



Invitation

用美5.0展へのご招待

用美に脈々と 受け継がれる和の心が、 新しいおもてなしの カタチを創る。

日本では、2020年の東京五輪を皮切りに多くの国際的なイベントが行われます。そこでは、訪れたたくさんの外国の人たちが和の心に触れ、日本のおもてなしに感動することでしょう。もてなす側の私たちもまた、おもてなしという価値を再発見し、和の心のすばらしさをあらためて認識すると思います。

用美5.0、それは用美が提案するおもてなしの新しいカタチです。それは、国や人種を越えて感じていただける普遍的な和の心に、私たち日本人が大切にしてきたおもてなしという気づかいや心配りをこれからの時代にあったカタチで提供するものです。用美がめざすべき新しい姿として示すものです。

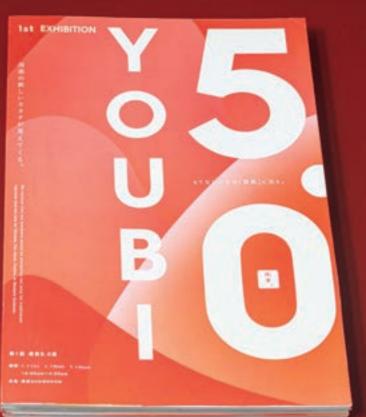
今回その思いを多くのお客様に知っていただきたいと、用美5.0という企画展を開催しました。ここでは、紙面を借りてその一部をご紹介します。

用美5.0展へようこそ。















YOUBI 5. 0 Exhibition

ZONE Information

用美5.0、それは用美が提案する おもてなしの新しいカタチ。

「もてなす」という言葉は平安時代から使われていました。「もて」と「なす」から成り立ち、「もて」には「手を用いて~する」「心で大切にして~する」などの意味があります。一方「なす」には積極的に働きかけることによってこれまでになかったものを存在させる。すでに存在しているものに働きかけ、これまでとは別のものに変化させる意味を示すときにも使われてきました。これらは、用美がこれまで示してきた姿勢につながるものです。

用美の変遷は、和食を中心に使い手の立場で道具や器を提供してきた(用美1.0)から始まり、和食だけではなく洋食、中華など様々なジャンルにも使用できる可能性を示した(用美2.0)、道具や器だけでなく和の空間創りを提案する(用美3.0)、新しい技術とデザイン、新たな作り手、これまでの枠にとらわれないあり方を見せた(用美4.0)、そして、和食が世界のスタンダードとなった今、用美の根底に流れる「和の心」は、おもてなしの世界をカタチ創る、道具、器、スタイル、空間で発揮されます。それが、用美の次のステージ、目指すべき新しいおもてなしのカタチ、用美5.0と考えます。

用美5.0は、用美が提案する道具、器、什器などを用いて生まれるスタイル・空間に、「和の心」を大切した新たな価値、別の価値を生み出していくものです。

用美 5.0 展

concept

YOUBI 5.0 ZONE Information

用美5.0展は、4つのテーマをもとに、4つのゾーンで構成されています。



ZONE 1

もてなしを創る道具ZONE

おもてなしの心は、その料理を作る道具にも宿ります。作り手が丹精込めた道具、その思いは料理の作り手へ手渡されます。





ZONE 2

もてなす器を映すZONE

料理人の感性と創造力を刺激する器は、作り手の人柄や心配りを反映した料理が盛り付けられて、おもてなしのカタチとなります。





ZONE 3

もてなすスタイルを創るZONE

おもてなしをする相手に対して五感と心に感動を与える新しい食のスタイルを提案します。目に見えない心を目に見えるものに表すのが「和の心」です。





ZONE 4

もてなす空間を感じるZONE

相手におもてなしを感じてもらえることが重要と 考えます。そのために必要な空間創りを提案し ます。





おもてなしの心は、その料理を作る道具にも宿ります。

作り手が丹精込めた道具、その思いは料理の作り手へ手渡されます。

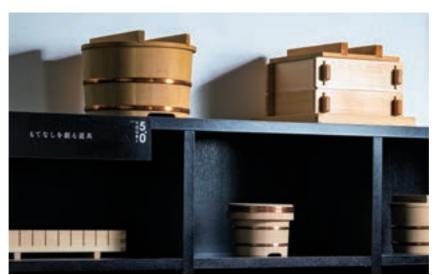
用美の道具には、形の大小、意匠の違い、価格の安価・高価にかかわらず、その一つ一つに作り手の思いが込められています。技の確かさに加え、丁寧に作り上げる手仕事には、職人のもの作りへの真摯な姿勢が現れます。名も無き職人の手から生まれる道具は、使いやすさという機能を持ち、その佇まいに美しさを生み出しています。

用美は確かな品質のもと、昔から変わらず愛され続ける道具から、時代に合せた高い意匠性を持つ道具まで、料理の作り手に選ばれる道具を提供し続けます。そこから生み出される料理は、多くの人を感動させることでしょう。食材を探す、献立を創る、盛り付けを考える、食べる空間を演出する。もてなす心はそれ以前の道具を作る、選ぶところから始まっています。

ZONE

motenashi no





OUGU

motenashi no

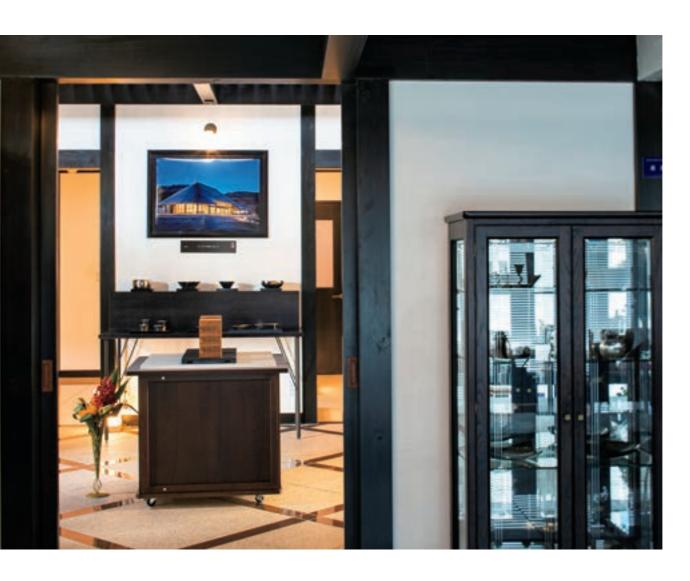




もてなす器を映すZONE

utsuwa

用美 5.0展 YOUBI 5.0 Exhibition



料理人の感性と創造力を刺激する器は、 作り手の人柄や心配りを反映した料理が盛り付けられて、 おもてなしのカタチとなります。

用美の器を昔から知る人は、カタログを発行するたびに掲載される器に新しい驚きを持たれているのではないでしょうか。時代に流されず変わらないものを作り続けるこだわりが、今では用美でしか作れない器を守り、新しいスタイルの料理や盛り付けに柔軟に対応できるしなやかさが、国内外の作り手のネットワークを生み、新しい器を創り出しています。用美5.0展では、積極的に働きかけることによってこれまでになかったものを存在させる器。すでに存在しているものに働きかけ、これまでとは別のものに変化させることのできる器を展示、Vol.18のカタログでも同様に掲載しています。用美の器は、変わらないものと変わるものの「モノとコト」をつなぐ結び目です。

