

# ノンスリップ アルボルトレー

NON-SLIP  
Arbor Tray



木製なのに食器洗浄機対応の  
熟成パルプ製ノンスリップトレー！  
表面に特殊加工を施し、  
持ち運びの際にも乗せた物が滑りにくくなっています。

角型は1,200回・丸型は600回、食器洗浄機を用いてテスト済み。  
多少の劣化はございますので未永く使用したい場合は  
食器洗浄機の使用はお避けください。

食器  
洗浄機  
対応

滑りにくい  
特殊加工



ノンスリップ アルボルトレー

発注コード	商品コード	m/m	定 価
342ABT17	ABT-17	285×213×H13	¥3,000 N
342ABT18	ABT-18	332×242×H13	¥3,500 N
342ABT19	ABT-19	380×277×H18	¥4,800 N
342ABT20	ABT-20	425×310×H20	¥5,300 N

●材質:パルプ



ノンスリップ アルボルトレー

発注コード	商品コード	m/m	定 価
<b>New</b> 342ABT61	ABT-61	295×180×H14	¥2,400 N
342ABT13	ABT-13	300×220×H15	¥2,400 N
342ABT14	ABT-14	365×275×H20	¥3,500 N
342ABT15	ABT-15	425×335×H20	¥4,500 N
342ABT16	ABT-16	490×380×H25	¥6,400 N
342ABT27	ABT-27	550×415×H25	¥7,500 N
342ABT28	ABT-28	600×450×H25	¥8,800 N

●材質:パルプ



ノンスリップ アルボルトレー

発注コード	商品コード	m/m	定 価
342ABT29	ABT-29	285×206×H22	¥3,000 N
342ABT30	ABT-30	346×258×H23	¥4,200 N
342ABT31	ABT-31	410×311×H23	¥5,000 N

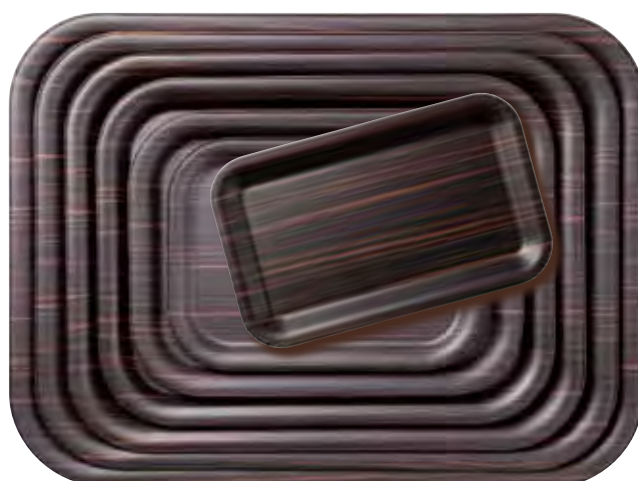
●材質:パルプ



ノンスリップ アルボルトレー

発注コード	商品コード	m/m	定 価
342ABT24	ABT-24	φ320×H20	¥3,200 N
342ABT25	ABT-25	φ365×H20	¥4,000 N
342ABT26	ABT-26	φ400×H20	¥5,600 N

●材質:パルプ



### ノンスリップ アルボルトレー ブラック

発注コード	商品コード	Size (mm)	定 価
342ABK17	ABT-17BK	285×213×H13	¥3,000 N
342ABK18	ABT-18BK	332×242×H13	¥3,500 N
342ABK19	ABT-19BK	380×277×H18	¥4,800 N
342ABK20	ABT-20BK	425×310×H20	¥5,300 N

●材質:ハルブ

### ノンスリップ アルボルトレー ブラック

発注コード	商品コード	Size (mm)	定 価
<b>New</b> 342ABK61	ABT-61BK	295×180×H14	¥2,400 N
342ABK13	ABT-13BK	300×220×H15	¥2,400 N
342ABK14	ABT-14BK	365×275×H20	¥3,500 N
342ABK15	ABT-15BK	425×335×H20	¥4,500 N
342ABK16	ABT-16BK	490×380×H25	¥6,400 N
342ABK27	ABT-27BK	550×415×H25	¥7,500 N
342ABK28	ABT-28BK	600×450×H25	¥8,800 N

●材質:ハルブ



### ノンスリップ アルボルトレー ブラック

発注コード	商品コード	Size (mm)	定 価
342ABK29	ABT-29BK	285×206×H22	¥3,000 N
342ABK30	ABT-30BK	346×258×H23	¥4,200 N
342ABK31	ABT-31BK	410×311×H23	¥5,000 N

●材質:ハルブ



### ノンスリップ アルボルトレー ブラック

発注コード	商品コード	Size (mm)	定 価
342ABK24	ABT-24BK	φ320×H20	¥3,200 N
342ABK25	ABT-25BK	φ365×H20	¥4,000 N
342ABK26	ABT-26BK	φ400×H20	¥5,600 N

●材質:ハルブ



### アーストレイ ノーマルタイプ

Color	発注コード	商品コード	m/m	定 価
● ライトウッド	① 31763076	RO63076	430×330	¥3,600 F
	② 31764076	RO64076	460×360	¥3,800 F
	③ 31765076	RO65076	430×230	¥2,700 F
● ダークウッド	④ 31763077	RO63077	430×330	¥3,600 F
	⑤ 31764077	RO64077	460×360	¥3,800 F
	⑥ 31765077	RO65077	430×230	¥2,700 F
● グレイウッド	⑦ 31763078	RO63078	430×330	¥3,600 F
	⑧ 31764078	RO64078	460×360	¥3,800 F
	⑨ 31765078	RO65078	430×230	¥2,700 F

●耐熱温度:-10℃~100℃  
 ※下洗いは、柔らかいスポンジで汚れを取り除いてください。  
 ※洗浄後の乾燥時は、交互に重ねてください。  
 ※洗浄時、洗剤濃度は指定の濃度で行ってください。  
 ※エッジ部分の衝撃にお気を付けてください。

### アーストレイ ノンスリップタイプ 受

Color	発注コード	商品コード	m/m	定 価
● ライトウッド	⑩ 3173076N	RO63076N	430×330	¥5,200 F
	⑪ 3174076N	RO64076N	460×360	¥5,700 F
	⑫ 3175076N	RO65076N	430×230	¥3,800 F
● ダークウッド	⑬ 3173077N	RO63077N	430×330	¥5,200 F
	⑭ 3174077N	RO64077N	460×360	¥5,700 F
	⑮ 3175077N	RO65077N	430×230	¥3,800 F
● グレイウッド	⑯ 3173078N	RO63078N	430×330	¥5,200 F
	⑰ 3174078N	RO64078N	460×360	¥5,700 F
	⑱ 3175078N	RO65078N	430×230	¥3,800 F

### 環境への取り組み

このEarth Trayは、再生可能な素材を90%使用した高品質のトレーです。  
 その70%がFSC機関が認証した木材と20%の天然樹脂からできています。  
 また、World Expo in Milan 2015にて、このEarth Trayが採用されました。



①



④



⑦



②



⑤



⑧



③



⑥



⑨



# バグージラック



※写真はイメージです。



## バグージラック

品番	品名	m/m	定価
① 30501020	BR-102	485×420×H785	¥9,500 E
② 30501010	BR-101	670×390×H540	¥9,800 E



## テーブル付ラック

品番	品名	m/m	定価
③ 30501021	BR-102T	本体：485×420×H785 テーブル：435×430×H5	¥15,500 E
④ 30501011	BR-101T	本体：670×390×H540 テーブル：600×395×H5	¥16,000 E

※写真はイメージです。



品番	品名	m/m	定価
⑤ 07201622	木製トレイスタンド スペリ止め付	360×440×H800	¥13,500

※このページの掲載製品には、メーカーに貸出用の製品が御座います。  
無償にてお貸しすることができますが、メーカー出荷時の送料は実費にてお客様のご負担となります。  
また、返却時もお客様の元払いにてメーカーへ返却をお願い致します。

ラゲッジカートはあらゆる施設のニーズにお応えします!

- 名声と信頼のブランド、SICO。
- 強度、耐久性に加え、プロフェッショナルな外観を併せ持つステンレス(光沢・艶消し)、真鍮からお選びいただけます。
- すべてのラゲッジカートは完成品でお届けしますので、組立てが不要です。プラットフォームカートは組立て式です。
- 便利で簡単に識別できるシリアルナンバーが付いています。
- 2年間の保証付き。
- 品質システムISO9001:2000認証取得済み。

### 高耐久性仕上げ

5cm(2")光沢ステンレス、光沢真鍮からお選びいただけます。

径5cm(2")の  
2本のプッシュバー  
案に運搬できます。

荷物を保護する縦支柱  
#VPL121シリーズのカート全品  
に標準装備。

ラバーエッジバンパー  
カートや荷物の損傷を防ぎます。  
カート全品に標準装備。

非常にワイドなカーペット敷き荷台

### オプション

特注・ロゴ用スペース  
社名が入られます。

66cm(26")  
ハンガーバー  
お客様のご要望に応える十分な  
スペースがあります。

頑丈な真鍮または  
ステンレス製カート  
高級感をもたらします。  
カート全品に標準装備。

22cm(8.5")静音タイヤ  
スムーズで簡単に運搬できます。20cm  
(8")グレー色クッションタイヤもあり  
ます。

強化フレーム付き荷台  
耐久性に優れ、静かに運搬でき  
ます。カート全品に標準装備。

VPL121A01-PS

※このページの掲載製品には、メーカーに貸出用の製品が御座います。  
無償にてお貸しすることができますが、メーカー出荷時の送料は実費にてお客様のご負担となります。  
また、返却時もお客様の元払いにてメーカーへ返却をお願い致します。

強度に優れた  
5cm(2")  
光沢真鍮製

ワイドになった  
収納スペース



VPL121A01-PB

ラゲッジカート VPL121 **受直**

品番	品名	m/m	定価
① 34900036	VPL121A01-PB 光沢真鍮	600×1,190×H1,790	¥747,000 H
② 34900037	VPL121A01-PS 光沢ステンレス	600×1,190×H1,790	¥562,000 H
③ 34900038	VPL121A01-BS 艶消しステンレス	600×1,190×H1,790	¥575,000 H

※受注生産:30日

抜群の強度と  
十分な長さ  
104cm(41")ハン  
ガーバー

抜群の強度  
3cm(1.25")光沢ス  
テンレス製。艶消しス  
テンレス製も承ります。  
(#VPL125PS)

ワイドになった  
収納スペース

荷物を保護  
4本の3cm(1.25")  
横支柱が荷物を保護し  
ます。

容易な移動  
20cm(8")グレー色  
クッションタイヤ



VPL125A01-BS

ラゲッジカート VPL125 **受直**

品番	品名	m/m	定価
④ 34900044	VPL125A01-PS 光沢ステンレス	600×1,190×H1,920	¥313,000 H
⑤ 34900045	VPL125A01-BS 艶消しステンレス	600×1,190×H1,920	¥318,000 H

※受注生産:90日

頑丈で十分な長さ  
112cm(44")ハンガーバー

抜群の強度  
4cm(1.5")艶消しステン  
レス。光沢ステンレスもありま  
す。(#VPL124PS)

ワイドになった  
収納スペース

荷物を保護  
4本の4cm(1.5")横支柱  
が荷物を保護します。

容易な移動  
20cm(8")グレー色  
クッションタイヤ



VPL124A01-BS

ラゲッジカート VPL124 **受直**

品番	品名	m/m	定価
⑥ 34900042	VPL124A01-PS 光沢ステンレス	600×1,180×H1,770	¥313,000 H
⑦ 34900043	VPL124A01-BS 艶消しステンレス	600×1,180×H1,770	¥318,000 H

※受注生産:90日

カート  
4cm(1.5")真鍮、ステンレス  
(光沢・艶消し)からお選びいた  
だけます。  
4本の縦支柱付き。

ワイドになった  
収納スペース

容易な移動  
20cm(8")  
グレー色クッションタイヤ



VPL122A01-PB

ラゲッジカート VPL122 **受直**

品番	品名	m/m	定価
⑧ 34900039	VPL122A01-PB 光沢真鍮	600×1,190×H940	¥379,000 H
⑨ 34900040	VPL122A01-PS 光沢ステンレス	600×1,190×H940	¥290,000 H
⑩ 34900041	VPL122A01-BS 艶消しステンレス	600×1,190×H940	¥295,000 H

