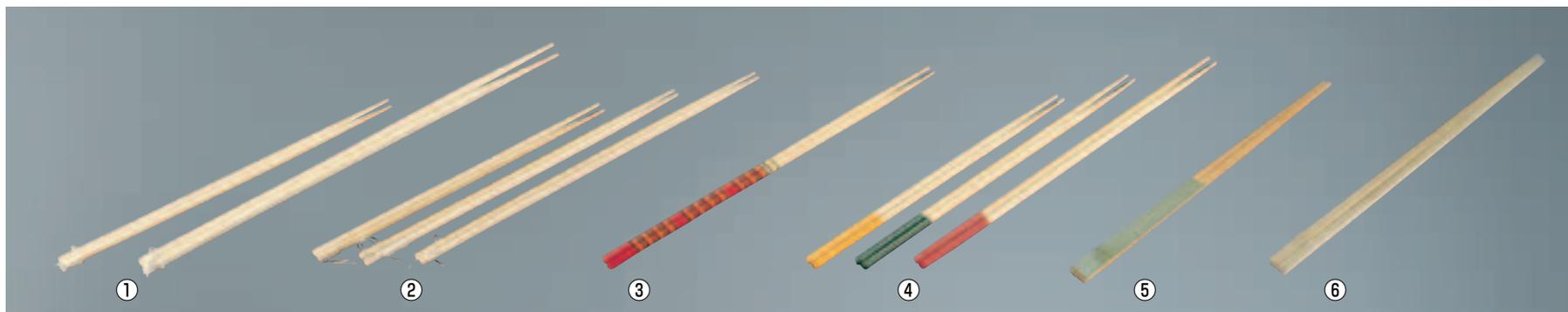


料理道具  
調理小物  
調理機械  
厨房機器  
設備  
サービス  
喫茶用品  
軽食  
製菓用品  
棚  
洗浄用  
清掃用品  
長靴白衣  
衛生  
消耗品  
ハンカケット  
ウェア  
フラット  
ウェア  
テーブル  
ウェア  
卓上備品  
料理演出  
用品  
グラス  
食器  
ホテル  
旅館用品  
テーブル  
椅子  
サイン  
店舗備品



① 竹製 菜箸<ASI-25>

cm	価格
8-2061-0101	27 ¥ 70
8-2061-0102	30 ¥ 80
8-2061-0103	33 ¥ 80
8-2061-0104	36 ¥ 90
8-2061-0105	39 ¥ 100
8-2061-0106	45 ¥ 140

③ 竹製 歌舞伎菜箸 赤<ASI-22>

cm	価格
8-2061-0301	33 ¥ 120
8-2061-0302	36 ¥ 140
8-2061-0303	39 ¥ 160

④ 竹製 カラー菜箸 3点セット

<ASI-44> 8-2061-0401 ¥170  
27cm・30cm・33cm

⑤ 竹製 和風取箸

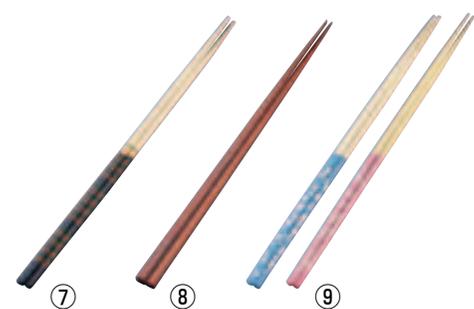
<ATL-10> 8-2061-0501 ¥820  
全長:300

⑥ 竹製 節付取り箸 清流<ATL-21>

8-2061-0601 ¥410  
全長:330

② 竹製 菜箸3点セット

<ASI-24> 8-2061-0201 ¥140  
27cm・30cm・33cm



⑦ 竹製 歌舞伎菜箸 黒<ASI-75>

8-2061-0701 33cm ¥120  
8-2061-0702 36cm ¥140  
8-2061-0703 39cm ¥160

⑧ 銘木菜箸 紫檀仕上 32cm

<ASI-77> 8-2061-0801 ¥300  
全長:320

⑨ 華 菜箸(2膳組) 33cm

<ASI-78> 8-2061-0901 ¥250  
全長:330

⑩ 積層菜箸 32.5cm

<ASI-89> ¥1,300  
8-2061-1001 朱面(あかも)  
8-2061-1002 墨味(すみあじ)  
材質:樺材(フェノール樹脂含む)  
耐熱温度:120℃ 耐冷温度:-20℃  
●フェノール樹脂を含んでおりますので耐水性が高く、水を吸収しないので天然木のような毛羽立ち、変色がありません。  
●食器洗浄機、乾燥機、煮沸消毒が可能です。  
●すべり止め加工付き

⑪ PPS菜箸(10膳入)

<RHS-J3> ¥9,000  
8-2061-1101 黒  
8-2061-1102 エンジ  
全長:300  
材質:PPS樹脂  
耐熱温度:260℃  
●洗浄機・消毒保管庫対応

⑫ ぐる麺取り箸 30cm

<BTL-48> ¥500  
8-2061-1201 PM-110 黒  
8-2061-1202 PM-109 茶  
材質:ポリスチレン(PPS)  
耐熱温度:200℃ 耐冷温度:-20℃  
●先端部分は特殊な星型形状で、麺などをしっかりつかみます。(商標登録済・意匠登録済)  
●持ち手部分は指がしっかりフィットする五角形のお箸です。



⑬ 18-8 手なしダシ入れ <QDS-02>

8-2061-1301	大 1.3ℓ φ122×H213	¥5,540
8-2061-1302	中 0.8ℓ φ106×H170	¥4,540
8-2061-1303	小 0.5ℓ φ 90×H145	¥3,760

⑭ 18-8 手付ダシ入れ <QDS-01>

8-2061-1401	大 1.3ℓ φ122×H213	¥6,230
8-2061-1402	中 0.8ℓ φ106×H170	¥5,220
8-2061-1403	小 0.5ℓ φ 90×H145	¥4,450

⑮ UK18-8 ダシ入れ手付 <QDS-05>

8-2061-1501	大 1.3ℓ φ122×H215	¥5,990
8-2061-1502	中 0.8ℓ φ115×H170	¥5,050
8-2061-1503	小 0.5ℓ φ100×H145	¥4,300



⑯ 耐熱ABS やすらぎ汁次 黒ゆず天目 <QSL-16>

8-2061-1601	特大 1.0ℓ 213×126×H186	¥5,400
8-2061-1602	大 0.75ℓ 196×116×H169	¥4,400
8-2061-1603	中 0.5ℓ 174×102×H148	¥3,850
8-2061-1604	小 0.35ℓ 159× 92×H132	¥3,350
8-2061-1605	ミニ 0.25ℓ 140× 82×H117	¥2,950

⑰ 耐熱ABS やすらぎ汁次 柿朱 <QSL-17>

8-2061-1701	特大 1.0ℓ 213×126×H186	¥5,000
8-2061-1702	大 0.75ℓ 196×116×H169	¥4,100
8-2061-1703	中 0.5ℓ 174×102×H148	¥3,500
8-2061-1704	小 0.35ℓ 159× 92×H132	¥3,000
8-2061-1705	ミニ 0.25ℓ 140× 82×H117	¥2,650



⑱ 汁次(樹脂製)青磁 <QSL-13>

8-2061-1801	特大 1.0ℓ 197×128×H190	¥6,000
8-2061-1802	大 0.75ℓ 177×116×H190	¥4,550
8-2061-1803	中 0.5ℓ 158×103×H152	¥4,350
8-2061-1804	小 0.35ℓ 138× 91×H134	¥3,500

⑲ 汁次(樹脂製)天目 <QSL-14>

8-2061-1901	特大 1.0ℓ 197×128×H190	¥6,000
8-2061-1902	大 0.75ℓ 177×116×H190	¥4,700
8-2061-1903	中 0.5ℓ 158×103×H152	¥4,350
8-2061-1904	小 0.35ℓ 138× 91×H134	¥3,600

⑱⑲変色しにくく、劣化にもハードな強化樹脂です。

**TKG Eastman TRITAN™**  
copolyester

和に合うデザイン性でトライタンを採用、落としても割れにくく、とても丈夫



① TKG スタッキング ガラ入れ (QGL-47) 洗

	ブラック	アイボリー	エンジ	青磁	グレー	アンバー	サイズ	容量(ℓ)	
大	8-2062-0101	8-2062-0102	8-2062-0103	8-2062-0104	8-2062-0105	8-2062-0106	φ125×H125	1.0	¥1,900
小	8-2062-0107	8-2062-0108	8-2062-0109	8-2062-0110	8-2062-0111	8-2062-0112	φ105×H105	0.56	¥1,600

材質:PET(トライタン) 耐熱温度:110℃

- スタッキングして収納ができるのでバックヤードの省スペース化に活躍
- 口が広いのでお手入れ簡単
- 食器洗浄機対応

●大サイズに小サイズを入れてスタッキングすることで、より一層安定してスタッキングができます。

② UK ステンレスガラ入れ プレーンタイプ ツヤ消仕上 (QPL-15)

8-2062-0201	大	1.75 ℓ	¥2,500
		φ125×H150	
8-2062-0202	中	1.11 ℓ	¥1,900
		φ110×H130	
8-2062-0203	小	0.72 ℓ	¥1,550
		φ100×H110	

関連商品 浅ザルトレーセット→P.269



③ UK ステンレス ガラ入れ (ストーンハンマード) (QGL-38)

8-2062-0301	M	φ112×H120	¥2,500
8-2062-0302	S	φ93×H105	¥2,000



④ UK ステンレス ガラ入れ スパイラル(ストーンハンマード) (QGL-39)

8-2062-0401	M	φ120×H120	¥3,400
8-2062-0402	S	φ100×H100	¥2,900



⑤ UK ステンレス ガラ入れ スパイラル M(ツチ目入り) (QGL-40)

8-2062-0501	¥3,300
φ120×H120	



⑥ UK 18-8 ガラ入れ (QGL-15)

8-2062-0601	大	φ143×H150	¥3,400
8-2062-0602	中	φ113×H132	¥2,680
8-2062-0603	小	φ101×H110	¥2,160

内面:ポリッシュ仕上げ



⑦ UK ステンレス ガラ入れ (プレーン) (QGL-35)

8-2062-0701	M	1.2 ℓ	¥1,950
		φ112×H120	
8-2062-0702	S	0.65 ℓ	¥1,360
		φ93×H105	
8-2062-0703	ミニ	0.45 ℓ	¥1,200
		φ83×H90	



⑧ UK ステンレス ガラ入れ (ライン入り) (QGL-34)

8-2062-0801	M	1.2 ℓ	¥2,250
		φ112×H120	
8-2062-0802	S	0.65 ℓ	¥1,700
		φ93×H105	
8-2062-0803	ミニ	0.45 ℓ	¥1,500
		φ83×H90	



⑨ UK ステンレス ガラ入れ (ツチ目入り) (QGL-33)

8-2062-0901	M	1.2 ℓ	¥2,300
		φ112×H120	
8-2062-0902	S	0.65 ℓ	¥1,800
		φ93×H105	
8-2062-0903	ミニ	0.45 ℓ	¥1,600
		φ83×H90	



⑩ UK 18-8 スタッキングガラ入れ (QGL-32)

8-2062-1001	M	1.0 ℓ	¥2,700
		φ120×H125	
8-2062-1002	S	0.55 ℓ	¥2,350
		φ100×H103	



⑪ NS 18-8 ガラ入れ (QGL-06)

8-2062-1101	大	φ125×H145	¥4,000
8-2062-1102	中	φ115×H123	¥3,300
8-2062-1103	小	φ100×H100	¥2,700



⑫ SW 18-8 ガラ入れ (TGL-04)

8-2062-1201	大	φ125×H155	¥3,560
8-2062-1202	中	φ109×H130	¥2,830
8-2062-1203	小	φ95×H110	¥2,220



⑬ UK STガラ入れ 広口 (QGL-46)

8-2062-1301	¥3,400
φ155×H110	1.2ℓ



⑭ メラミン ガラ入れ 天目 小 (QGL-37)

8-2062-1501	¥3,500
φ147×H115	

⑮ SW 18-8 ガラ入れ 広口 (QGL-23)

8-2062-1401	¥2,750
φ175×H108	

料理演出用品

和食卓上鍋・鍋用小物

焼肉・石焼・中華

釜飯・寿司・そば・丼重

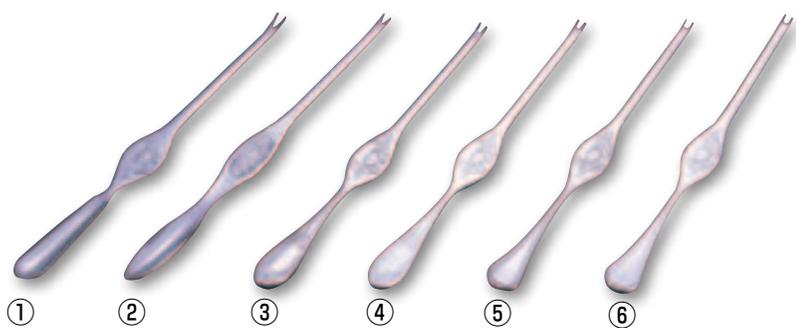
松花堂・弁当箱

盛器・料理飾り

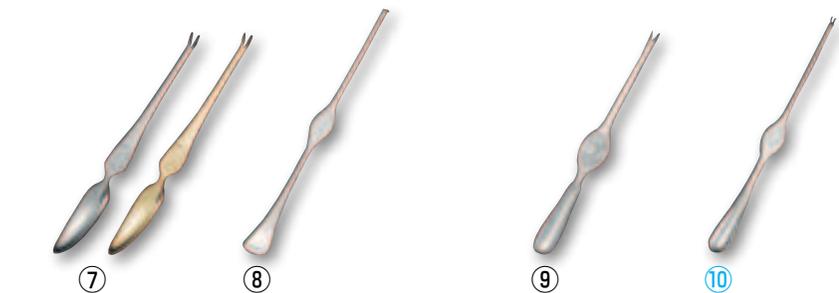
懐紙・天紙

テーブルマット (使い捨て)

料理道具  
調理小物  
調理機械  
厨房機器  
設備  
サービス  
喫茶用品  
軽食  
製菓用品  
フロン  
洗濯用  
清掃用品  
長靴白衣  
衛生  
消耗品  
ハンケット  
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 ② ③ ④ ⑤ ⑥



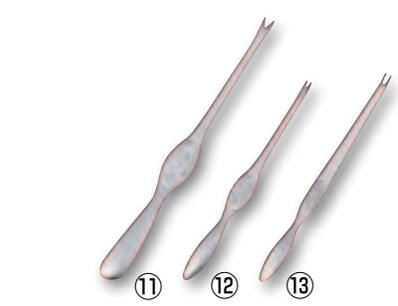
⑦ ⑧ ⑨ ⑩

- ⑦ カニフォーク〈QKN-02〉  
8-2063-0701 ステン ¥290  
8-2063-0702 金 ¥540  
全長:210
- ⑧ UK18-0 カニフォーク E型  
〈QKN-04〉 8-2063-0801 ¥350  
全長:220

- ⑨ UK18-0 カニフォーク K型  
〈QKN-05〉 8-2063-0901 ¥350  
全長:200
- ⑩ トリオ18-8 カニフォーク  
〈QKN-06〉 8-2063-1001 ¥600  
全長:214

- ① Ω 18-0 ロブスターフォーク ラウンド  
〈QLB-09〉 8-2063-0101 ¥280 全長:200
- ② Ω 18-0 ロブスターフォーク スタンダード  
〈QLB-10〉 8-2063-0201 ¥150 全長:205
- ③ Ω 18-12 オリент クラブフォーク  
〈OOL-01〉 8-2063-0301 ¥920 全長:189

- ④ Ω 18-12 オリент クラブフォーク (銀メッキ付)  
〈OOL-02〉 8-2063-0401 ¥1,320  
全長:189
- ⑤ Ω 18-12 ウィンサム クラブフォーク  
〈OUI-01〉 8-2063-0501 ¥1,050  
全長:189
- ⑥ Ω 18-12 ウィンサム クラブフォーク (銀メッキ付)  
〈OUI-02〉 8-2063-0601 ¥1,450  
全長:189



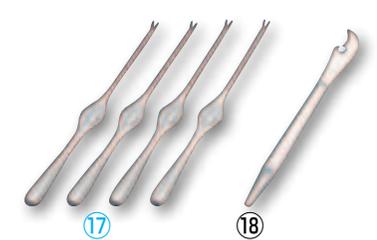
- ⑪ WT 18-0 カニフォーク  
〈QKN-17〉 8-2063-1101 ¥120  
全長:200
- ⑫ Ω 18-0 カニフォーク 小  
〈QKN-18〉 8-2063-1201 ¥110  
全長:151
- ⑬ 18-0 カニフォーク少年クラブ  
〈QKN-22〉 8-2063-1301 ¥150  
全長:158



- ⑭ ミニ カニフォーク ステン  
〈QKN-07〉 8-2063-1401 ¥85  
全長:110
- ⑮ バイ貝フォーク〈QBI-01〉  
8-2063-1501 ステン ¥ 85  
8-2063-1502 金 ¥140  
8-2063-1503 銀 ¥120  
全長:110



- ⑯ 18-8 カニ割りスプーン  
〈QKN-16〉 8-2063-1601 ¥980  
全長:210  
●従来品との比較でわかるこの違い!  
●「カニは食べにくい。」の常識が解消されました。



- ⑰ WÜSTHOF ヴォストフ 3320 18-8ロブスターフォーク 4本組 入数  
〈QLB-01〉 8-2063-1701 ¥14,300  
全長:210
- ⑱ 18-0 カニ君〈QKN-03〉 8-2063-1801 ¥420  
全長:200



- ⑲ ステンレス カニむっキー  
〈QKN-23〉 8-2063-1901 ¥934  
30×160  
材質:刃部/ステンレス刃物鋼  
●硬いかニの殻を楽に安全に剥くことができます。  
●野菜など簡単に飾り切りもできます。
- ⑳ カニピーラー 洗 CPL-601〈BKN-26〉  
8-2063-2001 ¥1,100  
全長:130  
●滑りにくい波刃で面倒な殻むきが引くだけでできます。



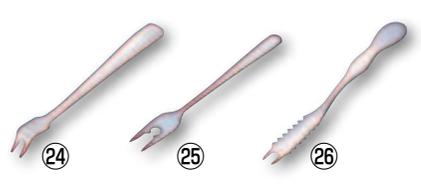
- ㉑ イタリア製 クラブ クラッカー  
〈QKL-05〉 8-2063-2101 ¥720  
全長:158  
●亜鉛合金クロームメッキ



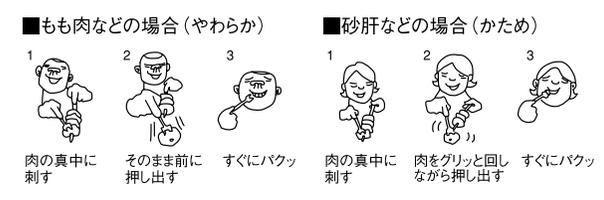
- ㉒ WÜSTHOF ヴォストフ 3330 クラブナイフ 4本組 (ステンレス) 入数  
〈QKL-03〉 8-2063-2201 ¥8,000  
全長:160



- ㉓ 18-0 カニナイフ  
〈QKN-08〉 8-2063-2301 ¥340  
全長:160



- ㉔ 18-8 焼き鳥用 フォーク チキナー  
〈DYK-50〉 8-2063-2401 ¥480  
全長:145

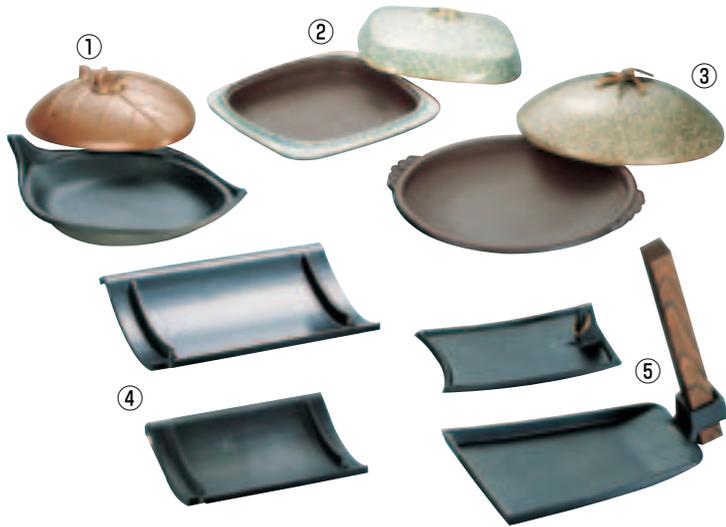


- ㉕ 18-0 串とーり  
〈OKC-40〉 8-2063-2501 ¥220  
全長:160

- ㉖ 18-10 居酒屋 マルチフォーク  
〈PIZ-01〉 8-2063-2601 ¥350  
全長:158



- ㉗ サザエのつぼ焼取り (大・小2ヶ組)  
〈QSZ-07〉 8-2063-2701 ¥480  
大:全長65、リング径30  
小:全長55、リング径10  
●クロームメッキ



① アルミ 陶板鍋 木の葉 (テフロン加工)

〈QTU-02〉 8-2064-0101 ¥5,400  
270×180×H75 質量:800g

② アルミ 角陶板鍋 (石目)

〈QTU-03〉 8-2064-0201 ¥6,400  
内165×165 質量:630g

③ アルミ 陶板鍋 大型 25cm (テフロン加工)

〈QTU-04〉 8-2064-0301 ¥12,000  
列φ260 内φ240 質量:1.3kg

④ アルミ 陶板鍋 瓦

〈QTU-05〉 8-2064-0401 大 (特殊焼付塗装) ¥5,400  
240×235×H30 質量:960g

8-2064-0402 小 (テフロン加工) ¥3,200  
180×180×H30 質量:470g

⑤ アルミ 陶板鍋 くわ型

〈QTU-06〉 8-2064-0501 大 (テフロン加工) ¥3,800  
260×175×H50 質量:360g

8-2064-0502 小 (テフロン加工) ¥3,000  
180×120×H45 質量:340g



⑥ やまと 陶板鍋 (アルミ製) 〈QTU-07〉

cm	内径	高さ	g
8-2064-0601	16	154×20	390 ¥2,600
8-2064-0602	18 浅型	180×25	530 ¥2,900
8-2064-0603	18 深型	180×26	550 ¥3,100

⑧ アルミ 庵陶板鍋 素焼き茶 〈QTU-16〉

cm	内径	高さ	g
8-2064-0801	M10-463 16 浅型	147×17	390 ¥3,200
8-2064-0802	M10-464 16 深型	147×22	450 ¥3,300
8-2064-0803	M10-465 18 浅型	171×17	540 ¥3,600
8-2064-0804	M10-466 18 深型	171×22	570 ¥3,700

●皿はフッ素3層コーティング

⑦ アルミ丸陶板 黒 〈QTU-42〉

cm	内径	高さ	g
8-2064-0701	M10-588 14	126×16	280 ¥2,400
8-2064-0702	M10-598 16	147×16	360 ¥2,800
8-2064-0703	M10-553 18	170×16	480 ¥3,400

●皿はフッ素3層コーティング



⑨ アルミ 陶板鍋 有磯 〈QTU-13〉

cm	内径	高さ	g
8-2064-0901	16	154×25	420 ¥3,100
8-2064-0902	18 浅型	180×25	530 ¥3,000
8-2064-0903	18 深型	180×26	550 ¥3,200



⑫ アルミ 亀甲陶板鍋 小

〈QTU-17〉 8-2064-1201 ¥6,000

内径	高さ	kg
18cm	180×30	0.6

⑬ アルミ 陶板鍋 素焼き茶 〈QTU-18〉

cm	内径	高さ	kg
8-2064-1301	M10-541 横綱 42	366×39.0	3.8 ¥27,000
8-2064-1302	M10-542 大関 30	274×20.0	2.0 ¥15,500
8-2064-1303	M10-543 関脇 27	239×17.4	1.3 ¥12,500
8-2064-1304	M10-544 小结 24	212×15.5	1.0 ¥9,800

●皿はフッ素3層コーティング



⑩ アルミ 丸陶板鍋 いぶし銀浅型 M10-390

〈QTU-11〉 8-2064-1001 ¥3,400

内径	高さ	g
18cm	170×16	480

●皿はフッ素3層コーティング加工



⑪ アルミ 陶板鍋 金銀翔彩

cm	内径	高さ	g
8-2064-1101	16 ミニ	145×22	400 ¥4,600
8-2064-1102	16 ミニ深型	145×30	450 ¥5,600
8-2064-1103	19 浅型	170×25	520 ¥5,200
8-2064-1104	19 深型	170×26	560 ¥5,500
8-2064-1105	19 特深型	170×30	630 ¥6,100

●今までなかった陶器調アルミ陶板。サイズもバラエティになりました。



⑭ アルミ 高瀬 陶板鍋 七彩

cm	内径	高さ	g
8-2064-1401	大 16.5	145×22	580 ¥5,600
8-2064-1402	中 15	130×30	500 ¥5,400
8-2064-1403	小 13	115×15	370 ¥4,800



⑮ アルミ 高瀬 陶板鍋 金彩・緑

cm	内径	高さ	g
8-2064-1501	大 16.5	145×22	580 ¥5,000
8-2064-1502	中 15	130×30	500 ¥4,800
8-2064-1503	小 13	115×15	370 ¥4,300



⑯ アルミ 高瀬 陶板鍋 若草

cm	内径	高さ	g
8-2064-1601	大 16.5	145×22	580 ¥4,400
8-2064-1602	中 15	130×30	500 ¥4,200
8-2064-1603	小 13	115×15	370 ¥3,800



⑰ アルミ 高瀬 陶板鍋 なんと

cm	内径	高さ	g
8-2064-1701	大 16.5	145×22	580 ¥4,700
8-2064-1702	中 15	130×30	500 ¥4,500
8-2064-1703	小 13	115×15	370 ¥4,000



⑱ アルミ 扇 陶板鍋 七彩

〈QTU-38〉 8-2064-1801 ¥4,800  
205×135×H40 高さ:15  
内185×105 質量:400g



⑲ アルミ 扇 陶板鍋 金彩・緑

〈QTU-39〉 8-2064-1901 ¥4,600  
205×135×H40 高さ:15  
内185×105 質量:400g



⑳ アルミ 扇 陶板鍋 若草

〈QTU-40〉 8-2064-2001 ¥4,400  
205×135×H40  
内185×H105 質量:400g



㉑ アルミ 扇 陶板鍋 金吹

〈QTU-41〉 8-2064-2101 ¥4,500  
205×135×H40  
内185×H105 質量:400g



㉒ 陶板焼用 クックパー (250枚入) 〈QTU-12〉

8-2064-2201	丸16cm用 φ140	¥1,860
8-2064-2202	丸18cm用 φ170	¥2,600
8-2064-2203	角陶板用 150×150	¥1,920

●適度に蒸気を通し、油は通さない。  
※御注文の際は、入数単位でお願いします。



㉓ 陶板焼用 アルミホイル (200枚入) 〈QTU-15〉

8-2064-2301	TF-16 φ160	¥5,600
8-2064-2302	TF-18 φ180	¥6,900

※丸陶板鍋の16cmと18cmに使用できます。  
※御注文の際は、入数単位でお願いします。

料理演出用品

和食卓上鍋・鍋用小物

焼肉・石焼・中華

釜飯・寿司・そば・丼重

松花堂・弁当箱

盛器・料理飾り

懐紙・天紙

テーブルマット (使い捨て)

家族みんなでとり囲む、卓上の故郷鍋料理

料理道具  
調理小物  
調理機械  
厨房機器  
サービス用品  
喫茶用品  
鉄板焼用品  
軽食  
製菓用品  
フロン  
洗濯用  
清掃用品  
長靴白衣  
衛生  
消耗品  
ハンケット  
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 五進 アルミ ジャンボ田舎鍋 (内面シルクウェア加工) <QIN-38> 目

	cm	外径	高さ	ℓ	kg	
8-2065-0101	36	386	130	9	2.6	¥30,500
8-2065-0102	39	408	140	12	3.2	¥33,000



② 五進 ジャンボ田舎鍋 (鉄製) <QIN-39> 目

	cm	外径	高さ	ℓ	kg	
8-2065-0201	36	358×129	9.2	6.0	¥57,800	
8-2065-0202	39	388×145	12.6	7.0	¥69,300	
8-2065-0203	42	418×160	15.2	8.2	¥83,800	



16cm

18~30cm

⑤ イシガキ いろいろ鍋 (鉄製 内面黒ホーロー仕上) <QIL-01>

	cm	外径	高さ	ℓ	kg	
8-2065-0501	15	55	0.7	0.89	¥4,100	
8-2065-0502	18	65	1.3	1.32	¥5,200	
8-2065-0503	21	70	2.0	1.75	¥7,600	
8-2065-0504	24	80	3.0	2.45	¥9,000	
8-2065-0505	27	90	4.5	2.78	¥11,700	
8-2065-0506	30	107	5.5	4.41	¥14,400	