ZONE

2

N E

用美 5.0展 YOUBI 5.0 Exhibition



おもてなしをする相手に対して五感と心に感動を与える 新しい食のスタイルを提案します。

目に見えない心を目に見えるものに表すのが「和の心」です。

1 _ 「木」×「金属」

木の器が持つ温もりと柔らかさ、金属の器が持つ冷たさと硬質さ、そのふたつをコーディネートさせたスタイルです。異素材のコラボレーションから生まれる新しい感性を支えているのが「和の心」です。新しさを意識的に提案していくことで、これまでになかったスタイルでもてなす、その結果相手が「おもてなし」を感じてくれる、そこには、目に見えない心を目に見えるものとして表すという思いがあります。用美は、その思いを胸にいだく食の世界に関わる全ての人の感性と創造力を常に刺激し続けます。

ZONE

3









motenashi no

Style







2_「和」×「オーダーデザートバイキング」

用美5.0展・もてなすスタイルを創るZONEでは、上質な空間を演出するワンランク上のオーダーデザートバイキングのスタイルを提案しました。オーセンティックな和の器を使用することで、デザートを食するスタイルに新しいカタチが生まれてきます。人気のオーダーデザートバイキングでは、落ち着いた空間だけでなく、スタイリッシュなテーブルコーディネートも求められています。和菓子だけでなく洋菓子も映える和の器、懐の深いおもてなしの心です。

ZONE



motenashi no







3_「自然」×「自然」

オーガニック、マクロビオティック、ベジタリアン、ビーガンとカラダの内側からきれいにする、カラダに良いものを食べる、健康志向の高まりは外食産業にも大きな潮流として浸透し始めています。特に外国からの富裕層観光客が多く見込まれる2020年以降、この流れは顕著なものとなるでしょう。用美5.0展・もてなすスタイルを創るZONEでは、この流れを取り入れたスタイルを提案しています。用美が得意とする自然素材で作る製品は、オーガニック食材を使用するお店やビーガン料理を提供するレストランだけでなく、健康志向を打ち出す外食店のニーズをとらえています。





相手に「おもてなし」を感じてもらえることが 重要と考えます。

そのために必要な空間創りを提案します。

おもてなしの空間に求められるのは、その空間にいる人に対して、この時、この場、この人だけをもてなす空間であることです。そのために必要なのが、目配り、気配り、心配りです。それは、空間創りにも通じるもので、その場にいないお客様に対して、お客様を迎えることを想像した空間創りが必要となります。用美5.0では、用美が手掛けたおもてなしの空間を施工事例というカタチで展示させていただきました。用美が提供する造作、備品、家具等は、おもてなしの空間を創る要素として欠かせないものばかりです。一つ一つが職人たちによって、目配り、気配り、心配りで仕上げた逸品です。どの人にも同じでなく「どうしたらその人に喜んでいただけるか、満足していただけるか」を常に考え提案しています。



|用美5.0展| 用美岐阜ショールームにて開催。

ZONE

4

motenashi no





Kuukan



せいろ

コンロ

そば うどん

竹製品

金彩 銀彩

弁当

飯器

料理箱

椀

 ${\rm I\!I\!I}$

盛込

ビュッフェ

小鉢 珍味入 桝

酒の器

演出

小物

紙製品

卓上 用品 什器 備品

サイン

浴場

用品 説明

注意 品名 検索

番号

検索

鍋



桝・酒の器 page. 243









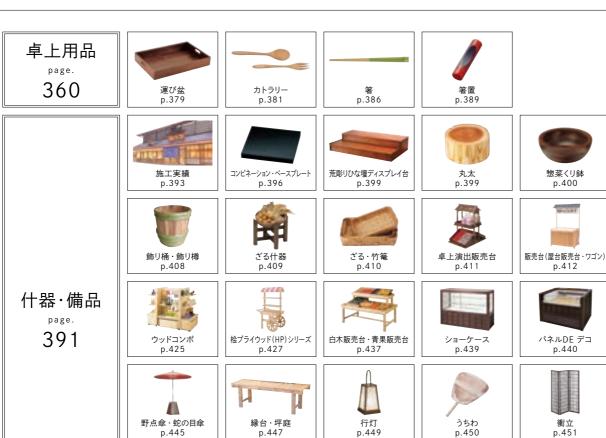




p.372

p.371

p.373







浴場用品

page.

477



玄関台・サンダル・靴べら

p.454



サインプレート

p.479

神棚・三宝

p.456



招き看板 p.471

縁起物

p.457











木箱・デリカバット

p.401

むかし物語

p.423

サービスワゴン

p.441





メニュー額・連板



p.478









p.472

注文方法 page. 021

特別注文方法 page. 022

説明・注意 page. 484

索引 page. 487

調理 道具

せいろ 鍋

そば うどん

コンロ

竹製品

金彩 銀彩

弁当 飯器

椀 料理箱 ${\rm I\!I\!I}$

盛込

ビュッフェ

小鉢 珍味入

桝 酒の器

演出

小物 紙製品

卓上 用品

什器 備品

サイン 浴場

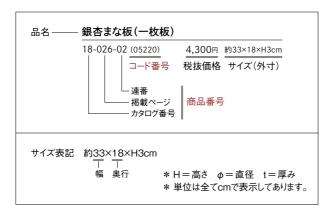
用品 説明 注意

品名 検索 番号

検索

ご注文に際しての諸注意

- 1 ご注文に際しては商品番号、品名、サイズ、数量、希望納期など を明確にお申しつけください。同一商品でもサイズ・形状・色違 いがありますので、この点もはっきりとお知らせください。また、開 店用品の場合は納期を明確にご指定ください。
- 2 当社では受注、出荷、納品業務をコンピューター管理しておりますので、カタログ商品のご注文に際しては必ず商品番号又はコード番号をお伝えくださるようご協力ください。



3 多くの商品が手造り加工の為、ご注文の商品によっては納期をいただく場合があります。また、カタログ掲載商品の中には受注見積生産品があります。これらの商品についてはご注文の都度、納期、見積り金額を取り決めさせていただきます。

- 4 輸送トラック便は原則として「西濃運輸」を使用させていただきます。航空便ご指定の場合は実費を申し受けます。
 - ※小口注文並びに直送等の場合の運賃の取扱いは別途取り 決めさせていただきます。
- 5 当社では可能な限り特別注文品の生産に応じておりますのでお気軽にご相談ください。

特別注文品をご希望される場合は簡単な図面または、商品見本をご提供ください。

- 6 掲載商品は2020年2月現在のものです。改良の為予告なく、外 観・仕様などを変更することがあります。 また、経済状勢の変化により、価格などについても予告なく変更 したり、生産を中止することがあります。どうぞご了承ください。
- 7 カタログ表示価格には、消費税は含まれておりません。 消費税を別途加算させていただきます。
- 8 原産国表示の無いものに関しましては、別途お問い合わせください。
- 9 有効期限は用美vol.19発行時までとさせていただきます。
- 10 カタログ等に関する情報は、下記ホームページをご参照ください。

https://yamaco.jp | 検索

検索

製品マークの説明と運賃表

マークの説明

見積 商品単価は別途見積りとなりますので、お問い合わせください。

受注 商品の出荷におおむね2~4週間かかります。ご確認ください。

積重 収納性のよい積み重ね仕様です。(スタッキング仕様)

両面 表裏両面使用できます。(リバーシブル仕様)

