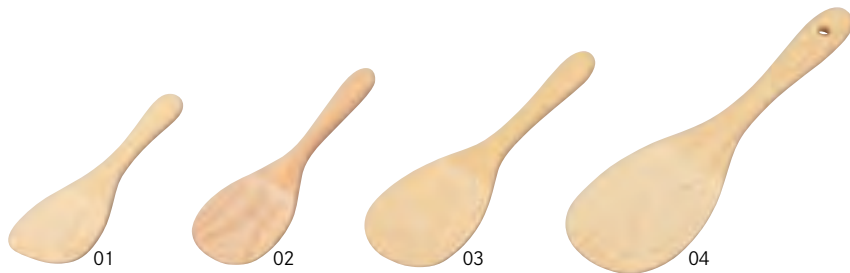


杓子



檜しゃもじ

18-041-01 (87423) ミニ	300円	約5.5×L16cm	18-041-03 (87425) 大	430円	約7×L22.5cm
18-041-02 (87424) 小	360円	約6×L19cm	18-041-04 (87426) 特大	650円	約8.3×L29cm

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
皿

盛込

ビュッフェ

小鉢
珍味入

櫛
酒の器

演出
小物

紙製品

卓上
用品

什器
備品

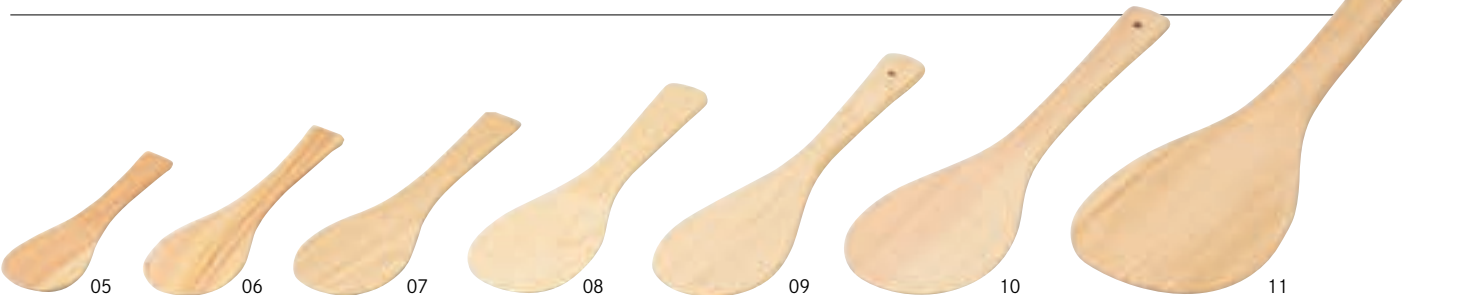
サイン

浴場
用品

説明
注意

品名
検索

番号
検索



檜・杓子

18-041-05 (08101)	180円	約L16cm	18-041-07 (08103)	230円	約L21.5cm	18-041-09 (08105)	530円	約L29cm	18-041-11 (08107)	2,000円	約L48cm
18-041-06 (08102)	200円	約L19cm	18-041-08 (08104)	370円	約L24.5cm	18-041-10 (08106)	820円	約L35cm			

角型飯器の隅の
ご飯がとりやすい形状



檜レードルターナー

18-041-12 (87427)	400円
-------------------	------

檜へら

18-041-13 (87428)	500円
-------------------	------

檜・櫛飯器用しゃもじ

18-041-14 (12254) 5合櫛用	350円
18-041-15 (12252) 1升櫛用	400円

竹・塗杓子

18-041-16 (08154) 18cm	470円
18-041-17 (08153) 21cm	520円



箱型しゃもじスタンド

18-041-18 (10128)	5,000円
-------------------	--------

※しゃもじ別売

18



ご飯が付きにくい
エンボス加工付



木製飯杓子(摺漆)

18-041-19 (08776)	980円
-------------------	------

約7.2×L21cm

飯杓子(摺漆)

18-041-20 (25728)	800円
-------------------	------

約5.8×L17.5cm

ミニしゃもじ

18-041-21 (08113) 樺色	400円	約L16cm
18-041-22 (08114) 古代色	400円	約L16cm

※ウレタン塗装

*上記価格は税抜き価格です。

長く・安全・清潔にお使い頂けるように、
EXポリマー塗装(P24参照)を施しました。
日々のお手入れや洗浄もらくらくです。
※18-042-01のみ



EXポリマー塗装 > P24参照



01



02



03



04



05

EXポリマー・田舎杓子

18-042-01 (08337)
小 900円 約6.7×5.5×柄長17cm

田舎杓子

18-042-02 (08300) 特小 580円
約6.5×5.5×柄長14.5cm

18-042-03 (08302) 小 600円
約6.7×5.5×柄長17cm

18-042-04 (08303) 中 800円
約8.7×6.4×柄長20.5cm

18-042-05 (08304) 大 900円
約10×7×柄長26.5cm



たっぷりすくえる
深型



09

10



11



12



13



14

ニュー玉杓子(摺漆)

18-042-09 (08361)
小 1,100円 約φ6.5×柄長15cm

18-042-10 (08360)
中 1,300円 約φ8×柄長19cm

摺り漆深型お玉

18-042-11 (09232)
はつり 1,650円 約φ8.5×柄長20cm

摺り漆お玉

18-042-12 (08556)
小 1,150円 約φ6×柄長12cm

18-042-13 (08557)
中 1,800円 約φ7×柄長17.5cm

18-042-14 (08558)
大 2,250円 約φ8.5×柄長18cm

厚みのある取手により
持ち易さがアップ。



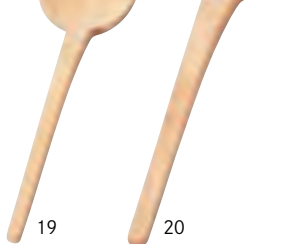
15

16



17

18



19

20

ナチュラル田舎杓子

18-042-15 (08397) 小 650円
約7×6×柄長16.4cm

18-042-16 (08396) 中 900円
約9×7.2×柄長19.6cm

※柄部：竹、杓子部：木 ※塗装付

玉杓子(摺漆)

18-042-17 (08318) 800円
約7.4×5.5×柄長16.2cm

田舎杓子 小(クリアー)

18-042-18 (08319) 600円
約6.7×5.5×柄長17cm

並玉杓子 ※無塗装

18-042-19 (08111) 小 950円
約φ7.8×L25.5cm

18-042-20 (08110) 大 1,150円
約φ9.7×L29.5cm

天ぶらが粉を混ぜる花箸
天ぶらがカラッと
揚げやすくなります。



06



07

08

花箸

18-042-06 (08495) 750円
約L36.5cm(約φ1.5cm)

ひのき菜箸

18-042-07 (87432) 角 580円
約L29cm

18-042-08 (88779) 丸 880円
約L33.2cm



21

22

ケヤキ・きね

18-042-21 (45153) 大
24,000円
約φ11.8×35×L85cm

18-042-22 (45154) 小
18,600円
約φ8.5×35×L85cm

※運賃別途見積

受注

田舎杓子・お玉きね

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
皿

盛込

ビュッフェ

小鉢
珍珠入

椀
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

*上記価格は税抜き価格です。

トン グ

麺類も取りやすい先端形状の木製トング



木製キャッチトング

18-043-01 (45367) ブラウン	1,800円
18-043-02 (45366) ナチュラル	1,800円

約3.7×L30cm ※材質：ラバーウッド

スプーンのような形状で、はさみながら汁もすくえるトング。
穴開き部分を下にすれば汁を除くこともできます。



木製ホールドトング(片穴)

18-043-03 (45362) ブラウン	2,950円
18-043-04 (45363) ナチュラル	2,950円

約5.8×L30cm ※材質：ビーチ



※01～10ステンレス
ばね仕様



09・10
細かいものには、
ひっくり返して
つまむようにご使用
いただけます。



木製アームトング L

18-043-05 (45370) ブラウン	1,700円
18-043-06 (45371) ナチュラル	1,700円

約3.7×L30cm ※材質：ラバーウッド

木製アームトング S

18-043-07 (45388) ブラウン	1,500円
18-043-08 (45389) ナチュラル	1,500円

約3.7×L24.5cm ※材質：ラバーウッド

木製ハンディートング<Buna>

18-043-09 (45361) ブラウン	1,950円
18-043-10 (45360) ナチュラル	1,950円

約5×L19.3cm ※材質：ビーチ

すす竹サーバートング(小)

18-043-11 (12150)	650円
-------------------	------

約L21cm



竹製バントング

18-043-12 (12152)	1,300円
-------------------	--------

約L30cm

すす竹 箸トング

18-043-14 (12153)	300円
-------------------	------

約L30cm

竹曲がりトング(中)

18-043-15 (24968)	1,050円
-------------------	--------

約L21.5cm

竹曲がりトング(特小)

18-043-17 (24998)	800円
-------------------	------

約L15cm

薬味トング

18-043-19 (12156)	530円
-------------------	------

約L8cm ※竹製

天ぶらバサミ(小)

18-043-13 (09221)	1,400円
-------------------	--------

約L30cm ※竹製

竹曲がりトング(小)

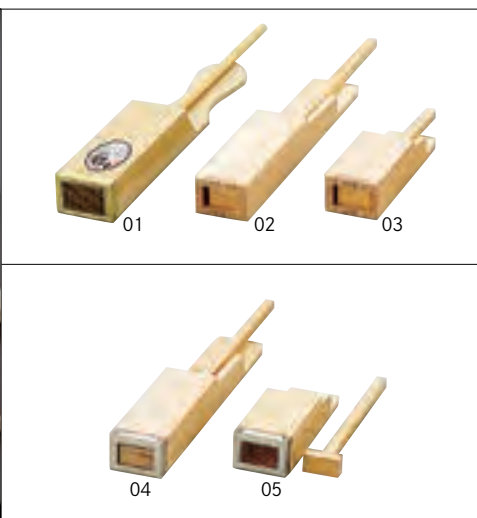
18-043-16 (24969)	1,000円
-------------------	--------

約L18.5cm

ミニトング

18-043-18 (18114)	450円
-------------------	------

約L9cm ※竹製



丸三トコロ天突(金具付)

18-044-01 (07304) 1,500円
内寸約3.9×2.4×17.3cm ※先端：金属板

ひのきトコロ天突

18-044-02 (07311) 1,100円
内寸約3.7×2.1×13.3cm ※先端：ナイロン糸

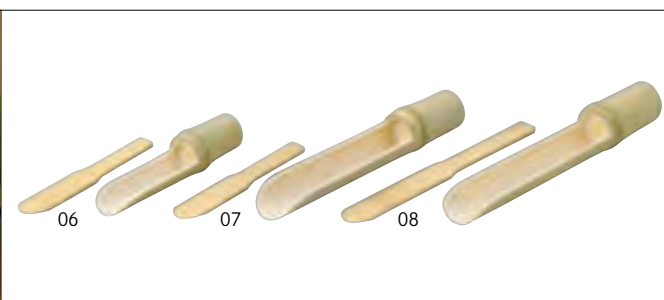
ひのきミニ天突

18-044-03 (07310) 850円
内寸約3.5×2.1×8.1cm ※先端：ナイロン糸

ひのきトコロ天突(金具付)

18-044-04 (07308) 大 1,200円
内寸約3.7×2.1×13.3cm ※先端：ステンレスワイヤー

18-044-05 (07309) 小 950円
内寸約3.5×2.1×8.1cm ※先端：ステンレスワイヤー



つみれサーバー ヘラ付・並 ※無塗装

18-044-06 (08855) 小 400円
約φ3.5×16cm/ヘラ約L15.7cm

18-044-07 (08853) 中 475円
約φ4×22.5cm/ヘラ約L15.7cm

18-044-08 (08850) 大 670円
約φ4×25.5cm/ヘラ約L23cm

つみれサーバー ヘラ付 ※塗装付

18-044-09 (25975) 若竹(特小) 2,600円
約φ3.5×15cm/ヘラ約L13cm

18-044-10 (24941) 若竹(小) 2,700円
約φ3.5×21cm/ヘラ約L21cm

18-044-11 (25976) 若竹(大) 2,900円
約φ5×25cm/ヘラ約L21cm

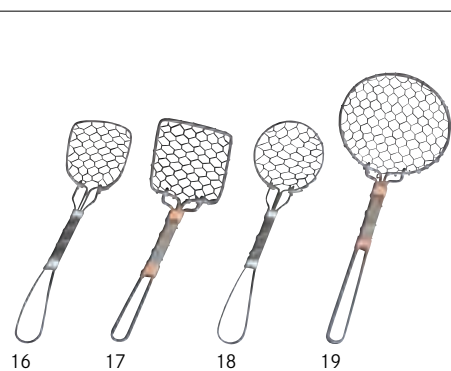
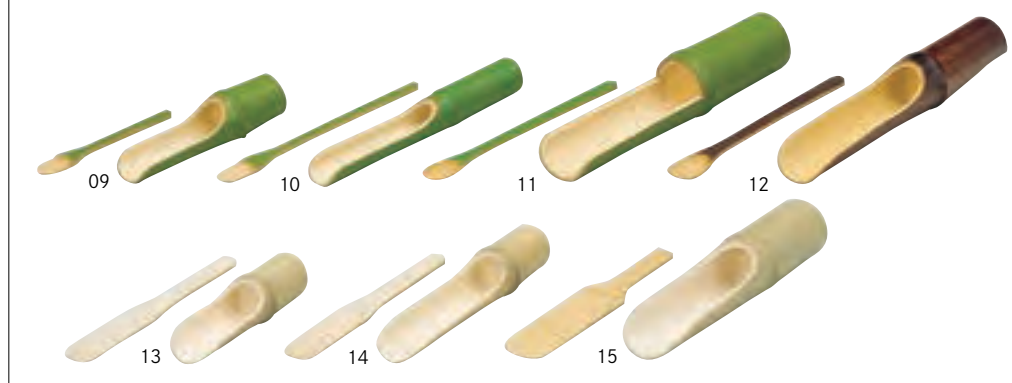
18-044-12 (24942) 煤竹(大) 2,550円
約φ4.5×25cm/ヘラ約L21cm

つみれ、あんサーバー ヘラ付 ※無塗装

18-044-13 (25977) 特小 1,000円
約φ3.5×15cm/ヘラ約L21.5cm

18-044-14 (25978) 小 1,200円
約φ3.5×21cm/ヘラ約L21.5cm

18-044-15 (09222) 大 1,800円
約φ5×25cm/ヘラ約L23cm



ステンレス・とうふすくい

18-044-16 (23204) 角型(小) 480円
約3.7×3.7×柄長13.5cm

18-044-17 (23207) 角型(大) 950円
約4.5×4.5×柄長15cm

18-044-18 (23205) 丸型(小) 480円
約φ4×柄長13.5cm

18-044-19 (23208) 丸型(大) 1,250円
約φ6.5×柄長15cm

木製豆ひしゃく ※塗装付

18-044-20 (12215) 大 700円
約φ5×25.6(柄長19.8)cm ※容量：満約45ml

18-044-21 (12216) 中 600円
約φ4×25.8(柄長21)cm ※容量：満約25ml

18-044-22 (12217) 小 400円
約φ3×22(柄長18.4)cm ※容量：満約10ml

竹豆杓子 ※無塗装

18-044-23 (16102) 680円
約φ3×22(柄長18)cm ※容量：満約10ml

ひのき立柄杓 ※塗装付

18-044-24 (12393) 1,150円
約φ4.7×H20cm ※容量：満約30ml



ステンレス・アク取(柄茶)

18-044-25 (07330) 900円
約φ8×柄長16.5cm

ステンレス・お玉(柄茶)

