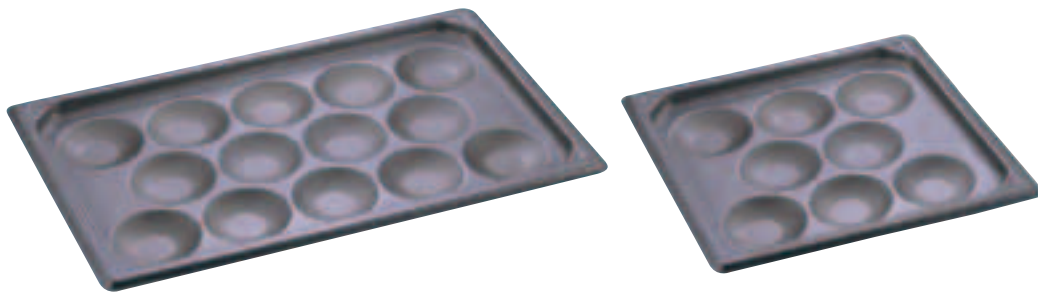


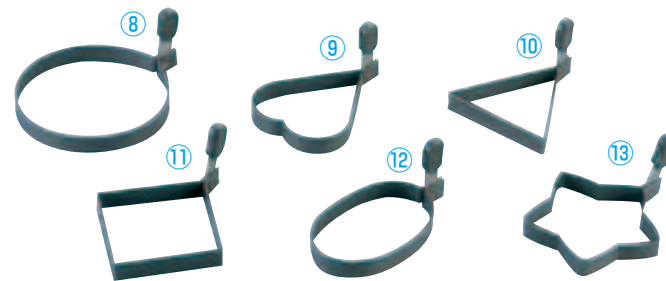
STターナー
P.453TKG18-8 調味缶
P.489

コンベクションオーブン用!大量調理に大活躍!

① アルミノンスティック
ガストロノームエッグパン〈AGS-23〉

	取り数	1ヶあたり
8-0521-0101	1/1 (14ヶ取) 530×325×H33	87×82 ￥6,200
8-0521-0102	2/3 (8ヶ取) 352×325×H33	90×84 ￥4,800

●一度に複数の目玉焼ができます。

熱伝導率の高いアルブリットですから、
こびりつきにくく、洗うのも簡単です。

アルブリット リングシリーズ

⑧ 丸型〈BRV-04〉目

8-0521-0801	No.5300 大	￥600
	内φ115×H16	
8-0521-0802	No.5301 小	￥550
	内φ 84×H16	

⑪ 正方形 No.5304 〈BRV-07〉目

8-0521-1101	内75×75×H16	￥550
-------------	------------	------

⑫ 楕円型 No.5302 〈BRV-08〉目

8-0521-1201	内97×65×H16	￥550
-------------	------------	------

⑨ ハート型 No.5306 〈BRV-05〉目

8-0521-0901	内82×87×H16	￥550
-------------	------------	------

⑬ 星型 No.5305 〈BRV-09〉目

8-0521-1301	内95×87×H16	￥600
-------------	------------	------

⑩ 三角型 No.5303 〈BRV-06〉目

8-0521-1001	内88×80×H16	￥550
-------------	------------	------

⑧～⑬材質:本体:アルブリット
(アルミニウム:フッ素樹脂2コート)
ツマミ:メラミン樹脂
(耐熱温度120℃)② 18-0 手付 目玉焼リング
〈BMD-03〉

8-0521-0201	大 φ115×H15	￥1,000
8-0521-0202	小 φ 87×H15	￥ 660

③ Ω18-0 手無 目玉焼リング
〈BMD-04〉

	cm	
8-0521-0301	5 φ 50×H17	￥200
8-0521-0302	6 φ 60×H17	￥210
8-0521-0303	7 φ 70×H17	￥230
8-0521-0304	8 φ 80×H17	￥260
8-0521-0305	9 φ 90×H17	￥290
8-0521-0306	10 φ100×H17	￥310
8-0521-0307	12 φ120×H17	￥380

④ Ω18-0 コロッケリング
〈BKL-36〉 8-0521-0401 ￥600

80×60×H8 出来上がり目安:約50g

⑤ Ω18-0 ハンバーグリング
〈BHV-23〉 8-0521-0501 ￥640

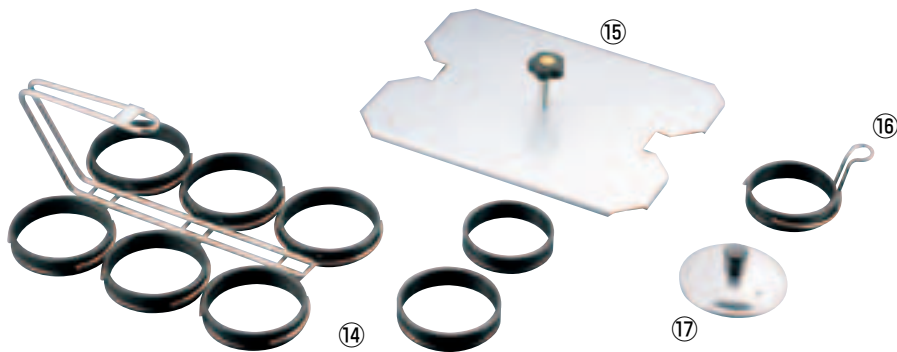
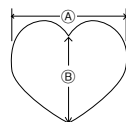
95×75×H12 出来上がり目安:約80g

⑥ 18-0 手付 目玉リング スター
〈BMD-05〉 8-0521-0601 ￥280

118×118×H18

⑦ 18-0 手付 目玉リング ハート
〈BMD-06〉 8-0521-0701 ￥280

A95×B92×H17



まんまる目玉焼リング

⑭ 6個焼用 (テフロン加工) 〈BET-05〉

8-0521-1401	大 298×221 内φ83×H19	￥33,000
8-0521-1402	小 280×210 内φ75×H19	￥30,000

リングのみ(1個)

8-0521-1403	大 内φ83×H19	￥4,700
8-0521-1404	小 内φ75×H19	￥4,000

⑮ 6個焼用力カバー (アルミ製)
(大・小兼用) 〈BET-06〉

8-0521-1501	300×225	￥18,000
-------------	---------	---------

まんまる目玉焼リング

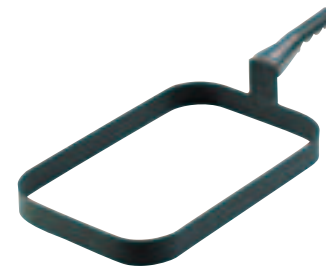
⑯ 1個焼用 (テフロン加工)
〈BET-04〉

8-0521-1601	大 内φ83×H19	￥6,200
8-0521-1602	小 内φ75×H19	￥5,400

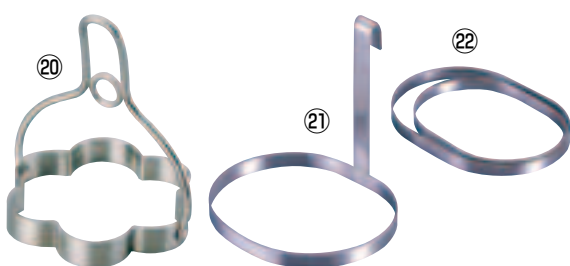
⑰ 1個焼用力カバー (アルミ製)
〈BET-09〉

8-0521-1701	大 内φ93	￥1,200
8-0521-1702	小 内φ85	￥ 900

鉄板にセットして一度に大量のスクランブルエッグが作れます。

⑱ スクランブル エッグリング
丸型 (アルミ、テフロン加工)
〈BET-02〉 8-0521-1801 ￥23,000内φ254×H49
ハンドル長さ:170⑲ スクランブル エッグリング
角型 (アルミ、テフロン加工)
〈BET-03〉 8-0521-1901 ￥35,000内400×248×H38
ハンドル長さ:170

関連商品 ハンバーガープレス→P.1844

⑳ UK 18-8 エッグ・パンケーキリング
〈BET-17〉 8-0521-2001 ￥1,980内φ100×H15
●ハンドル折りたたみ式㉑ 18-0 手付 ジャンボハンバーグ リング
〈BHV-51〉 8-0521-2101 ￥1,350

内171×142×H15

㉒ 18-0 ハンバーグリング 〈BHV-53〉

8-0521-2201	250g用	168×124×H13	￥840
8-0521-2202	150g用	140×107×H12	￥770

GEFU®



ゲフ ハンバーガープレス 洗

㉓ 128535

〈BGE-01〉	8-0521-2301	￥2,800
	φ134×H80	

㉔ 128536

〈BGE-02〉	8-0521-2401	￥2,400
	φ77×H80	

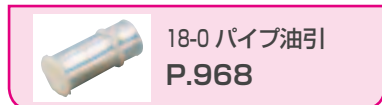
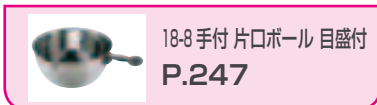
㉓㉔材質:ステンレススチール、陶器
●手を汚さずにきれいで均一な丸型
ハンバーグが作れます。㉕ ポリプロピレン
卵バット蓋付(18個用) 洗

〈ATM-60〉 8-0521-2501 ￥680

340×225×H80
内280×180×H75

耐熱温度: -20～120℃

●仕切板をはずせば、レモン・キウイなど果物の保存
容器としてもご使用できます。
●スタッキング可能で、出し入れに便利な取手付。

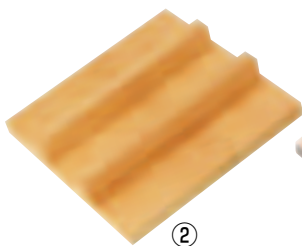


① 銅 玉子焼 関東型 (BTM-01)

	cm	内寸	深さ	kg	
8-0522-0101	15	150×150×30	0.56	¥ 4,000	
8-0522-0102	18	180×180×33	0.77	¥ 4,900	
8-0522-0103	21	210×210×36	1.23	¥ 7,500	
8-0522-0104	24	240×240×39	1.51	¥ 9,000	
8-0522-0105	27	270×270×40	2.02	¥ 12,200	
8-0522-0106	30	300×300×40	2.32	¥ 15,000	

■①交換部品 木柄

8-0522-0107	15cm用	¥200
8-0522-0108	18cm用	¥320
8-0522-0109	21・24cm用	¥400
8-0522-0110	27・30cm用	¥600



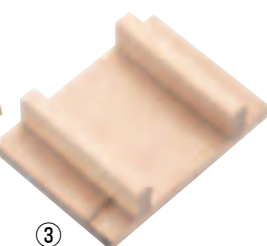
② 玉子焼用木蓋 (サワラ材) (BTM-03)

	cm用	
8-0522-0201	15	150×150 ¥1,900
8-0522-0202	18	180×180 ¥2,000
8-0522-0203	21	210×210 ¥2,100
8-0522-0204	24	240×240 ¥2,300
8-0522-0205	27	270×270 ¥2,700
8-0522-0206	30	300×300 ¥3,500

③ 玉子焼用木蓋 (スプル材) (BTM-46)

	cm用	
8-0522-0301	10.5	103×145 ¥1,500
8-0522-0302	12	115×160 ¥1,600
8-0522-0303	13.5	127×175 ¥1,700

●家庭用玉子焼にも最適です。



④ 銅 玉子焼 関西型 (BTM-04)

	cm	内寸	深さ	kg	
8-0522-0401	10.5	105×150×30	0.53	¥ 3,800	
8-0522-0402	12	120×165×30	0.61	¥ 4,200	
8-0522-0403	13.5	135×180×30	0.68	¥ 4,500	
8-0522-0404	15	150×195×30	0.78	¥ 5,400	
8-0522-0405	16.5	165×210×30	0.85	¥ 6,100	
8-0522-0406	18	180×225×30	0.95	¥ 7,000	
8-0522-0407	19.5	195×240×30	1.03	¥ 7,600	
8-0522-0408	21	210×255×30	1.14	¥ 8,800	
8-0522-0409	22.5	225×270×30	1.55	¥ 13,300	
8-0522-0410	24	240×285×30	1.70	¥ 15,000	
8-0522-0411	27	270×315×30	1.98	¥ 19,600	
8-0522-0412	30	300×345×30	2.32	¥ 22,600	

⑤ 銅 玉子焼 うす焼用 (BTM-02)

	cm	内寸	深さ	kg	
8-0522-0501	15	150×150×20	0.61	¥4,000	
8-0522-0502	18	180×180×20	0.8	¥4,900	
8-0522-0503	21	210×210×20	1.00	¥7,500	
8-0522-0504	24	240×240×20	1.21	¥9,000	

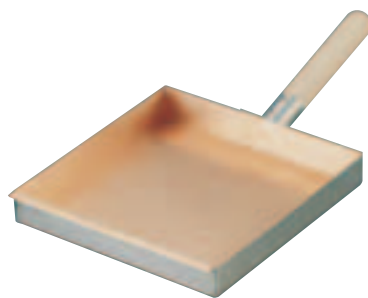
■④交換部品 木柄

8-0522-0413	10.5~13.5cm用	¥200
8-0522-0414	15~21cm用	¥320
8-0522-0415	22.5・24cm用	¥320
8-0522-0416	27・30cm用	¥400



⑥ 銅 玉子焼 名古屋型 (BTM-05)

	cm	内寸	深さ	kg	
8-0522-0601	15	195×150×30	0.93	¥ 6,300	
8-0522-0602	16.5	210×165×30	1.03	¥ 7,600	
8-0522-0603	18	225×180×40	1.15	¥ 9,400	
8-0522-0604	19.5	240×195×40	1.48	¥ 10,900	
8-0522-0605	21	255×210×40	1.61	¥ 12,400	
8-0522-0606	22.5	270×225×40	1.74	¥ 13,600	
8-0522-0607	24	285×240×40	1.88	¥ 15,000	



⑦ ロイヤル 玉子焼 (ATM-02)

	内寸	深さ	kg	底寸法	
8-0522-0701	XED-140	135×260×33	0.9	260×135	¥25,500
8-0522-0702	XED-230	225×225×33	1.2	225×225	¥30,000
8-0522-0703	XED-260	255×260×33	1.5	255×255	¥37,000

材質:銅クラッド



⑧ ふわっと銅のたまごやき (BTM-42)

	cm	内寸	深さ	g	底寸法	
8-0522-0801	9	90×145	25	295	80×120	¥4,300
8-0522-0802	12	120×180	30	445	105×160	¥6,400

板厚:1.0



⑨ IH テフロンマーブルコート 玉子焼 13×18cm

〈ATM-38〉	8-0522-0901	¥4,500
142×191×H36	0.5kg	
内132×181×深さ32		
IH反応底:140×100		
板厚:2.0/底厚:3.5		



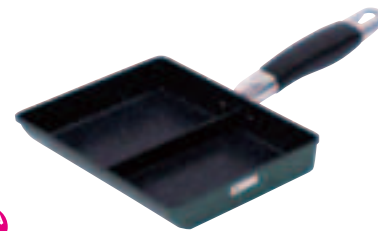
⑩ IH テフロンマーブルコート プロタイプ玉子焼 20×21cm

〈ATM-39〉	8-0522-1001	¥5,900
213×225×H44	0.84kg	
内200×208×深さ37		
IH反応底:155×150		
板厚:2.0/底厚:3.5		



⑪ エレクトマスター・ライト 玉子焼 DX

〈ATM-24〉	8-0522-1101	¥5,800
内140×195×H30	0.46kg	
底寸法:120×160		
●熱伝導に優れたアルミクラッド材使用。		



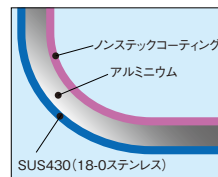
⑫ IHマーブルツインパン TP-13

〈ATI-C3〉	8-0522-1201	¥3,000
325×196×H55	0.5kg	
内185×130×深さ30		
IH反応底:170×118		
板厚:1.8/底厚:4.5		



竹製 菜箸
P.414TKG18-8 調味缶
P.489TKG
剛鉄

- GOUTETSU -

サビにくく
お手入れが簡単な玉子焼迷ったら
コレ① TKG 剛鉄(ごうてつ)
玉子焼 14×19cm

〈ATM-57〉 8-0523-0101 ￥4,800

152×209×H38 0.69kg

内140×190×深さ37

底寸法:120×156

- 鉄の表面を窒化(ちっか)させた、極めてサビにくい強靱な鉄製玉子焼。
- 本体は縁付きで変形に強く、料理の移し替えに便利です。

※詳しい説明はP.97を参照ください。

関連商品

他 剛鉄フライパン・
いため鍋 →P.97② TKG IHセレクト
2層クラッド玉子焼〈BTM-41〉

	内寸	深さ	kg	底寸	
8-0523-0201	100×150	35	0.44	95×120	¥5,200
8-0523-0202	130×180	35	0.62	120×150	¥5,700
8-0523-0203	150×180	35	0.65	150×155	¥6,200
8-0523-0204	180×230	35	0.89	175×205	¥8,200

板厚:2.5

- 外面は電磁調理器との相性が良いステンレス鋼、内面は熱伝導に優れフッ素樹脂がはがれにくいアルミの2層クラッド鋼は電磁調理器使用時でも熱まわりが均一で、鍋全体がムラなく加熱されます。
- ハンドルは耐久性に優れたステンレスを採用。シリコン製のクールハンドル付で熱くなりやすく、腐食や焼けによる交換は必要ありません。
- 板厚3mmの極厚仕様なので熱変形に強く、耐久性にも優れています。

Doris「ドリス」玉子焼き

③ ドリス IHアルミ玉子焼き
〈ADL-M4〉

	内寸	深さ	g	IH反応径	
8-0523-0301	150×180	30	484	φ126	¥2,300
8-0523-0302	180×230	30	617	φ145	¥2,600

板厚:2.4

- 内面フッ素樹脂加工



④



⑤



⑥



⑦



⑧

④ 京セラ IHセラブリッド玉子焼き
CF-EB-WMGY

〈ASL-92〉 8-0523-0401 ￥3,800

内130×174×深さ32 0.49kg

底寸法:124×160 底板厚:3.0

材質:本体/アルミニウム合金、ステンレス鋼(底)

取っ手/アルミニウム合金、フェノール樹脂

表面加工:内面/セラミック塗膜加工 外面/耐熱塗装

⑤ IHハイキャスト
玉子焼

〈ATM-35〉 8-0523-0501 ￥5,500

内160×180×深さ33 0.68kg

底寸法:150×155

底板厚:3.5

- テフロンプラチナ加工
- アルミキャスト鋳造製厚手調理器ですから熱変形に強く全面均一加熱で美味しく調理。200Vクッキングヒーターに最適です。
- 高密度3層構造と新開発・超硬質セラミックダブル配合により、卓越した耐久性を実現しました。

⑥ エレク アルミ玉子焼
F-7060

〈ATM-31〉 8-0523-0601 ￥2,200

内152×180×深さ30 0.41kg

底寸法:145×150

底板厚:2.6

- 内面フッ素樹脂加工

⑦ エレク
アルミジャンボ
玉子焼 F-7059

〈ATM-30〉 8-0523-0701 ￥2,400

内200×220×深さ40 0.61kg

底寸法:195×190 底板厚:2.6

- 内面フッ素樹脂加工

⑧ クワトロ IH 玉子焼 〈AKW-06〉

	cm内	外寸	深さ	kg	底面サイズ	
8-0523-0801	15×9.5	160×114	34	0.46	130×85	¥4,500
8-0523-0802	19×14	200×152	35	0.63	155×115	¥5,000



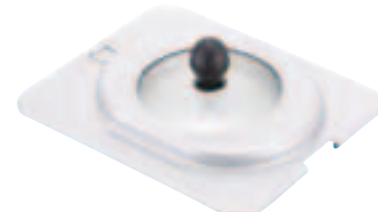
極(きわめ)



⑩



⑪

⑨ 極(きわめ) 鉄 玉子焼き
〈ATM-52〉

	内寸	深さ	g	底寸法	
8-0523-0901 特小	107×147	25	375	100×120	¥3,600
8-0523-0902 小	127×177	30	590	127×165	¥4,000
8-0523-0903 大	176×176	30	900	175×165	¥5,000

※特小はIHクッキングヒーターではご使用になれません。

- PANの表面が「から焼き」された状態であり油なじみが良い。
- 熱を蓄える力が大きいので、たっぷりの熱(豊富な熱量)を食材に素早く通します。
- 極めて腐食しにくく、調理後のお手入れも簡単です。
- 鉄ならではの優れた耐久性で、大変丈夫です。

⑩ 南部鉄
玉子焼 24-017

〈ATM-17〉 8-0523-1001 ￥5,000

内145×180×深さ25 1.18kg

底寸法:136×146

⑪ 鉄 なが〜い
ミニ玉子焼

〈ATM-53〉 8-0523-1101 ￥2,000

内200×94×深さ24 0.45kg

底寸法:175×88

底厚:1.6

⑫ ミニシリーズ 玉子焼
〈ANV-07〉 8-0523-1201 ￥950

95×138×H50 165g

内92×135×深さ26

本体:アルミニウム合金

内面:フッ素樹脂加工

外面:焼付塗装

ハンドル:フェノール樹脂

⑬ ラピック 玉子焼器カバー
〈BTM-47〉 8-0523-1301 ￥1,900

220×180

材質:本体/アルミニウム合金

(フッ素樹脂塗膜加工)

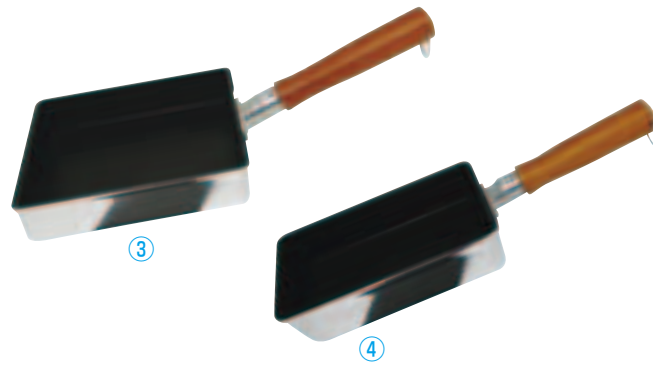
つまみ/フェノール樹脂

- 蓋を開けずに料理の仕上がり具合が確認できます。
- 幅16.8cmまで、長さ20cmまでの玉子焼器に対応しております。
- 油ハネを防げるので、餃子を焼く際にも使用できます。



TKG POWERCASE

キャスト(鑄造)なのに軽い



① TKG パワーキャスト 玉子焼 (ATM-58) 目

	cm内	外径	深さ	kg	
8-0524-0101	19×13	200×138	35	0.51	¥5,200
8-0524-0102	21×20	218×208	35	0.79	¥6,000

本体: アルミニウム合金
内面: Teflon™ Profile加工
底厚: 3.0mm
●ダイヤモンドとほぼ同等の硬度を持つシリコンカーバ
イトと特殊な表面形状が、玉子焼をキズから守ります。
※詳しい説明はP.101を参照ください。

② センレンキャスト 玉子焼 (ASN-19) 目

	cm内	外径	深さ	kg	
8-0524-0201	19×13	200×140×H37	34	0.51	¥5,000
8-0524-0202	21×20	217×210×H38	35	0.79	¥5,800

本体: アルミニウム合金(マグネシウム合金)
内面: テフロン® プラチナプラス加工
●アルミ-マグネシウム合金使用で、軽くて丈夫。
●熱変形に強いアルミキャスト製
●内面は耐久性抜群!最高級のコーティング。

③ 匠技 プロスタイル玉子焼 (ATK-66) 目

	cm内	外径	内寸	kg	
8-0524-0301	15	165×165×H36	145×145×深さ31	0.61	¥4,000
8-0524-0302	18	195×195×H39	175×175×深さ34	0.79	¥4,500
8-0524-0303	21	225×225×H43	205×205×深さ38	0.92	¥5,000

●アルミキャスト製

④ 匠技 玉子焼 中

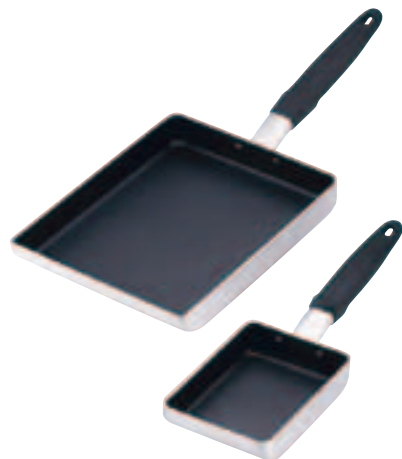
(ATK-65) 目 8-0524-0401 ¥3,800

201×148×H42 0.63kg

内165×125×深さ37

●アルミキャスト製

Doris「ドリス」玉子焼き



⑤ ドリス アルミ玉子焼き (ADL-M1)

	内寸	深さ	g	
8-0524-0501	100×150	30	335	¥1,500
8-0524-0502	130×180	30	415	¥1,700
8-0524-0503	150×180	30	445	¥1,900
8-0524-0504	180×230	30	565	¥2,200

板厚: 2.4
●内面フッ素樹脂加工



⑥ 匠技 目玉焼き 17cm

(ATK-67) 目 8-0524-0601 ¥3,500

内φ170×深さ38

●アルミキャスト製



⑦ 18-10 ロイヤル 目玉焼 HSD-160 (蓋付)

(AMD-01) 目 8-0524-0701 ¥5,000

内φ165×H30



⑧ TKG IH オムレツパン (AHL-Q3)

	cm	内径	深さ	kg	底径	
8-0524-0801	20	198×25	0.37	132		¥2,600
8-0524-0802	22	215×28	0.42	132		¥3,000
8-0524-0803	24	235×30	0.53	165		¥3,300



材質: 本体/アルミニウム合金
底面/18-0ステンレス
取っ手/18-8ステンレス
表面加工: 内面/フッ素樹脂加工
外面/焼付塗装
●板厚: 2.6mm



⑨ 南部鉄 オムレツパン (AOM-03) 目

	内径	深さ	kg	底径	
8-0524-0901	24-004	175×35	1.07	125	¥5,500
8-0524-0902	24-005	203×40	1.60	140	¥6,800
8-0524-0903	24-006	235×45	1.70	160	¥7,200



⑩ 洋食工房 オムフライパン KS-2294

(AOM-08) 目 8-0524-1001 ¥2,000

外径 深さ kg

380×220×65 0.48

オムレツ部: 100×190

材質: 本体/アルミダイキャスト
(内面フッ素樹脂加工)

ハンドル/フェノール樹脂

●きれいなオムレツ・オムライスが誰でも
簡単にできます。



⑪ 18-8 片口鍋 (目盛付) (GKT-77) 目

	ℓ	
8-0524-1101 大	φ165×H95 1.4	¥5,500
8-0524-1102 中	φ150×H85 0.9	¥5,000
8-0524-1103 小	φ135×H75 0.7	¥4,500

電子レンジで、簡単うす焼きたまご!