屋内 屋内以外の場所では設置をさけてください。

組立 組立てに簡単な工具が必要な組立仕様です。

ノック ネジ・ビスは使わない はめ込み式のノックダウン構造。

搬入搬入・設置費を別途ご請求いたします。

運賃 運賃 運賃

通常の運賃のご請求とは別に、この運賃マークが付いている大型商品は、別途運賃をご請求させていただきます。右表「大型什器・備品運賃表(税別)」を、ご確認ください。運賃マークは、商品別に色分けがしてあります。表内の金額がご請求額となります。

軽税 軽減税率対象商品です。

大型什器・備品運賃表〈1台当り〉

エリア	都道府県名	運賃	運賃	運賃	運賃
東海3県	愛知·岐阜·三重	2,000	3,000	10,000	20,000
関東·甲信越· 北陸·近畿	東京·神奈川·千葉·埼玉·茨城· 栃木·群馬·山梨·静岡·長野· 新潟·富山·石川·福井·滋賀· 京都·大阪·奈良·和歌山·兵庫	3,000	5,000	13,000	26,000
中国·四国	鳥取·岡山·島根·広島·山口· 香川·徳島·愛媛·高知	4,000	6,000	16,000	32,000
東北·九州	福島·宮城·山形·岩手·秋田· 青森·大分·福岡·宮崎·熊本· 佐賀·長崎·鹿児島	4,000	8,000	20,000	40,000
北海道	北海道	5,000	15,000	30,000	50,000
沖縄	沖縄本島	8,000	25,000	50,000	80,000
****	V # 5 - 1 - 1 V = 1 - 1 V = 1 - 1 U = 1 V = 1 - 1 U = 1 V = 1 U =				

※離島または海外など該当外は別途ご相談

(単位:円)(税別)







特別注文承ります。



お店の魅力を引き出す、オリジナル商品を小ロットから作ります。

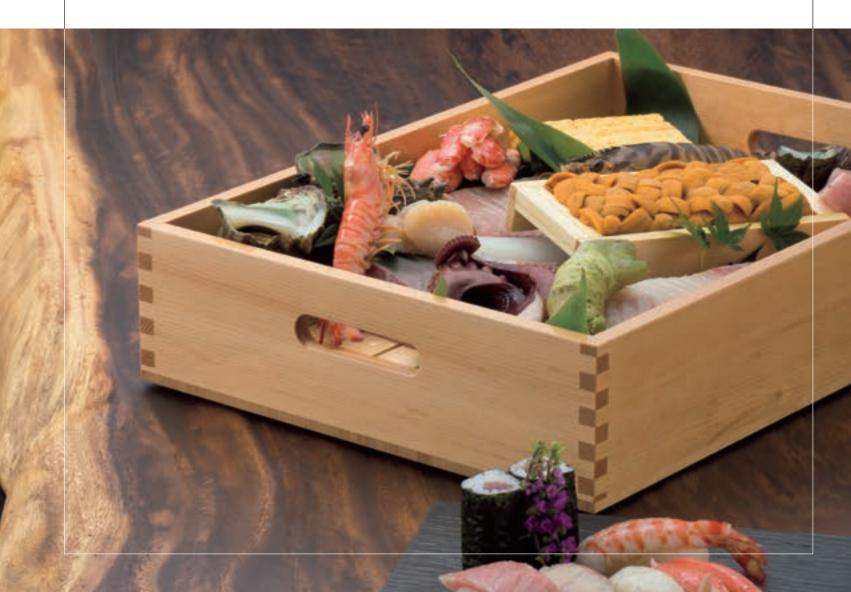
お店の個性に合わせたオリジナル商品を製作いたします。 ご希望のデザイン・材質・カラー・数量等に合わせ、きめ細やかに対応をいたします。 まずはお気軽にご相談ください。

特別注文の流れ

 step
 打合せ
 step

 2
 ご提案

 本見積、仕様図をご提案します。 数量・納期 サイズ・デザイン 材質・色 使用用途
 お見積、仕様図をご提案します。 必要に応じてサンブルの ご提案もいたします。
 内容をご確認の上、 ご発注ください。
 丁寧に真心こめて 製作いたします。
 ご希望の納期に合わせて 納品いたします。



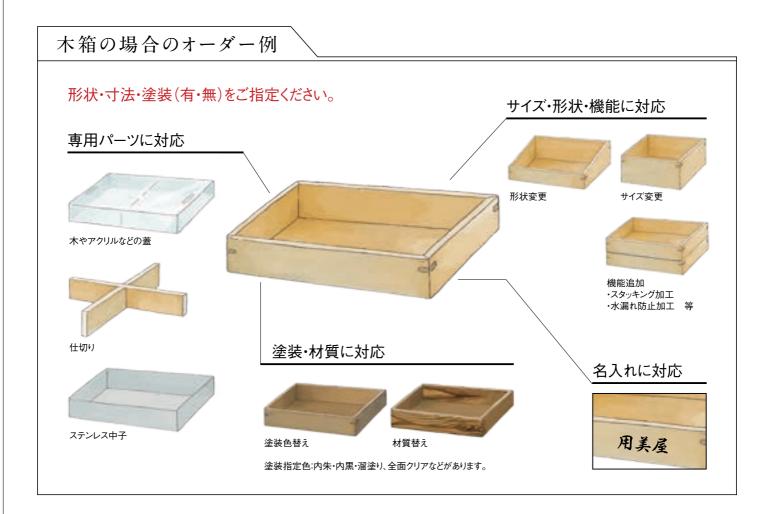
特別注文承ります。



オリジナル商品を小ロットから製作します。

お客様の様々なご要望にお応えしながら、

ご希望のデザイン・材質・カラー・数量等に合わせ、きめ細やかに対応をいたします。



製作事例



英語で針葉樹をソフトウッド、広葉樹をハードウッドと言うように、針葉樹は軽くて柔らかく、広葉樹は重くて硬いといわれています。 (桐など一部広葉樹でも柔らかいなど例外もあります。)



ひのき (檜・桧) 針

が、耐水性・耐久性に富み、強度が高い。ま な板や風呂関係の消具に使用されている。



さわら(椹)針

沢がある白い木肌と独特の香りがあり、防 が特徴。辺材は白色、心材はくすんだ淡黄 虫効果もある。乾燥性がよく、柔らかく軽い 褐色で、材質が軽軟で切削やその他の加 工が簡単で、湿気に強いことから、水桶やた らい・浴室用材などに使用されている。



ヒバ (あすなろ) 針

黄色。防腐性に優れ、最も耐水性のある 木。桧の仲間で成分も香りも桧に似ている が、ヒノキチオールを多く含み、防虫効果は 桧以上。耐水性に優れ、風呂桶・椅子など に使用されている。



こうやまき (高野槇) 針

木曽檜は日本三大美林と呼ばれている。光 ヒノキ科の樹木であるが、匂いの少ないこと ヒノキ科の樹木。辺材は黄白色、心材は淡 スギ科の常緑針葉樹、心材は淡い黄褐色、 辺材は白色で、肌目は緻密であるが光沢が 無い。湿気に強く、この特性を活かし風呂 桶、手桶などに使用されている。



特別注文方法(オリジナル商品製作

スプルース 針

マツ科の常緑針葉樹であるが、臭いがほと んどない。全体的に乳白色で乾燥は早く、 加工は容易。耐水性に優れ、まな板、盛り台 などの料理関係の道具や桶などの材料とし ても使用されている。



杉針

日本の代表的木材で、スギ科の常緑針葉 焼杉は杉の表面をこがし、炭化状にするこ 樹。辺材は白色、心材は淡紅色。木目は とで耐火性を向上させたもので、鍋敷きなど まっすぐで、柔らかく加工がし易い。