※受注生産:30日

※送料は実費にてご負担いただきます。

## 弁慶ワゴンシリーズ

※送料は別途いただきます。



品番	品名	m/m	定価
① 17200001	弁慶サービスワゴン E-2	840×500×H810mm	¥68,000 F
●材質:ステンレスパイプ、タナ板デコラ合板			
※キャスター:自在φ100mm×3、ストッパー付×1			



品番	品名	m/m	定価
② 17200002	弁慶サービスワゴン E-3	830×500×H810	¥81,000 F
●材質:ステンレスパイプ、タナ板デコラ合板			
※キャスター:自在φ100mm×3、ストッパー付×1			



品番	品名	m/m	定価
③ 17200004	弁慶キッチンワゴン K-2	930×470×H870	¥58,000 E
●材質:ステンレスパイプ、ステンレスボード			
※キャスター:自在φ100mm×3、ストッパー付×1			



品番	品名	m/m	定価
④ 17200005	弁慶キッチンワゴン K-3	930×470×H870	¥72,000 E
●材質:ステンレスパイプ、ステンレスボード			
※キャスター:自在φ100mm×3、ストッパー付×1			

## Alu up wagon アルアップワゴン

※送料は別途いただきます。



品番	品名	棚板	m/m	定価
⑤ 11990012	アルアップワゴン D374タイプ	2段	684×374×H1048	¥64,000
11990013	アルアップワゴン D374タイプ	3段	684×374×H1048	¥72,000
11990014	アルアップワゴン D374タイプ	4段	684×374×H1048	¥80,000

●材質:アルミニウム  
※φ100mmTPEキャスター(キャスターブロック仕様)、サイドフレーム2本、ハンドルフレーム2本



品番	品名	棚板	m/m	定価
⑥ 11990022	アルアップワゴン D554タイプ	2段	684×554×H1048	¥77,000
11990023	アルアップワゴン D554タイプ	3段	684×554×H1048	¥88,000
11990024	アルアップワゴン D554タイプ	4段	684×554×H1048	¥100,000

●材質:アルミニウム  
※φ100mmTPEキャスター(キャスターブロック仕様)、サイドフレーム2本、ハンドルフレーム2本



**直** このページの商品はメーカーより直送での対応となります。納期・送料別途となりますのでご確認ください。

# ERECTA

## 厨房内のバックヤードで活躍するカートとワゴンです。

ホテルやレストランにおける、フードサービスの多様化、高級化を支えるエレクターのサービスワゴン。  
食材・食器類の搬送において、安全性を考慮し、無駄な労力を省力化。作業効率をアップします。



ERECTA カラーラウンドカート<2段タイプ>

品番	品名	m/m	定価
① 30600021	CR2ANRP ローズピンク	450×300×H819	¥24,000 H
30600022	CR2ANSB スカイブルー	450×300×H819	¥24,000 H
30600023	CR2ANSNG シャーベットグリーン	450×300×H819	¥24,000 H
30600024	CR2ANPW ビュアホワイト	450×300×H819	¥24,000 H

●材質:板版/スチール製アクリル樹脂焼付塗装仕上げ(四方に25mm高めレジ加工)  
ボール/スチール製粉体焼付塗装仕上げ

キャスター/φ75mm双輪エラストマー車(対角ストッパー付)

付属品:PETシート(緩衝材)

耐荷重(分散荷重):棚1枚あたり20kg

※組み立て式



ERECTA カラーラウンドカート<3段タイプ>

品番	品名	m/m	定価
② 30600031	CR3ANRP ローズピンク	450×300×H819	¥30,000 H
30600032	CR3ANSB スカイブルー	450×300×H819	¥30,000 H
30600033	CR3ANSNG シャーベットグリーン	450×300×H819	¥30,000 H
30600034	CR3ANPW ビュアホワイト	450×300×H819	¥30,000 H

●材質:板版/スチール製アクリル樹脂焼付塗装仕上げ(四方に25mm高めレジ加工)

ボール/スチール製粉体焼付塗装仕上げ  
キャスター/φ75mm双輪エラストマー車(対角ストッパー付)

付属品:PETシート(緩衝材)

耐荷重(分散荷重):棚1枚あたり20kg

※組み立て式



ERECTA エコノミサーサービスワゴン

品番	品名	m/m	定価
③ 30600003	<3段タイプ> ESW-T3	830×500×H810	¥61,000 H
30600002	<2段タイプ> ESW-T2	830×500×H810	¥58,000 H

●材質:本体/SUS304 ステンレス製

天板/棚/床板/メラミン化粧板

縁部/塩ビ

パイプ/SUS304 ステンレス製

キャスター/φ100mmゴム車・4輪自在(対角ストッパー付)

天板サイズ:750×500mm

耐荷重(分散荷重):ESW-T3 棚1段15kg/1台45kg

ESW-T2 棚1段15kg/1台30kg

※組み立て式



ERECTA ステンレス折り畳みワゴン

品番	品名	m/m	定価
⑤ 30600201	ESW-K1	650×456×H874	¥95,000 H
30600202	ESW-K2	750×456×H874	¥125,000 H
30600203	ESW-K3	950×456×H874	¥150,000 H

●材質:本体/SUS304 ステンレス製

キャスター/φ100mmゴム車・4輪自在(2輪ストッパー付)、

スチール金具・クロームメッキ仕上げ

耐荷重(分散荷重):棚1段15kg/1台45kg



ERECTA フォレストカート

品番	品名	m/m	定価
④ 30600103	ESW-FR3	758×359×H905	¥58,000 H
30600113	ESW-FH3	758×460×H905	¥61,000 H

●材質:本体/スチール製エポキシコーティング仕上げ

棚板/メラミン化粧板

キャスター/φ100mmゴム車・4輪自在(対角ストッパー付)

耐荷重(分散荷重):棚1段15kg/1台45kg

※組み立て式



ERECTA リトルワーカー **受**

品番	品名	m/m	定価
⑥ 30600221	<2段> ESW-L21	750×400×H900	¥46,000 H
30600222	ESW-L22	950×500×H900	¥60,000 H

●材質:本体・丸パイプ/SUS304 ステンレス製

棚板/SUS430 ステンレス製

キャスター/スチール金具、φ100mmゴム車・4輪自在(2輪ストッパー付)

耐荷重(分散荷重):棚1段10kg/1台20kg

品番	品名	m/m	定価
⑦ 30600331	<3段> ESW-L31	750×400×H900	¥55,000 H
30600332	ESW-L32	950×500×H900	¥70,000 H

●材質:本体・丸パイプ/SUS304 ステンレス製

棚板/SUS430 ステンレス製

キャスター/スチール金具、φ100mmゴム車・4輪自在(2輪ストッパー付)

耐荷重(分散荷重):棚1段10kg/1台30kg

KITCHEN & TOTAL GOODS

キッチンカート・ワゴン



スーパーエレクター・シェルフ

# SUPER ERECTA SHELF

さらに高品質に、よりクリーンに。  
ワイヤーシェルフの定番。

ポールはSUS304(18-8)ステンレス。  
棚板はすべて抗菌クリアコーティング仕様としました。  
業界のパイオニアならではの堅牢性と信頼性、  
そしてワイドなバリエーションが魅力です。



キャスターやドリーを取り付けると、移動・搬送用の棚やカートに早変わりします。材質・車輪径など、あらゆる使用条件に最適なバリエーションを取り揃えています。

奥行460mmシリーズ **直納**

MS series	SHELF		
	MS910	MS1220	MS1520
棚 品番 寸法(mm) 重量 価格	MS910 460 910	MS1220 460 1212	MS1520 460 1518
ポール 品番 寸法(mm) 重量/価格	4.1kg ¥9,400	5.3kg ¥11,700	7.1kg ¥14,400

P1390 1.0kg ¥12,800 (4本セット)	MS910/P1390 発注コード 30630101 4段 ¥50,400 ○	MS1220/P1390 発注コード 30630103 4段 ¥59,600 ○	MS1520/P1390 発注コード 30630105 4段 ¥70,400 ○
	発注コード 30630102 5段 ¥59,800 ○	発注コード 30630104 5段 ¥71,300 ○	発注コード 30630106 5段 ¥84,800 ○
	MS910/P1590 発注コード 30630111 4段 ¥52,400 ○	MS1220/P1590 発注コード 30630113 4段 ¥61,600 ○	MS1520/P1590 発注コード 30630115 4段 ¥72,400 ○
P1590 1.2kg ¥14,800 (4本セット)	発注コード 30630112 5段 ¥61,800 ○	発注コード 30630114 5段 ¥73,300 ○	発注コード 30630116 5段 ¥86,800 ○
	MS910/P1900 発注コード 30630121 4段 ¥56,000 ○	MS1220/P1900 発注コード 30630123 4段 ¥65,200 ○	MS1520/P1900 発注コード 30630125 4段 ¥76,000 ○
	発注コード 30630122 5段 ¥65,400 ○	発注コード 30630124 5段 ¥76,900 ○	発注コード 30630126 5段 ¥90,400 ○
P1900 1.4kg ¥18,400 (4本セット)	MS910/P2200 発注コード 30630131 4段 ¥58,400 ○	MS1220/P2200 発注コード 30630133 4段 ¥67,600 ○	MS1520/P2200 発注コード 30630135 4段 ¥78,400 ○
	発注コード 30630132 5段 ¥67,800 ○	発注コード 30630134 5段 ¥79,300 ○	発注コード 30630136 5段 ¥92,800 ○

※お客様組立品

## 特長

- ポールをSUS304ステンレス製とし、耐久性をアップ。
- 棚板を抗菌アクリル樹脂コーティング。耐食性に優れ、クリーンな環境にも対応換性

### 互換性

- サイドアップエレクター・シェルフ
  - 430ソリッドエレクター・シェルフ
  - スラテッドエレクター・シェルフ
- 同一サイズのユニット内で、上記の棚板との併用が可能です。

### 棚板

- スチールワイヤー、クロームメッキ、抗菌クリアコーティング仕上げ(防錆加工)
- ワイヤーメッシュ先端部の面取り加工により安全性も向上。

### 耐荷重

- 250kg/棚1段
- 棚1段(間口1,220mm)あたり250kgの耐荷重(分散荷重)。重量がかかるほど固定強度が増します。



耐荷重  
250kg/棚1段

テーパーは、棚板1枚につき4組が付属しています。

### ポールキャップ(Pタイプ)

- ポリエステル製

### ポール(Pタイプ)

- SUS304(18-8)ステンレス製
- 耐食性に優れたステンレス製。入念な研磨仕上げにより耐久性が向上しています。

### 固定方式

- テーパー固定方式
- ポールと棚板を確実に結合。木づち1本で組み立てられ、ボルトやナットは不要です。

### 棚板高さ調整

- 25.4mmピッチ
- 25.4mmピッチの溝ごとに高さ調整可能。収納物の変更、棚板の増減も自在です。

### ポール脚部(Pタイプ)

- アジャストボルト:スチール製3価クロメート処理
  - ナット:亜鉛ダイカスト
- キャスターやドリーによる移動にも対応します。

※掲載サイズ以外のアイテムについても取扱がございます。お問合せください。

ステンレスエレクター・シェルフ

# STAINLESS ERECTA SHELF

## 特殊な環境で偉力を発揮する 耐食性に優れた、ステンレス仕様。

耐錆性、耐薬品性など、耐久性に優れた  
SUS304(18-8)ステンレスを採用。

特殊な環境や過酷な条件下で、その偉力を発揮するハイグレードなシェルフです。



全てのワイヤーが、SUS304(18-8)ステンレス製の棚板。耐錆・耐薬品性に優れ、耐久性も抜群。

ボール(PSタイプ)先端のボールキャップ、ボール脚部のアジャストボルト/ナットも全て、SUS304(18-8)ステンレス製。耐錆性に優れ、過酷な条件下でも抜群の耐久性を発揮。

### 奥行460mmシリーズ 直納

棚	品番 寸法(mm) 重量 価格	SHELF		
		SMS910	SMS1220	SMS1520
ボール	品番 寸法(mm) 重量/価格	品番 寸法(mm) 重量/価格	品番 寸法(mm) 重量/価格	品番 寸法(mm) 重量/価格
	4.1kg ¥20,600	5.3kg ¥26,500	7.0kg ¥34,200	