⑫ レンジでうすやきたまご EZ-289

(ARV-01) 目 8-0524-1201 ¥1,500

260×260×45

材質: ポリプロピレン

耐熱温度: 120℃

●錦糸卵作りに、おにぎりに、お弁当作りに...
いろんな用途で大活躍します。
●クレープもじょうずに作れます。



⑬ 18-8 ダシ巻 梅

(BDS-06) 目 8-0524-1301 ¥3,600

45×240



リッター皮むき
P.542



18-0 パテ抜
P.1073

抜型

季節の中の花景色を器に盛り込んで…… 夢咲く料理に旬の形を演じます。

Ω18-8 業務用 抜型 ※抜型、各種特注承ります。サイズ表示はヨコ×タテです。 ※手造りの為、サイズには若干の違いがある場合がございます。

春のアイテム (高さ:55mm)



① 松 〈BNK-46〉

8-0525-0101	3個セット	¥2,300
8-0525-0102	大 55×43	¥ 930
8-0525-0103	中 47×38	¥ 780
8-0525-0104	小 35×30	¥ 750



② 竹 〈BNK-47〉

8-0525-0201	3個セット	¥2,300
8-0525-0202	大 58×47	¥ 930
8-0525-0203	中 50×40	¥ 780
8-0525-0204	小 40×31	¥ 750



③ 梅 〈BNK-48〉

8-0525-0301	3個セット	¥2,300
8-0525-0302	大 φ55	¥ 930
8-0525-0303	中 φ45	¥ 780
8-0525-0304	小 φ35	¥ 750



④



⑤



⑥



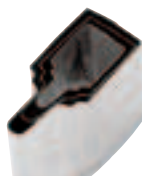
⑦



⑧



⑨



⑩



⑪



⑫ 花びら 〈BNK-57〉

8-0525-1201	3個セット	¥2,300
8-0525-1202	大 37×70	¥ 930
8-0525-1203	中 31×58	¥ 780
8-0525-1204	小 25×46	¥ 750



④ 鶴 〈BNK-49〉

8-0525-0401	3個セット	¥2,300
8-0525-0402	大 62×39	¥ 930
8-0525-0403	中 52×32	¥ 780
8-0525-0404	小 42×25	¥ 750

⑥ 桜 〈BNK-51〉

8-0525-0601	3個セット	¥2,300
8-0525-0602	大 φ52	¥ 930
8-0525-0603	中 φ43	¥ 780
8-0525-0604	小 φ34	¥ 750

⑧ 菰亀 〈BNK-53〉

8-0525-0801	3個セット	¥2,300
8-0525-0802	大 41×58	¥ 930
8-0525-0803	中 35×48	¥ 780
8-0525-0804	小 27×39	¥ 750

⑩ 羽子板 〈BNK-55〉

8-0525-1001	3個セット	¥2,300
8-0525-1002	大 29×70	¥ 930
8-0525-1003	中 25×57	¥ 780
8-0525-1004	小 21×45	¥ 750

⑤ 亀 〈BNK-50〉

8-0525-0501	3個セット	¥2,300
8-0525-0502	大 43×60	¥ 930
8-0525-0503	中 35×48	¥ 780
8-0525-0504	小 30×40	¥ 750

⑦ 富士山 〈BNK-52〉

8-0525-0701	3個セット	¥2,300
8-0525-0702	大 63×40	¥ 930
8-0525-0703	中 54×32	¥ 780
8-0525-0704	小 43×26	¥ 750

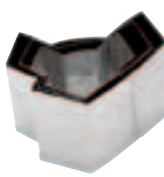
⑨ 宝船 〈BNK-54〉

8-0525-0901	3個セット	¥2,300
8-0525-0902	大 45×50	¥ 930
8-0525-0903	中 38×39	¥ 780
8-0525-0904	小 30×31	¥ 750

⑪ うぐいす 〈BNK-56〉

8-0525-1101	3個セット	¥2,300
8-0525-1102	大 72×42	¥ 930
8-0525-1103	中 60×32	¥ 780
8-0525-1104	小 47×29	¥ 750

夏のアイテム (高さ:55mm)



⑬



⑭



⑮



⑯



⑰

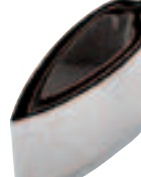


⑱



⑲ なすび 〈BNK-64〉

8-0525-1901	3個セット	¥2,300
8-0525-1902	大 41×60	¥ 930
8-0525-1903	中 37×50	¥ 780
8-0525-1904	小 30×40	¥ 750



⑳ 笹 〈BNK-65〉

8-0525-2001	3個セット	¥2,300
8-0525-2002	大 82×23	¥ 930
8-0525-2003	中 68×20	¥ 780
8-0525-2004	小 54×16	¥ 750

⑬ むすび 〈BNK-58〉

8-0525-1301	3個セット	¥2,300
8-0525-1302	大 65×42	¥ 930
8-0525-1303	中 54×34	¥ 780
8-0525-1304	小 41×29	¥ 750

⑮ ひねり瓢箪 〈BNK-60〉

8-0525-1501	3個セット	¥2,300
8-0525-1502	大 40×67	¥ 930
8-0525-1503	中 32×55	¥ 780
8-0525-1504	小 25×45	¥ 750

⑰ 蝶 〈BNK-62〉

8-0525-1701	3個セット	¥2,300
8-0525-1702	大 55×41	¥ 930
8-0525-1703	中 45×33	¥ 780
8-0525-1704	小 37×26	¥ 750

⑭ 星 〈BNK-59〉

8-0525-1401	3個セット	¥2,300
8-0525-1402	大 51×50	¥ 930
8-0525-1403	中 42×41	¥ 780
8-0525-1404	小 33×32	¥ 750

⑯ 鮎 〈BNK-61〉

8-0525-1601	3個セット	¥2,300
8-0525-1602	大 77×36	¥ 930
8-0525-1603	中 65×29	¥ 780
8-0525-1604	小 54×24	¥ 750

⑰ 千鳥 〈BNK-63〉

8-0525-1801	3個セット	¥2,300
8-0525-1802	大 55×50	¥ 930
8-0525-1803	中 46×40	¥ 780
8-0525-1804	小 38×32	¥ 750

秋のアイテム (高さ:55mm)



⑳



㉑



㉒



㉓



㉔



㉕



㉖



㉗



㉘

㉑ 銀杏 〈BNK-66〉

8-0525-2101	3個セット	¥2,300
8-0525-2102	大 56×50	¥ 930
8-0525-2103	中 45×41	¥ 780
8-0525-2104	小 35×33	¥ 750

㉒ 松茸 〈BNK-68〉

8-0525-2301	3個セット	¥2,300
8-0525-2302	大 41×65	¥ 930
8-0525-2303	中 59×31	¥ 780
8-0525-2304	小 42×26	¥ 750

㉔ 木の葉 〈BNK-70〉

8-0525-2501	3個セット	¥2,300
8-0525-2502	大 37×69	¥ 930
8-0525-2503	中 26×59	¥ 780
8-0525-2504	小 22×46	¥ 750

㉖ 菊 〈BNK-72〉

8-0525-2701	3個セット	¥2,300
8-0525-2702	大 φ52	¥ 930
8-0525-2703	中 φ43	¥ 780
8-0525-2704	小 φ34	¥ 750

㉘ ききょう 〈BNK-74〉

8-0525-2901	3個セット	¥2,300
8-0525-2902	大 53×53	¥ 930
8-0525-2903	中 42×44	¥ 780
8-0525-2904	小 34×35	¥ 750

㉒ 紅葉 〈BNK-67〉

8-0525-2201	3個セット	¥2,300
8-0525-2202	大 47×46	¥ 930
8-0525-2203	中 40×40	¥ 780
8-0525-2204	小 33×31	¥ 750

㉔ 菊の葉 〈BNK-69〉

8-0525-2401	3個セット	¥2,300
8-0525-2402	大 38×60	¥ 930
8-0525-2403	中 30×50	¥ 780
8-0525-2404	小 25×50	¥ 750

㉕ 栗 〈BNK-71〉

8-0525-2601	3個セット	¥2,300
8-0525-2602	大 63×54	¥ 930
8-0525-2603	中 52×44	¥ 780
8-0525-2604	小 41×36	¥ 750

㉘ 柿のヘタ 〈BNK-73〉

8-0525-2801	3個セット	¥2,300
8-0525-2802	大 48×48	¥ 930
8-0525-2803	中 40×40	¥ 780
8-0525-2804	小 32×32	¥ 750



Ω18-8 業務用 抜型 ※抜型、各種特注承ります。サイズ表示はコ×タテです。 ※手造りの為、サイズには若干の違いがある場合がございます。

冬のアイテム (高さ:55mm)



① 靴 〈BNK-75〉

8-0526-0101	3個セット	¥2,300
8-0526-0102	大 42×50	¥ 930
8-0526-0103	中 34×40	¥ 780
8-0526-0104	小 27×35	¥ 750



② ベル 〈BNK-76〉

8-0526-0201	3個セット	¥2,300
8-0526-0202	大 55×54	¥ 930
8-0526-0203	中 47×43	¥ 780
8-0526-0204	小 38×35	¥ 750



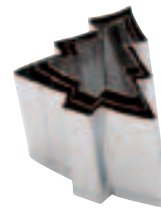
③ サンタ 〈BNK-77〉

8-0526-0301	3個セット	¥2,300
8-0526-0302	大 47×60	¥ 930
8-0526-0303	中 37×50	¥ 780
8-0526-0304	小 30×40	¥ 750



④ ローソク 〈BNK-78〉

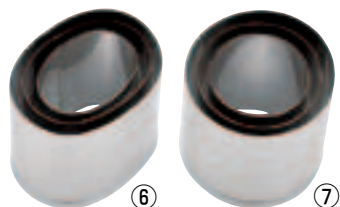
8-0526-0401	3個セット	¥2,300
8-0526-0402	大 33×76	¥ 930
8-0526-0403	中 24×58	¥ 780
8-0526-0404	小 18×51	¥ 750



⑤ ツリー 〈BNK-79〉

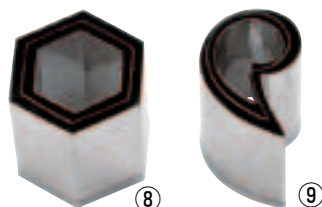
8-0526-0501	3個セット	¥2,300
8-0526-0502	大 46×51	¥ 930
8-0526-0503	中 39×42	¥ 780
8-0526-0504	小 32×32	¥ 750

オールシーズン用アイテム (高さ:55mm)



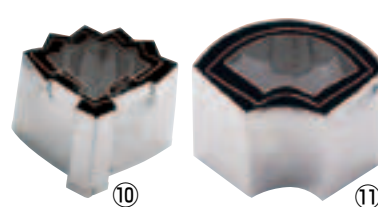
⑥ 小判 〈BNK-80〉

8-0526-0601	3個セット	¥2,300
8-0526-0602	大 47×65	¥ 930
8-0526-0603	中 36×54	¥ 780
8-0526-0604	小 30×43	¥ 750



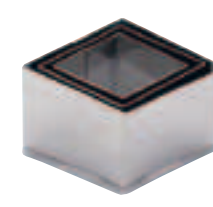
⑧ 亀甲 〈BNK-82〉

8-0526-0801	3個セット	¥2,300
8-0526-0802	大 60×52	¥ 930
8-0526-0803	中 49×43	¥ 780
8-0526-0804	小 40×35	¥ 750



⑩ 鉄扇 〈BNK-84〉

8-0526-1001	3個セット	¥2,300
8-0526-1002	大 60×47	¥ 930
8-0526-1003	中 51×40	¥ 780
8-0526-1004	小 40×33	¥ 750



⑫ 菱 〈BNK-86〉

8-0526-1201	3個セット	¥2,300
8-0526-1202	大 77×44	¥ 930
8-0526-1203	中 64×37	¥ 780
8-0526-1204	小 50×30	¥ 750

⑦ 丸 〈BNK-81〉

8-0526-0701	3個セット	¥2,300
8-0526-0702	大 φ57	¥ 930
8-0526-0703	中 φ47	¥ 780
8-0526-0704	小 φ37	¥ 750

⑨ トモエ 〈BNK-83〉

8-0526-0901	3個セット	¥2,300
8-0526-0902	大 63×49	¥ 930
8-0526-0903	中 51×40	¥ 780
8-0526-0904	小 40×33	¥ 750

⑪ 末広 〈BNK-85〉

8-0526-1101	3個セット	¥2,300
8-0526-1102	大 75×40	¥ 930
8-0526-1103	中 60×35	¥ 780
8-0526-1104	小 48×28	¥ 750



⑬ クローバー 〈BNK-87〉

8-0526-1301	3個セット	¥2,300
8-0526-1302	大 45×57	¥ 930
8-0526-1303	中 38×48	¥ 780
8-0526-1304	小 29×39	¥ 750



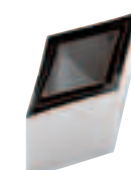
⑭ ハート 〈BNK-88〉

8-0526-1401	3個セット	¥2,300
8-0526-1402	大 60×55	¥ 930
8-0526-1403	中 48×43	¥ 780
8-0526-1404	小 38×35	¥ 750



⑮ スペード 〈BNK-89〉

8-0526-1501	3個セット	¥2,300
8-0526-1502	大 57×53	¥ 930
8-0526-1503	中 45×40	¥ 780
8-0526-1504	小 38×34	¥ 750



⑯ ダイヤ 〈BNK-90〉

8-0526-1601	3個セット	¥2,300
8-0526-1602	大 41×78	¥ 930
8-0526-1603	中 34×65	¥ 780
8-0526-1604	小 28×52	¥ 750

十二支のアイテム (高さ:45mm)



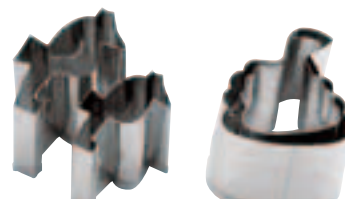
⑰ ねずみ 〈BNK-91〉

8-0526-1701	2個セット	¥2,700
8-0526-1702	大 59×32	¥1,350
8-0526-1703	小 47×27	¥1,350



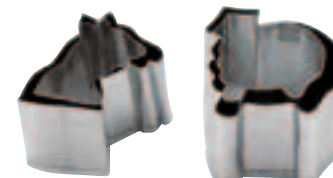
⑱ とら 〈BNK-93〉

8-0526-1901	2個セット	¥2,700
8-0526-1902	大 53×49	¥1,350
8-0526-1903	小 42×32	¥1,350



⑲ たつ 〈BNK-95〉

8-0526-2101	2個セット	¥2,700
8-0526-2102	大 35×57	¥1,350
8-0526-2103	小 27×49	¥1,350



⑳ うま 〈BNK-97〉

8-0526-2301	2個セット	¥2,700
8-0526-2302	大 51×49	¥1,350
8-0526-2303	小 41×41	¥1,350

㉑ うし 〈BNK-92〉

8-0526-1801	2個セット	¥2,700
8-0526-1802	大 46×44	¥1,350
8-0526-1803	小 36×34	¥1,350

㉒ うさぎ 〈BNK-94〉

8-0526-2001	2個セット	¥2,700
8-0526-2002	大 52×39	¥1,350
8-0526-2003	小 42×32	¥1,350

㉓ へび 〈BNK-96〉

8-0526-2201	2個セット	¥2,700
8-0526-2202	大 46×53	¥1,350
8-0526-2203	小 40×44	¥1,350

㉔ ひつじ 〈BNK-98〉

8-0526-2401	2個セット	¥2,700
8-0526-2402	大 48×46	¥1,350
8-0526-2403	小 41×36	¥1,350



㉕ さる 〈BNK-99〉

8-0526-2501	2個セット	¥2,700
8-0526-2502	大 46×57	¥1,350
8-0526-2503	小 36×44	¥1,350



㉖ にわとり 〈BNK-A0〉

8-0526-2601	2個セット	¥2,700
8-0526-2602	大 55×50	¥1,350
8-0526-2603	小 35×42	¥1,350



㉗ いぬ 〈BNK-A1〉

8-0526-2701	2個セット	¥2,700
8-0526-2702	大 46×41	¥1,350
8-0526-2703	小 35×33	¥1,350

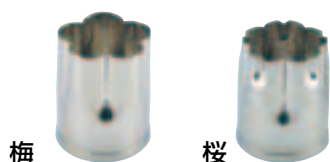


㉘ いのしし 〈BNK-A2〉

8-0526-2801	2個セット	¥2,700
8-0526-2802	大 58×39	¥1,350
8-0526-2803	小 45×33	¥1,350



Ω18-8 手造り業務用抜型 (高さ:45mm) サイズ表示はヨコ×タテです。 ※手造りの為、サイズには若干の違いがある場合がございます。



梅 桜

① 梅 〈BNK-A3〉

8-0527-0101	特大 (E)	φ35	¥1,200
8-0527-0102	大 (D)	φ31	¥1,200
8-0527-0103	中 (C)	φ25	¥1,140
8-0527-0104	小 (B)	φ21	¥1,080
8-0527-0105	小々 (A)	φ18	¥1,080

② 桜 〈BNK-A4〉

8-0527-0201	特大 (E)	φ34	¥1,200
8-0527-0202	大 (D)	φ30	¥1,200
8-0527-0203	中 (C)	φ24	¥1,140
8-0527-0204	小 (B)	φ21	¥1,080
8-0527-0205	小々 (A)	φ18	¥1,080



フカ桜 ヨコ梅

③ フカ桜 〈BNK-A5〉

8-0527-0301	特大 (E)	φ37	¥1,200
8-0527-0302	大 (D)	φ33	¥1,200
8-0527-0303	中 (C)	φ29	¥1,140
8-0527-0304	小 (B)	φ25	¥1,080
8-0527-0305	小々 (A)	φ20	¥1,080

④ ヨコ梅 〈BNK-A6〉

8-0527-0401	特大 (E)	36×35	¥1,200
8-0527-0402	大 (D)	32×31	¥1,200
8-0527-0403	中 (C)	28×27	¥1,140
8-0527-0404	小 (B)	24×23	¥1,080
8-0527-0405	小々 (A)	20×19	¥1,080



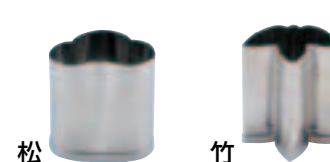
水仙 桜の花びら

⑤ 水仙 〈BNK-A7〉

8-0527-0501	特大 (E)	φ43	¥1,200
8-0527-0502	大 (D)	φ37	¥1,200
8-0527-0503	中 (C)	φ31	¥1,140
8-0527-0504	小 (B)	φ25	¥1,080
8-0527-0505	小々 (A)	φ22	¥1,080

⑥ 桜の花びら 〈BNK-A8〉

8-0527-0601	特大 (E)	25×46	¥1,200
8-0527-0602	大 (D)	21×40	¥1,200
8-0527-0603	中 (C)	17×34	¥1,140
8-0527-0604	小 (B)	14×30	¥1,080
8-0527-0605	小々 (A)	12×24	¥1,080



松 竹

⑦ 松 〈BNK-A9〉

8-0527-0701	特大 (E)	43×30	¥1,200
8-0527-0702	大 (D)	36×23	¥1,200
8-0527-0703	中 (C)	29×22	¥1,140
8-0527-0704	小 (B)	25×18	¥1,080
8-0527-0705	小々 (A)	21×15	¥1,080

⑧ 竹 〈BNK-B0〉

8-0527-0801	特大 (E)	39×30	¥1,200
8-0527-0802	大 (D)	33×26	¥1,200
8-0527-0803	中 (C)	28×21	¥1,140
8-0527-0804	小 (B)	23×19	¥1,080
8-0527-0805	小々 (A)	19×15	¥1,080



アヤメ うぐいす

⑨ アヤメ 〈BNK-B1〉

8-0527-0901	特大 (E)	35×45	¥1,200
8-0527-0902	大 (D)	27×37	¥1,200
8-0527-0903	中 (C)	25×32	¥1,140
8-0527-0904	小 (B)	22×29	¥1,080
8-0527-0905	小々 (A)	18×25	¥1,080

⑩ うぐいす 〈BNK-B2〉

8-0527-1001	特大 (E)	49×20	¥1,200
8-0527-1002	大 (D)	43×18	¥1,200
8-0527-1003	中 (C)	34×16	¥1,140
8-0527-1004	小 (B)	30×14	¥1,080
8-0527-1005	小々 (A)	26×12	¥1,080



鶴 亀

⑪ 鶴 〈BNK-B3〉

8-0527-1101	特大 (E)	43×28	¥1,200
8-0527-1102	大 (D)	37×23	¥1,200
8-0527-1103	中 (C)	30×18	¥1,140
8-0527-1104	小 (B)	25×16	¥1,080
8-0527-1105	小々 (A)	22×14	¥1,080

⑫ 亀 〈BNK-B4〉

8-0527-1201	特大 (E)	28×40	¥1,200
8-0527-1202	大 (D)	24×34	¥1,200
8-0527-1203	中 (C)	20×27	¥1,140
8-0527-1204	小 (B)	17×23	¥1,080
8-0527-1205	小々 (A)	15×21	¥1,080



ほかけ船 羽子板

⑬ ほかけ船 〈BNK-B5〉

8-0527-1301	特大 (E)	31×31	¥1,200
8-0527-1302	大 (D)	26×26	¥1,200
8-0527-1303	中 (C)	21×21	¥1,140
8-0527-1304	小 (B)	19×19	¥1,080
8-0527-1305	小々 (A)	17×17	¥1,080

⑭ 羽子板 〈BNK-B6〉

8-0527-1401	特大 (E)	19×44	¥1,200
8-0527-1402	大 (D)	17×38	¥1,200
8-0527-1403	中 (C)	14×32	¥1,140
8-0527-1404	小 (B)	12×27	¥1,080
8-0527-1405	小々 (A)	11×24	¥1,080



椿の葉 ツバメ

⑮ 椿の葉 〈BNK-B7〉

8-0527-1501	特大 (E)	29×49	¥1,200
8-0527-1502	大 (D)	20×42	¥1,200
8-0527-1503	中 (C)	19×37	¥1,140
8-0527-1504	小 (B)	17×31	¥1,080
8-0527-1505	小々 (A)	14×26	¥1,080

⑯ ツバメ 〈BNK-B8〉

8-0527-1601	特大 (E)	45×35	¥1,200
8-0527-1602	大 (D)	38×28	¥1,200
8-0527-1603	中 (C)	31×25	¥1,140
8-0527-1604	小 (B)	28×21	¥1,080
8-0527-1605	小々 (A)	24×18	¥1,080



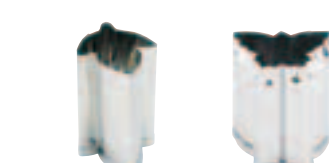
ひょうたん 朝顔の葉

⑰ ひょうたん 〈BNK-B9〉

8-0527-1701	特大 (E)	23×45	¥1,200
8-0527-1702	大 (D)	20×41	¥1,200
8-0527-1703	中 (C)	15×35	¥1,140
8-0527-1704	小 (B)	13×29	¥1,080
8-0527-1705	小々 (A)	12×24	¥1,080

⑱ 朝顔の葉 〈BNK-C0〉

8-0527-1801	特大 (E)	37×35	¥1,200
8-0527-1802	大 (D)	33×29	¥1,200
8-0527-1803	中 (C)	27×25	¥1,140
8-0527-1804	小 (B)	23×21	¥1,080
8-0527-1805	小々 (A)	20×18	¥1,080



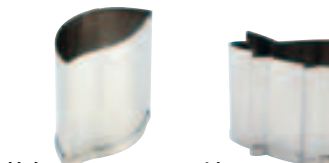
ぼたん 蝶

⑲ ぼたん 〈BNK-C1〉

8-0527-1901	特大 (E)	32×42	¥1,200
8-0527-1902	大 (D)	27×35	¥1,200
8-0527-1903	中 (C)	23×30	¥1,140
8-0527-1904	小 (B)	19×26	¥1,080
8-0527-1905	小々 (A)	18×22	¥1,080

⑳ 蝶 〈BNK-C2〉

8-0527-2001	特大 (E)	36×27	¥1,200
8-0527-2002	大 (D)	31×24	¥1,200
8-0527-2003	中 (C)	26×19	¥1,140
8-0527-2004	小 (B)	21×17	¥1,080
8-0527-2005	小々 (A)	19×14	¥1,080



花卉 鮎

㉑ 花卉 〈BNK-C3〉

8-0527-2101	特大 (E)	47×31	¥1,200
8-0527-2102	大 (D)	40×29	¥1,200
8-0527-2103	中 (C)	34×23	¥1,140
8-0527-2104	小 (B)	29×19	¥1,080
8-0527-2105	小々 (A)	25×17	¥1,080

㉒ 鮎 〈BNK-C4〉

8-0527-2201	特大 (E)	55×23	¥1,200
8-0527-2202	大 (D)	46×20	¥1,200
8-0527-2203	中 (C)	39×17	¥1,140
8-0527-2204	小 (B)	33×14	¥1,080
8-0527-2205	小々 (A)	28×12	¥1,080



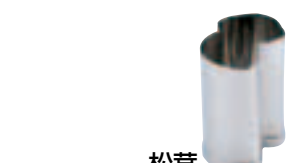
柿のヘタ ナadeshiko

㉓ 柿のヘタ 〈BNK-C5〉

8-0527-2301	特大 (E)	31×31	¥1,200
8-0527-2302	大 (D)	26×26	¥1,200
8-0527-2303	中 (C)	22×22	¥1,140
8-0527-2304	小 (B)	17×17	¥1,080
8-0527-2305	小々 (A)	15×15	¥1,080

㉔ ナadeshiko 〈BNK-C6〉

8-0527-2401	特大 (E)	φ36	¥1,200
8-0527-2402	大 (D)	φ30	¥1,200
8-0527-2403	中 (C)	φ25	¥1,140
8-0527-2404	小 (B)	φ22	¥1,080
8-0527-2405	小々 (A)	φ18	¥1,080



松茸

㉕ 松茸 〈BNK-C7〉

8-0527-2501	特大 (E)	25×43	¥1,200
8-0527-2502	大 (D)	22×37	¥1,200
8-0527-2503	中 (C)	18×31	¥1,140
8-0527-2504	小 (B)	15×27	¥1,080
8-0527-2505	小々 (A)	13×22	¥1,080



ギザ紅葉

㉖ ギザ紅葉 〈BNK-C8〉

8-0527-2601	特大 (E)	35×41	¥1,200
8-0527-2602	大 (D)	29×33	¥1,200
8-0527-2603	中 (C)	24×29	¥1,140
8-0527-2604	小 (B)	20×24	¥1,080
8-0527-2605	小々 (A)	18×21	¥1,080



紅葉

㉗ 紅葉 〈BNK-C9〉

8-0527-2701	特大 (E)	32×38	¥1,200
8-0527-2702	大 (D)	26×32	¥1,200
8-0527-2703	中 (C)	23×28	¥1,140
8-0527-2704	小 (B)	20×25	¥1,080
8-0527-2705	小々 (A)	18×22	¥1,080



銀杏

㉘ 銀杏 〈BNK-D0〉

8-0527-2801	特大 (E)	37×33	¥1,200
8-0527-2802	大 (D)	32×28	¥1,200
8-0527-2803	中 (C)	26×23	¥1,140
8-0527-2804	小 (B)	24×20	¥1,080
8-0527-2805	小々 (A)	20×16	¥1,080

Ω18-8 手造り業務用抜型 (高さ:45mm) サイズ表示はヨコ×タテです。 ※手造りの為、サイズには若干の違いがある場合がございます。



菊の葉

① 菊の葉 〈BNK-D1〉

8-0528-0101	特大 (E)	32×47	¥1,200
8-0528-0102	大 (D)	26×41	¥1,200
8-0528-0103	中 (C)	23×34	¥1,140
8-0528-0104	小 (B)	18×29	¥1,080
8-0528-0105	小々 (A)	15×25	¥1,080



ツタ

② ツタ 〈BNK-D2〉

8-0528-0201	特大 (E)	44×39	¥1,200
8-0528-0202	大 (D)	38×31	¥1,200
8-0528-0203	中 (C)	32×26	¥1,140
8-0528-0204	小 (B)	26×21	¥1,080
8-0528-0205	小々 (A)	22×19	¥1,080



木の葉

③ 木の葉 〈BNK-D3〉

8-0528-0301	特大 (E)	28×53	¥1,200
8-0528-0302	大 (D)	25×48	¥1,200
8-0528-0303	中 (C)	21×39	¥1,140
8-0528-0304	小 (B)	17×33	¥1,080
8-0528-0305	小々 (A)	15×26	¥1,080



桔梗

④ 桔梗 〈BNK-D4〉

8-0528-0401	特大 (E)	36×35	¥1,200
8-0528-0402	大 (D)	30×29	¥1,200
8-0528-0403	中 (C)	25×24	¥1,140
8-0528-0404	小 (B)	22×21	¥1,080
8-0528-0405	小々 (A)	19×18	¥1,080

5ヶ組セット

⑤ Ω18-8 手造り業務用抜型 (5ヶ組) 〈BNK-09〉 ¥5,700 %

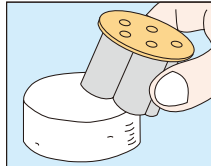
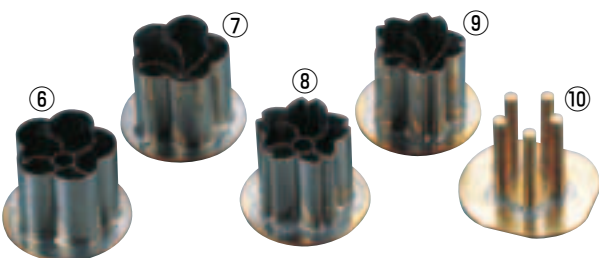
① 梅	8-0528-0501
② 桜	8-0528-0502
③ フカ桜	8-0528-0503
④ ヨコ梅	8-0528-0504
⑤ 水仙	8-0528-0505
⑥ 桜の花びら	8-0528-0506
⑦ 松	8-0528-0507
⑧ 竹	8-0528-0508

⑨ アヤメ	8-0528-0509
⑩ うぐいす	8-0528-0510
⑪ 鶴	8-0528-0511
⑫ 亀	8-0528-0512
⑬ ほかけ船	8-0528-0513
⑭ 羽子板	8-0528-0514
⑮ 椿の葉	8-0528-0515
⑯ ツバメ	8-0528-0516

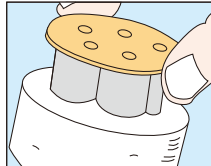
⑰ ひょうたん	8-0528-0517
⑱ 朝顔の葉	8-0528-0518
⑲ ぼたん	8-0528-0519
⑳ 蝶	8-0528-0520
㉑ 花弁	8-0528-0521
㉒ 鮎	8-0528-0522
㉓ 柿のヘタ	8-0528-0523
㉔ ナデシコ	8-0528-0524

㉕ 松茸	8-0528-0525
㉖ ギザ紅葉	8-0528-0526
㉗ 紅葉	8-0528-0527
㉘ 銀杏	8-0528-0528
㉙ 菊の葉	8-0528-0529
㉚ ツタ	8-0528-0530
㉛ 木の葉	8-0528-0531
㉜ 桔梗	8-0528-0532

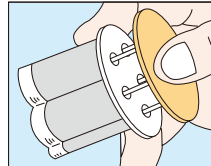
花細工 お料理の演出に華やかな空間をつくり出します。



材料をお好みの厚さに輪切りにしてください。

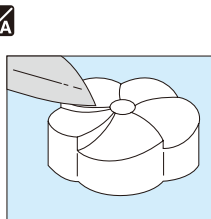


材料の中央にバランスよく抜型を押し込み抜き取ってください。



押し金具を抜型の底の穴に合わせ、中身を押し出してください。

- ⑥ Ω 花細工用抜型 梅A 〈BNK-29〉 8-0528-0601 ¥18,000
- ⑦ Ω 花細工用抜型 梅B 〈BNK-31〉 8-0528-0701 ¥18,000
- ⑧ Ω 花細工用抜型 桜A 〈BNK-32〉 8-0528-0801 ¥18,000
- ⑨ Ω 花細工用抜型 桜B 〈BNK-33〉 8-0528-0901 ¥18,000
- ⑩ Ω 花細工用押し金具 〈BNK-30〉 8-0528-1001 ¥9,000



花びらの部分に庖丁で切り込みを入れると、簡単に取れますので、立体感のある細工ができます。季節感あふれる華やかな花細工のできあがりです。



⑪ 18-8 野菜抜 〈BYS-01〉

8-0528-1101	大-6ヶ入	¥810
8-0528-1102	大-4ヶ入	¥560
8-0528-1103	小-6ヶ入	¥620
8-0528-1104	小-4ヶ入	¥440

	桜・桔梗 梅・菊	松	竹	高さ
大	φ35	48×28	45×23	53
小	φ25	34×19	31×17	40

6ヶ入には桜・桔梗・梅・菊・松・竹
4ヶ入には桜・桔梗・梅・菊が
入っています。

中華細工用抜型



アヒル



ガチョウ



鳳凰大



喜A



ヤギ



ゾウ



ハト



カモメ



クジャク



ニワトリB



白鳥



ネズミ



サル



とら



犬



鶴



ペンギン



サンリ



チューリップ



花



花びら

⑫ 18-8 中華細工用抜型 〈BNK-10〉 %

8-0528-1201	アヒル	¥1,100
8-0528-1202	ガチョウ	¥1,100
8-0528-1203	ハト	¥1,100
8-0528-1204	カモメ	¥1,100
8-0528-1205	クジャク	¥1,100
8-0528-1206	鳳凰大	¥6,000