焼杉 針

様々な製品に使用されている。



ケヤキ (欅) 広

耐朽性にも優れ、木目が力強くて美しい事 から古くから日本国内で最良の広葉樹とさ れている。お盆、お椀などの漆器の材料とし て使用され、価値が高いとされている。



栓 (せん) 広

幅は狭く、はっきりしている。軽く軟らかいため加工はしやすいが、耐候性はやや低い。 木目が高級材のケヤキに似ることから、着色 して代替品に使われることがある。



タモ 広

辺材は灰白色で、心材は帯黄紅褐色。硬く 辺材は淡黄白色、心材は淡灰白色。年輪 非常に淡い色をしており、黄色みのかかっ た淡褐色から薄茶色。木目はほぼまっすぐ だが肌目は粗く、材質は重くて硬く、弾力性 がある。和風にも洋風にもマッチする木目が

塗装例

● ご希望の色に合わせた塗装が可能です。 ● 器に対しては、食品対応の塗料を使用します。(ウレタン塗装) ● ツヤ〜マットまで光沢をお選びいただけます。

耐久性UP 塗装 -

スーパーEX塗装

塗装の割れ剥がれが生じにくく撥水性が長期間持続します。 EX polymer の特長 紫外線による劣化が少ないことが特長です。 塗装臭が少なく、かつ安全性の高い塗装です。



EXポリマー塗装

- ■無塗装の様な木肌の風合いを維持します。
- ■商品の劣化(変色、反り、塗膜の剥げ、水の侵入)を抑えます。 (当社従来品比)
- ■塗装臭が少なく、かつ安全性の高い塗装です。

EX polymer 途装とは、浸透力の高い下途り剤で木材内 部を強化し、研磨後「スーパーEX塗装 |を上塗りすることで、 強靭な塗膜に仕上げるスーパー塗装です。木材表面にのみ 塗膜を形成する従来塗装のタイプとは全く異なります。



●ノンスリップ加工(塗装)

すべり止めの塗装です。 お盆などに使用すると のせた食器がすべりません。



※その他にもご相談ください。

●漆(うるし)塗

漆は丈夫で耐久性が高く、 使い込むほど 深みを増すのが特長です。



●オイルステイン塗装

オイルステインとは、塗膜を作らずに 木にしみこんで着色する塗料のこと です。木目など木の風合いを生かし た自然な仕上がりに。



名入れ例

※別途版代・型代が必要になります。 ※ロゴ等名入れデータを送付ください。作成・修正等必要な場合は別途データ加工費等発生する場合があります。



焼印

木製製品ならではの味のある仕上がり。 ※通常、焼印名入れは銅版にて行います。 焼きゴテ(ストレート・L字タイプ)の製作も 可能です。



レーザー

比較的細かい図柄まできっちりと入ります。 版を必要としないので小ロットに最適。 (校正費用等必要)

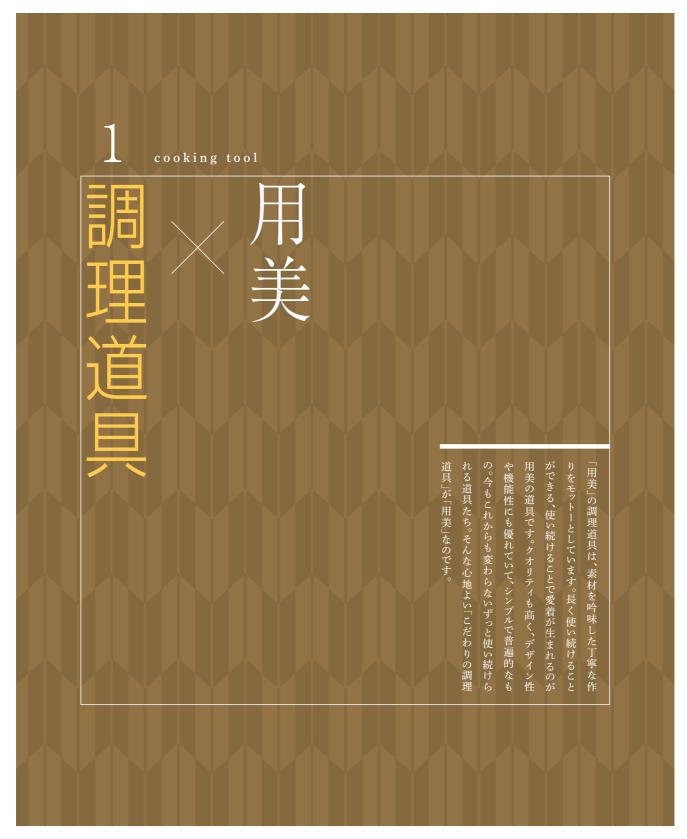


カッティングシート加工

少ないロットに対応できます。 (校正費用等必要)



シルク印刷・パット印刷など素材やロット等に 合わせた印刷で対応します。



扉の色:朽葉色(くちばいろ)

くすんだ赤みがかった黄色。秋の落ち葉の色を表す王朝風の優雅 な伝統色名です。江戸時代には茶系統としてひきつがれ、赤みが 強い色を「赤朽葉」、黄色みが強い色を「黄朽葉」ともいいます。

扉の柄:矢絣(やがすり)

日本では非常に古くから使われている矢羽根を図案化した模様。 明治・大正頃に女学生の間で和服の柄として流行しました。

国産 まな板



02~07 08~13

まな板大型

受注 見積

18-026-01

※家庭用サイズから業務用サイズまでご希望サイズを承ります。 ※銀杏・ひのき・スプルースなど材質をお選びいただけます。 (写真は銀杏)

銀杏まな板(一枚板)

18-026-02 (05220)	4,300円	約33×18×H3cm
18-026-03 (05221)	5,400円	約36×21×H3cm
18-026-04 (05222)	5,800円	約40×21×H3cm
18-026-05 (05223)	9,700円	約45×24×H3cm
18-026-06 (05224)	10,800円	約45×27×H3cm
18-026-07 (05225)	12.500円	約45×30×H3cm

スノルースまな似い	一枚似		
18-026-08 (05105)	7,800円	約60×30×H3cm	
18-026-09 (05106)	\neg	約75×40×H4.5cm	
18-026-10 (05107)		約90×36×H4.5cm	
18-026-11 (05108)	見積	約90×40×H4.5cm	受注
18-026-12 (05110)		約100×40×H6cm	
18-026-13 (05112)		約120×40×H6cm	

木製まな板用馬

受注 見積

18-026-14

まな板 修理(削り直し)承ります。 受注 見 ※まな板の状態によっては、修理できない場合があります。ご相談ください。

せいろ

道具

コンロ そば うどん

竹製品

金彩 銀彩

弁当

飯器

料理箱 ${\rm I\hspace{-.1em}I\hspace{-.1em}I}$

盛込

ビュッフェ

小鉢 珍味入 桝

酒の器 演出 小物

紙製品

卓上 用品

什器 備品

サイン

浴場 用品 説明

注意 品名 検索

番号 検索

まな板



調理道具

せいろ

鉛コンロ

そば うどん

竹製品

金彩 銀彩

弁当

飯器 椀

料理箱皿

盛込

ビュッフェ 小鉢

珍味入

酒の器 演出 小物

紙製品

卓上 用品 什器

備品 サイン

浴場 用品

説明 注意

品名検索

番号検索



特撰 桧・まな板

18-027-01 (04152) 約27×27×H3cm

10,000円

アクセントの角の断ち落としは、持ちあげる際の手がけとしても。 しっかりとした厚みで、 自立して立てることも可能です。



使うほどに手に馴染む、 使いやすさを極めた逸品です。



 木曽桧まな板(一枚板)