⑥ IK 電調専科 深型鍋 (鉄製 内面茶ホーロー仕上) <QHK-30> 目

	cm	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
8-2065-0601	16	55	0.8	1.0	—	—	¥4,500
8-2065-0602	18	70	1.0	1.7	—	—	¥5,500
8-2065-0603	21	80	1.5	2.0	130	—	¥6,500
8-2065-0604	24	90	2.4	2.7	160	—	¥7,500
8-2065-0605	27	90	3.5	3.2	170	—	¥9,500
8-2065-0606	30	95	5.2	4.4	210	—	¥13,000

※16・18cmは、電磁調理器にご使用できません。  
※16cmは段なし、18cm~30cmは段付になります。



⑦ IK S鉄鍋 (鉄製内面仕上げなし) <QKV-55> 目

	cm	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
8-2065-0701	16	55	0.8	1.0	—	—	¥4,000
8-2065-0702	18	70	1.0	1.7	—	—	¥5,000
8-2065-0703	21	80	1.5	2.0	130	—	¥6,000
8-2065-0704	24	90	2.4	2.7	160	—	¥7,000
8-2065-0705	27	90	3.5	3.2	175	—	¥9,000
8-2065-0706	30	95	5.2	4.4	207	—	¥12,500

※16・18cmは電磁調理器にはご使用できません。



⑧ トキワ やまが鍋 (鉄製 内面茶ホーロー仕上) <QYM-02> 目

	cm	外径	高さ	ℓ	kg	
8-2065-0801	16	(敷台付)	162×60	0.7	1.0	¥3,300
8-2065-0802	18	(杓子付)	182×68	1.2	1.4	¥4,000
8-2065-0803	21	(杓子付)	212×78	1.8	1.9	¥4,800
8-2065-0804	24	(杓子付)	240×90	2.7	2.3	¥6,100



⑨ S 電磁用 みやま鍋 (鉄製 内面ホーロー仕上) <QMY-01> 目

	cm	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
8-2065-0901	16	163×55	0.60	1.15	120	—	¥4,900
8-2065-0902	18	184×65	0.75	1.75	130	—	¥5,800
8-2065-0903	21	213×75	1.20	2.20	130	—	¥6,500
8-2065-0904	24	243×84	2.00	3.00	160	—	¥8,400
8-2065-0905	30	298×105	4.20	5.00	180	—	¥13,800



⑩ 五進 田舎鍋 (鉄製 内面茶ホーロー仕上) <QIN-06> 目

	cm	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
8-2065-1001	13	(敷板付)	128×61	0.51	0.76	—	¥3,600
8-2065-1002	15	(敷板付)	155×64	0.84	0.96	—	¥6,200
8-2065-1003	18	(杓子付)	187×70	1.20	2.15	—	¥7,900
8-2065-1004	21	(杓子付)	218×80	2.10	1.90	—	¥14,100
8-2065-1005	24	(杓子付)	249×96	3.00	2.50	120	¥16,100
8-2065-1006	27	(杓子付)	278×93	4.25	3.10	145	¥21,000
8-2065-1007	30	(杓子付)	310×100	5.70	4.00	165	¥23,200
8-2065-1008	33	(杓子付)	343×106	7.90	6.70	170	¥40,000

※24cm~33cmは電磁調理に使用できます。(200V対応)  
※27・30cmは2本ツルです。  
※33cmのみ内面黒ホーロー仕上になります。



⑪ 岩鑄 電磁用ふる里鍋 <QHL-09> 目

	cm	外径	高さ	ℓ	kg	底径	
8-2065-1101	21	215×70	1.4	1.9	133	—	¥6,000
8-2065-1102	24	245×70	1.9	2.3	155	—	¥8,000
8-2065-1103	26	265×80	2.5	3.0	182	—	¥12,000
8-2065-1104	30	300×85	3.0	3.7	202	—	¥16,000



⑫ 海石鍋用石 1kg(大) <QIS-33> 8-2065-1201 ¥2,800

※海の天然石のため、大きさにはバラつきがあります。



⑬ ワッパ煮用焼石(1ヶ)

<QYK-49> 目 8-2065-1301 ¥4,400  
質量:250~300g  
約φ50~60mm  
※天然石(安山石)の為、質量・寸法に多少の相違があります。

■鍋サイズ表(参考)

田舎鍋	
12 ~ 18cm	約1人用
21 ~ 24cm	約2~3人用
27 ~ 30cm	約3~4人用
33 ~ 36cm	約5~6人用



③ 特大 カマド 大鍋用

<QKM-62> 8-2065-0301 ¥23,000

370×370×H145

口径:内φ280

材質:アルミ合金鋳物

●大鍋の33~39cmにご使用できます。

●鍋を置いた時の不安定を解消できます。

※保温燃料はP.1532のチェーフィング用

燃料を御使用下さい。

④ 特大 カマド用木台

<QKM-63> 8-2065-0401 ¥10,000

420×420×H55

“砲金”で大名気分



① Ω やまと鍋 (アルミ製) <QYM-03>

	cm	外径	高さ	ℓ	kg	
8-2066-0101	15	154	50.0	0.40	0.30	¥ 1,800
8-2066-0102	18(段付)	177	42.0	0.46	0.42	¥ 2,300
8-2066-0103	21(段付)	210	57.0	0.97	0.80	¥ 4,700
8-2066-0104	24	238	62.0	1.56	0.90	¥ 6,400
8-2066-0105	27(段付)	268	74.5	1.80	1.50	¥ 12,000
8-2066-0106	30(段付)	298	83.5	2.50	2.40	¥ 14,500

② Ω やまと鍋  
コンロセット (アルミ製)  
<QYM-04>

8-2066-0201	中 (21cm・24cm用)	¥2,400
8-2066-0202	小 (15cm・18cm用)	¥1,200

③ Ω 大名鍋 (砲金製)

<QDI-01>		8-2066-0301	¥21,000	
内径	外径	高さ	ℓ	kg
15cm	160	64	0.6	1.17

④ 五進 アルミ田舎鍋 (シリコンフッ素加工)  
<QIN-10> 目

	cm	外径	高さ	ℓ	kg	
8-2066-0401	13	132	58	0.5	0.34	¥ 2,900
8-2066-0402	15	148	58	0.7	0.38	¥ 3,100
8-2066-0403	17(段付)	174	63	1.0	0.48	¥ 3,800
8-2066-0404	18	185	70	1.3	0.51	¥ 3,900
8-2066-0405	21	216	80	2.0	0.71	¥ 5,200
8-2066-0406	24	247	82	2.9	0.96	¥ 6,900
8-2066-0407	27	277	93	3.8	1.42	¥ 8,500
8-2066-0408	30	306	110	5.5	1.85	¥ 10,400

⑤ 五進 アルミテフロン田舎鍋 (フッ素加工)  
<QIN-08> 目

	cm	外径	高さ	ℓ	kg	
8-2066-0501	15	148	58	0.7	0.38	¥3,500
8-2066-0502	17(段付)	174	63	1.0	0.48	¥4,000
8-2066-0503	18	185	70	1.25	0.51	¥4,400

⑥ アルミ電磁用 いろり鍋  
<QIL-07> 目

	cm(外)	高さ	ℓ	kg	底径	
8-2066-0601	21	74	2.0	0.9	140	¥ 15,000
8-2066-0602	24	78	2.6	1.0	145	¥ 17,000
8-2066-0603	27	75	2.8	1.4	185	¥ 20,000
8-2066-0604	30	80	4.0	2.2	195	¥ 24,000
8-2066-0605	36	107	8.0	3.9	210	¥ 36,000
8-2066-0606	39	120	13.0	4.8	240	¥ 48,000
8-2066-0607	45	173	19.0	5.3	205	¥ 198,000

⑦ 盛栄堂 煮込み鍋 (鉄製 内面仕上なし)  
<QNK-01> 目

	cm(内)	高さ	ℓ	kg	底径	
8-2066-0701	18 CA-11	74	1.5	1.8	135	¥6,000
8-2066-0702	21 CA-12	80	1.9	2.5	170	¥7,000
8-2066-0703	24 CA-13	84	2.3	3.4	180	¥8,000

⑧ Ω 鉄中華小鍋 <QTY-29>

	cm	外径	高さ	ℓ	g	
8-2066-0801	18	180	60	約0.85	約360	¥3,500
8-2066-0802	20	200	67	約1.20	約410	¥3,700
8-2066-0803	22	225	67	約1.60	約490	¥3,800

※サイズは取っ手を含みません。  
●調理してそのまま提供できるかわいい中華鍋です。  
●中華料理の器として演出効果抜群です。

⑨ UK アルミ  
ミニホットパン 2仕切

<QHT-72>		8-2066-0901	¥5,100		
内径	外径	高さ	ℓ	kg	
15cm	180	50	0.35	2	0.57

⑩ UK アルミ  
スタッキングコンロ 丸型

<QKV-76>		8-2066-1001	¥2,400
----------	--	-------------	--------

φ165×H95 ●スタッキング可能

※上記のコンロには、P.2072③コンロ用断熱シート、P.2070②18-0火皿(固形燃料皿)がご使用になれます。

⑪ UK アルミ  
スタッキングコンロ V型

<QKV-77>		8-2066-1101	¥2,100
----------	--	-------------	--------

φ110×H80 ●スタッキング可能

料理演出用品

和食卓上鍋・鍋用小物

焼肉・石焼・中華

釜飯・寿司・そば・丼重

松花堂・弁当箱

盛器・料理飾り

懐紙・天紙

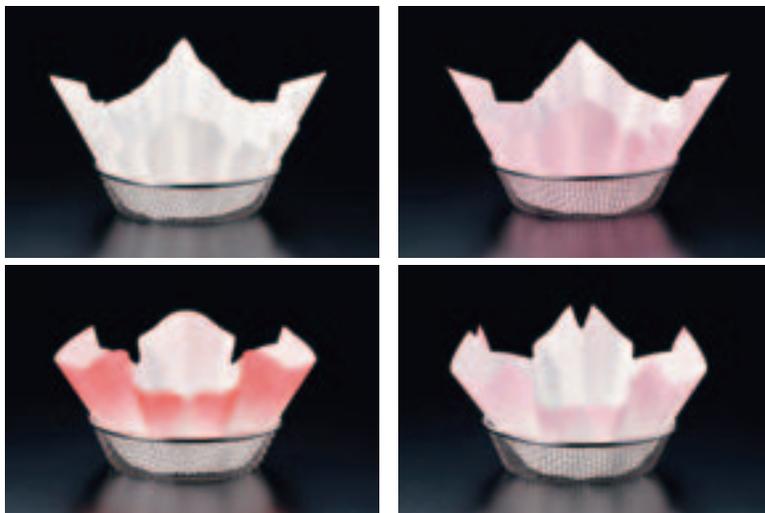
テーブルマット (使い捨て)

※①～⑤を御注文の際は、入数単位でお願いします。 

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



**紙すき鍋 奉書(300枚入)** ●風合いのある天然素材の和紙にプレス加工してあります。



**① 紙すき鍋 奉書 (300枚入)** 

〈QKM-85〉

8-2067-0101 白 M33-253 ¥7,500

8-2067-0102 うす桃 M33-254 ¥7,800

240×240×底径φ110

※写真の受網は別売です。

**② 紙すき鍋 奉書 (300枚入)** 

〈QKM-86〉 ¥12,600

8-2067-0201 梅 M33-255

8-2067-0202 桜 M33-256

240×240×底径φ110

※写真の受網は別売です。

**紙すき鍋 奉書 花(300枚入)** φ250×底径φ110



**③ 紙すき鍋 奉書 花 (300枚入)** 〈QKM-84〉 

8-2067-0301 白 M33-257 ¥10,200

8-2067-0304 黄 M33-260 ¥11,400

8-2067-0302 桃 M33-258 ¥11,400

8-2067-0305 紫 M33-261 ¥11,400

8-2067-0303 青 M33-259 ¥11,400

●花型(菊型)で、角がないため袖が引っかかりにくく安全です。

※写真の受網は別売です。

**紙すき鍋 舞(300枚入)** 240×240×底径φ110



**④ 紙すき鍋 舞 (300枚入)** 〈QKM-80〉 

8-2067-0401 白 M33-270 ¥5,700

8-2067-0404 朱 M33-273 ¥6,000

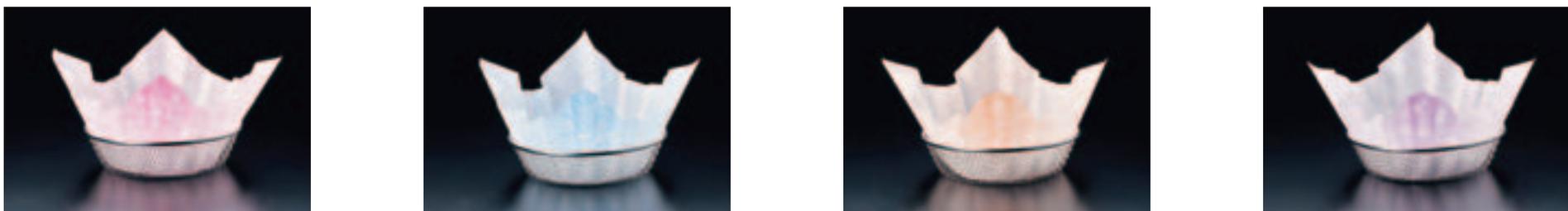
8-2067-0402 桃 M33-271 ¥6,000

8-2067-0405 紫 M33-274 ¥6,000

8-2067-0403 青 M33-272 ¥6,000

※写真の受網は別売です。

**紙すき鍋 麻(300枚入)** 240×240×底径φ110



**⑤ 紙すき鍋 麻 (300枚入)** 〈QKM-83〉 ¥10,800 

8-2067-0501 花吹雪 M33-275

8-2067-0503 紅葉狩 M33-277

8-2067-0502 白波 M33-276

8-2067-0504 風花 M33-278

●風合いのある天然素材の和紙にプレス加工してあります。

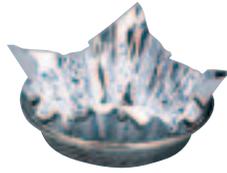
●薄いのでセットしやすく、温度上昇も早いので、使いやすくなっています。

※写真の受網は別売です。



① アルミ すき鍋 (銀) M33-246 (100枚入)

〈QSK-A7〉 8-2068-0101 ¥4,500   
 230 × 230   
 ※写真の受網は別売です。



② アルミ箔鍋 (200枚入)

〈QHK-02〉   
 8-2068-0201 FN-18 180×180 ¥ 9,500   
 8-2068-0202 FN-24 240×240 ¥11,600   
 ※写真の受網は別売です。



③ アルミ箔鍋 金 (200枚入)

〈QHK-08〉   
 8-2068-0301 FN-18G 180×180 ¥11,900   
 8-2068-0302 FN-24G 240×240 ¥13,700   
 ※写真の受網は別売です。



④ 紙すき鍋用 受網 (小)

〈QUK-03〉 8-2068-0401 φ150×H34 ¥600



⑤ 手あみ製 紙すき鍋用 受網

〈QUK-08〉   
 8-2068-0501 M20-321 φ240×H70 ¥4,000   
 8-2068-0502 M20-322 φ270×H70 ¥4,500



⑥ あら味用 紙すき鍋用 受網

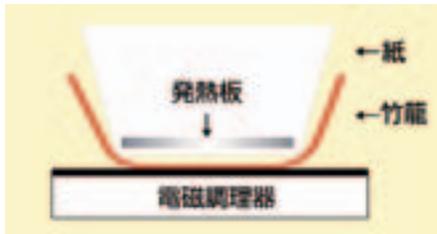
〈QUK-06〉 8-2068-0601 φ185×H50 ¥1,000

電磁調理器でできる新メニュー。



電磁調理用 紙すき鍋 セッティング方法

竹籠に紙すき鍋をセットし、発熱板を紙すき鍋の上に置いて、だし汁をいれて下さい。



紙

◆ 2～3名用→φ 330と340角 4～5名用→φ 390と400角のサイズが適しています。

竹籠

◆ 竹製受籠φ 270は、発熱板φ 180と紙すき鍋φ 390と400角を、竹製受籠φ 240は、発熱板φ 160と、紙すき鍋φ 330と340角をそれぞれ使用して下さい。

電磁調理器用 紙すき鍋

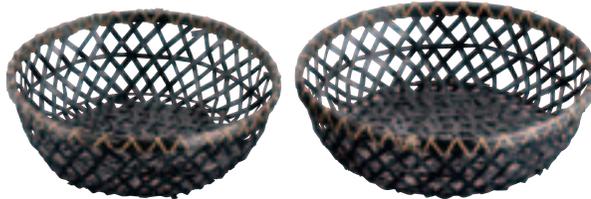
- 電磁調理器で使用できる竹製受皿を使った紙すき鍋です。
- プレス加工がしてある為、セットしやすく、型崩れしにくくなっています。



⑦ 奉書 角(300枚入) 〈QKM-81〉

		底径			
8-2068-0701	M33-266	340×340	φ150	¥21,000	
8-2068-0702	M33-267	400×400	φ170	¥24,000	

※写真の竹製受籠・発熱板は別売です。



⑨ 竹製 受籠 〈QUK-07〉

8-2068-0901 M40-850 φ240 ¥2,000   
 8-2068-0902 M40-851 φ270 ¥2,200



⑧ 奉書 花(300枚入) 〈QKM-82〉

		底径			
8-2068-0801	M33-268	φ330	φ150	¥27,000	
8-2068-0802	M33-269	φ390	φ170	¥30,000	

※写真の竹製受籠・発熱板は別売です。



⑩ 発熱板 M20-354

〈QHT-66〉 8-2068-1001 ¥1,000   
 φ 160

■ 紙すき鍋、アルミすき鍋、使用上の注意

- 紙すき鍋の底面と受網の面が平行になるようにセットして下さい。



- 紙すき鍋の底面と受網をくっつけないようにして下さい。受網が固形燃料の炎により熱線状態となり紙が網に触れると焦げて穴があくことがあります。



- 紙すき鍋をコンロにセットする際に傾かないように注意して下さい。

- 固形燃料はコンロの中心にセットして下さい。



上図のようにセットすると炎が横へ流れ  
○印の部分が燃えることがあります。



- だし汁の量は具を入れた状態で2/3以上にして下さい。



- もち、うどんは底面にくっつきやすく紙を焦す原因となるため紙すき鍋には使用できません。  
豆腐を使用する場合は野菜を下に敷いて下さい。

- 紙すき鍋及びアルミすき鍋に食材をセットした後、長時間放置しないで下さい。

- 紙すき鍋：食材が乾き底面にくっつき紙を焦がす原因になります。
- アルミすき鍋：食材とアルミの接点が弱くなり小さな穴があくことがあります。



- 紙すき鍋、アルミすき鍋共に固形燃料は25g以内の物を使用して下さい。



- アルミすき鍋を冬場に使用する場合、冷えただし汁をセットするとアルミすき鍋の外側に結露(水滴)がつき固形燃料の炎があたると不完全燃焼を起し目が痛くなることがあります。だし汁はなるべく温かいものを使用して下さい。

- 紙すき鍋、アルミすき鍋の外側は水で濡らさないように注意して下さい。又、受網は完全に水を切り、紙すき鍋等を濡らさないようにして下さい。

料理道具  
調理小物  
調理機械  
厨房機器  
設備  
サーブ用品  
喫茶用品  
軽食  
製菓用品  
フロン  
洗濯用  
清掃用品  
長靴白衣  
衛生  
消耗品  
バスケット  
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



花なべ 優しい彩りの花びらが、紙なべになりました。

四季の花びらをかたどって鍋料理はもちろん、器としてもご使用できます。優しい彩りの花びらが和やかに演出します。  
●材質は三層和紙になっており、丈夫で破れにくく、水漏れなどの心配はありません。

花なべ (250枚入) φ220



① さくら SKA134

〈QNB-37〉 8-2069-0101 ¥11,250



② うしお SKA135

〈QNB-38〉 8-2069-0201 ¥11,250



③ やまぶき SKA136

〈QNB-39〉 8-2069-0301 ¥11,250



④ かすり SKA137

〈QNB-40〉 8-2069-0401 ¥10,000



⑤ 万華鏡 折鍋 (250枚入)

〈QOL-06〉 8-2069-0501 ¥6,000

250×250  
●三層和紙  
●四隅にすかし模様が入っています。



和紙の風合いが格調高い表情をかもしだします。

●材質は三層和紙になっており、丈夫で破れにくく、水漏れなどの心配はありません。

色和紙鍋 (250枚入) 250×250



⑥ 白色 SKA143

〈QNB-45〉 8-2069-0601 ¥5,800



⑦ 桃色 SKA144

〈QNB-46〉 8-2069-0701 ¥6,200



⑧ 水色 SKA145

〈QNB-47〉 8-2069-0801 ¥6,200



⑨ 緑色 SKA146

〈QNB-48〉 8-2069-0901 ¥6,200



⑩ 紫色 SKA147

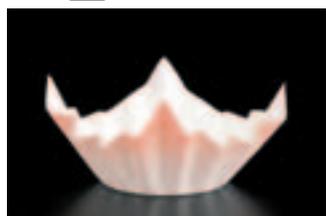
〈QNB-49〉 8-2069-1001 ¥6,200

ミニ色和紙鍋 (250枚入) 225×225 ●折が逆になっており、懐石鍋に納まりのよい形状です。



⑪ 白色 SKA148

〈QNB-50〉 8-2069-1101 ¥5,800



⑫ 桃色 SKA149

〈QNB-51〉 8-2069-1201 ¥6,200



⑬ 水色 SKA150

〈QNB-52〉 8-2069-1301 ¥6,200



⑭ 緑色 SKA151

〈QNB-53〉 8-2069-1401 ¥6,200



⑮ 紫色 SKA152

〈QNB-54〉 8-2069-1501 ¥6,200

プレス一体加工で、丈夫でやぶれ・形くずれがなく未長く使えます。遠赤 超耐熱 強化陶器



⑯ アルミ 扇コンロ 黒SA-010

〈QKV-32〉 8-2069-1601 ¥2,300  
φ150×H90



⑰ アルミ 扇コンロ 黒みかげ SA-080

〈QKV-80〉 8-2069-1701 ¥3,500  
φ150×H90  
※ホルダーは⑯参照。

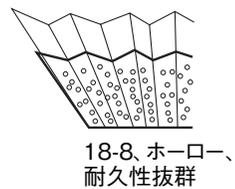


⑱ 18-8 鍋ホルダー S-100

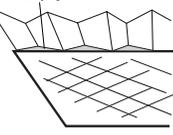
〈QHO-02〉 8-2069-1801 ¥800  
φ175×H40

●紙鍋全周をピッタリホルダーする事により、紙鍋と受け網との間にすき間がなく、紙鍋の後ろにかべをつくる事によって、より一層破れにくくなっています。

※コンロは⑯⑰参照。



18-8、ホーロー、  
耐久性抜群



従来の受網



⑲ 紙鍋ホルダー 黒 T-32

〈QHL-07〉 8-2069-1901 ¥3,300  
φ180×H55 質量:430g



① **Ω アルミ 角鍋 15cm**  
 〈QKK-02〉 8-2070-0101 ¥3,000  
 155×155×50 0.44kg

② **Ω アルミ 角コンロセット**  
 〈QKK-03〉 8-2070-0201 ¥1,500  
 110×110×H80  
 ※①専用です。  
 ※P.2074⑬アルミゆどうふ鍋にも使用できます。

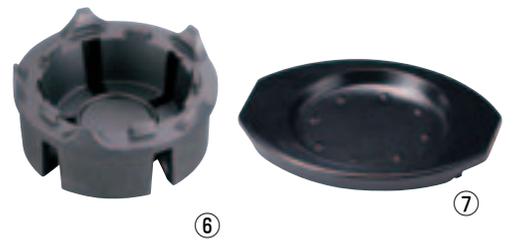


グリル鍋 **IH** 100V 200V

③ **丸型 M11-507** 〈QGL-41〉 8-2070-0301 ¥2,400  
 φ170(内径162)×H30

④ **両手 M11-509** 〈QGL-42〉 8-2070-0401 ¥2,800  
 220(ハンドル含む)×170×H30

⑤ **片手 M11-508** 〈QGL-43〉 8-2070-0501 ¥2,800  
 230(ハンドル含む)×170×H30  
 ③~⑤ 材質:アルミ/ステン2層



⑥ **アルミ グリルこんろ M11-510**  
 〈QGL-44〉 8-2070-0601 ¥2,500  
 φ150×H60  
 ●③~⑤グリル鍋をセットするのに最適です。  
 ●18-0火皿(固形燃料皿)は別売です。

⑦ **PP グリル台 ブラック M11-524**  
 〈QGL-45〉 8-2070-0701 ¥1,200  
 φ145×H50  
 ●③~⑤のグリル鍋にご使用下さい。



⑧ **アルミ民芸こんろ A-1 (ポリプロピレン枠) 洗**  
 〈QMV-11〉 ¥2,800  
 8-2070-0801 茶 M11-089  
 8-2070-0802 黒 M11-096  
 161×161×H79  
 ●18-0火皿(固形燃料皿)は別売です。



⑨ **アルミ民芸こんろ B-1 (ポリプロピレン枠) 洗**  
 〈QMV-12〉 ¥3,000  
 8-2070-0901 茶 M11-503  
 8-2070-0902 黒 M11-504  
 159×159×H78  
 ●18-0火皿(固形燃料皿)は別売です。



アルミ 民芸風こんろ  
 ⑪ **焼杉** 〈QMV-05〉  
 8-2070-1101 大 M10-777 ¥3,500  
 162×162×H82  
 8-2070-1102 小 M10-779 ¥2,600  
 120×120×H80  
 ●18-0火皿(固形燃料皿)は別売です。

⑫ **ブラウン** 〈QMV-06〉  
 8-2070-1201 大 M10-778 ¥3,900  
 162×162×H82  
 8-2070-1202 小 M10-780 ¥3,100  
 120×120×H80  
 ●18-0火皿(固形燃料皿)は別売です。



⑬ **アルミ 民芸調コンロ** 〈QKV-08〉  
 8-2070-1301 大 170×150×H105 ¥4,600  
 8-2070-1302 小 160×160×H 70 ¥3,100  
 ●固形燃料皿付



⑭ **アルミ 民芸風こんろ きわみ M10-769**  
 〈QMV-07〉 8-2070-1401 ¥3,600  
 145×165×H80  
 ●18-0火皿(固形燃料皿)は別売です。



⑮ **アルミ 花梨こんろ** 〈QKL-24〉 ¥1,700  
 8-2070-1501 5本ツメ五徳 M11-316  
 8-2070-1502 6本ツメ五徳 M11-317  
 φ160×H78  
 ●火入れが不要なので宴会などのセッティングもスムーズ。  
 ●重ねて収納できるので場所をとりません。



⑯ **トキワ 鉄 固形燃料皿セット 小 (15cm・16cm・18cm用)**  
 〈QKK-01〉 8-2070-1601 ¥1,800



⑰ **陶器・丸コンロ (固形燃料専用) 21243**  
 〈QKK-26〉 8-2070-1801 ¥1,500  
 φ約140×H90  
 ※固形燃料皿・敷板は別売です。



⑲ **いろいろコンロ**  
 〈QIL-05〉 8-2070-1901 ¥4,000  
 145×145×H65  
 ※コンロを裏がえしにすると串焼きコンロとして御使用できます。



⑳ **アルミ 陶器風コンロ**  
 〈QKV-06〉 8-2070-2001 ¥4,100  
 135×135×H100  
 ●固形燃料皿付



㉑ **18-0 火消し蓋 (固形燃料皿用)**  
 〈QHK-05〉 8-2070-2101 ¥360  
 φ62×全長133



㉒ **18-0 火皿 (固形燃料皿)**  
 〈QHZ-02〉 8-2070-2201 ¥150  
 φ57×H29

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



- ① Ω ステンレス 宴会用小鍋 (蓋なし)**  
 <QKN-19> 8-2071-0101 ¥1,400  
 外径 深さ ℓ  
 137×41 0.3
- ② Ω 銅 宴会用小鍋 (蓋なし)**  
 <QKN-20> 8-2071-0201 ¥3,300  
 外径 深さ ℓ  
 137×41 0.3
- ③ Ω 18-8 シダ模様 宴会用小鍋用 目皿**  
 <QKN-14> 8-2071-0301 ¥350  
 φ130



- Ω やまと鍋コンロセット小との組み合わせ例
- 杉製ミニ中華セイロ13cmとの組み合わせ例



- 飛騨コンロとの組み合わせ例
- 18-8目皿との組み合わせ例



- ④ アルミ製 寄せ鍋セット 15cm (コンロ鉄製)**  
 <QYS-03> 8-2071-0401 ¥4,750  
 ● 固形燃料皿付
- ⑤ 純銅製 寄せ鍋セット 15cm (コンロ鉄製)**  
 <QYS-04> 8-2071-0501 ¥9,000  
 ● 固形燃料皿付



- ⑥ 大谷石 ヒバチ**  
 <PBK-17> 8-2071-0601 ¥30,000  
 150×150×H125  
 ● 火入れ、網付  
 ※ 敷板は別売です。P.1884⑭の敷板をご使用ください。



- ⑦ アルミ やっとこ鍋 シルバー <QYT-04> ㊄**

	内径	深さ	ℓ	
8-2071-0701	2.8寸	83×H45	0.15	¥3,000
8-2071-0702	3.5寸	103×H47	0.3	¥3,300
8-2071-0703	4.0寸	125×H53	0.4	¥3,500