8-0528-1207	喜A	¥2,000
8-0528-1208	ニワトリB	¥1,100
8-0528-1209	白鳥	¥1,100
8-0528-1210	ネズミ	¥1,100
8-0528-1211	ヤギ	¥1,100

8-0528-1212	ゾウ	¥1,100
8-0528-1213	サル	¥1,100
8-0528-1214	とら	¥1,100
8-0528-1215	犬	¥1,100
8-0528-1216	鶴	¥1,100

8-0528-1217	ペンギン	¥1,100
8-0528-1218	サンリ	¥1,100
8-0528-1219	チューリップ	¥1,100
8-0528-1220	花	¥1,100
8-0528-1221	花びら	¥1,100



リッター皮むき
P.542



18-0 パテ抜
P.1073



❶ Ω18-8 本職用 厚口抜型 〈BNK-06〉 ☒※抜型、各種特注承ります。(高さ:55mm) サイズ表示はヨコ×タテです。 ※手造りの為、サイズには若干の違いがある場合がございます。



松

8-0529-0101	3個セット	¥3,400
8-0529-0102	大 55×43	¥1,420
8-0529-0103	中 47×38	¥1,200
8-0529-0104	小 35×30	¥1,130



竹

8-0529-0105	3個セット	¥3,400
8-0529-0106	大 58×47	¥1,420
8-0529-0107	中 50×40	¥1,200
8-0529-0108	小 40×31	¥1,130



梅

8-0529-0109	3個セット	¥3,400
8-0529-0110	大 φ55	¥1,420
8-0529-0111	中 φ45	¥1,200
8-0529-0112	小 φ35	¥1,130



鶴

8-0529-0113	3個セット	¥3,400
8-0529-0114	大 62×39	¥1,420
8-0529-0115	中 52×32	¥1,200
8-0529-0116	小 42×25	¥1,130



亀



桜

亀

8-0529-0117	3個セット	¥3,400
8-0529-0118	大 43×60	¥1,420
8-0529-0119	中 35×48	¥1,200
8-0529-0120	小 30×40	¥1,130



羽子板



ひねり瓢箪

羽子板

8-0529-0125	3個セット	¥3,400
8-0529-0126	大 29×70	¥1,420
8-0529-0127	中 25×57	¥1,200
8-0529-0128	小 21×45	¥1,130



蝶



銀杏

蝶

8-0529-0133	3個セット	¥3,400
8-0529-0134	大 55×41	¥1,420
8-0529-0135	中 45×33	¥1,200
8-0529-0136	小 37×26	¥1,130



紅葉



木の葉

紅葉

8-0529-0141	3個セット	¥3,400
8-0529-0142	大 47×46	¥1,420
8-0529-0143	中 40×40	¥1,200
8-0529-0144	小 33×31	¥1,130

木の葉

8-0529-0145	3個セット	¥3,400
8-0529-0146	大 37×69	¥1,420
8-0529-0147	中 26×59	¥1,200
8-0529-0148	小 22×46	¥1,130



菊の葉



ききょう

菊の葉

8-0529-0149	3個セット	¥3,400
8-0529-0150	大 38×60	¥1,420
8-0529-0151	中 30×50	¥1,200
8-0529-0152	小 25×50	¥1,130

ききょう

8-0529-0153	3個セット	¥3,400
8-0529-0154	大 53×53	¥1,420
8-0529-0155	中 42×44	¥1,200
8-0529-0156	小 34×35	¥1,130



菊



小判

菊

8-0529-0157	3個セット	¥3,400
8-0529-0158	大 φ52	¥1,420
8-0529-0159	中 φ43	¥1,200
8-0529-0160	小 φ34	¥1,130

小判

8-0529-0161	3個セット	¥3,400
8-0529-0162	大 47×65	¥1,420
8-0529-0163	中 36×54	¥1,200
8-0529-0164	小 30×43	¥1,130



丸



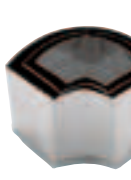
亀甲

丸

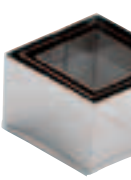
8-0529-0165	3個セット	¥3,400
8-0529-0166	大 φ57	¥1,420
8-0529-0167	中 φ47	¥1,200
8-0529-0168	小 φ37	¥1,130

亀甲

8-0529-0169	3個セット	¥3,400
8-0529-0170	大 60×52	¥1,420
8-0529-0171	中 49×43	¥1,200
8-0529-0172	小 40×35	¥1,130



末広



菱

末広

8-0529-0173	3個セット	¥3,400
8-0529-0174	大 75×40	¥1,420
8-0529-0175	中 60×35	¥1,200
8-0529-0176	小 48×28	¥1,130

菱

8-0529-0177	3個セット	¥3,400
8-0529-0178	大 77×44	¥1,420
8-0529-0179	中 64×37	¥1,200
8-0529-0180	小 50×30	¥1,130

① 18-8 ツバ付抜型 〈BNK-19〉 (高さ:65mm)



松

8-0530-0101	大	47×38	¥6,200
8-0530-0102	中	35×30	¥5,400
8-0530-0103	小	30×22	¥4,500



竹

8-0530-0104	大	48×28	¥6,200
8-0530-0105	中	38×28	¥5,400
8-0530-0106	小	31×23	¥4,500



梅

8-0530-0107	大	φ45	¥5,000
8-0530-0108	中	φ35	¥4,500
8-0530-0109	小	φ28	¥3,800



鶴

8-0530-0110	大	55×32	¥6,200
8-0530-0111	中	45×27	¥5,400
8-0530-0112	小	37×24	¥4,500



亀

8-0530-0113	大	35×48	¥6,200
8-0530-0114	中	30×40	¥5,400
8-0530-0115	小	24×32	¥4,500



桜

8-0530-0116	大	φ43	¥5,000
8-0530-0117	中	φ34	¥4,500
8-0530-0118	小	φ27	¥3,800



桔梗

8-0530-0119	大	47×41	¥5,000
8-0530-0120	中	35×32	¥4,500
8-0530-0121	小	28×26	¥3,800



紅葉

8-0530-0122	大	40×47	¥6,200
8-0530-0123	中	33×40	¥5,400
8-0530-0124	小	27×34	¥4,500



銀杏

8-0530-0125	大	47×41	¥6,200
8-0530-0126	中	38×33	¥5,400
8-0530-0127	小	29×27	¥4,500



菊

8-0530-0128	大	φ43	¥5,000
8-0530-0129	中	φ34	¥4,500
8-0530-0130	小	φ27	¥3,800



木の葉



ひねり瓢箪

木の葉

8-0530-0131	大	28×61	¥6,200
8-0530-0132	中	21×48	¥5,400
8-0530-0133	小	17×38	¥4,500

ひねり瓢箪

8-0530-0134	大	31×56	¥6,200
8-0530-0135	中	21×48	¥5,400
8-0530-0136	小	20×35	¥4,500



② 寿



③ 寿A

② 寿 〈BNK-08〉

8-0530-0201	大	30×38	¥13,000
8-0530-0202	小	28×32	¥9,000



③ 寿A 〈BNK-42〉

8-0530-0301	大	45×48	¥16,000
8-0530-0302	小	36×43	¥12,000



大根などをくり抜き、器として演出を！



④ 18-8穴クリ芯抜型(手元線巻) 〈BNK-D5〉

内mm		
8-0530-0401	20	¥4,100
8-0530-0402	25	¥4,100
8-0530-0403	30	¥5,300
8-0530-0404	35	¥5,300
8-0530-0405	40	¥7,500
8-0530-0406	45	¥8,100
8-0530-0407	50	¥9,100

全長:100

●食材にお好みの深さまで差し込み、その場でひねり抜き取ると器ができます。

⑤ 18-8穴クリ芯抜型
外仕上げ用 梅 〈BNK-D6〉

mm用		
8-0530-0501	20	35×35×H60 ¥ 6,700
8-0530-0502	25	43×44×H60 ¥ 8,600
8-0530-0503	30	51×52×H60 ¥10,000
8-0530-0504	35	60×63×H60 ¥11,000
8-0530-0505	40	67×71×H60 ¥13,400
8-0530-0506	45	77×78×H60 ¥16,000
8-0530-0507	50	85×87×H60 ¥24,000

⑤～⑩ ●食材に穴クリ型を施した後、外仕上げ用でそれぞれの形に仕上げます。
●手元板当て加工。

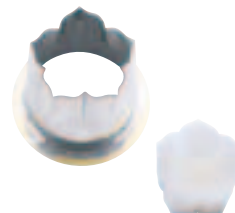
⑥ 18-8穴クリ芯抜型
外仕上げ用 桜 〈BNK-D7〉

mm用		
8-0530-0601	20	32×32×H60 ¥ 6,700
8-0530-0602	25	40×40×H60 ¥ 8,600
8-0530-0603	30	47×47×H60 ¥10,000
8-0530-0604	35	56×55×H60 ¥11,000
8-0530-0605	40	64×63×H60 ¥13,400
8-0530-0606	45	72×72×H60 ¥16,000
8-0530-0607	50	80×80×H60 ¥24,000



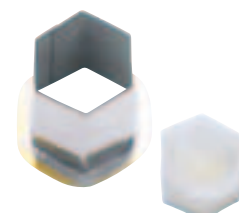
⑦ 18-8穴クリ芯抜型
外仕上げ用 菊 〈BNK-D8〉

mm用		
8-0530-0701	20	28×28×H60 ¥ 6,700
8-0530-0702	25	35×35×H60 ¥ 8,600
8-0530-0703	30	42×42×H60 ¥10,000
8-0530-0704	35	50×50×H60 ¥11,000
8-0530-0705	40	55×55×H60 ¥13,400
8-0530-0706	45	65×64×H60 ¥16,000
8-0530-0707	50	70×70×H60 ¥24,000



⑧ 18-8穴クリ芯抜型
外仕上げ用 桔梗 〈BNK-D9〉

mm用		
8-0530-0801	20	34×34×H60 ¥ 6,700
8-0530-0802	25	42×42×H60 ¥ 8,600
8-0530-0803	30	50×50×H60 ¥10,000
8-0530-0804	35	60×58×H60 ¥11,000
8-0530-0805	40	67×67×H60 ¥13,400
8-0530-0806	45	76×75×H60 ¥16,000
8-0530-0807	50	85×84×H60 ¥24,000



⑨ 18-8穴クリ芯抜型
外仕上げ用 亀甲 〈BNK-E0〉

mm用		
8-0530-0901	20	33×29×H60 ¥ 6,700
8-0530-0902	25	41×36×H60 ¥ 8,600
8-0530-0903	30	49×43×H60 ¥10,000
8-0530-0904	35	58×50×H60 ¥11,000
8-0530-0905	40	66×57×H60 ¥13,400
8-0530-0906	45	74×64×H60 ¥16,000
8-0530-0907	50	82×71×H60 ¥24,000



⑩ 18-8穴クリ芯抜型
外仕上げ用 ハート 〈BNK-E1〉

mm用		
8-0530-1001	20	36×40×H60 ¥ 6,700
8-0530-1002	25	45×48×H60 ¥ 8,600
8-0530-1003	30	54×57×H60 ¥10,000
8-0530-1004	35	62×68×H60 ¥11,000
8-0530-1005	40	71×77×H60 ¥13,400
8-0530-1006	45	80×88×H60 ¥16,000
8-0530-1007	50	90×97×H60 ¥24,000

TKG-NEO ペティナイフ
P.317

陳枝記 中華包丁
P.402

季節の宴料理づくりに、必要不可欠な小道具。

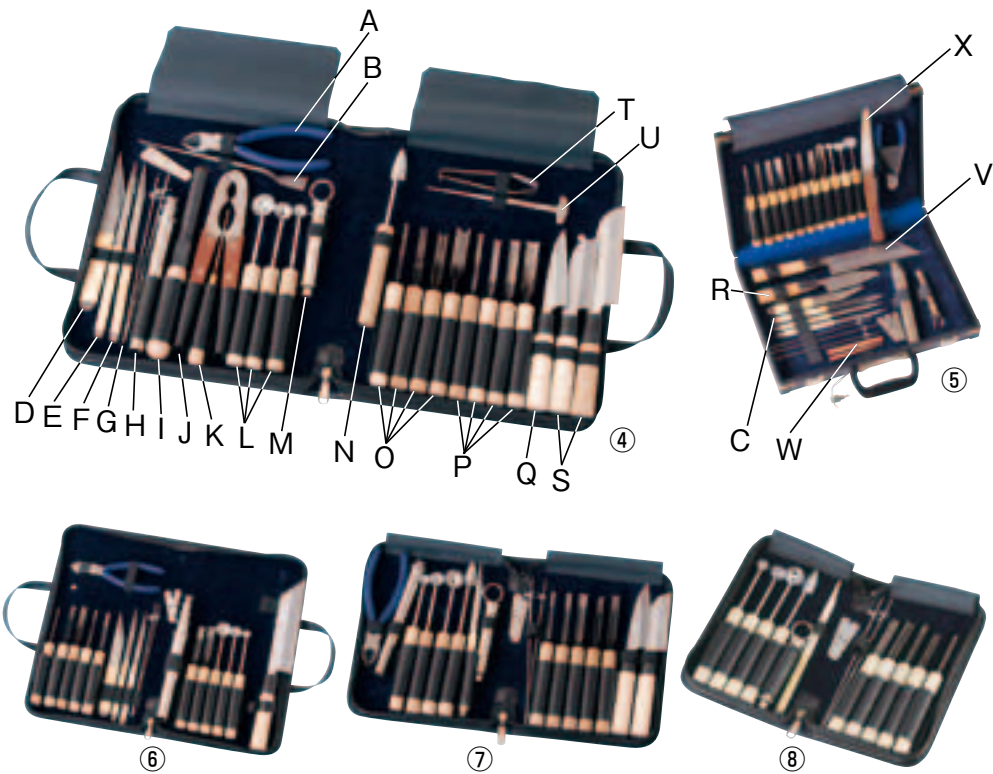


正本ムキモノセット

- ① Aセット13点
〈BMK-21〉 8-0531-0101 ¥186,400
ケースサイズ:360×230×H57
- ② Bセット11点
〈BMK-22〉 8-0531-0201 ¥140,800
ケースサイズ:360×230×H57
- ③ Cセット6点
〈BMK-23〉 8-0531-0301 ¥87,800
ケースサイズ:360×230×H57

正本ムキモノセット

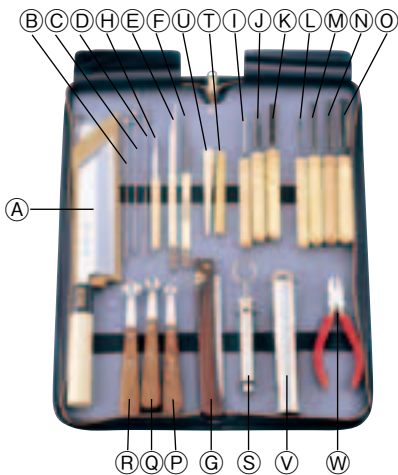
品名	セット内容		
	①Aセット	②Bセット	③Cセット
A 切出し3分(直)	○	○	○
B 切出し3分(曲)	○	○	○
C 線小刀(大)	○	○(小)	
D ムキモノ庖丁(サヤ付)…本霞玉白鋼	○	○	
E 坪錐 丸 0.5分	○	○	○
1分	○		
1.5分	○	○	○
2分	○		
2.5分	○	○	○
3分	○		
3.5分	○	○	○
坪錐 角 1分	○	○	○
2分	○	○	○
3分	○	○	○
F ムキモノ用ニッパー	○		
G タズナ抜き…3本組	○	○	○
H 筒抜6本組	○		
I 線抜(大・中・小)	○	○	○
J 極細錐	○	○	
K 坪錐用砥石角	○	○	
L 坪錐用砥石丸	○	○	
M ムキモノ用ケース	○	○	○



関西型 野菜抜細工セット・本職用むきもののセット

品名	セット内容				
	④28点セット	⑤24点セット	⑥17点セット	⑦16点セット	⑧12点セット
A 料理用ニッパー	○	○	○		
B 錐付ネリゴテ	○				
C 藤巻小刀…4分(剣型)		○			
D 藤巻小刀…6分(直)	○	○	○		
E 藤巻小刀…3分(曲)	○	○	○		
F 藤巻小刀…3分(直)	○	○	○	○	○
G 紅白抜(タズナ)…大	○	○	○	○	○
…中		○			
…小	○	○	○	○	○
H 月冠抜(芯抜き)…3本組	○	○(5本組)	○(5本組)	○	
I 貝割り	○				
J くるみ・ぎんなん割り	○				
K 小錐	○				
L クリ抜…大・中・小	○	○	○	○	○
M 霧吹き	○	○		○	○
N 豆ゴテ	○			○	○
O 角ノミ 1分	○	○	○		
2分	○	○	○	○	○
3分	○	○		○	○
4分	○	○	○		
P 丸ノミ 1分	○	○	○	○	○
2分	○	○	○	○	○
3分	○	○	○	○	○
4分	○	○			
Q 細工用庖丁(貝サキ)	○			○	
R 貝裂庖丁 105mm(貝サキ)		○			
S 皮ムキ庖丁…90mm・120mm	○			○(90mm)	
T 骨抜	○				
U 目打	○				
V ムキモノ庖丁 180mm(サヤ付)		○	○		
W 砥石…角・丸		○			
X 黒檀柄折込ノコ		○			

- ④ 関西型 野菜抜細工セット 特大 28点セット
〈BMK-45〉 8-0531-0401 ¥157,000
ケースサイズ:314×268×H45
- ⑤ 関西型 本職用むきもののセット 24点セット(アタッシュケース付)
〈BMK-47〉 8-0531-0501 ¥195,000
ケースサイズ:370×290×H60
- ⑥ 関西型 本職用むきもののセット 17点セット
〈BMK-48〉 8-0531-0601 ¥128,000
ケースサイズ:360×200×H50
- ⑦ 関西型 野菜抜細工セット 大 16点セット
〈BMK-46〉 8-0531-0701 ¥93,000
ケースサイズ:240×190×H45
- ⑧ 関西型 野菜抜細工セット 中 12点セット
〈BMK-43〉 8-0531-0801 ¥70,000
ケースサイズ:240×146×H45



- ⑨ 関東型 むきもののセット 大 23点セット
〈BMK-25〉 8-0531-0901 ¥78,000
ケースサイズ:425×150×H45

関東型 むきもののセット

品名	セット内容 ⑨23点セット
A ムキモノ庖丁 180mm(サヤ付)	○
B タズナ抜小	○
C タズナ抜中	○
D タズナ抜大	○
E 切出(直) 9mm	○
F 切出(曲) 9mm	○
G ノコギリ	○
H 四方ギリ	○
I 坪ギリ(三角) 3mm	○
J 坪ギリ(三角) 6mm	○
K 坪ギリ(三角) 9mm	○
L 坪ギリ(丸) 3mm	○
M 坪ギリ(丸) 6mm	○
N 坪ギリ(丸) 9mm	○
O 坪ギリ(丸) 12mm	○
P クリ抜 12mm	○
Q クリ抜 15mm	○
R クリ抜 24mm	○
S キリフキ	○
T △砥石 13×100mm	○
U ○砥石 φ13×100mm	○
V 6本組筒抜	○
W ニッパー 130mm	○



簡単キレイとっても大変な丸いかざり料理も誰でも簡単、
思いのままに球体を作れます。



商品の詳細を
動画で Check!



① ジャクセン 18-8 野菜抜細工Aセット 5点5用

〈BSI-16〉A 8-0532-0101 ¥14,000

ケースサイズ: 255×135

セット内容: 球クリ 12mm×1ヶ
球クリ 20mm×1ヶ
球クリ 30mm×1ヶ
内堀刃×1ヶ
ラセンヌキ ×1ヶ



ジャクセン 18-8 野菜抜細工用シリーズ 球クリ

② 12mm 〈BSI-17〉A 8-0532-0201 ¥1,750

φ12×全長160

③ 20mm 〈BSI-18〉A 8-0532-0301 ¥1,750

φ20×全長170

④ 30mm 〈BSI-19〉A 8-0532-0401 ¥1,750

φ30×全長210

⑤ 2用球クリ30mm (内堀刃付)

〈BSI-20〉A 8-0532-0501 ¥3,500

球クリ: φ30×全長210

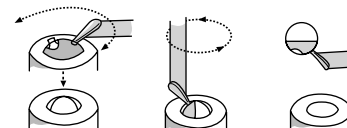
内堀刃: 全長107

⑥ ラセンヌキ

〈BSI-21〉A 8-0532-0601 ¥3,500

φ19×全長190

球クリ(ボール状専用刃)



- ① 刃の部分を材料と平行に保ちながら左右に回し、刃の先を内側に入れ上半分の球体を作ります。
- ② 刃の先を上半分の球にそって材料の内側に入れ刃を材料に縦向きにして回し、取り出すと球体の出来上がりです。

内堀刃(くりぬき専用)

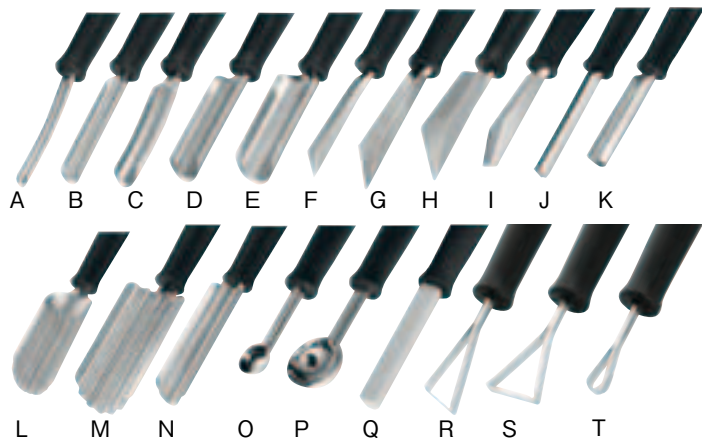


- ① 球クリでボール状に加工した後、刃の先で球体をおさえ力をいれ、回しながら押します。その後、回しながら刃の先を抜きます。
- ② 刃の先を先ほどあけた穴の中に押し込み内側を削りとりします。

ラセンヌキ(らせん状専用)



刃を材料に挿入し、らせん状になるようにまわし、好みの長さで取り出し完成です。



⑦ トライアングル カービングセット アーティスト (20本組)

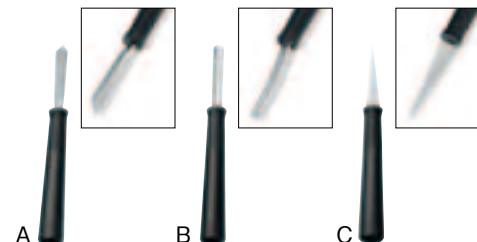
〈BKC-22〉E 8-0532-0701 ¥30,000

材質: ハンドル/ポリプロピレン・エラストマー (耐熱100℃)

刃部/ステンレス鋼

ケースサイズ: 165×190

- | | |
|--------------|------------------|
| ① 丸刃 最小 7mm | ⑫ U刃 大 7mm |
| ② 丸刃 小 10mm | ⑬ 細波刃 小 19mm |
| ③ 丸刃 中 13mm | ⑭ 細波刃 大 24mm |
| ④ 丸刃 大 16mm | ⑮ 波刃 小 19mm |
| ⑤ 丸刃 特大 19mm | ⑯ 丸ボーラー φ12 |
| ⑥ V刃 小 8mm | ⑰ 丸ボーラー φ20 |
| ⑦ V刃 中 11mm | ⑱ シャープナー 6mm |
| ⑧ V刃 大 14mm | ⑲ ループ長三角形 15mm |
| ⑨ M刃 6(11)mm | ⑳ ループ正三角形 21mm |
| ⑩ U刃 小 3mm | ㉑ ループティアドロップ 6mm |



⑧ トライアングル カービングツール オリジナルセット (3本組)

〈BKC-19〉E 8-0532-0801 ¥4,000

材質: ハンドル/ポリプロピレン・エラストマー (耐熱100℃)

刃部/ステンレス鋼

- ① 丸刃 最小 7mm ② V刃 小 8mm
③ シャープポイント



⑨ トライアングル タイナイフ (2WAYナイフ)

〈BTI-97〉E 8-0532-0901 ¥9,000

ストレート刃: 刃渡り 47

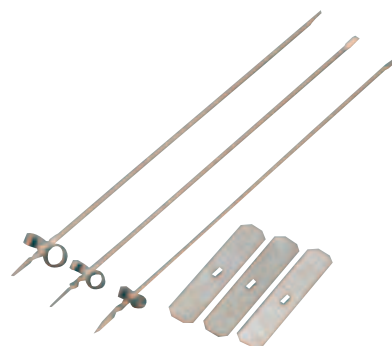
三日月刃: 刃渡り 56

収納時: 全長170

材質: 本体・キャップ/18-8ステンレス、6ナイロン

刃部/18-0ステンレス刃物鋼

- これ1本で、2種類のナイフを使い分けます。



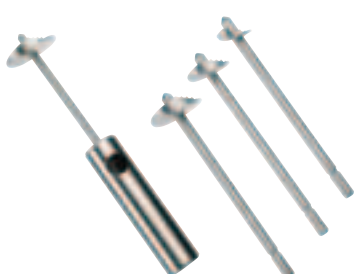
⑪ 鉄 たずな抜(スズメッキ)

〈BTZ-01〉8-0532-1101 ¥6,000

3点セット 全長: 203

- 2つのカッティングがついており、1度に2本のらせん状のものが抜けます。例えば大根と人参を同様に抜き、それぞれをほどいてから組み合わせると紅白の綱を作る事ができます。

くり抜き&飾り切りで食材を華やかに演出!