 18-027-02 (05209)
 8,500円
 約36×18×H3cm

 18-027-03 (05210)
 12,000円
 約42×21×H3cm

 18-027-04 (05211)
 17,800円
 約48×24×H3cm

 18-027-05 (05212)
 見積
 約60×30×H3cm



桧まな板(はぎ合せ)

18-027-06 (05206)	5,800円	約36×18×H3cm
18-027-07 (05207)	7,700円	約42×21×H3cm
18-027-08 (05208)	9 300⊞	約48×24×H3cm



スプルースまな板(はぎ合せ)

71777 710 01 ₁ / ₂		- /		
18-027-09 (05201)	1,800円	約36×18×H3cm		
18-027-10 (05202)	2,200円	約39×19.5×H3cm		
18-027-11 (05203)	2,600円	約42×21×H3cm		
18-027-12 (05204)	2,750円	約45×22.5×H3cm		
18-027-13 (05205)	3,400円	約48×24×H3cm		
※季節・需要により受注生産となる場合があります。 ※穴付				





18-028-01 (07203) 小 3,400円 約36×24×H5.5cm

18-028-02 (07204) 大 4,300円 約42×30×H5.5cm

18-028-06 (07208) 大 4,300円 約45×30cm

椹・作り板チリトリ型

18-028-03 (07205) 小 3,900円 約36×27×H6.7cm 18-028-04 (07206) 大 4,300円 約39×30×H6.7cm





椹·抜板C型

18-028-07 (07201) 小 2,700円 約30×21×H5.5cm 18-028-08 (07202) 大 3,300円 約42×21×H5.5cm 道具 せいろ

調理

コンロ

そば うどん

竹製品

金彩 銀彩

弁当 飯器

料理箱 \blacksquare

盛込

ビュッフェ

小鉢 珍味入

桝 酒の器

演出

小物 紙製品

卓上 用品 什器

備品 サイン

浴場 用品

説明 注意

品名 検索 番号

検索

そば うどん

竹製品

金彩 銀彩

弁当

飯器 椀

料理箱皿

盛込

ビュッフェ

小鉢 珍味入

桝 酒の器

演出 小物

紙製品

卓上 用品 什器

備品 サイン

浴場 用品

説明 注意

品名 検索

番号検索



ネタの乾燥を防ぐ"蓋付"仕様です。

ネタ箱(長) 目皿・アクリル蓋付

18-029-01 (35627) 44,600円 約60×30×H12cm 内寸約57.6×27.6×H9cm(目皿から約H7cm) ※丁番付

ネタ箱(特大) 目皿・アクリル蓋付

18-029-02 (35628) 31,600円 約50×30×H10cm 内寸約48.2×28.2×H7.8cm(目皿から約H5.8cm)



※EXポリマー塗装 » P24参照

ネタ箱傾斜型 目皿・アクリル蓋付

18-029-03 (35586) 27,700円 約30×29×H17(11.6)cm 内寸約27.6×26.6×H14.6(9.3) (目皿から8.7(7.6))cm ※丁番付



EX polymer

ネタ箱(大) 目皿・アクリル蓋付

18-029-04 (35585) 25,600円 約39×29×H10cm 内寸約37.2×27.2×H7.8(目皿から4)cm



ネタ箱(小) 目皿・アクリル蓋付

18-029-05 (35583) 21,300円 約34.5×27.5×H7.9cm 内寸約32.2×25.2×H6 (目皿から4.3) cm



ネタ箱(中) 目皿・木製蓋付

18-029-06 (35584) 21,700円 約37.5×29×H7.7cm 内寸約35.8×27.2×H6 (目皿から4.3) cm

ネタ箱 保冷材を入れるステンレスバット付



18-030-01 (35626) 79,800円 約69.2×29.5×H20.5(15.5)cm 内寸約66×26.5×H18.8(14.2)(目皿から6)cm ※底部:4本サン ※ステンレスバット2個付 ※保冷剤別売 ※丁番付 ※材質:桧



ネタ箱・かぶせ蓋/目皿・ステンレスバット付 大

18-030-02 (10344) 27,500円 約44.5×32.7×H11.7cm 内寸約40.9×29.1×H8.6(目皿から4)cm ※底部:2本ザン



ネタ箱・かぶせ蓋/目皿・ステンレスバット付 小

18-030-03 (10343) 23,000円 約36×28.8×H11.7cm 内寸約32.5×25.3×H8.5 (目皿から3.5) cm ※底部:2本ザン









ステンレスバット付 ※保冷剤別売

道具

せいろ

鍋 コンロ そば うどん

竹製品

金彩 銀彩

弁当

飯器 椀

料理箱 ${\rm I\!I\!I}$

盛込

ビュッフェ

小鉢

珍味入 桝

酒の器 演出 小物

紙製品

卓上 用品

什器 備品

サイン

浴場 用品 説明

注意 品名

検索 番号 検索

包丁差・包丁掛



椹·包丁差

18-030-04 (04307) 40,000円 約18.5×25.5×H35cm ※桶の中に水(又は消毒液)を入れて使います。



包丁掛(6本)

18-030-05 (10301) 約27×25×H48cm

9,300円



18-030-06 (10300) 約24×17.5×H24cm

6,300円

わ

調理 道具 せいろ

鍋

コンロ そば うどん

竹製品

金彩 銀彩

弁当

飯器 椀 料理箱

盛込

小鉢

桝

珍味入

酒の器

演出

小物

紙製品 卓上 用品

> 什器 備品 サイン

> > 浴場 用品 説明 注意 品名 検索

ビュッフェ

木曽五木のひとつ「椹」は、 日本特有の木で、木曽を中心に多く産出され、

樹高は30メートルにも達します。

軽く柔らかいのが特徴で、 かつ水や湿気に強く、

酸にも強いことで知られています。

※天日乾燥はタガ落ちの原因になりますので 直射日光の当たらない所で乾燥して下さい。







椹・大半切(ステンレスタガ・底竹補強付)

18-031-02 (04270) 27,500円 約φ51×H14.5cm 約2.8升 18-031-03 (04271) 31,000円 約φ54×H14.5cm 約3升 18-031-04 (04272) 35,000円 約φ60×H16.5cm 約4升 18-031-05 (04273) 39,500円 約φ66×H16.5cm 約5升 18-031-06 (04274) 43,000円 約φ72×H17.5cm 約6升 18-031-07 (04275) 47,000円 約φ75×H17.5cm 約7升 18-031-08 (04276) 99,000円 約φ90×H19cm



ています。(大半切のみ)



椹・大半切(銅タガ・底竹補強付)

18-031-09 (04260) 27,500円 約φ51×H14.5cm 約2.8升 18-031-10 (04221) 31,000円 約φ54×H14.5cm 約3升 18-031-11 (04222) 35,000円 約φ60×H16.5cm 約4升 18-031-12 (04223) 39,500円 約φ66×H16.5cm 約5升 18-031-13 (04224) 43,000円 約φ72×H17.5cm 約6升 18-031-14 (04225) 47,000円 約φ75×H17.5cm 約7升 18-031-15 (04226) 99,000円 約φ90×H19cm 約10升



ています。(大半切のみ)

受注



椹・飯台(銅タガ)