18-044-26 (07331) 穴無し 800円
約φ7×柄長16.5cm

18-044-27 (07332) 穴有り 820円
約φ7×柄長16.5cm

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
皿

盛込

ビュッフェ

小鉢
珍味入

椀
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

角せいろ・和せいろ

蒸しせいろ

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

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
皿

盛込

ビュッフェ

小鉢
珍味入

櫛
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

角せいろ

サン蓋

身

スリ蓋(台)

※「角せいろ」のスリ蓋(台)
の中央に約φ1.7cmの
穴があります。

竹スダレ

椀・角せいろ ※身は本体のみで竹スダレは別売です。

18-045-01 (05336) 身のみ(約1.5升)	10,500円	外寸約41×41×H12cm/内寸約30×30×H9.6cm	18-045-13 (05344) 身のみ(約3.5升)	13,000円	外寸約50×50×H12cm/内寸約39×39×H9.6cm
18-045-02 (05337) サン蓋	7,500円	外寸約38×38×H4.2cm	18-045-14 (05345) サン蓋	9,400円	外寸約47×47×H4.2cm
18-045-03 (05338) スリ蓋(台)	6,700円	外寸約38×38×H1.5cm	18-045-15 (05346) スリ蓋(台)	8,500円	外寸約47×47×H1.5cm
18-045-04 (05339) 竹スダレ	1,000円	約30×30cm	18-045-16 (05347) 竹スダレ	1,500円	約39×39cm
18-045-05 (04290) 身のみ(約2升)	11,300円	外寸約44.2×44.2×H12cm/内寸約33×33×H9.6cm	18-045-17 (05390) 身のみ(約4升)	14,200円	外寸約53.2×53.2×H12cm/内寸約42×42×H9.6cm
18-045-06 (04291) サン蓋	7,900円	外寸約41×41×H4.2cm	18-045-18 (05391) サン蓋	11,200円	外寸約50×50×H4.2cm
18-045-07 (04292) スリ蓋(台)	7,000円	外寸約41×41×H1.5cm	18-045-19 (05392) スリ蓋(台)	10,200円	外寸約50×50×H1.5cm
18-045-08 (04293) 竹スダレ	1,250円	約33×33cm	18-045-20 (11127) 竹スダレ	1,700円	約42×42cm
18-045-09 (05340) 身のみ(約2.5升)	11,900円	外寸約47×47×H12cm/内寸約36×36×H9.6cm	18-045-21 (05348) 身のみ(約5升)	16,000円	外寸約56×56×H12cm/内寸約45×45×H9.6cm
18-045-10 (05341) サン蓋	8,700円	外寸約43×43×H4.2cm	18-045-22 (05349) サン蓋	12,600円	外寸約53×53×H4.2cm
18-045-11 (05342) スリ蓋(台)	7,400円	外寸約43×43×H1.5cm	18-045-23 (05350) スリ蓋(台)	12,300円	外寸約53×53×H1.5cm
18-045-12 (05343) 竹スダレ	1,300円	約36×36cm	18-045-24 (05351) 竹スダレ	2,000円	約45×45cm

和せいろ

※「和せいろ」の身のみを
真上から見た場合。

和せいろ ※身は本体に竹ス付です。※外寸=天部の外径×/カマ以上の高さ ※内寸=底部内径×竹スからの内高

18-045-25 (05330) 身・竹ス付(約1升)	12,500円	外寸約φ24×H10.5cm/内寸約φ25×H10.2cm
18-045-26 (05331) 蓋	5,300円	内寸約φ25.3cm
18-045-27 (05430) 竹スダレ	720円	約φ23.5cm
18-045-28 (05332) 身・竹ス付(約1.5升)	13,000円	外寸約φ27×H12cm/内寸約28.5×H11.5cm
18-045-29 (05333) 蓋	5,600円	内寸約φ28.3cm
18-045-30 (05431) 竹スダレ	780円	約φ26.5cm
18-045-31 (05334) 身・竹ス付(約2升)	13,700円	外寸約φ30×H12cm/内寸約φ31×H11.5cm
18-045-32 (05335) 蓋	6,000円	内寸約φ31.5cm
18-045-33 (05432) 竹スダレ	850円	約φ29.5cm
18-045-34 (05420) 身・竹ス(約3.5升)	17,300円	外寸約φ33×H13.5cm/内寸約φ33.8×H13cm
18-045-35 (05421) 蓋	6,300円	内寸約φ34.2cm
18-045-36 (05433) 竹スダレ	1,000円	約φ32.5cm

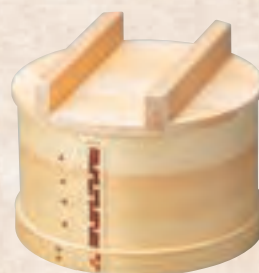
*上記価格は税抜き価格です。

特撰・蒸籠

取り外し可能な仕切り板で使い勝手が広がる。



※茶碗蒸しの器(約φ7.5cm程度まで)も入れることができます。

特撰
和せいろ(十字仕切付)

18-046-01 (04154) 8,000円
 身外寸約φ21×H12cm
 のせ蓋約φ21.5×H3.7(t1.2)cm
 ※竹ス(φ18.5cm)付
 ※仕切(約18.7×18.7×H7cm)付

※底は十字サン

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
皿

盛込

ビュッフェ

小鉢
珍珠入椀
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

浅型タイプのセイロです。
 用途・食材に合わせた
 高さで別注制作します。

椀・角セイロ 身のみ(浅型)
H8.5cm

18-046-02
 外寸約44.2×44.2×H8.5cm/内寸約33×33×H6.5cm

受注 見積



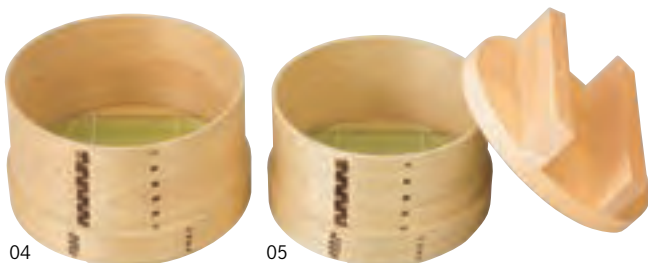
(浅型)



椀・角セイロセット(身2段)

受注

18-046-03 (22102) 28,500円
 ※身(竹ス付)×2段、蓋、敷板のセットです。
 (05370) 身(1段・竹ス付) 8,250円
 外寸約32.5×32.5×H9.8cm/内寸約24×24×H7.5cm
 (05371) 蓋 4,200円
 30.5×30.5×H4cm
 (05372) 敷板 7,800円
 約30×30×H2.7cm
 ※中央に約φ2.5cmの穴があります。
 (10109) 竹スタレ 1,150円
 約23.6×24cm



04

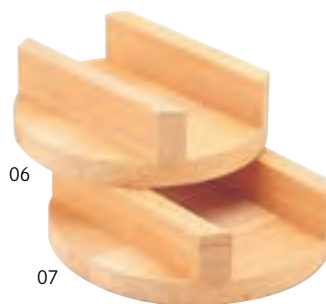
05

和せいろ(底二本ザン)

18-046-04 (20346) 身・竹ス付(約2升) 14,300円
 外寸約φ31×H12.5cm/内寸約φ31.5×H14.5cm
 (05432) 竹スタレのみ 850円
 約φ29.5cm ※2升用
 18-046-05 (20348) 身・竹ス付(約1.5升) 13,600円
 外寸約φ27.5×H11cm/内寸約φ28.5×H13cm
 (05431) 竹スタレのみ 780円
 約φ26.5cm ※1.5升用
 ※身は本体に竹ス付です。 ※外寸=天部外径×H(ハカマより上寸)
 ※内寸=ハカマ底部内径×H(竹スタレより上寸)
 ※蓋は右の「白木・釜蓋」(別売)をご利用ください。



※「和せいろ(底二本ザン、竹スなし)」を真上から見た場合。



06

07

白木・釜蓋

受注

18-046-06 (20300) 特小 6,800円
 約φ30cm(板厚約3cm)
 ※和せいろ(底二本ザン)(約1.5升)用の蓋として使えます。
 18-046-07 (10233) 小 7,800円
 約φ33cm(板厚約3cm)
 ※和せいろ(底二本ザン)(約2升)用の蓋として使えます。



新ふかし布

18-046-08 (06406) 小 550円
 約66×68cm
 18-046-09 (06407) 大 750円
 約88×88cm
 ※綿100%

*上記価格は税抜き価格です。

電磁調理対応
 (電磁調理器対応鍋使用)

お座敷せいろ

お一人様から
 三名様にちょうどよい
 大きさです。



趣向を凝らした電調®料理を 新たな献立に…

※電調®は登録商標です。(第4236326号、4326466号)



椀・お座敷せいろ(9寸)

9寸

18-047-01 (05450) 身(1段) ※竹スダレ別売	6,700円	約33.5×33.5×H8cm/内寸約27×27×H6cm
18-047-02 (05451) サン蓋	5,000円	約30.5×30.5×H4cm
18-047-03 (05453) 箱型すり蓋(ステンレス中子付)	15,500円	約37×37×H3.4cm/内寸約34×34×H1.5cm
18-047-04 (05454) 受台	6,800円	約37×37×H4.3cm
18-047-05 (05456) 竹スダレ	1,250円	約26.5×26.5cm
18-047-06 (05457) ステンレス外輪鍋(大)	8,000円	約φ30×H11.5cm

*05450は身1段の単価です。

椀・お座敷せいろ(8寸)

8寸

18-047-07 (20177) 身(1段) ※竹スダレ別売	6,300円	約30.5×30.5×H7.8cm/内寸約24×24×H6cm
18-047-08 (20175) サン蓋	4,700円	約27.5×27.5×H3.7cm
18-047-09 (20178) 箱型すり蓋(ステンレス中子付)	14,500円	約34×34×H3.4cm/内寸約31.2×31.2×H1.5cm
18-047-10 (20179) 受台	6,500円	約34×34×H4.2cm
18-047-11 (10109) 竹スダレ	1,150円	約23.6×24cm
18-047-12 (05457) ステンレス外輪鍋(大)	8,000円	約φ30×H11.5cm

椀・お座敷せいろ(7寸)

7寸

18-047-13 (20171) 身(1段) ※竹スダレ別売	5,900円	約27.5×27.5×H8cm/内寸約21×21×H6cm
18-047-14 (20170) サン蓋	4,500円	約24.3×24.3×H4cm
18-047-15 (20173) 箱型すり蓋(ステンレス中子付)	13,500円	約31×31×H3.4cm/内寸約28.1×28.1×H1.5cm
18-047-16 (20174) 受台	6,200円	約31×31×H4.2cm
18-047-17 (20172) 竹スダレ	1,100円	約20.5×20.5cm
18-047-18 (21509) ステンレス外輪鍋(小)	7,100円	約φ26×H9.5cm



02/08/14 サン蓋

05/11/17 竹スダレ

01/07/13 身(1段)

03/09/15 箱型すり蓋

06/12/18 外輪鍋

04/10/16 受台

*上記価格は税抜き価格です。



注意!! お座敷せいろは、電磁調理器にてご使用ください。木部に火が燃え移る危険があり、直火での使用はできません。



焼杉の色合いと風合いは、料理に印象的な佇まいをみせてくれます。

お座敷せいろ

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
皿

盛込

ビュッフェ

小鉢
珍味入

椀
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



01

焼杉・お座敷せいろセット ※セット商品です。

9寸

18-048-01 (20156) (身1段・竹スタレ・蓋・箱型すり蓋付) 約37.2×37.2×H14.5cm	35,700円
(20158) 焼杉サン蓋 約30.6×30.6×H4cm	8,950円
(20159) 焼杉せいろ身(1段) ※竹スタレ別売 約33.5×33.5×H8cm/内寸約27×27×H6cm	9,000円
(20160) 焼杉箱型すり蓋(ステンレス中子付) 約37.2×37.2×H3cm	16,500円
(05456) 竹スタレ 約26.5×26.5cm	1,250円

※焼杉受台は別途見積にて製作承ります。 ※18-047-06 ステンレス外輪鍋(大)が使用できます。

ステンレス外輪鍋専用 飾り木枠

鍋を木の枠で隠します。



ステンレス外輪鍋 飾り木枠

18-048-02 (21581) 大 約33×33×H10.5cm ※18-047-06 ステンレス外輪鍋(大)用	6,950円
18-048-03 (21582) 小 約28.5×28.5×H8.5cm ※18-047-18 ステンレス外輪鍋(小)用	5,950円

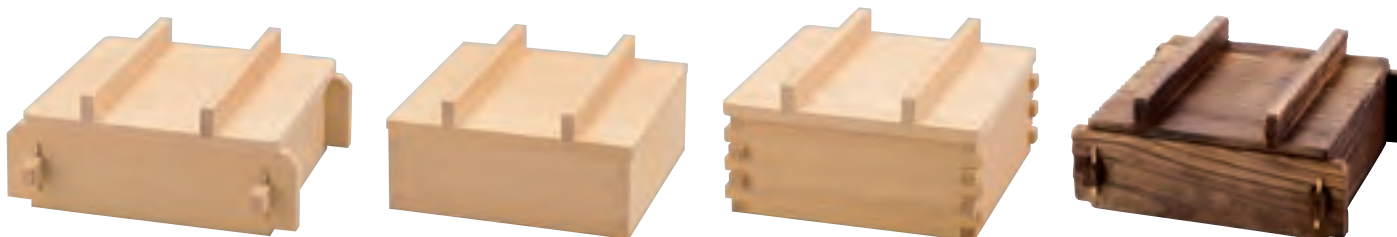
※鍋別売



お座敷せいろ(7寸)は、
18-058-01 電調木枠鍋(大)に
セットしてもご利用できます。
≫ P58参照

禁止 ! 厳守 注意!! お座敷せいろは、電磁調理器にてご使用ください。木部に火が燃え移る危険があり、直火での使用はできません。 * 上記価格は税抜き価格です。

ミニセイロセット・角型 | 内寸 14.5 × 14.5cm 角

檜・角蒸ミニセイロセット(大) 水入A

18-049-01 (20371) 内寸約14.5×14.5×H4.5cm	4,100円
(20362) 蓋 約17.2×17.2×H2.5cm	1,400円
(20361) 身(竹ス付) 外寸約19.8×19.8×H5.9cm	2,700円
(79016) 竹ス 約14.3×14.3cm	145円

檜・樹セイロセット(大) 水入A

18-049-02 (20373) 内寸約14.5×14.5×H4.5cm	3,650円
(20366) 蓋 約16.5×16.5×H2.5cm	1,300円
(20365) 身(竹ス付) 外寸約16.4×16.4×H5.8cm	2,350円
(79016) 竹ス 約14.3×14.3cm	145円

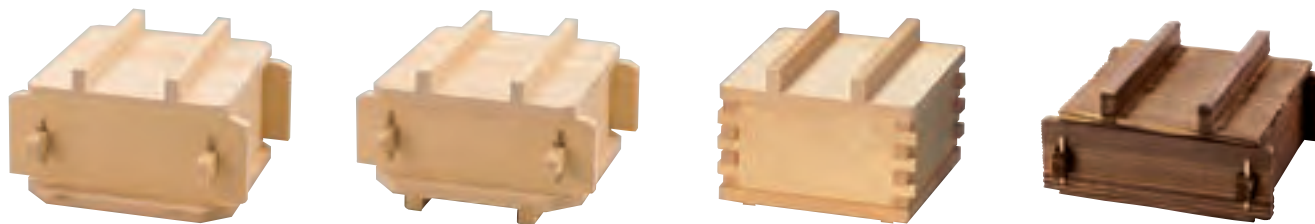
檜・山菜セイロセット(大) 水入A

18-049-03 (20374) 内寸約14.5×14.5×H5cm	4,650円
(26006) 蓋 約17.2×17.2×H2.5cm	1,400円
(26005) 身(竹ス付) 外寸約17.5×17.5×H6.8cm	3,250円
(79016) 竹ス 約14.3×14.3cm	145円