⑩ LURCH ヴェジホールツイスター (4本セット)

〈BNK-E2〉8-0532-1001 ¥5,000

材質: ハンドル・ブレードアタッチメント/ステンレス

ボタン・内側樹脂部

/ABS樹脂 (耐熱温度90℃)

アタッチメントホイールサイズ:

φ18、φ24、φ30、φ40





迷ったらコレ

TKG キッチンツールシリーズ 洗 柄との間に隙間が無く、汚れが溜まらず衛生的です。

①～⑥ハンドル：ポリプロピレン 金属部：ステンレス



TKG キッチンツール

① ボーラー KT87716

〈BKT-I8〉¥1,100

洗

	mm	全長
8-0533-0101	10	KT8771610 144
8-0533-0102	15	KT8771615 150
8-0533-0103	18	KT8771618 150
8-0533-0104	22	KT8771622 155
8-0533-0105	25	KT8771625 160
8-0533-0106	30	KT8771630 160

② オーバルボーラー KT87877

〈BKT-I3〉8-0533-0201 ¥1,200

洗

28×16 全長157

③ オーバルボーラー(ギザ付) KT87876

〈BKT-I2〉8-0533-0301 ¥1,200

洗

32×18 全長160

④ ボーラー レクタングル KT87716C

〈BKT-I6〉8-0533-0401 ¥1,500

洗

35×35 全長170

⑤ ダブルボーラー 〈BKT-H7〉¥2,100

洗

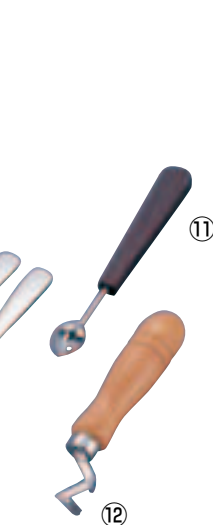
	mm	全長
8-0533-0501	22/25	KT04026F 165
8-0533-0502	22/30	KT04028F 170
8-0533-0503	30/40	KT04034F 190

⑥ ダブルボーラー オーバル KT-04050F

洗

〈BKT-H8〉8-0533-0601 ¥2,100

波32×18/28×16 全長176



⑦ Ω18-8 本職用イモクリ

〈BIM-01〉¥1,300

	分	全長
8-0533-0701	2	φ 6×134
8-0533-0702	3	φ 9×137
8-0533-0703	4	φ 12×140
8-0533-0704	5	φ 15×143
8-0533-0705	6	φ 18×146
8-0533-0706	7	φ 21×149
8-0533-0707	8	φ 24×152
8-0533-0708	9	φ 27×155
8-0533-0709	10	φ 30×158

⑧ Ω18-8 ダブル本職用イモクリ

〈BIM-02〉¥1,500

	分	全長
8-0533-0801	3- 4	φ 9×φ12×170
8-0533-0802	5- 6	φ15×φ18×175
8-0533-0803	7- 8	φ21×φ24×180
8-0533-0804	9-10	φ27×φ30×185

⑨ Ω18-0 並いもくり

〈BIM-03〉¥630

	分	全長		分	全長
8-0533-0901	3	φ 9×143	8-0533-0904	7	φ21×158
8-0533-0902	5	φ15×148	8-0533-0905	9	φ27×165
8-0533-0903	6	φ18×151			

⑩ Ω18-8 ライラックイモクリ

〈BIM-06〉¥840

	分	全長		分	全長
8-0533-1001	3	φ 9×148	8-0533-1004	7	φ21×158
8-0533-1002	5	φ15×150	8-0533-1005	9	φ27×167
8-0533-1003	6	φ18×157			

⑪ Ω18-0 小判いもくり

〈BIM-04〉8-0533-1101 ¥840

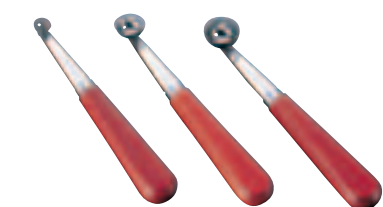
27×18×全長160

⑫ 18-0 芽取器

〈BMT-14〉8-0533-1201 ¥1,800

全長:140

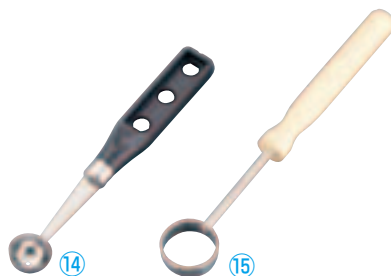
L'ECONOME® テリアス&エコノメシリーズ



⑬ スタミナ・ウッド(強化木) イモクリ

〈BTL-20〉目

	全長
8-0533-1301	115006 φ10×159 ¥2,800
8-0533-1302	115026 φ12×160 ¥2,800
8-0533-1303	115036 φ15×163 ¥2,800
8-0533-1304	115046 φ18×164 ¥2,800
8-0533-1305	115106 φ20×164 ¥3,200
8-0533-1306	115206 φ22×167 ¥3,200
8-0533-1307	115306 φ25×168 ¥3,200



⑭ フルーツボーラー

〈BHL-26〉目 ¥550

No.	全長
8-0533-1401	2225 大 φ25×185
8-0533-1402	2226 中 φ22×183
8-0533-1403	2227 小 φ18×180

材質:ハンドル/ポリプロピレン
金属部/ステンレス

⑮ プラ柄 リングカッター RC-31

〈BLV-01〉目 8-0533-1501 ¥8,000

全長:225

オレンジ、リンゴ、メロン等の深みのある
フタ付容器作り、中身のくり抜きに便利。

⑯ デバイヤー ユニバーサル コアラー 2612

〈BYN-02〉

	くり抜き径	全長
8-0533-1601	01 12mm	200 ¥4,000
8-0533-1602	02 20mm	245 ¥5,000
8-0533-1603	03 30mm	250 ¥6,000

- 野菜や果物を円柱状にくりぬくことができます。
- 芯抜きやヘタ取としても使用できます。
- 目盛が付いていますので、どのくらい差し込んだかが一目で分かります。

使用方法

- 1.ハンドルに表示された矢印方向に回しながらお好みの深さまで食材に差し込みます。
- 2.その場所で何回か回して底部分を切り離します。
- 3.そのまますく引き抜くと円柱状にくり抜くことができます。





TKG キッチンツールシリーズ 洗 柄との間に隙間が無く、汚れが溜まらず衛生的です。

①～⑦ハンドル：ポリプロピレン 金属部：ステンレス



TKG キッチンツール

① レモンピーラー KT87888 洗

〈BKT-I9〉 8-0534-0101 ￥1,100
全長155

② 縦型レモンピーラー KT87889 洗

〈BKT-J0〉 8-0534-0201 ￥1,100
全長155

③ キャナルナイフ KT87879 洗

〈BKT-J1〉 8-0534-0301 ￥1,100
全長153

④ オレンジピーラー KT87736 洗

〈BKT-J2〉 8-0534-0401 ￥1,100
全長172

⑤ レモンゼスター(ピーラー付) KT87874 洗

〈BKT-J3〉 8-0534-0501 ￥1,100
全長150

⑥ レモンゼスター KT87875 洗

〈BKT-J4〉 8-0534-0601 ￥1,100
全長150

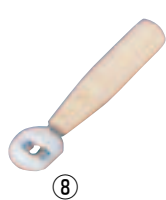
⑦ ダブルレモンゼスター 洗

KT87890
〈BKT-J5〉 8-0534-0701 ￥1,100
全長150



L'ECONOME

テリアス&エコノメシリーズ

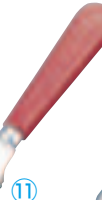
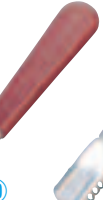


⑧ Ω18-0 レモンピューラー

〈BLM-01〉 8-0534-0801 ￥1,700
全長：135

⑨ ニューレモンマスター

〈BLM-07〉 8-0534-0901 ￥490
全長：148



スタミナ・ウッド(強化木)

⑩ レモンゼスター109606

〈BTL-18〉 8-0534-1001 ￥2,900
全長：140

⑪ ダブルレモンゼスター 109206

〈BTL-23〉 8-0534-1101 ￥3,400
全長：148

⑫ グレープフルーツナイフ 123206

〈BTL-21〉 8-0534-1201 ￥4,100
全長：195 刃渡り：75



アルミハンドル

⑬ レモンピーラー 217548

〈BTL-31〉 8-0534-1301 ￥2,700
全長：135

⑭ レモンゼスター 109800

〈BTL-32〉 8-0534-1401 ￥3,500
全長：125

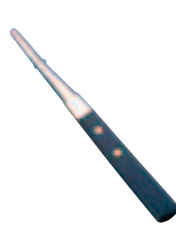
⑮ グレープフルーツナイフ 217598

〈BTL-36〉 8-0534-1501 ￥3,500
全長：175 刃渡り：75



⑯ 18-10 キッチンヘルパー グレープフルーツナイフ S-113-35

〈BHL-18〉 8-0534-1601 ￥960
全長：225 刃渡り：100



⑰ グランシェ グレープフルーツナイフ (ステンレス特殊鋼)

〈BHL-17〉 8-0534-1701 ￥1,300
全長：193 刃渡り：93



⑱ WÜSTHOF ヴォストフ デコレーティングナイフ 4204

〈BDL-80〉 8-0534-1801 ￥10,400
全長：214 刃渡り：90

⑲ ウェストマーク フルーツ&ベジタブル カッター 3120

〈BUE-48〉 8-0534-1901 ￥1,900
全長：215 刃渡り：75



⑳ フランス風 波型カッター No.1541

〈BDK-05〉 8-0534-2001 ￥800
全長：207 刃渡り：100

材質：刃/ステンレス
ハンドル/ナイロン樹脂(耐熱90℃)
●切り口がきれいな波型に
スライスができます。



㉑ 皮むき器 ムッキーちゃん

〈BKW-37〉 8-0534-2101 ￥600

98×26×H21

材質：本体/AS樹脂

刃/ステンレスハイカーボン

- 厚皮のみかんの皮やふさが簡単に、きれいにむけます。
- 牛乳パックのカットにも便利です。



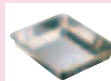
㉒ 夏みかんカッター シトラー ANM-641

〈BKT-D3〉 8-0534-2201 ￥380

120×23×H32(耐熱90℃)

- 柑きつ類の厚皮や薄皮をスムーズにカットします。





TKG キッチンツールシリーズ 洗 柄との間に隙間が無く、汚れが溜まらず衛生的です。

①～⑤ハンドル：ポリプロピレン 金属部：ステンレス



①



②



③



④



⑤

TKG キッチンツール

① アップルコアラー 洗

〈BKT-K8〉 ¥1,000

インチ

8-0535-0101 7.25 KT87699A φ17×77 全長:184

8-0535-0102 8 KT87699 φ20×95 全長:210

② ズッキーニコアラー KT87915 洗

〈BKT-K7〉 8-0535-0201 ¥1,100

17×120 全長230

③ ダブルボーラー
トマトシャーク&波型ボール
KT04052F

〈BKT-I0〉 8-0535-0301 ¥2,100 洗

φ30×φ20 全長165

④ ダブルボーラー
トマトシャーク 40mm
KT04053F

〈BKT-I1〉 8-0535-0401 ¥2,100 洗

φ40×φ20 全長177

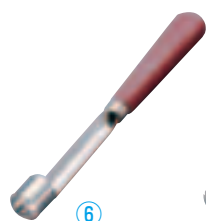
⑤ トマト&ストロベリーシャーク
KT87881

〈BKT-K6〉 8-0535-0501 ¥1,100 洗

φ20 全長150



L'ECONOME® テリアス&エコノメ



⑥



⑦

⑧ アルミハンドル
アップルコアラー 217580

〈BTL-33〉 8-0535-0801 ¥3,500

全長:180



⑨ Ω18-0 6本芯抜セット

〈BSV-01〉 8-0535-0901 ¥3,600

全長:150

#1 φ9 #3 φ15 #5 φ21

#2 φ12 #4 φ18 #6 φ24

⑩ 18-8 リンゴの芯抜き器
No.594

〈BLV-03〉 8-0535-1001 ¥1,800

全長:195

●リンゴの芯が簡単にくり抜けます。

スタミナ・ウッド(強化木)

⑥ アップルコアラー 119206

〈BTL-19〉 8-0535-0601 ¥3,100

全長:206

⑦ トマトコアラー 124906

〈BTL-44〉 8-0535-0701 ¥2,800

全長:138

関連商品 野菜芯抜き→P.545



⑪ トマト&ストロベリーコアラー

〈BKA-01〉 8-0535-1101 ¥740

全長:110



⑫ トマトシャーク 087-0749

〈BTM-33〉 8-0535-1201 ¥900

全長:170

⑬ 苺ヘタ取り
アイデアルトリー C-356

〈BHT-08〉 8-0535-1301 ¥600

全長:82

ウエストマーク キッチングッズ (アルミダイキャスト)



⑭

⑭ チェリー&プラム
ストナー 4020

〈BUE-31〉 8-0535-1401 ¥6,400

H165

⑮ チェリー芯抜き 4070

〈BUE-15〉 8-0535-1501 ¥10,600

280×105×H335



⑮

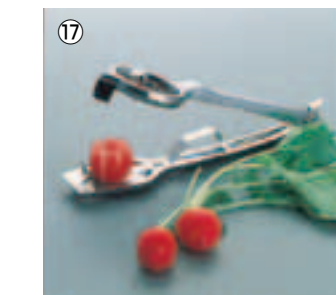
⑯ アルミ オリーブ 芯抜き4040

〈BOL-45〉 8-0535-1601 ¥3,400

全長:182



⑰



⑱

⑰ ラディッシュカッター 5120

〈BUE-08〉 8-0535-1701 ¥3,500

全長:185

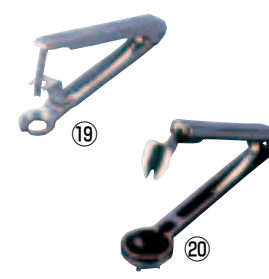
⑱ ラディッシュ&
キャロットカッター 5130

〈BUE-09〉 8-0535-1801 ¥2,440

全長:240 ハンドル部:120



⑲



⑳

⑲ チェリーストナー 4000

〈BUE-41〉 8-0535-1901 ¥2,200

全長:140

⑳ プラムストナー 4215

〈BUE-33〉 8-0535-2001 ¥5,500

全長:160

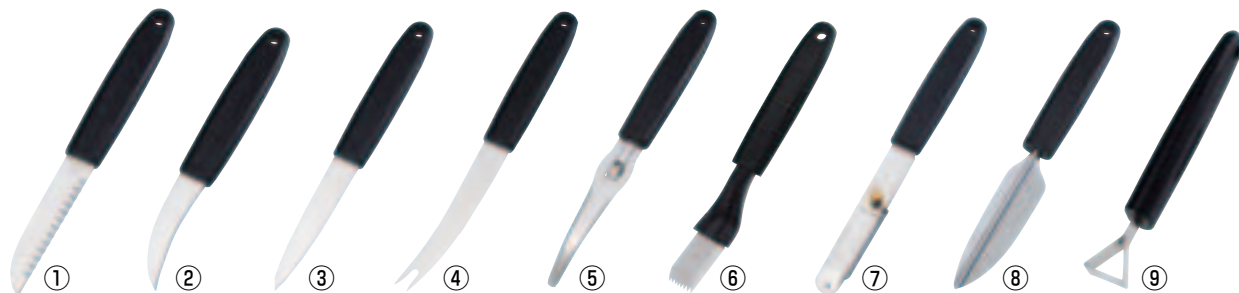


TKG キッチンツールシリーズ

①～⑨ハンドル：ポリプロピレン 金属部：ステンレス



洗 柄との間に隙間が無く、汚れが溜まらず衛生的です。



TKG キッチンツール

① ベジタブルナイフ

KT87916
〈BKT-J8〉 8-0536-0101 ¥1,600
刃渡り85 全長193

② ピーリングナイフ7cm

KT87917
〈BKT-K0〉 8-0536-0201 ¥1,400
刃渡り70 全長168

③ ピーリングナイフ10cm

KT87918
〈BKT-K1〉 8-0536-0301 ¥1,400
刃渡り96 全長205

④ シトラスナイフ

KT87919
〈BKT-K2〉 8-0536-0401 ¥1,400
刃渡り110 全長221

⑤ グレープフルーツナイフ

KT87914
〈BKT-K4〉 8-0536-0501 ¥1,300
刃渡り102 全長210

⑥ キューカンバーナイフ

KT87926
〈BKT-K3〉 8-0536-0601 ¥1,500
刃渡り36 全長190
刃間隔2mm/8枚

⑦ アスパラガスナイフ

KT87878
〈BKT-K5〉 8-0536-0701 ¥2,600
刃渡り108 金具幅40 全長215

⑧ フルーツデコレーター

KT87813
〈BKT-J6〉 8-0536-0801 ¥1,100
全長210

⑨ トライアングルデコレーター

KT87908
〈BKT-J7〉 8-0536-0901 ¥1,100
21×21 全長140



ミソノモリブデン鋼

⑩ パーリング No.534

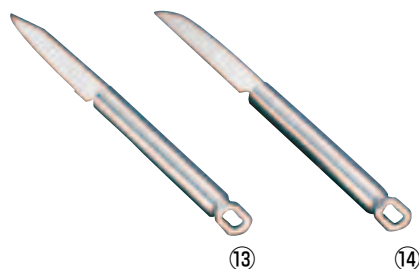
〈AMS-90〉 8-0536-1001 ¥7,200
全長：185(80)

⑪ シャトーナイフ F-5

〈AMS-91〉 8-0536-1101 ¥3,000
全長：155(55)

⑫ ミソノスウェーデン鋼 パーリング No.134

〈AMS-86〉 8-0536-1201 ¥9,200
全長：185(80)



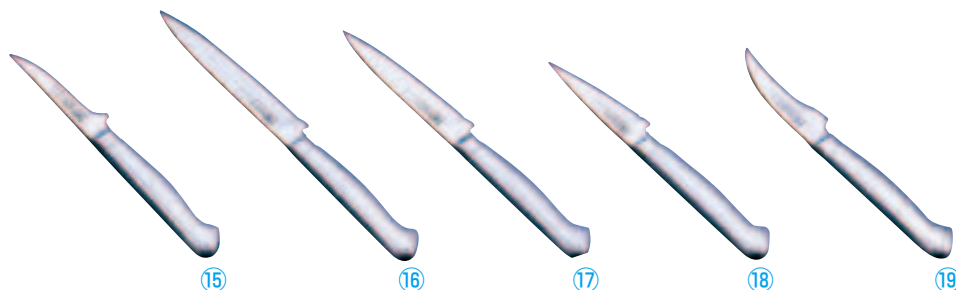
18-10キッチン ヘルパー

⑬ ベジタブルナイフ S-113-01

〈BBG-01〉 8-0536-1301 ¥940
全長：205(80)

⑭ パーリングナイフ S-113-15

〈BBG-02〉 8-0536-1401 ¥950
全長：205(75)



ブライト M11プロ

⑮ トリミングナイフ M131

〈ABL-40〉 8-0536-1501 ¥5,500
7cm 全長：180

⑯ ユーティリティナイフ M132

〈ABL-41〉 8-0536-1601 ¥6,100
12cm 全長：230

⑰ ペアリングナイフ 〈ABL-42〉

	cm	全長
8-0536-1701 M134	9	200
8-0536-1702 M133	10	210

⑱ フルーティングナイフ M135

〈ABL-43〉 8-0536-1801 ¥5,500
7cm 全長：180

⑲ ピーリングナイフ M136

〈ABL-44〉 8-0536-1901 ¥5,500
7cm 全長：175



L'ECONOME テリアス&エコノメシリーズ



スタミナ・ウッド(強化木)

⑳ ツバ付フルーツナイフ

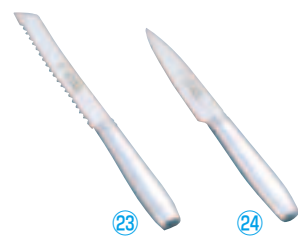
217733
〈BTL-29〉 8-0536-2001 ¥4,700
全長：186 (85)

㉑ トマトナイフ 124506

〈BTL-27〉 8-0536-2101 ¥3,500
全長：230 (120)

㉒ チキン用ナイフ

144106
〈BTL-28〉 8-0536-2201 ¥2,700
全長：162 (50)



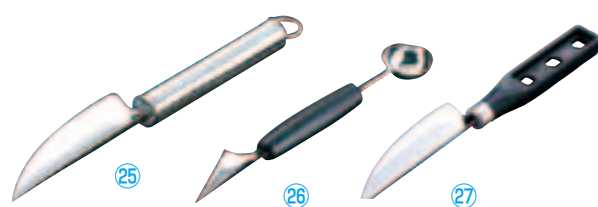
アルミハンドル

㉓ トマト&ブレードナイフ

217608
〈BTL-38〉 8-0536-2301 ¥3,500
全長：200 (105)

㉔ フルーツナイフ 217850

〈BTL-40〉 8-0536-2401 ¥3,400
全長：175 (80)



ROSLER レズレー 18-10

デコレーションカッター12722

〈BLC-27〉 8-0536-2501 ¥3,600
全長：220

㉖ プラ柄 フルーツデコレーター No.582

〈BHL-15〉 8-0536-2601 ¥550
全長：190
くり抜き部：φ28×H12
Vカット部：20×38



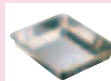
㉗ マウンテンカッター No.2224

〈BMU-05〉 8-0536-2701 ¥550
カット部：26×18 全長：210
材質：ハンドル/ポリプロピレン
先金/ステンレス鋼

㉘ マウンテンカッター

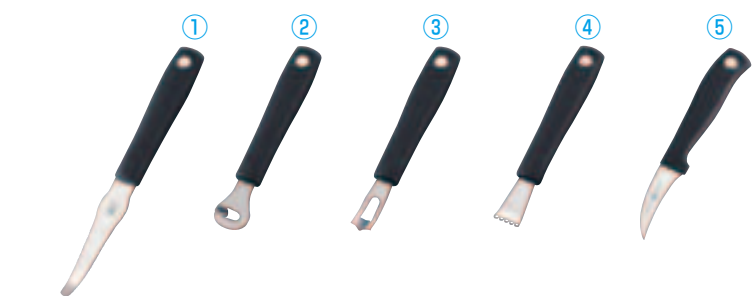
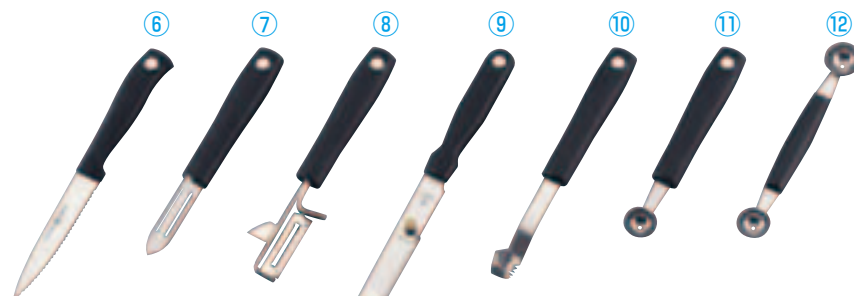
〈CMU-01〉 8-0536-2801 ¥6,000
全長：285
〈使用方法〉
メロン、スイカ、オレンジ、レモン等各種
フルーツのV型カットが簡単にできます。

※ () 内の数字は、刃渡りのサイズです。

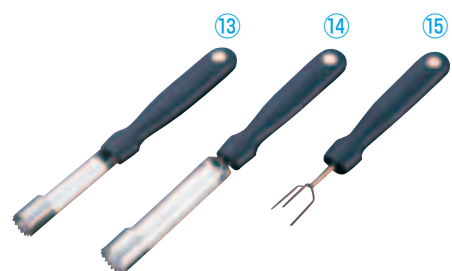
18-8 角パット
P.131TKG18-8 ボール
P.243WÜSTHOF
Made in Solingen**SILVERPOINT ヴォストフ シルバーポイントシリーズ**

材質：ハイカーボンステンレス製

ドイツ・ゾーリンゲン・ヴォストフ社は、ヨーロッパはもちろんアメリカ、オーストラリアにおいてもプロ用としてトップクラスの信頼を得ています。
切れ味・バランス・握りやすさ、どれをとっても超一流のニューシリーズです。さらに美観性と衛生面においても十分な配慮がなされており、ヴォストフ社が自信を持っておすすめする逸品です。

**① グレープフルーツナイフ 3044SP**〈BDL-55〉[8-0537-0101](#) ¥3,700
全長:210**② オレンジピーラー 3064SP**〈BDL-42〉[8-0537-0201](#) ¥3,200
全長:148**③ チャンネルナイフ (縦線引) 3066SP**〈BDL-43〉[8-0537-0301](#) ¥3,200
全長:150**④ レモンゼスター 3086SP**〈BDL-44〉[8-0537-0401](#) ¥3,200
全長:145**⑤ ピーリングナイフ 6cm 4033SP**〈BDL-87〉[8-0537-0501](#) ¥1,700
全長:165**⑥ パーリングナイフ 10cm 4052SP**〈ABO-71〉[8-0537-0601](#) 全長:207 ¥2,700**⑦ ピーラー 4072SP**〈BDL-46〉[8-0537-0701](#) 全長:172 ¥1,900**⑧ ポテトピーラー 4074SP**〈BDL-58〉[8-0537-0801](#) 全長:188 ¥2,300**⑨ アスパラガスナイフ 4082SP**〈BDL-59〉[8-0537-0901](#) 全長:217 ¥6,500**⑩ バターカーラー 4214SP**〈BDL-47〉[8-0537-1001](#) 全長:190 ¥2,700**⑪ イモクリ 4240SP**〈BDL-48〉[8-0537-1101](#) ¥3,200

	mm	全長
8-0537-1101	10	φ10×145
8-0537-1102	15	φ15×152
8-0537-1103	18	φ18×153
8-0537-1104	22	φ22×156
8-0537-1105	25	φ25×160
8-0537-1106	30	φ30×163

⑫ ダブル イモクリ 4241SP〈BDL-49〉[8-0537-1201](#) ¥4,400
φ22×φ25×全長165**⑬ アップルコアラー 4245SP**〈BDL-60〉[8-0537-1301](#) ¥2,000
全長:184**⑭ アップルコアラー 4246SP**〈BDL-61〉[8-0537-1401](#) ¥2,100
全長:210**⑮ ポテトフォーク 4250SP**〈BDL-52〉[8-0537-1501](#) ¥1,600
全長:158**⑯ ヴォストフ シルバーポイント イモクリ6pcsセット 7373**〈BDL-67〉[8-0537-1601](#) ¥20,600

ケースサイズ:270×230

セット内容

4240SP 1cm	4240SP 2.2cm
4240SP 1.5cm	4240SP 2.5cm
4240SP 1.8cm	4240SP 3cm
セットケース	7373

WÜSTHOF
Made in Solingenヴォストフ キッチンコレクション
(ハイカーボンステンレス製)**⑰ ゼスター 3088**〈BDL-19〉[8-0537-1701](#) ¥2,000
全長:130**⑱ アスパラガスナイフ 4082**〈BDL-17〉[8-0537-1801](#) ¥6,500
全長:220**⑲ ポテトフォーク 4250**〈BDL-29〉[8-0537-1901](#) ¥1,600
全長:160**⑳ ヴォストフ パーリングナイフセット 9352C (3PC)**〈BBO-04〉[8-0537-2001](#) ¥5,600
4013ブルー 全長:183 刃渡り:80
4023レッド 全長:185 刃渡り:80
4033グリーン 全長:165 刃渡り:60WÜSTHOF
Made in Solingen**ヴォストフ グルメシリーズ****⑳ ヴォストフ グルメ****㉑ パーリングナイフ 4034-6**〈BDL-70〉[8-0537-2101](#) 全長:158 (55) ¥2,800**㉒ パーリングナイフ 4042-8**〈BDL-71〉[8-0537-2201](#) 全長:177 (75) ¥2,800**㉓ パーリングナイフ 〈BDL-72〉**[8-0537-2301](#) 4010-7 全長:170 (70) ¥2,700[8-0537-2302](#) 4010-8 全長:180 (80) ¥2,800[8-0537-2303](#) 4010-9 全長:190 (90) ¥2,900**㉔ パーリングナイフ 4011-8**〈BDL-73〉[8-0537-2401](#) 全長:180 (75) ¥3,000**㉕ パーリングナイフ 4022-8**〈BDL-74〉[8-0537-2501](#) 全長:180 (80) ¥2,800**㉖ ユテリティーナイフ 4060-10**〈BDL-75〉[8-0537-2601](#) ¥3,100
全長:200 (99)**㉗ トマトナイフ 4101-12**〈BDL-76〉[8-0537-2701](#) ¥4,100
全長:232 (113)**㉘ トマトナイフ 4105-14**〈BDL-77〉[8-0537-2801](#) ¥4,900
全長:253 (129)**㉙ サラミナイフ 4111-16**〈BDL-78〉[8-0537-2901](#) ¥5,100
全長:273 (155)

※ () 内の数字は、刃渡りのサイズです。



レザー キッチングッズ 材質:ハンドル部18-10



① ポテトボーラー 〈BLC-01〉

全長
8-0538-0101 12708 φ25×175 ¥3,800
8-0538-0102 12710 φ30×180 ¥3,900

② パリジェヌボーラー 12712

〈BLC-02〉 8-0538-0201 ¥3,800
32×19×全長180

③ レモンゼスター 12714

〈BLC-03〉 8-0538-0301 全長:155 ¥3,700

④ チャンネルナイフ 12716

〈BLC-04〉 8-0538-0401 全長:165 ¥3,700

⑤ デコレーションカッター 12722

〈BLC-27〉 8-0538-0501 全長:220 ¥3,600

⑥ グレープフルーツナイフ 12728

〈BLC-07〉 8-0538-0601 全長:225 ¥4,500

⑦ ピーラー 12736

〈BLC-10〉 8-0538-0701 全長:185 ¥3,500

⑧ ピーラー 12735

〈BPC-24〉 8-0538-0801 全長:170 ¥3,800

⑨ トリュフカッター 12742

〈BLC-18〉 8-0538-0901 全長:275 ¥9,500

⑩ アップルコアラー 12746

〈BLC-15〉 8-0538-1001 φ20×全長220 ¥3,900

⑪ ポテトフォーク 12754

〈BLC-13〉 8-0538-1101 全長:165 ¥3,600

⑫ ベジタブルナイフ 12760

〈BLC-B9〉 8-0538-1201 全長:195 ¥3,600

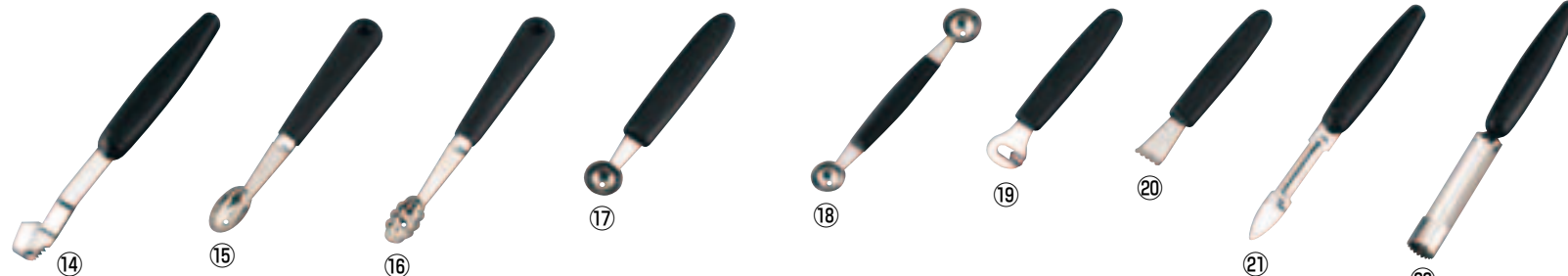
⑬ ベジタブルナイフ 12762

〈BLC-B8〉 8-0538-1301 全長:200 ¥3,600



マトファ キッチンコレクション ⑭～⑳ 洗

材質:ステンレス製
樹脂部:耐熱220℃



⑭ バターカーラー 120920

〈BMT-01〉 8-0538-1401 ¥3,400
全長:195

⑮ オーバル イモクリ 121010

〈BMT-02〉 8-0538-1501 ¥5,500
32×18×全長180

⑯ オーバル イモクリ (ギザ付)
121011

〈BMT-03〉 8-0538-1601 ¥6,000
32×18×全長180

⑰ イモクリ 〈BMT-04〉

全長			
8-0538-1701	121001	φ10×165	¥4,050
8-0538-1702	121002	φ12×165	¥4,050
8-0538-1703	122003	φ15×165	¥4,050
8-0538-1704	121004	φ18×165	¥4,050
8-0538-1705	121005	φ20×165	¥4,050
8-0538-1706	121006	φ22×165	¥4,050
8-0538-1707	121007	φ25×165	¥4,050
8-0538-1708	121008	φ28×165	¥4,050

⑱ イモクリ ダブル 121009

〈BMT-05〉 8-0538-1801 ¥8,110
φ20×φ25×全長165

⑲ レモンデコレーター 120904

〈BMT-06〉 8-0538-1901 ¥3,360
全長:140

⑳ ゼスター 120908

〈BMT-07〉 8-0538-2001 ¥3,360
全長:138

㉑ 皮むき 120901

〈BMT-08〉 8-0538-2101 ¥4,700
全長:205

㉒ 芯ぬき 120925

〈BMT-09〉 8-0538-2201 ¥4,060
全長:200



サンクラフト

㉓ デコレーティングナイフ FS-01

〈ADC-01〉 8-0538-2301 ¥700
全長:210(100)

㉔ パイナップル ナイフ FS-02

〈API-03〉 8-0538-2401 ¥700
全長:205(100)

㉕ グレープフルーツ ナイフ FS-03

〈AGL-62〉 8-0538-2501 ¥700
全長:193(90)

㉖ キウイ ナイフ FS-04

〈AKU-01〉 8-0538-2601 ¥700
全長:165(60)

㉗ トマト ナイフ FS-05

〈ATM-13〉 8-0538-2701 ¥700
全長:225(120)