IE AX E (A37 757			
18-031-16 (04215)	5,100円	約φ24×H8.5cm	約2合
18-031-17 (04285)	5,600円	約φ27×H9cm	約2.5合
18-031-18 (04284)	6,000円	約φ30×H9cm	約3合
18-031-19 (04283)	6,900円	約φ33×H9cm	約5合
18-031-20 (04282)	7,600円	約φ36×H9cm	約7合
18-031-21 (04281)	8,700円	約φ39×H10cm	約1升
18-031-22 (04280)	9,900円	約φ42×H10.5cm	約1.5升
18-031-23 (04208)	16,500円	約φ45×H11cm	約2升
18-031-24 (04207)	19,500⊞	約φ48×H11cm	約2.5升



受注 見積 別注にて タガ落ち防止の釘打ち・ ビス止め加工もできます。 ※写真は釘打ち加工

番号

検索



木蓋



天然木寿司飯台(樹脂タガ)

18-032-01 (85286)	φ27	2,800円	約φ27×H8cm	約2.5合
18-032-02 (85287)	φ30	3,200円	約ø30×H8cm	約3合
18-032-03 (85425)	φ33	3,900円	約φ33×H8.5cm	約5合
18-032-04 (85288)	φ36	4,700円	約ø36×H9cm	約7合
18-032-05 (85289)	φ39	5,800円	約φ39×H9.5cm	約1升
18-032-06 (85409)	φ42	6 800⊞	約か42×H10cm	約15升

※材質:天然木

※輸入品のため、納期がかかる場合がございます。

18-032-07 (10201) 3,800円 約φ33cm 18-032-08 (10202) 4,200円 約φ36cm 18-032-09 (10203) 4,800円 約φ39cm 18-032-10 (10204) 5,600円 約φ42cm 18-032-11 (10205) 6,000円 約φ45cm 18-032-12 (10206) 7,000円 約φ48cm

18-032-13 (10200) 14,800円 約φ51cm 18-032-14 (10207) 19,000円 約φ54cm 18-032-15 (10208) 22,500円 約φ60cm 18-032-16 (10209) 26,000円 約φ66cm 18-032-17 (10210) 30,000円 約φ72cm 18-032-18 (10211) 34,000円 約φ75cm

椹·木蓋

18-032-19 (10212)	700円	約φ15cm
18-032-20 (10213)	900円	約φ18cm
18-032-21 (10214)	1,080⊞	約φ21cm
18-032-22 (10215)	1,260円	約φ24cm
18-032-23 (10216)	1,500円	約φ27cm
18-032-24 (10217)	1,700円	約φ30cm
18-032-25 (10218)	3,150⊞	約φ33cm
18-032-26 (10219)	3,550⊞	約φ36cm

34 受注 見積 椹·2割H型取手付木蓋





白木・釜蓋		
18-032-36 (20300)	特小	6,800⊨

円 約φ30cm(板厚3cm) 18-032-37 (10233) 小 7,800円 約φ33cm(板厚3cm) 18-032-38 (10234) 中 8,800円 約φ36cm(板厚3cm) 18-032-39 (10235) 大 9,800円 約φ39cm(板厚3cm)



18-032-40 (06112) 小 1,680円 約21×21×H3.2cm(板厚1.5cm) 18-032-41 (06113) 大 1,980円 約24×24×H3.2cm(板厚1.5cm)

調理 道具

せいろ

鍋 コンロ そば うどん

竹製品

金彩 銀彩

弁当

飯器 椀 料理箱

 ${\rm I\!I\!I}$ 盛込

ビュッフェ

小鉢

珍味入 桝 酒の器

演出 小物

紙製品

卓上 用品 什器 備品

サイン

浴場 用品

説明 注意

品名 検索 番号

検索

032

そば釜蓋 » P39参照

せいろ

竹製品

金彩 銀彩

弁当

飯器 椀 料理箱

 \blacksquare

盛込

ビュッフェ

小鉢 珍味入 桝 酒の器

> 演出 小物

紙製品

卓上 用品 什器 備品 サイン

> 浴場 用品

> 説明

注意

品名

検索

番号

検索

鍋 コンロ そば うどん

さわら





-			
18-033-02 (04112)	10,000円	約φ18×H12.5cm	約3.5合
18-033-03 (04113)	11,500円	約φ21×H14cm	約5合
18-033-04 (04114)	12,800円	約φ24×H15.5cm	約7合
18-033-05 (04115)	15,000円	約φ27×H17cm	約1升
18-033-06 (04116)	18,700円	約φ30×H18.5cm	約1.5升
18-033-07 (04117)	24,200円	約φ33×H22.5cm	約2升
18-033-08 (04118)	29,800円	約φ36×H24.6cm	約3升
18-033-09 (04119)	38,300円	約φ39×H27.6cm	約4升
18-033-10 (04120)	44,000円	約φ42×H30.6cm	約5升
34 131114 - 11 4-4-11			

※寸法は身のサイズです。



椹・江戸びつ

18-033-11 (04101)	11,700円	約φ18×H12.5cm	約3.5合
18-033-12 (04102)	13,700円	約φ21×H14cm	約5合
18-033-13 (04103)	14,700円	約φ24×H15.5cm	約7合
18-033-14 (04104)	19,300⊞	約φ27×H17cm	約1升
18-033-15 (04105)	22,300円	約φ30×H18.5cm	約1.5升
18-033-16 (04106)	31,300円	約φ33×H22.5cm	約2升
18-033-17 (04107)	34,000円	約φ36×H24.6cm	約3升
18-033-18 (04108)	52,000円	約φ39×H27.6cm	約4升
18-033-19 (04109)	62,000円	約φ42×H30.6cm	約5升

※寸法は身のサイズです。



椹·出前用岡持

受注

18-033-20 (11201) 50,00 約φ45×H43cm〈桶の外高約15cm〉 50,000円

18-033-21 (11202) 55,000円 約φ48×H43cm(桶の外高約15cm)

18-033-22 (11203) 61,000円 約φ51×H43cm〈桶の外高約15cm〉

18-033-23 (11204) 68,000円 約φ54×H43cm(桶の外高約15cm)



18-033-24

※江戸びつ・のせびつのサイズに応じて制作いたします。 ※別注受注生産品となります。製作に長時間かかることがあります。 納期の確認お願いします。

※江戸びつ・のせびつで制作サイズが異なりますので、おひつの種類をご指定ください。 ※手づくりのため、編み目や仕上がりにバラつきがあります。

※材質:ワラ

せいろ

竹製品

金彩 銀彩

弁当

飯器

料理箱 皿

盛込

ビュッフェ

小鉢 珍味入 桝 酒の器

演出

小物

鍋 コンロ そば うどん

ミニサイズお櫃

木曽さわらこびつ

18-034-01 (60113) 4,300円 約φ14.2×H9cm 約1.3合 ※寸法は身のサイズです。



椹・江戸こびつ

18-034-02 (04132) 9,600円 約φ14.5×H12cm 約1.5合 ※寸法は身のサイズです。





押

寿

司

器

4,800円





18-034-03 (79245)10切 底板付 内寸約32×3×H3.5cm ※1個のプロック約3×3×H3.5cm

18-034-04 (79244)16切 10,500円 底板付 内寸約50×3×H3.5cm ※1個のブロック約3×3×H3.5cm

紙製品

備品

サイン

浴場用品

説明 注意

品名 検索 番号

検索

白木·押寿司器(五ツ切)

1,900円

18-034-05 (07105)