PS1390 1.0kg ¥12,800 (4本セット)	1384 1282	SMS910/PS1390 発注コード 30630701 4段 ¥100,000 ○	SMS1220/PS1390 発注コード 30630703 4段 ¥123,600 ○	SMS1520/PS1390 発注コード 30630705 4段 ¥154,400 ○
		発注コード 30630702 5段 ¥120,600 ○	発注コード 30630704 5段 ¥150,100 ○	発注コード 30630706 5段 ¥188,600 ○
		SMS910/PS1590 発注コード 30630711 4段 ¥103,200 ○	SMS1220/PS1590 発注コード 30630713 4段 ¥126,800 ○	SMS1520/PS1590 発注コード 30630715 4段 ¥157,600 ○
PS1590 1.2kg ¥14,800 (4本セット)	1587 1485	発注コード 30630712 5段 ¥123,800 ○	発注コード 30630714 5段 ¥153,300 ○	発注コード 30630716 5段 ¥191,800 ○
		SMS910/PS1900 発注コード 30630721 4段 ¥106,800 ○	SMS1220/PS1900 発注コード 30630723 4段 ¥130,400 ○	SMS1520/PS1900 発注コード 30630725 4段 ¥161,200 ○
		発注コード 30630722 5段 ¥127,400 ○	発注コード 30630724 5段 ¥156,900 ○	発注コード 30630726 5段 ¥195,400 ○
PS1900 1.4kg ¥18,400 (4本セット)	1862 1790	SMS910/PS2200 発注コード 30630731 4段 ¥111,200 ○	SMS1220/PS2200 発注コード 30630733 4段 ¥134,800 ○	SMS1520/PS2200 発注コード 30630735 4段 ¥165,600 ○
		発注コード 30630732 5段 ¥131,800 ○	発注コード 30630734 5段 ¥161,300 ○	発注コード 30630736 5段 ¥199,800 ○

※お客様組立品

### 特長

- 耐錆、耐薬品性に優れ、衛生管理が重要視される環境に最適。
- 高温多湿、冷凍・冷蔵庫など過酷な条件下でも抜群の耐久性を発揮。
- 棚1段あたり250kgの耐荷重。
- ステンレス製のオプションパーツも取り揃えています。

#### 互換性

- 304ノリッドエレクター・シェルフ
  - 304パンチングソリッドエレクター・シェルフ
- 同一サイズのユニット内で、上記の棚板との併用が可能です。

#### 棚板

- SUS304(18-8)ステンレス製ワイヤー
- 耐久性、強度に優れ、過酷な使用条件下で偉力を発揮します。

#### 耐荷重

- 250kg/棚1段
- 棚1段(間口1,220mm)あたり250kgの耐荷重(分散荷重)。重量がかかるほど固定強度が増します。



耐荷重  
250kg/棚1段

テーパーは、棚板1枚につき4組が付属しています。

#### ボールキャップ(PSタイプ)

- SUS304(18-8)ステンレス製

#### ボール(PSタイプ)

- SUS304(18-8)ステンレス製
- 専用ボールは、より細かく研磨仕上げが施され、耐久性が向上。ボールのキャップ、脚部も全てがステンレス製です。

#### 固定方式

- テーパー固定方式
- ボールと棚板を確実に結合。木づち1本で組み立てられ、ボルトやナットは不要です。

#### 棚板高さ調整

- 25.4mmピッチ
- 25.4mmピッチの溝ごとに高さ調整可能。収納物の変更、棚板の増減も自在です。

#### ボール脚部(PSタイプ)

- アジャストボルト/ナット:  
SUS304(18-8)ステンレス製
- キャスターやドリーによる移動にも対応します。

※掲載サイズ以外のアイテムについても取扱がございます。お問合せください。



サイドアップエレクター・シェルフ

# SIDE UP ERECTA SHELF

## 落下防止用レッジを採用。 機能性に安心をプラス。

棚板四方にレッジを施して物品の落下を防止。  
スーパーエレクター・シェルフの優れた機能性と  
デザイン性を活かした効率的で経済的なタイプです。



棚板の周囲は、高さ25mmのレッジ加工(こぼれ止め)が施され収納物の落下を防止。



棚板のワイヤーメッシュ先端部に施された面取り加工。手に触れることの多い部分の、安全性に配慮。また抗菌クリアコーティングが施され、衛生的なうえ防錆効果が大。

### 奥行460mmシリーズ 直納

棚 ポール 品番 寸法(mm) 重量/価格	SHELF		
	MU910 品番 寸法(mm) 重量/価格	MU1220 品番 寸法(mm) 重量/価格	MU1520 品番 寸法(mm) 重量/価格
	4.0kg ¥9,400	5.2kg ¥11,700	7.1kg ¥14,400

<b>P1390</b> 1.0kg ¥12,800 (4本セット)	MU910/P1390 発注コード 30630801 4段 ¥50,400 ○ 発注コード 30630802 5段 ¥59,800 ○	MU1220/P1390 発注コード 30630803 4段 ¥59,600 ○ 発注コード 30630804 5段 ¥71,300 ○	MU1520/P1390 発注コード 30630805 4段 ¥70,400 ○ 発注コード 30630806 5段 ¥84,800 ○	
	<b>P1590</b> 1.2kg ¥14,800 (4本セット)	MU910/P1590 発注コード 30630811 4段 ¥52,400 ○ 発注コード 30630812 5段 ¥61,800 ○	MU1220/P1590 発注コード 30630813 4段 ¥61,600 ○ 発注コード 30630814 5段 ¥73,300 ○	MU1520/P1590 発注コード 30630815 4段 ¥72,400 ○ 発注コード 30630816 5段 ¥86,800 ○
		<b>P1900</b> 1.4kg ¥18,400 (4本セット)	MU910/P1900 発注コード 30630821 4段 ¥56,000 ○ 発注コード 30630822 5段 ¥65,400 ○	MU1220/P1900 発注コード 30630823 4段 ¥65,200 ○ 発注コード 30630824 5段 ¥76,900 ○
<b>P2200</b> 1.6kg ¥20,800 (4本セット)			MU910/P2200 発注コード 30630831 4段 ¥58,400 ○ 発注コード 30630832 5段 ¥67,800 ○	MU1220/P2200 発注コード 30630833 4段 ¥67,600 ○ 発注コード 30630834 5段 ¥79,300 ○

※お客様組立品

### 特長

- 棚板のレッジ加工(こぼれ止め)により収納物の落下を防止。レッジを買い足す必要がなく経済的です。
- 棚1段あたり250kgの耐荷重。
- スーパータイプのオプションパーツも利用できます。

#### 互換性

- スーパーエレクター・シェルフ
  - 430ソリッドエレクター・シェルフ
  - スラントッドエレクター・シェルフ
- 同一サイズのユニット内で、上記の棚板との併用が可能です。

#### 棚板

- スチールワイヤー、クロームメッキ、抗菌クリアコーティング仕上げ(防錆加工)
- ワイヤーメッシュ先端部の面取り加工により安全性も向上。

#### 耐荷重

- 250kg/棚1段
- 棚1段(間口1,220mm)あたり250kgの耐荷重(分散荷重)。重量がかかるほど固定強度が増します。



**耐荷重**  
250kg/棚1段

テーパーは、棚板1枚につき4組が付属しています。

#### ポールキャップ(Pタイプ)

- ポリエステル製

#### ポール(Pタイプ)

- SUS304(18-8)ステンレス製
- 耐食性に優れたステンレス製。入念な研磨仕上げにより耐久性が向上しています。

#### レッジ

- 25mm 高

#### 固定方式

- テーパー固定方式
- ポールと棚板を確実に結合。木づち1本で組み立てられ、ボルトやナットは不要です。

#### 棚板高さ調整

- 25.4mmピッチ
- 25.4mmピッチの溝ごとに高さ調整可能。収納物の変更、棚板の増減も自在です。

#### ポール脚部(Pタイプ)

- アジャストボルト:スチール製三価クロメート処理
  - ナット:亜鉛ダイカスト
- キャスターやドローリーによる移動にも対応します。

※掲載サイズ以外のアイテムについても取扱がございます。お問合せください。

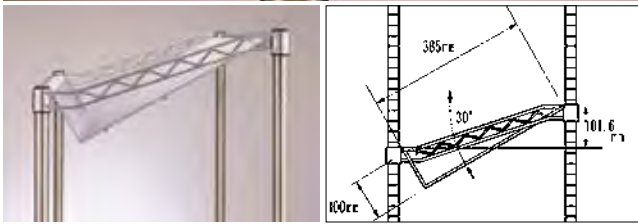


スラントッドエレクター・シェルフ

# SLANTED ERECTA SHELF

見やすく、手にとりやすい。  
人に優しい機能のカタチ、傾斜棚。

スーパーエレクターに傾斜をつけることで、  
新たな機能性と演出効果が融合。  
視認性や物品管理に優れ、  
ディスプレイ用什器にも適します。



傾斜角30°・深さ100mm。物品の出し入れが容易で、視認性に優れた傾斜棚。  
棚1段(間口1,220mm)あたり250kgの耐荷重を誇る。

奥行460mmシリーズ **直納**

棚	品番 寸法(mm) 重量 価格	SHELF		
		ST910	ST1220	ST1520
ポール	品番 寸法(mm) 重量/価格	品番 寸法(mm) 重量/価格	品番 寸法(mm) 重量/価格	品番 寸法(mm) 重量/価格
	4.9kg ¥18,800	6.2kg ¥23,500	7.6kg ¥28,800	

STP1390 1.0/0.9kg ¥12,200 (4本セット)	STP1390/ST910 発注コード 30630001 4段 ¥87,400 ○	STP1390/ST1220 発注コード 30630003 4段 ¥106,200 ○	STP1390/ST1520 発注コード 30630005 4段 ¥127,400 ○
	発注コード 30630002 5段 ¥106,200 ○	発注コード 30630004 5段 ¥129,700 ○	発注コード 30630006 5段 ¥156,200 ○
	STP1590 1.2/1.1kg ¥14,300 (4本セット)	STP1590/ST910 発注コード 30630011 4段 ¥89,500 ○	STP1590/ST1220 発注コード 30630013 4段 ¥108,300 ○
	発注コード 30630012 5段 ¥108,300 ○	発注コード 30630014 5段 ¥131,800 ○	発注コード 30630016 5段 ¥158,300 ○
STP1900 1.4/1.3kg ¥17,600 (4本セット)	STP1900/ST910 発注コード 30630021 4段 ¥92,800 ○	STP1900/ST1220 発注コード 30630023 4段 ¥111,600 ○	STP1900/ST1520 発注コード 30630025 4段 ¥132,800 ○
	発注コード 30630022 5段 ¥111,600 ○	発注コード 30630024 5段 ¥135,100 ○	発注コード 30630026 5段 ¥161,600 ○
	STP2200 1.6/1.5kg ¥20,200 (4本セット)	STP2200/ST910 発注コード 30630031 4段 ¥95,400 ○	STP2200/ST1220 発注コード 30630033 4段 ¥114,200 ○
発注コード 30630032 5段 ¥114,200 ○		発注コード 30630034 5段 ¥137,700 ○	発注コード 30630036 5段 ¥164,200 ○

※お客様組立品

## 特長

- 物品の出し入れが容易で、視認性に優れる傾斜棚(傾斜角30°・深さ100mm)。
- クロムメッキ、抗菌クリアコーティング仕上げ(防錆加工)スチールワイヤー。
- 棚1段あたり250kgの耐荷重。
- スーパータイプのオプションパーツも利用できます。

### 互換性

- スーパーエレクター・シェルフ
  - サイドアップエレクター・シェルフ
  - 430ソリッドエレクター・シェルフ
- 同一サイズのユニット内で、上記の棚板との併用が可能です。