焼杉・角蒸ミニセイロセット(大) 水入A

18-049-04 (20372) 内寸約14.5×14.5×H4.5cm	3,010円
(20369) 蓋 約16.8×16.8×H3cm	890円
(20368) 身(竹ス付) 外寸約19×19×H5.7cm	2,120円
(79016) 竹ス 約14.3×14.3cm	145円

ミニセイロセット・角型 | 内寸 12 × 12cm 角

檜・角蒸ミニセイロセット(H-41) 水入B

18-049-05 (75002) 内寸約12×12×H5.5cm	5,130円
(20102) 蓋 約15×15×H2.7cm	1,400円
(20104) 身(竹ス付) 外寸約18×18×H7cm	2,880円
(20106) 台(穴付) 約16×16×H1cm/穴約φ2cm	850円
(79004) 竹ス 約11.8×11.8cm	120円

檜・角蒸ミニセイロセット(H-40) 水入B

18-049-06 (75001) 内寸約12×12×H4.3cm	4,850円
(20102) 蓋 約15×15×H2.7cm	1,400円
(20101) 身(竹ス付) 外寸約18×18×H6cm	2,650円
(20103) 台 約16×16×H2.3cm	800円
(79004) 竹ス 約11.8×11.8cm	120円

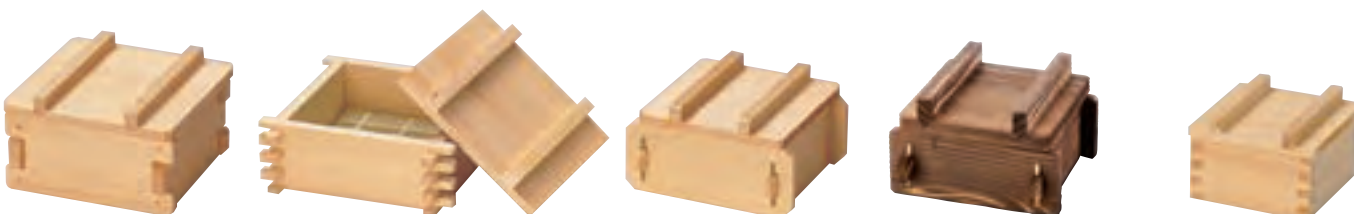
檜・山菜セイロセット(A-5) 水入B

18-049-07 (75003) 内寸約12×12×H4.5cm	6,360円
(20108) 蓋 約15×15×H2.9cm	1,750円
(20107) 身(竹ス付) 外寸約15.5×15.5×H6.8cm	3,210円
(20109) 台 約14.7×14.7×H1.8cm	1,400円
(79004) 竹ス 約11.8×11.8cm	120円

焼杉・角蒸ミニセイロセットA 水入B

18-049-08 (20123) 内寸約12×12×H4cm	2,260円
(20127) 蓋 約14.5×14.5×H3cm	640円
(20128) 身(竹ス付) 外寸約16.5×16.5×H5.5cm	1,620円
(79004) 竹ス 約11.8×11.8cm	120円

ミニセイロセット・角型 | 内寸 10 × 10cm 角以下



檜・会席セイロセット

18-049-09 (20309) 内寸約9.3×9.3×H4.5cm	2,860円
(20222) 蓋 約12×12×H1.7cm	770円
(20221) 身(竹ス付) 外寸約12×12×H5.7cm	2,090円
(79015) 竹ス 約9.1×9.1cm	120円

檜・校倉セイロセット(小)
(A-2)

18-049-10 (75006) 内寸約9.8×9.8×H3.5cm	3,560円
(20115) 蓋 約12×12×H1.6cm	1,250円
(20114) 身(竹ス付) 外寸約13.2×13.2×H4.6cm	2,310円
(79003) 竹ス 約9.5×9.5cm	120円

檜・角ミニセイロセット
(H-35) 水入C

18-049-11 (75007) 内寸約8.8×8.8×H4.3cm	2,560円
(20117) 蓋 約10.4×10.4×H1.6cm	700円
(20116) 身(竹ス付) 外寸約12.2×12.2×H5cm	1,860円
(79002) 竹ス 約8.2×8.2cm	120円

焼杉・角蒸ミニセイロセット
(小) 水入C

18-049-12 (21187) 内寸約8.7×8.7×H4cm	2,120円
(21188) 蓋 約11×11×H2.1cm	650円
(21189) 身(竹ス付) 外寸約12.2×12.2×H5.2cm	1,470円
(79002) 竹ス 約8.2×8.2cm	120円

檜・樹セイロセット(A-1)

18-049-13 (75008) 内寸約6.7×6.7×H3.5cm	1,900円
(20119) 蓋 約8.8×8.8×H1.8cm	680円
(20118) 身(竹ス付) 外寸約8.5×8.5×H4.6cm	1,220円
(79001) 竹ス 約6.5×6.5cm	110円

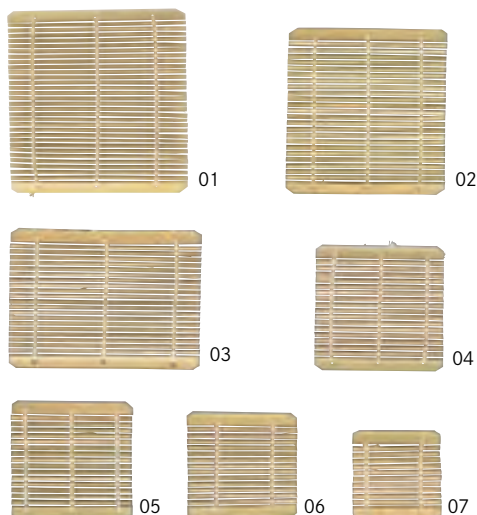


ミニセイロセットは、
別売のコンロ・水入と
組み合わせることができます。
≫ P66参照



対応する水入

- 水入A** 18-066-07 (20363) 角水入(L)
- 水入B** 18-066-08 (21102) 角水入(S)
- 水入C** 18-066-12 (21151) ミニコンロ用水入(黒)



ミニセイロ用竹ス

18-050-01 (79016) 約14.3×14.3cm	145円	18-050-05 (79015) 約9.1×9.1cm	120円
18-050-02 (79004) 約11.8×11.8cm	120円	18-050-06 (79002) 約8.2×8.2cm	120円
18-050-03 (79005) 約14.5×10.5cm	510円	18-050-07 (79001) 約6.5×6.5cm	110円
18-050-04 (79003) 約9.5×9.5cm	120円		

うなぎ蒸し・香箱



香箱・木曽杉 蒸しセイロセット

18-050-08 (20183)	9,750円	内寸約17×13×H6.5cm
(20184) 木曽杉香箱のみ	6,880円	外寸約19.2×15.2×H9.2cm ※材質：杉(ウレタン塗装)
(20328) 中子(竹ス付)	2,870円	外寸約16.5×12.5×H5.8cm ※材質：桧(無塗装)
(79005) 竹ス	510円	約14.5×10.5cm



焼杉・うなぎ蒸しセイロセット

18-050-09 (20187)	9,870円	内寸約17×12.7×H6.9cm
(20188) 身・蓋のみ	7,000円	外寸約23.5×19×H9.5cm ※内朱
(20328) 中子(竹ス付)	2,870円	外寸約16.5×12.5×H5.8cm ※材質：桧(無塗装)
(79005) 竹ス	510円	約14.5×10.5cm



朱塗・蒸しセイロセット

18-050-10 (20190)	11,570円	内寸約17.1×13.1×H7.1cm
(20191) 身・蓋のみ	8,700円	外寸約20.6×16.6×H10.8cm
(20328) 中子(竹ス付)	2,870円	外寸約16.5×12.5×H5.8cm ※材質：桧(無塗装)
(79005) 竹ス	510円	約14.5×10.5cm

*上記価格は税抜き価格です。

蒸しセイロセット

調理
道具

せいり

鍋
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

椀
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

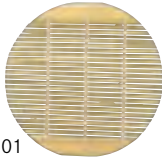
番号
検索

ミニセイロセット（丸型）



ミニセイロセットは、別売のコンロ・水入と組み合わせることができます。

» P66参照



01

02

03

対応する水入

水入D	18-066-09 (21285) 丸水入 (L)
水入E	18-066-10 (21104) 丸水入 (M)
水入F	18-066-11 (21296) 丸水入 (S)

ミニセイロ用竹ス

18-051-01 (79011)	140円	約φ14cm
18-051-02 (79010)	140円	約φ11.2cm
18-051-03 (79009)	130円	約φ8.3cm



陶器・みやこセイロセット (大) 水入F	
18-051-04 (20375)	4,180円
身外寸約φ13.5×H6cm	
(26002) 蓋 (無塗装)	720円
約φ14×H2.5cm	
(26001) 身 (竹ス付)	2,640円
内寸約φ12×H5cm	
(26003) 台 (無塗装)	820円
約15×15×H2.5cm	
(79010) 竹ス	140円
約φ11.2cm	



杉・ワッパセイロセットB(WS-15B) 水入D	
18-051-05 (76011)	3,480円
身外寸約φ14.8×H7.2cm	
(20202) 蓋	850円
約φ16×H2.4cm	
(05380) 身 (竹ス付)	1,830円
内寸約φ14.1×H4.3cm	
(20103) 台	800円
約16×16×H2.3cm	
(79011) 竹ス	140円
約φ14cm	



杉・ワッパセイロセットB(WS-12B) 水入F	
18-051-06 (76010)	3,030円
身外寸約φ12×H6.4cm	
(20212) 蓋	720円
約φ13.2×H2.3cm	
(05366) 身 (竹ス付)	1,630円
内寸約φ11.5×H4.3cm	
(20213) 台	680円
約13.4×13.4×H2.3cm	
(79010) 竹ス	140円
約φ11.2cm	



杉・ワッパセイロセットB(WS-9B)	
18-051-07 (76009)	2,600円
身外寸約φ9.2×H5.3cm	
(20218) 蓋	650円
約φ10×H1.8cm	
(05362) 身 (竹ス付)	1,370円
内寸約φ8.6×H3.5cm	
(20219) 台	580円
約11×11×H1.8cm	
(79009) 竹ス	130円
約φ8.3cm	



陶器・みやこセイロセット	
18-051-08 (26440)	4,560円
身外寸約φ9.8×H4.7cm	
(20341) 蓋 (杉・ウレタン塗装付)	1,030円
約φ10.1×H1.8cm	
(20340) 身 (竹ス付)	1,980円
内寸約φ8.8×H4cm	
(20342) 台 (杉・ウレタン塗装付)	1,550円
約11.5×11.5×H1.7cm	
(79009) 竹ス	130円
約φ8.3cm	



檜・ワッパセイロセットA(W-15A) 水入E	
18-051-09 (76002)	4,500円
身外寸約φ15×H6cm	
(20202) 蓋	850円
φ16×H2.4cm	
(20203) 身 (竹ス付)	2,850円
内寸約φ14.5×H4.5cm	
(20103) 台	800円
約16×16×H2.3cm	
(79011) 竹ス	140円
約φ14cm	



檜・ワッパセイロセットA(W-12A) 水入F	
18-051-10 (76005)	4,220円
身外寸約φ12×H6cm	
(20212) 蓋	720円
約φ13.2×H2.3cm	
(20214) 身 (竹ス付)	2,750円
内寸約φ11.5×H4.5cm	
(20216) 台 (穴付)	750円
約φ13.3×H0.8cm	
(79010) 竹ス	140円
約φ11.2cm	



杉・ワッパセイロセットA(W-4A)	
18-051-11 (76007)	2,380円
身外寸約φ12×H5cm	
(20212) 蓋	720円
約φ13.2×H2.3cm	
(05354) 身 (竹ス付)	980円
内寸約φ11.4×H3.5cm	
(20213) 台	680円
約13.4×13.4×H2.3cm	
(79010) 竹ス	140円
約φ11.2cm	



陶器・新赤絵セイロセット	
18-051-12 (20393)	4,910円
身外寸約φ9.8×H4.7cm	
(20341) 蓋 (杉・ウレタン塗装付)	1,030円
約φ10.1×H1.8cm	
(20394) 身 (竹ス付)	2,330円
内寸約φ8.8×H4cm	
(20342) 台 (杉・ウレタン塗装付)	1,550円
約11.5×11.5×H1.7cm	
(79009) 竹ス	130円
約φ8.3cm	



檜・ワッパセイロセットB(W-15B) 水入D	
18-051-13 (76001)	5,200円
身外寸約φ15×H7.3cm	
(20202) 蓋	850円
約φ16×H2.4cm	
(20201) 身 (竹ス付)	3,550円
内寸約φ14×H4.3cm	
(20103) 台	800円
約16×16×H2.3cm	
(79011) 竹ス	140円
約φ14cm	



檜・ワッパセイロセットB(W-12B) 水入F	
18-051-14 (76004)	4,750円
身外寸約φ12×H6.8cm	
(20212) 蓋	720円
約φ13.2×H2.3cm	
(20211) 身 (竹ス付)	3,350円
内寸約φ11.5×H4.5cm	
(20213) 台	680円
約13.4×13.4×H2.3cm	
(79010) 竹ス	140円
約φ11.2cm	



檜・ワッパセイロセットB(W-9B)	
18-051-15 (76006)	4,210円
身外寸約φ9.3×H5.3cm	
(20218) 蓋	650円
約φ10×H1.8cm	
(20217) 身 (竹ス付)	2,980円
内寸約φ8.6×H3.5cm	
(20219) 台	580円
約11×11×H1.8cm	
(79009) 竹ス	130円
約φ8.3cm	

*上記価格は税抜き価格です。 ※ワッパセイロセットの身外寸は「外径(ハカマ部除く)×全高」です。



檜・国産中華セイロ

※φ15cmの身と蓋のみインロウ式です。

	商品コード	区分	価格	サイズ	
φ15	18-052-01 (05301)	身	6,500円	約φ15×H6.8cm	
	18-052-02 (05302)	蓋	6,800円	約φ15×H4.5cm	
φ27	18-052-03 (05303)	身	10,200円	約φ27×H7.3cm	
	18-052-04 (05304)	蓋	11,050円	約φ27×H7.3cm	
	18-052-05 (05321)	台輪	9,000円	約φ27×H7.4cm	受注
φ30	18-052-06 (05305)	身	10,500円	約φ30×H7.3cm	
	18-052-07 (05306)	蓋	11,500円	約φ30×H7.3cm	
	18-052-08 (05322)	台輪	9,300円	約φ30×H7.4cm	受注
φ33	18-052-09 (05307)	身	11,300円	約φ33×H7.3cm	
	18-052-10 (05308)	蓋	12,050円	約φ33×H7.3cm	
	18-052-11 (05323)	台輪	9,800円	約φ33×H7.4cm	受注
φ36	18-052-12 (05309)	身	12,100円	約φ36×H7.3cm	
	18-052-13 (05310)	蓋	13,400円	約φ36×H7.3cm	
	18-052-14 (05324)	台輪	10,500円	約φ36×H7.4cm	受注
φ39	18-052-15 (05311)	身	14,000円	約φ39×H7.3cm	
	18-052-16 (05312)	蓋	15,300円	約φ39×H7.3cm	
	18-052-17 (05325)	台輪	11,800円	約φ39×H7.4cm	受注
φ42	18-052-18 (05313)	身	15,500円	約φ42×H7.3cm	
	18-052-19 (05314)	蓋	16,300円	約φ42×H7.3cm	
	18-052-20 (05326)	台輪	13,200円	約φ42×H7.4cm	
φ45	18-052-21 (05315)	身	16,000円	約φ45×H7.3cm	
	18-052-22 (05316)	蓋	17,300円	約φ45×H7.3cm	
	18-052-23 (05327)	台輪	14,300円	約φ45×H7.2cm	
φ48	18-052-24 (05317)	身	22,500円	約φ48×H9cm	受注
	18-052-25 (05318)	蓋	23,800円	約φ48×H7.4cm	
	18-052-26 (05328)	台輪	16,000円	約φ48×H7.2cm	
φ51	18-052-27 (05319)	身	29,600円	約φ51×H9cm	
	18-052-28 (05320)	蓋	30,500円	約φ51×H7.4cm	
	18-052-29 (05329)	台輪	20,000円	約φ51×H7.3cm	