㉘ 木柄 栗皮むき FS-06

〈BKL-57〉 8-0538-2801 ¥700
全長:148

㉙ 木柄 レモンゼスター FS-07

〈BLM-02〉 8-0538-2901 ¥700
全長:150

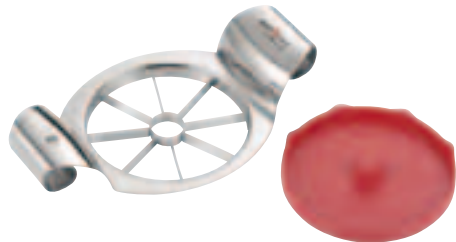
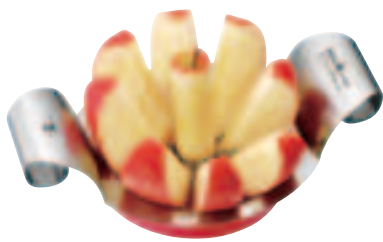
㉚ 木柄 りんご芯抜 FS-08

〈BLV-02〉 8-0538-3001 ¥700
全長:190

㉛ 木柄 たて型ピーラー FS-11

〈BKW-22〉 8-0538-3101 ¥700
全長:175

※ () 内の数字は、刃渡りのサイズです。

18-8 深型 組バット
P.135TKG-NEO ペティナイフ
P.317① 18-8 ジャンボアップルカッター
0002-732

〈CAT-03〉 8-0539-0101 ￥4,000

244×148×H60

材質: 本体/18-8ステンレス
ブレード/301ステンレス
プロテクター/ポリプロピレン

質量: 300g

直径120mmまでの大きなリンゴに使用できます。
本体ハンドルー一体製法で丈夫で、
安全なプロテクター付です。② ウェストマーク アップルカッター 5110

〈BUE-42〉 8-0539-0201 ￥3,360

全長: 171

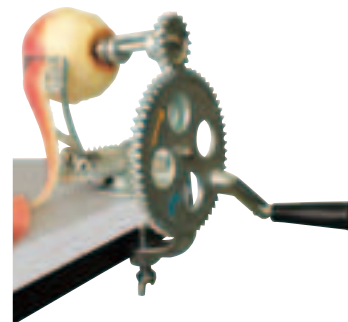
③ アップルカッター (分割器)

〈CAT-01〉  ￥26,000

8-0539-0301 AP-6 6分割用: φ114

8-0539-0302 AP-8 8分割用: φ114

〈使用方法〉

リンゴ・梨等フルーツの等分割と芯取り
が同時にできます。④ マトファ アップルカッター 746365〈CAT-02〉  8-0539-0401 ￥93,600

70×340×H190

スライス幅: 3mm固定

●りんごの皮むきと同時に果肉(アップルパイ用)
をスライス状に切削しながら最後には芯丈にし
ます。切削刃をはずせばリンゴの皮むき専用にも
御使用できます。

スライス用



皮むき用

■④交換部品

8-0539-0402 スライス用替刃 ￥9,000

8-0539-0403 皮むき用替刃 ￥10,000

⑤ プログレッシヴ
アップルマシーン GAPC-240〈CAT-04〉  8-0539-0501 ￥5,500

70×405×H190

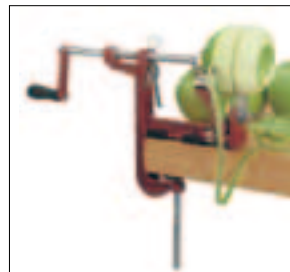
質量: 500g

材質: 本体/鉄鋳物

刃部/ステンレススチール

スライス厚: 約6mm

●リンゴの皮むき、スライス、芯抜きが同時にできます。



⑥ リンゴ皮むき機 IS-310型

〈BKW-42〉  8-0539-0601 ￥18,000

140×130×H240

材質: 鋳物(クロームメッキ)

重量: 2kg

●頑丈で回転がスムーズ、特殊鋼の刃でリンゴ・
梨の皮むきに最適です。⑦ 味わい食房
くるくるリンゴの皮むき
ARK-691

〈CNI-02〉 8-0539-0701 ￥2,500

210×120×H145

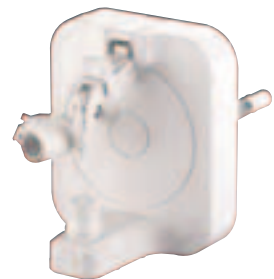
材質: 本体/ポリスチレン

回転皿・カッターアーム/ABS樹脂

ギア/ポリアセタール

刺しピン・刃部/ステンレス

※果実φ50～100mm位に使用できます。

●ハンドルを回すだけで簡単に皮むきが
できます。

柿専用回転爪



爪ケース

⑧ 家庭用フルーツ皮むき機
チョイむきスマート CP61WJ〈CTY-22〉  8-0539-0801 ￥5,000

171×171×H205

皮むき可能な果実サイズ: 直径36～120mm
高さ50～100mm●皮のむきづらいオレンジやグレープフルーツの皮を往復運転
で簡単にむく事ができます。
●トマトやキウイなど皮の軟らかい果実の皮むきもできます。
●付属の柿専用回転爪を使用すれば柿の皮むきもできます。
※柿は果実の丸いものに使用できます。
四角い果実のものには使用
できませんのでご注意ください。

■チョイむき交換用部品

8-0539-0802 替刃  ￥900付属の刃を交換すればキウイやオレンジなど、
様々な食材の皮がむける自動皮むき機!

キウイ



リンゴ

⑨ 電動ピーラー 瞬助 KA-700H〈BPL-09〉  8-0539-0901 ￥380,000

270×300×H127

電源: 単相100V 50/60Hz

消費電力: 150W

処理能力: リンゴ約700個/時間

材料の大きさ: φ40mm～φ100mm

質量: 6kg

●りんご、梨、オレンジ、グレープフルーツ、
キウイ、洋梨等、標準装備で様々な食材
の皮をむくことができます。
●取扱説明書、パーツ食材別一覧表付き。

⑩ 電動ピラー EPA-H1

〈BPL-04〉  8-0539-1001 ￥128,000

620×240×H300

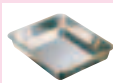
電源: 単相100V 50/60Hz

消費電力: 150/180W

処理能力: 約200～300/時間

質量: 約22kg

●スイッチを入れ回転している所
にピラーをあてるだけでOK!
●回転方向は正転、逆転切り替
えスイッチ付きです。
●ムク厚さはピラーの角度、刃物
等により自由にかえられます。



18-8 角バット
P.131



TKG18-8 ボール
P.243



① パイナップルスライサー

〈CPI-10〉 8-0540-0101 ¥1,070

φ86×H240 材質:ABS樹脂

- パイナップルをらせん状に切る事ができ、同時に芯もとります。くり抜かれたパイナップルの皮は天然のフルーツサラダ/ポンチの容器としてご利用頂けます。



② パイナップルスライサー&ウェッジャー 48622

〈BPI-05〉 8-0540-0201 ¥1,400

130×100×H225

材質:本体・ウェッジャー/ABS樹脂

スプリング/POM樹脂

- パイナップルの実をくり抜いてから、ウェッジャーを下ろすとパイナップルが一口大にカットできます。
- ワンタッチでハンドルが取り外せますので、スライスしたパイナップルを取り出す時や、洗う時に便利です。



③ パインボトル M 6ヶ玉用

〈CPI-05〉 8-0540-0301 ¥27,000

φ89

〈使用方法〉

パイン、メロン、スイカ等の外皮をいためずに中身だけがきれいにくりぬけます。くりぬいた外皮は、フルーツ等を盛り付ける器として使えます。



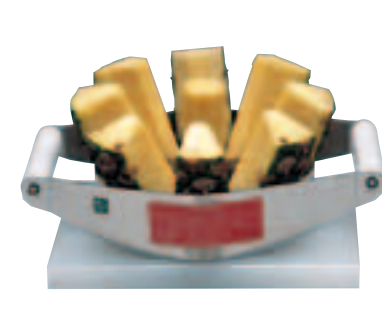
④ パインボート

〈CPI-07〉 8-0540-0401 ¥7,000

5・6ヶ玉用:107×113

〈使用方法〉

半分に切ったパイン、メロン等の中身が、きれいにくりぬけます。外皮は、フルーツなどを盛り合わせれば、トロピカルなムードを演出します。



⑤ パインスティックカッター

〈CPI-09〉 ¥45,000

8-0540-0501 SC-6(6分割用):φ190

8-0540-0502 SC-8(8分割用):φ190

- 5・6・7ヶ玉兼用
- 外皮付きのままで、芯を小さめに抜き、1回でスティックパインがカットできます。



⑥ パインピラーPC 〈CPI-01〉

8-0540-0601 M ¥32,000

8-0540-0602 L ¥36,000

8-0540-0603 LL ¥36,000

センターカットタイプ

- 芯と外皮を同時にカットし1/2のたて割にします。



⑦ パインピラーPW 〈CPI-02〉

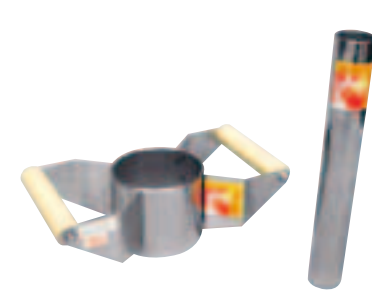
8-0540-0701 M ¥55,000

8-0540-0702 L ¥65,000

8-0540-0703 LL ¥65,000

ワンタッチタイプ

- 芯と外皮を同時にカットします。



⑧ パインピラーPS 〈CPI-03〉

8-0540-0801 M ¥25,000

8-0540-0802 L ¥28,000

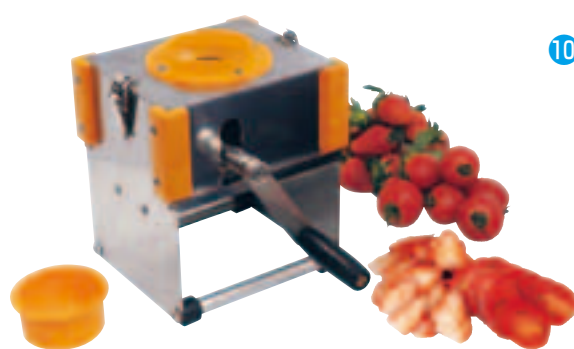
8-0540-0803 LL ¥28,000

セパレートタイプ

- 芯と外皮を別々に2回でカットします。

■仕様

サイズ	内径 (出来上り度)	使用パインの大きさ
M	85ミリ	おもに6ヶ玉用
L	90ミリ	おもに5ヶ玉用
LL	95ミリ	5ヶ玉でも大きめのもの



⑩ イチゴスライサー

〈BIT-06〉

8-0540-1001 HD50-4 カット幅:4mm ¥76,000

8-0540-1002 HD50-6 カット幅:6mm ¥76,000

240×175×H235

質量:3.5kg

材質:本体/ステンレス

投入口/シリコン樹脂、ABS樹脂

ハンドル/ABS樹脂

素材最大径:φ40

処理能力:約200個(2〜3kg)/10分

- コンパクトな形状で、イチゴやプチトマトのスライスに最適です。

⑪ 18-8いちご等分器 〈BIT-04〉

8-0540-1101 2ッ切 ¥2,000

8-0540-1102 3ッ切 ¥2,200

8-0540-1103 4ッ切 ¥2,300

φ50×H20



ミニトマトをまとめて簡単に2・4等分できる!



⑫ 18-8 ミニトマトカッター

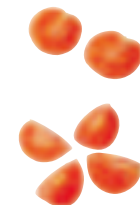
〈BTM-45〉

8-0540-1201 本体 ¥12,000

8-0540-1202 2分割ブレード ¥3,600

8-0540-1203 4分割ブレード ¥5,600

※ミニトマトの大きさによって入る個数は変わります。
※にんじんの根菜類には使用できません。



ヘタを取ったミニトマトを4〜5個入れます。

カッター刃を上から下ろします。

関連商品

業務用フルーツカッター、スライサー→P.651

かつらむきピール S
P.641つま一番 HS-313
P.642

TKG キッチンツールシリーズ 洗 柄との間に隙間が無く、汚れが溜まらず衛生的です。

①～⑦ハンドル：ポリプロピレン 金属部：ステンレス



TKG キッチンツール

① 縦型ピーラー KT87141 洗

〈BKT-K9〉 8-0541-0101 ￥800
全長169

② ポテトピーラー KT87880 洗

〈BKT-L2〉 8-0541-0201 ￥1,300
全長185

③ Y型ピーラー KT87866 洗

〈BKT-L0〉 8-0541-0301 ￥1,200
全長167

④ Y型ピーラー（ギザ刃）KT87866A 洗

〈BKT-L1〉 8-0541-0401 ￥1,300
全長167

⑤ ピーラー KT87867 洗

〈BKT-L3〉 8-0541-0501 ￥1,100
全長188

⑥ ピーラー（ギザ刃）KT87867A 洗

〈BKT-L4〉 8-0541-0601 ￥1,200
全長188

⑦ ポテトフォーク KT87001 洗

〈BKT-N7〉 8-0541-0701 ￥1,100
全長159

テリアス&エコノメ

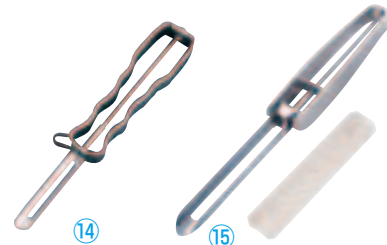
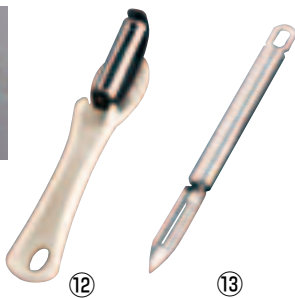
⑧ プラ柄 縦型ピーラー 洗

〈BTL-14〉 8-0541-0801 217510 ブルー
8-0541-0802 217511 イエロー
全長：167 (耐熱90℃)

⑨ プラ柄タテ型ピーラー

〈BPC-45〉 8-0541-0901 ￥260
全長：153 ●色アソート⑩ ステンレス 縦型ピーラー
DH-7164〈BPC-73〉 8-0541-1001 ￥1,100
全長：160
●両刃なので左ききの方でもOK!

⑪ 立つピーラー K218

〈BPC-68〉 8-0541-1101 イエロー
8-0541-1102 ホワイト
8-0541-1103 レッド●直線サクサク! 曲面もスイスイ! 立つから置き場に
困らない、便利なタテ型ピーラーです。
●右利き・左利き対応。

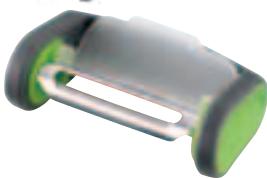
⑫ たてよこピーラー ATY-681

〈BPC-69〉 8-0541-1201 ￥700
全長：162 幅：60
●刃を回転させるだけで多用途に使えます。
●右利き・左利き両方で使えます。⑬ 18-10キッチンヘルパー
ピーラー S-113-08〈BPC-08〉 8-0541-1301 ￥890
全長：187

⑭ 18-8 I型ピーラー DH-3001

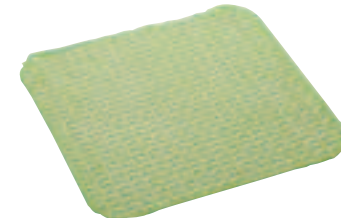
〈BPC-42〉 8-0541-1401 ￥1,200
全長：179
●I型なので庖丁感覚で使えます。⑮ 18-8 ロングピーラー+プラス
SSK-09 (安全ケース付)〈BPC-71〉 8-0541-1501 ￥2,000
全長：215
●皮むき・さがき・スライスができ、野菜の
下ごしらえがスピーディーにできます。⑯ 手のひらコンパクトピーラー
DH-7342〈BTN-01〉 8-0541-1601 ￥800
65×85×H40
材質：本体/ABS樹脂(耐熱80℃)
フック/ポリプロピレン(耐熱110℃)
刃部/ステンレス刃物鋼
●手と刃の一体感で、なでるようにむく事ができます。
●360°回転フックで食材に合わせて持ち方を選べます。

⑰ ユーピーラー

〈BPC-76〉 8-0541-1701 オレンジ
8-0541-1702 ライトグリーン
70×30×170
材質：本体/ポリプロピレン
グリップ/エラストマー
刃部/ステンレス
●先端のグリップが対象物をしっかりと
とらえ、刃をスムーズに動かし、安全に
皮をむくことができます。

プログレッシヴ

⑱ ピンチピーラー GT-3367

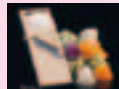
〈BPC-74〉 8-0541-1801 ￥830
70×43×H25
材質：ABS樹脂、ステンレス
●保管用安全カバー付き⑲ ジュリアンピンチピーラー
GT-3368〈BPC-75〉 8-0541-1901 ￥830
70×43×H25
材質：ABS樹脂、ステンレス
●千切り専用
●保管用安全カバー付き

⑳ びっくり根菜洗い BH-21

〈BKV-90〉 8-0541-2001 ￥340
200×200
材質：ポリエステル
●特殊形状の繊維で根菜の土や泥をかき出します。
●ソフトで折り曲げやすく、野菜の形状にフィットします。

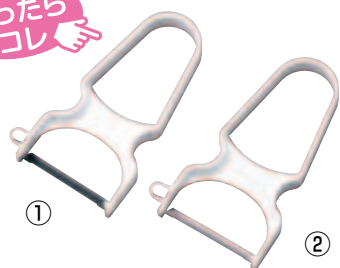


キャベツくん
P.629



万能野菜調理器ベリナー
P.632

迷ったら
コレ



① リッター皮むき
〈BKW-04〉 8-0542-0101 ¥550
全長:105

② リッターピーラー
ステンレス刃
〈BPC-72〉 8-0542-0201 ¥920
全長:105

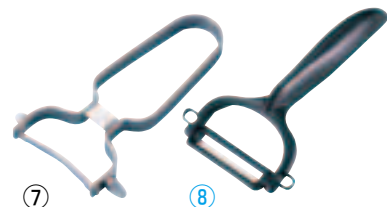


③ ラクラク皮むきくん 皮むき
〈BKW-06〉 8-0542-0301 ¥220
全長:110(耐熱80℃) ●色アソート

④ クリッパー皮むき(ステンレス刃)
〈BKW-41〉 8-0542-0401 ¥350
全長:108(耐熱80℃) ●色アソート

⑤ 万能皮むき器 ピーラー
〈BKW-08〉 8-0542-0501 ¥250
全長:130

⑥ 京セラ セラミックピーラー
CP-NA09
〈BPC-59〉 8-0542-0601 ¥900
全長:155
●刃が斜めに取り付けてあるので、
さらに切れ味が良くなりました。



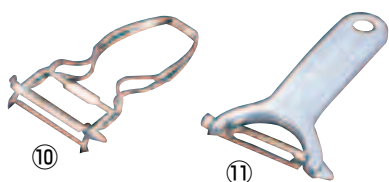
⑦ 18-8 味わい食房
カーブピーラー ACP-695
〈BKW-45〉 8-0542-0701 ¥1,000
全長:120

⑧ 京セラ
セラミックピーラー CP-NBK
〈BPC-17〉 8-0542-0801 ¥800
全長:145



⑨ 関孫六 ワイドピーラー
(スライス&千切りセット)
〈BPC-77〉 8-0542-0901 ¥2,500
全長:210 幅:110

材質:本体/18-8ステンレススチール
スライス刃/ステンレス刃物鋼
千切り刃/ステンレススチール
●キャベツの千切りや大根のかつらむき
などに便利なワイドタイプです。
●切り離れしやすい刃形状と、芽が取り
やすいU字形状の芽取りが特徴です。
●収納時に安全な刃カバー付きです。



⑩ ステンレス ハンディ2枚刃
ピーラー (両用)
〈BKW-02〉 8-0542-1001 ¥1,900
全長:110



⑪ ウェストマーク
ピーラー 6095
〈BUE-46〉 8-0542-1101 ¥1,750
全長:129



⑫ 京セラ
セラミックピーラーCP-99
〈BPC-58〉 8-0542-1201 PK ピンク
8-0542-1202 RD レッド
8-0542-1203 OR オレンジ
8-0542-1204 YL イエロー
8-0542-1205 GR グリーン
8-0542-1206 BU ブルー
全長:145(耐熱70℃)



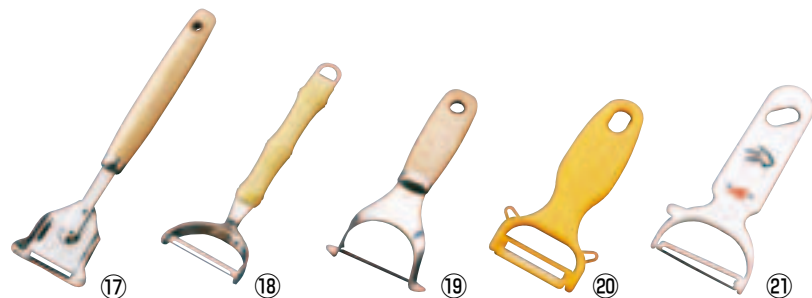
⑬ セラミック プライサーCPS
〈BPL-07〉 ¥2,000
8-0542-1301 BP ピンク
8-0542-1302 BG グリーン
8-0542-1303 BY イエロー
全長:160(耐熱70℃)
●セラミック刃で、サビずに切れ味を持続します。
●両刃のセラミックスライサーでネギ・キュウリなど、
細長いものが素早く切れます。



⑭ セラミックワイド ピーラー
〈BSL-48〉 8-0542-1401 ブラック
8-0542-1402 ピンク
全長:172(耐熱70℃)
材質:刃部/ファインセラミックス
ハンドル/ABS樹脂
●キャベツの千切りもスピーディーにできます。

⑮ チタンピーラー LP-D
〈BPC-15〉 8-0542-1501 ¥1,500
全長:140(耐熱70℃)
●チタン刃でサビずに切れ味を持続します。
●抗菌、消臭清浄効果!

⑯ ビクトリノックス スイスピーラー
〈BPC-66〉 8-0542-1601 レッド
8-0542-1602 ブラック
134×55
●皮むきしやすいように斜めに刃がついていて、
切れ味のよい刃で無駄な力を入れず安全に皮
がむけます。
●右利き用



⑰ SA オリーブ皮引
〈BOL-79〉 8-0542-1701 ¥520
全長:198 ハンドル:天然木
金属部:18-0ステンレス鋼

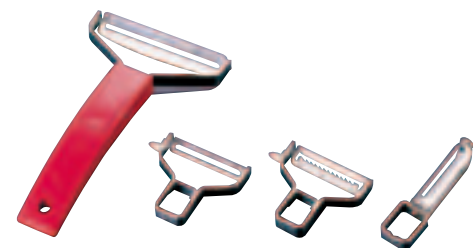
⑱ 18-8 夕華皮むき
〈BKW-21〉 8-0542-1801 ¥1,450
全長:170

⑲ 手にやさしい木柄ピーラー
〈BPC-36〉 8-0542-1901 ¥1,200
全長:135

⑳ セラミックピーラーセラッピー
CCP-01
〈BPC-26〉 8-0542-2001 ¥1,050
全長:138(耐熱70℃)

㉑ マジックピーラー
〈BPC-27〉 8-0542-2101 ¥660
全長:145
●厚むき、薄むきと使い分けできます。

㉒ 18-8 T型ピーラー DH-3000
〈BPC-41〉 8-0542-2201 ¥1,200
全長:137
●50mmのワイドな刃幅
●刃は10°きり始めがスムーズでなめらか
に切れます。



㉓ ワンタッチピーラー 4Pcs
〈BPC-25〉 8-0542-2301 ¥3,800
セット内容:ハンドル 26×118×H16
(ナイロン)
キャベツピーラー 96×67
ピーラー 55×54
千切りピーラー 55×54
タテ型ピーラー 13×75
●用途に合わせてワンタッチで、ピーラー部の
取替えが可能です。

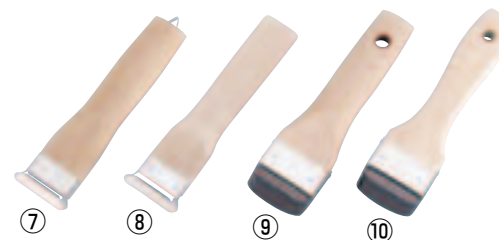
電動 ネギ丸
P.63818-8 両口レモン絞り
P.888

ツヴィーリング

① ワイドピーラー
39758-000〈BGZ-21〉 8-0543-0101 ￥2,200
93×全長200② フローティングピーラー
39750-000〈BPC-44〉 8-0543-0201 ￥1,800
幅75×全長160③ 18-8 ワイドピーラー
キャベラー WPC-01〈BPC-12〉 8-0543-0301 ￥1,000
全長:147④ 両刃ワイドピーラー
TG-1312〈BPC-19〉 8-0543-0401 ￥850
全長:157 幅:105(耐熱80℃)

●本体を反転すれば「厚切り」「薄切り」に刃が切り替わります。

⑤ プラ柄 ワイドピーラー

〈BPC-11〉 8-0543-0501 ￥700
全長:175⑥ 2役ワイドピーラー
TG-2001〈BPC-54〉 8-0543-0601 ￥1,900
全長:175 幅:105●これ1本で千切りとスライスができます。
握りやすい軟質の特太ハンドル使用。

⑦ 木製 特上皮引(片面)

〈BKW-23〉 8-0543-0701 全長:180 ￥640

⑧ 木柄 片面皮引

〈BKW-10〉 8-0543-0801 全長:170 ￥210

⑨ 本職用 皮引 板前さん

〈BKW-12〉 8-0543-0901 全長:180 ￥1,060

⑩ かぼクック

〈BKB-01〉 8-0543-1001 全長:183 ￥1,060

●かぼちゃの皮引用調理器



⑪ ステンレス 共柄皮引

〈BKW-43〉 8-0543-1101 ￥180
全長:165

⑫ グリーンピーラー 4421-828

〈BPC-46〉 8-0543-1201 ￥2,200

全長200×幅98

材質:刃部/ステンレス

ハンドル/エラストマー樹脂

●クシ刃形状で食材をしっかりキャッチします。
●トマト、桃、キウイの皮などの柔らかい皮も
キレイに剥くことができます。
●キャベツの千切りや玉ねぎのスライスなど
野菜の皮むきにも最適です。

⑬ のじ 根菜フリルサラダ・削り〜ナ

〈CKV-36〉 8-0543-1301 ￥1,200

8-0543-1301 FSP-01P ミルキーピンク

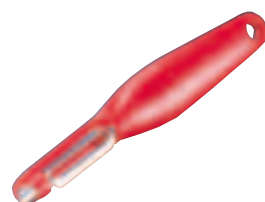
8-0543-1302 FSP-01Y ミルキーイエロー

全長:176 幅:98

材質:刃部/ステンレス

本体/ポリプロピレン樹脂

●削り方次第で色々な形状に削れます。

⑭ チリストマトピーラー
ZS-46501

〈BTM-32〉 8-0543-1401 ￥2,000

全長195×幅30

材質:本体/ABS 刃/ステンレス

●特殊なギザギザの刃でむきに
くいトマトの皮が簡単きれいに
むけます。
●トマト以外にもキウイや桃など
やわらかいものをむくのに最適
です。⑮ 縦型トマトピーラー
087-0770

〈BTM-34〉 8-0543-1501 ￥1,500

25×22×全長200

材質:刃部/ステンレス

ハンドル/エラストマー樹脂

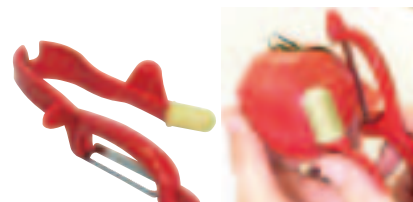
●りんごの皮むき感覚でスルスル
むけます。⑯ トマトピーラー
4481-827

〈BPC-40〉 8-0543-1601 ￥1,500

全長:176 幅:50

材質:刃部/ステンレス

ハンドル/エラストマー樹脂

●今までのピーラーではむきづら
かったトマトの皮がきれいに
むけます。
●キウイフルーツや桃などの果物
の皮むきにも。⑰ U字型皮むき器
トマトピーラー

〈BKW-44〉 8-0543-1701 ￥1,300

70×30×151

材質:本体/ポリプロピレン

グリップ/エラストマー

ギザ刃/ステンレス

●包丁ではむきにくいトマト、桃、キウイ
など簡単にむくことができます。
●親指ガード付で指をしっかり固定し、
刃のあたりを防止します。

ウエストマーク キッチングッズ(アルミダイキャスト) ⑱～㉔



⑱ トマトスライサー 5140

〈BUE-17〉 8-0543-1801 ￥3,100
全長:190 スライス厚さ:6mm

⑲ スライサーエッジ 6300

〈BSL-08〉 8-0543-1901 ￥5,630
全長:255 スライス厚さ:10mm

㉔ ポテトスライサー 6080

〈BUE-20〉 8-0543-2001 ￥3,300
全長:258 スライス厚さ:5mm

㉑ マッシュルームスライサー 5170

〈BUE-11〉 8-0543-2101 ￥4,080
全長:200 スライス厚さ:6mm㉒ マッシュルーム
クリーニングブラシ 5180〈BUE-35〉 8-0543-2201 ￥1,100
φ 63



Progressive®

① プログレッシブ
ポケットコーンストリッパー 洗

〈BKC-26〉 8-0544-0101 ¥1,210

65×65×H40

材質:ポリプロピレン、エラストマー、ステンレススチール

- とうもろこしの芯に沿って押し下げること、実を芯からすばやく簡単に取ることができます。
- ひげや汚れ取りに便利なブラシが一体となった安全刃カバー付。

② プログレッシブ
コーンストリッパー 洗

〈BKC-27〉 8-0544-0201 ¥1,380

20×195×H35

材質:ステンレス、ポリプロピレン、ナイロン

- とうもろこしの芯に沿って押し引きすること、実を簡単にはがすことができます。
- ひげ・汚れ取り用ブラシ付。
- 右利き・左利き対応。



③ 粒取り名人

〈BKC-23〉 8-0544-0301 ¥800

22×172×H6

- とうもろこしの粒が1列ずつ実を残さずきれいにとれます。



④ ブロードビーンズ
とうもろこしカッター DH-2611

〈BKC-24〉 8-0544-0401 ¥600

40×148×H27

- トウモロコシの芯に沿って押し下げていくと、実を芯からきれいに簡単にはがすことができます。

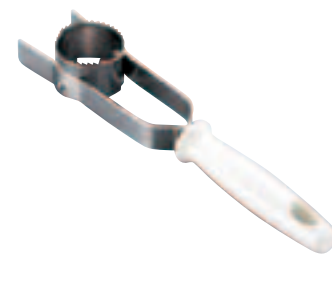


⑤ 味わい厨房
とうもろこしカッター ATK-213

〈BTU-16〉 8-0544-0501 ¥1,100

φ34×38×全長195

- とうもろこしの粒を楽々カット。とうもろこしとカッターを反対方向に回しながら押すだけ。



⑥ 業務用 キンピラごぼう
ピーラー WP-02

〈BPC-16〉 8-0544-0601 ¥1,200

全長:175

- ごぼう、にんじん、大根等の千切り専用です。



⑦ きんぴらくん
〈BKV-24〉

8-0544-0701 ¥1,200

全長:183

- ごぼう、にんじんなどの千切用調理器



⑧ キンピラピーラー KP-01

〈BKW-26〉 8-0544-0801 ¥900

全長:185(耐熱80℃)

- ゴボウやニンジン等の千切りが簡単にできます。

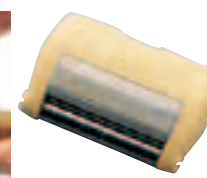


⑨ 18-8 千切りスライサー
SSK-08

〈BPC-70〉 8-0544-0901 ¥2,000

全長:210

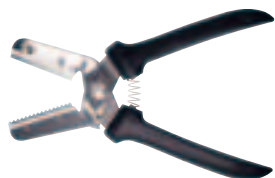
- 幅約3mmの千切り、粗みじんが均一にできます。



⑩ ささがき
〈BSS-25〉 8-0544-1001 ¥1,800

65×45×H20

- さがきが楽にできます。



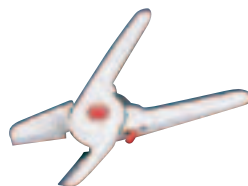
⑪ 新型 栗くり坊主

〈BKL-70〉 8-0544-1101 ¥2,500

全長:173

材質:本体/鉄(クロームメッキ)、エラストマー樹脂
刃/刃物用炭素鋼

- 替刃1枚付
- エラストマー樹脂製ハンドルは、握りやすい形状で滑りにくく、疲れにくい抜群のフィット感を実現しました。
- ステンレス製ストッパーにより、安全性・操作性が向上し、本体をしっかりホールドします。



⑫ 栗くり坊主II

〈BKL-59〉 8-0544-1201 ¥2,400

全長:170

材質:本体/抗菌ABS樹脂
刃/ステンレス

- 軽くて丈夫。しかも抗菌。
- 栗だけでなく、カボチャや里いもの皮、レモンやユズのかざり切りにもご使用頂けます。



⑬ 栗カッター DH7248

〈BKL-71〉 8-0544-1301 ¥1,500

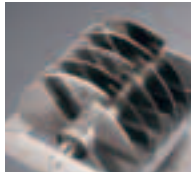
全長:180

- 収納時に便利な刃キャップと、ハンドルストッパー付です。

18-0 業務用卸金
P.49918-8 両口レモン絞り
P.888

長ねぎのみじん切りがラクラク簡単に！

迷ったらコレ！



ねぎカッターでねぎに切れ目を入れます。



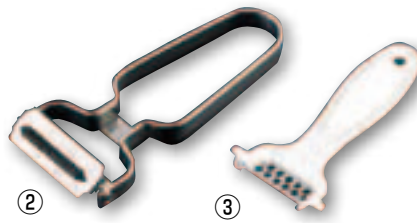
ねぎを切ったら、もうみじん切りの完成!!