### 棚板

- スチールワイヤー、クロムメッキ、抗菌クリアコーティング仕上げ(防錆加工)
- 傾斜角: 30°  
ワイヤーメッシュ先端部の面取り加工により安全性も向上。

### 耐荷重

- 250kg/棚1段
- 棚1段(間口1,220mm)あたり250kgの耐荷重(分散荷重)。重量がかかるほど固定強度が増します。



テーパーは、棚板1枚につき4組が付属しています。

### ポールキャップ(Pタイプ)

- ポリエステル製

### ポール(Pタイプ)

- SUS304(18-8)ステンレス製
- 耐食性に優れたステンレス製。入念な研磨仕上げにより耐久性が向上しています。

### 深さ

- 100mm

### 固定方式

- テーパー固定方式
- ポールと棚板を確実に結合。木づち1本で組み立てられ、ボルトやナットは不要です。

### 棚板高さ調整

- 25.4mmピッチ
- 25.4mmピッチの溝ごとに高さ調整可能。収納物の変更、棚板の増減も自在です。

### ポール脚部(Pタイプ)

- アジャストボルト:スチール製三価クロメート処理
  - ナット:亜鉛ダイカスト
- キャスターやドローリーによる移動にも対応します。

※掲載サイズ以外のアイテムについても取扱いがございます。お問合せください。

スーパーエレクター・プロ

# SUPER ERECTA PRO

マット部が取り外しできて洗浄可能。  
次世代のスタンダードシェルフです。

製造過程で抗菌剤を含有したマット。  
その効果は半永久的に持続します。  
しかも取り外して洗浄が容易に行えるので、  
いつまでも衛生的に使用可能です。



Pタイプのポールも使用可能。キャスターやオプションパーツも豊富です

抗菌加工された棚板マット部は、フレームから簡単に取り外せ、洗浄が容易。

奥行460mmシリーズ **直納**

棚 品番 寸法(mm) 重量 価格	SHELF		
	PR1836NK3 3.4kg ¥9,400	PR1848NK3 4.2kg ¥11,700	PR1860NK3 5.2kg ¥14,400

54PK3 1.4kg ¥14,000 (4本セット)	PR1836NK3 / 54PK3 発注コード 30630301 4段 ¥51,600 ○	PR1848NK3 / 54PK3 発注コード 30630303 4段 ¥60,800 ○	PR1860NK3 / 54PK3 発注コード 30630305 4段 ¥71,600 ○
	発注コード 30630302 5段 ¥61,000 ○	発注コード 30630304 5段 ¥72,500 ○	発注コード 30630306 5段 ¥86,000 ○
	63PK3 1.6kg ¥16,000 (4本セット)	PR1836NK3 / 63PK3 発注コード 30630311 4段 ¥53,600 ○	PR1848NK3 / 63PK3 発注コード 30630313 4段 ¥62,800 ○
発注コード 30630312 5段 ¥63,000 ○		発注コード 30630314 5段 ¥74,500 ○	発注コード 30630316 5段 ¥88,000 ○
74PK3 1.8kg ¥20,000 (4本セット)		PR1836NK3 / 74PK3 発注コード 30630321 4段 ¥57,600 ○	PR1848NK3 / 74PK3 発注コード 30630323 4段 ¥66,800 ○
	発注コード 30630322 5段 ¥67,000 ○	発注コード 30630324 5段 ¥78,500 ○	発注コード 30630326 5段 ¥92,000 ○
	86PK3 2.3kg ¥22,800 (4本セット)	PR1836NK3 / 86PK3 発注コード 30630331 4段 ¥60,400 ○	PR1848NK3 / 86PK3 発注コード 30630333 4段 ¥69,600 ○
発注コード 30630332 5段 ¥69,800 ○		発注コード 30630334 5段 ¥81,300 ○	発注コード 30630336 5段 ¥94,800 ○

※お客様組立品

## 特長

- 抗菌マット部はマイクロバン抗菌加工ポリプロピレン製。優れた抗菌効果。棚板フレーム部、ポールはともに亜鉛メッキ(クロメート処理)、エポキシコーティング仕上げ(防錆加工)。
- 優れた耐熱・耐寒性:-29℃~52℃での連続使用、93℃の熱湯洗浄(3~5分)に耐えられます。
- クリーンな環境での用途に最適です。
- 米国・インターメトロ社製
- ※スーパーエレクター・シェルフ、及び他のシェルフとの互換性はありません。

### 棚板

- マット部:ポリプロピレン(マイクロバン抗菌加工)
  - フレーム部:スチール、亜鉛メッキ(クロメート処理)、エポキシコーティング仕上げ(防錆加工)、マイクロバン抗菌加工
- 錆の発生を抑え、耐食性に優れています。

### 耐荷重

- 363kg/棚1段
- 棚1段(間口1,220mm)あたり363kgの耐荷重(分散荷重)。強靱で堅牢な構造です。



メトロ社の商品は、米国に於いて生産されております。カラーや仕様の変更、または一部商品の生産中止を予告なく行う場合があります。詳しくは、お問い合わせください。  
\*マイクロバンは抗菌剤・抗カビ剤の登録商標です。\*マイクロバンブランドは米国マイクロバン社の登録商標です。

※掲載サイズ以外のアイテムについても取扱がございます。お問い合わせください。

テーパーは、棚板1枚につき4組が付属しています。



米国マイクロバン社は、ポリマー、繊維などの製造過程で抗菌剤を含有し、耐久性の高い安全で衛生的な抗菌・抗カビ仕様加工する独自の技術により、信頼を集めています。

ポール(どちらかをお選びいただけます)

- スチール、亜鉛メッキ(クロメート処理)、エポキシコーティング仕上げ(防錆加工)、マイクロバン抗菌加工
- SUS304(18-8)ステンレス製

### 固定方式

- テーパー固定方式
- ポールと棚板を確実に結合。木づち1本で組み立てられ、ボルトやナットは不要です。

### 棚板高さ調整

- 25.4mmピッチ
- 25.4mmピッチの溝ごとに高さ調整可能。収納物の変更、棚板の増減も自在です。

### ポール脚部(Pタイプ)

- アジャストボルト付き
- キャスターやドローを使用すれば搬送にも対応します。



メトロマックスQ

# METRO MAX Q

## 優れた耐熱・耐寒・耐薬品性を誇る

### メトロマックスQがリニューアル。

抗菌マットは、製造過程で抗菌材を含有しているので、効力が半永久的に持続。スチール製ポールと樹脂製棚板は、ボトムアップによりスピーディに組み立て、調整可能。メトロマックスiの棚板も使用可能です。



抗菌加工された棚板マット部は、フレームから簡単に取り外せ、洗浄が容易。

棚板の四隅にあるコーナーレバーを引くだけで、棚間隔の調整が容易。

#### 奥行460mmシリーズ 直納

MQ18 series	SHELF		
	MQ1836G	MQ1848G	MQ1860G
品番 寸法(mm) 重量 価格	MQ1836G 3.5kg ¥11,800	MQ1848G 4.5kg ¥14,800	MQ1860G 5.3kg ¥18,200

MQ54PE 1.5kg ¥16,000 (4本セット)	MQ1836G/MQ54PE 発注コード 30630401 4段 ¥63,200 F	MQ1848G/MQ54PE 発注コード 30630403 4段 ¥75,200 F	MQ1860G/MQ54PE 発注コード 30630405 4段 ¥88,800 F
	MQ1836G/MQ63PE 発注コード 30630411 4段 ¥66,400 F	MQ1848G/MQ63PE 発注コード 30630413 4段 ¥78,400 F	MQ1860G/MQ63PE 発注コード 30630415 4段 ¥92,000 F
	MQ1836G/MQ74PE 発注コード 30630421 4段 ¥70,400 F	MQ1848G/MQ74PE 発注コード 30630423 4段 ¥82,400 F	MQ1860G/MQ74PE 発注コード 30630425 4段 ¥96,000 F
MQ63PE 1.7kg ¥19,200 (4本セット)	MQ1836G/MQ86PE 発注コード 30630431 4段 ¥73,600 F	MQ1848G/MQ86PE 発注コード 30630433 4段 ¥85,600 F	MQ1860G/MQ86PE 発注コード 30630435 4段 ¥99,200 F
	MQ1836G/MQ74PE 発注コード 30630422 5段 ¥82,200 F	MQ1848G/MQ74PE 発注コード 30630424 5段 ¥97,200 F	MQ1860G/MQ74PE 発注コード 30630426 5段 ¥114,200 F
	MQ1836G/MQ86PE 発注コード 30630432 5段 ¥85,400 F	MQ1848G/MQ86PE 発注コード 30630434 5段 ¥100,400 F	MQ1860G/MQ86PE 発注コード 30630436 5段 ¥117,400 F

※お客様組立品

## 特長

- 抗菌マット部はマイクロバン抗菌加工ポリプロピレン製。優れた抗菌効果。
- 優れた耐熱・耐寒性：-29℃～52℃での連続使用、93℃の熱湯洗浄（3～5分）に耐えられます。
- 耐錆・耐薬品性にも優れているため、クリーンな環境での用途に最適です。
- 特許ボトムアップ方式による容易な組み立て。

### 互換性

● メトロマックスi  
同一サイズのユニット内で、上記の棚板との併用が可能です。

### 棚板

- マット部：ポリプロピレン（マイクロバン抗菌加工）
- フレーム部：スチール、亜鉛メッキ（クロメート処理）、エポキシコーティング仕上げ（防錆加工）、マイクロバン抗菌加工

耐寒・耐熱・耐錆・耐薬品性など優れた性能に高い抗菌力をプラス。

### 耐荷重

● 363kg／棚1段  
棚1段（間口1,220mm）あたり363kgの耐荷重（分散荷重）。  
強靱で堅牢な構造です。



メトロ社の商品は、米国に於いて生産されています。カラーや仕様の変更、または一部商品の生産中止を予告なく行う場合があります。詳しくは、お問い合わせください。  
\*マイクロバンは抗菌剤・抗カビ剤の登録商標です。\*マイクロバンブランドは米国マイクロバン社の登録商標です。

※掲載サイズ以外のアイテムについても取扱がございます。お問合せください。

テーパーは、棚板1枚につき4組が付属しています。



米国マイクロバン社は、ポリマー、繊維などの製造過程で抗菌材を含有し、耐久性の高い安全で衛生的な抗菌・抗カビ仕様加工する独自の技術により、信頼を集めています。

### ポール

- スチール、亜鉛メッキ（クロメート処理）、エポキシコーティング仕上げ（防錆加工）、マイクロバン抗菌加工

### 固定方式

- コネクタ固定・複合安定方式  
特許ボトムアップ方式により、棚板を重ね、ポールを差し込んで棚板を持ち上げてコネクタに固定するだけの容易な組み立て。

### 棚板高さ調整

- 25.4mmピッチ  
25.4mmピッチの溝ごとに高さ調整可能。収納物の変更、棚板の増減も自在です。

### ポール脚部

- アジャストボルト付き  
キャスターやドローリーを使用すれば搬送にも対応します。





品番	品名	m/m	定価
① 10500520	お玉(大)	70c.c. 307×(頭部)φ84	¥1,500 C
② 10500521	穴お玉(大)	307×(頭部)φ84	¥1,500 C
③ 10500522	お玉(小)	45c.c. 288×(頭部)φ71	¥1,350 C
④ 10500523	スパゲッティレードル	323	¥1,700 C
⑤ 10500524	横口レードル	50c.c. 300	¥1,700 C



品番	品名	m/m	定価
⑥ 10500553	栓抜き	194	¥800 C
⑦ 10500554	ティーストレーナー	(全長)224×(頭部)φ75	¥1,300 C
⑧ 10500555	あく取り	(全長)268×(頭部)82×73	¥1,300 C
⑨ 10500556	スプリング泡立て	265	¥1,000 C

品番	品名	m/m	定価
⑩ 10500557	ミニお玉	40c.c. (全長)247×(頭部)φ65	¥1,200 C
⑪ 10500558	ミニ穴お玉	(全長)247×(頭部)φ65	¥1,200 C



品番	品名	m/m	定価
⑫ 10500525	マッシュャー	(全長)273×(頭部)83×75	¥1,800 C
⑬ 10500526	粕あげ	(全長)315×(頭部)120×108	¥1,500 C
⑭ 10500527	バターピーター	305	¥1,500 C

品番	品名	m/m	定価
⑮ 10500528	穴ターナー	330	¥1,400 C
⑯ 10500530	泡立て	295(六本線)	¥900 C



品番	品名	m/m	定価
⑰ 10500537	キッチンストレーナー 15cm	(全長)337×(頭部)φ152	¥2,700 C
⑱ 10500538	ケーキ/パイサーバー	(全長)312×(刃)145	¥1,400 C
⑲ 10500539	りんご芯抜き	224	¥900 C

品番	品名	m/m	定価
⑳ 10500541	シリコンスパチュラ L	(全長)293×(頭部)55×88	¥1,200 C
㉑ 10500542	シリコンスパチュラ S	(全長)230×(頭部)36×56	¥1,000 C