点心から魚の姿蒸しまで
幅広く対応できる
サイズバリエーションです。



中華セイロ

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
皿

盛込

ビュッフェ

小鉢
珍味入

椀
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

点心セイロ

点心セイロ・クックシート

調理 道具
せいり
鍋 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



点心セイロ

	商品コード	区分	価格	サイズ	
φ10	18-053-01 (05260)	身	550円	約φ10×H5cm	
	18-053-02 (05261)	蓋	550円	約φ10×H3cm	
φ13	18-053-03 (05406)	身	600円	約φ13×H6cm	水入F
	18-053-04 (05407)	蓋	600円	約φ13×H4cm	
φ15	18-053-05 (05408)	身	650円	約φ15×H6.5cm	水入E
	18-053-06 (05409)	蓋	650円	約φ15×H4cm	
φ18	18-053-07 (25795)	身	800円	約φ18×H6.6cm	
	18-053-08 (25796)	蓋	800円	約φ18×H4cm	
φ21	18-053-09 (05262)	身	1,200円	約φ21×H6.6cm	
	18-053-10 (05263)	蓋	1,200円	約φ21×H4cm	
φ24	18-053-11 (05264)	身	1,650円	約φ24×H7.7cm	
	18-053-12 (05265)	蓋	1,650円	約φ24×H4cm	
φ27	18-053-13 (05266)	身	2,100円	約φ27×H8.4cm	
	18-053-14 (05267)	蓋	2,100円	約φ27×H5cm	
φ30	18-053-15 (05268)	身	2,850円	約φ30×H8.5cm	
	18-053-16 (05269)	蓋	2,850円	約φ30×H5.5cm	



点心せいりφ13・φ15は、
別売のコンロ・水入と
組み合わせることができます。
» P66参照

対応する水入

水入E	18-066-10 (21104) 丸水入(M)
水入F	18-066-11 (21296) 丸水入(S)

機能シート

おいしさ新鮮・風味いきいき

《料理がくっつかない》クックシート



クックシート

商品コード	価格	区分	サイズ
18-053-17 (65295) 正角 250枚入	1,200円 (1枚当り4.8円)	約11.8×11.8cm	内寸12×12cm角せいり用
18-053-18 (65228) 丸(特小) 250枚入	1,250円 (1枚当り5円)	約φ11cm	点心セイロφ13cm用、中華セイロφ13cm用、 内寸φ11.5cmワッパセイロ用
18-053-19 (65289) 丸(小) 250枚入	1,600円 (1枚当り6.4円)	約φ13cm	点心セイロφ15cm用 中華セイロφ15cm用
18-053-20 (65290) 丸(中) 250枚入	2,000円 (1枚当り8円)	約φ13.8cm	内寸φ14.5cmワッパセイロ用
18-053-21 (65291) 丸(大) 250枚入	2,700円 (1枚当り10.8円)	約φ15.6cm	点心セイロφ18cm用 中華セイロφ18cm用
18-053-22 (65307) 丸(特大) 500枚入	7,000円 (1枚当り14円)	約φ18cm	点心セイロφ21cm用

注意 丸(特大)のみ500枚入りです。

クックシート・穴開き 250枚入

18-053-23 (65302) 正角	約11.8×11.8cm	1,750円(1枚当り7円)
18-053-24 (65303) 丸(特小)	約φ11cm	1,500円(1枚当り6円)
18-053-25 (65304) 丸(小)	約φ13cm	2,100円(1枚当り8.4円)
18-053-26 (65305) 丸(中)	約φ14cm	2,750円(1枚当り11円)
18-053-27 (65306) 丸(大)	約φ15.6cm	3,000円(1枚当り12円)

特注サイズ承ります。

受注 見積

〈作成可能サイズ〉

ご希望サイズで角型・丸型のクックシートを製作します。
(ロット3,000枚〜)

角型

最小3×3cm〜
最大101×110cm

丸型

最小φ5.2cm〜
最大φ48cm

※丸型には66種類のサイズの金型(型代不要)をご用意しております。お問い合わせください。
(既存型のないサイズの場合は別途型代要)



pan & stove

3

用美 × 鍋・コンロ

料理のおいしさは、素材や料理法、味、盛り付けだけではありません。温かいものを温かいまま提供する、温かさを見せる、目の前で調理するなど五感に伝わる演出もおいしさの大切な要素となります。お客様をもてなす際の演出が重視される昨今、お客様の心地良い時間を作り出す鍋やコンロひとつひとつにこだわることも大切です。

扉の色：深縹(こきはなだ)

藍染めの中で最も濃く深い色で、わずかに紫みを含んだ青色。非常に古い色名で、「ふかきはなだ」とも読まれます。平安中期より、現代でも馴染みのある『紺』とも呼ばれるようになりました。

扉の柄：亀甲花菱(きっこうはなびし)

亀の甲羅の形に由来する六角形を組み合わせた模様。「鶴は千年、亀は万年」と言われるように、長寿のシンボルとして尊ばれています。

本格炭火仕様

湯豆腐の深い味わいを知る。

新木曾ひのき湯豆腐桶(木炭専用) 標準3点セット 受注		
18-055-01 (21572)		71,750円
(23130) 湯豆腐桶本体のみ(木曾ひのき)		68,000円
約27.3×19.5×H15.3cm		
(23212) 陶器・黄瀬戸汁次		2,800円
約φ7.8(φ4.8)×H13.5cm(本体のみ)		
(23132) 豆腐すくい(ステンレス・銅)		950円
約16×4.7×H11cm		

※割鉢・薬味皿別売 ※箸置はイメージ



湯豆腐

やさしい味を楽しむ 本格炭火仕様

本格炭火仕様



角型湯豆腐セット(1人用)〈木炭専用〉 受注		
18-055-02 (23102) 檜(UH1021)	48,000円	約25×18.3×H14.5cm
18-055-03 (23103) 榎(US1040)	49,000円	約25×18.3×H14.5cm

※豆腐すくい、汁次付 ※陶器はイメージ、薬味入別売
※とうふすくい(18-044-16) >> P44参照

本格炭火仕様



楕・小判型湯豆腐セット〈木炭専用〉 受注		
18-055-04 (23104) 2人用(US1022)	65,000円	約27×20.8×H18cm
18-055-05 (23105) 3人用(US1023)	67,000円	約28.5×21×H19cm
18-055-06 (23106) 4～5人用(US1025)	68,000円	約30.5×23×H19cm

※豆腐すくい、汁次付 ※陶器皿はイメージ ※画像は2人用(23104)
※とうふすくい 04・05(18-044-18) 06(18-044-19) >> P44参照
注意 金属部分は大変熱くなりますので、直接手をふれないようご注意ください。

*上記価格は税抜き価格です。



01

固型燃料タイプ

お気軽に固型燃料で湯どうふが楽しめます。



※ステンレスは取りはずしでき、手入れしやすく清潔さが保てます。
※中仕切付。豆腐が横に逃げません。



注意

固型燃料は火皿に入れてご使用下さい。又、火皿は所定の場所に置いてご使用下さい。

焼杉湯豆腐セット(1人用) (豆腐すくい・汁次・火皿付)

18-056-01 (21320) 10,300円 約19.2×14.8×H16.7cm

※固型燃料専用



02

陶器・黄瀬戸汁次

18-056-02 (23212)
約φ7.8 (φ4.8)×H13.5cm
容量：約120ml

2,800円



03

焼杉湯豆腐用 汁次

18-056-03 (23200)
底径約φ4.9×H9cm
※容量：約100ml

450円



※豆腐作り器 > P40参照

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
皿

盛込

ビュッフェ

小鉢
珍味入椀
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

萬来鍋

できたての
おいしさを
テーブルに

豆腐作り 萬来鍋

見積

18-056-04 (21470) 小(黒) 外鍋：約φ16.5×H11cm/
容量最大450cc、内鍋：約φ12.5×H4.1cm/容量125～200cc

18-056-05 (21471) 小(こげ茶) 外鍋：約φ16.5×H11cm/
容量最大450cc、内鍋：約φ12.5×H4.1cm/容量125～200cc

18-056-06 (21473) 大(こげ茶) 外鍋：約φ22.5×H14cm/
容量最大1200cc、内鍋：約φ17.5×H4.5cm/容量300～500cc

※萬来鍋用「冷却豆乳」「にがり」ご準備できます。お問い合わせ下さい。
※萬来鍋は下記の七輪風コンロでご利用下さい。

新萬来鍋用コンロ(火皿・敷板付)

見積

18-056-07 (21624) 小(黒)
コンロ約φ13×H9.5cm/敷板約13×13×t0.8cm

18-056-08 (21623) 大(黒)
コンロ約φ18×H10.5cm/敷板約15×15×t1cm

※火皿(こげ茶)約φ7.3×H2.4cm

蒸気二重萬来鍋おいしさの秘密

豆腐や茶碗蒸し等は、温度の上昇とともに固形化するため、液の対流・置換えがほとんどおこらず、中心に熱が通るまでに時間がかかります。そのため「す」が入ったり、中心部がやわらかいなど、なかなか均一に固めることは困難でした。萬来鍋は、耐熱セラミック陶器でできています。外鍋に少量の水を入れて発生する湯気を利用して、徐々に内鍋を温め、沸騰すると蒸気が内鍋のふちから噴出する構造になっていて、上面からも加熱します。このような蒸気二重鍋方式により、直火方式・湯煎方式に比べ、「す」や凝固ムラができにくく、短時間にムラのない均一な製品を簡単に作るができます。また、蒸気は蓋を伝って外鍋に回収されるので、少ない水で効率よく熱交換でき、固型燃料でも上手に簡単・短時間で作ることが出来ます。焦げつきもなく、吹きこぼれの恐れがないため安全です。



萬来鍋の豆腐の作り方

- ①外鍋の内側の線まで水を入れます。(冬期はお湯を入れて下さい。)
- ②内鍋をセットし豆乳を注ぎます。
- ③にがりを入れて10回位よくかき混ぜて下さい。
- ④蓋をして固型燃料に点火し燃料が燃え尽きたら出来上がりです。(小)約10分(大)約20分

*上記価格は税抜き価格です。

電調[®]
湯葉鍋

ヘルシー志向に應える「湯葉鍋」。
ニーズに合わせて
選べる3タイプ。



電調焼杉枠湯葉鍋2〜4人用 (UB-104型)
18-057-01 (21329) 23,500円
外寸約24.3×23×H8cm/内寸約18.3×16.9×H6.5cm

電調白木枠湯葉鍋2〜4人用 (UB-104型)
18-057-02 (21334) 23,500円
外寸約24.3×23×H8cm/内寸約18.3×16.9×H6.5cm
※ステンレスパットの強度上、電磁調理器100V専用です。
※湯煎式 ※直火不可



※電調[®]は登録商標です。(第4236326号、4326466号)

一人用
湯葉鍋

固型燃料対応



新フッ素丸型湯葉鍋一人用 (水入れ/木枠付)
18-057-03 (21380) 6,600円 外寸約15×H6cm/内寸約12×H5.3cm
※コンロ・火皿・敷板別売

用美コンロ (アルミ) 火皿セット

18-057-04 (21317) 1,010円 約13.2×H9.3cm

コンロ用敷板

18-057-05 (08418) 680円 約14.3×14.3×H1.5cm

*上記価格は税抜き価格です。

直火タイプ
湯葉鍋

卓上
コンロ対応



直火タイプ湯葉鍋 (持ち手付)

18-057-06 (21495) 20,000円 約34.5×25×H9cm/内鍋内寸約18×H4.8cm
※湯煎式 ※2〜3人用

焼杉卓上コンロ木枠

18-057-07 (21431) 5,700円 約38×32×H9cm/内寸約35×29×H7cm
※ガスコンロ別売 ※必ず、コンロサイズをご確認ください。

禁止 厳守 ※火口が側板より低くなるコンロは使用できません。

電調[®] 木枠鍋

電磁調理器対応

焼杉・電調木枠鍋

18-058-01 (21306) (大) 4～5人用 約27.5×27.5×H8.5cm	14,500円
18-058-02 (21307) (小) 2～3人用 約23.5×23.5×H7.5cm	12,800円

※蓋・台・鍋(100V電磁調理器対応)セット
※電調[®]は登録商標です。(第4236326号、4326466号)

電調木枠鍋で
お座敷セいろセットが
お楽しみいただけます

※お座敷セいろ ➤ P47参照

電調木枠鍋
大サイズのみ

お座敷セいろセット
7寸に対応



わっぱ煮

海の漁師達が採れたての魚介類をわっぱ(曲輪)に入れ、味噌や日本酒、水を加えて焚き火で焼いた石を投げ入れてお昼ご飯のおかずにご飯に食べていたのがはじまりのわっぱ煮。浜で味わう、この豪快料理の器をご紹介します。

焼石 ワっぱ煮鍋

18-058-03 (21420) 小(1人用) 約φ15×H11cm	13,000円
18-058-04 (21421) 大(4～5人用) 約φ26.5×H15cm	22,000円

ワっぱ材質：ひのき

焼石 ワっぱ煮鍋・並 小(1人用)

18-058-05 (21388) 約φ14.5×H10.8cm ※ワっぱ材質：天然木	11,500円
--	---------

ワっぱ煮石 運び箱

18-058-06 (21423) 小 約21×14×H30cm/内寸約15.2×10.3×H5.5cm	6,200円
---	--------

ワっぱ煮用 焼石

見積

18-058-07 (21422) (1ヶ) 重さ約250～300g ※直径4～6cmでバラツキがあります。	
---	--

❗ 禁止・厳守

- ※石(安山石)を高温になるまで焼きますので、直接手で触れたりしますと火傷や怪我の原因になります。十分注意してお取り扱いください。
- ※具材と汁と石を入れた時8分目より水面が上にならないよう、量りながら調理ください。
- ※天然の石を使用しています。落とすなどの衝撃や急激に冷やした場合、割れの原因になりますので十分注意してお取り扱いください。

こころも和む日本の味



03



04



05



06



07

*上記価格は税抜き価格です。

電調木枠鍋・ワっぱ煮

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
皿

盛込

ビュッフェ

小鉢
珍味入

椀
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

058

花びら鍋

自立するのでそのままテーブルウェアとして
お使いいただけます。
お造り、冷麺、サラダなどの盛り鉢として
涼しさも演出できます。



ステンレス樋目 花びら鍋

18-059-01 (23971) 2,850円
約φ18×H5.2cm

富貴鍋(小)用ステンレス蓋

18-059-02 (21579) 1,750円
約φ16×H6cm
※材質：ステンレス18-0 ※蓋のみ



鍋用バット



※積み重ねイメージ

しゃぶしゃぶバット(目皿付) 積重

18-059-03 (21545) 5,900円
約24.8×18.8×H4.9cm
内寸約23×17×H4.2cm/目皿高さ：約2.4cm
※材質：東濃ひのき
※バットの外側四ツ角は丸みがついております。



03



05

白木ミニバット 木製目皿付 積重

18-059-04 (35598) 大 4,850円
約28.1×21.6×H5cm/内寸約26.3×19.9cm
18-059-05 (35594) 中 3,750円
約23.3×18.6×H5cm/内寸約21.5×16.8cm
18-059-06 (35590) 小 3,150円
約19.8×15.6×H5cm/内寸約18×14cm
※材料の特性上、筋や黒いスジが入ることがあります。