- 直火の鍋料理はもちろん、冷たい料理の器としても、片口を利用してソースポットとしても御使用できます。

- ⑧ アルミ やっとこ鍋 ブラック <QYT-05> ㊄**

	内径	深さ	ℓ	
8-2071-0801	2.8寸	83×H45	0.15	¥4,500
8-2071-0802	3.5寸	103×H47	0.3	¥4,800
8-2071-0803	4.0寸	125×H53	0.4	¥5,500

- 耐熱温度300度 ● セラミックス塗料



- ⑫ ㊄ ミニ皿用鉄蓋 (丸)**  
 <QMN-02> ㊄ 8-2071-1201 ¥1,800  
 φ130×H30  
 ※⑨～⑪に合います。



- ⑨ ㊄ 卓上焼 ミニ皿 セット片口 (鉄製)**  
 <QTK-09> ㊄ 8-2071-0901 ¥3,650  
 皿: φ140×H28  
 コンロ: φ120×H85



- ⑩ ㊄ 卓上焼 ミニ皿 セット六角 (鉄製)**  
 <QTK-10> ㊄ 8-2071-1001 ¥3,650  
 皿: φ150×H21  
 コンロ: φ120×H85



- ⑪ ㊄ 卓上焼 ミニ皿 セットグリル丸 (鉄製)**  
 <QTK-08> ㊄ 8-2071-1101 ¥3,650  
 皿: φ150×H15  
 コンロ: φ120×H85



- ⑬ ㊄ 卓上焼 ミニ皿 セット角 (鉄製)**  
 <QTK-11> ㊄ 8-2071-1301 ¥3,750  
 皿: 125×125×H22  
 コンロ: φ120×H85



- ⑭ ㊄ 卓上焼 ミニ皿 セットこのみ (鉄製)**  
 <QTK-12> ㊄ 8-2071-1401 ¥3,650  
 皿: 163×135×H35  
 コンロ: φ120×H85



- ⑮ ㊄ 卓上焼 ミニ皿セット ジングスカン (鉄製)**  
 <QTK-19> ㊄ 8-2071-1501 ¥4,050  
 皿: φ170×H16  
 コンロ: φ120×H85



- ⑯ アサヒ スタミナ コンロセット (鉄製)**  
 <QST-05> ㊄ 8-2071-1601 ¥4,600  
 皿: φ195×H19  
 コンロ: φ130×H84



- ⑰ アサヒ 炉ばたコンロセット (鉄製)**  
 <QLB-08> ㊄ 8-2071-1701 ¥4,400  
 皿: φ150×H20  
 コンロ: φ130×H84



- ⑱ アサヒ 鉄 南部 すきやき鍋 コンロセット**  
 <QSK-41> ㊄ 8-2071-1801 ¥8,000  
 φ150×H140 鍋: 深さ30  
 コンロ: φ130×H84



- ⑲ アルミ フッ素加工 1人用 ジングスカン**  
 <QGV-24> 8-2071-1901 ¥2,800  
 φ155×H30  
 ※コンロは別売です。  
 P.2066② Ω やまと鍋コンロセット小に合います。



- ⑳ アルミ 新グリドル鍋**  
 <QGL-13> 8-2071-2001 ¥3,600  
 φ155×H55  
 ● 目皿はフッ素加工です。  
 ※コンロは別売です。  
 P.2066② Ω やまと鍋コンロセット小に合います。

● 焼肉の時、余分な肉の油が下の水溜に落ち、煙の量が少なく、下からの蒸気で肉がやわらかく、おいしくなります。



**1** デリッシュライフ コロ スクエアグリルパン 4233  
 <QDL-03> 8-2072-0101 ¥2,100  
 プレート:165×133×H18  
 カップ:39×138×H30  
 容量:プレート/250ml  
 カップ/90ml  
 質量:プレート/650g  
 カップ/260g  
 ①~③  
 材質:鉄鋳物(焼付塗装)



**2** デリッシュライフ コロ スクエアダッチ 4234  
 <QDL-04> 8-2072-0201 ¥3,300  
 本体:185×145×H60  
 蓋:185×144×H42  
 容量:本体/980ml  
 蓋/600ml  
 質量:本体/1,050g  
 蓋/1,200g



**3** デリッシュライフ コロ スクエアポット (ガラス蓋付) 4235  
 <QDL-05> 8-2072-0301 ¥2,900  
 185×145×H95  
 容量:980ml  
 質量:1,290g



**4** デリッシュライフ コロ スクエアコンロ 4236  
 <QDL-06> 8-2072-0401 ¥1,700  
 130×130×H70  
 材質:本体/鉄鋳物(焼付塗装) 敷板/竹  
 ●①~③のコンロとしてご使用いただけます。



**遠赤 超耐熱 強化陶器** ※⑤~⑦の商品は色に多少の差があります。

- バター、油なしで焼けます。だからヘルシーです。
- 煙も出にくく、臭いも少ない。
- 冷凍食品の肉・エビ・ハンバーグが解凍なしでそのまま焼けます。(遠赤熱による内外解凍の為、繊維、素材を壊さずおいしさをそのまま調理できます。)
- 御使用後の食器洗いは、金属タワシ、クレンザー、ジフ等をお使い戴きますと肉汁のコゲツキも簡単にキレイに落ちます。
- 水に長時間浸した後御使用の際は、素材が水を含んでいることがあります。御使用前に弱火のガスコンロ、オープンで空焼きしますと素材中の水分がなくなり、固形燃料での熱効率が上がります。



**5** ニュー木の葉 陶板鍋 小 T-2-1(黒)  
 <QTU-44> 8-2072-0501 ¥3,000  
 185×157×H18 質量:300g



**6** 六角 陶板鍋 黒 小 T-33  
 <QTU-27> 8-2072-0601 ¥3,000  
 187×176×H27 質量:300g



**7** 焼々味良 陶板鍋 黒 T-29  
 <QYK-22> 8-2072-0701 ¥2,800  
 φ140×H25 質量:400g



**8** アルミ 朴葉皿  
 <QHU-01> 8-2072-0801 ¥2,160  
 170×135×H37



**9** IK 鉄 木の葉皿 <QKN-10> 回  
 8-2072-0901 大 200×155×H35 ¥1,800  
 8-2072-0902 小 180×138×H35 ¥1,500



**10** アサヒ ミニ懐石 丸鉄板  
 <QKI-95> 回 8-2072-1001 ¥2,500  
 168×137×H35



**11** アサヒ ミニ懐石 木の葉鉄板  
 <QKI-96> 回 8-2072-1101 ¥2,500  
 180×142×H39



**12** アサヒ ミニ懐石 さかな鉄板  
 <QKI-97> 回 8-2072-1201 ¥2,500  
 195×165×H40



**13** アルミ ミニコンロ セット  
 <QKV-07> 8-2072-1301 ¥1,180  
 φ95×H67  
 ●固形燃料皿付  
 ※⑧アルミ朴葉皿、P.2074⑩片口鍋、P.2064⑥陶板鍋16cm用です。



**14** 焼杉 角敷板 <QSK-A1>  
 8-2072-1401 11cm 110×110 ¥200  
 8-2072-1402 13cm 130×130 ¥250  
 8-2072-1403 15cm 150×150 ¥320  
 8-2072-1404 18cm 180×180 ¥400



**15** 焼杉 八角敷板 <QSK-55>  
 8-2072-1501 13cm 125×125 ¥310  
 8-2072-1502 15cm 150×150 ¥370  
 8-2072-1503 18cm 180×180 ¥430



**16** 焼杉 丸敷板 <QSK-56>  
 8-2072-1601 大 φ150 ¥330  
 8-2072-1602 小 φ120 ¥200



**17** 焼杉 丸穴明 敷板 <QSK-57>  
 8-2072-1701 大 φ150 ¥500  
 8-2072-1702 小 φ120 ¥500



**18** 木製 井げた 敷板 <QSK-59> 8-2072-1801 ¥720  
 150×150



**19** 木製 魚敷板 <QSK-61> 8-2072-1901 ¥720  
 140×170



**20** 木製 牛敷板 <QSK-62> 8-2072-2001 ¥1,100  
 155×140



**21** ポリプロピレン 角敷板 緑付 洗 <QSK-C1>  
 8-2072-2101 17cm M44-153 170×170 ¥650  
 8-2072-2102 19.5cm M44-154 195×195 ¥750  
 ※火入れは必ず中心部のフェノール樹脂の上にセットして下さい。



**22** ブナ クロス鍋敷 <QNB-55>  
 8-2072-2201 大 210×210×H15 ¥700  
 8-2072-2202 小 180×180×H15 ¥600  
 ●ウレタン塗装仕上



**23** UK コンロ用断熱シート <QSC-17> 8-2072-2301 ¥320  
 φ110×H4  
 ●シリコン(耐熱温度120℃)



**24** ワラ 鍋敷 <QNB-02>  
 8-2072-2401 大 φ240 ¥2,700  
 8-2072-2402 中 φ180 ¥2,000  
 8-2072-2403 小 φ140 ¥1,850



**25** 籐製 鍋敷丸 <QSB-21>  
 8-2072-2501 大 φ185 ¥600  
 8-2072-2502 小 φ155 ¥460



●蒸し料理は素材の栄養分が逃げにくく、魚や肉等はやわらかく仕上がり、温かさとおいしさが楽しめるヘルシー料理です。



① 焼杉お座敷セイロセット 20156 (電磁調理器専用)

〈QSI-36〉[目](#) 8-2073-0101 ¥35,700

372×372×H145  
内270×270×深さ60

セット内容：焼杉セイロ身(1段)×1  
焼杉サン蓋×1  
焼杉箱型すり蓋(ステンレス中子付)×1  
竹スダレ×1

●⑥椀・お座敷セイロ専用ステンレス外輪鍋が使用できます。  
※お座敷セイロは、電磁調理器専用です。木部に火が燃え移る危険がありますので、直火での使用はできません。

椀・お座敷セイロ(電磁調理器専用)

② 身(1段)〈QSI-37〉[目](#)

8-2073-0201 9寸用 05450 ¥6,700  
335×335×H80 内270×270×H60

8-2073-0202 8寸用 20177 ¥6,300  
305×305×H78 内240×240×H60

③ 竹スダレ〈QSI-41〉[目](#)

8-2073-0301 9寸用 05456 265×265 ¥1,250

8-2073-0302 8寸用 10109 236×240 ¥1,150

④ サン蓋〈QSI-38〉[目](#)

8-2073-0401 9寸用 05451 305×305×H40 ¥5,000

8-2073-0402 8寸用 20175 273×273×H37 ¥4,700

⑤ 箱型すり蓋(ステンレス中子付)

〈QSI-39〉[目](#)

8-2073-0501 9寸用 05453 ¥15,500  
370×370×H30 内340×340×H15

8-2073-0502 8寸用 20178 ¥14,500  
340×340×H29 内315×315×H17

⑥ 専用ステンレス外輪鍋(大) 05457

〈QSI-42〉[目](#) 8-2073-0601 ¥8,000

φ300×115

⑦ 受台〈QSI-40〉[目](#)

8-2073-0701 9寸用 05454 370×370×H43 ¥6,800

8-2073-0702 8寸用 20179 340×340×H42 ¥6,500

※お座敷セイロは、電磁調理器専用です。木部に火が燃え移る危険がありますので、直火での使用はできません。



②



③



④



⑤



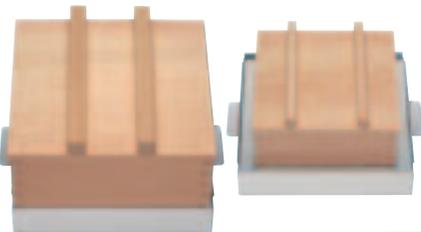
⑥



⑦

●電磁調理器対応で、熱々の蒸し料理が楽しめます。

従来の一人用セイロの大きさが約1.5倍!  
たっぷり野菜のヘルシーメニューに最適です。



⑧ 電磁 角むしセイロセット 〈QSI-43〉[目](#)



8-2073-0801 大 EN-51 ¥26,700  
242×242×H160 内210×210×H65

8-2073-0802 小 EN-52 ¥24,800  
242×242×H140 内175×175×H50

●竹すのこ付

⑨ 電磁 むしセイロセット EN-53

〈QSI-44〉[目](#) 8-2073-0901 ¥27,300

242×242×H160 内210×210×H65

●竹すのこ付

⑩ 焼杉 角蒸 ミニセイロセット 大(湯入付)

〈QKV-68〉[目](#) 8-2073-1001 ¥4,910

内145×145×H45

※写真のP.2066②Ωやまと鍋  
コンロセット小は別売です。

⑪ 桧 角蒸ミニセイロセット 大(湯入れ付)

〈QKV-67〉[目](#) 8-2073-1101 ¥6,000

内145×145×H45

●写真のP.2066②Ωやまと鍋  
コンロセット小は別売です。



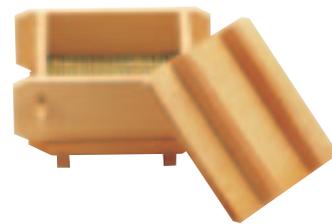
⑭

⑭ S鉄鋳物 セイロ鍋

〈QSI-10〉[目](#) 8-2073-1401 ¥2,000

φ164(内φ153)×H35

※コンロは、P.2066②Ωやまと鍋コンロセット小が合います。



⑫ ネズコ 角セイロ コンロセット

〈QKV-10〉 8-2073-1201 ¥6,400

150×150×H190

●湯入れ付き

⑬ 桧 丸セイロ コンロセット

〈QKV-09〉 8-2073-1301 ¥6,500

150×150×H195

●湯入れ付き

⑮ アルミ セイロ用 湯入

〈QYI-01〉 8-2073-1501 ¥1,500

150×150×H35 容量:90c.c.

⑯ 桧 角蒸ミニセイロ セット

〈QSI-12〉[目](#) 8-2073-1601 ¥4,850

内120×120×H43

●蓋・すだれ・台付



⑰ Y 桧 ワッパセイロセット 〈QSI-13〉[目](#)

cm		
8-2073-1701	12	φ120×H68 ¥4,750 内φ118×H48
8-2073-1702	15	φ150×H73 ¥5,200 内φ140×H43

●蓋・すだれ・台付

⑱ 杉製 和ッパセイロセット 〈QSI-46〉

cm		
8-2073-1801	10	φ100×H60 ¥2,700 内φ84×H35
8-2073-1802	13	φ130×H70 ¥3,000 内φ115×H47
8-2073-1803	15	φ160×H80 ¥3,400 内φ143×H50

●蓋・すだれ・台付

※サイズは、本体のサイズです。

●蓋・すだれ・台付

⑲ 杉 セイロセット

〈QSI-14〉[目](#) 8-2073-1901 ¥2,380

内φ114×H40

●蓋・すだれ・台付

⑳ 杉 ワッパセイロセット

〈QSI-15〉[目](#) 8-2073-2001 ¥2,600

内φ83×H37

●蓋・すだれ・台付

料理道具  
調理小物  
調理機械

厨房機器

サービス

喫茶用品

軽食  
鉄板焼用品

製菓用品

フロン

洗濯用  
ラック

清掃用品

長靴白衣  
衛生

消耗品

ハンケット  
ウェア

フラット  
ウェア

テーブル  
ウェア

卓上備品

料理演出  
用品

グラス  
食器

ホテル  
旅館用品

テーブル  
椅子

サイン

店舗備品



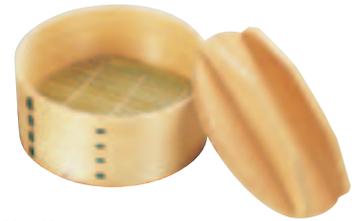
**① せいろ蒸しセット 中** 洗  
ライトブラウン M44-141  
(ポリプロピレン)  
〈QSI-63〉 8-2074-0101 ¥3,000  
183×183×H90



**② ネズコ 角セイロ**  
〈QSI-09〉 8-2074-0201 ¥3,900  
内123×123×H38  
●蓋・すだれ付



**③ M 桧 ワッパセイロ**  
〈QSI-11〉 8-2074-0301 ¥4,600  
内φ140×H42  
●蓋・すだれ付



**④ H 桧 丸セイロ**  
〈QSI-17〉 8-2074-0401 ¥3,400  
内φ130×H45  
●蓋・すだれ付

名匠の味、にがり100%の豆腐が10分できる蒸気鍋!



大  
和・洋・中いろいろな料理に使える万能鍋。遠赤外線ですくすく加熱調理します。

**⑤ 萬来鍋 丸型 こげ茶**  
(蒸気二重鍋方式) 〈QNB-20〉

8-2074-0501 大 (2~4人前用) ¥4,800  
外鍋φ225×H140 1,200c.c.  
内鍋φ175×H 45 500c.c.  
8-2074-0502 小 (1人前用) ¥3,200  
外鍋φ165×H110 450c.c.  
内鍋φ125×H 40 200c.c.

材質:外鍋/耐熱セラミック製  
内鍋/磁器  
●1つあれば蒸し鍋のほか炒め、煮込みと幅広くご使用できます。  
●ガスコンロ、オープン、電子レンジでもご使用できます。

NEW

**⑥ 萬来鍋用コンロ** 〈QNB-56〉

8-2074-0601 大 φ180×H105 ¥3,600  
8-2074-0602 小 φ132×H 97 ¥2,500

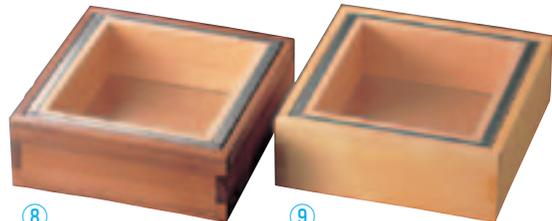
材質:陶器  
●敷板、火皿付  
※⑤萬来鍋 丸型 こげ茶専用コンロです。

**⑦ うるわし 萬来鍋 赤**  
〈QNB-25〉 8-2074-0701 ¥4,000

外鍋 φ160×H72  
内鍋 φ127×H44 材質:陶磁器  
●豆腐や茶碗蒸し等が短時間でムラなくできます。  
●蒸し物全般、温野菜、目玉焼き、料理の温めなおし、冷凍食品の調理等幅広く利用できます。



直火方式・湯煎方式に比べ、「す」や凝固ムラができにくく、固形燃料で簡単・短時間に出来ます。また、焦げつきもなく、吹きこぼれの恐れがないため安全です。



**⑧ 電調焼杉柵 湯葉鍋**

〈QYB-02〉 8-2074-0801 ¥23,500  
243×230×H80  
内183×169×H65  
●2~4人用

**⑨ 電調白木柵 湯葉鍋**

〈QYB-03〉 8-2074-0901 ¥23,500  
243×230×H80 内183×169×H65  
●2~4人用



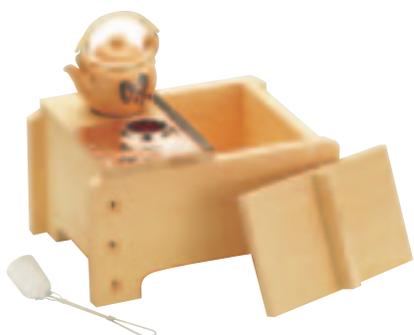
**⑩ 一人用丸型 湯葉鍋**  
(水入・木柵付)  
〈QYB-04〉 8-2074-1001 ¥6,600  
φ150×H60 内φ120×H53  
※コンロ・敷板は別売です。  
P.2066②やまと鍋コンロセット小を御使用下さい。



**⑪ 白木湯豆腐セット**  
(固形燃料用) CW-403  
〈QYD-13〉 8-2074-1101 ¥24,000  
245×185×H165



**⑫ ネズコ湯豆腐セット**  
(固形燃料用) CN-405  
〈QYD-14〉 8-2074-1201 ¥24,000  
245×185×H165



**⑬ 桧角型 湯ドーフセット**  
(炭用) UH1021  
〈QYD-04〉 8-2074-1301 ¥48,000  
1人用 250×183×H145



**⑭ サワラ小判型 湯ドーフセット (炭用)**  
〈QYD-03〉

8-2074-1401	US-1022	2人用	270×208×H180	¥65,000
8-2074-1402	US-1023	3人用	285×215×H190	¥67,000
8-2074-1403	US-1025	4~5人用	305×235×H190	¥68,000



**⑮ アルミ ゆどうぶ鍋**  
(茶・2枚フタ・仲子付)  
〈QYD-02〉 8-2074-1501 ¥3,800  
15cm 160×160×H45



**⑯ アルミ 土瓶 黒** 〈QDB-03〉

	外径	高さ	ℓ	kg	
8-2074-1601	小	M10-240	120×37	0.25	0.32 ¥2,900
8-2074-1602	大	M10-241	150×55	0.50	0.52 ¥4,700

材質:アルミ合金



**⑰ アルミ 土瓶 陶土** 〈QDB-04〉

	外径	高さ	ℓ	kg	
8-2074-1701	小	M10-242	120×37	0.25	0.32 ¥2,900
8-2074-1702	大	M10-243	150×55	0.50	0.52 ¥4,700

材質:アルミ合金



**⑰ アルミ片口鍋**  
幸楽(陶器 千代口付)  
〈QKT-03〉 8-2074-1801 ¥4,600  
12cm 内径98×深さ40 容量:230c.c.

## Panasonic

いたずらや誤操作を防ぐ「ボタン操作ロック」機能付。



### ① パナソニック 業務用IHクッキングヒーター KZ-CK140I

〈GDV-64〉 **8-2075-0101** ¥30,000

- 304×345×H54  
 電源:単相100V 50/60Hz  
 消費電力:1,400W  
 火力調節:約75W~1,400W相当(7段階調節)  
 揚げ物コース:140℃~200℃(7段階調節)  
 コード長さ:約1.9m  
 質量:2.5kg  
 使用可能な鍋寸法:底径120~260
- 切り忘れ自動オフ、鍋なし・小物自動オフの安全機能付。
  - 操作者(オン・オフ)選択可。
  - 操作パネル部の強度UP。
  - マグネットプラグ式



### ② パナソニック 卓上IH調理器 KZ-PH33-K

〈GDV-58〉 **8-2075-0201** ¥18,500

- 304×345×H54  
 電源:単相100V  
 消費電力:1,400W  
 火力調節:75W相当~1,400W(7段階調節)  
 揚げ物コース:140℃~200℃  
 質量:約2.5kg  
 使用可能な鍋寸法:底径120~260
- とろ火・強火が押すだけの「ワンタッチ火力操作」
  - 運転音が気になりにくい「静音設計(弱火以下)」
  - マグネットプラグ式



### ③ ドリテック デカボタン IH調理器 DI-113

〈GDV-63〉 **8-2075-0301** ¥11,000

8-2075-0301 ホワイト

8-2075-0302 ブラック

- 276×345×H57  
 電源:単相100V 50/60Hz  
 消費電力:1,200W  
 使用可能な鍋寸法:底径φ120~220(揚げ物φ180~220)  
 トッププレート:ホワイト/セラミック  
 ブラック/耐熱ガラス
- コード長さ:1.9m  
 質量:約2.1kg
- 見やすく押しやすい大きなボタンで簡単に操作ができます。
  - 加熱モード、保温モード時にタイマー機能が使えます。
  - 鍋検知機能、鍋なし検知機能、小物検知機能、温度過昇防止機能、切り忘れ防止機能、チャイルドロック機能、などの安全機能付。
  - マグネットプラグ式。



### ④ 日立 卓上IHコンロ HIT-S55 (B)

〈GDV-71〉 **8-2075-0401** ¥17,000

- 300×366×H55  
 電源:単相100V 50/60Hz  
 消費電力:1,400W  
 火力調節:約100W~1,400W相当(8段階調節)  
 揚げ物コース:150℃~200℃  
 コード長さ:約1.9m  
 質量:約2.7kg  
 使用可能な鍋寸法:底径120~260
- 料理に合わせて選べる60℃、70℃、80℃の3段階保温機能。
  - 鍋無し自動停止機能、オートオフ機能、高温のお知らせ表示機能、小物検知機能、温度過昇防止機能の安全設計。

ZOJIRUSHI



### ⑤ 象印 IH調理器 EZ-HG26

〈GDV-61〉 **8-2075-0501** ¥28,000

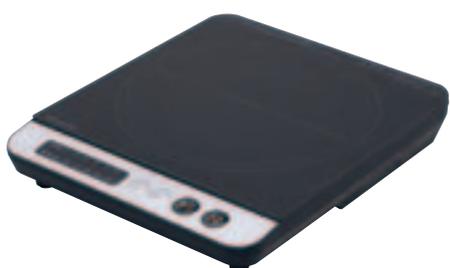
- 320×360×H45  
 電源:単相100V  
 消費電力:1,300W  
 揚げ物コース:140℃~200℃  
 使用可能な鍋寸法:φ120~φ260
- 保温から強火まで、9段階で調節できる「火かげんキー」
  - 煮くずれを抑え、味がじっくりしみ込む「煮こみモード」
  - 料理にあわせてセットできる「調理タイマー(1分~9時間55分)」
  - お湯が沸いたら自動電源オフ「湯わかし」キー



### ⑥ IHクッカー ラルジュ DI-120BK

〈GDV-76〉 **8-2075-0601** ¥11,000

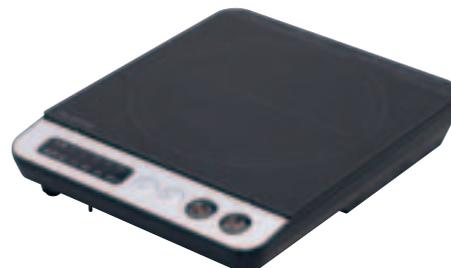
- 290×365×H60  
 電源:単相100V 50/60Hz  
 消費電力:1,400W  
 使用可能な鍋寸法:底径φ100~240  
 (揚げ物調理φ180~220)
- コード長さ:約1.8m  
 質量:2.7kg
- マット&フラット形状で汚れもすぐに拭き取ることができガスコンロと比べてお手入れが簡単です。
  - 料理に合わせた5つのモード設定。
  - 「鍋検知機能」「小物検知機能」「温度過昇機能」「切り忘れ防止機能」「高温注意機能」などの安全設計。
  - マグネットプラグ式



### ⑦ アイリスオーヤマ IHコンロ IHK-T35-B

〈GDV-68〉 **8-2075-0701** ¥10,000

- 280×326×H54  
 電源:単相100V 50/60Hz  
 消費電力:1,400W  
 使用可能な鍋寸法:底径φ120~240  
 (揚げ物調理φ180~220)
- コード長さ:1.8m 質量:2.2kg
- 掃除がしやすいフラットなガラストップを使用。
  - 加熱モード、揚げ物モード各6段階
  - なべ検知機能、なべなし自動OFF機能、小物検知機能、切り忘れ自動OFF機能、加熱過上昇防止機能の安全機設計
  - マグネットプラグ式



### ⑧ アイリスオーヤマ IHコンロ IHK-T36-B

〈GDV-69〉 **8-2075-0801** ¥8,000

- 240×286×H54  
 電源:単相100V 50/60Hz  
 消費電力:1,000W  
 使用可能な鍋寸法:底径φ120~200  
 (揚げ物調理φ180~200)
- コード長さ:1.5m 質量:1.7kg
- 掃除がしやすいフラットなガラストップ使用
  - 加熱モード、揚げ物モード各5段階
  - なべ検知機能、なべなし自動OFF機能、小物検知機能、切り忘れ自動OFF機能、加熱過上昇防止機能の安全設計
  - マグネットプラグ式



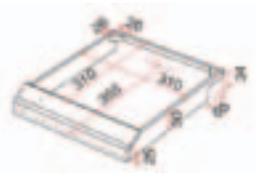
**① 電磁調理器用  
ステンレスカバー(温度表示窓付)**  
パナソニック KZ-PH33-K専用  
〈GDV-57〉目 8-2076-0101 ¥41,000  
320×370×H50  
●お客様による誤作動を防止できます。  
●P.2075①KZ-CK1401もご使用いただけます。



**② IH調理器用ウッドカバー**  
〈GDV-67〉目 ¥7,500  
8-2076-0201 クリアー  
8-2076-0202 ブラウン  
330×380×H57



操作パネル部分のカバーは取り外し可能です。



※内寸をご確認の上ご注文ください。  
※カバーのみです。  
P.2075②パナソニック卓上IH調理器KZ-PH33(別売)  
P.2075①パナソニック業務用IHクッキングヒーターKZ-CK1401に対応しています。

IH調理器用ウッドフレームはP.2075①～③のIH調理器に対応いたします。

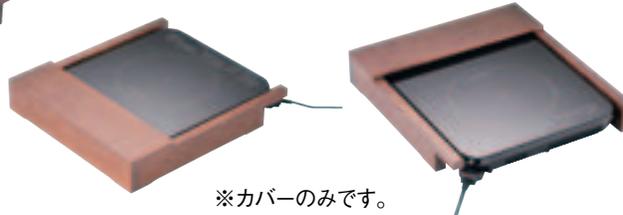


**③ IH調理器用 ウッドフレーム**  
〈QAI-02〉

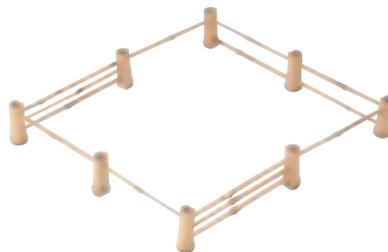
8-2076-0301 黒	¥16,000
8-2076-0302 茶	¥16,000
8-2076-0303 白木	¥16,000
8-2076-0304 焼杉	¥12,800