品番	品名	m/m	定価
① 10500617	ナイロン魚ターナー	340×200×35	¥1,500 C
② 10500618	ユティリティブラシ	315×80×55	¥1,000 C
③ 10500619	ポケットクリーナーブラシ	280×85×55	¥1,000 C

●材質:本体/18-8ステンレス鋼、皿部・ブラシ/#66ナイロン、樹脂部/ABS樹脂



キッチンオタマスタンド

品番	品名	m/m	定価
④ 10535291	ブラック	135×110×85	¥2,000 C
⑤ 10535292	レッド	135×110×85	¥2,000 C
⑥ 10535293	ブルー	135×110×85	¥2,000 C

●材質:本体・ワイヤーラック/18-8ステンレス、本体すべり止め/TPE樹脂  
底マット/エラストマー樹脂、ワイヤーカバー/シリコン



品番	品名	m/m	定価
⑦ 10500531	ナイロンターナー (全長) 367×(頭部) 90×125		¥1,200 C
⑧ 10500532	ナイロンレードル (全長) 355×(頭部) 100×103		¥1,200 C
⑨ 10500533	ナイロンマッシャー (全長) 274×(頭部) φ88		¥1,500 C
⑩ 10500534	ナイロンバターピーター	330	¥900 C
⑪ 10500535	ナイロン泡立て	287	¥900 C

●頭部材質:#66ナイロン



品番	品名	m/m	定価
⑫ 10500566	黄身取り	(全長) 215×(頭部) φ83	¥1,100 C
⑬ 10500567	肉たたき	(全長) 260×(楯用部) 49×58	¥2,400 C
⑭ 10500568	メロンボーラー 25mm	(全長) 170×(頭部) φ25	¥800 C
⑮ 10500569	うろこ取り	208	¥1,100 C
⑯ 10500570	シェル型バターカーラー	(全長) 189×(頭部) 39×39	¥1,000 C
⑰ 10500571	ワサビおろし	(全長) 235×(頭部幅) 88	¥1,800 C

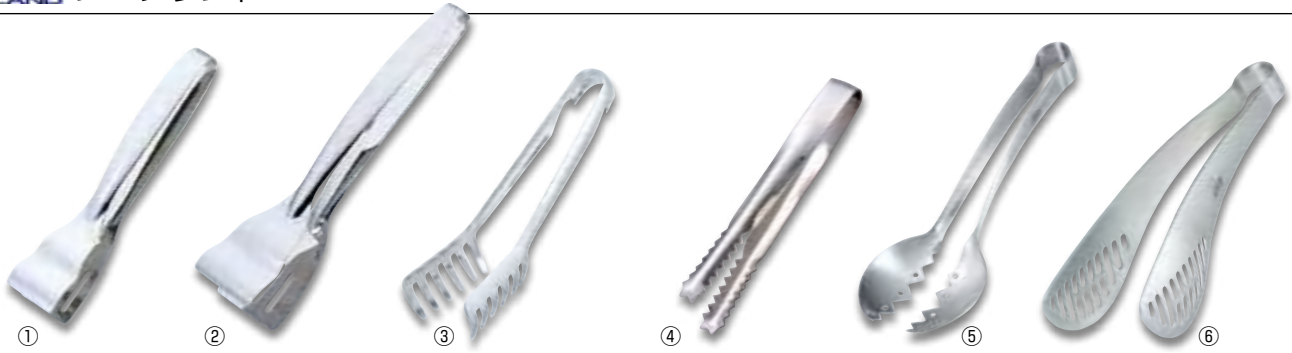
品番	品名	m/m	定価
⑱ 10500572	オイスターナイフS	(全長) 201×(ブレード) 70	¥1,100 C
⑱ 10500573	L	(全長) 227×(ブレード) 95	¥1,100 C



品番	品名	m/m	定価
⑳ 10500546	グレープフルーツナイフ (全長) 223×(刃) 102		¥1,000 C
㉑ 10500547	Y型ピーラー (全長) 176×(刃) 50		¥900 C
㉒ 10500548	I型ピーラー (全長) 204×(刃) 50		¥900 C



品番	品名	m/m	定価
㉓ 10500549	アイスクリーム スクープ (全長) 223×(頭部) 42×52		¥1,100 C
㉔ 10500550	チーズグレーター (全長) 252×(頭部幅) 58		¥900 C
㉕ 10500551	チーズナイフ (全長) 235(刃) 112		¥1,200 C
㉖ 10500552	Cookieメジャー 20c.c. (全長) 190×(頭部) φ39		¥900 C



品番	品名	m/m	定価
① 10500591	18-8 ハンバークトング S	220	¥1,400 C
② 10500592	L	273	¥1,800 C
③ 10500593	18-8 スパゲッティトング	195	¥1,400 C

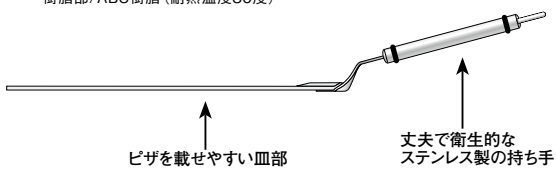
品番	品名	m/m	定価
④ 10500594	18-8 アイストング	155	¥350 C
⑤ 10500610	18-8 スクープトング	235×100×30	¥1,800 C
⑥ 10500611	18-8 フレンチトング	218× 70×50	¥2,200 C

本格派ピザづくりに欠かせないピザサーバー。  
サイズバリエーションも豊富で、大きなピザにも対応します。



品番	品名	m/m	人数	定価
⑦ 10500605	ビッグピザサーバー 10"	(全長) 460×φ254	5	¥5,000 C
10500606	11"	(全長) 485×φ280	5	¥6,000 C
10500607	12"	(全長) 510×φ305	5	¥7,000 C

●材質:金属部 本体(頭部)/301ステンレス(ばね用特殊鋼)  
ハンドル部/18-8 ステンレス鋼 シャフト部/18-0 ステンレス鋼  
樹脂部/ABS樹脂(耐熱温度80度)



ピザボーイ

品番	品名	m/m	定価
⑧ 10505001	レッド	102×103×32	¥1,200 C
⑨ 10505002	グリーン	102×103×32	¥1,200 C

●材質:本体/耐熱ABS#777E(耐熱温度100℃)  
中芯/POM#FG500P(耐熱温度150℃)  
刃カバー/耐熱ポリプロピレン#HJ4012(耐熱温度140℃)  
刃部/301ステンレス(1/2H)



ピザ生地をきれいに切れます。

品番	品名	m/m	定価
⑩ 10500544	ピザカッター	215×(頭部)φ 67	¥950 C
⑪ 10500545	ジャンボピザカッター	245×(頭部)φ100	¥1,300 C

●材質:本体/18-8ステンレス鍋、樹脂部/ABS樹脂  
刃部/SUS301H  
※指が刃に当たらない安全ガード付き



品番	品名	m/m	定価
⑫ 10500612	3面チーズグレーター	105×85×200	¥1,500 C
●材質:金属部/18-0ステンレス 樹脂部/エラストマー樹脂、ABS樹脂			
⑬ 10500599	アルデンテチェック	230	¥500 C
⑭ 10500600	スパゲティチェック	185	¥800 C
⑮ 10500613	トリュフスライサー	253×86×H13	¥3,500 C
●材質:金属部/18-0ステンレス 刃部/420J2ステンレス鋼 樹脂部/エラストマー樹脂、ABS樹脂			



品番	品名	m/m	定価
⑯ 10500563	ベーカリーブラシ	197×40×40	¥900 C
⑰ 10500564	DX カンオープナー	195×50	¥2,300 C
⑱ 10500565	にんにく絞り	185	¥2,500 C
●⑱頭部材質:ナイロン毛			





品番	品名	m/m		定価
② 10500580	パンチングボール	15cm	φ162×H 63	¥1,500 C
10500581		18cm	φ194×H 68	¥1,800 C
10500582		21cm	φ226×H 78	¥2,200 C
10500584		24cm	φ256×H 84	¥2,800 C
③ 10500585	グルメボール	15cm	φ168×H 85	¥1,300 C
10500586		18cm	φ198×H100	¥1,600 C
10500587		21cm	φ230×H116	¥1,900 C
10500588		24cm	φ260×H130	¥2,200 C

DX コンビニポケット

品番	品名	m/m	定価
① 10524240	DXコンビニポケット	85×80×H207	¥1,300 C

●材質:透明筒/アクリル(PMMA)  
底部/シリコン樹脂  
金属部/18-8ステンレス



品番	品名	m/m		容量	定価
④ 10502338	18-8 メジャーカップ	1/2カップ	127× 83×30	100ml	¥1,000 C
⑤ 10502333		1カップ	148×100×40	200ml	¥1,300 C
⑥ 10502337	18-8 メジャースプーン	15/5/2.5ml	107× 50×20	15/5/2.5ml	¥1,100 C



電子レンジ使用可  
食洗機使用可



側面のダイヤモンドカットが熱い液体の熱を分散させ、指のすべり止めにもなります。  
●シリコン製なので、熱いお湯なども計量できます。  
●注ぎやすく、持ちやすい三角形。  
●電子レンジに使用いただけますので、バターやチョコレートを溶かし、そのまま容器としてケーキやスイーツにご利用ください。

New シリコンメジャーカップ

品番	品名	m/m		定価
⑦ 1056281C	1/2cup クリア	#14628-100C	71×H86	¥900 C
⑧ 1056282B	1cup スカイブルー	#14628-200B	90×H107	¥1,300 C
⑨ 1056284G	2cup グリーン	#14628-400G	110×H132	¥1,800 C

●材質:シリコン



グリーンピーラー

品番	品名	m/m	定価
⑩ 10500609	グリーンピーラー	200×100×25	¥2,200 C

●材質:本体/18-8ステンレス  
刃部/420J2ステンレス鋼  
樹脂部/ポリプロピレン樹脂、エラストマ樹脂

ritter リッター

100年以上の経験と品質から生まれるリッターのピーラー



リッター 皮むき器

品番	品名	m/m	定価
⑪ 10503001	カーボンスチール刃	110×66×12	¥500 C

●材質:刃部/カーボンスチール(パーカー仕上げ)  
樹脂部/ABS樹脂



リッター 皮むき器

品番	品名	m/m	定価
⑫ 10503002	ステンレスチール刃	110×65×12	¥700 C

●材質:刃部/ステンレスチール  
樹脂部/ABS樹脂



リッター トマトピーラー

品番	品名	m/m	定価
⑬ 10503003	トマトピーラー	115×65×12	¥900 C

●材質:刃部/ステンレスチール420J2  
樹脂部/ABS樹脂  
刃カバー/ポリプロピレン樹脂



切ってそのまま鍋へ直行!