06

04



ふう き なべ
富貴鍋

旨味引き立つ「和」の味

富貴鍋(ステンレス製) 小

18-060-01 (21567) 1,750円
約φ17.3×H5cm
※コンロ・火皿・敷板別売

富貴鍋(ステンレス製) 大

18-060-02 (21500) 2,500円
約φ19×H4.6cm
※コンロ・火皿・敷板別売

陶器・丸コンロ

18-060-03 (21522) 黒 1,500円
約φ14×H9cm

18-060-04 (21243) 茶 1,500円
約φ14×H9cm

※固定型燃料専用 ※火皿別売

焼杉敷板

18-060-05 (08307) 430円
約15×15×H1.3cm

ふう き なべ
富貴鍋
専用蓋

富貴鍋用ステンレス蓋

18-060-06 (21579) 小 1,750円
約φ16×H6cm

18-060-07 (21580) 大 2,000円
約φ17.2×H6.7cm

※材質：ステンレス18-0 ※蓋のみ

富貴鍋大用アルミ蓋

18-060-08 (21501) 2,000円
約φ18cm
※富貴鍋(ステンレス製)大 専用のアルミ蓋です。

銀州(シルバー仕上)

18-060-09 (24442) 4寸 2,250円
約φ11.5×H0.8cm
※鍋(21500)は別売

鍋としてはもちろん、せいろをセットすれば蒸し鍋の水入れとしてお使いいただけます。
氷を入れて冷やし鉢としてもお使いいただけます。



富貴鍋

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
皿

盛込

ビュッフェ

小鉢
珍味入

椀
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

*上記価格は税抜き価格です。

060

一人用
釜めし
セット1合
炊き

ニュー檜・釜めしセット

18-061-01 (21573)	5,950円
約18×18×H17cm	
(20378) アルミ釜 1合炊	1,950円
口径外寸約φ12×H8cm	
(20311) 檜・蓋	1,400円
約φ13×H5cm	
(20312) 檜・台	2,600円
外寸約18×18×H7.8cm/穴径φ13.7cm	



ニュー焼杉・釜めしセット

18-061-02 (21574)	4,400円
約18×18×H15.5cm	
(20378) アルミ釜 1合炊	1,950円
口径外寸約φ12×H8cm	
(20313) 焼杉・蓋	950円
約φ13.8×H4.2cm	
(20314) 焼杉・台	1,500円
外寸約18×18×H7.8cm/穴径φ13.5cm	

アルミ釜
(内側フッ素加工)

ニューふる里釜セット

18-061-03 (21575)	5,330円
約15.3×15.3×H19.2cm	
(20378) アルミ釜 1合炊	1,950円
口径外寸約φ12×H8cm	
(20313) 焼杉・蓋	950円
(21145) ニューコンロ	1,600円
(80011) 火皿(アルミ)のみ	150円
(08418) コンロ用敷板	680円

ニューふる里釜セット(内側フッ素加工)

18-061-04 (21576)	5,680円
約15.3×15.3×H19.2cm	
(20380) アルミ釜(内側フッ素加工) 1合炊	2,300円
口径外寸約φ12×H8cm	
約φ13.8×H4.2cm	
約φ13.6×H11cm	
約φ5×H2.8cm	
約14.3×14.3×H1.5cm	

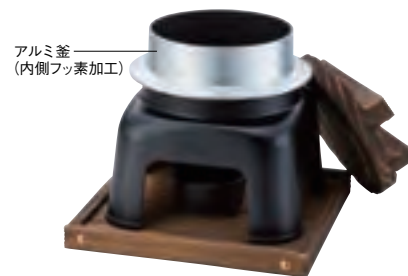
※ニューコンロは、釜めし用に熱効率を改良した専用コンロです。

※アルミ釜(20378・20379)とアルミ釜(内側フッ素加工)(20380・20381)には、用美アルミコンロ(20261・20390・20391・20392)は高さが足りない為、ご使用いただけません。



ニュー釜めしカマドセット

18-061-05 (21577)	6,350円
約20×20×H21cm	
(20378) アルミ釜 1合炊	1,950円
口径外寸約φ12×H8cm	
(20313) 焼杉・蓋	950円
(20382) かまど(黒)	1,800円
(20386) 火皿(黒)	500円
(08419) 焼杉箱型鍋敷(大)	1,150円



ニュー釜めしカマドセット(内側フッ素加工)

18-061-06 (21578)	6,700円
約20×20×H21cm	
(20380) アルミ釜(内側フッ素加工) 1合炊	2,300円
口径外寸約φ12×H8cm	
約φ13.8×H4.2cm	
約17×17×H12cm	
約φ6.5×H3.3cm	
約20×20×H2cm	

オプション 組み合わせてご使用下さい。



アルミ釜 0.7合炊

18-061-07 (20379)	1,950円
口径外寸約φ12×H6cm	



アルミ釜(内側フッ素加工) 0.7合炊

18-061-08 (20381)	2,300円
口径外寸約φ12×H6cm	



しゃもじ(プラスチック)

18-061-09 (80174)	110円
約L16cm	



檜・杓子

18-061-10 (08101)	180円
約L16cm ※無塗装	



かまど(いぶし銅)

18-061-11 (20383)	1,800円
約17×17×H12cm	



いぶし銅

*上記価格は税抜き価格です。 禁止 厳守 ※加熱しますと金属はやけどのおそれがありますので、取扱には十分ご注意ください。

かまど セット



01

飴釉羽釜かまどセット

18-062-01 (21620)	12,950円	約20×20×H21.5cm
(21621) 飴釉羽釜 0.8合炊	9,500円	口径外寸約φ14×H9cm
(20383) かまど(いぶし銅)	1,800円	約17×17×H12cm
(20386) 火皿(黒)	500円	約φ6.5×H3.3cm
(08419) 焼杉箱型鍋敷(大)	1,150円	約20×20×H2cm

※固形燃料は30g以上をご使用ください。
※釜めしの場合は調理済みの具材のご使用をおすすめします。



いぶし銅

かまどセット・炭火コンロ

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
皿

盛込

ビュッフェ

小鉢
珍味入

樹
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

062

備長炭 対応 炭火コンロ

居酒屋やビアガーデンの
バーベキューに最適です。



02

03

05

04

06

07

炭火バーベキューコンロ(金網付)

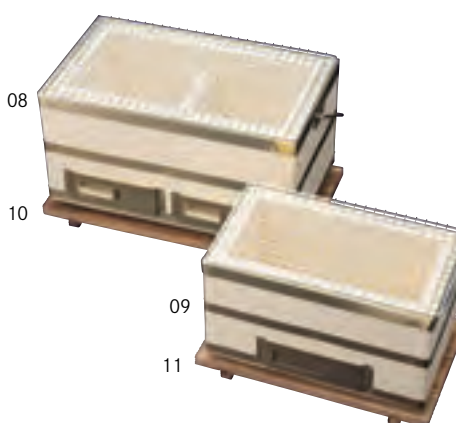
18-062-02 (21020) 大(6～12人用)	34,000円	約77×23×H20cm
18-062-03 (21022) 中(4～8人用)	28,500円	約54×23×H20cm
18-062-04 (21024) 小(2～4人用)	16,500円	約31×23×H20cm

炭火コンロ専用敷板(足付)

18-062-05 (21021) 大	5,800円	約81.5×28×H2.5cm
18-062-06 (21023) 中	4,700円	約59×28×H2.5cm

特大飛驒コンロ用敷板(箱型)

18-062-07 (21212)	4,400円	約35.1×25×H2cm
-------------------	--------	---------------



炭火長角コンロ(金網付)

18-062-08 (21025) 大	18,900円	約31.6×18×H17cm
18-062-09 (21027) 小	13,500円	約25×14×H14cm

長角コンロ専用敷板(足付)

18-062-10 (21026) 大	1,700円	約33.5×19.5×H2.5cm
18-062-11 (21028) 小	1,500円	約26.5×16×H2.5cm

禁止 ！ 厳守 ※加熱しますと金属はやけどのおそれがありますので、取扱には十分ご注意ください。

※上記価格は税抜き価格です。

長角【特大・大】

長角飛驒コンロ(特大) ページュ柄

18-063-01 (21210) 16,500円 約32×22×H15cm

長角飛驒コンロ(特大) 用金網

18-063-02 (21211) 3,000円 約34×24cm

長角飛驒コンロ(特大) 用敷板(箱型)

18-063-03 (21212) 4,400円 約35.1×25×H2cm

長角飛驒コンロ(大) ページュ柄

18-063-04 (21314) 8,500円 約28×15×H10cm

長角飛驒コンロ(大) 用金網

18-063-05 (21315) 450円 約28×15cm

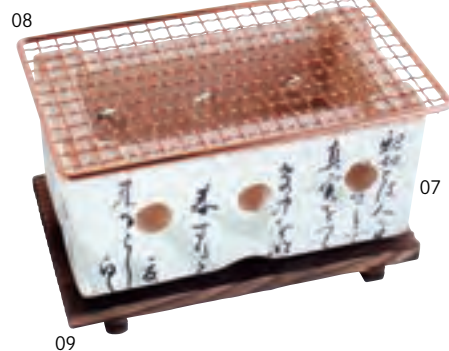
長角飛驒コンロ(大) 用敷板(足付)

18-063-06 (21316) 1,400円 約29×16×H2cm



長角【中】

1人用 長角(小)のひとまわり大きなサイズです。



長角飛驒コンロ(中) 白

18-063-07 (21526) 4,900円 約20×11×H10cm

長角飛驒コンロ(中) 用銅製金網

18-063-08 (21527) 2,900円 約22×13cm

長角飛驒コンロ(中) 用敷板

18-063-09 (21528) 1,200円 約21.5×12.5×H2.5cm



長角飛驒コンロ(中) 用木柵

※コンロ・金網別売

18-063-10 (21530) 16,000円 約27.3×18×H10.5cm

長角【小】

使いやすい一人用コンロ。干物や串焼きに最適な長角サイズです。



長角飛驒コンロ(小) 白

18-063-11 (21411) 3,600円 約16×9×H9.2cm

長角飛驒コンロ(小) 用銅製金網

18-063-12 (21412) 2,300円 約18×11cm

長角飛驒コンロ(小) 用敷板

18-063-13 (08437) 950円 約17.2×10.2×H2cm



長角飛驒コンロ(小) 用木柵

※コンロ別売

18-063-14 (21410) 13,000円
約23.4×16.4×H9.7cm/内寸約17.3×10.3×H8cm

長角飛驒コンロ(小) 用金網

18-063-15 (21499) 480円 約18×12cm

ご使用上の注意

●飛驒コンロは、非常に熱効率の高いコンロです。固型燃料を使用する場合は、陶器又は金属の火皿を使用してください。木炭を使用する場合は、必ず敷板か鍋敷等の断熱材を使用してください。



※お手入れは水につけずタオルで拭く程度で願います。火力が強すぎるため備長炭は使用しないでください。

*上記価格は税抜き価格です。

正 角



ニュー飛驒コンロ(白)

※数板別売

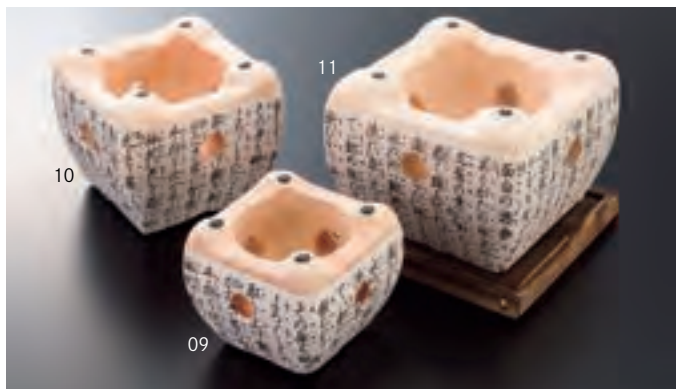
18-064-01 (21390) 4号 約12×12×H10.2cm	2,300円	18-064-03 (21392) 6号 約17×17×H13.5cm	3,300円
18-064-02 (21391) 5号 約14.5×14.5×H12cm	2,800円	18-064-04 (21393) 7号 約20.5×20.5×H16cm	4,800円



ニュー飛驒コンロ(ベージュ柄)

※数板別売

18-064-05 (21394) 4号 約12×12×H10.2cm	2,500円	18-064-07 (21396) 6号 約17×17×H13.5cm	3,750円
18-064-06 (21395) 5号 約14.5×14.5×H12cm	3,000円	18-064-08 (21397) 7号 約20.5×20.5×H16cm	5,100円



ニュー飛驒コンロ(能)

※数板別売

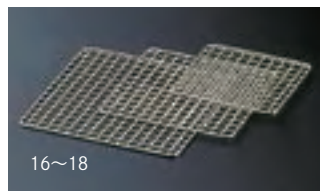
18-064-09 (21517) 4号 約12×12×H10.2cm	2,350円
18-064-10 (21518) 5号 約14.5×14.5×H12cm	2,900円
18-064-11 (21519) 6号 約17×17×H13.5cm	3,650円

※7号は別注見横りとなります。



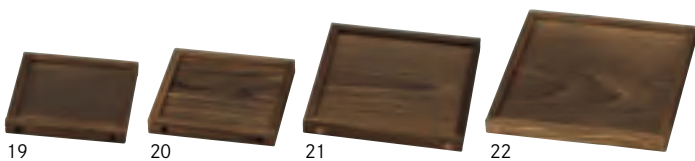
金網

18-064-12 (21115) 4号用 160円 約11.5×11.5cm	
18-064-13 (21116) 5号用(4～5号に適合) 165円 約12.5×12.5cm	
18-064-14 (21117) 6号用(5～6号に適合) 175円 約15×15cm	
18-064-15 (21118) 7号用 230円 約22×22cm	



ステンレス金網

18-064-16 (21146) 4～5号用 820円 約12.5×12.5cm	
18-064-17 (21147) 6号用(5～6号に適合) 870円 約15×15cm	
18-064-18 (21148) 7号用 1,080円 約18×18cm	



焼杉箱型鍋敷

18-064-19 (21548) ミニ(4号用) 600円 約14×14×H2cm/内寸約12×12cm	
18-064-20 (08422) 特小(4～5号用) 650円 約15×15×H2cm/内寸約13×13cm	
18-064-21 (08420) 小(6号用) 750円 約18×18×H2cm/内寸約16×16cm	
18-064-22 (08419) 大(7号用) 1,150円 約20×20×H2cm/内寸約18×18cm	

飛驒コンロ用木枠

ご注意：飛驒コンロ用木枠(18-064-23、25、26)にアルミコンロは使用できません。炎が漏れて木枠を焦がす恐れがあります。



焼杉コンロ木枠

18-064-23 (21267) 大 5号ニュー飛驒コンロ用 約17.5×17.5×H11.2cm(内高約10.5cm)	1,700円
18-064-24 (21169) 小 4号ニュー飛驒コンロ・アルミコンロ用 約15.5×15.7×H9.5cm(内高約7cm)	1,450円

※用美コンロ(20261)は別売です。
※(21169)小のみ用美コンロが使用できます。
※写真は小サイズです。



ニューコンロ用木枠

18-064-25 (21265) 大 5号ニュー飛驒コンロ用 約16.8×16.8×H10.5cm(内高約10cm) ※ニュー飛驒コンロ5号(21391)は別売です。	1,800円
18-064-26 (21266) 小 4号ニュー飛驒コンロ用 約14.6×14.6×H9cm(内高約8.5cm)	1,650円

※写真は小サイズです。



特上コンロ枠(銅内張)