外寸:350×380×H65  
内寸:310×360×H60

- お店に合わせた雰囲気作りや演出ができます。
- 背面には枠が無いので、電源コードや配線も邪魔になりません。
- 操作パネルを隠すことで、誤操作を防ぐことができます。



※カバーのみです。



**④ IH調理器用枠(焼竹)**  
25-226-09

〈RAI-31〉8-2076-0401 ¥2,500

約420×380×H60  
有効内寸:約370×340  
※枠のみです。

IH調理器P.2075①～⑧に対応しています。



NEW

**⑤ IHクッカー ミニチュラ DI-218BK**

〈GDV-78〉目 8-2076-0501 ¥7,500

185×195×H55  
電源:AC100V 50/60Hz  
消費電力:800W  
使用可能な鍋寸法:底径φ100～140(鉄瓶φ80)  
コード長さ:約1.8m  
質量:1.3kg

- 汚れがサッと拭き取れるフラットなガラストッププレート。
- ダイヤル式の8段階火力調整機能。
- マグネットプラグ式。

**⑧ ドリテック IHクッカー  
ピッコリーノ DI-217BK**

〈GDV-70〉目 8-2076-0801 ¥8,000

205×205×H50  
電源:単相100V 50/60Hz  
消費電力:1,000W  
使用可能な鍋寸法:底径φ100～160  
コード長さ:1.8m  
質量:1.5kg

- A4サイズより小さいコンパクトなIH調理器です。
- 隙間に立ててスッキリ収納/汚れてもサッと拭き取れるフラットなデザインです。
- 10段階の加熱モード(100～1,000W)と5℃刻みの定温モード(60～100℃)を搭載。
- 鍋検知、鍋なし検知、小物検知、温度過昇防止、切り忘れ防止、高温注意などの安全設計です。
- マグネットプラグ式



NEW

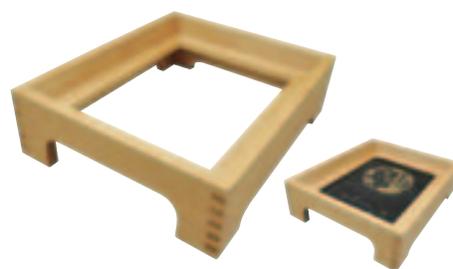
**⑥ IHクッカー ピコ DI-223BK**

〈GDV-77〉目 8-2076-0601 ¥8,300

190×250×H60  
電源:単相100V 50/60Hz  
消費電力:1,000W  
使用可能な鍋寸法:底径φ120～180  
(揚げ物調理φ150～180)

コード長さ:約1.8m  
質量:1.5kg

- 料理に合わせたモード設定。
- わかりやすい簡単操作。
- フラット形状で汚れもサッと拭き取れる。



**⑦ ドリテック IHクッカー ピコ用  
木枠 KW-213BR**

〈GDV-56〉目 8-2076-0701 ¥6,300

255×280×H90  
材質:楓(メープル材)  
ポリウレタン塗装(耐熱塗装)



料理道具  
調理小物  
調理機械  
厨房機器  
設備  
サービス  
喫茶用品  
軽食  
製菓用品  
フロン  
洗濯用  
清掃用品  
長靴白衣  
衛生  
消耗品  
ハンケット  
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

和モダンな空間にも合う木目調こんろ。



① イワタニ カセットフー  
かぐら CB-MK-36

〈GKS-A1〉 8-2077-0101 ¥10,000

359×284×H110  
3.6kW (3,100kcal/h)  
ガス消費量:約1時間7分

(専用容器1本当たり)

- 火力を落とさず、ガスをほぼ完全に消費できるヒートパネル方式。
- スタッキング可能で収納時に便利です。



② イワタニ カセットフー  
スーパー達人スリムⅢ  
CB-SS-50

〈GKS-A5〉 8-2077-0201 ¥6,500

335×275×H84  
3.3kW (2,800kcal/h)  
ガス消費量:約1時間10分

(専用容器1本当たり)

- 床面からゴトクまでの高さが74mmの薄型コンロです。
- トッププレートに高性能プレコートフッ素コート鋼板を採用。

シンプルなデザインで洗練された和の空間を演出。



NEW

④ イワタニ カセットフー  
雅プラス CB-WA-35F

〈GKS-B0〉 8-2077-0401 ¥12,700

359×293×H89  
3.5kW (3,000kcal/h)  
ガス消費量:約1時間5分

(専用容器1本当たり)

- 圧力感知安全装置、容器装着安全装置、立ち消え安全装置の3つの安全機構を搭載。



③ イワタニ カセットフー  
エコプレミアム CB-EPR-1

〈GKS-96〉 8-2077-0301 ¥7,000

334×274×H89  
2.9kW (2,500kcal/h)  
ガス消費量:約210g/h

連続燃焼時間:約1時間12分

(専用容器1本当たり)

- 内炎式バーナー採用で、熱が分散しにくい設計。
- 2.9kWで3.5kW相当の能力を発揮します。
- トッププレートに高性能プレコートフッ素鋼板を採用。
- 左寄りバーナーで大きな鍋も使えます。(目安として10号土鍋)



イワタニ カセットフー専用プレート



⑤ イワタニ カセットフー用  
たこ焼プレート CB-P-TAF

〈GKS-73〉 8-2077-0501 ¥2,100

260×210×H39(φ40×16穴)  
材質:アルミニウム合金(フッ素樹脂加工)  
質量:0.73kg

- フッ素加工でこげ付きにくいから、クルッと返しやすい誰でも簡単に作れます。

⑥ イワタニ カセットフー用  
鉄板プレート CB-P-PNAF

〈GKS-74〉 8-2077-0601 ¥3,200

325×290×H48  
材質:アルミニウム合金(フッ素樹脂加工)  
質量:0.98kg

- 直火の強力加熱!さまざまなメニューに使い方も広がります。



⑦ イワタニ 焼肉プレート  
CB-P-Y3

〈QYK-45〉 8-2077-0701 ¥2,400

φ337×H48 約805g  
プレート:アルミダイキャスト  
受け皿:フッ素樹脂加工

- 補助取っ手付。



⑧ イワタニ 網焼きプレート  
CB-P-AM3

〈QAM-05〉 8-2077-0801 ¥3,800

φ290×H66  
焼き網寸法:φ250  
質量:約940g(本体のみ)

- 炎で焼くのではなく、輻射板を使って輻射熱を焼き面に放出して焼く方法なので七輪で焼くようにこんがり仕上がります。
- 受け皿には水を張ってご使用いただけます。

圧倒的に風に強いカセットこんろ。



NEW

① イワタニ テーブルトップ型BBQグリル  
フラットツイン・S CB-TBG-2

〈GBB-03〉 8-2078-0101 ¥36,000

627×439×H409 (収納時627×419×H150)

3.3kW×2口(2,800kcal/h×2口)

ガス消費量:236g/h×2

連続燃焼時間:約70分(専用容器1本当たり)

質量:6.9kg

- 水皿を深くし、風の影響を受けにくくした構造で、プレートにムラなく熱を加えて早く美味しく調理します。
- 底面がフラットなのでテーブルでの調理が可能。

② イワタニ カセットフー  
アウトドアコンロ タフまる  
CB-ODX-1

〈GKS-A2〉 8-2078-0201 ¥10,000

341×283×H129

3.3kW(2,800kcal/h)

ガス消費量:約1時間15分

(専用容器1本当たり)

- ダブル風防ユニットにより強風の環境下でも強い加熱性能を発揮します。
- 火力を落とさず、ガスをほぼ完全に消費できるヒートパネル方式。
- 持ち運びと収納時に便利なキャリングケース付。

③ イワタニ カセットフー  
風まるII CB-KZ-2

〈GKS-A6〉 8-2078-0301 ¥8,000

357×278×H115 3.5kW(3,000kcal/h)

ガス消費量:約1時間6分

(専用容器1本当たり)

- ダブル風防ユニットにより強風の環境下でも強い加熱性能を発揮します。
- 持ち運びと収納時に便利なキャリングケース付き。



NEW

④ イワタニ カセットフー  
ボープラス CB-AH-41F

〈GKS-A9〉 8-2078-0401 ¥14,000

337×300×H94

4.1kW(3,500kcal/h)

ガス消費量:約55分(専用容器1本当たり)

- 圧力感置安全装置、容器装着安全装置、立ち消え安全装置の3つの安全機構を搭載。
- 持ち運び、収納に便利な専用キャリングケース付。



## ⑤ アイコンロ ZA-8M

〈GKS-89〉 8-2078-0501 ¥4,600

349×273×H99

3.5kW(3,000kcal/h相当)

ガス消費量:約1時間10分

(アイ・ボンベ1本当たり)

- ボンベの取り外しが簡単なマグネット着脱式を採用。
- ボンベが異常加熱になると、自動的に火が消える圧力感知安全装置付。



NEW

## ⑥ ハンディガスレンジ V-33

〈GKS-A8〉 8-2078-0601 ¥6,200

332×275×H100

3.3kW(2,800kcal/h)

ガス消費量:1時間あたり約236g

- 最後まで一定の強い火力のヒートパネル方式。
- 軽量アルミニウム合金汁受け。



NEW

⑦ シュアー クッキングヒーター  
SK-1200R

〈QKT-15〉 8-2078-0701 ¥12,000

300×325×H100

電源:単相100V

消費電力:1,200W

スイッチ:切/1,200W/800W/400W/270W

ヒーター:シーズ式ヒーター(内外2本)

コード長さ:1.8m

質量:2.1kg

- 着脱式の汁受け皿採用で吹きこぼれても簡単に清掃できます。
- 切り替えしやすいダイヤル式スイッチ。

ワンタッチで五徳の高さが調節可能!



## ⑧ 電気コンロ SK-65S

〈GDV-62〉 8-2078-0801 ¥5,000

290×220×H85

電源:単相100V

消費電力:600W

スイッチ:切・弱(内)300W・

弱(外)300W・

強600W

質量:1.3kg

コード長さ:1.8m

料理演出用品

和食卓上鍋・  
鍋用小物

焼肉・石焼・中華

釜飯・寿司・  
そば・丼重

松花堂・弁当箱

盛器・料理飾り

懐紙・天紙

テーブルマット  
(使い捨て)

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



① TTS 火子ちゃんコンロ  
TN35-3  
〈GKS-A7〉 8-2079-0101 ¥5,400  
342×270×H86  
3.5kW (3,000kcal/h)  
ガス消費量:1時間あたり254g

② 火子ちゃんコンロ スリム  
TS35-4  
〈GKK-03〉 8-2079-0201 ¥6,000  
330×274×H86  
3.5kW (3,000kcal/h)  
ガス消費量:約1時間あたり254g  
●容器内の圧力が異常に高くなると、自動的に火が消える圧力感知安全装置付。  
●火力を落とさず、ガスをほぼ完全に消費できるヒートパネル方式。



③～⑦  
「カセットガス式タイプ」



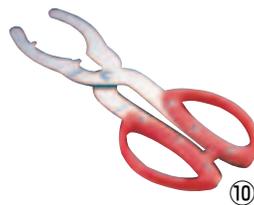
③ イワタニ カセットガス 3本組  
〈GBV-01〉 8-2079-0301 ¥1,050  
容量:250g 16

④ シャトル カセットボンベ 3本組  
〈DBV-02〉 8-2079-0401 ¥900  
容量:250g 16

⑤ アイ・ボンベ 3本組 (アイ・コンロ専用)  
〈GBV-16〉 8-2079-0501 ¥720  
容量:250g 16

⑥ マイボンベL 3本組  
〈GBV-20〉 8-2079-0601 ¥800  
容量:250g 16

⑦ TTS 火子ちゃんボンベ 3本組  
〈GBV-21〉 8-2079-0701 ¥720  
容量:250g 16



⑧ ステンレス ガス抜きクリップ (カセットボンベ専用)  
〈QGS-09〉 8-2079-0801 ¥850  
53×47  
●ボンベに残ったガスを、穴を開けずに安全に抜くことができるクリップ式。  
●穴開けにも対応  
●マグネット付

⑨ ガスヌキマウス GAS-1400H  
〈QGS-08〉 8-2079-0901 ¥350  
全長:140  
材質:ブレード/ステンレス刃物鋼  
ハンドル/ABS樹脂

⑩ ガスぬけ〜る 2 GA-1200  
〈QGS-02〉 8-2079-1001 ¥1,450  
全長:200  
ブレード:ステンレススチール  
ハンドル:ABS樹脂

⑫ ガス抜き&ピン・オープナー  
〈QGS-04〉 8-2079-1201 ¥1,500  
全長:187  
本体:スチール・クロームメッキ  
ハンドル:塩化ビニール

⑪ ガス抜きパンチ  
〈QGS-03〉 8-2079-1101 ¥900  
全長:265  
本体:軟鋼線  
ハンドル:ポリ塩化ビニール

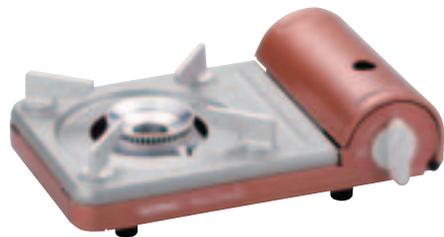
⑬ ガス抜きピック KT-133  
〈QGS-05〉 8-2079-1301 ¥500  
全長:162

**注意!**

ガスボンベの処理は各自治体の指示に従って処分して下さい。取り扱い説明書に従ってご使用下さい。



従来のボンベでも使えるミニコンロ



① イワタニ カセットフー  
プスリム II CB-JRC-PS50

〈GKS-A4〉 目 8-2080-0101 ¥7,000

279×185×H85

1.86kW(1,600kcal/h)

ガス消費量:約56分(専用ボンベカセットガスジュニア1本あたり)

約112分(従来ボンベ1本あたり)

タテ型炎口バーナー採用で五徳までの高さは約77mm。

カセットガスジュニアとカセットガスのどちらでもご使用になれます。

●⑧、P.2079③のガスボンベをご使用下さい。



② イワタニ ジュニアコンロ用  
マルチプレート CB-P-JRM

〈GKS-76〉 目 8-2080-0201 ¥2,100

258×218×H61

材質:アルミニウム合金(フッ素樹脂加工)

質量:0.48kg

●大きさが約半分のジュニアタイプのカセットコンロで  
ご使用できます。

●脚は五徳にはまり込む構造で、五徳の上でプレートが  
あそばず、安全です。

●標準型のコンロでもご使用いただけます。

※ジュニアコンロは①イワタニカセットフーCB-JRC-  
PSD、③アイコンロジュニアZA-JR-1Mがご使用いた  
だけます。



③ アイコンロ・ジュニア  
IA-JR-2M

〈GKS-A3〉 目 8-2080-0301 ¥4,000

255×203×H90

2.1kW(1,800kcal/h)

ガス消費量:152g/h

連続燃焼時間:約105分(P.2079⑥アイボンベ使用時)

●危険防止の圧力感知安全装置、容器受口加圧式機構、  
容器着脱安全装置3つの安全機構を搭載。

●ボンベの取り外しが簡単なマグネット着脱式を採用。



NEW

④ ミニ・コンロ TM-5

〈GKV-75〉 8-2080-0401 ¥7,800

280×225×H100

2.1kW(1,800kcal/h)

ガス消費量:約50分(専用ボンベTMB-120 1本あたり)

約100分(従来ボンベ1本あたり)

●最大20cmまでの鍋が使用可能。

●熱と錆に強いホーロー製汁受け皿を採用。

●小型の鍋が滑らないよう新形状五徳を採用。

●P.2079④シャトルカセットボンベ、

⑩ミニボンベTMB-120両方ご使用できます。



NEW

⑤ マイコンロ・チョコブラック KC-343A

〈QKV-84〉 8-2080-0501 ¥8,800

278×187×H91

2.1kW(1,800kcal/h)

ガス消費量:約47分(マイボンベS1本あたり)

約98分(マイボンベL1本あたり)

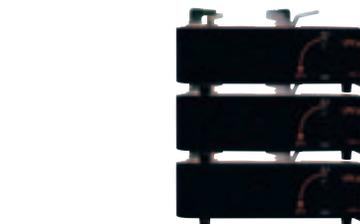
●内炎式バーナーの渦巻く炎により高火力、高効率を実現。

●壊れにくいアルミダイカストボディ。

●圧力感知安全装置付。

●圧電着火方式。

●⑨、P.2079⑥のガスボンベをご使用ください。



⑥ 火子ちゃんコンロ ミニ  
TS21-2

〈GKK-04〉 8-2080-0601 ¥7,600

227×200×H114

2.1kW(1,800kcal/h)

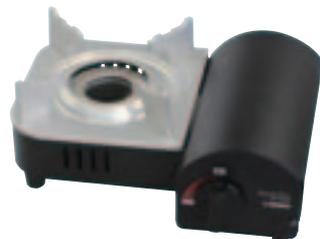
ガス消費量:約1時間当たり152g

●容器内の圧力が以上に高くなると、  
自動的に火が消える圧力感知安全  
装置付。

●積み重ねて収納可能。

●P.2079⑦のガスボンベをご使用く  
ださい。

本格的な一人前料理に最適な  
小型カセットコンロ!



⑦ マイコンロ・ティノ KC-333A

〈QKV-83〉 8-2080-0701 ¥8,000

221×183×H92

0.85kW(750kcal/h)

ガス消費量:約110分(マイボンベS1本あたり)

約235分(マイボンベL1本あたり)

●熱を逃しにくい内炎式エコバーナー搭載。

●超小型ボディでテーブル上もスッキリ。

●火力調節自由自在。

●圧力感知装置付。

●⑨、P.2079⑥のガスボンベをご使用ください。



⑧ イワタニ カセットガス  
ジュニア業務用(1本単位)

〈GKS-55〉 目 8-2080-0801 ¥350

容量:120g 目



⑨ マイボンベS 10本組 入数

〈GBV-14〉 8-2080-0901 ¥3,600

容量:120g 目



⑩ ミニ・ボンベTMB-120

〈GBV-08〉 8-2080-1001 ¥380

約120g 目



⑧~⑩  
「カセットガス式タイプ」

注意!

一人用小鍋専用のカセットコンロです。使用できる鍋は  
16cmまでの固形燃料で使える鍋、器具類になります。  
必ず五徳にはまる鍋をご使用ください。

料理演出用品

和食卓上鍋・  
鍋用小物

焼肉・石焼・中華

釜飯・寿司・  
そば・丼重

松花堂・弁当箱

盛器・料理飾り

懐紙・天紙

テーブルマット  
(使い捨て)

料理道具  
調理小物  
調理機械  
厨房機器  
設備  
サーブ  
品  
喫茶用品  
鉄板焼  
用品  
軽食  
製菓用  
品  
フロン  
棚  
洗浄用  
ラック  
清掃用  
品  
長靴白  
衣  
消耗品  
ハンケ  
ット  
ウェア  
フラッ  
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 リンナイ 一口コンロ  
RTS-1NDB (GKV-53) ■ ¥6,700

8-2081-0101 LPガス  
8-2081-0102 12・13A  
293×296×H99 (五徳含む)  
五徳サイズ:196×196  
ガス消費量:LPガス/3.51kw (0.251kg/h)  
都市ガス/3.50kw (3,010kcal/h)  
ガス接続口:φ9.5mmゴム管  
●圧電点火式 ●立ち消え安全装置付

② 丸型コンロ SK-33D型  
(GKV-52) ■ ¥7,800

8-2081-0201 LPガス  
8-2081-0202 12・13A  
248×288×H86  
ガス消費量:LPガス/0.14kg/h  
都市ガス/2,000kcal/h  
ガス接続口:φ9.5mmゴム管

③ 簡易ガス供給器  
(GKV-10) 8-2081-0301 ¥20,500

250×110×H275  
カートリッジボンベBP-450 (450g) 2本付  
最長使用時間連続約6時間  
カチットホース1.2m付  
※ガス器具はLPガス用です。

関連商品 ガスコード→P.685



④ ガス充填式 ポケコンセット  
SGB-5001BS

(QKV-70) 8-2081-0401 ¥9,800  
φ155×H130

④~⑥  
付属品:ガス充填カートリッジプロファイヤー  
●充填式ですのでメニューに合わせて必要な  
量だけ充填が可能で、残量がひと目で分  
かるスケルトンカートリッジを採用。  
●固形燃料のように温度によって液化する  
心配がなく、季節に左右されず品質が保  
てます。  
●充填量の設定により燃料を無駄なく使用で  
き、使い切ることで安全性も高まります。  
※⑦プロファイヤー専用充填ガスボンベは別売です。

⑤ ガス充填式 ポケコン六角・黒塗りセット  
S-906

(QKV-71) 8-2081-0501 ¥17,000  
192×166×H124  
※写真の鍋は別売りです。

⑥ ガス充填式 ポケコン六角・ねずこセット  
S-909

(QKV-72) 8-2081-0601 ¥16,200  
192×166×H124

⑦ プロファイヤー専用  
充填ガスボンベ PF-200-1

(QGS-07) 8-2081-0701 ¥700  
250g ㊦  
※従来のカセットコンロにはノズルそ  
の他の形状が異なるためご使用  
できません。

⑧ ガス充填カートリッジ  
プロファイヤー SR-400

(QGS-06) 8-2081-0801 ¥1,400  
φ50×H65 15g ㊦

⑨ ポケコン用  
万能アダプター S-905

(QBV-29) 8-2081-0901 ¥1,600  
φ153×H7  
●安定性が増しいろいろな鍋が  
ご使用出来るようになります。

固形燃料 カエン

●消臭剤配合で燃焼時の不快な臭いをおさえます。  
●乾燥を防ぐため40個単位でアルミの包装袋に入っています。  
●小分け包装してあるのでセッティング作業も楽です。

グラム数	燃焼時間	使用例
10g	約13~17分	目玉焼き、お味噌汁の温めに最適。朝食に使われることが多い。
15g	約14~18分	グルメ焼き網を使用しての網焼きに最適です。
20g	約16~20分	ちょっとした煮物や鍋物など、お料理を選ばずお使いいただけます。
25g	約18~24分	煮込み料理や釜飯などの本格派料理のお手伝い。
30g	約19~26分	あらかじめ火の通りにくい食材にも安心してご使用いただけますので料理の幅が広がります。



⑩ 固形燃料 カエンニューエースE (入数)  
(シュリンク包装・アルミ蒸着フィルム)  
(QKK-27) ㊦

8-2081-1001 10g (40個×18袋入) ¥11,000  
8-2081-1002 15g (40個×13袋入) ¥8,800  
8-2081-1003 20g (40個×10袋入) ¥8,800  
8-2081-1004 25g (40個×8袋入) ¥8,800  
8-2081-1005 30g (40個×7袋入) ¥8,800



⑪ 固形燃料 カエンハイスーパー (入数)  
(シュリンク包装)  
(QKK-23) ㊦

8-2081-1101 10g 720個(40個×18袋) ¥10,500  
8-2081-1102 15g 520個(40個×13袋) ¥8,400  
8-2081-1103 20g 400個(40個×10袋) ¥8,400  
8-2081-1104 25g 320個(40個×8袋) ¥8,400  
8-2081-1105 30g 280個(40個×7袋) ¥8,400



⑫ 固形燃料 なべっこ (入数)  
(シュリンク包装・アルミ容器入り)  
(QKK-25) ¥10,000

8-2081-1201 25g 320個(20個×16袋)  
8-2081-1202 30g 280個(20個×14袋)

火を使わず水の添加で発熱する「ハイパワー化学発熱剤」誕生！  
セイロ蒸し、ワッパ飯等、温かくお客様に提供できます。



バルク包装内袋



① バルク包装

② 個包装



① エディック スーパーヒート (バルク包装) (発熱剤) (QSC-12)

8-2082-0101	10g (1000個入 200個×5袋)	¥40,000
8-2082-0102	20g (500個入 125個×4袋)	¥33,000
8-2082-0103	50g (200個入 100個×2袋)	¥29,000

発熱時間: 約30分

■発熱剤の規格

種類	10g	20g	50g
使用水量	30c.c.	60c.c.	150c.c.
寸法	60×66	60×83	60×143

保存期間 (目安): 開封後約1~2ヶ月  
(保存環境により異なります。)

② エディック スーパーヒート (個包装) (発熱剤) (QSC-16)

8-2082-0201	10g (1000個入)	¥56,000
8-2082-0202	20g (500個入)	¥39,000
8-2082-0203	50g (200個入)	¥32,000

●一個ずつアルミ袋に包装されています。



水さえあれば発熱させることができますので店内はもちろん、屋外などで火や電気が使えない場合にも簡単に熱源を確保することができます。

関連商品 木炭→P.731

長時間保存できる固形燃料！



③ ニチネン クリーン PP容器入り (固形燃料)

	1ヶケース	1ヶ当たりの燃焼時間
8-2082-0301 C-15g	432個	約11分
8-2082-0302 C-20g	360個	約13分
8-2082-0303 C-25g	324個	約18分
8-2082-0304 C-30g	288個	約20分

④ ニチネン クリーン アルミ容器入り (固形燃料)

	1ヶケース	1ヶ当たりの燃焼時間
8-2082-0401 CA-15g	432個	約11分
8-2082-0402 CA-20g	360個	約14分
8-2082-0403 CA-25g	324個	約18分
8-2082-0404 CA-30g	288個	約20分

⑤ ニチネン トップ ボックス アルミ容器入り (固形燃料)

	1ヶケース	1ヶ当たりの燃焼時間
8-2082-0501 A-15g	134個×4袋	約15分
8-2082-0502 A-20g	100個×4袋	約19分
8-2082-0503 A-25g	80個×4袋	約20分
8-2082-0504 A-30g	67個×4袋	約22.5分

⑥ ニチネン トップ ボックス シュリンク包装 (固形燃料)

	1ヶケース	1ヶ当たりの燃焼時間
8-2082-0601 S-15g	134個×4袋	約13分
8-2082-0602 S-20g	100個×4袋	約17分
8-2082-0603 S-25g	80個×4袋	約18.5分
8-2082-0604 S-30g	67個×4袋	約21.5分



⑦ ニチネン パック燃料

	1ヶケース	1ヶ当たりの燃焼時間
8-2082-0701 桐 (32g)	330個	約23分
8-2082-0702 松 (27g)	360個	約20分
8-2082-0703 竹 (22g)	380個	約15分
8-2082-0704 梅 (17g)	400個	約12分



⑧ ニチネン トップ 流し込みタイプ

14kg入り  
※お好みに応じて必要な量だけすくい(けずり)取れるタイプです。



⑨ 業務用 固形燃料 (開閉蓋付)

	1缶のサイズ	1ヶケース
8-2082-0901	100g 1時間タイプ φ66×H45	100ヶ ¥36,000
8-2082-0902	200g 2時間タイプ φ100×H58	60ヶ ¥43,000



⑩ ニチネン 料理用 燃料(ジェル状)

750c.c.  
※着火剤としても御使用いただけます。

料理演出用品

和食卓上鍋・鍋用小物

焼肉・石焼・中華

釜飯・寿司・そば・丼重

松花堂・弁当箱

盛器・料理飾り

懐紙・天紙

テーブルマット (使い捨て)

遠赤外線効果のある石焼。

〈特長〉

1. 石器は熱に強く、割れにくい、特殊な石を使用しております。石器が加熱されますと、表面から遠赤外線が放射され、それが食物の内部に浸透して味の内包効果をおこさせ、水分分離や組織分解せず食物を均一に焼きあげます。特に焼肉の場合、焦げず、煙が出ず、油が飛び散らず、匂いも出ないといった特長があります。
2. 油煙や匂いが殆んど出ませんので高級料理店・ホテル・レストラン・食堂・一般家庭などで、お部屋を汚す心配がありません。安心して御使用ください。
3. 石器ですので、調理器に匂いがつかず、手入れがカンタンです。使用中でも石器の上に水をたらし、フキン等で拭き取ると、きれいに汚れが落とせます。又、使用後はスポンジ等でカンタンに落ちます。

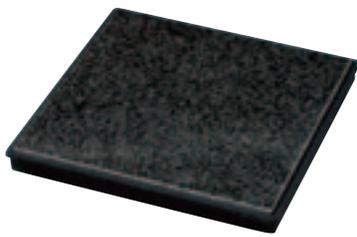
〈使用方法〉

- 石という天然素材ですから、金属食器に比べて高温になるまで多少時間がかかりますが、一度温まると冷めにくく、保温力があります。
- 固形燃料に火をつけてから、石器が適温(150℃~180℃)になったかどうかの判断は、水滴をたらしはじけるようになると焼き頃ですので食物をのせてください。

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



**1 石焼調理器 百万石**  
〈QIS-02〉 8-2083-0101 ¥44,000  
石の寸法:220×220×H12  
全高:140



**2 石焼調理器 五十万石**  
〈QIS-03〉 8-2083-0201 ¥21,000  
石の寸法:220×220×H12



**3 石焼調理器 十万石**  
〈QIS-04〉 8-2083-0301 ¥12,500  
石の寸法:180×150×H12  
全高:100



**4 石焼調理器 五万石**  
〈QIS-05〉 8-2083-0401 ¥11,000  
石の寸法:150×150×H12  
全高:90



**5 石焼調理器 三万石**  
〈QIS-06〉 8-2083-0501 ¥7,900  
石の寸法:180×150×H12



**6 石焼セット** 〈QIS-32〉 E  
8-2083-0601 SA-51(大)295×190×H38 ¥9,000  
8-2083-0602 SA-52(中)250×160×H38 ¥8,200  
8-2083-0603 SA-53(小)165×130×H38 ¥5,000  
石焼プレートサイズ:大/220×150×H18  
中/180×130×H18  
小/120×100×H18  
●富士山の熔岩を使用。遠赤外線効果で肉、魚、野菜がふっくらとおいしく焼き上がります。