ひのき・押寿司器 十字切

18-034-06 (80368) 1,050円 底板付 内寸約7.3×7.3×H3.5cm ひのき・押寿司器 縦切 18-034-07 (80369) 1,500円

せいろ

コンロ

そば

うどん

竹製品

金彩 銀彩

弁当

飯器 椀 料理箱 \blacksquare

盛込

小鉢

桝 酒の器 演出

小物

紙製品

卓上

用品

什器 備品

サイン

浴場

用品

説明

注意 品名

検索

番号 検索

珍味入

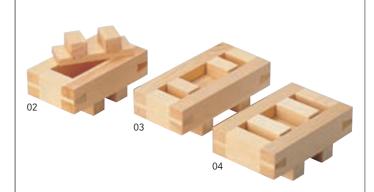
ビュッフェ

鍋



檜・京さば寿司器

18-035-01 (07101) 6,500円 内寸約24×7.1×H6cm



檜·押型

18-035-02 (06101) バッテラ 5,100円 内寸約14×5.5×H5cm/外寸約20×11.5cm 18-035-03 (06102) さば寿司 5,600円 内寸約18×5.5×H5cm/外寸約24×11.5cm 18-035-04 (06103) 箱寿司 6,000円 内寸約15.3×7.5×H5cm/外寸約21×13.5cm ※「箱寿司」の底は平らです。舟底(松前)型は別注製作となります。



白木·押寿司器

18-035-05 (07102) 特大 3,300円 内寸約21.2×12.4×H4.7cm 18-035-06 (07103) 大 2,600円 内寸約21.5×8×H4.8cm 18-035-07 (07104) 中 2,200円 内寸約15.5×8×H4.7cm



白木・押寿司器(5段セット)

18-035-08 (07106) 26,000円 約39×15×H39cm/一段の内寸約21.2×12.4×H4.7cm ※一段の寸法は18-035-05と同じです。



椹·押型

無味無臭の食品離型油 ハイセパールスプレー缶

お寿司等物相型の離型にご利用ください。刃部の付着防止や、焼菓子やおにぎり、カッターやスライサー等の



安心

風味や外観を 損ないません。

NSF 3H を 取得した製品です。 (※ NSF= 国際衛生科学財団)

お得

業務用に嬉しい ビッグサイズです。

注意:樹脂製品へのご使用の際は、 あらかじめ予備試験を行ってください。

ハイセパールスプレー缶 軽税 見積

18-035-14 (64050) 550ml

せいろ

竹製品

金彩

銀彩

弁当

飯器 椀 料理箱 ${\rm I\!I\!I}$

盛込

ビュッフェ

小鉢 珍味入 桝 酒の器 演出 小物

紙製品

卓上

用品

什器 備品

サイン 浴場 用品 説明 注意

品名 検索 番号

検索

鍋 コンロ そば うどん

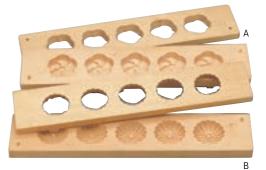






手彫物相型 18-036-01

受注 見積



A:ねじり梅型 B:菊型

手彫物相抜型 五ツ取り

受注 見積

18-036-02 参考寸法 外寸約42.5×8.5×H3.7cm ※受注生産(別途お見積り)。ご希望の形承ります。

"朴(ほお)"を使用した物相型です。 ┃物相型 ~もっそうがた~



朴·物相型〈末広〉

18-036-03 (06220) 1,100円 内寸約11.5×5.5×H3cm ※飯米約170g分



朴・物相型〈竹〉

18-036-04 (06221) 1,100円 内寸約9.4×8.7×H3cm ※飯米約170g分



朴·物相型〈菊〉

18-036-05 (06222) 1,100円 内寸約φ9.5×H3cm ※飯米約190g分



朴・物相型〈瓢〉

1,100円 18-036-06 (06223) 内寸約10.8×6.7×H3cm ※飯米約150g分



朴·物相型〈桜〉

18-036-07 (06224) 1,100円 内寸約φ10.8×H3cm ※飯米約170g分



朴・物相型〈松〉

18-036-08 (06225) 1,100円 内寸約11×6.2×H3cm ※飯米約150g分



朴・物相型〈梅〉

18-036-09 (06226) 1,100円 内寸約φ8.8×H3cm ※飯米約170g分



朴・物相型〈もみじ〉

18-036-10 (06227) 1,100円 内寸約φ10×H3cm ※飯米約150g分



朴·物相型

18-036-11 (06211) 3穴 2,000円 約28.5×10×H3cm ※飯米約120g分(1個当り) 18-036-12 (06212) 5穴 3,200円 約45×10×H3cm ※飯米約120g分(1個当り)

※11(松·竹·梅) ※12(松·竹·梅·扇·瓢)



朴・おにぎり抜型〈物相型〉

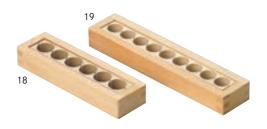
18-036-13 (06213) 2穴(敷板付) 1,100円 約17.7×8.5×H3cm ※飯米約75g分(1個当り) 18-036-14 (06214) 3穴(敷板付) 1,400円 約25.7×8.5×H3cm ※飯米約75g分(1個当り) 18-036-15 (06215) 5穴 2,700円 約45×10×H3cm ※飯米約80g分(1個当り)

※穴寸法 13·14 約6.5×5.7×H3cm/15 約7.3×6.8×H3cm



朴・おにぎり抜型(物相型(押器付))

18-036-16 (06228) 3穴 1,600円 約28.5×10×H3cm ※飯米約80g分(1個当り) 18-036-17 (06229) 5穴 3,100円 約45×10×H3cm ※飯米約80g分(1個当り)



幕の内抜型

18-036-18 (06308) 6穴 1,500円 出来上リ寸法約φ3×H3.5cm ※飯米約30g分(1個当り) 18-036-19 (06309) 9穴 1,850円 出来上リ寸法約φ2.5×H3.5cm ※飯米約25g分(1個当リ) ※木枠材質:桧

せいろ

コンロ

うどん

竹製品

金彩

銀彩

弁当

飯器 椀 料理箱

盛込

ビュッフェ

小鉢 珍味入

酒の器

紙製品

卓上 用品

什器 備品

サイン

浴場 用品

説明 注意

品名 検索

番号

検索

演出 小物 3

る



新・揚ザル(深型)

18-037-01 (22580) φ45	14,500円	約φ45×H15cm
18-037-02 (22581) φ48	16,500円	約φ48×H15cm
18-037-03 (22582) φ51	18,500⊞	約φ51×H16cm
18-037-04 (22583) <i>φ</i> 54	20.000⊞	約ø54×H17cm



新・溜ザル(浅型)

18-037-05 (22584) φ45	13,000円	約φ45×H6cm
18-037-06 (22585) φ48	14,500円	約φ48×H6cm
18-037-07 (22586) φ51	16,000⊞	約φ51×H7cm
18-037-08 (22587) φ54	17,500円	約φ54×H8cm



盆ざる・ト(丸型) ※補命材:ステンレス

母にの、工(凡型)	※ 佣	浊材 ・ステン	/ レス
18-037-09 (11208)	6寸	1,900円	約φ18cm
18-037-10 (11209)	7寸	2,100円	約φ21cn
18-037-11 (11210)	8寸	2,300円	約φ24cm
18-037-12 (11211)	9寸	2,500円	約φ27cn
18-037-13 (11212)	尺0	2,700円	約φ30cm
18-037-14 (11213)	尺1	3,000⊞	約φ33cm
18-037-15 (11214)	尺2	3,600円	約φ36cm
18-037-16 (11185)	尺3	4,200円	約φ39cm
18-037-17 (11186)	尺4	4,900円	約φ42cn
18-037-18 (11187)	尺5	5,600円	約φ45cm
※肉厚で丈夫な仕様です			