18-064-27 (21242) 約14×14×H9.5cm(内高約8.6cm) ※ニュー飛驒コンロ4号(21390)は別売です。 ※ニュー飛驒コンロ4号専用	11,500円
---	---------



春慶コンロ枠(銅内張)

18-064-28 (21132) 約14×14×H9.5cm(内高約8.9cm) ※飛驒コンロはイメージです。 ※ニュー飛驒コンロ4号専用	16,300円
---	---------



※コンロ使用の際は、必ず数板または木枠をご使用ください。コンロが熱くなりテーブルを焦がすおそれがあります。十分にご注意ください。*上記価格は税抜き価格です。

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
皿

盛込

ビュッフェ

小鉢
珍味入椀
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

セイロ&コンロセット

水入・用美アルミコンロ（火皿付）敷板のセットです。

大



新・焼杉セイロ 水入用美コンロセット(大)

18-065-01 (20367) 6,350円
 セイロ内寸約14.5×14.5×H4.5cm
 ※焼杉・角蒸ミニセイロセット(大)が付属(18-049-04)



檜・角蒸ミニセイロ 水入用美コンロセット(大)

18-065-02 (20360) 7,440円
 セイロ内寸約14.5×14.5×H4.5cm
 ※檜・角蒸ミニセイロセット(大)が付属(18-049-01)



新・檜 山菜セイロ 水入用美コンロセット(大)

18-065-03 (26004) 7,990円
 セイロ内寸約14.5×14.5×H5cm
 ※檜・山菜セイロセット(大)が付属(18-049-03)



点心セイロ 水入用美コンロセット
 φ15cm

18-065-04 (20185) 4,490円
 セイロ内寸約φ13×H4.2cm
 ※点心セイロ φ15cm 身・蓋が付属(18-053-05、06)



檜・ワッパセイロセット(B)
 水入用美コンロセット(大)

18-065-05 (20370) 7,140円
 セイロ内寸約φ14×H4.3cm
 ※檜・ワッパセイロセット(B)の台なしが付属(18-051-13)

小



新・焼杉セイロ水入用美コンロセット

18-065-06 (20125) 5,250円
 セイロ内寸約12×12×H4cm
 ※焼杉・角蒸ミニセイロセットが付属(18-049-08)



新・檜 山菜セイロ水入用美コンロセット

18-065-07 (20126) 7,950円
 セイロ内寸約12×12×H4.5cm
 ※檜・山菜セイロセットの台なしが付属(18-049-07)



点心セイロ水入用美コンロセット
 φ13cm

18-065-08 (20186) 4,090円
 セイロ内寸約φ11×H3.5cm
 ※点心セイロφ13cm 身・蓋が付属(18-053-03、04)



杉・ワッパセイロセット(B)
 水入用美コンロセット

18-065-09 (20235) 5,240円
 セイロ内寸約φ11.5×H4.3cm
 ※杉・ワッパセイロセット(B)の台なしが付属(18-051-06)

*上記価格は税抜き価格です。

アルミコンロ

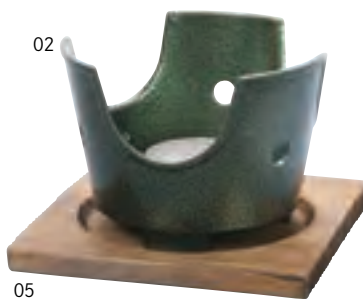


05

用美アルミコンロ(いぶし 銅)火皿付

18-066-01 (20387)	1,160円
約φ13.2×H9.3cm	
(20390) 用美アルミコンロ(いぶし 銅)のみ	1,010円
約φ13.2×H9.3cm	
(80011) 火皿(アルミ)のみ	150円
約φ5×H2.8cm	

※焼杉敷板(18-066-05)は別売です。



05

用美アルミコンロ(いぶし 緑)火皿付

18-066-02 (20388)	1,160円
約φ13.2×H9.3cm	
(20391) 用美アルミコンロ(いぶし 緑)のみ	1,010円
約φ13.2×H9.3cm	
(80011) 火皿(アルミ)のみ	150円
約φ5×H2.8cm	

※焼杉敷板(18-066-05)は別売です。



05

用美アルミコンロ(いぶし 銀)火皿付

18-066-03 (20389)	1,160円
約φ13.2×H9.3cm	
(20392) 用美アルミコンロ(いぶし 銀)のみ	1,010円
約φ13.2×H9.3cm	
(80011) 火皿(アルミ)のみ	150円
約φ5×H2.8cm	

※焼杉敷板(18-066-05)は別売です。



05

用美アルミコンロ(火皿付) ※敷板別売

18-066-04 (21317)	1,010円
約φ13.2×H9.3cm	
(20261) 用美アルミコンロのみ	860円
約φ13.2×H9.3cm	
(80011) 火皿(アルミ)のみ	150円
約φ5×H2.8cm	

焼杉敷板 ※敷板のみ

18-066-05 (08307)	430円
約15×15×H1.3cm	



アルミ・ミニコンロ火皿付

18-066-06 (21034)	1,280円
コンロ約φ9×H6.5cm	
(21152) アルミ・ミニコンロ黒のみ	1,000円
約φ9×H6.5cm	
(80011) 火皿(アルミ)のみ	150円
約φ5×H2.8cm	
(08430) 焼杉敷板(小)のみ	130円
約11×11×H0.9cm	

水入

用美コンロ(φ13.2cm)用

水入A



角水入(L)

18-066-07 (20363)	1,900円
約17.5×17.5×H3.9cm	
※アルミコンロ(約φ13.2cm)用 ※内寸約16.5×16.5cm	

水入B



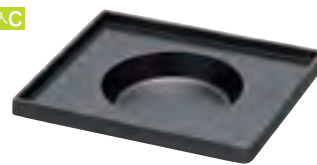
角水入(S)

18-066-08 (21102)	1,550円
約15×15×H3.5cm	
※アルミコンロ(約φ13.2cm)用 ※内寸約14.5×14.5cm	

※セイロをセットしてお使いください。 ※セイロ > P49～53参照

アルミ・ミニコンロ(φ9cm)用

水入C



ミニコンロ用水入(黒)

18-066-12 (21151)	1,700円
約13.3×11.3×H2cm	
※アルミミニコンロ(約φ9cm)用 ※内寸約12.5×10.3cm	

水入D



丸水入(L)

18-066-09 (21285)	1,300円
約φ17.8×H4cm	
※アルミコンロ(約φ13.2cm)用 ※内寸約φ16.5cm	

水入E



丸水入(M)

18-066-10 (21104)	1,750円
約φ16.4×H3.5cm	
※アルミコンロ(約φ13.2cm)用 ※内寸約φ15.3cm	

水入F



丸水入(S)

18-066-11 (21296)	1,450円
約φ14.3×H3.5cm	
※アルミコンロ(約φ13.2cm)用 ※内寸約φ13.5cm	

*上記価格は税抜き価格です。

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
皿

盛込

ビュッフェ

小鉢
珍味入椀
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

陶器コンロ



陶器コンロ・茶

18-067-01 (21570) 1,100円
約φ13.5×H8.5cm
※陶板(21569(18-069-05))・
焼杉敷板(08307(18-072-22))は別売です。



丸型コンロ(大)

18-067-02 (21045) 3,900円
約φ15×H11cm
※焼杉敷板(大)(08432)は別売(18-072-16)です。



ミニ七輪(大)

18-067-03 (21270) 5,400円
約φ15×H13.5cm
※焼杉敷板(08307)は別売(18-072-22)です。



美山コンロ

18-067-04 (21230) 5,000円
約11.5×11.5×H8.3cm
※焼杉敷板(大)(08432)は別売(18-072-16)です。

陶器・黒コンロ(敷板付)

18-067-05 (21232) 3,500円
約14.2×14.2×H9.8cm
※固型燃料専用



陶器・丸コンロ(黒)

18-067-06 (21522) 1,500円
約φ14×H9cm
※火皿・焼杉敷板(08307)は別売(18-072-22)です。
※固型燃料専用



陶器・丸コンロ(茶)

18-067-07 (21243) 1,500円
約φ14×H9cm
※火皿・焼杉敷板(08307)は別売(18-072-22)です。
※固型燃料専用



赤楽 割山椒型コンロ(火皿付)

18-067-08 (21510) 6,100円
約φ13×H9cm
※08～10は固型燃料専用。

赤楽 風炉型コンロ(火皿付)

18-067-09 (21514) 6,100円
約φ13×H9cm

飴釉 割山椒型コンロ(火皿付)

18-067-10 (21513) 6,100円
約φ13×H9cm



両手付赤楽鍋

18-067-11 (21511) 4,500円
約φ13×H8cm ※コンロ・敷板別売



両手付飴釉鍋

18-067-12(21319) 4,500円
約φ13×8cm ※コンロ・敷板別売

焼杉箱型鍋敷(ミニ)

18-067-13 (21548) 600円 約14×14×H2cm

石プレート



遠赤・石焼きプレート(丸)

18-067-14 (21176) 7,700円
約φ17(13)×H1.3cm
※コンロ・火皿・敷板別売
※国産の天然石を加工しております。

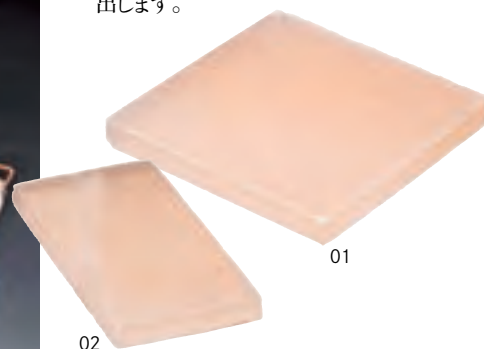


※上記価格は税抜き価格です。 禁止 ！ 厳守 ※コンロ使用の際は、必ず敷板または木枠をご使用ください。コンロが熱くなりテーブルを焦がすおそれがあります。十分にご注意ください。

岩塩プレート



ヒマラヤ産の天然塩を一枚板にしました。岩塩プレートにのせて焼くだけで、食材の余分な脂分や水分を吸収し、程よい塩分とミネラルを与え、食材の旨みを引出します。



岩塩プレート

軽税 見積

18-068-01 (21543) 正角 約12×12×H1.2cm
18-068-02 (21544) 長角 約13×7×H1.2cm

※天然ものですので、色みや模様などがひとつずつ異なります。また、角などが若干欠けている場合がありますが製品の特性上やむをえないものですので、ご了承ください。
※再利用はお避けください。また水洗い後の使用は厳禁です。(水分が残った状態で加熱すると、割れて飛び散る場合があります。)

焼杉ミニコンロ



04



03



04

焼杉・田舎コンロ

18-068-03 (21156) 4,000円
約16×16×H7cm

焼杉・ふる里コンロ

18-068-04 (21157) 4,300円
約14×14×H9cm

※コンロのみ。鍋別売。 ※固定燃料専用
※新ふる里鍋(80027)・富貴鍋(21500)・新フッ素丸型湯葉鍋1人用(21380)に対応。

軽税 このマークの商品は軽減税率対象商品です。 *上記価格は税抜き価格です。

岩塩プレート・コンロ

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
皿

盛込

ビュッフェ

小鉢
珍味入

椀
酒の器

演出
小物

紙製品

桌上
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

陶板



遠赤ミニ陶板・黒

18-069-01 (21191) 小判型
2,650円 約18×13.5cm

18-069-02 (21190) 丸型
2,000円 約φ15cm

※コンロ・火皿・敷板別売



03



04

遠赤陶板 木の葉鍋

18-069-03 (21427) 2,550円
約17×14×H4.3cm
※コンロ・火皿・敷板別売

遠赤水コンロ(網付)

18-069-04 (21428) 3,150円
約18×15.5×H4.3cm
※コンロ・火皿・敷板別売
※金網約φ13.6cm



07



08

遠赤陶板(角)

18-069-07 (21549) 1,900円
約14.3×14.3×H2cm
※コンロ・火皿・敷板別売

朴葉型遠赤陶板

18-069-08 (21489) 1,600円
約20.1×14×H2.2cm

遠赤ミニ陶板・茶

18-069-05 (21569) 小判型
2,650円 約18×13.5cm

18-069-06 (21568) 丸型
2,000円 約φ15cm

※コンロ・火皿・敷板別売



05



06

鉄鍋



09

鉄朴葉鍋(大)

18-069-09 (21240) 5,100円
約16.7×13.5×H3.8cm
※コンロ・火皿・敷板別売
※金網はイメージ

波動陶板

良質の天然石土に特殊セラミックを配合し、高温(1200℃)焼成した直火用高耐熱手づくり陶板です。「遠赤外線効果」で食材の芯までじっくり浸透します。



10

11

12

波動陶板 長角

18-069-10 (21498) 3,700円
約19.3×10.3×H1.3cm

長角飛驒コンロ(小)白

18-069-11 (21411) 3,600円
約16×9×H9.2cm

長角飛驒コンロ(小)用敷板

18-069-12 (08437) 950円
約17.2×10.2×H2cm



13

波動陶板 丸型

18-069-13 (21622) 2,000円
約φ15.8×H2.5cm
※コンロ・火皿・敷板別売

*上記価格は税抜き価格です。

アルミ鍋



アルミ手付すき焼き鍋

18-070-01 (21521) 3,600円 約22.5×19.5×H4.3cm/内寸約φ14.5×H3cm
※コンロ・火皿・敷板別売



すきやき鍋つる付(1人用)

18-070-02 (21494) 3,600円 約φ18×H6cm/内寸約φ17×H3.5cm
※コンロ・火皿・敷板別売



03

新・ふる里コンロセット ※コンロ・火皿・敷板付

18-070-03 (80026) 2,790円 蓋約φ13.5cm
(80027) 新・ふる里鍋(蓋付)のみ
1,650円 鍋約φ14.8cm



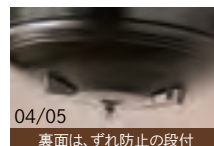
04

新型ふる里鍋(裏側段付) ※蓋付

18-070-04 (80028) 小 2,000円 鍋約φ15×H6.5cm
18-070-05 (80029) 大 3,050円 鍋約φ17.5×H7.2cm
※コンロ・火皿・敷板別売



05



04/05

裏面は、ずれ防止の段付



06

焼きしゃぶ鍋

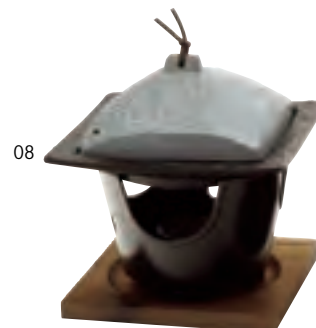
18-070-06 (21488) 4,500円 約φ15×H5cm
※コンロ・火皿・敷板別売 ※網はフッ素加工品
●網付で焼物を、網なしでしゃぶしゃぶを楽しめます。



07

陶板浅型(アルミ)

18-070-07 (21492) 4,000円
約φ19.3×H6.5cm/内寸約φ18×H2.5cm
※コンロ・火皿・敷板別売



08

アルミ蓋付角陶板(石目)

18-070-08 (21507) 4,300円
約16.3×16.3×H8cm
※コンロ・火皿・敷板別売

アルミ箔陶板トレイ・クックシート



09

10

11

12

始末簡単、手間を省くお手軽割烹。
観光ホテル／旅館／和食料理店の献立によく合います。

アルミ箔陶板トレイ(シルバー) 200枚入

18-070-09 (80060) 大(TF18) 8,300円(1枚当り41.5円) 約φ18cm
18-070-10 (21260) 小(TF16) 6,600円(1枚当り33円) 約φ16cm

クックシート 250枚入

18-070-11 (65295) 正角 1,200円(1枚当り4.8円) 約11.8×11.8cm
18-070-12 (65289) 丸(小) 1,600円(1枚当り6.4円) 約φ13cm