**7 長水 卓上石焼プレート** 〈QIS-30〉  
直径 高さ kg  
8-2083-0701 中 180×12 0.66 ¥7,400  
8-2083-0702 小 150×12 0.4 ¥4,800  
使用可能コンロ:中 やまと鍋コンロセット中・小  
小 やまと鍋コンロセット小  
※写真のコンロは別売です。P.2066②やまと鍋コンロセットをご使用ください。



**8 丸 石焼皿 (ホルダー付)**  
ST-493

〈QIS-24〉 E 8-2083-0801 ¥8,300  
φ170×H35

**9 角 石焼皿 (ホルダー付)**  
ST-492

〈QIS-25〉 E 8-2083-0901 ¥8,300  
160×160×H35  
※写真のコンロセット小(P.2066②参照)は別売です。



**10 石焼コンロセット** 〈QIS-12〉 E  
8-2083-1001 ST-403 大 230×145×H80 ¥13,500  
8-2083-1002 ST-404 小 155×135×H80 ¥9,000



**11 丸太石焼セット** ST-471  
〈QIS-13〉 E 8-2083-1101 ¥12,200  
175×110×H130



**12 石焼スタンドセット** 〈QIS-34〉 E  
石板サイズ  
8-2083-1201 ST-406 中 200×135×H95 190×125×H12 ¥15,000  
8-2083-1202 ST-407 小 160×120×H95 160×120×H95 ¥11,800  
●富士山溶岩石の遠赤外線効果により、素材がふっくら柔らかく召し上がれます。



**13 アルミ 焼肉プレート**  
さざ波(角)大 M11-315  
〈QYK-46〉 8-2083-1301 ¥5,900

- 290×150×H30  
焼面サイズ:205×130
- プレート部分は取り外しができ、洗浄が楽にできます。
  - プレート表面はフッ素3層コーティング。
  - 本体の底面に汁受けの溝がありますので、余分な油等が落ちる心配はありません。

※写真のP.2085⑥  
いろはコンロ長角、  
P.2085⑩  
木製敷板・長角用は  
別売です。



**14 アルミ焼物 プレートさざ波**  
(角)M10-549

- 〈QYK-36〉 8-2083-1401 ¥3,500  
220×150×H25  
●プレート表面はフッ素3層コーティング  
●プレート表面の凹凸の形状により魚等の食材がこびりつきにくくなっています。

**15 アルミ焼物 プレートさざ波**  
(丸)M10-577

- 〈QYK-37〉 8-2083-1501 ¥3,500  
φ180×H30  
●プレート表面はフッ素3層コーティング  
●プレート表面の凹凸の形状により魚等の食材がこびりつきにくくなっています。



特殊セラミック製でできたグルメ石は、素材の味を生かし、まろやかな自然の味を引き出し、中から美味しく焼きあげます。

特長

1. 熱に強く直火に耐えます。(急熱急冷しても割れません。)
2. 遠赤外線効果が高く、料理素材をよりおいしく、まろやかな味にします。
3. 保温力が高く、長時間さめに火を消しても余熱で調理が出来ます。(約10分~15分)

使用方法

- ガス及びガスオープンで熱した後、ほうろく鍋に入れて、ご使用下さい。
- この他工夫次第でいろいろな料理に使用出来ます。(固形燃料にて陶板としてお使いになりたい時はM20-119を使用して下さい。)

グルメ石 (工業用耐熱セラミックス)

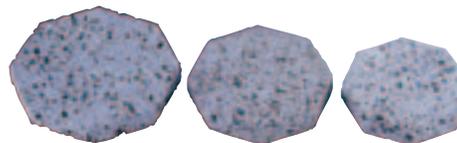
**16 M20-119**  
〈QGL-09〉 8-2083-1601 ¥3,800  
φ120×H30 (固形燃料専用)  
※⑬に使用しているコンロは、P.2070⑬です。

**17 M20-117** 〈QGL-11〉 8-2083-1701 ¥2,800  
105×75×H25

**18 M20-118** 〈QGL-12〉 8-2083-1801 ¥3,800  
φ120×H30  
※⑬⑱皿は付属していません。

**19 料理石** 〈QLY-05〉 E

- 8-2083-1901 ST-100S (大) 120×120×H18 ¥3,800  
8-2083-1902 ST-101S (中) 102×102×H18 ¥3,400  
8-2083-1903 ST-102S (小) 90×90×H18 ¥3,000  
●熔岩石



水晶

宝石のような外観の水晶はお料理を絶品に仕上げます。



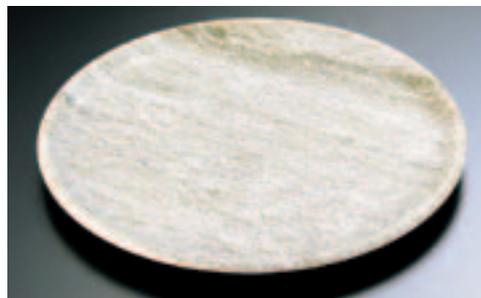
① 水晶 お椀  
TY-F-023

〈QSI-54〉	8-2084-0101	¥20,400
cm	サイズ	kg
17	φ170×H75	約1.1



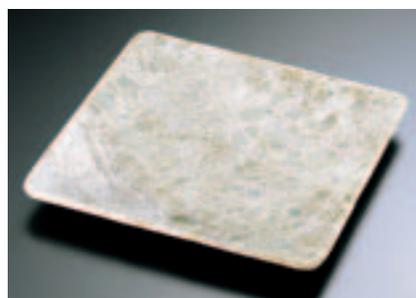
石器皿

- 遠赤外線が放射され生体エネルギーを活性化させます。
- 新陳代謝を活性化させます。
- 石器特有の冷気が料理を長持ちさせます。
- ※石器につき、多少のサイズ・質量の誤差があります。



② 石器 丸皿 YSSJ-011〈RIS-14〉

	cm	サイズ	kg	
8-2084-0201	28	φ280	1.62	¥18,800
8-2084-0202	30	φ300	1.65	¥21,100
8-2084-0203	32	φ320	2.44	¥23,400
8-2084-0204	34	φ340	2.17	¥25,800
8-2084-0205	36	φ360	3.27	¥28,000



③ 石器 正角皿 YSSJ-014〈RIS-15〉

	cm	サイズ	kg	
8-2084-0301	17	170×170	0.60	¥12,900
8-2084-0302	22	220×220	1.11	¥15,300
8-2084-0303	26	260×260	1.75	¥17,600
8-2084-0304	30	300×300	2.33	¥20,000



④ 石器 角小判皿 YSSJ-015  
〈RIS-16〉

	cm	サイズ	kg	
8-2084-0401	23	230×150	0.73	¥11,700
8-2084-0402	27	270×170	0.96	¥15,300
8-2084-0403	30	300×180	1.08	¥17,600

電磁調理器対応 天然石調理ポット

材質:外面/アルミニウム 内面/天然石

- アルミの熱伝導率の良さと天然石の遠赤外線効果で食材の芯まで熱が伝わりおいしく調理できます。
- ※IH調理器の適応サイズをご確認の上、ご使用ください。
- ※持ち手は熱くなりますので、必ず鍋つかみ等をご使用ください。



⑤ IH アルミ枠付ストーンスープポット (ガラス蓋付)  
〈QPT-27〉

	直径	高さ	ℓ	kg	底径	
8-2084-0501	YSIH-0421	215×100	1.6	2.5	145	¥27,400
8-2084-0502	YSIH-0423	236×110	2.1	3.0	165	¥31,000
8-2084-0503	YSIH-0425	253×115	3.0	3.4	180	¥34,700



⑥ IH アルミ枠付ストーンツバ付ポット (ガラス蓋付)  
〈QPT-28〉

	直径	高さ	ℓ	kg	底径	
8-2084-0601	YSIH-0216	165× 93	1.2	2.7	145	¥25,900
8-2084-0602	YSIH-0218	185×103	1.6	3.2	150	¥29,600
8-2084-0603	YSIH-0220	205×113	2.2	3.7	170	¥33,300

料理演出用品

和食卓上鍋・鍋用小物

焼肉・石焼・中華

釜飯・寿司・そば・丼重

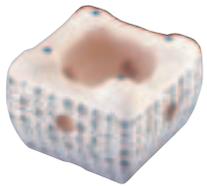
松花堂・弁当箱

盛器・料理飾り

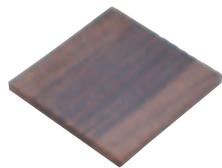
懐紙・天紙

テーブルマット (使い捨て)

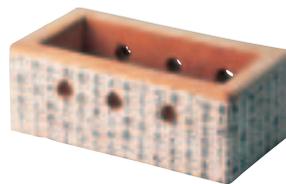
料理道具  
調理小物  
調理機械  
厨房機器  
設備  
サーブ  
品  
喫茶用品  
軽食  
鉄板焼用品  
製菓用品  
フコ  
ン  
洗濯用  
清掃用品  
長靴白  
衣  
消耗品  
ハンケ  
ット  
フラッ  
ット  
テーブ  
ル  
卓上  
備品  
料理演  
出  
用品  
グラス  
食器  
ホテル  
旅館用  
品  
テーブ  
ル  
椅子  
サイン  
店舗備  
品



- ① 飛騨コンロ**〈QHD-01〉
- | 号           |                       |
|-------------|-----------------------|
| 8-2085-0101 | 4 120×120×H100 ¥2,100 |
| 8-2085-0102 | 5 150×150×H120 ¥2,600 |
| 8-2085-0103 | 6 180×180×H125 ¥3,200 |
| 8-2085-0104 | 7 210×210×H160 ¥4,600 |
- ※数板は必ず②飛騨コンロ用角敷板を御使用下さい。



- ② 桐製 飛騨コンロ用角敷板**〈QSK-A2〉
- |             |                  |
|-------------|------------------|
| 8-2085-0201 | 4号用 110×110 ¥300 |
| 8-2085-0202 | 5号用 130×130 ¥340 |
| 8-2085-0203 | 6号用 150×150 ¥500 |
| 8-2085-0204 | 7号用 180×180 ¥600 |
| 8-2085-0205 | 長角用 280×150 ¥960 |

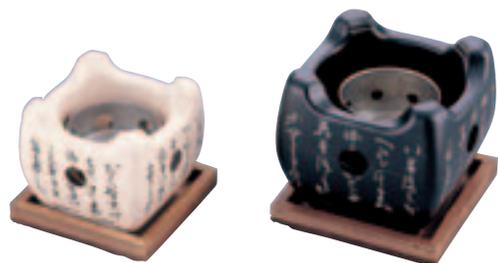


- ③ 飛騨コンロ長角**〈QHD-02〉 **8-2085-0301 ¥6,900**
- 280×150×H100  
※数板は必ず②飛騨コンロ用角敷板を御使用下さい。

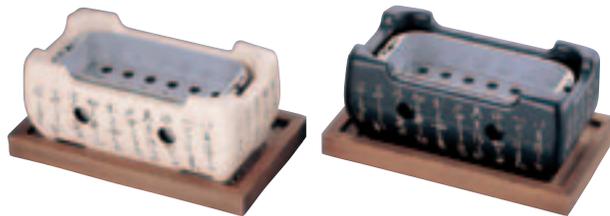


- ④ 18-0 火皿 (固形燃料皿)**〈QHZ-02〉
- 8-2085-0401 ¥150**  
φ57×H29

◎昔ながらの和の風合いをアルミ合金にて再現いたしました。アルミ製である為、破損いたしません。そのまま食器洗浄機に使用できる為、衛生的にも優れています。また、独自の構造設計で通気性に優れている為、炭の燃焼効率もよくなっています。



- ⑤ アルミいろはこんろ**〈QKV-44〉
- |             |                                   |
|-------------|-----------------------------------|
| 8-2085-0501 | M10-799 (小) 白 122×122×H105 ¥3,500 |
| 8-2085-0502 | M10-804 (小) 黒 122×122×H105 ¥3,500 |
| 8-2085-0503 | M10-805 (大) 白 152×152×H130 ¥6,100 |
| 8-2085-0504 | M10-806 (大) 黒 152×152×H130 ¥6,100 |
- ※写真の⑥敷板、⑦炭入れは別売です。



- ⑥ アルミいろはこんろ長角**〈QKV-46〉 ¥6,800
- |             |                          |
|-------------|--------------------------|
| 8-2085-0601 | M10-807 (白) 240×130×H110 |
| 8-2085-0602 | M10-808 (黒) 240×130×H110 |
- ※写真の⑥敷板、⑦炭入れは別売です。



- ⑦ いろはこんろ長角用炭入れ M10-943**〈QSM-11〉 **8-2085-0701 ¥4,300**
- 200×90×H65  
●アルミ製



- ⑧ 18-0炭入れ**〈QSM-10〉
- |             |                          |
|-------------|--------------------------|
| 8-2085-0801 | M20-350 小 φ80×H45 ¥1,300 |
| 8-2085-0802 | M20-304 大 φ85×H60 ¥2,600 |



- ⑨ いろはこんろ用ステン網**〈QKV-45〉
- |             |                                |
|-------------|--------------------------------|
| 8-2085-0901 | M20-356 小用 120×120×H20 ¥1,000  |
| 8-2085-0902 | M20-361 大用 150×150×H26 ¥1,550  |
| 8-2085-0903 | M20-362 長角用 240×135×H20 ¥1,800 |
- 専用の足が付いていますのでコンロにピッタリ収まり、網の滑り落ちを防ぎます。(18-8ステンレス)



- ⑩ 木製敷板 (縁脚付)**〈QSK-A8〉
- |             |   |
|-------------|---|
| 8-2085-1001 | M40-941 13角 130×130×H30 (内110×110) ¥1,050 |
| 8-2085-1002 | M40-942 15角 150×150×H30 (内130×130) ¥1,300 |
| 8-2085-1003 | M40-972 長角用 270×160×H35 (内212×133) ¥2,700 |



- ⑪ 大谷石ヒバチ**〈PBK-17〉 **8-2085-1101 ¥30,000**
- 150×150×H125  
●火入れ、網付  
※敷板は別売です。P.1884⑭の敷板をご使用ください。



- ⑫ 岩塩プレート**〈PGV-05〉 **軽減税率**
- |             |                       |
|-------------|-----------------------|
| 8-2085-1201 | 1212 120×120×H12 ¥600 |
| 8-2085-1202 | 1509 150×90×H12 ¥600  |
| 8-2085-1203 | 1307 130×70×H12 ¥400  |
- 岩塩の遠赤外線効果で食材を美味しくします。



- ⑬ 割烹炭火亭 (アルミ製)**〈QSM-01〉 **8-2085-1301 ¥18,000**
- φ260×H160  
●木台・網付  
●水コンロ式で煙が少ないコンロです。



- ⑭ IK割烹ジャンボ炭火亭 (アルミ製)**〈QSM-09〉 **8-2085-1401 ¥22,000**
- φ300×H160  
●木台・網付  
●水コンロ式で煙が少ないコンロです。



- ⑮ IK割烹ニュー炭火亭 (アルミ製)**〈QSM-08〉 **8-2085-1501 ¥15,000**
- φ260×H135  
●木台・網付  
●水コンロ式で煙が少ないコンロです。



- ⑯ 銅炭用水コンロ (台付)**〈QMZ-19〉 **8-2085-1601 ¥68,000**
- φ264×H146  
●本格的な炭火焼肉がたのしめます。  
●水コンロ式で煙が少ないコンロです。



- ⑰ 伊勢炭焼水コンロ**〈QMZ-31〉 **目**
- |             |                        |
|-------------|------------------------|
| 8-2085-1701 | 大10号 φ300×H120 ¥14,000 |
| 8-2085-1702 | 小7号 φ200×H100 ¥9,600   |
| 8-2085-1703 | ミニ黒 φ170×H125 ¥6,240   |
- 材質:耐熱セラミック  
●アミ、敷板付  
●遠赤外線炭火焼で、肉・野菜・魚介類を美味しく召し上がることが出来ます。



- ⑱ 串焼ろばたコンロ**〈DKV-43〉 **目**
- |             |                     |
|-------------|---------------------|
| 8-2085-1801 | 大 φ420×H145 ¥32,600 |
| 8-2085-1802 | 小 φ360×H145 ¥24,500 |
- 付属品:受皿・金串14本・火バサミ・焼アミ・着火剤・炭1回分  
材質:けいそう土

**関連商品** 焼肉トング→P.473

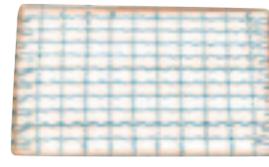
飛騨コンロ・宴会コンロ向け焼き網



- ① Ω 18-8 飛騨コンロ用  
クリンプ目 金網 (QHD-04)
- |             |     |         |         |
|-------------|-----|---------|---------|
| 8-2086-0101 | 4号用 | 115×115 | ¥ 970   |
| 8-2086-0102 | 5号用 | 130×130 | ¥ 1,040 |
| 8-2086-0103 | 6号用 | 150×150 | ¥ 1,140 |
| 8-2086-0104 | 7号用 | 200×200 | ¥ 1,520 |



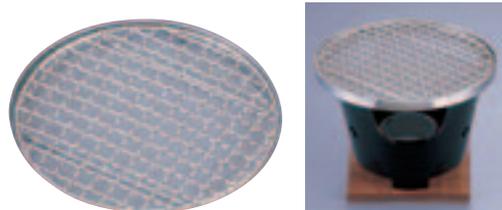
- ② Ω 18-8 飛騨コンロ用  
亀甲目 金網 (10mm目) (QHD-06)
- |             |     |         |         |
|-------------|-----|---------|---------|
| 8-2086-0201 | 4号用 | 115×115 | ¥ 1,240 |
| 8-2086-0202 | 5号用 | 130×130 | ¥ 1,360 |
| 8-2086-0203 | 6号用 | 150×150 | ¥ 1,480 |
| 8-2086-0204 | 7号用 | 210×210 | ¥ 1,960 |



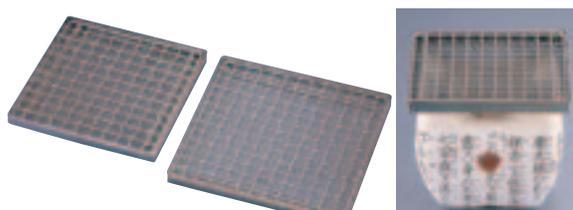
- ③ 飛騨コンロ用  
亜鉛引 金網 (QHD-05)
- |             |     |         |       |
|-------------|-----|---------|-------|
| 8-2086-0301 | 4号用 | 115×115 | ¥ 150 |
| 8-2086-0302 | 5号用 | 125×125 | ¥ 160 |
| 8-2086-0303 | 6号用 | 150×150 | ¥ 170 |
| 8-2086-0304 | 7号用 | 220×220 | ¥ 220 |
| 8-2086-0305 | 長角用 | 280×145 | ¥ 290 |



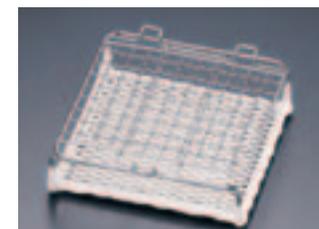
- ④ 18-8 セーフティ  
プレート  
(QSC-01) 8-2086-0401 ¥470  
φ155



- ⑤ 18-8 海鮮 耐熱アミ丸型セット  
(QTI-26) 8-2086-0501 ¥3,400  
φ160×H10  
材質: 上網/18-8ステンレス  
下網枠/18-8ステンレス  
織網/耐熱網
- 今まで不可能だった固形燃料で海老をはじめ海鮮物がおいしく焼けます。
  - 下網が炎の熱を吸収し、アミ自体が発熱する優れた物です。
- ※P.2066②Ωやまと鍋コンロセット(小)(別売)にご使用できます。



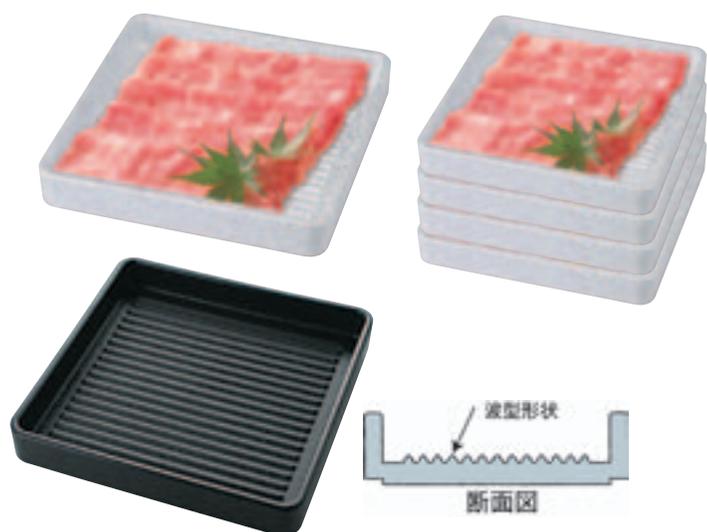
- ⑥ 18-8 海鮮 耐熱アミ  
角型セット (QTI-27)
- |             |   |             |         |
|-------------|---|-------------|---------|
| 8-2086-0601 | 大 | 155×155×H10 | ¥ 2,900 |
| 8-2086-0602 | 小 | 130×130×H10 | ¥ 2,600 |
- 材質: 上網/18-8ステンレス  
下網枠/18-8ステンレス  
織網/耐熱網
- ※P.2085①飛騨コンロ(別売)にご使用できます。



- ⑦ 炙り焼 個食向け  
(QYK-61) 目
- |             |                 |         |
|-------------|-----------------|---------|
| 8-2086-0701 | KS-150(150×150) | ¥ 1,100 |
| 8-2086-0702 | KS-165(165×165) | ¥ 1,200 |
| 8-2086-0703 | KS-200(200×200) | ¥ 1,350 |
| 8-2086-0704 | KS-220(220×220) | ¥ 1,500 |
- 固形燃料使用の民芸コンロに最適です。
  - 網は取り外して洗えます。

バイキングスタイルや食べ放題のしゃぶしゃぶや焼き肉のお皿に!

- ⑧~⑪特長
- 肉を盛り付けてのスタッキング可能!
  - 全面エンボス加工の為、キズ・汚れが目立ちません。
- 材質: 耐熱ABS樹脂(耐熱温度100℃)



- ⑧ ABS製 正角肉皿 黒(塗無) 洗  
(RNK-87)
- |             |           |             |         |
|-------------|-----------|-------------|---------|
| 8-2086-0801 | 14cm      | 140×140×H40 | ¥ 750   |
| 8-2086-0802 | 16cm(1人用) | 165×165×H33 | ¥ 800   |
| 8-2086-0803 | 20cm(2人用) | 198×198×H33 | ¥ 950   |
| 8-2086-0804 | 24cm(3人用) | 240×240×H33 | ¥ 1,350 |
| 8-2086-0805 | 27cm(5人用) | 270×270×H33 | ¥ 1,700 |



- ⑨ ABS製 正角肉皿 銀たたき 洗  
(RNK-88)
- |             |           |             |         |
|-------------|-----------|-------------|---------|
| 8-2086-0901 | 16cm(1人用) | 165×165×H33 | ¥ 1,500 |
| 8-2086-0902 | 20cm(2人用) | 198×198×H33 | ¥ 1,650 |
| 8-2086-0903 | 24cm(3人用) | 240×240×H33 | ¥ 2,550 |
| 8-2086-0904 | 27cm(5人用) | 270×270×H33 | ¥ 3,000 |



- ⑩ ABS製 長角肉皿 黒(塗無) 洗  
(RNK-89)
- |             |         |             |         |
|-------------|---------|-------------|---------|
| 8-2086-1001 | 小(22cm) | 220×174×H40 | ¥ 1,150 |
| 8-2086-1002 | 中(26cm) | 260×206×H40 | ¥ 1,500 |
| 8-2086-1003 | 大(30cm) | 300×238×H40 | ¥ 2,050 |



- ⑪ ABS製 長角肉皿 銀たたき 洗  
(RNK-90)
- |             |         |             |         |
|-------------|---------|-------------|---------|
| 8-2086-1101 | 小(22cm) | 220×174×H40 | ¥ 1,900 |
| 8-2086-1102 | 中(26cm) | 260×206×H40 | ¥ 2,550 |
| 8-2086-1103 | 大(30cm) | 300×238×H40 | ¥ 3,200 |



タレ入れが斜め設計で経済的



- ⑫ 箸置き付長角醤油皿 黒内朱  
(RSY-88) 8-2086-1201 ¥500  
57×96×H20  
材質: ABS樹脂



- ⑬ 箸置き付長角醤油皿 黒銀いぶし塗  
(RSY-89) 8-2086-1401 ¥600  
57×96×H20  
材質: ABS樹脂



- ⑭ 二種タレ皿 黒タタキ 洗  
(RTL-J9) 8-2086-1501 ¥750  
90×130×H22  
材質: 耐熱ABS樹脂



- ⑮ 三種タレ皿 黒タタキ 洗  
(RTL-K0) 8-2086-1601 ¥950  
90×192×H20  
材質: 耐熱ABS樹脂



下段はタレ入れ、  
上段はタレ切れスペースに

- ⑯ 箸置き付長角醤油皿 信楽  
(RSY-90) 8-2086-1301 ¥700  
57×96×H20  
材質: ABS樹脂

料理演出用品

和食卓上鍋・  
鍋用小物

焼肉・石焼・中華

釜飯・寿司・  
そば・丼重

松花堂・弁当箱

盛器・料理飾り

懐紙・天紙

テーブルマット  
(使い捨て)

料理道具  
調理小物  
調理機械

厨房機器  
設備

サービス  
用品

喫茶用品  
軽食

製菓用品  
鉄板焼用品

洗濯用  
フロン

清掃用品  
衛生

長靴白衣  
消耗品

消耗品  
ウェット

ウェット  
フラット

フラット  
テーブル

テーブル  
ウェット

ウェット  
卓上備品

卓上備品  
料理演出用品

料理演出用品  
食器

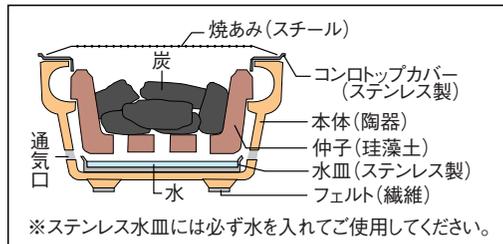
食器  
ホテル

ホテル  
テーブル

テーブル  
サイン

サイン  
店舗備品

①水こんろ組立図



① 三河 水こんろ すみ丸 B-17 ブラウン

〈QMK-18〉 8-2087-0101 ¥18,000

φ295×H170  
付属品: 伸子、トップカバー、水皿、焼アミ

● 本体底部に水を入れたステンレス水皿をセットして、水で冷やすのでテーブルや床を焦がしません。

② 大型 三河こんろ(茶)

〈QMK-13〉 8-2087-0201 ¥19,600

φ270×H165  
● 木台、網付

③ 三河こんろ(茶)〈QMK-05〉

8-2087-0301 φ220×H165 ¥16,000

④ 三河こんろ(黒)〈QMK-06〉

8-2087-0401 φ210×H155 ¥14,800

③④ ● 木台、網付



⑤ 大型木炭コンロ9号 C-9

〈DKV-59〉 8-2087-0501 ¥4,400

φ285×H245

⑥ 白コンロ8.5号

〈DKV-44〉 8-2087-0601 ¥3,800

φ260×H235

⑦ 卓上木炭コンロ C4-1

〈DKV-58〉 8-2087-0701 ¥3,600

φ220×H180

⑧ バーベキューコンロ(丸型)

〈DBC-26〉 8-2087-0801 ¥8,800

φ315×H215  
付属品: 焼アミ・火バサミ・ステンレス火皿



⑨ しちりん KT-11

〈QST-30〉 8-2087-0901 ¥7,800

φ262×H162

⑩ しちりん KT-12

〈QST-31〉 8-2087-1001 ¥7,800

φ262×H162

⑪ しちりん KT-13

〈QST-25〉 8-2087-1101 ¥7,500

φ262×H162

⑫ しちりん(リング付) KT-77

〈QST-24〉 8-2087-1201 ¥10,000

φ300×H142

● アミ止めリング付ですから、アミがズレません。

⑬ 卓上しちりん

〈QST-04〉 8-2087-1301 ¥7,400

φ255×H173

● 火皿、クロームメッキ台、網付

⑭ 卓上コンロ DX C-7

〈DKV-61〉 8-2087-1401 ¥8,500

φ205×H170

付属品: 焼アミ、クロームメッキ台、ステンレス火皿

⑮ 焼肉しちりん台付 B-16

〈QST-19〉 8-2087-1501 ¥13,000

φ290×H200

付属品: ドーム型焼アミ、クロームメッキ台、ステン火ばさみ、ステン火皿、コンロトップカバー

炭火卓上用のジンギス鍋に最適のこんろです。



⑯ ジンギスこんろ B-18

〈QZV-02〉 8-2087-1601 ¥9,400

外径 高さ 内径 深さ kg  
285×170 220×65 3.3

付属品: ステンレス火皿φ158、クロームメッキ台

⑰ ジンギスこんろ 小型 B-20

〈QZV-03〉 8-2087-1701 ¥8,200

外径 高さ 内径 深さ kg  
258×160 200×60 2.5

付属品: ステンレス火皿φ120、クロームメッキ台

⑱ 卓上しちりんアミ止

〈QST-28〉 8-2087-1801 ¥2,600

φ255×H10(突起部の高さ)  
材質: φ4mm鉄線クロームメッキ仕上  
● 卓上しちりん使用時の焼アミの横ずれ防止です。

⑲ バーベキューコンロ(角型)

〈DBC-22〉 8-2087-1901 ¥13,400

375×215×H175

付属品: 焼アミ・火バサミ・ステンレス火皿2枚

⑳ 和風シチリン SCW-390

〈QST-22〉 8-2087-2001 ¥9,000

390×250×H196 質量: 4kg

材質: 本体 スチール焼付塗装 ナカゴ スチール

付属品: 焼きアミ(351×211)×1枚 取っ手×4個

● ナカゴは取り外しが出来ますので灰の後始末も簡単。また水洗いもOK!  
● テーブル等、卓上でも使用できます。

スチールなのに熱くならない!