① ジャクセン 18-8 ねぎカッター

〈BNG-06〉 8-0545-0101 ￥6,000

175×60×H40

- カッター部は特殊な構造になっており、つなぎ目を残しながらカットしますので、ねぎが広がらず切りやすくなります。
- ねぎカッターで切れ目を入れた長ねぎを、P.637⑤電動ネギーOHC-13Gに投入すると簡単にみじん切りができます。



② 18-8 オールステンレス 白髪ネギカッター SNC-01

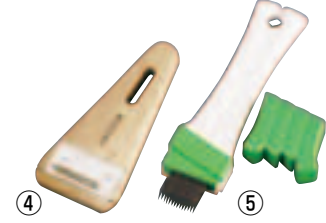
〈BNG-05〉 8-0545-0201 ￥1,000

全長:130

③ ブラ柄 サラダピーラー E-542-P

〈BKW-20〉 8-0545-0301 ￥520

全長:155材質:ABS



④ ネギー

〈BNG-02〉 8-0545-0401 ￥840

全長:130

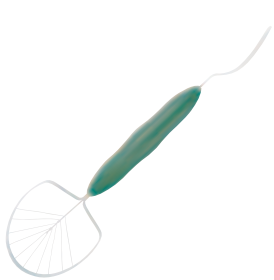
- ネギの千切り専用調理器

⑤ ネギカッター NC-01

〈BNG-04〉 8-0545-0501 ￥1,200

全長:172 サヤ付(耐熱70℃)

- ネギの白髪切りができる便利なカッターです。



⑥ ブロード ビーンズ アボカド カッター AB5565

〈BAB-04〉 8-0545-0601 ￥850

62×257×H20

- アボカドの種取りとスライスがこれ1本でできます。

⑦ プログレッシブ アボカドスライサー GT-3631

〈BAB-05〉 8-0545-0701 ￥1,900

全長:185

材質:刃部/ステンレススチール
ハンドル/ABS樹脂

- 切りにくいアボカドをピアノ線できれいにカットします。



⑧ シェフン アボカドカッター CF0282

〈BAB-02〉 8-0545-0801 ￥1,300

70×193×H17

- 庖丁では滑りやすく切りにくいアボカドを、皮をむいて簡単にスライスできます。



⑨ フルベジ アボカドカッター FAK-01

〈BAB-06〉 8-0545-0901 ￥650

60×180×H14

材質:ABS樹脂

- 皮むき、タネ取り、スライスがこれ1本でできます。



⑩ ユーロキッチン キッチンスクープ #50639

〈BKS-18〉 8-0545-1001 ￥1,200

185(235)×46(68)×H30 ※ ()は最大値です。

材質:ハンドル部/ポリプロピレン
リング部/ステンレス鋼

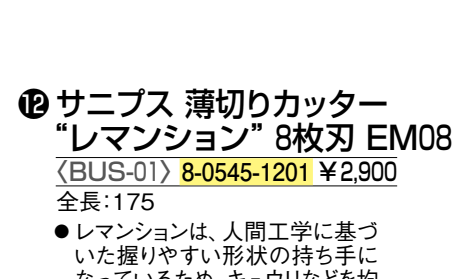
- リングのサイズを変えられるので、様々な食材にご使用いただけます。

⑪ フルベジ キウイカッター FKK-01

〈BKU-17〉 8-0545-1101 ￥900

71×71×H67

材質:18-8ステンレス、ABS樹脂



⑫ サニプス 薄切りカッター “レマンション” 8枚刃 EM08

〈BUS-01〉 8-0545-1201 ￥2,900

全長:175

- レマンションは、人間工学に基づいた握りやすい形状の持ち手になっているため、キュウリなどを均等な厚みで8枚の薄切りをするのに、たった1回の動作でラクラクできます。



キャベツの芯をくりぬいて新鮮長持ち。

⑬ 簡単キャベツ芯取り DH2601

〈BKB-03〉 8-0545-1301 ￥700

175×47×H23

刃部:ステンレス刃物鋼

本体:ポリプロピレン(耐熱110℃)



⑭ フルベジ キャベツの芯取り 洗 FV-613

〈BKY-35〉 8-0545-1401 ￥1,100

47×25×H165

材質:芯抜き部/ステンレス刃物鋼

ハンドル、キャップ/ポリプロピレン(耐熱110℃)

- キャベツやレタスの芯が簡単に抜けます。



⑮ 梅の種取り器 梅工門

〈BUM-02〉 8-0545-1501 ￥2,700

全長:150

- 梅を割らずに、中の種だけを簡単に取り除く事ができます。
- 種を割る事もできます。



⑯ 梅割り器

〈BUM-01〉 8-0545-1601 ￥1,250

460×140×H85

材質:本体ブナ・板朴

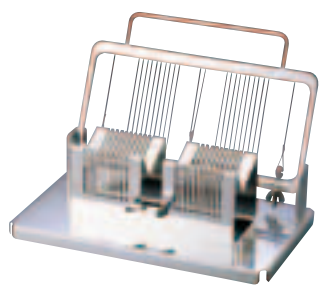
- 梅の種を取り出す時に使います。



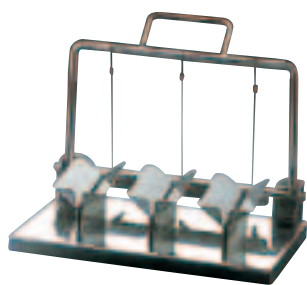
ディスペンサー
P.493



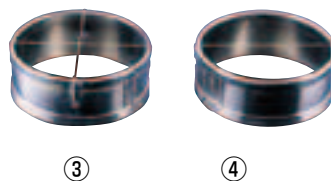
エッグタイマー
P.582



- ① 2連横型エッグカッター
〈BTM-37〉 8-0546-0101 ¥82,000
170×178×H90
質量:1.38kg
材質:ステンレス
●替ワイヤー1セット付(2本)。



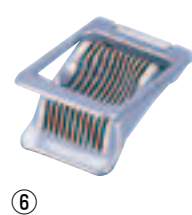
- ② 3連玉子カッター 縦割
〈BTM-22〉 8-0546-0201 ¥57,000
248×173×H67
質量:約1.25kg
材質:ステンレス
●替ワイヤー1セット付(3本)。



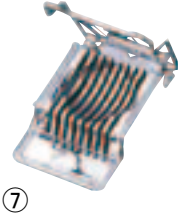
- ③ 18-0 4ッ切 玉子切器
〈BTM-16〉 8-0546-0301 ¥1,600
φ50×H20
④ 18-0 2ッ切 玉子切器
〈BTM-25〉 8-0546-0401 ¥1,460
φ50×H20



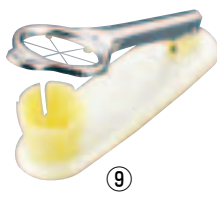
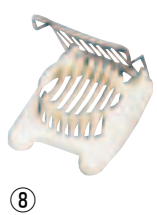
- ⑤ 玉子半ぶんこ
〈BTM-43〉 8-0546-0501 ¥600
120×85
材質:本体/ポリプロピレン(耐熱120℃)
線材/ステンレス



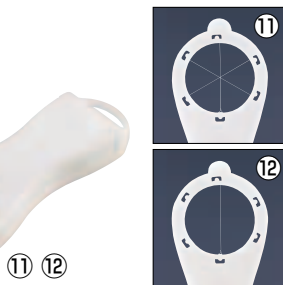
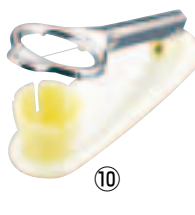
- ⑥ ウエストマーク
エッグスライサー 1020
〈BUE-47〉 8-0546-0601 ¥3,100
127×82
材質:アルミダイカスト



- ⑦ 18-0 ピアノ線 玉子切
〈BTM-10〉 8-0546-0701 ¥520
140×85
⑧ PP ピアノ線 玉子切
〈BTM-11〉 8-0546-0801 ¥250
100×85(耐熱70℃)



- ⑨ PS タテ型玉子切 6分割(3本線)
縦切りエッグカッター
⑩ PS タテ型玉子切 2分割(1本線)
⑪ 6分割(3本線)GM-1501
⑫ 2分割(1本線)GM-1500

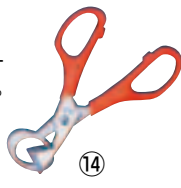
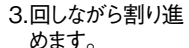


- ⑪・⑫ 219×79×H45
材質:本体/ポリプロピレン(耐熱120℃)
線材/ステンレス

ゆで卵の殻を綺麗に剥けるエッグピーラー!



- ⑬ リンデンヨナス
エッグピーラー
〈BET-23〉 8-0546-1301 ¥700
24×165×H11
材質:ポリプロピレン
耐熱温度:90℃
●先端を殻の割れ目から白身と殻(薄皮の
内側)の間に差し込み、白身に沿って
滑らせ殻を剥きます。



- ⑭ ウズラ カッター ブッチャー
〈BUZ-01〉 8-0546-1401 ¥750
全長:135(耐熱80℃)



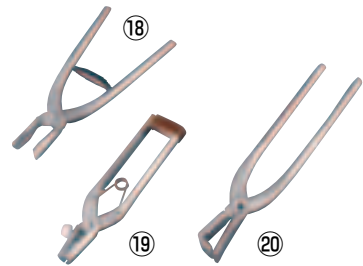
- ⑮ 卵の穴あけ器
〈BTM-40〉 8-0546-1501 ¥160
50×50×H25
材質:本体/ABS樹脂
金属部/ステンレス
●ゆでる前に小さな穴をあけるだけで、
卵の殻がきれいにむけます。



- ⑯ 殻割り器
エッグハンマータッチ
No.2275
〈BET-11〉 8-0546-1601 ¥900
φ34×全長100 材質:ステンレス
●殻の上部だけむくのはなかなか難しいもの
ですが、これを使えば簡単!卵にかぶせ、
バネをきかせてハンマーでたたくと、きれいな
円形に割れ目が入り、殻をはずせます。



- ⑰ ステンレス
エッグトップカッター
N4183
〈BET-16〉 8-0546-1701 ¥5,620
φ34×全長112
●ゆで玉子の頭に本体をかぶせて
つまみを引き、離すとバネの力で
殻が割れます。



- ⑱ 鉄 ギンナン割
〈BGV-01〉 8-0546-1801 ¥2,400
全長:170



- ⑲ 鉄 ギンナン割 ストッパー付
〈BGV-02〉 8-0546-1901 ¥2,500
全長:160

- ⑳ 鉄 新型ギンナン割
〈BGV-04〉 8-0546-2001 ¥3,300
全長:280

- ㉑ みまつ アルミ
ギンナンクン・ボス
〈BGV-19〉 8-0546-2101 ¥1,400
全長:140
●バネの所に止具がついてますので、
ギンナンの実がつぶれにくくなっています。
㉒ 鉄 ギンナン坊主
〈BGV-06〉 8-0546-2201 ¥1,800
全長:145
●付属のレンチによりツメの開き具合を調
節できるので、中の実を傷めず固い殻を
むくことができます。
㉓ 鉄 新ぎんなん坊主
〈BGV-20〉 8-0546-2301 ¥2,500
全長:142
●銀杏の大きさに合わせて調節でき、実を割らずに
殻を割れます。
●ストッパー付で中の実を傷めません。
●梅干しの種、ピスタチオ等も割れます。



- ㉔ 鉄 鬼クルミ割 (ぎんなん割兼用)
〈BKL-39〉 8-0546-2401 全長:205 ¥3,600

- ㉕ 18-0 木柄クルミ割
〈BKL-31〉 8-0546-2501 全長:180 ¥2,200

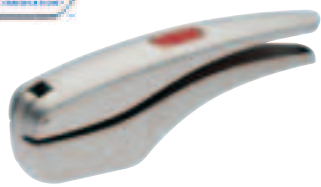
- ㉖ ウエストマーク
ナッツクラッカー 3320
〈BUE-21〉 8-0546-2601 全長:202 ¥3,650



- ㉗ メニュー ナッツクラッカー
4790069
〈PNT-10〉 8-0546-2701 ¥6,000
φ100×H60
●トレー中央にセットしたナッツにカバー
をかぶせ、上から叩いて砕きます。



- ㉘ 18-0 木柄 クルミ取り
〈BKL-40〉 8-0546-2801 ¥600
全長:185

18-0 業務用卸金
P.49918-8 両口レモン絞り
P.888② チリス ガーリック・プレス3
ZS-12150

〈BGC-20〉 8-0547-0201 ¥3,500

全長:160

材質:アルミニウム(フッ素樹脂加工)

●クリーニングツール付。



① チョコナツククラッシャー

〈BTY-A4〉 ¥1,500

8-0547-0101 ホワイト

8-0547-0102 ブラウン

8-0547-0103 イエロー

98×74×H104

材質:本体・フタ/飽和ポリエステル

ハンドル/ポリアセタール

底フタ/ポリプロピレン

●ハンドルを回すだけでナッツや板チョコを簡単に細かくします。



④ 18-8 ニンニク絞り

〈BNV-01〉 8-0547-0401 ¥920

全長:175



⑤ 18-0 三角型にんにく絞り

〈BNV-05〉 8-0547-0501 ¥800

全長:151



NEW

⑥ レズレー 18-10
ガーリッククラッシャー 12895

〈BGC-41〉 8-0547-0601 ¥6,800

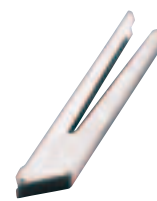
全長:200



⑦ 18-0 ジャンボ ニンニク絞り

〈BNV-04〉 8-0547-0701 ¥940

全長:180



⑧ 18-10 ガーリックプレス

Art. 443

〈BGC-01〉 8-0547-0801 ¥3,800

全長:156

小さな穴できめ細かくしぼれます。
ニンニクの薄皮むき機能付き。⑨ アルミ ニンニクしぼり
DH-3010

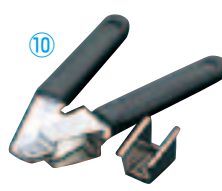
〈BNV-06〉 8-0547-0901 ¥1,800

157×48×H31

本体:アルミニウム合金

薄皮むき部:シリコンゴム

(耐熱温度200℃)

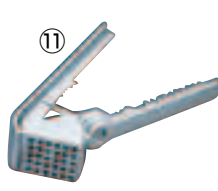
⑩ WÜSTHOF ヴォストフ
ガーリックプレス 4290

〈ADL-B3〉 8-0547-1001 全長:170 ¥7,000

●荒目プレート付き

⑪ ウェストマーク
アルミガーリックプレス 3000 (芯抜付)

〈BUE-44〉 8-0547-1101 全長:162 ¥4,200

⑫ ラビット ニンニク&
ショウガ用グレーター

〈BLB-01〉 ¥840

8-0547-1201 オレンジ

8-0547-1202 ピンク

62×158

質量:44g

材質:ポリカーボネイト

●表面と裏面を使い分けることにより、ニンニクとショウガを簡単にすりおろすことができます。

●特殊な表面加工のため繊維などがかたまらず、スポンジで簡単お手入れできます。

⑬ 18-8 シェフランド
トリュフスライサー 9981-1054

〈BLT-48〉 8-0547-1301 ¥3,500

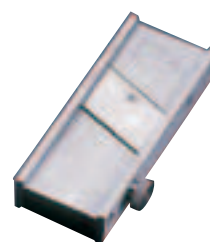
255×85

●ネジでスライスの厚さを調整できます。

⑭ レズレー 18-10 トリュフカッター
12742

〈BLC-18〉 8-0547-1401 ¥9,500

全長:275

⑮ マトファ トリフカッター (ステンレス)
744604

〈WTL-31〉 8-0547-1501 ¥67,000

178×70×H22

有効切削幅:58

⑯ マトファ トリフスライサー
44606(ステンレス製)

〈BTL-46〉 8-0547-1601 ¥11,000

185×80

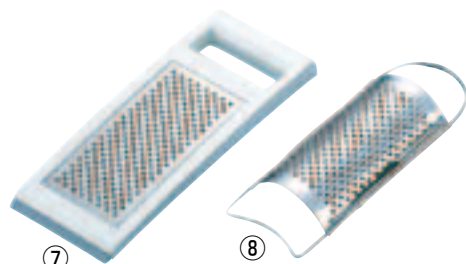
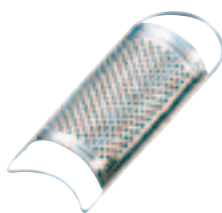


TKG18-8 ボール
P.243ボスカ
P.1840TKG キッチンツールシリーズ **洗** 柄との間に隙間が無く、汚れが溜まらず衛生的です。

①～⑥ハンドル：ポリプロピレン 金属部：ステンレス



TKG キッチンツール

① チーズナイフ穴明 KT87803 **洗**〈BKT-L7〉 8-0549-0101 ￥1,300
刃渡り140 全長255② チーズナイフ KT87920 **洗**〈BKT-L8〉 8-0549-0201 ￥1,400
刃渡り102 全長212③ チーズスライサー KT87713 **洗**〈BKT-L9〉 8-0549-0301 ￥1,500
全長210④ チーズグレーター KT87927 **洗**〈BKT-M0〉 8-0549-0401 ￥1,100
57×120 全長210⑤ チーズグレーター荒目 KT87928 **洗**〈BKT-M1〉 8-0549-0501 ￥1,100
全長245⑥ チーズグレーター細目 KT87929 **洗**〈BKT-M2〉 8-0549-0601 ￥1,100
57×120 全長245⑦ キッチンヘルパー
チーズおろし S-558〈BTC-88〉 8-0549-0701 ￥740
110×275×H24
材質：プラスチック製

⑧ 18-0 チーズオロシ 〈BTC-33〉

8-0549-0801 特大 240×100 ￥1,650
8-0549-0802 大 160× 90 ￥1,540
8-0549-0803 小 100× 50 ￥ 500

⑨ ブリキチーズオロシ

〈BTC-34〉

8-0549-0901 中 160× 85 ￥ 740
8-0549-0902 小 94× 49 ￥ 640

⑩ ブリキ円筒型 チーズオロシ

〈BTC-36〉 8-0549-1001 φ88×197 ￥1,200



⑪ 18-0 四面 チーズオロシ

〈BTC-37〉 8-0549-1101 110×83×H190 ￥2,100



⑫ 18-0 六面 チーズオロシ

〈BTC-68〉 8-0549-1201 138×114×H215 ￥2,700

- 6種類の刃で、パウダーチーズ・シュレッダーチーズ・スライスチーズなど様々な形にチーズを変化させます。



⑬ 18-8 グレイター 〈BGL-12〉

	サイズ	高さ	
8-0549-1301	φ 50	80	￥1,100
8-0549-1302	φ 60	113	￥1,200
8-0549-1303	φ 78	150	￥2,100
8-0549-1304	φ110	200	￥2,400
8-0549-1305	φ125	250	￥3,000

⑭ 18-10キッチンヘルパー チーズ
スライサー S-113-07

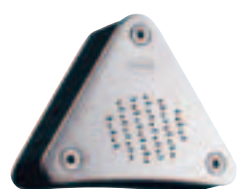
〈BTC-90〉 8-0549-1401 全長:240 ￥1,070

⑮ **レズレー 18-10**
チーズスライサー 12738

〈BLC-17〉 8-0549-1501 全長:240 ￥4,500



テリアス&エコノメ

⑯ アルミハンドル
チーズナイフ 217855〈BTL-42〉 8-0549-1801 ￥3,100
全長:176 刃渡り: 85⑯ アルミハンドル
チーズスライサー 217651〈BTL-39〉 8-0549-1901 ￥3,500
全長:190⑰ マトファ 215432 **ナツメグオロシ (ブリキ製)**〈BNT-04〉 8-0549-2101 ￥4,910
全長:150⑱ **レズレー 18-10**
スパイス グレーター 95002

〈BSP-B7〉 8-0549-2001 ￥3,800

- ナツメグ、しょうがやわさび、にんにく、ゆずの皮などを手軽に削ることができるコンパクトなグレーターです。
- 本体にナツメグを1つ収めることができます。
- ケース付



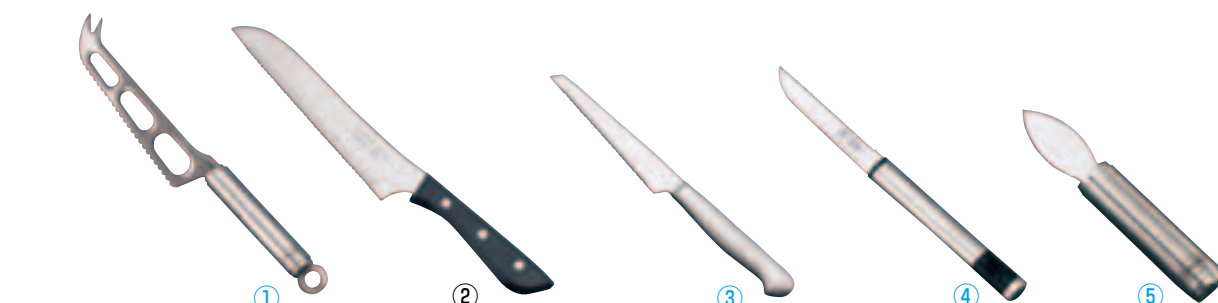


フォンデュフォーク
P.1842



MLV ペパーミル
P.1911

料理を可愛くアレンジ!



① **ROSLE レズレー** **チーズナイフ 12724**
〈BLC-06〉 8-0550-0101 ¥5,200
全長:285 刃渡り:150

チーズナイフ (ステンレス製)
② **大** 〈ATC-11〉 8-0550-0201 ¥4,900
全長:310 刃渡り:180

④ **ツヴィリング** **チーズナイフ 39730-000**
〈BHV-30〉 8-0550-0401 ¥1,800
全長:203 刃渡り:85

⑥ **デコるんカッター WW-107**
〈BDK-08〉 8-0550-0601 ¥1,000
123×93×H22
材質:刃部/ステンレススチール
柄部・刃先カバー/ポリプロピレン
耐熱温度:90℃
●刃先を使うことで細かな細工も簡単に
できます。
●直刃、波刃の2種類で簡単に料理の
飾り切りができます。

③ **ブライト M11プロ** **チーズナイフ M1157 13cm**
〈ABL-50〉 8-0550-0301 ¥6,200
全長:240 刃渡り:130

⑤ **ROSLE レズレー** **パルメザンナイフ 12725**
〈BLC-CO〉 8-0550-0501 全長:160 ¥4,800

片手でチーズがスライスでき、
削りたての風味や香りが楽しめます。



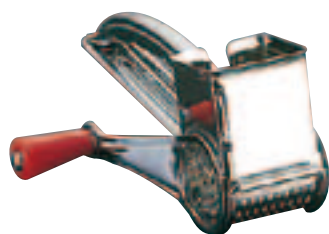
⑦ **18-8 ワンハンド チーズグレーター**
〈BTC-F7〉 8-0550-0701 ¥8,600
80×54×H174
●硬質チーズをセットして片手で握るだけで簡単にチーズが
おろせます。
●食べる直前にチーズを削る演出が手軽にできます。



⑧ **ローターリー**
チーズグレーター 62968
〈BTC-F4〉 8-0550-0801 ¥3,000
210×110×H115
材質:本体/高耐熱ABS樹脂
刃/ステンレス



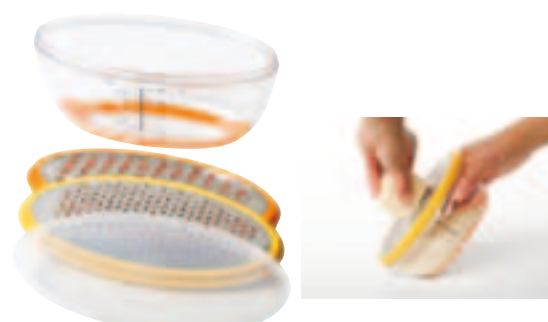
●回転ハンドルの回す方向を変えると
細目・粗目が変わります。
●ハンドルは利き手に合わせて左右ど
ちらかもセット可能です。
●細目はサラダ・パスタ・リゾットなど、
粗目はピザ・グラタンなどに。



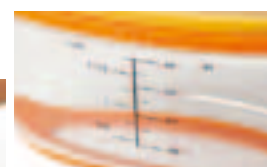
⑨ **ダイヤモンドリナー**
(クロームメッキ)
〈BDI-16〉 8-0550-0901 ¥2,800
200×100×H80



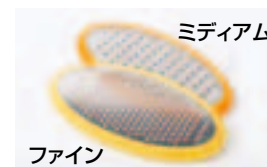
⑩ **ROSLE レズレー チーズミル**
(ファインローラー) 16684
〈BTC-F0〉 8-0550-1001 ¥6,300
140×65×H115
材質:18-10ステンレス、POM樹脂
●親指でガイドを押すことで、挽き加減を
調整できます。
●右利き、左利きどちらでも使用できます。
●分解ができお手入れが簡単です。



⑪ **プログレッシヴ**
グレーター&メジャー HG-1300
〈BGL-16〉 8-0550-1101 ¥3,500
175×90×H85
容量:400c.c.
材質:グレーター/ステンレススチール
本体/SAN樹脂、エラストマー、
ポリプロピレン



●受け容器は目盛りが付
いているのでメジャー
カップとしてお使いいた
だけます。



●二種類(ミディアム、ファイン)
のグレーターが付属されています。

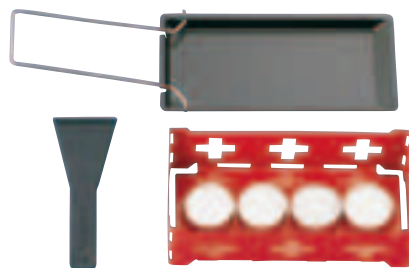
関連商品



ボスカ チーズフォンデュセット
→P.1840~



ケラ チーズフォンデュセット
→P.1844~



ヌーベル チーズラクレット
→P.1843



ボスカ
P.1840フォンデュフォーク
P.1842

- ① ボスカ オークウッド
チーズボード&ドーム 859002
〈BTC-G0〉 8-0551-0101 ¥7,900
φ250×H155
材質：樹脂、オークウッド



- ② ボスカ ライフ
チーズカラー オーク 320108
〈BTC-F5〉 8-0551-0201 ¥12,600
320×240×60(組立時：H150)
材質：ウッド、ステンレススチール
セット内容：ボード、カーリングナイフ、ピン



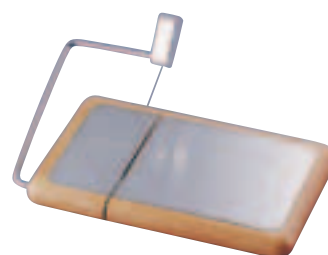
- ③ ボスカ ライフ
チーズカラー用ドーム 850504
〈BTC-F6〉 8-0551-0301 ¥1,900
φ200×H140
材質：アクリル樹脂