※加熱しますと金属はやけどのおそれがありますので、
取扱には十分にご注意ください。

*上記価格は税抜き価格です。

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
皿

盛込

ビュッフェ

小鉢
珍味入樹
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

紙 鍋



ニュー和紙鍋

専用受網をご使用ください。(P72)



ニュー和紙鍋(深型プレス加工) 300枚入
(1ケース2,400枚(300枚×8P))

18-071-01 (80024) 12,000円
約24×24cm (1枚当り40円)

素材 和紙 3層構造 厚口

- 深絞りの和紙鍋です。従来のプレス加工と異なり、形直しが不要です。
- 独自の技術により、水分が全体に浸透し、適度な湿気を保ちます。
- アクを吸い取る上質の和紙を使用しております。
- 3層構造のため、水分のしみ出しを完全にストップします。
- ご使用後は、そのまま生ゴミと一緒に捨てることができます。



紙すき鍋

専用受網をご使用ください。(P72)



紙すき鍋プレス加工・深絞り 200枚入
(1ケース1,200枚(200枚×6P))

18-071-02 (80042) 大(KN-25) 12,200円
約24×24cm (1枚当り61円)
18-071-03 (80054) 小(KN-20) 11,000円
約20×20cm (1枚当り55円)

素材 和紙 3層構造 厚口

- 深絞りの和紙鍋です。従来のプレス加工と異なり、形直しが不要です。
- 独自の技術により、水分が全体に浸透し、適度な湿気を保ちます。
- 3層構造のため、水分のしみ出しを完全にストップします。
- ご使用後は、そのまま生ゴミと一緒に捨てることができます。



宴席紙鍋

専用受網をご使用ください。(P72)



宴席紙鍋
(プレス加工・深絞り) 300枚入
(1ケース2,400枚(300枚×8P))

18-071-04 (80056) 10,800円
約24×24cm (1枚当り36円)

素材 和紙 3層構造 厚口

「紙鍋」使用上のご注意とお願い

「紙鍋」は、水分が少ない状態で使用されたり、燃料や紙鍋が傾いたり片寄った状態で使用された時に、焦げたり燃え出す危険性がありますのでご注意ください。

- 紙鍋をコンロにセットする際に受網と紙鍋が傾かないようにご注意ください。
- 固型燃料は25g以内をご使用ください。受網の燃えカスをとり、コンロの中心にセットしてください。
- 紙鍋内に250cc以上のだし汁を入れ、20分程度で水分が蒸発したら、その都度補充してください。
- うどん・餅・豆腐等は底面にくっつき易く、紙鍋を焦がす原因となるためご使用になれません。
- 紙鍋に食材をセット後、冷凍したり、長時間放置したりしないでください。食材が紙鍋の内面・底面にくっつき、紙鍋を焦がす原因になります。
- 固型燃料(25g以内のもの)以外での使用はできません。
- 豆乳鍋、牛乳鍋には使用できません。

アルミ箔鍋

専用受網をご使用ください。(P72)



深絞りプレス加工

- 始末簡単、手間を省くお手軽割烹。
- ちょっと小さめの6号サイズは、会席コースに最適です。
- 深絞りのアルミ箔鍋ですから、型直し不要。そのままご利用できます。
- 観光ホテル／旅館／和食料理店の献立によく合います。



ゴールド 200枚入

18-071-05 (80045) 6号(FN18G) 11,500円(1枚当り57.5円) 約18×18cm
18-071-06 (80044) 8号(FN24G) 13,000円(1枚当り65円) 約24×24cm



シルバー 200枚入

18-071-07 (80046) 6号(FN18) 10,000円(1枚当り50円) 約18×18cm
18-071-08 (80047) 8号(FN24) 10,500円(1枚当り52.5円) 約24×24cm

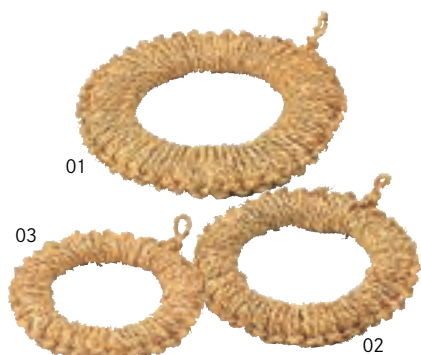
焼物専用アルミ鍋 250枚入
(1ケース500枚(250枚×2P))

18-071-09 (21261) 11,600円
約φ11.5×H4cm (1枚当り46.4円)

ご注意

アルミ箔鍋使用のときは、鍋内に250cc以上の水(又はだし汁)を必ず入れてください。15分程度で水(又はだし汁)は蒸発しますので、そのつど水(又はだし汁)を追加してください。水(又はだし汁)を入れないで使用したり、水分が不足したまま使用を続けると、アルミ箔鍋が発火する場合があります。

鍋 敷



ワラ鍋敷

18-072-01 (08313) 大	2,900円	約φ24cm
18-072-02 (08314) 中	2,200円	約φ18cm
18-072-03 (08315) 小	2,000円	約φ14cm

※01～03 手づくりのためサイズにバラツキがあります。



い草の鍋敷

18-072-04 (88550) 大	900円	約φ21cm
18-072-05 (88549) 小	800円	約φ18cm



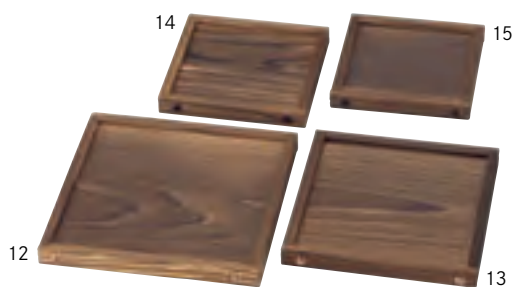
籐丸鍋敷

18-072-06 (08252) 白(大)	510円	約φ18.5cm
18-072-07 (08253) 白(小)	430円	約φ15.5cm
18-072-08 (08256) 黒(大)	950円	約φ18.5cm
18-072-09 (08257) 黒(小)	880円	約φ15.5cm



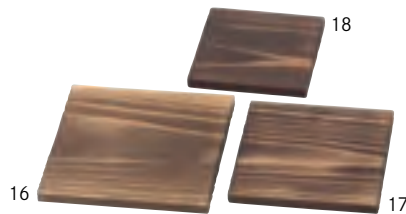
籐急須敷

18-072-10 (08254) 大	360円	約φ10cm
18-072-11 (08255) 小	290円	約φ8cm



焼杉箱型鍋敷

18-072-12 (08419) 大	1,150円	約20×20×H2cm/内寸約18×18cm
18-072-13 (08420) 小	750円	約18×18×H2cm/内寸約16×16cm
18-072-14 (08422) 特小	650円	約15×15×H2cm/内寸約13×13cm
18-072-15 (21548) ミニ	600円	約14×14×H2cm/内寸約12×12cm



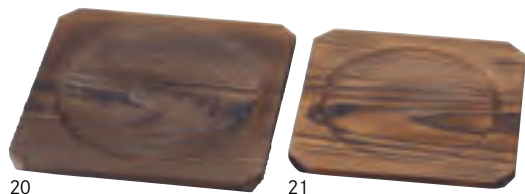
焼杉敷板

18-072-16 (08432) 大	280円	約15×15×H1.2cm
18-072-17 (08431) 中	210円	約13×13×H0.9cm
18-072-18 (08430) 小	130円	約11×11×H0.9cm



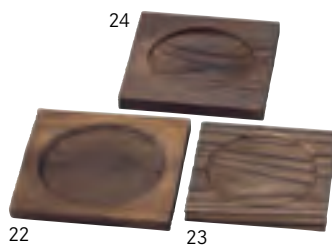
焼杉敷板(丸型 大)

18-072-19 (08309)	730円	約φ18×H1.3cm
-------------------	------	-------------



焼杉鍋敷

18-072-20 (08305) 大	2,600円	約24×24×H2cm/穴径約φ20.5cm
18-072-21 (08306) 小	2,100円	約21×21×H2cm/穴径約φ17cm

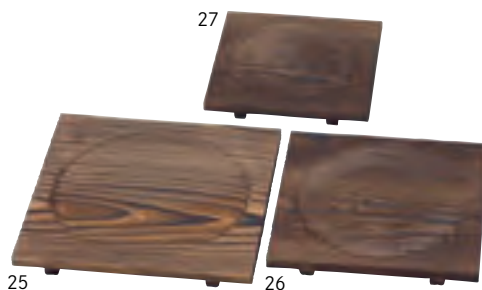


焼杉敷板

18-072-22 (08307)	430円	約15×15×H1.3cm/穴径約φ12cm
-------------------	------	------------------------

焼杉コンロ台(小)

18-072-23 (08353)	620円	約13×13×H1.5cm/穴径約φ10.5cm
-------------------	------	--------------------------



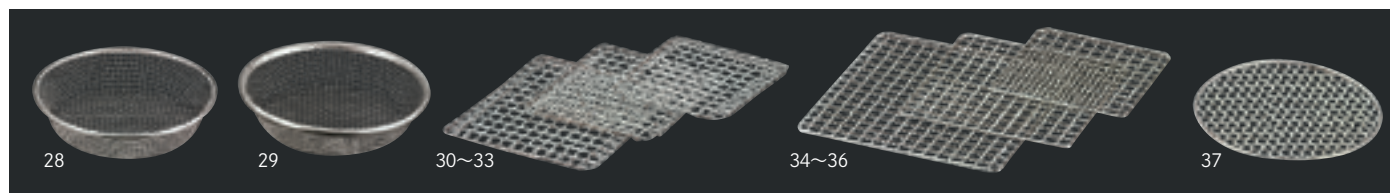
コンロ用敷板

18-072-24 (08418)	680円	約14.3×14.3×H1.5cm/穴径約φ10.2cm
-------------------	------	------------------------------

焼杉鍋敷(足付)

18-072-25 (08436) 大	1,700円	約24×24×H2cm/穴径約φ20.5cm
18-072-26 (08435) 中	1,450円	約21×21×H2cm/穴径約φ16.5cm
18-072-27 (08434) 小	1,220円	約18×18×H2cm/穴径約φ14.5cm

金 網



受網 ※丈夫なスポット溶接仕上

18-072-28 (80009)	1,100円	約φ14.5×H2.8cm
-------------------	--------	---------------

受網(B)

18-072-29 (80019)	670円	約φ14.5×H3.5cm
-------------------	------	---------------

金網

18-072-30 (21115) 4号用	160円	約11.5×11.5cm
18-072-31 (21116) 5号用	165円	約12.5×12.5cm
18-072-32 (21117) 6号用	175円	約15×15cm
18-072-33 (21118) 7号用	230円	約22×22cm

ステンレス金網

18-072-34 (21146) 4～5号用	820円	約12.5×12.5cm
18-072-35 (21147) 6号用	870円	約15×15cm
18-072-36 (21148) 7号用	1,080円	約18×18cm

亀甲丸金網

18-072-37 (21149)	1,700円	約φ15cm
-------------------	--------	--------

※ステンレス

コンロ



01



マイコンロ・エコ

受注

見積

18-073-01 (23194)

約33.7×28×H9.9cm (2.6kw (2300kcal/h))



炎のロスが少ない
内炎式バーナー採用

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
皿

盛込

ビュッフェ

小鉢
珍味入

椀
酒の器

演出
小物

紙製品

卓上
用品

什器
備品

サイン

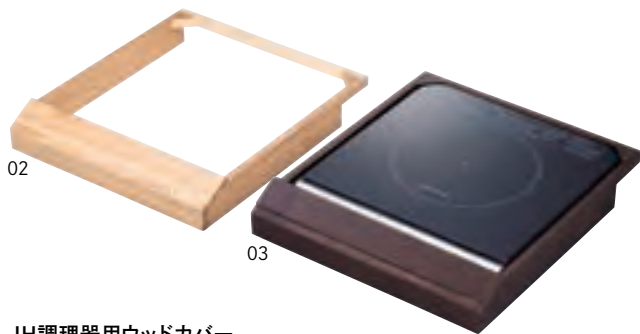
浴場
用品

説明
注意

品名
検索

番号
検索

IH調理器用ウッドカバー



02

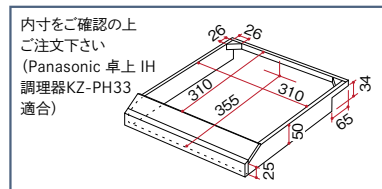
03

IH調理器用ウッドカバー

18-073-02 (21584) クリアー 7,500円 約33×38×H5.7cm

18-073-03 (21585) ブラウン 7,500円 約33×38×H5.7cm

※カバーのみ



操作パネル部分のカバーは
取り外し可能です。

石焼ビビンバ



04

05

焼杉・石焼ビビンバ用木台

18-073-04 (20252) 小(φ18cm用) 4,400円
約23.5×23.5×H7cm

※底に耐熱石膏ボード付 ※別注サイズも承ります。
※石焼ビビンバはイメージ

焼杉ビビンバトレイ

18-073-05 (08357) 2,850円
約23×18.5×H2.7cm/内寸約φ15.5×H1.5cm

※上記価格は税抜き価格です。

燃料



06

燃焼時間
約17分

固型燃料ニチネンクリーン(アルミ箔付)

18-073-06 (23230)

14,500円 CA-25g(324個)

禁止

！

厳守

※保管は冷暗所に置き、直射日光にあたる場所、
火気の近く、高温になる所は避けてください。



おが炭

おが炭は、おがくずを圧縮加熱成形した原料を炭化した木炭です。



おが炭(国産品)
10kg

見積

18-073-07 (23211)
約3.5×3.5×L3~5cm



おが炭
10kg

見積

18-073-08 (21046)
約4×4×L4~15cm
※長さにはバラツキがあります。
※輸入品

藁



ワラ(藁焼き用) 約500g

18-073-09 (25126) 1,050円 約50cm

soba & udon

4

用美



そば・うどん

日本には蕎麦屋さんと鰻鮓屋さん合わせて約4万8千軒を超える店舗数があります。ラーメン屋さんの約3万5千軒と比べてもその多さがわかります。より多くの人に愛される食べ物だからこそ、こだわりの持って語られることが多いのも蕎麦・鰻鮓の特長です。セイロ、ざる、桶、猪口など器のひとつひとつに美しく召し上がっていただくための心配りは欠かせないものとなります。

扉の色：紅檜皮（べにひはだ）

樹皮を剥いだ時のような赤褐色。檜皮は檜、杉などの樹皮のこと、檜皮色は赤褐色を指します。庶民のための染色なので、楊梅（ようばい）や蘇芳（すおう）などが使用されたとされています。

扉の柄：鱗（うろこ）

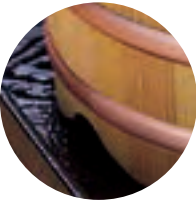
鱗をモチーフに二等辺三角形を垂直方向に反転させながら組み合わせることができる模様。「入れ替わり模様」の一つです。

- 調理道具
- せいり
- 鍋コンロ
- 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
- 櫛酒の器
- 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



椀・多用桶		
18-075-01 (18119)	4,200円	
約φ14.5×H9cm/内高約6cm		
椀・新型うどん桶		
18-075-02 (18116) 7寸	6,100円	
約φ21×H9.5cm/内高約5.5cm		
18-075-03 (18115) 6寸	5,350円	
約φ18×H9.5cm/内高約5.5cm		

椀・多用桶/新型うどん桶



タガ落ち防止

本体にミゾを入れ、その中にタガを入れる加工を施しております。

木肌感

木肌感の残る特殊塗装により、木本来の風合いを生かしながら、高い耐久性を実現しました。



椀・角型釜揚げ桶		
18-075-04 (18102) 小(KC-15)	9,300円	
約15×15×H15.5cm/内寸約12×12×H7.3cm		
(18124) 身 7,400円	(18125) 蓋 1,900円	