品番	品名	m/m	定価
① 10500602	まな板シート 2枚組 (ホワイト・ブルー)	380×305	¥500 C

●材質:ポリプロピレン



直径9cmまでのりんごを簡単10分割!  
実と芯がきれいに切り分けられます。

品番	品名	m/m	定価
② 10500306	アップルカッター	215×135×H45	¥1,200 C

●材質:本体/ABS樹脂  
刃部/ステンレス鋼  
ネジカバー/ポリエチレン

従来の製品では  
できなかった!  
直径12cmの  
りんごや梨が  
カット出来ます。



品番	品名	m/m	定価
⑥ 10500307	ジャンボアップルカッター	本体:148×245×H56 プロテクター:135×135×H16	¥4,000 C

●材質:本体/18-8ステンレス  
刃部/301ステンレス鋼



シリコン ユーティリティーマット

品番	品名	m/m	定価
③ 10505003	トマト	238×240×H2	¥900 C
④ 10500004	オニオン	242×250×H2	¥900 C
⑤ 10500005	メロン	247×228×H2	¥900 C

●耐熱温度220℃



品番	品名	m/m	定価
⑦ 10500309	シトラスポート	245×135×H125	¥800 C

●材質:本体/ABS樹脂  
取手:TPR

品番	品名	m/m	定価
⑧ 10500308	エッグスライサー	140×105×H45	¥1,200 C

●材質:本体/ABS樹脂 線材:18-8ステンレス  
ストッパー:発泡ゴムスポンジ  
※スライスカッターとくし型カッターで形状が選べます。  
※くし型カッターは構造上、均等な分割ができません。



LURCH  
ドイツの  
伝統と巧みな技

くり抜き&飾り切りの  
アレンジで  
食卓を華やかに演出

ヴェジホールツイスター 4本セット

品番	m/m	定価
⑨ 10520295	198×40×40	¥5,000 C

セット内容 Sアタッチメント (ホイールサイズ:約φ18)  
Mアタッチメント (ホイールサイズ:約φ24)  
Lアタッチメント (ホイールサイズ:約φ30)  
LLアタッチメント (ホイールサイズ:約φ40)

●材質:ハンドル・ブレードアタッチメント/ステンレススチール  
樹脂部/ABS樹脂(耐熱温度90℃)



いろいろな食材をらせん形状にくり抜く事が出来る調理器具。  
くり抜いた所に他の食材を詰めて料理したり、くり抜かれた食材を使用して他の調理に使ったりと、アイディア次第で華やかな料理を演出する事ができます。





今までピーラーでは  
むきづらかったトマトの  
皮がきれいにむける！  
野菜・果実、特にキウイ  
フルーツや桃の皮  
むきに最適です。



品番	品名	m/m	定価
③ 10500310	トマトピーラー	178×62×25	¥1,500 C
●材質:本体枠/18-8ステンレス、刃部/420J2ステンレス鋼 ハンドル(二重成形)・芯/ポリプロピレン 外側/エラストマー樹脂			

柔らかいトマトもきれいにカット、  
レモン・チーズ・フランスパンの  
スライスにも最適。



品番	品名	m/m	定価
① 10500311	トマトナイフ	220×25×15(刃部:105)	¥1,100 C
●材質:刃部/420J2ステンレス鋼 ハンドル(二重成形)・芯/ポリプロピレン、 外側/エラストマー樹脂			

トマトやいちごのヘタ取りに！  
メロンボーラーとしても。



品番	品名	m/m	定価
④ 10500313	トマトシャーク	170×25×20	¥900 C
●材質:頭部/18-8ステンレス ハンドル(二重成形)・芯/ポリプロピレン 外側/エラストマー樹脂			



りんごの皮むき感覚で  
スルスルむけます。

品番	品名	m/m	定価
② 10500312	縦型トマトピーラー	200×30×20	¥1,500 C
●材質:刃部/420J2ステンレス鋼、 ハンドル(二重成形)・芯/ポリプロピレン、 外側/エラストマー樹脂			



きれいなスライス  
トマトが簡単に！

品番	品名	m/m	定価
⑤ 10500314	トマト&オニオンスライスヘルパー	80×225×22	¥1,500 C
(刃部:φ1.6×62mm×16本) ●材質:刃部/ステンレス鋼、ハンドル(二重成形)・芯/ポリプロピレン、 外側/エラストマー樹脂、頭部/ABS樹脂、 プロテクター/ポリプロピレン			



レモンやライムを一度に  
8等分にカットする  
ことができます。



品番	品名	m/m	定価
⑥ 10500315	レモン&ライムカッター	126×108×H88	¥1,200 C
●材質:刃部/420J2ステンレス鋼、カッター・ベース/ABS樹脂			

手を汚さず簡単にレモンを  
絞る事ができます。



品番	品名	m/m	定価
⑦ 10500316	シリコンレモンスクイズバッグ 2Pセット	37×78×35mm×2個	¥1,000 C

レモンの皮はもちろん、  
生姜やわさびにも！  
専用ブラシ付



品番	品名	m/m	定価
⑧ 10500317	レモングレーター(ブラシ付き)	84×236×40	¥1,800 C
●材質:おろし部/ステンレス鋼 ハンドル(二重成形)・芯/ポリプロピレン、外側/エラストマー樹脂 ブラシハンドル/ポリプロピレン、ブラシハケ部/ナイロン			

果汁搾りに  
最適！



品番	品名	m/m	定価
⑨ 10500318	レモン搾り	110×233×H51	¥1,500 C
●材質:頭部/18-8ステンレス ハンドル(二重成形)・芯/ポリプロピレン 外側/エラストマー樹脂			

レモン・チーズ・  
フランスパンの  
スライスに  
最適！



品番	品名	m/m	定価
⑩ 10500319	レモンナイフ	18×216×31(刃部:95)	¥1,000 C
●材質:刃部/420J2ステンレス鋼 ハンドル(二重成形)・芯/ポリプロピレン、 外側/エラストマー樹脂			

むきづらかったレモンの皮が  
きれいにむける！



品番	品名	m/m	定価
⑪ 10500320	縦型レモンピーラー	26×200×H22	¥1,200 C
●材質:刃部/420J2ステンレス鋼、頭部/18-8ステンレス ハンドル(二重成形)・芯/ポリプロピレン 外側/エラストマー樹脂			

レモンの表皮を使った  
飾り付けに最適！



品番	品名	m/m	定価
⑫ 10500321	レモンゼスター	26×160×H22	¥1,000 C
●材質:刃部/420J2ステンレス鋼、 ハンドル(二重成形)・芯/ポリプロピレン、 外側/エラストマー樹脂			

新しいカタチのレモン絞り！  
オレンジやライムにも。



品番	品名	m/m	定価
⑬ 10500322	レモンジュース	50×40×215	¥800 C
●材質:頭部/ポリプロピレン ハンドル(二重成形)・芯/ポリプロピレン、 外側/エラストマー樹脂			



## ロータリー チーズ グレーター Rotary Cheese Grater

ハンドルを回すだけでチーズが簡単に削れます。  
削りたてのチーズで  
料理がより一層美味しくなります。

### POINT

料理に合わせて  
細目・粗目が選べる!

回転ハンドルの回す方向を変えると細目・粗目が変わります。



〈料理例〉  
細目…サラダ、パスタ、リゾットなど  
粗目…ピザ、グラタンなど

左右どちらの手でも  
使いやすい!

回転ハンドルは左右どちらにでも付け  
替えが可能なため、聞き手に合わせて  
使用することができます。

左利きの場合 右利きの場合



## Pizza Master ロータリーチーズグレーター

品番	品名	m/m	定価
① 10562968	62968	約210×110×115	¥3,000 C

●材質：樹脂部/高耐熱ABS樹脂 777E (耐熱温度 106℃)  
刃部/ステンレス鋼 (クロム 18%)



メープルウッド使用の  
ナチュラル仕上げ  
お洒落な雰囲気も魅力です。



## Pizza Master ピザトレイ

品番	品名	m/m	定価
② 10540017	ピザトレイ-17	GB-PT17 約200×280×H20	¥2,800 C
③ 10540020	ピザトレイ-20	GB-PT20 約230×310×H20	¥3,300 C
④ 10540023	ピザトレイ-23	GB-PT23 約230×340×H20	¥3,800 C
⑤ 10540026	ピザトレイ-26	GB-PT26 約290×370×H20	¥5,000 C
⑥ 10540030	ピザトレイ-30	GB-PT30 約330×410×H20	¥6,000 C

●材質:メープルウッド、ポリエステル系樹脂ラッカー塗装

水や氷を使わない  
冷蔵庫で冷やした後に  
巻くだけのワインクーラー!



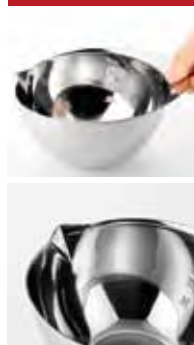
本製品が約10℃以下になるとガラスのイラストが  
浮かび上がります。  
720mlのワインボトル(25.5℃)に約30分巻く事で  
約16℃になります。

## ファブリック ワインクーラー

品番	品名	m/m	定価
⑦ 10540214	LM-214W	400×225×H15	¥2,700 C

●材質:布・ナイロン  
内容物/高分子吸水材

## 18-8 Stainless steel Measure Bowl Cap メジャーボールキャップ



帽子をイメージしたかわいい  
ステンレス製の計量ボウル  
料理作りがより一層  
楽しくなります。



## メジャーボールキャップ

品番	品名	m/m	容量	定価
⑧ 10540075	ミニ MBC-75	約 90×73×H45	75c.c.	¥550 C
⑨ 10540125	小 MBC-125	約100×83×H52	125c.c.	¥650 C
⑩ 10540200	中 MBC-200	約130×103×H65	200c.c.	¥900 C
⑪ 10540400	大 MBC-400	約150×123×H75	400c.c.	¥1,200 C

●材質:18-8ステンレス鋼



握ってすくう、離して盛り付け!  
簡単操作で盛り付けに大活躍!  
ハンドルを操作することで  
アイスクリームがスムーズに離れます。



内径:約56mm  
外形:約62mm

握りやすい  
ハンドル



ポテトサラダの取り分けや味噌汁作りにも  
便利です。

## アルミアイススクープ

品番	品名	m/m	容量	定価
⑫ 10503713	FF-3713	約197×72×H30	約40c.c.	¥1,800 C

●材質:本体/アルミダイキャスト、ポリエステル系樹脂塗装

# GS カービングセット

手軽にカービングが楽しめます!

手軽にカービングを  
楽しむ入門セット!



カービングセット

品番	品名	定価
① 10510001	ベーシックオリジナルセレクション(3本組) ●材質:ハンドル(二重成形)/ポリプロピレン樹脂(耐熱温度110℃)・ エラストマー樹脂(耐熱温度100℃) 刃部/420Fステンレス鋼	¥4,000 E



カービングセット

品番	品名	定価
② 10510003	ベーシックオリジナルセレクション(5本組) ●材質:ハンドル(二重成形)/ポリプロピレン樹脂(耐熱温度110℃)・ エラストマー樹脂(耐熱温度100℃) 刃部/420Fステンレス鋼(φ12:18-8ステンレス)	¥6,000 E

プロの要求に対応した組み合わせを揃えた  
ベストセレクション。



カービングセット

品番	品名	定価
③ 10510004	A プロフェッショナル(8本組) ●材質:ハンドル(二重成形)/ポリプロピレン樹脂(耐熱温度110℃)・ エラストマー樹脂(耐熱温度100℃) 刃部/420Fステンレス鋼(S:430ステンレス鋼、φ20:18-8ステンレス、W:鋼玉) 布製ケース/PVC	¥10,000 E

プロの細工師との共同開発から生まれた高度な  
彫刻に威力を発揮するベーシックセット。



カービングセット

品番	品名	定価
④ 10510005	B スペシャル(8本組) ●材質:ハンドル(二重成形)/ポリプロピレン樹脂(耐熱温度110℃)・ エラストマー樹脂(耐熱温度100℃) 刃部/420Fステンレス鋼(φ12:18-8ステンレス) 布製ケース/PVC	¥10,000 E



## Sauce Deco Spoon ソースデコスプーン

料理をアートに

ソースやドレッシングなど、先端を立てながら持ち  
お皿に文字や模様などを描けます。  
素敵な演出に最適な逸品です。



アマミューズは一口大のオードブル料理にも使用されます。



### New ソースデコスプーン

品番	品名	m/m	定価
⑤ 1056664L	L	#46664-L	225 ¥1,600 C
⑥ 1056664M	M	#46664-M	195 ¥1,400 C
⑦ 1056664S	S	#46664-S	165 ¥1,200 C
⑧ 1056982C	アマミューズ	#46982-CU	110 ¥1,400 C

●材質:18-8ステンレス



ドレッシングやグレービーソースのサービングにも最適です。



# Swing シリーズ

パツと置いても倒れない



くっつかない秘密はこれ!