㉑ 角型卓上 ビッグシチリン 団炭 SC-452

〈GST-10〉 8-2087-2101 ¥9,500

450×300×H196 質量: 6.2kg

付属品: 焼きアミ(255×405)×1枚

● ナカゴは取り外しが出来ますので灰の後始末もカンタン。また水洗いもOK!

● 通風の良い火種層を広く確保し、面倒な火おこしがカンタン。

㉒ 角型卓上 シチリン 団炭 SC-392

〈GST-11〉 8-2087-2201 ¥7,000

390×250×H196 質量: 5kg

付属品: 焼きアミ(210×350)×1枚

手軽に楽しむ本格炭火焼き。



㉓ 水こんろ 炭焼きグルメ M-450

〈GKV-33〉 8-2087-2301 ¥7,300

450×240×H164 質量: 3.5kg

付属品: 焼きアミ(205×410)×1枚

㉔ 水こんろ 炭焼きグルメ M-310

〈GKV-31〉 8-2087-2401 ¥5,800

323×245×H164 質量: 3.2kg

付属品: 焼きアミ(205×275)×1枚

㉕ 水こんろ 炭焼きグルメ M-280

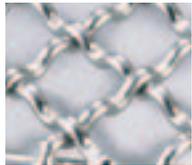
〈GKV-32〉 8-2087-2501 ¥5,300

φ284×H164 質量: 2.3kg

付属品: 焼きアミ(φ241)×1枚

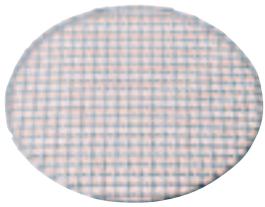
● 炭火の持つ遠赤外線効果で、一層おいしく焼きあがります。

● 二重遮熱構造、水冷方式により安心して本格的な炭火焼きが楽しめます。



タフカク・タフマルの特長

- 線材に波型の屈曲を施し、縦・横線を交互にはめ合わせて作られているため、網目は正しく保持され強固に組み合い非常に丈夫です。
- 外枠と中線の接点を丸く溶かしてあり安全面も考慮してあります。



① Ω 18-8クリンプ目丸焼網・タフマル (DTH-06)

cm	φ	価格
8-2088-0101	24 φ240	¥3,100
8-2088-0102	25 φ250	¥3,300
8-2088-0103	26 φ260	¥3,500
8-2088-0104	27 φ270	¥3,600
8-2088-0105	28 φ280	¥3,900
8-2088-0106	29 φ290	¥4,100
8-2088-0107	30 φ300	¥4,300

※φ2.5mm  
クリンプ10mm目



② Ω 18-8クリンプ目角焼網・タフカク (DTH-07)

cm	寸法	価格
8-2088-0201	22 220×220	¥3,100
8-2088-0202	24 240×240	¥3,500
8-2088-0203	26 260×260	¥3,800
8-2088-0204	28 280×280	¥4,300
8-2088-0205	30 300×300	¥4,700

※φ2.5mm  
クリンプ10mm目

TKG

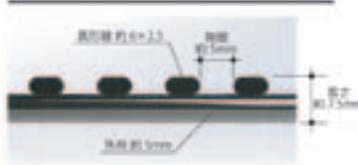


③ TKG 18-8 フラット焼肉プレート (DYK-80)

cm	寸法	価格
8-2088-0301	24 φ240	¥3,800
8-2088-0302	26 φ260	¥4,100
8-2088-0303	28 φ280	¥4,600
8-2088-0304	30 φ300	¥4,900

外枠φ5mm 異径線6×H2.5mm  
隙間間隔5mm 厚さ7.5mm  
●網の交差部が少なく清掃性が向上し作業効率がアップします。

■詳細寸法



本場 韓国「焼肉網」



④ 銅製 焼肉網 角型 (QYK-55)

cm	寸法	価格
8-2088-0401	24 約240×240	¥6,200

- 一般のステンレス製と比べてお肉が焦げにくいのでアミの取り換えの手間が減ります。
- お肉が内から均等に焼けます。
- お店の高級感を演出できます。

関連商品 焼アミ→P.737~

使い捨てタイプ



⑤ 串焼コンロ用丸金網 小 (QKS-02) 8-2088-0501 ¥2,600  
φ300



⑥ 使い捨て丸網 亜鉛引 (200枚入) (QTK-36)

cm	寸法	価格
8-2088-0601	24.5 φ245	¥17,000
8-2088-0602	26 φ260	¥17,000
8-2088-0603	28 φ280	¥17,000

※φ0.9mm クリンプ10mm目  
※ご注文の際は200枚単位でお願いします。



⑦ 亜鉛引 使い捨て網長角型 (200枚入) (QTK-25)

8-2088-0701	S-3 約335×175	¥23,000
8-2088-0702	S-8 約360×172	¥24,000
8-2088-0703	S-11 約295×188	¥22,800
8-2088-0704	S-13 約330×180	¥23,800

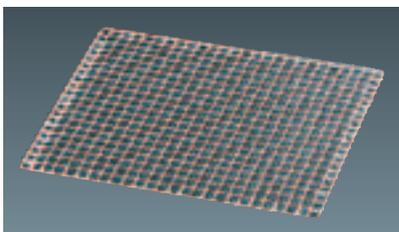
※φ1.1mm クリンプ11mm目



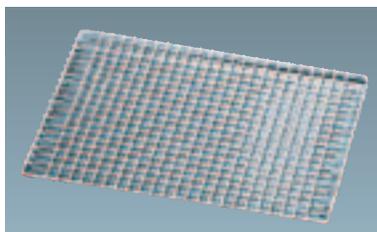
⑧ 亜鉛引 使い捨て網 正角型 (200枚入) (QTK-26)

8-2088-0801	S-14 270×270	¥23,000
8-2088-0802	S-15 300×300	¥25,000
8-2088-0803	S-22 223×223	¥22,000

※φ1.1mm クリンプ11mm目



⑨ Ω 18-8焼網 (10mm目) (DYK-21) 8-2088-0901 ¥1,500  
270×210  
線材: φ1.1mm



⑩ 亜鉛引・焼網 (10mm目) (DYK-20) 8-2088-1001 ¥310  
270×210  
線材: φ1.4mm



⑪ Ω 角型焼き網 (クロームメッキ) (QYK-44) 8-2088-1101 ¥660  
228×228



⑫ 18-8 八角網 (QHT-02) 8-2088-1201 ¥1,700  
220×95



⑬ Ω 18-8焼網ホルダー (DYK-42) 8-2088-1301 ¥880  
全長:255

●取っ手のない焼網の取替えに便利です。



⑭ Ω 18-8パイプ柄 焼網ホルダー (DYK-43) 8-2088-1401 ¥1,700  
φ25×全長270

●握りやすい丸型パイプ



⑮ 18-8 焼網カス取 (DKS-10) 8-2088-1501 ¥570  
全長:235



⑯ ステン アミキャリーB 取手付 AC-BT (QAM-04) 8-2088-1601 ¥13,000  
300×120(30+120)×H325

※φ250~φ290mmまでの網が収納できます。



⑰ ロストルラック RF-310II (QLS-01) 8-2088-1701 ¥47,000  
φ310×H670

材質:本体/鋼製  
キャスター/ゴム製 φ75×5自在  
耐荷重:200kg  
※φ260~305mmの網・ロストルが収納できます。

関連商品 炭・火起こし→P.731

関連商品 網・鉄板用洗浄剤→P.1272

料理演出用品

和食卓上鍋・鍋用小物

焼肉・石焼・中華

釜飯・寿司・そば・丼重

松花堂・弁当箱

盛器・料理飾り

懐紙・天紙

テーブルマット (使い捨て)

料理道具  
調理小物  
調理機械  
厨房機器  
設備  
サービス  
喫茶用品  
軽食  
製菓用品  
フロン  
洗濯用  
清掃用品  
長靴白衣  
衛生  
消耗品  
ハンカチ  
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 ソットウコンクイ 焼肉プレート

〈QYK-28〉 8-2089-0101 ¥10,500

φ330×H68 約2.7kg  
材質: 蓋 コーティング鉄板  
本体 アルミダイキャスト



② アルミ合金 焼しゃぶ鍋 (フッ素コート) M11-085

〈QYK-60〉 8-2089-0201 ¥14,600

310×350×H79  
焼面:265

●油が水の中に落ち、煙が少なく調理ができます。また、プレートの中心部で焼いた食材を網目状の部分に置くことで、水蒸気がかかり焦げ付きにくく、ジューシーさを保つことができます。



③ 鉄鋳物 焼肉グリル 〈QYK-74〉

			kg	
8-2089-0301	中 3978	290×270×H57	2.2	¥4,300
8-2089-0302	小 4246	255×240×H48	1.4	¥3,300

●油が水に落ちるため、煙が出にくいです。



④ おいしさ特選便ヘルシー焼肉グリル (角型) 3562

〈QYK-75〉 8-2089-0401 ¥5,400

370×260×H42

重量:約960g

材質:アルミニウム合金/フッ素樹脂塗装

●油を溜めない溝付プレートによって、野菜を焼くときに油の飛び散りを抑えます。

●余分な油はグリルの外へ流れる構造です。

●焦げ付きにくいフッ素樹脂塗装。

※カセットコンロ専用



⑤ 電磁調理器用 鉄ジンギスカン鍋 〈QGV-26〉

	cm(外)	高さ	底径	
8-2089-0501	22	18	φ200	¥3,900
8-2089-0502	26	18	φ245	¥4,800
8-2089-0503	29	18	φ275	¥5,300



⑥ 鉄 ジンギスカン鍋 〈QGV-12〉

	cm(外)	高さ	kg	
8-2089-0601	穴明	22	25	1.45 ¥3,700
8-2089-0602		26	25	2.40 ¥4,200
8-2089-0603		29	25	2.50 ¥4,500
8-2089-0604	穴無	22	25	1.40 ¥3,400
8-2089-0605		26	25	2.50 ¥3,900
8-2089-0606		29	25	2.60 ¥4,200



⑦ トキワ 鉄 ジンギスカン鍋 (穴無) 〈QGV-14〉

	cm(外)	高さ	kg	
8-2089-0701	26	25	2.5	¥2,900
8-2089-0702	29	28	3.4	¥3,100



⑧ アサヒ 鉄 ジンギスカン鍋 〈QGV-11〉

	cm	外径	高さ	kg	
8-2089-0801	27	280×25	2.5	¥5,500	
8-2089-0802	29	295×25	3.0	¥6,000	



⑨ IK 鉄 ジンギスカン鍋 穴明 〈QGV-27〉

	cm(外)	高さ	kg	
8-2089-0901	26	16	2.2	¥4,000
8-2089-0902	29	16	2.5	¥5,000



⑩ アサヒ 鉄 深型 ジンギスカン鍋 〈QGV-10〉

	外径	高さ	kg	
8-2089-1001	29cm	300×55	3.8	¥7,000



⑪ 五進 鉄 新深型 ジンギスカン鍋 〈QGV-17〉

	外径	高さ	
8-2089-1101	30cm	50	3.5 ¥14,200



⑫ 岩鋳 焼肉 ジンギスカン鍋 (ツル付) 〈QGV-23〉

	外径	高さ	kg	
8-2089-1201	23-006	29cm	45	3.0 ¥6,500



⑬ IK ジンギスカン鍋 浅型

〈QGV-29〉 8-2089-1301 ¥5,000  
283×H45  
質量:2.3kg



⑭ シルクロード 鉄 焼肉鍋 28cm

〈QYK-50〉 8-2089-1401 ¥2,300  
φ280×H40(取っ手含:φ355)  
質量:1.2kg  
材質:本体 鉄 板厚1.6mm  
取っ手 ステンレススチール  
表面加工:シリコン樹脂塗膜



① チーズタッカルビ鍋 三角5ポケット

〈QTV-45〉目 8-2090-0101 ¥18,750  
φ345×H48  
深さ: 33(三角ポケット部のみ:43)  
質量: 約3kg  
材質: アルミ鋳物



② チーズタッカルビ鍋 UFO型

〈QTV-46〉目 8-2090-0201 ¥17,000  
φ325×H58  
深さ: ポケット部/15  
中央部/45  
質量: 約2.5kg  
材質: アルミ鋳物



③ アサヒ タッカルビ焼肉32 H-270

〈QDK-04〉目 8-2090-0301 ¥12,000  
365×320×H44 5.0kg  
中央円: φ220×H40  
底径: φ300  
材質: 鋳鉄



料理演出用品

和食卓上鍋・鍋用小物

焼肉・石焼・中華

釜飯・寿司・そば・丼重

松花堂・弁当箱

盛器・料理飾り

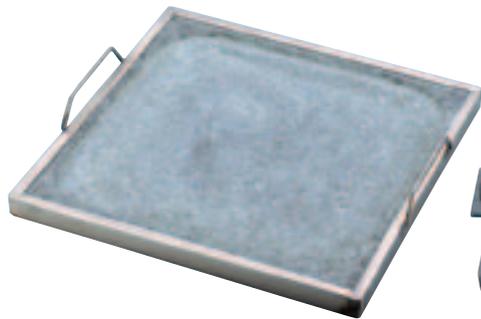
懐紙・天紙

テーブルマット (使い捨て)



④ 長水 石焼 丸型プレート〈QIS-15〉

8-2090-0401 YS-0626D 26cm ¥6,400  
φ260×H30 約3.0kg  
8-2090-0402 YS-0630D 30cm ¥9,000  
φ300×H40 約3.9kg



⑤ 長水 石焼 角型プレート YS-1435

〈QIS-16〉 8-2090-0501 ¥32,100  
350×350×H25 約7.4kg  
●屋外でも使える大型プレートです。



⑥ 岩鑄 オイルプレート どっしりくん (鉄製)〈QOI-06〉目

8-2090-0601 大 23-016 350×270×H25 ¥10,000  
内340×260×H10 4.5kg 底面:350×270  
8-2090-0602 小 23-015 295×245×H20 ¥8,000  
内285×235×H10 2.9kg 底面:290×240



⑦ アサヒ 鉄 焼肉プレート角型 35cm

〈QYK-24〉目 8-2090-0701 ¥14,000  
290×290×H35 4.15kg  
内270×270×H30  
底面:265×265

関連商品 グリルプレート→P.110



⑧ トキワ 鉄 オイル焼 角型(専用ハンドル付)〈QOI-02〉目

	外寸	内寸	深さ	kg	底面
8-2090-0801	25×25cm	234×234	15	3.0	230×230 ¥5,300
8-2090-0802	25×30cm	234×284	15	3.5	230×280 ¥5,600



⑨ 鉄 オイル焼〈QOI-04〉目

	内寸	深さ	kg	底面
8-2090-0901	25×25cm	230×230	10	2.4 240×240 ¥5,500
8-2090-0902	30×30cm	280×280	10	3.6 290×290 ¥7,500



⑩ 盛栄堂 焼肉鍋 角 CA-31

〈QYK-20〉目 8-2090-1001 ¥7,500  
277×277×H25 3.2kg  
内270×270×H20  
底面:240×240



⑪ IK 鉄 お好み焼鉄板 丸型 28cm

〈QOK-05〉目 8-2090-1101 ¥6,500  
φ300×H20 3.05kg  
内φ280×H15  
底径:φ265



⑫ アサヒ ジャンボお好み焼き (ハンドル付) A-980-40 30cm

〈QOK-03〉目 8-2090-1201 ¥7,000  
外径 内径 深さ kg 底径  
320 300×27 2.9 150



⑬ ニュートーセラム 角型プレート TSR-190T

〈QPL-03〉目 8-2090-1301 ¥8,000  
375×258×H35 1.4kg 底径205  
焼面φ220  
材質:セラミック製  
※電磁調理器は出力3KW以下でご使用ください。



- プレート本体の側面に焼き上がった食材を乗せておけるスペースを確保。
- 焼けすぎて焦げないように保温することも可能です。

待望のIH対応石鍋・プレート登場！

肉のうまみを逃がさずジューシーに仕上げます。天然石プレート使用により、保温性が良く、焼きムラがなく、均一加熱で、柔らかく仕上げます。



① TKG IH対応 石焼ビビンバ鍋 大 (アルミ枠タイプ) (QPB-11)



外径	高さ	ℓ	kg	底径	
8-2091-0101	210×81	約1.25	1.8	158	¥12,000

材質：外面 アルミニウム(マーブルコート加工)/内面 天然石

●アルミの熱伝導率の良さと天然石の遠赤外線効果で食材の芯まで熱が伝わりおいしく調理できます。

●大サイズは2~3人用鍋としても最適です。

※表面にマーブルコート加工を施していますので石鍋用ホルダー等をご使用の場合は、キズ跡が残ります。

※IH調理器の適応サイズをご確認の上、ご使用ください。



② 長水 フッ素 ストーン焼肉プレート (QYK-31)

外寸	kg	石のサイズ	
8-2091-0201 WRB-320	360×320×H35	約2.0 φ215	¥7,700
8-2091-0202 WRB-340	380×340×H35	約2.3 φ235	¥8,300
8-2091-0203 WRB-365	405×365×H35	約2.8 φ255	¥9,000

●プレート枠にはフッ素樹脂加工が施してありますので、お手入れが簡単です。

③ 長水 アルミストーン焼肉プレート (QYK-30)

外寸	kg	石のサイズ	
8-2091-0301 WR-320	360×320×H35	約2.0 φ215	¥7,400
8-2091-0302 WR-340	380×340×H35	約2.3 φ235	¥8,200
8-2091-0303 WR-365	405×365×H35	約2.8 φ255	¥8,900



④ 石器ツバ付 プレート用木台 (QST-20) 8-2091-0401 ¥7,200

φ430 内φ295  
●②WRB-320、340、365用  
③WR-320、340、365用  
材質：イエローボプラ材



⑤ アルミ枠付 長水石焼S型プレート (QIS-18)

外寸	kg	石のサイズ	
8-2091-0501 WS-225	225×195×H30	約0.9 φ130	¥7,400
8-2091-0502 WS-255	255×215×H30	約1.0 φ150	¥8,200
8-2091-0503 WS-265	265×235×H30	約1.2 φ170	¥8,900

●保温性が高いため、最後までおいしくいただけます。本格ムードでおもてなしにも最適！

⑥ アルミ枠付 長水石焼マルチプレート (QIS-17)

外寸	kg	石のサイズ	
8-2091-0601 WP-25	φ240×H25	約1.5 φ210	¥7,100
8-2091-0602 WP-27	φ260×H25	約1.8 φ230	¥7,400
8-2091-0603 WP-29	φ280×H25	約2.1 φ250	¥8,200
8-2091-0604 WP-31	φ305×H25	約2.5 φ270	¥8,900
8-2091-0605 WP-33	φ325×H25	約2.8 φ290	¥9,600
8-2091-0606 WP-35	φ345×H25	約3.2 φ310	¥10,400



⑦ 石器アルミ枠付 プレート用木台 (QST-21)

8-2091-0701 大	φ400 内φ335	¥6,100
8-2091-0702 中	φ340 内φ274	¥4,700
8-2091-0703 小	φ300 内φ200	¥3,600

大：⑥ WP-31、33、35用  
中：⑥ WP-25、27、29用  
小：⑤ WS-225、255、265用  
材質：イエローボプラ材

⑧ 石器アルミ枠付 プレート木台用敷板 (QST-23)

8-2091-0801 大	φ305 約490g	¥960
8-2091-0802 小	φ180 約130g	¥640

キムチチゲ、海鮮鍋、しゃぶしゃぶ、すき焼きから湯豆腐まで…。石鍋は素材そのものの味を際立たせます。



⑨ 長水 石焼 フリーシェイプ 煮込み鍋 YS-1236 (QNK-04) 8-2091-0901 ¥41,200

φ360×H60 約7.9kg  
●自然の石の形状をそのまま生かした煮込み鍋です。

⑩ 長水 石焼煮込み鍋 手付 (QNK-05)

	cm	外寸	kg	
8-2091-1001 YS-0326A	26	φ260×H60	約2.8	¥9,100
8-2091-1002 YS-0328A	28	φ280×H60	約3.5	¥11,200
8-2091-1003 YS-0330A	30	φ300×H60	約4.6	¥12,900

⑪ 長水 石焼煮込み鍋 手無 補強リング付 (QNK-06)

	cm	外寸	kg	
8-2091-1101 YS-0328C	28	φ280×H90	約4.3	¥24,600
8-2091-1102 YS-0330C	30	φ300×H90	約5.0	¥28,900
8-2091-1103 YS-0332C	32	φ320×H90	約5.8	¥34,500



⑫ 長水石焼 マルチプレート 補強リング付 (QIS-20)

	cm(外)	内径	高さ	kg
8-2091-1201 YS-0818B	18	φ160×25	約1.2	¥5,200
8-2091-1202 YS-0820B	20	φ180×25	約1.6	¥5,600
8-2091-1203 YS-0822B	22	φ200×25	約1.7	¥5,800
8-2091-1204 YS-0824B	24	φ220×25	約2.5	¥5,900
8-2091-1205 YS-0826B	26	φ237×25	約2.8	¥6,000
8-2091-1206 YS-0828B	28	φ260×25	約3.1	¥6,700
8-2091-1207 YS-0830B	30	φ277×25	約3.5	¥7,200



⑬ マルチプレート 補強リング付 専用木台 (QIS-21)

	cm用	外径	内径	高さ
8-2091-1301	18	φ240(184)×27		¥3,800
8-2091-1302	20	φ260(206)×27		¥4,000
8-2091-1303	22	φ270(227)×27		¥4,200
8-2091-1304	24	φ290(243)×27		¥4,600



⑭ 長水石焼 丸型プレート 補強リング付 (QIS-22)

	cm(外)	内径	高さ	kg
8-2091-1401 YS-0620A	20	φ177×30	約2.0	¥5,800
8-2091-1402 YS-0626A	26	φ237×30	約2.8	¥6,700
8-2091-1403 YS-0628A	28	φ250×30	約3.2	¥7,100
8-2091-1404 YS-0630A	30	φ272×30	約4.0	¥8,400



⑮ 丸型プレート 補強リング付 専用木台 (QIS-23)

	cm用	外径	内径	高さ
8-2091-1501	20	φ260(206)×27		¥4,000
8-2091-1502	26	φ315(266)×27		¥5,000
8-2091-1503	30	φ355(303)×27		¥5,300



⑯ 石器用ホルダー (QST-16) 8-2091-1601 ¥760

全長：180  
材質：アルミダイキャスト  
●重い石器を楽に持てる優れたものです。



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

本場韓国産

長水天然石調理器

角閃石(カクセンセキ)の由来

世界的な角閃石の特産地として有名な、全羅北道長水郡において、約100年前より産出されてきた角閃石によってつくられた容器は化学処理の過程を経ない純粋な天然石の調理器で、韓国の家庭に重宝されてきました。天の恵みともいえる神秘的な特長をもつ長水石器をぜひお試しください。



長水石器の特長

1. 吸熱性と保温性に優れており省エネです。
2. 火熱に強く割れにくい。
3. 石器が焼、煮物の旨みを逃がさないで、ミネラル効果抜群。
4. 食材が焦げにくく、煙も少ない。



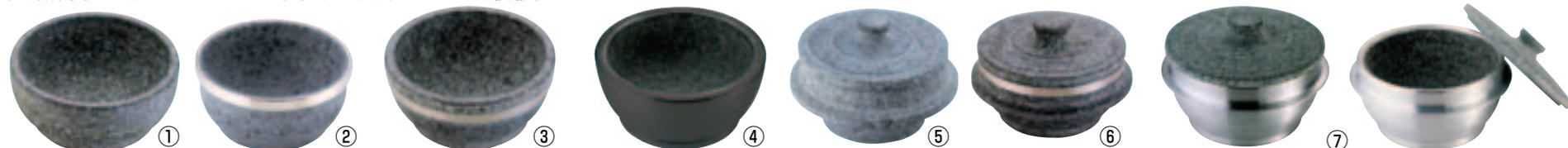
■使用方法

1. 石器の釜や鍋は、塩分を入れた容器で約5分位沸騰させて下さい。
2. 沸騰させましたら、水分を拭き食用油を塗って下さい。
3. 始めは4~5分間とろ火で御使用して下さい。

■使用上の注意

- 食物が焦げるような強火での御使用はご遠慮下さい。
- 熱いまま冷たい水などに入れないで下さい。ひび割れの原因にもなります。
- 多少の傷やヒビが入る場合もありますが御使用には差し支えありません。

天然石が芯までじっくり火を通すから、最後までアツアツ。



**① 長水石焼ピビンバ器 (補強なし) <QPB-02>**

cm	外径	高さ	kg		
8-2092-0101	YS-0112A	12	120×60	約0.8	¥3,500
8-2092-0102	YS-0114A	14	142×67	約1.1	¥3,800
8-2092-0103	YS-0116A	16	162×69	約1.5	¥3,900
8-2092-0104	YS-0118A	18	178×75	約1.9	¥4,000
8-2092-0105	YS-0119A	19	188×76	約2.0	¥4,200
8-2092-0106	YS-0120A	20	198×78	約2.3	¥4,500

**④ アルミ枠付長水 ストーンボール WM-190 <QST-17> 8-2092-0401 ¥11,100**  
φ190×H85 約2.2kg

**⑦ アルミ枠付長水石焼釜 (フタ付き) <QKM-59>**

内径	ツバ外径	総高さ (釜高さ)	kg		
8-2092-0701	WB-1016	1人用 125	160×110 (75)	約1.9	¥10,600
8-2092-0702	WB-2018	2人用 140	180×120 (85)	約2.6	¥13,200
8-2092-0703	WB-3021	3人用 160	205×135 (95)	約3.9	¥15,800
8-2092-0704	WB-4023	4人用 180	225×145 (105)	約4.8	¥18,700
8-2092-0705	WB-5025	5人用 200	245×155 (115)	約6.1	¥21,800

● 釜飯、サムゲタン、その他スープの煮込みに便利です。

**② 長水石焼ピビンバ器 (補強付き) <QPB-08>**

cm	外径	高さ	kg		
8-2092-0201	YS-0114D	14	140×65	約1.2	¥5,200
8-2092-0202	YS-0116D	16	160×70	約1.4	¥5,800
8-2092-0203	YS-0118D	18	180×80	約1.7	¥6,200

**⑤ 長水石焼釜 補強なし (フタ付き) <QPB-10>**

8-2092-0501	YS-0215T	15cm	¥5,000
ツバ外径φ170 内φ130 約2.2kg			
8-2092-0502	YS-0218T	18cm	¥10,400
ツバ外径φ200 内φ160 約3.3kg			
8-2092-0503	YS-0220T	20cm	¥14,100
ツバ外径φ220 内φ180 約4.5kg			

炊き込みご飯や、チゲ料理、その他一人前の鍋物など…。ふた付きなので料理の温かさを逃しません。

**⑧ イシガキ 鉄製物ピビンバ鍋 (敷板付) 3977 <QBB-07> 8-2092-0801 ¥3,400**  
φ177×H70 (底径: φ120) 約1.72kg  
木台: 152×152×H20 ● ハンドル付

**③ 長水石焼ピビンバ器 (補強付き) <QPB-01>**

cm	外径	高さ	kg		
8-2092-0301	YS-0115B	15	150×70	約1.3	¥4,900
8-2092-0302	YS-0118B	18	180×80	約1.8	¥5,300
8-2092-0303	YS-0121B	21	210×80	約2.1	¥6,500

**⑥ 長水石焼釜 補強付 (フタ付き) <QKM-58>**

8-2092-0601	YS-0215A	15cm	¥6,000
ツバ外径φ170 内φ130 約2.2kg			
8-2092-0602	YS-0218A	18cm	¥10,900
ツバ外径φ200 内φ160 約3.3kg			
8-2092-0603	YS-0220A	20cm	¥14,700
ツバ外径φ220 内φ180 約4.5kg			