椀・釜揚げ桶		
18-075-05 (18104) 小(ST-18)	15,000円	
約φ18×H16cm/内寸約φ15×H7cm		
(18128) 身 12,300円	(18129) 蓋 2,700円	

椀・うどん桶		
18-075-06 (18105) 7寸(SC-7)	5,300円	
約φ21×H9.5cm/内寸約φ19.2×H5.5cm		
18-075-07 (18106) 6寸(SC-6)	4,700円	
約φ17.5×H9.5cm/内寸約φ15.5×H5.5cm		



椀・冷やむぎ桶 (S-8)		
18-075-08 (18107)	5,250円	
約φ24×H6.9cm/内寸約φ21.8×H4.5cm		
※薬味皿・千代口等はイメージ		



椀・片手盛桶 (SK-7)		
18-075-09 (30111)	6,950円	
約φ21×H15.3(6.3)cm/内寸約φ18.5×H4.5cm		

*上記価格は税抜き価格です。



山形県は明治から昭和初期まで養蚕が盛んでした。養蚕は、蚕が繭を作る時が一番忙しく、知人や近所の人たちの手を借りていました。その労をねぎらい、酒と「大きな箱板に盛り付けた手打ちそば」を振舞ったのが板そばの由来といわれています。



01



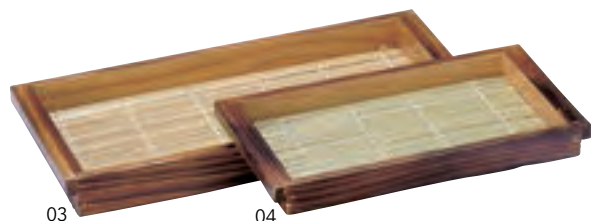
02

檜・板そば(身・竹ス)**積重**

18-076-01 (21439) 大(塗装付) 6,300円
約44×20×H5cm
※竹スダレ(約39.5×17.8cm)付 ※竹籠はイメージ

杉・板そば(竹ス付)**積重**

18-076-02 (18181) 6,800円
約39.5×18.8×H4cm
※竹スダレ(約27.5×17cm)付
※スーパーEX塗装 > P24参照
※陶器別売

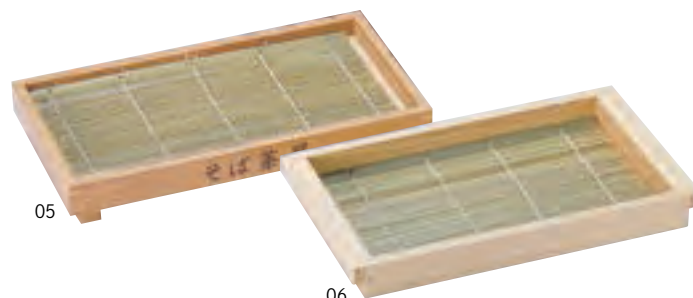
Super EX
スーパーEX塗装

03

04

焼杉・板そば(身・竹ス)**積重**

18-076-03 (21441) 大(塗装付) 6,100円
約44×20×H5cm ※竹スダレ(約39.5×17.8cm)付
18-076-04 (21437) 小(塗装付) 4,950円
約32.2×18.2×H3.8cm ※竹スダレ(約27.5×16.5cm)付



05

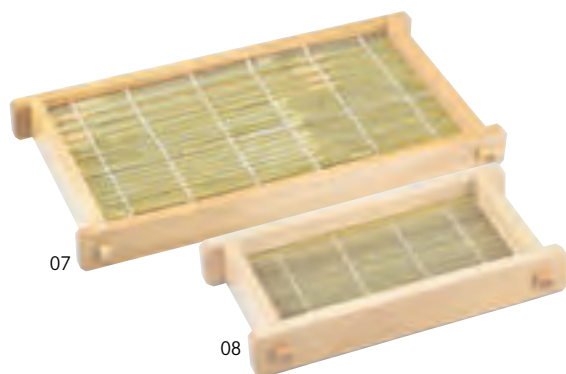
06

檜・板そば(身・竹ス)**積重**

18-076-05 (21438) 足付(塗装付) 6,200円
約34.5×18.5×H5.5cm ※竹スダレ(約32.2×16.3cm)付
18-076-06 (21436) 小(塗装付) 4,800円
約32.2×18.2×H3.8cm ※竹スダレ(約27.5×16.5cm)付
※写真の名入れはイメージです。 ※名入代別途見積



「へぎ」とはそばを入れる『木製・浅底の四角い箱』のことで、昔は板を「剥いで」作っていて、この「剥ぐ」が「へぐ」という風に訛って、いつしか「へぎ」と呼ばれるようになりました。布海苔(ふのり)と呼ばれる海藻を使って打ったこのそばは、新潟県の小千谷市が発祥とされています。

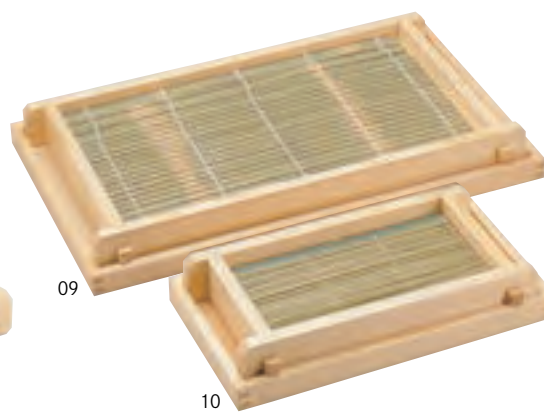


07

08

底板付へぎセイロ ※竹ス付

18-076-07 (21268) 大(塗装付) 12,250円
約50×27.5×H5cm
※竹スダレ(約42.5×22.5cm)付
18-076-08 (21269) 小(塗装付) 7,300円
約32×18×H5cm
※竹スダレ(約24.5×13cm)付



09

10

白木・へぎセイロ ※身・台・竹ス付

18-076-09 (21443) 大(塗装付) 16,750円
身約50×25.5×H5cm
※竹スダレ(約42.5×22.5cm)付
18-076-10 (21442) 小(塗装付) 9,800円
身約32×16×H5cm
※竹スダレ(約24.5×13cm)付



※07・08底板が一体となったタイプです。

*上記価格は税抜き価格です。

板そば・へぎそば

調理
道具

せいり

鍋
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
珍味入椀
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

076

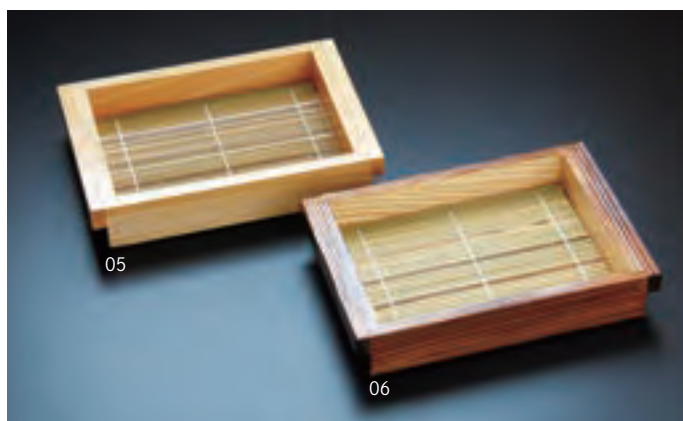


杉・おはこ長角盛箱(竹ス付) 積重	
18-077-01 (18117) 大 約20.5×13.7×H4cm ※竹スダレ(約17.8×12.5cm)付	3,900円
18-077-02 (18118) 小 約17×13.7×H4cm ※竹スダレ(約14.3×12.5cm)付 ※本体塗装付	3,550円



竹スなしでは
料理箱としても
ご使用いただけます。

檜板そば 正角	積重	焼杉板そば 正角	積重
18-077-03 (21531) 竹ス付 約21.8×20×H4cm	3,420円	18-077-04 (21533) 竹ス付 約21.8×20×H4cm	2,820円
(21552) 木枠のみ 約21.8×20×H4cm	3,200円	(21553) 木枠のみ 約21.8×20×H4cm	2,600円
※竹スダレ/約17×17cm ※本体塗装付		※竹スダレ/約17×17cm ※本体塗装付	



檜板そば 長角	積重	焼杉板そば 長角	積重
18-077-05 (21532) 竹ス付 約22×15×H4cm	3,000円	18-077-06 (21534) 竹ス付 約22×15×H4cm	3,100円
(21550) 木枠のみ 約22×15×H4cm	2,800円	(21551) 木枠のみ 約22×15×H4cm	2,900円
※竹スダレ/約17.8×12cm ※本体塗装付		※竹スダレ/約17.8×12cm ※本体塗装付	

*上記価格は税抜き価格です。



木のぬくもり、竹の存在感
それぞれのを
盛りつけに生かす。

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
碗

料理箱
皿

盛込

ピュッフェ

小鉢
珍味入

椀
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



焼杉薬味付ざる (N-84)

18-078-01 (19103)
約30×22(穴径φ6.8)cm
※竹スダレ(約17×17cm)付 ※塗装付
※そば千代口はイメージ

5,680円



焼杉薬味付もり (N-83)

18-078-02 (19104)
約32×18(穴径φ6.8)cm
※竹スダレ(約17.8×12cm)付 ※塗装付

5,120円



焼杉天ザル (N-82)

18-078-03 (19101)
約38×22(穴径φ6.8)cm
※竹スダレ(約17×17cm)付 ※塗装付

7,030円



檜・ざるセイロ

18-078-04 (18209)
約22×21.8×H5cm
※竹スダレ(約17×17cm)付 ※塗装付

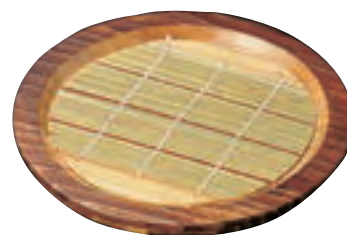
5,930円



焼杉正角ざる (N-85)

18-078-05 (19102)
約23×22cm
※竹スダレ(約17×17cm)付 ※塗装付

4,780円



焼杉盆ざる (N-81)

18-078-06 (19105)
約φ24cm
※竹スダレ(約φ19.5cm)付 ※塗装付

5,140円



焼杉ミニセイロ (N-113)

18-078-07 (18203)
約17×16×H6cm
※竹スダレ(約11.8×11.8cm)付 ※無塗装

2,900円



焼杉もりセイロ (N-111)

18-078-08 (18240)
約24×17×H5cm
※竹スダレ(約17.8×12cm)付 ※塗装付

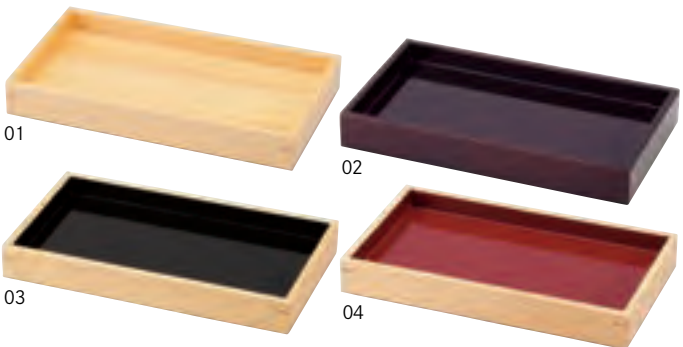
3,070円



焼杉ざるセイロ (N-112)

18-078-09 (18241)
約22×21.8×H5cm
※竹スダレ(約17×17cm)付 ※塗装付

3,230円



創・長角盛皿	積重
18-079-01 (38514) クリアー	3,000円
18-079-02 (38517) 溜塗	3,300円
18-079-03 (38516) 内黒	3,400円
18-079-04 (38515) 内朱	3,400円
約22.7×13×H3cm/内寸約21.5×11.7×H1.5cm ※竹スダレ(18-079-06)別売	

セット料理に
最適な
大きさです



桧・廻船盛器	積重
18-079-05 (31117)	4,000円
約28.5×13.5×H5.6cm/内寸約21.5×12×H2cm ※竹スダレ別売	

竹すだれ	積重
18-079-06 (38518)	180円
約21×11.2cm ※盛器別売	

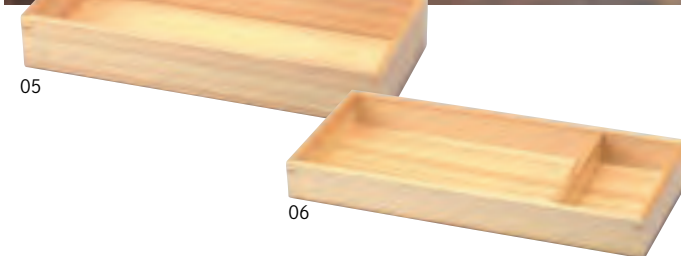
■ 天ぷら盛皿 ■



木製・天ぷら盛皿(ステンレス目皿付)	積重
18-079-07 (18217)	5,000円
18-079-08 (18218)	5,500円
クリアー/内黒 約19.6×12.3×H4cm ※ステンレス目皿(約18.2×10.5×H1.5cm)付	
ライトブラウン/内黒 約19.6×12.3×H4cm	



焼杉・天ぷら盛皿(ステンレス目皿付)	積重
18-079-09 (18272)	3,900円
18-079-10 (18273)	3,900円
内側焼杉 約20×12.4×H4cm ※ステンレス目皿(約18.2×10.5×H1.5cm)付	
内側クリアー 約20×12.4×H4cm	



焼杉・涼舟盛器 積重

18-080-01 (38065) 内朱	4,800円
18-080-02 (38066) 内黒	4,800円
約32.6×12.9×H4cm/内寸約26.8×11.1×H3.1cm ※竹スダレ・金網・陶器別売	

とんかつ用金網(長角)中

18-080-03 (18191)	1,200円
約18.2×10.5×H1.5cm ※金網のみ	

竹スダレ

18-080-04 (38518)	180円
約21×11.2cm ※竹スのみ	

創・長角料理箱 深 積重

18-080-05 (38597)	3,700円
約28×12.3×H4.7cm 内寸約26.8×11.2×H4.1cm	

創・長角料理箱 浅(仕切板付) 積重

18-080-06 (38598)	3,450円
約28×12.3×H3.3cm/内寸約26.8×11.2×H2.7cm ※身・仕切板セット(仕切板は固定されていません)	

メニューに合わせて組み合わせができる金網・竹スダレ



金網(18191) 使用イメージ

とんかつ用金網 長角(足付)中

18-080-07 (18191)	1,200円
約18.2×10.5×H1.5cm ※金網のみ	

竹スダレ(38518) 使用イメージ

竹スダレ

18-080-08 (38518)	180円
約21×11.2cm ※竹スのみ	



竹・天ぷら盛皿 内黒(ステンレス目皿付) 積重

18-080-09 (18260)	18-080-10 (18261)	18-080-11 (18262)
長角	正角5寸	正角4寸
5,300円	5,550円	4,750円
約19.8×12.2×H4.2cm	約16×16×H4.2cm	約13×13×H4.2cm
※ステンレス目皿	※ステンレス目皿	※ステンレス目皿
約18.2×10.5×H1.5cm	約14.1×14.1×H1cm	約11.2×11.2×H1cm



竹・天ぷら盛皿 クリアー(ステンレス目皿付) 積重

18-080-12 (18269)	18-080-13 (18270)	18-080-14 (18271)
長角	正角5寸	正角4寸
5,100円	5,350円	4,600円
約19.8×12.2×H4.2cm	約16×16×H4.2cm	約13×13×H4.2cm
※ステンレス目皿	※ステンレス目皿	※ステンレス目皿
約18.2×10.5×H1.5cm	約14.1×14.1×H1cm	約11.2×11.2×H1cm