## スイングしゃもじ

品番	品名		m/m	定価
① 05200032	ホワイト	PM-907	68×37×H188	¥800 C
② 05200033	ブラック	PM-908	68×37×H188	¥800 C
③ 05200034	レッド	PM-909	68×37×H188	¥800 C
④ 05200035	オレンジ	PM-910	68×37×H188	¥800 C
⑤ 05200037	グリーン	PM-912	68×37×H188	¥800 C
⑥ 05200038	ピンク	PM-913	68×37×H188	¥800 C

●材質:本体・底キャップ/ポリプロピレン(耐熱温度120°C/耐冷温度-20°C)  
重り/ステンレススチール



## スイングトンガ

品番	品名		m/m	定価
⑦ 05200039	ホワイト	PM-967	68×37×H187	¥800 C
⑧ 05200040	ブラック	PM-968	68×37×H187	¥800 C
⑨ 05200041	レッド	PM-969	68×37×H187	¥800 C
⑩ 05200042	オレンジ	PM-970	68×37×H187	¥800 C
⑪ 05200044	グリーン	PM-972	68×37×H187	¥800 C
⑫ 05200045	ピンク	PM-973	68×37×H187	¥800 C

●材質:本体・底キャップ/ポリプロピレン(耐熱温度120°C/耐冷温度-20°C)  
重り/ステンレススチール



## スイングピーラー

品番	品名		m/m	定価
⑬ 05200086	ホワイト	PM-1434	76×37×H120	¥800 C
⑭ 05200087	ブラック	PM-1435	76×37×H120	¥800 C
⑮ 05200088	レッド	PM-1436	76×37×H120	¥800 C
⑯ 05200089	オレンジ	PM-1437	76×37×H120	¥800 C
⑰ 05200091	グリーン	PM-1439	76×37×H120	¥800 C
⑱ 05200092	ピンク	PM-1440	76×37×H120	¥800 C

●材質:本体・底キャップ/ABS樹脂(耐熱温度80°C/耐冷温度-30°C)  
刃カバー/ポリプロピレン(耐熱温度120°C/耐冷温度-20°C)  
刃・重り/ステンレススチール



New

食器洗浄機対応

品番	品名		m/m	容量	定価
⑲ 05205009	花茶ポット	SI-5009	126×113×H120	480ml(満水時)	¥1,200 C
⑳ 05205010	花茶急須	SI-5010	162×127×H 95	480ml(満水時)	¥1,200 C

●材質:本体・フタ・飽和ポリエステル樹脂(耐熱温度110°C/耐冷温度-20°C)  
メッシュ/ポリエステル(耐熱温度120°C/耐冷温度-20°C)(30メッシュ)  
メッシュ枠/ポリプロピレン(耐熱温度120°C/耐冷温度-20°C)

tritan™  
from eastman

Eastman Tritan™コポリエステルは、卓越した強靱性、耐薬品性、耐熱性、高透明性を備えた樹脂です。BPA(ビスフェノールA)を含有せず、安全性も高いため、乳児用品や医療部品にも使用されています。

# ティーポット

水切れ抜群のプラスチック製でわれにくいティーポット。



## クリアティーポットL

品番	品名		m/m	定価
⑲ 05200109	TW-3717	クリア	108×150×H125	¥1,200 C
⑳ 05200110	TW-3718	ピンク	108×150×H125	¥1,200 C
㉑ 05200111	TW-3719	イエロー	108×150×H125	¥1,200 C
㉒ 05200112	TW-3720	ブラウン	108×150×H125	¥1,200 C

●材質:飽和ポリエステル樹脂(PCT)  
(耐熱温度110°C/耐冷温度-20°C)  
●容量:480ml(満水時)



## クリアティーポット

品番	品名		m/m	定価
㉓ 05200113	TW-3713	クリア	108×150×H96	¥1,000 C
㉔ 05200114	TW-3714	ピンク	108×150×H96	¥1,000 C
㉕ 05200115	TW-3715	イエロー	108×150×H96	¥1,000 C
㉖ 05200116	TW-3716	ブラウン	108×150×H96	¥1,000 C

●材質:飽和ポリエステル樹脂(PCT)  
(耐熱温度110°C/耐冷温度-20°C)  
●容量:280ml(満水時)



# モチスラ™

MOCHI LABO

1.2.3!

いちにさん!

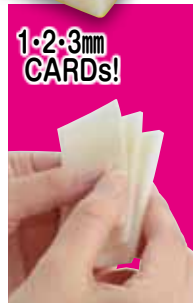
切り餅を1.2.3mmの厚さにスライス!

**New**

品番	品名	m/m	定価
① 05202507 SE-2507	108×55×H245	¥3,000	

●材質:本体/ABS樹脂(耐熱温度80℃/耐冷温度-20℃)  
切り刃・バネ・ネジ/ステンレススチール

KIRIMOCHI



※画像はイメージです。

本体



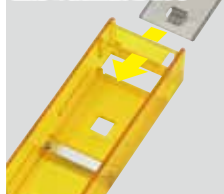
Cutter  
自由な形にお餅を型抜きする際に使用します。



抜き型  
かわしい動物型にお餅を型抜きます。



1 厚み調整板をセット



2 ホルダーに切り餅をセット



3 スライサーにセット



4 押して切り餅をスライス



# モチワリ™

MOCHI LABO

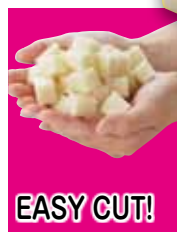
包丁を使わず  
切り餅をらくらくカット!  
食べやすいこつぶモチの  
できあがり!

**New**

品番	品名	m/m	定価
② 05202506 SE-2506	65×32×H160	¥800	

●材質:取り出しプレート/ABS樹脂(耐熱温度100℃/耐冷温度-30℃)  
Cutterプレート/ポリアセチル(耐熱温度100℃/耐冷温度-30℃)

食器洗浄機対応



KIRIMOCHI

※画像はイメージです。

1 切り餅をセット



2 押してカット



3 取り出して



4 こつぶモチの完成!



「レイエ」シリーズは、女性が女性目線で考え、開発をする女子カブランド。



指の延長のような使い心地  
「ゆびさきトング」は細かい作業が  
しやすい小さめトング。手のひらに  
フィットする形に仕上げました。

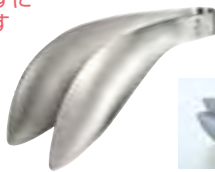
触れずにお料理  
あつあつのとんかつや、においの  
強いにんにく、魚などにも触れず  
にお料理できます。

包み込むようにやさしくつかめる  
刃先がピタッと合わさるので、生ハムなどちぎれやすいものでもしっか  
りつかめます。

熱くならず取りやすい  
長いので熱くなく、やわらかい  
ハネで細かい作業も得意。

揚げ物も安心  
油はねも気にせず調理できます。  
焼き物にも最適。

手を汚さず  
つかめます



ゆびさきトング

品番	品名	m/m	定価
① 06401505	LS1505	147×H45	¥1,300 G

●材質:18-0 ステンレス

しっかり  
つかめる



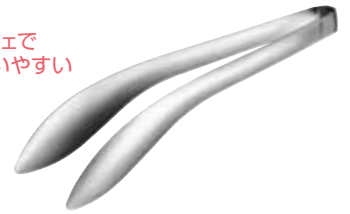
食卓で使いやすい角度に  
こだわりました

ゆびさきサーバートング

品番	品名	m/m	定価
② 06401514	LS1514	210×H52	¥1,800 G

●材質:18-0 ステンレス

ピュッフェで  
一番使いやすい  
トング



もりつけトング

品番	品名	m/m	定価
③ 06401535	LS1535	250×H38	¥2,000 G

●材質:18-0 ステンレス

すいすい  
アクだけ取れる



アクをすいすい取れて  
スープだけ戻せる  
取りづらかった具のすき間のアクもすいすい取れ、スー  
プも無駄なく戻せます。卵型形状で鍋の丸みにフィット  
するから鍋肌についたアクもスムーズにすくえます。



アクだけをとり  
スープは無駄なく  
戻せます。

あくとりスプーン

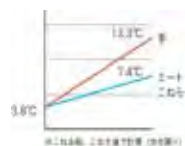
品番	品名	m/m	定価
④ 06401511	LS1511	233×H54	¥1,500 G

●材質:18-0 ステンレス

冷たいままこねて  
ジューシーに



手を汚さず  
こねられます  
スプーン型なので混ぜるの  
もラクラク。手のように、こね  
る、混ぜる、すくうがこれ一本  
でできます。



冷たいままこねて  
ジューシーに  
お肉は冷たいままこねるのが  
コツといわれています。  
手の温度が伝わらないの  
で、肉の脂肪を溶かさず  
ジューシーに仕上がります。

ミートこねらー

品番	品名	m/m	定価
⑤ 06401510	LS1510	200×62×H70	¥1,500 G

●材質:18-0 ステンレス



先端が  
浮くから  
テーブルを  
汚しません

いつもの味を  
くるっと量れる



くるっと回して簡単に  
お味噌を計量  
大は約大さじ2、小は約大さじ1の計量でき、  
そのまま味噌溶きとして使うことができます。  
毎日の味噌汁が、簡単に一定の味付けに。



たまごときや  
ドレッシング  
作りにも

計量みそモドラー

品番	品名	m/m	定価
⑥ 06401500	LS1500	200×H40(大)	¥1,500 G

●材質:本体/18-8ステンレス、中栓/ナイロン

くるっと回して  
ピタッと蜜切れ!



パンケーキに ヨーグルトに ハチミツ紅茶に  
V字の表面張力でたっぷりすくい、くるっと回転させると…  
片方の斜面ですっきり切れてくれます。

くるりとハチミツスプーン

品番	品名	m/m	定価
⑦ 06401523	LS1523	180×H20	¥1,200 G

●材質:18-0 ステンレス



たっぷり  
キレイに  
すくえる  
ハチミツをすくって  
り回すと、垂れずに  
ピタッととまります。

カップで  
シャカシャカ



調味料をふんわり泡ソース  
泡にすることでコクが増し、  
食材そのものの風味も引き立ちます。



泡ソースホイッパー

品番	品名	m/m	定価
⑧ 06401522	LS1522	φ50×H168	¥1,800 G

●材質:18-8ステンレス

メッシュだから  
サクサク



魚焼きグリルでサクふわホットサンド  
メッシュ構造で熱が直接パンに届くので、外はサク  
ッと、中はふっくら焼き上がります。



耳がしっかり  
くっつく

グリルホットサンドメッシュ

品番	品名	m/m	定価
⑨ 06401515	LS1515	250×162×H40	¥3,500 G

●材質:18-8ステンレス





## VICTORINOX

### ビクトリノックス 130年間 息づくスイスの伝統

クロスアンドシールドが刻まれた小さな赤いマルチツール。  
そのハンドルに刻まれたエンブレムは、ひと目で分かる、ビクトリノックスのシンボルです。  
ビクトリノックスの製品は、スイスの優れたクラフツマンシップを代表するもので、2,000人を超えるビクトリノックス社員の誇りでもあります。

初代カール・エルズナーは1884年に工房を創設し、ハウスホールド/プロフェッショナルナイフは、創業からシュヴィーツ州のミューテン山麓、イーパッハで生産を続けています。1921年にはステンレス鋼をナイフの鋼材に導入しました。以来4代にわたり機能性と革新性、アイコンックなデザイン、そして妥協のない品質を追求し続け、現在に至ります。

## TOMATO VEGETABLE KNIFE トマト・ベジタブルナイフ

細かい波刃が食材を  
確実にとらえ、その名の通り、  
熟したトマトや切りにくい野菜も  
スムーズにカット。



トマトや野菜に限らず、パンやスイーツの  
切り分けにも活躍するオールラウンドなナイフです。



### トマト・ベジタブルナイフ

品番	品名	カラー	定価
① 34778311	6.7831E	レッド	¥1,100F
② 34778331	6.7833E	ブラック	¥1,100F
③ 34778364	6.7836.4FCE	FCグリーン	¥1,100F
④ 34778365	6.7836.5FCE	FCピンク	¥1,100F
⑤ 34778368	6.7836.8FCE	FCイエロー	¥1,100F
⑥ 34778369	6.7836.9FCE	FCオレンジ	¥1,100F

- 材質：ブレード部 / ステンレススチール、ハンドル / ポリプロピレン
- ブレードサイズ110mm(全長223mm)
- 刃厚:1.3mm
- ブレード形状:波刃 ●重量:29g
- 食器洗浄機対応



### パーリングナイフケース

品番	品名	カラー	m/m	定価
⑦ 34770301	9.7030.1	レッド	230	¥700F
⑧ 34770303	9.7030.3	ブラック	230	¥700F
⑨ 34770306	9.7030.6	グレー	230	¥700F

※全長 23cmまでのパーリングナイフが収納できます。





VICTORINOX

**直納** このページの商品はメーカーより直送での対応となります。納期・送料別途となりますのでご確認ください。

VICTORINOX SWISS CLASSIC ビクトリノックス スイスクラシック

シェフナイフ 19cm

品番	品名	定価
① 34780031	6.8003.19E ブラック	¥5,300 F
② 34780064	6.8006.19L4E FCグリーン	¥5,300 F
③ 34780065	6.8006.19L5E FCピンク	¥5,300 F
④ 34780068	6.8006.19L8E FCイエロー	¥5,300 F
⑤ 34780069	6.8006.19L9E FCオレンジ	¥5,300 F