**⑨ IK ビビンバ鍋 (木台・ハンドル付) <QBB-04> 8-2092-0901 ¥6,000**  
φ180×H75 (底径: φ129) 1.5kg  
木台: 255×180×H17 0.3kg ● ハンドル付

今までにない陶器でできたビビンバ鍋です。



**⑩ 陶製スタッキングビビンバ鍋 黒石目調 <QBB-05> 8**

cm	外径	高さ	kg			
8-2092-1001	326-0135	14	140	65	約0.55	¥1,800
8-2092-1002	326-0138	16	162	77	約0.75	¥1,950
8-2092-1003	326-0136	18	180	79	約0.98	¥2,500



**⑫ バイオ ビビンバ器 <QPB-07> 8**

cm	高さ	kg			
8-2092-1201	VB-18	18	74	0.98	¥1,600
8-2092-1202	VB-20	20	76	1.19	¥1,800

● 手軽に石焼ピビンバが味わえる高耐熱製品で、直火で手早く調理できます。

**⑪ 陶製スタッキングビビンバ鍋 グレー石目調 <QBB-06> 8**

cm	外径	高さ	kg			
8-2092-1101	327-0135	14	140	65	約0.55	¥1,800
8-2092-1102	327-0138	16	162	77	約0.75	¥1,950
8-2092-1103	327-0136	18	180	79	約0.98	¥2,500

● 石より約3割軽量なうえ、スタッキングも可能。  
● コンロでの直火もOK  
● ⑭石焼ピビンバ器用受け台がご使用できます。

**⑬ チゲ用 陶器鍋 (トウツペギ) <QTG-02> 8**

cm	高さ	g				
8-2092-1301	T-02	2号	12.5	63	480	¥700
8-2092-1302	T-03	3号	14	70	640	¥900
8-2092-1303	T-04	4号	16	80	880	¥1,200

● 特殊な耐熱陶器で熱に強いので、長く使用でき、直火で調理した後、そのまま提供するスタイルが新鮮です。  
● 独特の素朴な雰囲気、キムチや一品料理の器として使っても素敵です。

アツアツそのまま食卓へ



⑭ 石焼ピビンバ器用 受け台 <QPB-03>

	外寸	(内径)	g	
8-2092-1401	特大	255×215(175)	250	¥750
8-2092-1402	大	235×195(160)	200	¥600
8-2092-1403	中	225×185(150)	150	¥470
8-2092-1404	小大	210×170(140)	100	¥380
8-2092-1405	小	185×155(135)	90	¥300
8-2092-1406	ミニ	160×135(115)	50	¥270

材質:メラミン 耐熱温度:110~120℃  
● 石器を運ぶのに便利です。

	適用商品・サイズ
特大	①20cm ③21cm ⑤20cm ⑥20cm ⑦3人用、4人用
大	①19cm ④・⑤18cm ⑥18cm
中	①18cm ③18cm ⑦2人用 ⑩・⑪18cm
小大	①16cm ⑥15cm ⑦1人用
小	①14cm ③15cm ⑩・⑪14cm
ミニ	①12cm

**⑮ 石焼ピビンバ器用 焼目 木台 <QPB-05>**

	外寸	(内径)	g	
8-2092-1501	大	255×190(155)	約220	¥2,000
8-2092-1502	小	230×180(144)	約210	¥1,800
8-2092-1503	ミニ	205×155(117)	約170	¥1,700

材質: 松

**⑯ 石器ストーンボール専用 木台 <QST-14> 8-2092-1601 ¥2,800**  
255×187×H23 内φ165  
質量: 約280g  
材質: イエローポプラ  
● 石器ストーンボール、ストーンボール専用の極厚タイプの木台です。

**⑰ 石焼ストーンボール用 プレート <QST-15>**

8-2092-1701	大	φ150	約90g	¥550
8-2092-1702	小	φ125	約70g	¥490
8-2092-1703	ミニ	φ110	約50g	¥430

● 受け台・木台と石器の間に敷くと台が長持ちします。

**⑱ 焼杉ピビンバ器用 安全木台・プレート セット (18~20cm用) <QPB-06> 8-2092-1801 ¥3,200**  
235×235×H60  
木台内径: φ190  
● 石焼ピビンバ器を乗せると安定感があり、安心してテーブルに運んだり、かき混ぜができます。

石器サイズ	適用する木台	石器サイズ	適用する木台
12・14cm	⑮ミニ	WB-1016	⑮小
15・16cm	⑮小・⑮	WB-2018	⑮大・⑮
18・19cm		WB-3021	
20・21cm	⑮大・⑮	WM-190	

※①~④石器  
⑦石焼釜

プレートサイズ	適用する木台
大	⑮大・⑮
小	⑮小
ミニ	⑮ミニ

料理演出用品

和食卓上鍋・鍋用小物

焼肉・石焼・中華

釜飯・寿司・そば・丼重

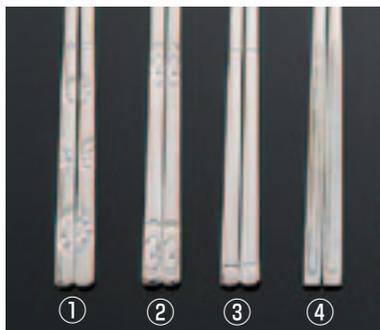
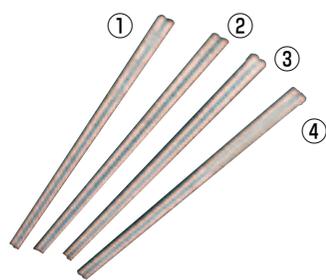
松花堂・弁当箱

盛器・料理飾り

懐紙・天紙

テーブルマット (使い捨て)

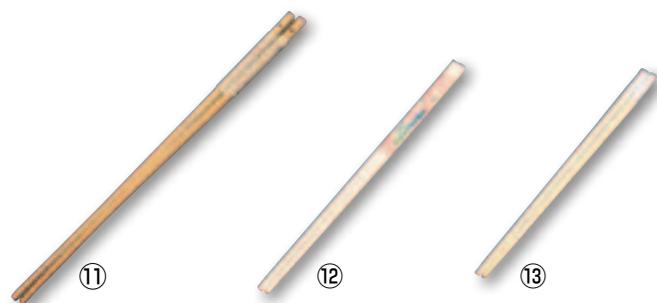
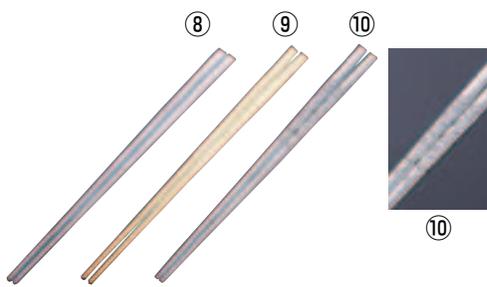
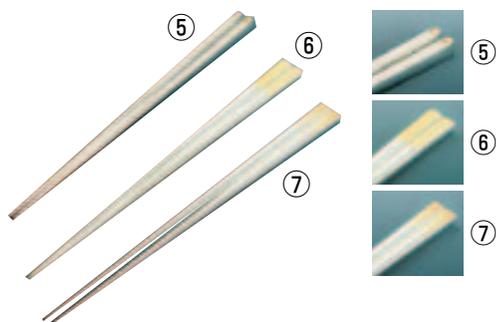
料理道具  
調理小物  
調理機械  
厨房機器  
設備  
サービス用品  
喫茶用品  
鉄板焼用品  
軽食  
製菓用品  
フロン  
棚  
洗浄用  
洗濯用  
清掃用品  
長靴白衣  
衛生  
消耗品  
ハンカケット  
ウェット  
フラット  
ウェット  
テーブル  
ウェア  
卓上備品  
料理演出用品  
食器  
グラス  
ホテル  
旅館用品  
テーブル  
椅子  
サイン  
店舗備品



18-10朝鮮箸

- ① サンフラワーCT-SUN  
〈THS-07〉 8-2093-0101 ¥360  
全長:210
- ② ルビーCT-R  
〈THS-08〉 8-2093-0201 ¥360  
全長:210

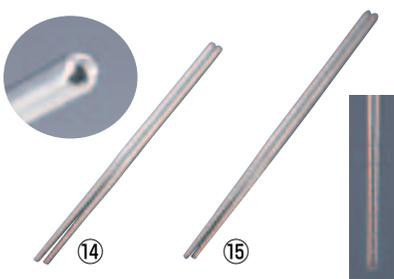
- ③ チャーミングCT-C  
〈THS-09〉 8-2093-0301 ¥360  
全長:205
- ④ キッチンメイトCT-K  
〈THS-10〉 8-2093-0401 ¥360  
全長:205



- ⑤ 銀箸 A (VIP)  
〈TGV-01〉 8-2093-0501 ¥9,100  
全長:220
- ⑥ 銀箸 B (VIP)  
〈TGV-02〉 8-2093-0601 ¥9,600  
全長:220
- ⑦ 銀箸 C (VIP)  
〈TGV-03〉 8-2093-0701 ¥9,600  
全長:220  
※⑤~⑦VIP:銀メッキ+部分金メッキ

- ⑧ 18-8朝鮮箸 (無地)  
S-007  
〈THS-15〉 8-2093-0801 全長:198 ¥550
- ⑨ 18-8朝鮮箸 (金メッキ付)  
S-007G  
〈THS-16〉 8-2093-0901 全長:198 ¥700
- ⑩ 18-0 箸 (ぼたん竹模様)  
〈THS-06〉 8-2093-1001 全長:195 ¥520

- ⑪ 竹製 中華取箸  
〈TTY-10〉 8-2093-1101 ¥700  
全長:330
- メラミン 中華箸
- ⑫ 模様入  
〈TTY-07〉 8-2093-1201 ¥430  
全長:270
- ⑬ WS - A  
〈TTY-23〉 8-2093-1301 ¥4,300  
全長:255



- ステンレス箸 (すべり止め付)
- ⑭ 23cm (10膳入)   
〈RHS-B8〉 8-2093-1401 ¥2,700  
全長:230
- ⑮ 26cm (10膳入)   
〈RHS-B9〉 8-2093-1501 ¥4,100  
全長:260

- ⑯ 18-8ステンレス箸 23cm  
〈OHS-12〉 8-2093-1601 ¥750

- ⑰ PBT 和洋中華箸   
〈TTY-33〉 ¥600  
8-2093-1701 クリーム  
8-2093-1702 黒  
8-2093-1703 朱  
全長:250 材質:PBT樹脂  
耐熱温度:140°C

- ⑱ ニューエコレン中華箸 ノーマル (50膳入)   
〈TTY-34〉 ¥14,500

cm	レッド	グリーン	ブラック	アイボリー
23	8-2093-1801	8-2093-1802	8-2093-1803	8-2093-1804
25	8-2093-1805	8-2093-1806	8-2093-1807	8-2093-1808

材質:PBT樹脂 耐熱温度:140°C

関連商品 ダブル冷麺器→P.2101

韓国ではおなじみのステンレス製の容器シリーズ。衛生的にも優れ、軽くて丈夫!!



冷麺器は、冷麺はもちろんピビンバやユッケジャン、その他のスープにも使われている用途の広い製品です。

- ⑲ 18-8 冷麺器 No.11  
〈TLI-01〉 8-2093-1901 ¥5,200  
φ191×H64

- ⑳ 18-10 冷麺容器 〈TLI-02〉  
8-2093-2001 SL-02 2号 ¥1,950  
φ190×H65 約230g  
8-2093-2002 SL-03 3号 ¥2,100  
φ205×H70 約280g  
板厚:1.0mm

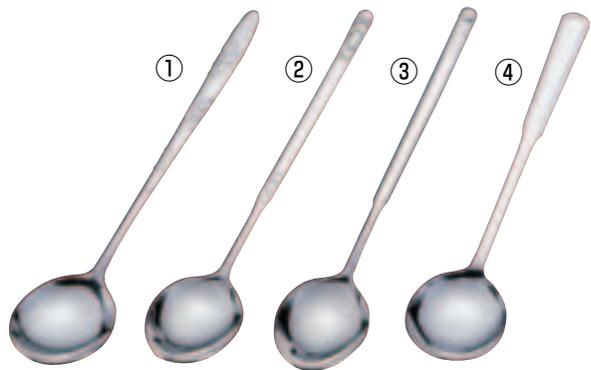
- ㉑ お碗 (砲金製) 〈TOW-01〉  
インチ  
8-2093-2101 5.5 φ133×H52 ¥1,400  
8-2093-2102 6 φ146×H55 ¥1,500

- ㉒ 18-10 スープ碗 〈TSC-39〉  
8-2093-2201 SS-01 小 ¥1,200  
φ120×H50 約130g  
8-2093-2202 SS-02 中 ¥1,350  
φ130×H55 約150g  
8-2093-2203 SS-03 大 ¥1,500  
φ138×H60 約160g

- ㉓ 18-10 ごはん容器 (フタ付) SR-02  
〈TGH-02〉 8-2093-2301 ¥2,100  
φ110×H58 約228g  
板厚:本体 1.0mm  
蓋 1.0mm

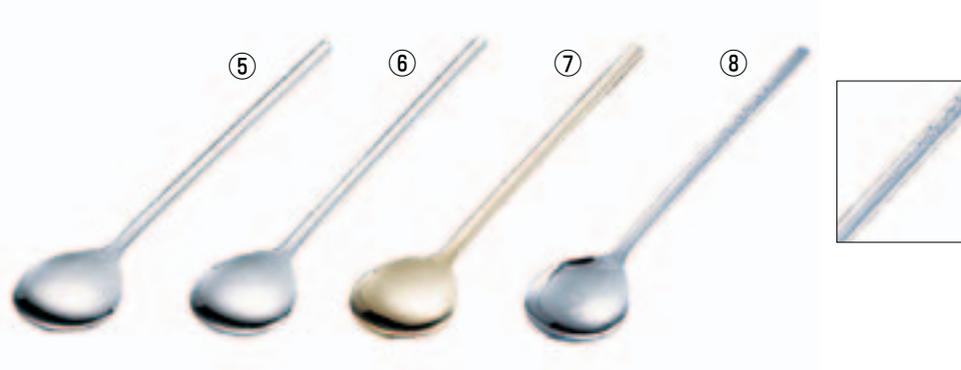
- ㉔ 18-0 市場用 丸皿 〈BML-03〉  
cm cm  
8-2093-2401 10 ¥270 8-2093-2404 16 ¥400  
8-2093-2402 12 ¥300 8-2093-2405 18 ¥450  
8-2093-2403 14 ¥350 8-2093-2406 20 ¥600

- ㉕ 18-0 丸タレ入れ   
〈TTL-03〉 8-2093-2501 ¥440  
φ107
- ㉖ 18-0 小判タレ入れ  
〈PTM-01〉 8-2093-2601 ¥380  
85×95

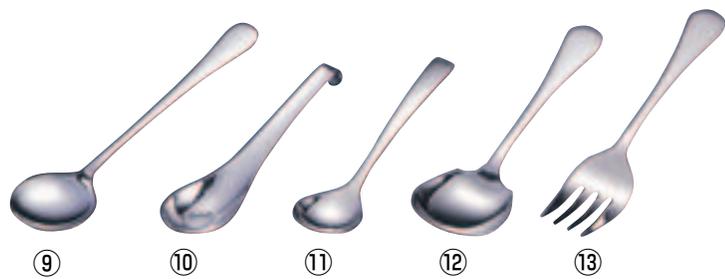


18-8 朝鮮スプーン

- ① サンフラワーS-SUN <TSP-04> 8-2094-0101 全長:212 ¥490
- ② ルビーS-R <TSP-05> 8-2094-0201 全長:212 ¥490
- ③ チャーミングS-C <TSP-06> 8-2094-0301 全長:210 ¥490
- ④ キッチンメイトS-K <TSP-07> 8-2094-0401 全長:205 ¥370



- ⑤ 18-8 ピンバススプーン (無地) S-006 <TSP-12> 8-2094-0501 全長:219 ¥800
- ⑥ 18-0 無地 ピンバススプーン <TSP-14> 8-2094-0601 全長:219 ¥430
- ⑦ 18-8 ピンバススプーン (金メッキ付) S-006G <TSP-13> 8-2094-0701 全長:219 ¥1,150
- ⑧ 18-0 スプーン (ぼたん竹模様) <TSP-03> 8-2094-0801 全長:217 ¥520



- ⑨ WA18-8 中華スプーン 丸皿 <TTY-14> 8-2094-0901 ¥900 全長:212
- ⑩ WA18-8 中華レンゲスプーン大 アール付 <TTY-11> 8-2094-1001 ¥540 全長:165
- ⑪ WA18-8 鋏目 おかゆスプーン <QOK-08> 8-2094-1101 ¥600 全長:175
- ⑫ WA18-8 中華サービススプーン <TTY-13> 8-2094-1201 大 全長:268 ¥1,500  
8-2094-1202 小 全長:208 ¥1,040  
8-2094-1203 ミニ 全長:190 ¥820
- ⑬ WA18-8 中華サービスフォーク <TTY-12> 8-2094-1301 大 全長:278 ¥1,500  
8-2094-1302 小 全長:217 ¥1,040  
8-2094-1303 ミニ 全長:195 ¥820



- ⑭ WA18-8 中華サービスレードル <TTY-16> 8-2094-1401 大 全長:320 125c.c. ¥5,300  
8-2094-1402 小 全長:260 65c.c. ¥4,450
- ⑮ WA18-8 中華レードル <TTY-15> 8-2094-1501 中 全長:245 65c.c. ¥4,450  
8-2094-1502 小 全長:220 65c.c. ¥3,700



- ⑯ Ω 18-8 中華サービススプーン 大 <TTY-29> 8-2094-1601 穴無 全長:266 ¥1,400  
8-2094-1602 穴明 全長:266 ¥1,500
- ⑰ 18-8 中華スプーン <OTY-01> 8-2094-1701 ¥410 全長:176
- ⑱ 18-8 中華レンゲスプーン <TLV-01> 8-2094-1801 特大 全長:250 ¥1,500  
8-2094-1802 大 全長:154 ¥450  
8-2094-1803 小 全長:140 ¥420

中華銀器

※⑲～⑳ 受 その都度確認 シルバー…銀メッキ ゴールド…金メッキ



- ⑲ サービスレードル シルバー 小 <TSC-27> 8-2094-1901 ¥4,500 全長:265



- ⑳ レードルスタンド S <TLC-05> 130×H25 8-2094-2001 シルバー ¥5,900  
8-2094-2002 ゴールド ¥7,300
- ㉑ レードルスタンドSS <TLC-04> 60×H22 8-2094-2101 シルバー ¥2,100  
8-2094-2102 ゴールド ¥3,200
- ㉒ レードルスタンドSSS <TLC-06> 40×H20 8-2094-2201 シルバー ¥2,100  
8-2094-2202 ゴールド ¥3,200



- 箸スプーンスタンド ⑳ 大 ゴールド <THS-04> 8-2094-2301 ¥3,600 70×H20
- ㉑ 小 ゴールド <THS-05> 8-2094-2401 ¥4,800 全長:75

ディスプレイ文字(砲金製)



- ㉕ 寿A <TDI-01> 8-2094-2501 ¥800 190×200
- ㉖ 禄 <TDI-02> 8-2094-2601 ¥800 190×200
- ㉗ 嘉 <TDI-03> 8-2094-2701 ¥900 190×230
- ㉘ 福 <TDI-04> 8-2094-2801 ¥900 195×200
- ㉙ 寿B <TDI-05> 8-2094-2901 ¥900 190×250
- ㉚ 春 <TDI-06> 8-2094-3001 ¥1,000 245×240
- ㉛ 夏 <TDI-07> 8-2094-3101 ¥1,000 195×250
- ㉜ 秋 <TDI-08> 8-2094-3201 ¥1,000 240×240
- ㉝ 冬 <TDI-09> 8-2094-3301 ¥1,000 240×240

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



# TKG TKGプチ中華シリーズ

テーブルに遊び心! 料理を可愛く演出します。

中華でおなじみの道具が小さなプチシリーズになりました。点心やデザート等のサービスはもちろん、薬味を入れたりタレ入れにしたりと様々な使い方ができます。中華バイキングのアミューズ用の容器としても最適なサイズになっています。金メッキ仕様は抗菌性・耐蝕性・耐久性に優れています。

※金メッキ付は受注生産になります。受注3~5日



TKG 18-8 プチ中華鍋

cm	① 18-8 (PPT-A2)	② 金メッキ付 (PPT-C1)	内径×高さ	容量(ℓ)	質量(g)
8	8-2095-0101 ¥1,900	8-2095-0201 ¥2,800	80×22	0.07	35
9	8-2095-0102 ¥1,950	8-2095-0202 ¥2,950	90×25	0.095	51
10	8-2095-0103 ¥2,000	8-2095-0203 ¥3,150	102×28	0.12	63



TKG 18-8 プチ北京鍋

cm	③ 18-8 (PPT-A3)	④ 金メッキ付 (PPT-C2)	内径×全長×高さ	容量(ℓ)	質量(g)
8	8-2095-0301 ¥1,650	8-2095-0401 ¥3,100	80×118×25	0.08	42
9	8-2095-0302 ¥1,700	8-2095-0402 ¥3,250	90×127×27	0.1	58
10	8-2095-0303 ¥1,750	8-2095-0403 ¥3,400	102×138×30	0.12	74



TKG 18-8 プチシャーレン鍋

cm	⑦ 18-8 (PPT-A5)	⑧ 金メッキ付 (PPT-C4)
8	8-2095-0701 ¥1,650	8-2095-0801 ¥2,500

φ75×全長112×H10

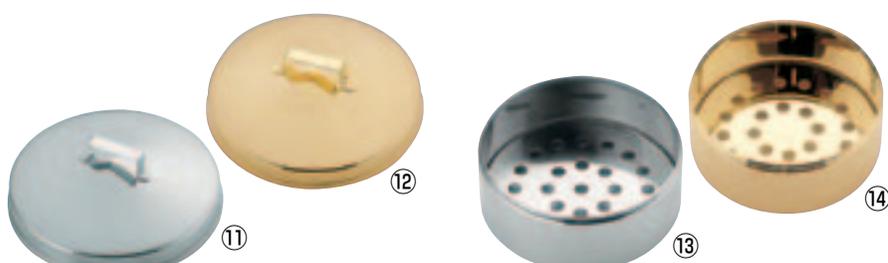


TKG 18-8 プチ中華受け台

cm	⑨ 18-8 (PPT-A9)	⑩ 金メッキ付 (PPT-C5)
8	8-2095-0901 ¥1,000	8-2095-1001 ¥1,750

φ85×H18

●プチ中華鍋、プチ北京鍋用の受け台です。ぐらつく鍋を安定させることができます。



TKG 18-8 プチセイロ 蓋

cm	⑪ 18-8 (PPT-A6)	⑫ 金メッキ付 (PPT-C7)	直径×高さ
9	8-2095-1101 ¥1,700	8-2095-1201 ¥3,300	90×30
10	8-2095-1102 ¥1,750	8-2095-1202 ¥3,450	100×31

TKG 18-8 プチセイロ 身

cm	⑬ 18-8 (PPT-B3)	⑭ 金メッキ付 (PPT-C8)	直径×高さ
9	8-2095-1301 ¥2,400	8-2095-1401 ¥4,500	87×40
10	8-2095-1302 ¥2,500	8-2095-1402 ¥4,800	97×44

TKG 18-8 プチセイロ 鍋

cm	⑮ 18-8 (PPT-B0)	⑯ 金メッキ付 (PPT-C9)
9	8-2095-1501 ¥2,300	8-2095-1601 ¥5,100

直径 深さ ℓ g  
97×54 0.18 110

●プチセイロ9cm用です。



TKG 18-8 プチ中華シリーズ用 3段スタンド

cm	⑰ 18-8 (PPT-B1)	⑱ 金メッキ付 (PPT-C6)
106×122×H315	8-2095-1701 ¥4,500	8-2095-1801 ¥9,500

106×122×H315

●プチ中華鍋やプチ北京鍋がセット出来ます。



TKG 18-8 プチ中華お玉

cm	⑲ 18-8 (PPT-A7)	⑳ 金メッキ付 (PPT-D0)
120	8-2095-1901 ¥1,000	8-2095-2001 ¥1,200

全長:120

TKG 18-8 プチ中華ヘラ

cm	㉑ 18-8 (PPT-A8)	㉒ 金メッキ付 (PPT-D1)
116	8-2095-2101 ¥1,000	8-2095-2201 ¥1,200

全長:116



㉓ 18-8 三角トレー (PSV-51)

8-2095-2301 ¥900  
125×125×H8



松のような高級感



④ 松 ミニ中華セイロ 身 <QSI-64>

cm	
8-2096-0401	15 φ153×H60 ¥4,500 (内φ135×H40)
8-2096-0402	18 φ180×H73 ¥5,500 (内φ158×H45)

⑤ 松 ミニ中華セイロ 蓋 <QSI-65>

cm用	
8-2096-0501	15 φ153×H43 ¥4,500
8-2096-0502	18 φ180×H45 ¥5,500



⑧ 台湾製 ミニ中華セイロ 蓋 <ATY-29> ¥800

cm用	
8-2096-0801	10 φ107×H35
8-2096-0802	15 φ150×H35

関連商品 業務用中華セイロ→P.393・394



① TKG 18-8 ミニ飲茶セイロ 身 <ASI-48>

cm	
8-2096-0101	13 φ130×H64 ¥5,600 (内φ115×H42)
8-2096-0102	15 φ153×H64 ¥6,100 (内φ139×H42)

② TKG 18-8 ミニ飲茶セイロ 蓋 <ASI-49>

cm用	
8-2096-0201	13 φ130×H59 ¥2,600
8-2096-0202	15 φ150×H59 ¥2,800



③ アルミ ミニ中華セイロ <ATY-32>

8-2096-0301	蓋 φ146×H55 ¥4,000
8-2096-0302	身 φ150×H52 ¥6,400 (内φ132×H42)



⑥ 杉製 ミニ中華セイロ <ATY-45>

8-2096-0601	蓋 φ100×H30	¥700
8-2096-0602	10cm 身 φ100×H55 (内φ80×H36)	¥770
8-2096-0603	蓋 φ130×H37	¥770
8-2096-0604	13cm 身 φ130×H60 (内φ113×H38)	¥880
8-2096-0605	蓋 φ154×H36	¥880
8-2096-0606	15cm 身 φ154×H68 (内φ134×H41)	¥960

⑦ 白木 ミニ中華セイロ <QSI-19>

8-2096-0701	10cm 身 φ100×H40 (内φ83×H26)	¥1,250
8-2096-0702	蓋 φ120×H34	¥1,350
8-2096-0703	12cm 身 φ120×H56 (内φ100×H36)	¥1,350
8-2096-0704	蓋 φ153×H35	¥1,450
8-2096-0705	15cm 身 φ153×H60 (内φ135×H40)	¥1,450



⑨ 耐熱蒸しセイロ 溜内朱 洗 <QSI-32>

8-2096-0901	HPM-101M1 親 φ130×H62	¥3,400
8-2096-0902	HPM1-101F1 蓋 φ130×H27	¥2,500

材質:親・蓋/耐熱ABS (耐熱110℃)  
目皿/耐熱PP

●電子レンジによる再加熱が可能です。



⑩ 耐熱蒸しセイロ 白木内朱 洗 <QSI-33>

8-2096-1001	HPM-101M3 親 φ130×H62	¥3,400
8-2096-1002	HPM1-101F3 蓋 φ130×H27	¥2,500

材質:親・蓋/耐熱ABS (耐熱110℃)  
目皿/耐熱PP

●電子レンジによる再加熱が可能です。



⑪ 旭化成 クックパーセパレート紙 (500枚入) <QKT-05>

8-2096-1101	M-11 φ110	¥1,500
8-2096-1102	M-14 φ140	¥2,500
8-2096-1103	M-18 φ180	¥3,500

- 陶板焼やセイロ料理などに御使用ください。
- 両面特殊加工で料理がくっつきません。
- 適度に蒸気を通し、油は通しません。
- 耐熱温度は250℃(20分)



⑫ 旭化成 クックパー穴あきセパレート紙 (500枚入) <QKT-10>

8-2096-1201	AM-11 φ110	¥2,200
8-2096-1202	AM-13 φ130	¥2,600
8-2096-1203	AM-15 φ150	¥3,700



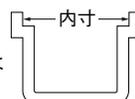
⑬ アルミ ミニ中華セイロ用鍋 <QSI-28>

cm用 内径	
8-2096-1301	15 φ155×H115 ¥2,500
8-2096-1302	18 φ185×H125 ¥3,300
8-2096-1303	21 φ215×H135 ¥4,100

●中華セイロ用です。  
※写真のセイロは別売です。

⑭ 18-0 ミニ中華セイロ用鍋 <QSI-20> 8-2096-1401 ¥2,450

φ170×H120 内φ157  
●中華セイロ15cm用です。  
※写真の⑥杉製 ミニ中華セイロは別売です。



⑮ 耐熱調理フィルム (100枚入) <QTI-47>

8-2096-1501	HRF-175 175×175	¥900
8-2096-1502	HRF-250 250×250	¥1,900
8-2096-1503	HRF-350 350×350	¥3,300
8-2096-1504	HRF-500 500×500	¥7,000

耐熱温度:220℃

- 蒸し料理などでお使い頂く事により、食材の香りが封じ込められるので、開封した時に香りが広がる演出が可能です。
  - 40℃まで使用可能ですので、事前に仕込んだ素材をフィルムで包み冷凍、そのままオープンでの調理もできます。
  - 別売のP.1522⑭の経木ひもで結んで頂ければ、より一層雰囲気の良い演出ができます。
- ※直火でのご使用できません。

料理道具  
調理小物  
調理機械  
厨房機器  
サービス用品  
喫茶用品  
鉄板焼用品  
軽食  
製菓用品  
フロン  
洗濯用  
清掃用品  
長靴白衣  
衛生  
消耗品  
ハンケット  
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

迷ったらコレ



① 〇てん火 釜めしセット (一合炊)

〈QKM-12〉 8-2097-0101 ¥6,600  
195×195×H215  
釜 内:φ115 アルミダイキャスト  
固形燃料皿:内径φ55×H22  
●しゃもじ付



② 〇てん火 フッ素加工 釜めしセット(一合炊)

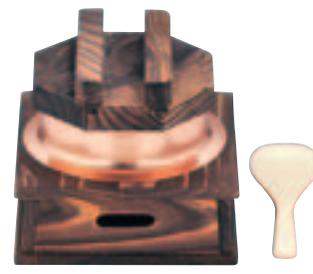
〈QKM-51〉 8-2097-0201 ¥7,000  
195×195×H215  
釜 内:φ115 アルミダイキャスト  
固形燃料皿:内径φ55×H22  
●しゃもじ付

高い熱伝導で早くおいしく炊ける!