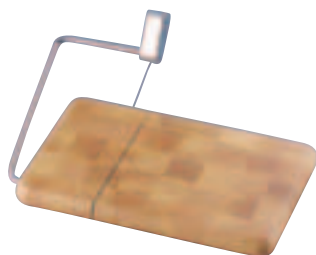
- ④ ボスカ ライフ
カッティングワイヤー&
ボード オーク 850531
〈BKT-Q4〉 8-0551-0401 ¥11,500
315×230×H90
材質：ウッド、ステンレススチール、樹脂
セット内容：カッティングワイヤー付き
チーズボード、ドーム、スベアワイヤー



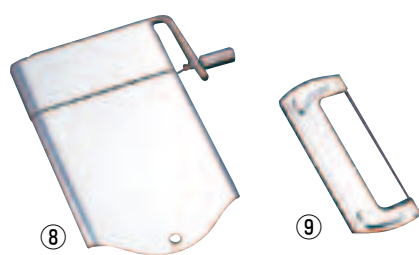
- ⑤ ボスカ プロコレクション
大理石チーズボード S 955042
〈BTC-F9〉 8-0551-0501 ¥12,000
400×300×H20
材質：大理石



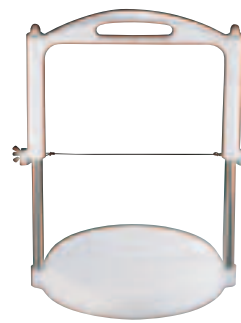
- ⑥ 木製チーズスライサー MW-805
〈BTC-B5〉 8-0551-0601 ¥7,000
木台サイズ：240×148
●18-8ステンレス+ベーク材



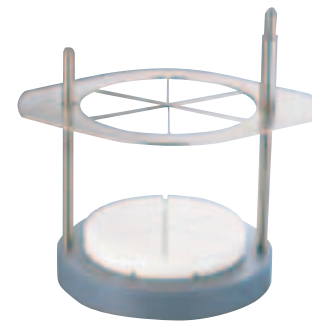
- ⑦ 木製チーズスライサー BB-120
〈BTC-B6〉 8-0551-0701 ¥5,800
木台サイズ：240×148
●ベーク材



- ⑧ 18-8 チーズボード
〈BTC-30〉 8-0551-0801 ¥6,800
130×250
⑨ 18-8 ピアノ線チーズ切 小
〈BTC-32〉 8-0551-0901 ¥240
全長：120

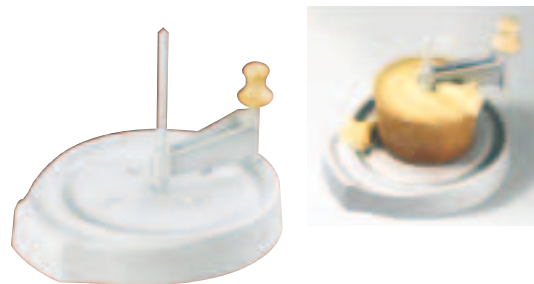


- ⑩ ロックフォート
チーズスライサー
N3502 (52085)
〈BTC-D9〉 8-0551-1001 ¥39,000
296×240×H358
カット幅：195
●ソフトチーズ用。
●押し込むだけで簡単にスライスできます。
※ハードチーズには使用できません。



- ⑪ ステンレス チーズウェッジ
(等分器) 〈BTC-E0〉
8-0551-1101 PF06(6等分) ¥51,400
8-0551-1102 PF08(8等分) ¥54,800
270×200×H268
最大カット径：φ150
●簡単に等分カットできます。

ハンドルをくるくるとまわすと、
花びらのように美しく薄くスライスしてくれます。



- ⑫ ジョーロークラシック
(プラスチック製) 040466
〈BZI-01〉 8-0551-1201 ¥16,500
202×177×H148
●チーズを差し込み、ハンドルをクルクルとまわすと、チーズの
表面が花びらのような形に削られます。
●見た目も華やかで、カットしたものを食べた時に感じる
個性的な風味が和らぎ、お口の中でしゅわあへと優しくとける
不思議な食感に。



- ⑬ チーズジョール
N3027F
〈BZI-02〉 8-0551-1301 ¥5,700
φ220×H165 有効径：150
●軽く回すだけで簡単にウェーブ状
のコボーができます。



- ⑭ イージーチェイサー
チーズカッター 〈BTC-E8〉
8-0551-1401 N55300A 19mm幅 ¥ 96,800
8-0551-1402 N55300A-1 9mm幅 ¥100,000
318×169×H112



- ⑮ イージーチェイサー
チーズカッターセット
N55300A-2
〈BTC-E9〉 8-0551-1501 ¥132,000
318×169×H112
9mm幅と19mm幅のセットです。



- ① ハンドグレーター ロマノ
853805
〈BTC-G6〉 8-0552-0101 ¥4,200
200×85×H100
- ② パルメザンチーズグレーター
990552
〈BTC-G7〉 8-0552-0201 ¥1,100
186×130×H15

- ③ スパゲティ用
パルメザンチーズグレーター
990559
〈BTC-G8〉 8-0552-0301 ¥1,500
280×75×H40
①～③ 材質: ステンレススチール



- オークウッド
④ ハードチーズスライサー 320200
〈BTC-G1〉 8-0552-0401 ¥2,700
全長: 225
- ⑤ ソフト/セミハード
チーズスライサー 320203
〈BTC-G2〉 8-0552-0501 ¥2,700
全長: 165
- ⑥ ハードチーズグレーター 320201
〈BTC-G3〉 8-0552-0601 ¥2,700
全長: 195
- オークウッド
⑦ ハードチーズナイフ 320202
〈BTC-G5〉 8-0552-0701 ¥2,700
全長: 220 刃渡り: 83
- ⑧ ソフト/セミハード
チーズナイフ 320206
〈BTC-G4〉 8-0552-0801 ¥2,700
全長: 235 刃渡り: 98
- ④～⑧
ハンドル: オークウッド 金属部: ステンレススチール



- ⑨ グッチーニ チーズボード L(カバー付)
〈RGT-B8〉 8-0552-0901 2700.0000 クリアー
8-0552-0902 2700.0044 グリーン
8-0552-0903 2700.0045 オレンジ
8-0552-0904 2700.0065 レッド
8-0552-0905 2700.0068 ブルー
8-0552-0906 2700.0088 イエロー
255×255×H115
フード: 内247×247×H70
材質: 磁器、SAN樹脂

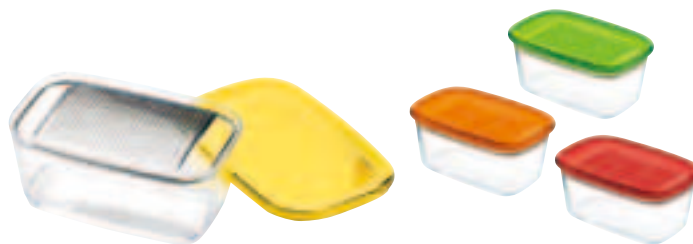
- ⑩ グッチーニ チーズボード M(カバー付)
〈RGT-B9〉 8-0552-1001 2701.0000 クリアー
8-0552-1002 2701.0044 グリーン
8-0552-1003 2701.0045 オレンジ
8-0552-1004 2701.0065 レッド
8-0552-1005 2701.0068 ブルー
8-0552-1006 2701.0088 イエロー
255×180×H115
フード: 内247×173×H70
材質: 磁器、SAN樹脂



- ⑪ グッチーニ チーズディッシュ
〈RGT-I2〉 8-0552-1101 2293.0044 グリーン
8-0552-1102 2293.0045 オレンジ
8-0552-1103 2293.0065 レッド
8-0552-1104 2293.0068 ブルー
8-0552-1105 2293.0088 イエロー
320×208×H100
材質: SAN樹脂・メタクリル樹脂



- NEW
⑫ グッチーニ チーズディッシュ
1130.0016 クローム
〈RGT-Z9〉 8-0552-1201 ¥8,900
320×208×H100
材質: SAN樹脂・メタクリル樹脂



- ⑬ グッチーニ チーズグレーター
〈RGT-O8〉 8-0552-1301 2247.0244 グリーン
8-0552-1302 2247.0245 オレンジ
8-0552-1303 2247.0265 レッド
8-0552-1304 2247.0288 イエロー
175×115×H80
材質: SAN樹脂・ステンレス刃



- ⑭ グッチーニ ピッキングフォーク
〈RGT-T0〉 8-0552-1401 2331.1800 クリアー
8-0552-1402 2331.1865 レッド
145×50×H15
材質: SAN樹脂・ステンレス刃



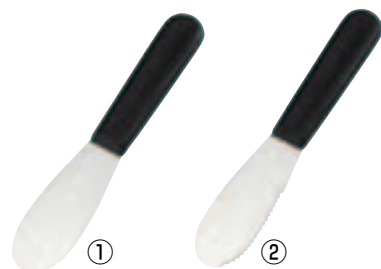
- ⑮ グッチーニ チーズナイフ
〈RGT-Y4〉 8-0552-1501 2300.1201 バイオレット
8-0552-1502 2300.1211 ホワイト
8-0552-1503 2300.1222 グレー
8-0552-1504 2300.1239 サンド
8-0552-1505 2300.1245 オレンジ
8-0552-1506 2300.1265 レッド
8-0552-1507 2300.1276 ブルー
8-0552-1508 2300.1281 スカイブルー
8-0552-1509 2300.1284 グリーン
全長: 238
材質: SAN樹脂・ステンレス刃



- ⑯ グッチーニ
フォールディング
マルチトレイ
〈RGT-E2〉 8-0552-1601 0894.0000 クリアー
8-0552-1602 0894.0044 グリーン
8-0552-1603 0894.0045 オレンジ
8-0552-1604 0894.0065 レッド
580×350×H235
材質: PS樹脂・メタクリル樹脂

オーブントースター
P.931コンベアトースター
P.932

TKG キッチンツールシリーズ 洗 柄との間に隙間が無く、汚れが溜まらず衛生的です。

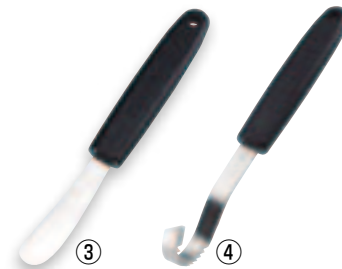
①～④ハンドル：ポリプロピレン
金属部：ステンレス

TKG キッチンツール

① バタースプレダー KT83300 洗

〈BKT-P9〉 8-0553-0101 ￥1,000
全長183

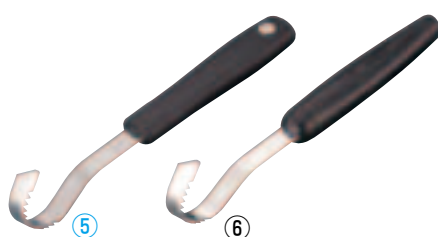
② バタースプレダー(ギザ刃) KT83301 洗

〈BKT-Q0〉 8-0553-0201 ￥1,100
全長183

③ バターナイフ KT87802 洗

〈BKT-L6〉 8-0553-0301 ￥1,000
全長182

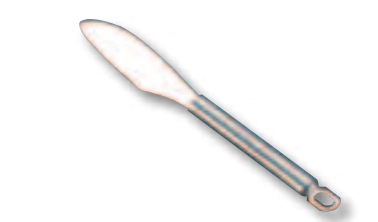
④ バターカーラー KT87804 洗

〈BKT-L5〉 8-0553-0401 ￥1,100
全長190

⑤ ヴォストフ シルバーポイント バターカーラー 4214SP

〈BDL-47〉 8-0553-0501 ￥2,700
全長：190

⑥ マトファ バターカーラー 120920

〈BMT-01〉 8-0553-0601 ￥3,400
全長：195

⑦ 18-10 キッチンヘルパー バターナイフ S-113-03

〈BBT-57〉 8-0553-0701 ￥980
全長：233

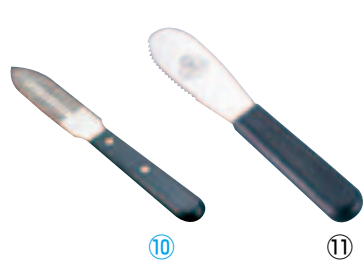
⑧ ツヴィリング サンドウィッチスプレッダー 39745-000

〈BHV-32〉 8-0553-0801 ￥1,500
全長：222

⑨ レズレー 18-10 ブラックファーストナイフ 12773

〈BLC-C8〉 8-0553-0901 ￥3,800
全長：230

●パン、チーズを切ったり、バター、ジャム等を塗ったりと朝食には欠かせません。



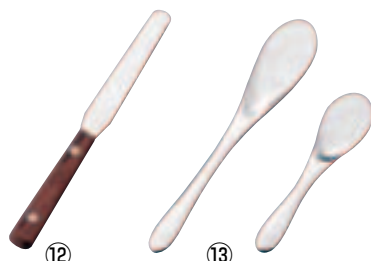
⑩ ヴォストフ バタースプレディングナイフ 4170

〈BBT-46〉 8-0553-1001 ￥4,100
全長：218

⑪ マトファ バターナイフ&スプレッダー 121021

〈BBT-64〉 8-0553-1101 ￥4,800
全長：185(耐熱120℃)

洗



⑫ 18-0 パレットミニ

〈ABT-51〉 8-0553-1201 ￥580
全長：170

⑬ 18-8 マーガリンヘラ

〈BMC-23〉 8-0553-1301 大 全長：177 ￥430
8-0553-1302 小 全長：120 ￥300

⑭ ウィズ シリコンミニヘラ No.1233

〈BSL-54〉 8-0553-1401 ￥600

ヘラ部：26×64 全長152

耐熱温度：-20～+204℃

本体：シリコンゴム

芯棒：ステンレス鋼

●小さめの瓶口からジャムなどを取り出しやすい。



⑮ バターナイフ“コロン” G3449 アイボリー

〈BBT-76〉 8-0553-1501 ￥380

φ40×H140

材質：ナイフ部：ステンレス

ハンドル：ABS樹脂

⑯ ウェストマーク チーズ&バターカーラー 3110

〈BUE-45〉 8-0553-1601 ￥1,320
全長：150

⑰ 木製 バターマルメ

〈BBT-45〉 8-0553-1701 ￥2,300
80×110 全長：210

⑱ レズレー 18-10

⑲ サンドウィッチパレット

	幅	全長	
8-0553-1801	12564	65×255	￥4,500
8-0553-1802	12543	65×295	￥4,700
8-0553-1803	12544	65×335	￥5,500

⑲ サンドウィッチパレット 穴明

	幅	全長	
8-0553-1901	12546	65×255	￥4,700
8-0553-1902	12547	65×295	￥5,200
8-0553-1903	12548	65×335	￥6,000



パン切りナイフ
P.331



食パン型
P.1085



① ①ポリカーボネイト
スパイスポット (目盛付) (ASP-23)

	cm	内径	深さ	ℓ
8-0554-0101	10	φ100	100	0.73
8-0554-0102	12	φ120	120	1.25

●フタに切り込みが入っているのでヤクミ
トングやスプーン等をセットしたままフタ
ができます。



●フタは引っ掛けつきですので
置き場に困りません。



② ②18-8 丸型バターポット
(ABT-49) 8-0554-0201 ¥3,300
φ110×H115 内φ100×H100

③ ③ポリカーボネイト
バターポット (計量目盛付)
(ABT-50) 8-0554-0301 ¥2,000
φ110×H115 内φ100×H100



熱伝導の良いアルミ製で、固いバターを
溶かして削りやすく塗りやすい。



⑤ プレイザント アルミバターナイフ
(BBT-A4) 目 ¥1,000

8-0554-0501	シルバー
8-0554-0502	ゴールド
8-0554-0503	レッド
8-0554-0504	ブルー
8-0554-0505	ブラック
8-0554-0506	ピンクゴールド

全長:173 幅:21
●左右どちらの利き手でも使いやすい
ユニバーサルデザイン。



⑥ ⑥ふわふわバターナイフ
SNBT2
(BBT-A6) 目 8-0554-0601 ¥600

160×22
材質:ステンレス
●冷え固まったバターを軽い力でふわっと
削ることができます。

バターを食べごろに溶かすナイフ。



④ スプレッド ザット バターナイフ
(BBT-97) 目 ¥3,000

8-0554-0401 SPR21 赤
8-0554-0402 SPR22 黒

176×17 材質:銅合金(チタン加工)、シリコン
●熱伝導で冷たいバターをすくい、
塗ることができます。



⑦ ⑦ステンレスカッター式バターケース
BTG2DX
(BBT-A7) 目 8-0554-0701 ¥2,800

190×107×H43
材質:本体/ポリプロピレン
蓋/AS樹脂
カッター・ナイフ/ステンレス鋼
●200gのバターを一度に20個(約10g)に
カットできます。
●先割バターナイフ付

※⑦⑧カッターが変形する恐れがあるので、
常温に戻したバターをご使用ください。



⑧ ⑧業務用バターサイズ
ステンカッター&ケース BTG2DXN
(BBT-A8) 目 8-0554-0801 ¥3,000

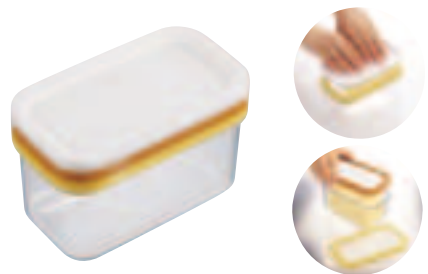
190×107×H77
材質:本体/ポリプロピレン
蓋/AS樹脂
カッター・ナイフ/ステンレス鋼
●450gのブロックバターを一度に20個(約20g)に
カットできます。
●1枚板をレーザーカットした刃を使用しています。
●先割バターナイフ付



⑨ ⑨イージーバター バターフォーマー オレンジ
(BBT-96) 目 8-0554-0901 ¥2,300

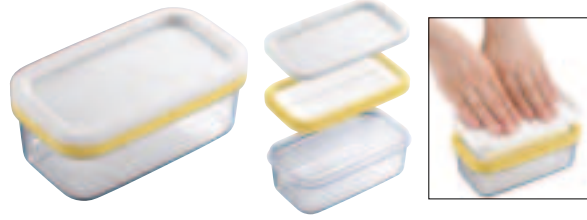
φ95×H170
材質:本体/ポリプロピレン、AS樹脂、
ポリアセタール、ポリエチレン
スライサー/ステンレス

耐熱温度:80℃
バターの出る目安:1回転/約2.5g
●硬いバターを入れて回すだけ、ふんわりバターが
すぐ出てきますのでパンに塗りやすくなります。
●少量でもふんわり感が出るので使用量が少なく
済み、カロリーがカットできます。



⑩ バターカッティングケース
ST-3006
(BBT-95) 8-0554-1001 ¥2,000

167×95×H102
材質:蓋/ポリエチレン(耐熱80℃)
ワイヤープレート/ABS樹脂(耐熱80℃)
ケース/AS樹脂(耐熱70℃)
ワイヤー/18-8ステンレス
●2種類のワイヤープレートで450gバターはひと
押しで約10gにでき、200gバターはひと押しで
約5gのバターを薄切りにカットできます。
●バターに触れずにカットして、ケースごと冷蔵庫
にストックできます。



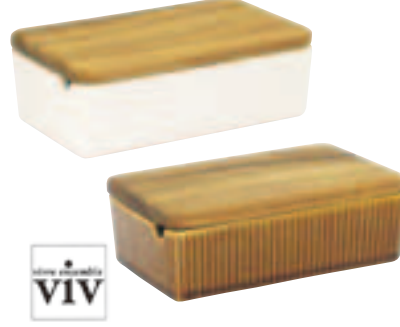
⑪ カットできちゃうバターケース
ST-3005 (BBT-91) 8-0554-1101 ¥1,500

165×95×H68
材質:蓋/ポリエチレン(耐熱80℃)
ワイヤープレート/ABS樹脂(耐熱80℃)
ケース/AS樹脂(耐熱70℃)
ワイヤー/18-8ステンレス
●ひと押しで約5gのバターを薄切りにカットできます。
●バターに触れずにカットして、ケースごと冷蔵庫に
ストックできます。



⑫ ViV(ヴィヴ)
バターケース ハーフ
(BBT-93) 目 ¥1,400

8-0554-1201 26248 ホワイト
8-0554-1202 26249 ブラウン
95×95×H55
材質:本体/白磁
蓋/天然木
●200gのバターを半分にカットして小分け
が出来る便利なサイズです。



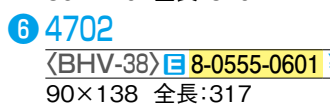
⑬ ViV(ヴィヴ)
バターケース
(BBT-94) 目 ¥2,000

8-0554-1301 26251 ホワイト
8-0554-1302 26252 ブラウン
155×95×H55
材質:本体/白磁
蓋/天然木
●200gのバターがきれいに入るサイズ
です。
●バターナイフを入れるスリット付き。

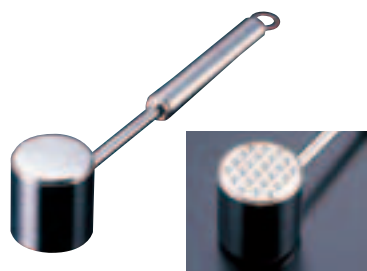
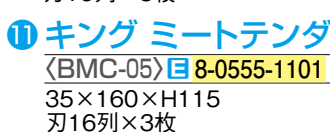
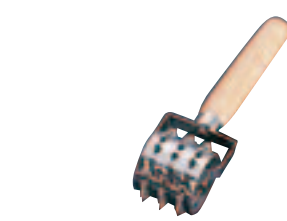
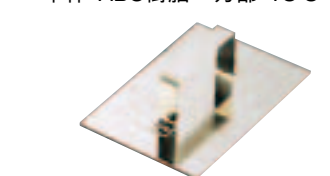
555

チーズ・バター・肉用品

調理小物 厨房用品

おすすめ
商品TKG ブルーティタン・ハンマー・フライパン
P.93プラスチックまな板
P.347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
洗浄用
清掃用品
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 TKG アルミダイキャスト
両面肉たたき〈BKN-E2〉8-0555-0101 ¥2,900
タタキ面:48×48 全長:255 310g⑤ ヴォストフ
ステンレス ミートハンマー
4701〈BHV-39〉8-0555-0501 ¥46,500
86×140 全長:310⑥ 4702
〈BHV-38〉8-0555-0601 ¥36,800
90×138 全長:317② TKG ミートテンドー(両面)
アルミノンスティック 〈BMC-28〉

	タタキ面	全長
8-0555-0201 M	49×49	250 ¥2,500
8-0555-0202 L	64×64	270 ¥2,900

材質 本体:アルミダイキャスト
ハンドル:ステンレス
●フッ素樹脂加工で油污れも、お手入れ簡単。⑦ レズレー 18-10
両面 ミートハンマー12820〈BMC-25〉8-0555-0701 ¥6,500
タタキ面:φ46 全長:275⑩ シェフ・マスター ミート
テンドーライザー No.90009〈BMC-29〉8-0555-1001 ¥11,000
37×160×H165
刃16列×3枚⑪ キング ミートテンドーライザー
〈BMC-05〉8-0555-1101 ¥14,800
35×160×H115
刃16列×3枚⑬ ミートソフター
〈BMC-09〉8-0555-1601 ¥2,300
130×130 刃8列×1枚⑭ 木柄 ミートローラー
〈BMC-10〉8-0555-1801 ¥690
幅50×全長180⑮ お肉の筋きり器
スジキリー番 NSI-01〈BNK-43〉8-0555-1701 ¥1,000
24×60×H147
本体:ABS樹脂 刃部:18-8ステンレス⑯ 18-8 角型 肉おさえ
〈BNK-39〉8-0555-2101 ¥1,500
150×100 板厚:3mm⑰ ポップアップタイマー
ローストビーフ用 144S
(100本入) 〈CPT-03〉8-0555-2201 ¥8,000φ12×H28
●肉塊中にポップアップタイマーを差し込みます。肉の表面から3cmの肉中温度が62℃に達すると中心部分(オレンジ色)が飛び出して焼きあがったことを知らせてくれます。③ TKG ステンレス鋳物 肉タタキ
ギザ型

〈BNK-45〉8-0555-0301 ¥4,400

タタキ面:80×65 全長:210 450g

特長
●ステンレス鋳物製なのでメッキ等のはがれる心配がなく、異物混入を防ぎます。
●握り易く、作業しやすいハンドルデザイン。⑧ タイガー ミートハンマー
No.446〈BMC-08〉8-0555-0801 ¥1,800
タタキ面:約52×55 全長:245

NEW

④ TKG 18-8 肉タタキ 平型
〈BNK-E4〉8-0555-0401 ¥4,400タタキ面:79×61
全長:204
質量:424g

⑨ ビクター プロシェフ 56枚刃

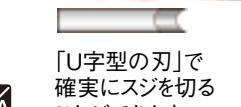
〈BMC-30〉8-0555-0901 ¥8,500

タタキ面:58×78 全長255
刃14列×4枚 350g

●筋きりと肉たたきを組み合わせた近代的なツールです。



「ストッパー」が両サイドに付いている為、刃がまな板に当たらない構造です。



「U字型の刃」で確実にスジを切ることができます。

「X配列」により効率的なスジ切りができます。

⑫ ニクサス
とんかつ専用スジ切り器

〈BNK-E3〉8-0555-1501 ¥4,500

8-0555-1501 ピンク

8-0555-1502 ブルー

8-0555-1503 グリーン

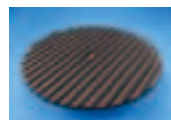
30×125×H125

●短時間で効率的にお肉を柔らかくします。
●ワンタッチで分解して洗えるので衛生的です。

NEW

⑱ 鋳鉄 ミートプレス

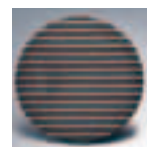
〈BMC-31〉8-0555-1901 ¥3,500

φ160×H55
板厚:10mm
ツマミ材質:天然木
質量:約900g

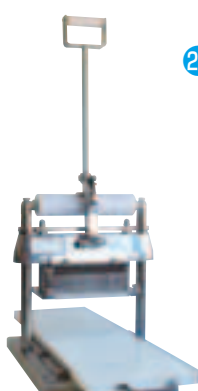
⑲ 鉄鋳物 ベーコンプレス 丸型 A-146

〈BBC-07〉8-0555-2001 ¥4,000

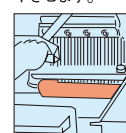
φ220 板厚:5.5mm

⑳ ジャカード
スーパーテンドーマチック
手動式H型

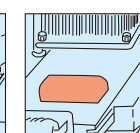
〈CZY-01〉8-0555-2301 ¥385,000

440×400×H950
(高さはハンドルを含む)
テーブル寸法:260×785(スライド式)
特殊ステンレス強靱刃:544本(34列)
一回の処理面積:80×200
肉の厚さ:110mm(幅250mm)まで
質量:22kg
※骨付き肉、冷凍肉用ではありません。
●肉を柔らかく美味しくします。

骨抜きしたブロック肉をセットして、テーブルをスライドさせます。



レバーをおろして、肉筋をカットします。



テーブルを引き出し、出来上がりです。



JetNet® JET-HORN®

ジェットネットの特長

- ジェットネットは米国のFDA(米国食品医薬局)によって承認された材料を使用しUSDA(米農務省)の認可を受けており、また輸入の都度、食品等輸入の国内検査を受けておりますのでその安全性が証明されております。ただし網焼きなど、ネットィングした肉に直接火をあてることは避けてください。
- ジェットネットは従来の“タコ糸巻き”に比べると大幅な能率アップになり、作業時間を短縮します。(1分間に約12個作ることができます。)
- ジェットネットは全くの無害、無臭性をもち、特別なゴムの使用と特殊な構造によって驚異的な熱耐久性を持っています。(耐熱230℃)



① ネットをホーンにかぶせて、たくしあげます。



② ホーンの先から2cm余り残して切ります。



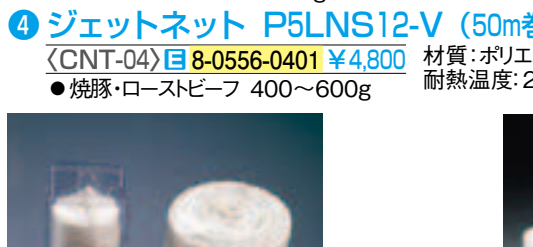
③ 肉をホーンの後ろから押し入れ、付属の突き棒で押し出します。



④ ネットを切って出来上りです。



③ ジェットネット P3LNS12 (25m巻×2)
〈CNT-03〉 8-0556-0301 ¥5,100
材質: ポリエステル
耐熱温度: 230℃
●チキンロール 400～600g



④ ジェットネット P5LNS12-V (50m巻)
〈CNT-04〉 8-0556-0401 ¥4,800
材質: ポリエステル
耐熱温度: 230℃
●焼豚・ローストビーフ 400～600g



⑥ 綿 調理用糸 太口
(Vパックタイプ110g)
〈CTY-03〉 ¥940

号	長さ	太さ
8-0556-0601	15 約65m巻	太さ1.9
8-0556-0602	20 約50m巻	太さ2.0

- 無芯巻きで使い易い容器入りVR

⑦ 綿 調理用糸 太口
(玉型バインダー巻360g)
〈CTY-02〉 ¥2,000

号	長さ	太さ
8-0556-0701	15 約225m巻	太さ1.9
8-0556-0702	20 約160m巻	太さ2.0
8-0556-0703	30 約105m巻	太さ3.0

- 無芯巻きで小巻きから太巻きまでのバリエーション。

POINT

バインダー巻の特長

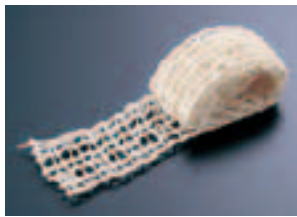
軽く引くだけでスルスルとスムーズに中心より出てきます。転がって汚れず最後まで使えます。