盆ざる・並(丸型)

18-037-19 (11215) 6寸	500円	約φ18cm
18-037-20 (11216) 7寸	600円	約φ21cm
18-037-21 (11217) 8寸	650円	約φ24cm
18-037-22 (11218) 9寸	700⊨	約φ27cm

※包装用等、簡易利用に最適です。

タラシ



大阪タラシ

18-037-23 (11146) 小	3,050円	約39.5×28.5×H8.8cm
18-037-24 (11147) 中	3,400円	約43.2×30.5×H8.8cm
18-037-25 (11148) ★	4 300¤	約49×35 7×H10 3cm

鰹節削



鰹節削箱

18-037-26 (07305) 白木 約9.5×24×H11cm	7,800円	18-037-27 (07306) ケヤキ風 約9.5×24×H11cm	8,200円
※単箱入			

<u>→</u> + 11/

せいろ

竹製品

金彩 銀彩

弁当

飯器 椀 料理箱 ${\rm I\!I\!I}$

盛込

小鉢 珍味入

桝

酒の器

演出

小物

紙製品

卓上 用品

什器 備品 サイン

浴場 用品 説明 注意 品名

検索

番号

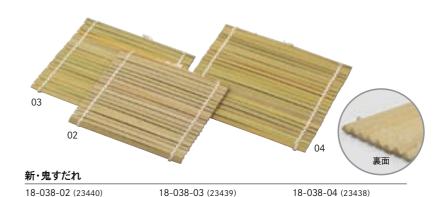
検索

ビュッフェ

鍋 コンロ そば うどん

巻きすだれ







寿司卷寿(太卷用)

18-038-05 (11161) 尺0 1,000円 約30×30cm 900円 約27×27cm 18-038-06 (11162) 9寸



寿司巻寿(細巻用)

18-038-07 (11163) 750円



中 1,200円 約27×27cm

東京巻寿

小 1,100円 約25.5×25.5cm

18-038-08 (11166) 880円



大 1,300円 約30×30cm

京巻寿

18-038-09 (11165) 850円

おろし



三角鬼オロシ

18-038-10 (12366) 大 2,400円 約13.2×33.5×H2.3cm



オロシ金竹ベラ

18-038-11 (12329) 大	950⊞	約3×L18cm	補強付
18-038-12 (12328) 小	850円	約2.5×L13cm	補強付
18-038-13 (12330) 並	290⊞	約3×L13.5cm	



※11・12は裏面に竹 を貼り付けて補強し てあります。



特選・鮫皮おろし(一刻堂)

18-038-14 (18254) 中 約6×11.2×t1.5cm	4,700円
18-038-15 (18255) 小約5×8.2×t1.2cm	2,800円

氷桶



椹·氷桶(中蓋付)

18-038-16 (04305) 13,500円 約φ27×H14cm (内高12cm) 18-038-17 (04306)

15,000円 約φ30×H15.5cm(内高14cm)



18-038-18 (11220) 細·6寸 630円 約φ2×L18cm 18-038-19 (11221) 6寸 680円 約φ3.5×L18cm

18-038-20 (11222) 7寸 750円 約φ3.5×L21cm 18-038-21 (11223) 8寸 800円 約φ3.5×L24cm

18-038-22 (11224) 9寸 900円 約φ3.5×L27cm

酒の器 演出 小物

紙製品

卓上 用品 什器

備品 サイン

> 浴場 用品 説明

注意 品名 検索

番号 検索

そば・うどんの道具





	文/工
27,000円	約φ58×柄の長さ81×板厚2.4cm
28,000円	約φ60×柄の長さ84×板厚2.4cm
31,000円	約φ62×柄の長さ86×板厚2.4cm
	28,000円



めん棒

18-039-04 (08215)	3,100円	約φ3.5×L90cm
18-039-05 (08214)	2,100円	約φ3.5×L75cm
18-039-06 (08213)	1,600円	約φ3.5×L60cm
18-039-07 (08212)	1,150⊞	約φ3.5×L48cm

18-039-08 (08211)	800円	約φ3.5×L36cm
18-039-09 (08210)	750円	約φ3.5×L30cm
※材質 朴(ほお)		



18-039-10 (10308) 小 1,600円 約20.5×15.5×H3.1cm



竹・うどんすくい

18-039-12 (25972) 1,400円 約φ5.3×L41cm ※柄の長さ約35cm

18-039-13 (08743) 750円 約L45cm ※竹製

18-039-14 (11130) 中 720円 約L54.5cm 18-039-15 (11129) 大 790円 約L60.5cm



18-039-16 (10302) 身(一段) 7,700円 約54×29×H6.5cm/内寸約52×27×H5.3cm 4,300円

18-039-17 (10303) 蓋 約54×29×H1.5cm





竹・ふりザル 持ち手なし 並

18-039-18 (11188) 6,200円 約φ17×H18cm



竹・ふりザル 持ち手なし

18-039-19 (11128) 7,500円 約φ17×H18cm

そば・うどん道具・豆腐作り器

ギョーザバット





白木ギョーザバット

積重 (身のみ)

	21.71		(3/0707)
18-040-01	(10310) 身(大)	6,000円	約47×36.2×H5cm/内寸約45×34.2×H4.5cm
18-040-02	(10311) 蓋(大)	4,100円	約47×36.2cm
18-040-03	(10312) 身(中)	4,350円	約40×30×H5cm/内寸約38×28×H4.5cm
18-040-04	(10313) 蓋(中)	3,500円	約40×30cm
18-040-05	(10314) 身(小)	3,800円	約33.5×26×H5cm/内寸約31.5×24×H4.5cm
18-040-06	(10315) 蓋(小)	2,700円	約33.5×26cm

※無塗装

すりこぎ



山椒すりこぎ

18-040-07 (08115) ミニ(並)	210円	約9cm
18-040-08 (08222) 特小	690円	約13cm
18-040-09 (08223) 小	750円	約17cm
18-040-10 (08224) 中	1,950円	約23.5cm
18-040-11 (08225) 大	4,200円	約34cm
18-040-12 (08226) 特大	5,450円	約43cm

※18-040-07は輸入品 ※18-040-08特小のみ紐・穴なし



檜・ミニすりこぎ

18-040-13 (08207)	450円	約φ2.7×L12.5cm
18-040-14 (08208)	520円	約 ϕ 3×L18.5cm
18-040-15 (08209)	600円	約φ3.4×L24.5cm

※「木曽桧」の焼印付 ※紐穴、ビニール紐付



豆腐作り器 天然ニガリならではの、おいしい手作り豆腐が楽しめます。





豆腐作り器

18-040-17 (81159) 約17×12.3×H10cm/内寸約14.5×10cm ※二ガリ8袋(16丁分)、漉し布、仕上げ布付 ニガリが8袋入になりました。

調理 道具

せいろ

鍋 コンロ そば うどん

竹製品

金彩 銀彩

弁当

飯器

料理箱 ${\rm I\!I\!I}$

盛込

ビュッフェ

小鉢 珍味入 桝

酒の器 演出

小物

紙製品

卓上 用品 什器

備品 サイン

浴場

用品 説明

注意 品名 検索

番号 検索