③ TKG 純銅 てん火 釜めしセット(一合炊)

〈QKM-72〉 8-2097-0301 ¥11,800  
195×195×H215  
釜 内:φ115 銅  
固形燃料皿:内径φ55×H22  
●しゃもじ付



④ TKG 純銅 田舎 釜めしセット

〈QKM-73〉 8-2097-0401 ¥10,200  
165×165×H155  
釜 内:φ115 銅  
●しゃもじ付



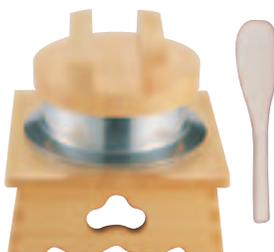
⑤ 〇田舎 釜めしセット

〈QKM-13〉 8-2097-0501 ¥5,000  
165×165×H155  
釜 内:φ115 アルミダイキャスト  
●しゃもじ付



⑥ 〇田舎 フッ素加工 釜めしセット

〈QKM-53〉 8-2097-0601 ¥5,400  
165×165×H155  
釜 内:φ115 アルミダイキャスト  
●しゃもじ付



⑦ 〇松 釜めしセット

〈QKM-29〉 8-2097-0701 ¥10,000  
180×180×H155  
釜 内:φ115 アルミダイキャスト  
●しゃもじ付



⑧ 〇三合炊 釜めしセット

〈QKM-54〉 8-2097-0801 ¥38,000  
360×360×H355  
釜 内:φ180 アルミダイキャスト  
内面フッ素樹脂塗装  
固形燃料皿付:φ191×H20  
●固形燃料は25gを3ヶご使用ください。  
●敷板は耐熱ボードを使用しております。  
●しゃもじ付



⑨ トキワ アルミ釜めしセット

〈DKM-13〉 8-2097-0901 ¥6,300  
164×164×H137  
釜 内:φ120 アルミダイキャスト  
●しゃもじ付



⑩ 釜めし用 煮こぼれフード

〈QKM-69〉 8-2097-1001 ¥1,200  
φ175 内寸:φ140  
●一合炊用です。



⑪ 謹製 釜炊き三昧〈DKM-26〉

8-2097-1101 2合炊き φ218×H130 ¥7,000  
8-2097-1102 3合炊き φ240×H150 ¥8,000  
8-2097-1103 5合炊き φ252×H170 ¥10,000

材質:釜/アルミニウム合金  
蓋/ステンレス  
かまど/アルミニウム板  
●ご家庭のガスレンジで簡単に美味しいご飯が味わえます。  
●かまどには吹きこぼれ受けが付いているのでレンジ廻りの汚れを防ぎます。  
●Siセンサーコンロ対応



⑫ アルミ鋳物 小釜 カン無〈QKM-67〉

	cm	炊飯量	ツバ下 外径	ツバ下 高さ	
8-2097-1201	16	0.6升	φ171	78	¥8,000
8-2097-1202	18	0.8升	φ189	87	¥8,400
8-2097-1203	20	1.2升	φ210	92	¥9,000
8-2097-1204	22	1.6升	φ230	102	¥10,400
8-2097-1205	24	1.8升	φ255	120	¥11,000
8-2097-1206	26	2.3升	φ270	124	¥12,000

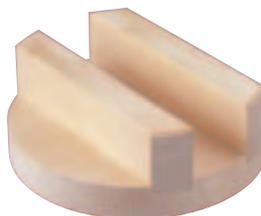
※大きいサイズの釜はP.377②に掲載してあります。



⑬ アルミ鋳物 小釜 カン付〈QKM-68〉

	cm	炊飯量	ツバ下 外径	ツバ下 高さ	
8-2097-1301	22	1.6升	φ230	102	¥12,400
8-2097-1302	24	1.8升	φ255	120	¥13,000
8-2097-1303	26	2.3升	φ270	124	¥14,000

※大きいサイズの釜はP.377①に掲載してあります。



⑭ 小釜専用 木蓋(スプルス)〈AKB-09〉

	cm		
8-2097-1401	18(釜16cm用)	¥2,800	
8-2097-1402	20(釜18cm用)	¥3,000	
8-2097-1403	22(釜20cm用)	¥3,100	
8-2097-1404	24(釜22cm用)	¥3,600	
8-2097-1405	26(釜24cm用)	¥3,700	
8-2097-1406	28(釜26cm用)	¥4,300	

※大きいサイズの木蓋はP.377③に掲載してあります。

関連商品 釜めし用ガステーブル→P.743・744

※このページの⑭⑮をのぞく商品はメーカーより直送になります。なお、御注文の際は在庫確認をお願いします。

①ABS樹脂・熱可塑性樹脂(耐熱温度約60℃ 洗浄機不可)耐久性に優れ衝撃に強く割れにくい。塗料の密着も良好。

②木質ソフトメラミン・フェノール木質(耐熱温度約80℃~100℃)質感が木に近くソフトな手ざわりです。洗浄機に使用できますが、条件により欠けたり剥離する場合があります。



- ① **A**桶 DXタイコ桶  
梨地御所車 <RFK-B4> **W**
- |             |    |          |        |
|-------------|----|----------|--------|
| 8-2098-0101 | 7寸 | φ216×H56 | ¥1,500 |
| 8-2098-0102 | 8寸 | φ245×H58 | ¥2,450 |
| 8-2098-0103 | 9寸 | φ272×H59 | ¥3,300 |
| 8-2098-0104 | 尺0 | φ304×H60 | ¥4,000 |
| 8-2098-0105 | 尺1 | φ334×H62 | ¥4,900 |
| 8-2098-0106 | 尺2 | φ368×H63 | ¥6,200 |
| 8-2098-0107 | 尺3 | φ395×H63 | ¥7,250 |
| 8-2098-0108 | 尺5 | φ435×H66 | ¥9,550 |



- ② **A**桶 DX富士桶  
グリーンパール大波 <RFK-B3> **W**
- |             |    |          |        |
|-------------|----|----------|--------|
| 8-2098-0201 | 7寸 | φ216×H56 | ¥800   |
| 8-2098-0202 | 8寸 | φ245×H58 | ¥1,600 |
| 8-2098-0203 | 9寸 | φ272×H59 | ¥2,400 |
| 8-2098-0204 | 尺0 | φ304×H60 | ¥2,800 |
| 8-2098-0205 | 尺1 | φ334×H62 | ¥3,550 |
| 8-2098-0206 | 尺2 | φ368×H63 | ¥4,300 |
| 8-2098-0207 | 尺3 | φ395×H63 | ¥4,900 |
| 8-2098-0208 | 尺4 | φ435×H66 | ¥5,800 |
| 8-2098-0209 | 尺5 | φ462×H76 | ¥6,200 |
| 8-2098-0210 | 尺7 | φ500×H70 | ¥9,950 |



- ③ **A**桶 DX富士型桶  
溜パール老松 <ROK-17> **W**
- |             |     |          |         |
|-------------|-----|----------|---------|
| 8-2098-0301 | 7寸  | φ220×H55 | ¥850    |
| 8-2098-0302 | 8寸  | φ250×H60 | ¥1,700  |
| 8-2098-0303 | 9寸  | φ280×H60 | ¥2,500  |
| 8-2098-0304 | 尺0寸 | φ310×H60 | ¥3,000  |
| 8-2098-0305 | 尺1寸 | φ340×H60 | ¥3,600  |
| 8-2098-0306 | 尺2寸 | φ370×H62 | ¥4,400  |
| 8-2098-0307 | 尺3寸 | φ400×H63 | ¥5,000  |
| 8-2098-0308 | 尺4寸 | φ435×H66 | ¥6,000  |
| 8-2098-0309 | 尺5寸 | φ465×H70 | ¥6,500  |
| 8-2098-0310 | 尺7寸 | φ523×H76 | ¥10,750 |



- ④ **A**桶 DX富士型すし桶  
梨地御所車 <ROK-18> **W**
- |             |     |          |         |
|-------------|-----|----------|---------|
| 8-2098-0401 | 7寸  | φ220×H55 | ¥900    |
| 8-2098-0402 | 8寸  | φ250×H60 | ¥1,800  |
| 8-2098-0403 | 9寸  | φ280×H60 | ¥2,600  |
| 8-2098-0404 | 尺0寸 | φ310×H60 | ¥3,250  |
| 8-2098-0405 | 尺1寸 | φ340×H60 | ¥3,950  |
| 8-2098-0406 | 尺2寸 | φ370×H62 | ¥4,600  |
| 8-2098-0407 | 尺3寸 | φ400×H63 | ¥5,300  |
| 8-2098-0408 | 尺4寸 | φ435×H66 | ¥6,800  |
| 8-2098-0409 | 尺5寸 | φ465×H70 | ¥6,950  |
| 8-2098-0410 | 尺7寸 | φ523×H76 | ¥11,600 |



- ⑤ **A**桶 DX三味胴桶  
梨地老松 <RFK-B5> **W**
- |             |    |             |         |
|-------------|----|-------------|---------|
| 8-2098-0501 | 7寸 | 227×227×H65 | ¥1,700  |
| 8-2098-0502 | 8寸 | 236×236×H62 | ¥2,800  |
| 8-2098-0503 | 9寸 | 265×265×H65 | ¥3,800  |
| 8-2098-0504 | 尺0 | 293×293×H65 | ¥4,900  |
| 8-2098-0505 | 尺1 | 320×320×H65 | ¥5,750  |
| 8-2098-0506 | 尺2 | 352×352×H65 | ¥6,600  |
| 8-2098-0507 | 尺3 | 385×385×H65 | ¥8,550  |
| 8-2098-0508 | 尺5 | 442×442×H71 | ¥11,000 |



- ⑥ **A**桶 7.5寸 DX  
特上桶 梨地御所車  
<RFK-A0> **W**
- |             |          |        |
|-------------|----------|--------|
| 8-2098-0601 | 本体       | ¥2,350 |
|             | φ228×H63 |        |
| 8-2098-0602 | 蓋        | ¥1,950 |
|             | φ224×H21 |        |



- ⑦ **A**桶 6寸 DX桶 梨地老松  
<RFK-A1> **W** 8-2098-0701 ¥1,050
- φ180×H55



- ⑧ **A**桶 DXちらし 溜松  
<ROK-41> **W** 8-2098-0801 ¥1,550
- φ165×H80



- ⑨ **A**桶 DX富士型  
ちらし桶梨地御所車  
<ROK-39> **W** 8-2098-0901 ¥1,700
- φ160×H80



- ⑩ **A**桶 DXタイコ  
ちらし桶金梨地御所車  
<ROK-36> **W** 8-2098-1001 ¥2,400
- φ160×H90



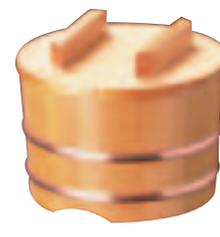
- ⑪ **A**桶 DXタイコちらし桶  
朱に扇面  
<ROK-37> **W** 8-2098-1101 ¥2,400
- φ160×H90



- ⑫ **A**桶 4寸 ミニ桶  
梨地御所車  
<RFK-A5> **W**
- |             |          |      |
|-------------|----------|------|
| 8-2098-1201 | 本体       | ¥750 |
| 8-2098-1202 | 蓋        | ¥600 |
|             | φ115×H55 |      |



- ⑬ **A**桶 DX太鼓ちらし  
朱扇面(内黒)  
<RFK-A2> **W**
- |             |          |        |
|-------------|----------|--------|
| 8-2098-1301 | 本体       | ¥1,500 |
|             | φ160×H70 |        |
| 8-2098-1302 | 蓋        | ¥1,000 |
|             | φ168×H25 |        |



- ⑭ **A**桶 椀 ちらし桶  
(ウレタン塗装)  
<QTL-34> **W**
- |             |          |        |
|-------------|----------|--------|
| 8-2098-1401 | 浅型       | ¥4,050 |
|             | φ150×H60 |        |
| 8-2098-1402 | 深型       | ¥4,750 |
|             | φ150×H90 |        |
- ※当社在庫商品です。

寿司桶の底に敷いて洗浄ラクラク!



- ⑮ 寿司桶用OKシート  
(500枚入) <ROK-28> **W**
- |             |       |      |         |
|-------------|-------|------|---------|
| 8-2098-1501 | 1人桶用  | φ183 | ¥4,000  |
| 8-2098-1502 | 2人桶用  | φ238 | ¥5,500  |
| 8-2098-1503 | 3人桶用  | φ273 | ¥6,500  |
| 8-2098-1504 | 4人桶用  | φ300 | ¥7,000  |
| 8-2098-1505 | 5人桶用  | φ332 | ¥8,500  |
| 8-2098-1506 | 7人桶用  | φ364 | ¥9,500  |
| 8-2098-1507 | 10人桶用 | φ430 | ¥12,500 |
- 材質: ポリプロピレン  
※当社在庫商品です。



- ⑯ **A**桶 DX盛台  
(大) 黒瀝朱  
<RFK-B1> **W** 8-2098-1601 ¥2,100
- 273×167×H37



- ⑰ **A**桶 DX盛台  
(小) 黒瀝朱  
<RFK-A7> **W** 8-2098-1701 ¥2,000
- 273×121×H33



- ⑱ **A**桶 8寸 DX盛台  
(小) 黒瀝朱  
<RFK-B2> **W** 8-2098-1801 ¥1,700
- 230×122×H30



- ⑲ 木質(福)ミニ付台 黒塗全面塗  
<RDI-19> **W** 8-2098-1901 ¥2,350
- 183×84×H27



- ⑳ **A**桶 尺2長手春日盛器  
L型足付 溜昆沙門天塗  
<RFK-B0> **W** 8-2098-2001 ¥4,350
- 360×137×H32  
※写真の小鉢は別売です。



- ㉑ **A**桶 手巻きすし  
3本立て用黒瀝朱  
<RTM-07> **W** 8-2098-2101 ¥1,350
- 178×80×H83



- ㉒ **A**桶 手巻きすし  
5本立て用黒瀝朱  
<RTM-08> **W** 8-2098-2201 ¥1,850
- 240×91×H80

関連商品 木製盛台→P.2121・2122

料理演出用品

和食卓上鍋・鍋用小物

焼肉・石焼・中華

釜飯・寿司・そば・丼重

松花堂・弁当箱

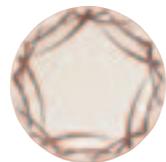
盛器・料理飾り

懐紙・天紙

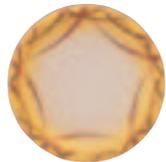
テーブルマット (使い捨て)

メーカー直送 全国運賃別途 1~2日 ※このページの商品はメーカーより直送になります。なお、御注文の際は在庫確認をお願いします。

### ㊦ 寿司皿 サイズφ152×H21



1 TA㊦寿司皿  
白つゆ草  
〈RSS-97〉目  
8-2099-0101 ¥600



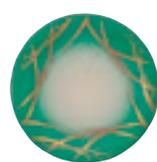
2 TA㊦寿司皿  
黄つゆ草  
〈RSS-98〉目  
8-2099-0201 ¥600



3 TA㊦寿司皿  
ブラウンつゆ草  
〈RSS-99〉目  
8-2099-0301 ¥600



4 TA㊦寿司皿  
ブルーつゆ草  
〈RSS-A0〉目  
8-2099-0401 ¥600



5 TA㊦寿司皿  
グリーンつゆ草  
〈RSS-A1〉目  
8-2099-0501 ¥600



6 TA㊦寿司皿  
黒春秋  
〈RSS-A2〉目  
8-2099-0601 ¥800



7 TA㊦寿司皿  
朱春秋  
〈RSS-A3〉目  
8-2099-0701 ¥840



8 M㊦寿司皿  
グリーン波  
〈RSS-A9〉目  
8-2099-0801 ¥550



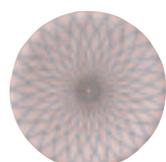
9 M㊦寿司皿  
イエロー波  
〈RSS-B0〉目  
8-2099-0901 ¥550



10 M㊦寿司皿  
ブラウン  
〈RSS-B1〉目  
8-2099-1001 ¥550



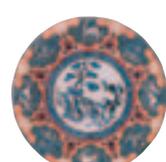
11 M㊦寿司皿  
青磁  
〈RSS-A6〉目  
8-2099-1101 ¥550



12 M㊦寿司皿  
網目  
〈RSS-A7〉目  
8-2099-1201 ¥550



13 M㊦寿司皿  
花火  
〈RSS-B4〉目  
8-2099-1301 ¥550

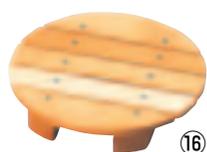


14 M㊦寿司皿  
山水  
〈RSS-B2〉目  
8-2099-1401 ¥640



15 M㊦寿司皿  
赤絵  
〈RSS-B3〉目  
8-2099-1501 ¥560

### 回転寿司演出用品



16 ㊦ 木製丸目皿(スベリ止め付き)  
〈RFK-C8〉W 8-2099-1601 ¥1,650  
φ116×H20



17 ㊦ 木製丸付台(スベリ止め付き)  
〈RFK-C9〉W 8-2099-1701 ¥1,650  
φ116×H29



18 ㊦ 木製長角付台(スベリ止め付き)  
〈RFK-D0〉W 8-2099-1801 ¥1,700  
120×90×H32



19 A㊦ 寿司皿用 目皿(丸)  
白木刷毛目糸尻SL  
〈RFK-D1〉W 8-2099-1901 ¥850  
φ120×H20



20 A㊦ 回転寿司皿用 高台 御注文品  
〈RFK-E7〉W 8-2099-2001 ¥650  
φ125×H40



21 AC㊦ 回転寿司皿用蓋B(100枚入) 入数  
〈RSS-B6〉目 8-2099-2101 ¥6,500  
内φ117×H44  
※写真の寿司皿は別売です。



22 M㊦ 醤油皿 白  
〈RFK-E3〉W  
8-2099-2201 大 φ109×H18 ¥350  
8-2099-2202 中 φ100×H17 ¥330  
8-2099-2203 小 φ90×H16 ¥300



23 A㊦ 醤油皿 青磁  
〈RFK-U2〉W  
8-2099-2301 大 φ109×H18 ¥550  
8-2099-2302 中 φ100×H17 ¥480  
8-2099-2303 小 φ90×H16 ¥400



24 A㊦ 醤油皿 織部  
〈RFK-E5〉W  
8-2099-2401 大 φ109×H18 ¥1,050  
8-2099-2402 中 φ100×H17 ¥900  
8-2099-2403 小 φ90×H16 ¥830



25 A㊦ 角ガリ入 朱淵黒  
〈RFK-F0〉W 8-2099-2501 ¥2,050  
120×120×H116  
※写真のトングは別売です。



A㊦ 元禄ガリ入  
26 (小)黒淵朱  
〈RFK-E9〉W 8-2099-2601 ¥1,750  
100×100×H100



27 (小)朱淵黒  
〈RFK-E8〉W 8-2099-2701 ¥1,750  
100×100×H100  
※写真のトングは別売です。



AC㊦ ショーユ入れ  
28 黒 〈RSY-26〉W 8-2099-2801 ¥2,200  
115×62×H90



29 朱 〈RSY-27〉W 8-2099-2901 ¥2,200  
115×62×H90



30 A㊦ DXタレ入れ 朱天黒  
〈RTL-58〉W 8-2099-3001 ¥480  
φ90×H16



31 A㊦ DXタイコ型 のぞき 黒内朱  
〈RNZ-35〉W 8-2099-3101 ¥490  
φ95×H25



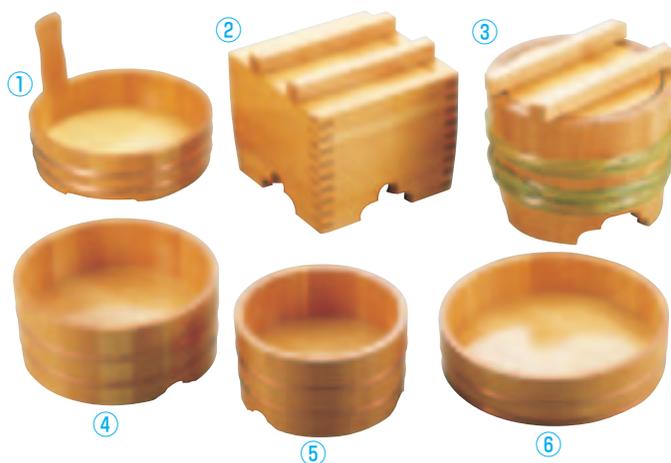
A㊦ 桶型ガリ入れ  
32 黒木目天朱(切込有)  
〈RGL-55〉W 8-2099-3201 ¥1,400  
φ108×H83



33 朱帯黒(切込有)  
〈RGL-56〉W 8-2099-3301 ¥1,400  
φ108×H83  
※写真のトングは別売です。

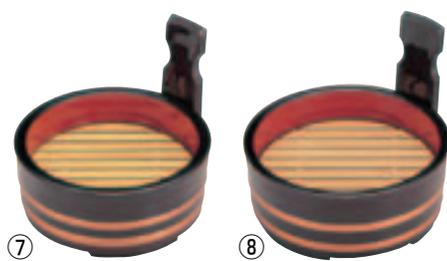
### 材質表示と、素材の特長

- A ABS樹脂・熱可塑性樹脂(耐熱温度約60℃ 洗浄機不可)  
耐久性に優れ衝撃に強く割れにくい。塗料の密着も良好。
- M メラミン又はユリア樹脂・熱硬化特殊樹脂  
比重が重く重量感がありますが落とすと割れたり欠けたりします。  
耐熱温度的には洗浄機も使用できますがハガレに御注意下さい。
- AC アクリル樹脂・熱可塑性樹脂(耐熱温度約60℃~70℃洗浄機不可)  
ガラス製品に比べ衝撃に強く割れにくく透明感があります。
- TA 耐熱ABS樹脂(耐熱温度約100℃ 洗浄機使用可能)  
耐久性に優れ衝撃に強く割れにくい。塗料の密着も良好。

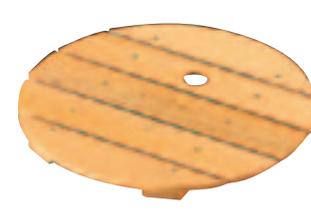
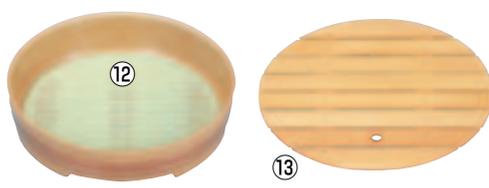


- ① サワラ 片手盛桶  
〈QML-47〉**目** 8-2100-0101 ¥6,950 φ210×H155
- ② サワラ 角型 釜揚桶〈QKM-20〉**目**  
8-2100-0201 大 190×190×H173 ¥13,500  
8-2100-0202 小 150×150×H155 ¥9,300
- ③ サワラ 釜揚桶〈QKM-21〉**目**  
8-2100-0301 大 φ210×H185 ¥18,000  
8-2100-0302 小 φ180×H160 ¥15,000
- ④ サワラ うどん桶7寸  
〈QUUD-07〉**目** 8-2100-0401 ¥5,300 φ210×H95
- ⑤ サワラ うどん桶6寸  
〈QUUD-08〉**目** 8-2100-0501 ¥4,700 φ180×H95
- ⑥ サワラ 冷むぎ桶  
〈QHY-03〉**目** 8-2100-0601 ¥5,250 φ240×H65

※このページの⑦～⑳の商品はメーカーより直送となります。なお、御注文の際は在庫確認をお願いします。



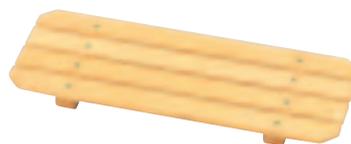
- ⑦ **A** ⑤ 5寸片手桶 溜金帯内朱 (目皿別売) 〈ROK-11〉**目**  
8-2100-0701 本体 148×139×H118 ¥2,000  
8-2100-0702 ABS目皿 φ119×H20 ¥800
- ⑧ **A** ⑥ 6寸片手桶 溜金帯内朱 (目皿別売) 〈ROK-12〉**目**  
8-2100-0801 本体 175×167×H140 ¥2,100  
8-2100-0802 ABS目皿 φ147×H24 ¥800
- ⑨ **A** ⑤ 5寸片手桶 白木金帯 (目皿別売) 〈ROK-13〉**目**  
8-2100-0901 本体 148×139×H118 ¥2,100  
8-2100-0902 ABS目皿 φ119×H20 ¥800
- ⑩ **A** ⑥ 6寸片手桶 白木金帯 (目皿別売) 〈ROK-14〉**目**  
8-2100-1001 本体 175×167×H140 ¥2,150  
8-2100-1002 ABS目皿 φ147×H24 ¥800



- ⑪ **M** ⑤ 丸桶 白木塗(目皿別売)〈ROK-51〉**目**  
8-2100-1101 尺0寸 φ300×H67 ¥4,700  
8-2100-1102 尺2寸 φ365×H70 ¥6,700  
※尺0寸は⑫、尺2寸は⑬の目皿をご使用下さい。
- ⑫ **目** ⑤ 丸桶用 P.P目皿 φ26グリーン(尺0寸用) 〈ROK-52〉**目** 8-2100-1201 ¥550 φ260 ※写真の桶は別売です。
- ⑬ **目** ⑤ 丸桶用 木製目皿(尺2寸用) 〈ROK-53〉**目** 8-2100-1301 ¥6,000 φ337×H13
- ⑭ **M** ⑥ 盃盛器 朱(目皿別売) 〈RFK-Q6〉**目**  
8-2100-1401 8寸 φ228×H82 ¥2,850  
8-2100-1402 尺0 φ297×H102 ¥4,050  
8-2100-1403 尺1 φ330×H122 ¥4,600  
8-2100-1404 尺3 φ390×H139 ¥6,000  
8-2100-1405 尺5 φ450×H155 ¥11,500  
※8寸は一体物、尺0・尺1はねじ込み、尺3・尺5は足止無になります。
- ⑮ **目** ⑥ 越前漆器 木製目皿 〈RFK-Q5〉**目**  
8-2100-1501 8寸用 φ188 ¥3,500  
8-2100-1502 尺0用 φ245 ¥5,000  
8-2100-1503 尺1用 φ278 ¥5,500  
8-2100-1504 尺3用 φ335 ¥6,500  
8-2100-1505 尺5用 φ398 ¥7,300  
●⑭盃盛器に使用できます。



- ⑯ **A** ⑥ 小次郎竹盛器 グリーン 蓋 〈RFK-P9〉**目** 8-2100-1601 ¥2,950 270×110×H55
- ⑰ **A** ⑥ 小次郎竹盛器 グリーン 親(目皿別売) 〈RFK-Q0〉**目** 8-2100-1701 ¥3,150 271×110×H55



- ⑱ **目** ⑥ 小次郎竹盛器用 木製目皿 〈RFK-Q1〉**目** 8-2100-1801 ¥2,050 213×83×H19



- ⑲ **A** ⑤ 三点珍味入れ 黒内朱 小 (固定仕切) 〈RTV-16〉**目**  
8-2100-1901 193×68×H37 ¥1,000

- ⑳ **目** ⑤ 珍味入れ用陶器菊豆皿 〈RTV-17〉**目** ¥630  
8-2100-2001 ヒワグリーン  
8-2100-2002 トルコ  
8-2100-2003 黄  
φ58×H18

材質表示と、素材の特長

- A** ABS樹脂・熱可塑性樹脂 (耐熱温度約60℃ 洗浄機不可)  
耐久性に優れ衝撃に強く割れにくい。塗料の密着も良好。
- M** メラミン又はユリア樹脂・熱硬化特殊樹脂  
比重が重く重量感がありますが落とすと割れたり欠けたりします。  
耐熱温度的には洗浄機も使用できますがハガレに御注意下さい。

料理演出用品

和食卓上鍋・鍋用小物

焼肉・石焼・中華

釜飯・寿司・そば・丼重

松花堂・弁当箱

盛器・料理飾り

懐紙・天紙

テーブルマット (使い捨て)