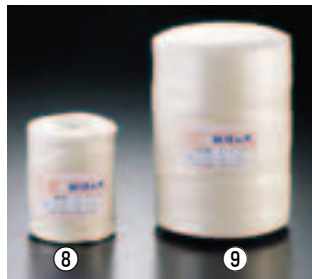
⑩ TS ステンレス
チャーシュートング

号	長さ	太さ
8-0556-1601	75×80×全長300	

- チャーシューの形をくずさずつかむ事が出来ます。



⑤ 綿 チャーシュー用
ネット 1m
〈CTY-12〉 8-0556-0501 ¥300
材質: 綿、生ゴム
●滅菌処理済み
●蛍光染料は使用していません。



⑧ 綿 調理用糸
(玉型バインダー巻200g)
〈CTY-05〉 ¥1,300

号	長さ	太さ
8-0556-0801	8 250m巻	太さ1.2
8-0556-0802	10 190m巻	太さ1.4

⑨ 綿 調理用糸
(玉型スプール巻1kg)
〈CTY-06〉 ¥4,400

号	長さ	太さ
8-0556-0901	8 1,180m巻	太さ1.2
8-0556-0902	10 920m巻	太さ1.4

POINT

スプール巻の特長

樹脂製の筒に巻きつけてあるため、筒にもヒモを通して吊り下げて使用できます。



⑪ 18-8 たこ糸ホルダー 壁固定型

号	長さ	太さ
8-0556-1701	φ135×215×H170	

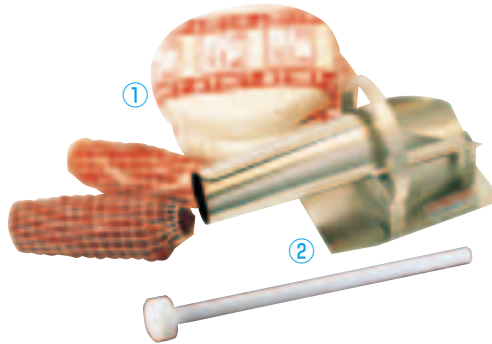
- 最大φ125×H180mmまでのたこ糸が入ります。
- ポビン巻・玉巻・バインダー巻と、全てのたこ糸にご使用いただけます。
- 作業のしやすい所にネジで固定できます。



⑫ 18-8 たこ糸ホルダー 卓上型

号	長さ	太さ
8-0556-1801	φ135×H215	

- 最大φ125×H180mmまでのたこ糸が入ります。
- ポビン巻・玉巻・バインダー巻と、全てのたこ糸にご使用いただけます。
- 底にもりがついておりますので、少々揺れでも倒れません。



① ジェットネット 〈ANT-06〉

品番	用途	質量	肉直径
8-0556-0101	5LNS10-S (23m巻×2)	¥7,600	
8-0556-0102	5LNS12-S (46m巻)	¥8,000	
8-0556-0103	5LNS14-S (46m巻)	¥8,600	
8-0556-0104	5LNS18-S (46m巻)	¥11,000	

品番	用途	質量	肉直径
5LNS10-S	チキンロール・ミニ焼豚	300g～400g	約75mm
5LNS12-S	焼豚・ローストビーフ	400g～600g	約87mm
5LNS14-S		500g～700g	約100mm
5LNS18-S	ボンレスハム・ロースハム・ローストビーフなど	600g～800g	約113mm

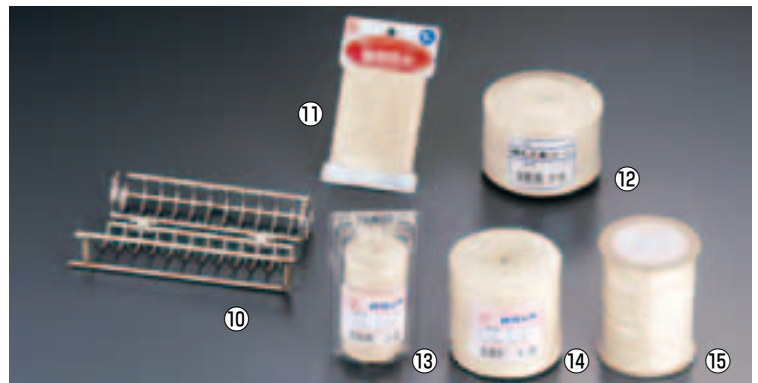
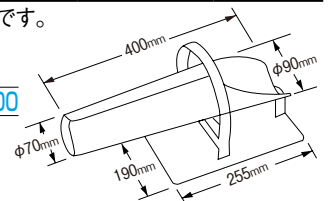
※肉直径はあくまでも目安です。

② ジェットホーン JH-20

号	長さ	太さ
8-0556-0201	400×190×H185	¥47,000

材質: オールステンレス

付属品: 突き棒 450mm



⑩ 18-8 チャーシューラック小
〈ATY-33〉 8-0556-1001 ¥4,500
内φ40×172

⑪ 綿 調理用糸 (100m巻)
〈ATY-34〉

号	長さ	太さ	価格
8-0556-1101	4 太さ 0.8		¥300
8-0556-1102	5 太さ 0.9		¥340
8-0556-1103	6 太さ 1.0		¥370

⑫ 綿たこ糸 (玉巻360g)
〈ATK-10〉 ¥1,900

号	長さ	太さ
8-0556-1201	6 550m巻	太さ1.0
8-0556-1202	8 410m巻	太さ1.5
8-0556-1203	10 320m巻	太さ1.7
8-0556-1204	12 275m巻	太さ2.0

⑬ 綿 調理用糸
(Vパックタイプ110g)
〈ATY-37〉 ¥940

号	長さ	太さ
8-0556-1301	8 130m巻	太さ1.2
8-0556-1302	10 100m巻	太さ1.4
8-0556-1303	12 85m巻	太さ1.6

⑭ 綿 調理用糸
(玉型バインダー巻360g)
〈ATY-38〉 ¥2,000

号	長さ	太さ	価格
8-0556-1401	8 430m巻	太さ1.2	
8-0556-1402	10 330m巻	太さ1.4	
8-0556-1403	12 280m巻	太さ1.6	

- 純綿100%

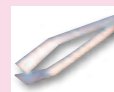
⑮ 綿 たこ糸 ポビン巻 小
〈CTY-14〉 ¥1,050

号	長さ	太さ
8-0556-1501	6 165m巻	太さ0.9
8-0556-1502	8 125m巻	太さ1.2
8-0556-1503	10 95m巻	太さ1.5
8-0556-1504	12 85m巻	太さ1.7
8-0556-1505	15 65m巻	太さ2.0
8-0556-1506	30 32m巻	太さ2.8

POINT

Vパックの特長

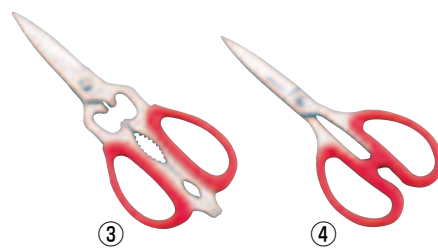
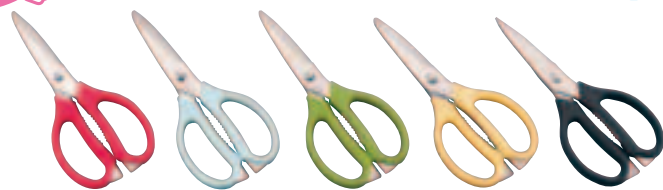
糸がバック包装されておりますので、調理に必要な長さだけ引き出せます。残りはバック内、汚れず衛生的。

TKG ウロコ取
P.505骨抜き
P.509

TKG



※このマークが付いている商品は工具なしで分解洗浄が出来るので大変衛生的にご使用出来ます。

迷ったら
コレ

① TKG キッチンバサミ (ステンレス) 洗

〈BHS-29〉¥1,200

8-0557-0101 レッド	8-0557-0104 イエロー
8-0557-0102 ブルー	8-0557-0105 ブラック
8-0557-0103 グリーン	

全長:200

材質:刃部/ステンレス刃物鋼
柄部/PP樹脂(耐熱100℃)
TPV樹脂(耐熱120℃)●マイクロセレーション(ギザ)付で
すべりにくくカットもスムーズ。
●下処理時の色分け管理にも対応。② シルキー 料理バサミ 抗菌
KSP-220 (ステンレス)

〈BLY-15〉¥2,600

8-0557-0201 赤
8-0557-0202 白
8-0557-0203 黒

全長:220

③ シルキー キッチンバサミ
NKS-215 (ステンレス)

〈BKT-19〉8-0557-0301 ¥3,400

全長:220 (耐熱120℃)

④ シルキー 新型 キッチン鋏
KPS-190

〈BKT-D0〉8-0557-0401 ¥4,100

全長:190

●ハンドル部は耐熱PP (カルブー3522G) 樹脂を
使用していますので、熱湯消毒も可能です。
(耐熱120℃)

VICTORINOX

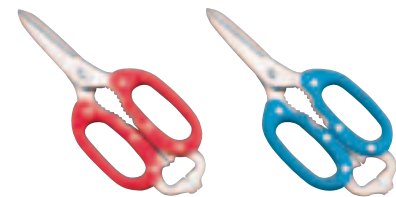


⑧ ビクトリノックス キッチンハサミ

〈BKT-Q5〉¥3,000

8-0557-0801 レッド	7.6363
8-0557-0802 ブラック	7.6363.3

全長:202

材質:刃部/ステンレス
柄部/ポリアミド(耐熱100℃)⑤ 料理バサミコックさん
(ステンレス) 〈BLY-16〉¥2,500

8-0557-0501 赤
8-0557-0502 青

全長:215 (耐熱80℃)

⑥ ソフト キッチンバサミ (ステンレス)

〈BKT-16〉8-0557-0601 ¥2,300

全長:205

●握り部分に軟質樹脂を使用して
いますので指当りがやわらかです。

⑦ ダリヤ キッチンバサミ (ステンレス)

〈BKT-17〉8-0557-0701 ¥4,200

全長:205

⑩ プログレード焼肉ハサミ
(分解式)

〈BPL-10〉¥2,500 洗

8-0557-1001 赤
8-0557-1002 青
8-0557-1003 黒

全長:240

材質:刃部/ステンレス刃物鋼
柄部/ABS樹脂(耐熱100℃)●ギザ刃で食材をしっかりつかめます。
●長めのブレードで大きな肉も一気に切れます。⑪ カネツネ キッチンハサミ
取り外し式 KC-020S 洗

〈BHS-35〉8-0557-1101 ¥1,500

全長:185

材質:刃部/ステンレス刃物鋼
ハンドル部/ABS樹脂(耐熱110℃)●ブレードにはマイクロセレーションが
付いており、すべらず切りやすいです。
●簡単に左右を外して洗浄する事が
出来ます。

12

13

⑫ エクセル キッチンバサミ
KB-301

〈BKT-F9〉8-0557-1201 ¥360

全長:200

材質:刃部/ステンレス刃物鋼
柄部/ABS樹脂(耐熱70℃)

⑬ 18-0 黒柄 料理バサミ 9130

〈BHS-22〉8-0557-1301 ¥860

全長:203



14

15

⑭ アートクック キッチンバサミ
(ステンレス)

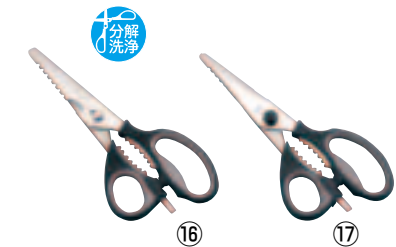
〈BKT-13〉8-0557-1401 ¥1,000

全長:205

⑮ 多機能キッチンバサミ

〈BKT-87〉8-0557-1501 ¥3,000

全長:205

●缶のガス抜きが付いています。
(φ70mmまで)

16

17

⑯ グレースラブセパレート
キッチン鋏FC-418

〈BKT-D8〉8-0557-1601 ¥1,100

205×75 ●取り外して丸洗いOK。

⑰ グレースラブII
キッチン鋏 FC-419

〈BKT-D9〉8-0557-1701 ¥800

205×75 ●滑りにくい特殊刃仕上



⑱ キッチンバサミ EL-210 抗菌

〈BKT-86〉8-0557-1801 ¥2,200

全長:210

●抗菌剤入りエラストマー樹脂
(耐熱80℃)
●刃と刃がはずせてキレイに洗える
清潔構造。⑲ エーデルワイス
料理バサミ

〈BLY-09〉8-0557-1901 ¥7,000

全長:210

⑳ 左きき用 万能型
キッチンバサミ AL-266

〈BKT-E9〉8-0557-2001 ¥2,000

全長:215

材質:刃部/ステンレス
柄部/EVA樹脂(耐熱60℃)



※このマークが付いている商品は工具なしで分解洗浄が出来るので大変衛生的にご使用出来ます。



1 TKG オールステンレスキッチンバサミ

〈BHS-30〉 8-0558-0101 ¥1,800
全長:190

- 切り口がきれいに切れる広刃と、細かい作業や刺して使える細刃のコンビネーション刃。
- 刃片面に細かい波刃がついているので滑らず、切れ味長持ちのセラテッドエッジ刃。



2 オールステンレス料理バサミ コックさん C-12

〈BLY-14〉 8-0558-0201 ¥5,600
全長:190

- 刃と刃をはずして煮沸洗浄、食器洗浄機にも対応。完全殺菌できます。



3 ダイヤウッド オールステンキッチン鋏(取り外し式)

〈BKT-F2〉 8-0558-0301 ¥3,800
全長:205

- 刃と刃が着脱でき、お手入れが容易です。



4 みまつ キッチン鋏リムーブ

〈BKT-C2〉 8-0558-0401 ¥2,600
全長:205

材質:刃部/刃物用ステンレス鋼
握部/亜鉛ダイカスト



5 ストロングプロ キッチンバサミ (オールステンレス)

〈BKT-H4〉 8-0558-0501 ¥2,400
全長:205

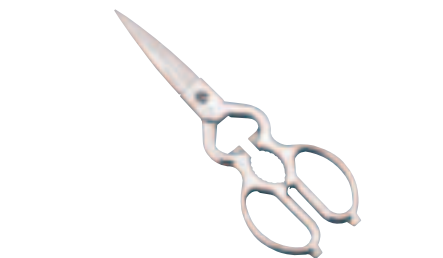
- 煮沸消毒、食器洗浄機対応。



6 キッチンスパッターKS-203

〈BKT-E8〉 8-0558-0601 ¥5,900
全長:204

- 材質:刃部 ハイカーボステンレス鋼
- 柄部まで全て金属のため、耐熱・耐候性に優れています。



7 みまつ キッチン鋏 KI-205

〈BKT-C1〉 8-0558-0701 全長:205 ¥2,300

材質:刃部/刃物用ステンレス鋼
握部/亜鉛ダイカスト



8 シェフ・キッチン鋏 (ステン鍛造)

〈BHS-20〉 8-0558-0801 ¥7,700
全長:200



9 ステンレス安全キッチンバサミ

〈BHS-36〉 ¥1,200
8-0558-0901 ブラック
8-0558-0902 レッド

- 全長:187
- 刃先を丸く仕上げた安全設計です。
- 握り部分にシリコン樹脂を使用していますので、長時間の使用による疲れを軽減します。



10 銀チタンハサミ G-SB

〈BTT-24〉 8-0558-1001 ¥3,000
全長:190

- 刃は強力な抗菌性の銀チタン刃・抗菌樹脂を使用して全身抗菌でサビないはさみです。
- サルモネラ菌・腸炎ビブリオ・O-157・黄色ブドウ球菌・大腸菌といった悪質な中毒菌の刃面での増殖を防止、滅菌していきます。
- サビずに耐酸性、耐アルカリ性も高く、重さもステンレスの約半分です。



11 抗菌セラミックハサミ CO-HWB

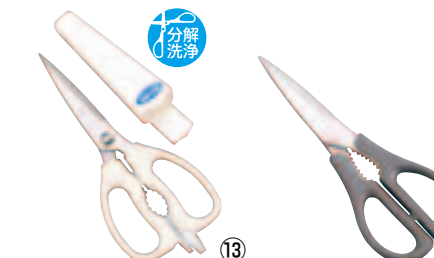
〈BHS-16〉 8-0558-1101 全長:198 ¥6,000

- 金属アレルギーゼロ!カルイ!切れる!永久にサビない刃体。セラミック支軸採用が長期間のシャープな切れ味を現出します。
- ネジガタや締めガタを起こさず高精度でいつまでも安定した切れ味を保てる鋏です。

12 京セラ セラミックキッチンばさみ CH-350L

〈BHS-38〉 8-0558-1201 ¥3,500
全長:195

- 水周りの使用でも錆びないファインセラミック刃です。
- 軽くて使いやすい、75gの軽量タイプです。



13 キッチンはさみホルダー付 ASK-402

〈BHS-28〉 8-0558-1301 ¥900
全長:210

- 材質:ステンレス刃物鋼、ABS樹脂(耐熱70℃)
- ギザ刃付ですべらずに切れます。
- マグネットと吸盤で固定できるホルダー付

14 ビネックス キッチンバサミ 50314

〈BHS-18〉 8-0558-1401 全長:200 ¥700

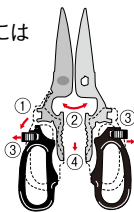
材質:刃部/ステンレススチール
ハンドル/ABS樹脂(耐熱80℃)



15 キッチンハサミ B&D

〈BKT-B7〉 8-0558-1501 ¥3,200
全長:195

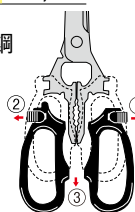
- 金属部とハンドル部を分離して食器洗浄機で洗えます。
- ※ハンドル部は洗浄機にはご使用できません。



16 キッチンハサミ B&D ロング刃

〈BKT-H0〉 8-0558-1601 ¥2,100
全長:230

- 材質:刃部/ステンレス刃物鋼
ハンドル/ABS樹脂
- 刃渡りが95mmと長いのでスムーズに切れます。
- ハンドルは分解できます。
- ※ハンドル部は洗浄機にはご使用できません。



17 キッチン鋏(ベーシック) DH-7158

〈BKT-R7〉 8-0558-1701 全長:190 ¥1,200

材質:刃部/ステンレス刃物鋼
ハンドル部/ABS樹脂(耐熱80℃)

業務用 抜型
P.525イージーグリップ
P.2552

※このマークが付いている商品は工具なしで分解洗浄が出来るので大変衛生的にご使用出来ます。



①

②

③

ツヴィリング 料理バサミ**① ツインセレクトキッチンシェア**

41470-000

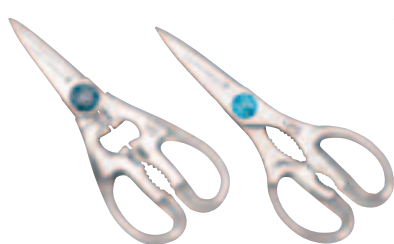
〈BLY-23〉 8-0559-0101 ￥8,000

全長:200
材質:特殊ハイカーボンステンレス鋼(鍛造)
●刃先両側に細かいセレーション(波刃)をつけ、滑りやすい食材をしっかり掴みカットします。**② ツイン 43967-200 (ステンレス)**

〈BLY-11〉 8-0559-0201 全長:200 ￥7,000

③ 43924-200 (ステンレス)

〈BLY-02〉 8-0559-0301 全長:200 ￥10,000



④

⑤

④ ヘンケルス クールカットプラス

料理バサミ 13968-002

〈AHV-75〉 8-0559-0401 ￥2,500

全長:200

⑤ クールカット

料理バサミ 13969-002

〈AHV-81〉 8-0559-0501 ￥1,500

全長:205



⑥

⑦

⑥ ステンレス製キッチンはさみ SJ-K100

〈BKT-R4〉 8-0559-0601 ￥2,500

全長:209

⑦ ステンレス製引き切り型

キッチンはさみ SJ-K110

〈BKT-R5〉 8-0559-0701 ￥2,800

全長:220

⑥⑦
材質:刃部/ステンレス刃物鋼
ハンドル部/エラストマー
●ギザ刃加工で、滑らずに切りやすい
キッチンはさみです。⑥⑦
●使用後はフックに吊り下げて保管
できます。**⑧ 関孫六 鍛造オールステンレス**

カーブキッチン鋏 DH3346

〈BKB-04〉 8-0559-0801 ￥5,500

全長:207
●食材を切りやすいカーブ形状なので、
卓上での切り分けにも最適です。
●継ぎ目のない一体型で分解して洗える
ので衛生的です。

⑨

⑩

⑪

⑨ マトファ (クロームメッキ)**⑨ 料理バサミ 120804**

〈BLY-04〉 8-0559-0901 全長:180 ￥6,000

⑩ ヴォストフ キッチンバサミ

⑩ 5553 〈BBO-01〉 8-0559-1001 全長:180 ￥13,900

⑪ 5563 〈ADL-P5〉 8-0559-1101 全長:210 ￥14,800



⑫

⑬

⑭

**ヴォストフ キッチンバサミ (ステンレス)**

⑫ 5550-1 〈ADL-Q6〉 8-0559-1201 全長:210 ￥13,800

⑬ 5551 〈ADL-A6〉 8-0559-1301 全長:210 ￥9,600

⑭ 5552 〈ADL-A7〉 8-0559-1401 全長:210 ￥9,600



⑮

⑯

⑮ 5558 〈BDL-86〉 8-0559-1501 全長:205 ￥5,000

⑯ グランプリ キッチンバサミ

5556 〈ADL-A9〉 8-0559-1601 全長:210 ￥7,300



⑰

⑱

⑲

ヴォストフ(ステンレス)**⑰ グランプリ 鳥バサミ5508**

〈BTL-11〉 8-0559-1701 全長:255 ￥14,600

⑱ 鳥バサミ 5505

〈BTL-06〉 8-0559-1801 全長:250 ￥14,800

⑲ 鳥バサミ 5501

〈BTL-07〉 8-0559-1901 全長:260 ￥12,700

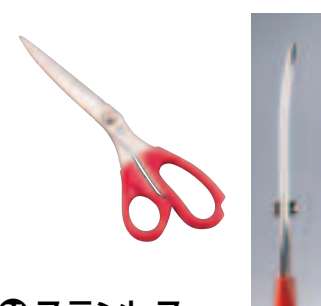
**⑳ レズレー 18-10**

プレミアム ミートシザー

12836

〈BSZ-06〉 8-0559-2001 ￥18,000

全長:240

●鶏肉を切るための専用キッチン鋏です。
●完全に分解ができるので大変衛生的です。**㉑ ステンレス**

昆布切ハサミ(反り刃)

K-240R

〈BHS-24〉 8-0559-2101 ￥2,600

全長:240

材質:刃部/ステンレス刃物鋼
ハンドル部/ABS樹脂●刃先が曲がっている為、昆布など曲面を
切り揃えるのに適しています。鋭い歯を持つ危険な鰐(はも)も、
これなら安心。
うなぎつかみにもOK!**㉒ 業務用「はも」はさみ**

SK-4049

〈BHM-03〉 8-0559-2201 ￥14,000

全長:370 刃長:220

質量:350g

**㉓ キッチンバサミ**

まな板いらず KB-101

〈BKT-B6〉 8-0559-2301 ￥1,800

全長:210 (耐熱70℃)

●うろこ取り、カニ切り、缶蓋開け、
ぎんなん割り、ペットボトルの
キャップ開け、チューブ絞り等に
ご使用できる、多機能ハサミです。
●刃の取り外しができます。

⑳

㉑

NEW

㉔ スニップス 万能ハサミ NGT-205

〈BBV-31〉 8-0559-2401 ￥1,600

全長:205

材質:刃部/炭素鋼(黒色酸化被膜処理)

柄部/ポリエチレン樹脂

●2枚の刃にオール刃を採用することにより、
刃先部でも軽い力で切れます。
●電気コードやトタン板がスムーズに切れます。**㉕ マンモス 万能バサミ (ステンレス)**

〈BBV-10〉 8-0559-2501 全長:190 ￥1,160

耐熱80℃



※このマークが付いている商品は工具なしで分解洗浄が出来るので大変衛生的にご使用出来ます。



1 フィットカットカーブ 料理はさみ

〈BLY-22〉 8-0560-0101 マッシュルームホワイト

8-0560-0102 レタスグリーン

8-0560-0103 カカオブラウン

全長:200

材質:刃部/ハイカーボステンレス鋼

柄部/ポリプロピレン

●「ベルヌーイカーブ刃」に板厚刃・マイクロギザ刃加工で、食材をしっかりとらえて切ることが出来ます。

●開きすぎによるうっかり外れを防止する「あんしん分解設計」。



2 フィットカットカーブ 洗えるチタンバサミ

〈BHI-11〉 8-0560-0201 マッシュルームホワイト

8-0560-0202 アップルグリーン

全長:174

材質:刃部/ハイカーボステンレス鋼(チタンコーティング)

柄部/ポリプロピレン

●カーブ形状の刃によって、対象物をしっかりとつかまえるための最適な刃角度(約30度)をキープできます。

●汚れやさびにも強く、丸ごと水洗いができて衛生的です。

●「がたつき防止リング」により、なめらかな使い心地とシャープな切れ味が持続します。



3 カーブキッチン鋏 DH3313

〈BKK-20〉 8-0560-0301 ¥2,500

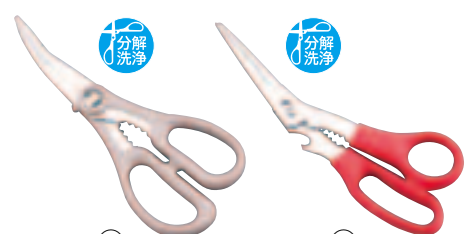
全長:230

材質:刃部/ステンレス刃物鋼

ハンドル/エラストマー樹脂(耐熱100℃)

●まな板を使わず包丁かわりになるキッチン鋏

●ピザのカットなど卓上での切り分けにも便利です。



4 カニです! カニバサミ NK-200

〈BKN-15〉 8-0560-0401 ¥1,700

全長:195 (耐熱80℃)

5 カニバサミ TK-71(電解仕上)

〈BKN-E3〉 8-0560-0501 ¥1,200

全長:200(耐熱80℃)

●取りはずしができ水洗いができるのでいつでも清潔です。



6 シルキー カニ専用バサミ (ステンレス)

〈BKN-09〉 8-0560-0601 ¥2,600

全長:210(耐熱80℃)

●カニの殻をつぶす、切る、身を出すなど、カニのすみからすみまで御料理できます。

7 カニチョコキ カニバサミ (ハイカーボステンレス)

〈BKN-10〉 8-0560-0701 ¥1,500

全長:180

8 カニさばき K601EX

〈BBV-11〉 8-0560-0801 ¥3,500

全長:190

●カニバサミとしても使用できます。

9 カニフォークハサミ

〈BKN-21〉 8-0560-0901 ¥2,600

全長:229

●ハサミから箸やカニフォークに持ちかえなくて蟹肉を食べられます。



11 カネツネ カニハサミ KC-027S(取り外し式)

〈BKN-27〉 8-0560-1101 ¥1,700

全長:190

材質:刃部/ステンレス刃物鋼

ハンドル部/耐熱ABS樹脂

(耐熱温度110℃)

●カニを切り分け、きれいに身を取り出すのに適した独特の形状のブレードです。

●細かいギザ刃は、しっかり逃さずカットします。



12 ステン ウニ切はさみ(反り)

〈BUN-09〉 8-0560-1201 ¥1,500

全長:160

●ウニのトゲが簡単に切れます。

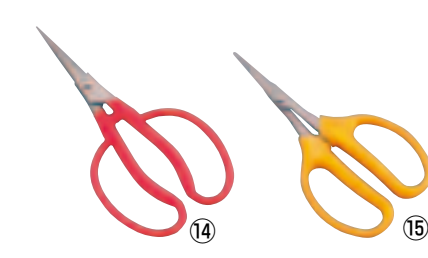
●バフンウニの殻を切って器にできます。

13 マトファ (クロームメッキ)

121135

〈BUN-05〉 8-0560-1301 ¥10,300

全長:155



14 越路 ぶどう 間引鋏 K-14 (ステンレス)

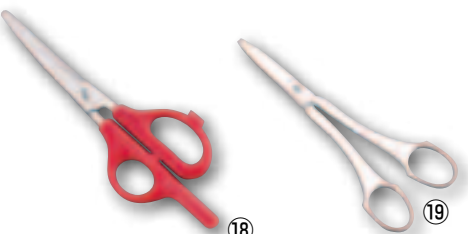
〈BBD-03〉 8-0560-1401 ¥2,200

全長:175

15 ぶどうバサミ デラックス曲刃 320DX-M

〈BBD-02〉 8-0560-1501 ¥2,700

全長:155



18 シルキー 夏みかんバサミ

〈BNT-10〉 8-0560-1801 ¥1,800

全長:188(耐熱80℃)

19 グレープシアーズ No4681 (銀メッキ)

〈BGL-01〉 8-0560-1901 ¥6,000

全長:155

20 プログレッシヴ キッチンスニップス GT-4001

〈BSN-10〉 8-0560-2001 ¥1,370

全長:128

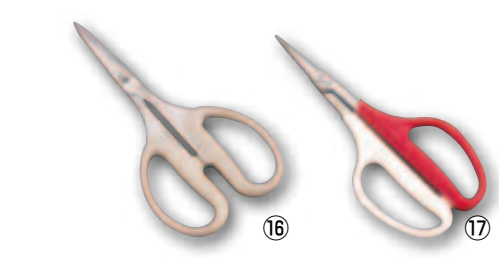
材質:刃部/ステンレススチール

ハンドル/ポリプロピレン

●スプリング内蔵で軽く握れ、細かい作業に最適です。

●刃部のくぼみを使えばハーブ類の葉を茎から簡単に削ぎ落とせます。

●プロテクトカバー付。



16 シルキー 万能バサミ (ステンレス)

〈BBV-12〉 8-0560-1601 ¥2,600

全長:170 (耐熱80℃)

17 ダリヤ マイテースリムカット 直刃 (ステンレス)

〈BSL-11〉 8-0560-1701 ¥1,900

全長:170



21 ステンレス網切鋏 (先細) S-9

〈BST-82〉 8-0560-2101 ¥2,400

全長:170

材質:刃部/ステンレス鋼

柄・キャップ/ポリプロピレン

●先端が細くなっており、細かい作業に便利です。

●持ち運びに便利な安全キャップ付。