●材質：ブレード部 / ハイカーボンクロムモリブデン鋼  
●ブレードサイズ 190mm (全長 315mm)



グルメナイフ

品番	品名	定価
⑥ 34779311	6.7931.12 レッド	¥1,600 F
⑦ 34779331	6.7933.12 ブラック	¥1,600 F
⑧ 34779364	6.7936.12L4 FCグリーン	¥1,600 F
⑨ 34779365	6.7936.12L5 FCピンク	¥1,600 F
⑩ 34779368	6.7936.12L8 FCイエロー	¥1,600 F
⑪ 34779369	6.7936.12L9 FCオレンジ	¥1,600 F

●材質：ブレード部 / ハイカーボンクロムモリブデン鋼  
●ブレードサイズ 120mm (全長 233mm)



三徳包丁

品番	品名	定価
⑫ 34785031	6.8503.17E ブラック	¥5,300 F

●材質：ブレード部 / ハイカーボンクロムモリブデン鋼  
●ブレードサイズ 170mm (全長 295mm)

三徳包丁 プラス

品番	品名	定価
⑬ 34785231	6.8523.17E ブラック	¥6,300 F
⑭ 34785264	6.8526.17L4E FCグリーン	¥6,300 F
⑮ 34785265	6.8526.17L5E FCピンク	¥6,300 F
⑯ 34785268	6.8526.17L8E FCイエロー	¥6,300 F
⑰ 34785269	6.8526.17L9E FCオレンジ	¥6,300 F

●材質：ブレード部 / ハイカーボンクロムモリブデン鋼  
●ブレードサイズ 170mm (全長 295mm)



### ペティーナイフ

品番	品名	カラー	定価
① 34777011	6.7701E	レッド	¥1,100 F
② 34777031	6.7703E	ブラック	¥1,100 F
③ 34777064	6.7706.4FCE	FCグリーン	¥1,100 F
④ 34777065	6.7706.5FCE	FCピンク	¥1,100 F
⑤ 34777068	6.7706.8FCE	FCイエロー	¥1,100 F
⑥ 34777069	6.7706.9FCE	FCオレンジ	¥1,100 F

●材質：ブレード部 / ハイカーボクロムモリブデン鋼  
●ブレードサイズ100mm(全長214mm)



### ペティーナイフ 波刃

品番	品名	カラー	定価
⑦ 34777311	6.7731E	レッド	¥1,100 F
⑧ 34777331	6.7733E	ブラック	¥1,100 F
⑨ 34777694	6.7736.4FCE	FCグリーン	¥1,100 F
⑩ 34777695	6.7736.5FCE	FCピンク	¥1,100 F
⑪ 34777698	6.7736.8FCE	FCイエロー	¥1,100 F
⑫ 34777699	6.7736.9FCE	FCオレンジ	¥1,100 F

●材質：ブレード部 / ハイカーボクロムモリブデン鋼  
●ブレードサイズ100mm(全長214mm)



### ブレッドナイフ PRO

品番	品名	カラー	定価
⑬ 34793326	5.2933.26GB	ブラック	¥6,500 F
⑭ 34793126	5.2931.26GB	レッド	¥6,500 F

●材質：ブレード部 / ハイカーボクロムモリブデン鋼  
●ブレードサイズ260mm(全長383mm)



### ブレッドナイフ SP

品番	品名	カラー	定価
⑮ 34753321	5.2533.21GB	ブラック	¥5,000 F
⑯ 34753121	5.2531.21GB	レッド	¥5,000 F

●材質：ブレード部 / ハイカーボクロムモリブデン鋼  
●ブレードサイズ210mm(全長350mm)



### ベーカースブレード ストレート

品番	品名	定価
⑰ 34752531	5.2531	¥1,300 F

●材質：ブレード部 / ハイカーボクロムモリブデン鋼  
●全長:135mm  
パン生地に切れ目(クープ)入れる専用ナイフ



### ベーカースナイフ

品番	品名	カラー	定価
⑱ 34783010	0.7830.10R4	レッド	¥4,000 F

●材質：ブレード部 / ハイカーボクロムモリブデン鋼  
●全長90mm(※折りたたみサイズ)



### サンドウィッチナイフ

品番	品名	カラー	定価
⑲ 34703321	5.2033.22GB	ブラック	¥6,500 F
⑳ 34703121	5.2031.22GB	レッド	¥6,500 F

●材質：ブレード部 / ハイカーボクロムモリブデン鋼  
●ブレードサイズ220mm(全長353mm)



### DUX ナイフ

品番	品名	カラー	定価
㉑ 34773321	5.1733.21	ブラック	¥11,000 F

●材質：ブレード部 / ハイカーボクロムモリブデン鋼  
●ブレードサイズ210mm(全長350mm)



**直納** このページの商品はメーカーより直送での対応となります。納期・送料別途となりますのでご確認ください。

## 藤寅作 DPコバルト合金鋼割込(口金付) シリーズ

●材質:ブレード部/コバルト合金鋼・13クロムステンレス鋼  
口金部/18-8ステンレス鋼 ハンドル/黒積層強化木(ECOウッド)

コバルト合金刃物鋼を、独自のクラッド技術DP法(内部脱炭防止法)により、徹底した品質管理の中で仕上げた高級刃物鋼を素材に職人により丹念な手作業による刃付けを施しています。業務用庖丁として鋭利性・耐久性・耐錆性など、全てにおいて他を凌ぐ独創的なシリーズです。



牛刀

品番	品名	m/m	定価
① 18010807	FU-807	180	¥8,000 E
18010808	FU-808	201	¥9,500 E
18010809	FU-809	240	¥12,000 E
18010810	FU-810	270	¥15,000 E
18010811	FU-811	300	¥19,500 E



筋引

品番	品名	m/m	定価
② 18010805	FU-805	240	¥12,000 E
18010806	FU-806	270	¥14,500 E



骨スキ

品番	品名	m/m	定価
③ 18010803	FU-803	150	¥9,000 E



薄刃

品番	品名	m/m	定価
④ 18010502	FU-502	165	¥8,000 E



三徳

品番	品名	m/m	定価
⑤ 18010503	FU-503	170	¥8,000 E



ペティナイフ

品番	品名	m/m	定価
⑥ 18010801	FU-801	120	¥6,000 E
18010802	FU-802	150	¥6,500 E

## 藤寅作 MVモリブデンバナジウム鋼2層複合(エラストマーハンドル) シリーズ

徹底した衛生管理を達成するために、樹脂製一体成型ハンドルを採用。刀身とハンドルの隙間に発生する雑菌の繁殖を低減。握りの優しいエラストマーハンドルとモリブデンバナジウム鋼の2層鋼による抜群の切れ味で、HACCP等の衛生管理のサポートをします。



出刃

品番	品名	m/m	定価
⑦ 18011104	FUD-1104	150	¥18,000 K
18011105	FUD-1105	165	¥20,000 K
18011106	FUD-1106	180	¥22,000 K

●材質:ブレード部/モリブデンバナジウム鋼・13クロムステンレス鋼  
ハンドル部/エラストマー樹脂



柳刃

品番	品名	m/m	定価
⑧ 18011110	FUD-1110	210	¥12,000 K
18011111	FUD-1111	240	¥14,500 K
18011112	FUD-1112	270	¥17,000 K
18011113	FUD-1113	300	¥20,000 K

●材質:ブレード部/モリブデンバナジウム鋼・13クロムステンレス鋼  
ハンドル部/エラストマー樹脂



**直納** このページの商品はメーカーより直送での対応となります。納期・送料別途となりますのでご確認ください。

握り易さを最優先に設計したハンドルには、シリーズのアイデンティティでもある“トルネード模様”を施しました。滑りにくさを考慮したハンドルは、水や油の付いた手で握ったときに一層の威力を発揮します。バクテリアなどの侵入、繁殖を防止する一体型ハンドルは、熱湯消毒も可能で非常に衛生的。プロが納得の職人による本刃付け仕上げを施し、研ぎ直しも容易です。

## 藤寅作 DPコバルト合金鋼割込 シリーズ

●材質:ブレード部/コバルト合金鋼・13クロムステンレス鋼  
ハンドル部/18-8ステンレス

低温ガス還元法によって不純物を取り除いた高純度の鉄鉱石をステンレス鋼により狭み込んだ、特殊合金鋼により、切れ味に優れ研ぎ直しなどのメンテナンスに優れています。  
“トルネード模様”ハンドルは使用するほどに手になじむ、優れたデザインを誇ります。



筋引

品番	品名	m/m	定価
① 18010886	FU-886	240	¥12,000 E
18010887	FU-887	270	¥15,000 E



牛刀

品番	品名	m/m	定価
② 18010888	FU-888	180	¥9,000 E
18010889	FU-889	210	¥10,000 E
18010890	FU-890	240	¥12,000 E
18010891	FU-891	270	¥15,000 E
18010892	FU-892	300	¥18,500 E



ペティナイフ

品番	品名	m/m	定価
③ 18010883	FU-883	120	¥6,100 E
18010884	FU-884	150	¥6,500 E



洋出刃

品番	品名	m/m	定価
④ 18010615	FU-615	170	¥16,500 E
18010616	FU-616	210	¥17,500 E
18010617	FU-617	240	¥20,000 E



薄刃

品番	品名	m/m	定価
⑤ 18010894	FU-894	165	¥9,000 E



三徳

品番	品名	m/m	定価
⑥ 18010895	FU-895	170	¥9,000 E



パンスライサー

品番	品名	m/m	定価
⑦ 18010629	FU-629	215	¥9,000 E



骨スキ

品番	品名	m/m	定価
⑧ 18010885	FU-885	150	¥9,000 E



Tojiro-Pro キッチン鋏 (セパレート式)

品番	品名	m/m	定価
⑨ 18010843	FK-843	205×75×15	¥5,800 E

●材質 刀身:ステンレス刃物鋼、ハンドル:ステンレス鋼



Tojiro-Pro ソフトナイフバッグ

品番	品名	m/m	定価
⑩ 18010355	F-355	510×150×30	¥4,000 E

●牛刀300mm、洋出刃270mm、出刃240mm、柳刃300mmまでの包丁に対応。(藤次郎製品)  
※最大8丁収納可能。

# 関孫六

関に継承された伝統、名刀の極み。



安全衛生管理に適したオールステンレス製  
ステンレスの一体構造のため熱湯消毒や食器洗浄機、  
食器乾燥機の使用が可能で衛生的。



プロの現場を考えた  
ハンドル形状とグリップパターン

和包丁ストライプパターン 洋包丁ブロックパターン



**New** 関孫六 TAIKO SAKURA-S  
オールステンレス 牛刀

品番	品名	m/m	定価
① 370B5637	018AB5637	180	¥9,000 F
370B5638	018AB5638	210	¥10,000 F
370B5639	018AB5639	240	¥12,000 F
370B5640	018AB5640	270	¥13,000 F
370B5641	018AB5641	300	¥14,000 F

●材質:ステンレス

**New** 関孫六 TAIKO SAKURA-S  
オールステンレス 刺身

品番	品名	m/m	定価
② 370K5177	018AK5177	210	¥11,000 F
370K5178	018AK5178	240	¥12,000 F
370K5179	018AK5179	270	¥13,000 F
370K5180	018AK5180	300	¥14,000 F

●材質:ステンレス



**New** 関孫六 TAIKO SAKURA-S  
オールステンレス

品番	品名	m/m	定価
③ 370B5635	三徳	018AB5635	170 ¥9,000 F
370B5636	菜切	018AB5636	165 ¥9,000 F

●材質:ステンレス

**New** 関孫六 TAIKO SAKURA-S  
オールステンレス ペティ

品番	品名	m/m	定価
④ 370B5631	018AB5631	130	¥5,500 F
370B5632	018AB5632	150	¥6,000 F

●材質:ステンレス



**New** 関孫六 TAIKO SAKURA-S  
オールステンレス 出刃

品番	品名	m/m	定価
① 370K5170	018AK5170	150	¥12,000 F
370K5171	018AK5171	165	¥13,000 F
370K5172	018AK5172	180	¥14,000 F
370K5173	018AK5173	210	¥17,000 F
370K5174	018AK5174	240	¥19,000 F
370K5175	018AK5175	270	¥21,000 F
370K5176	018AK5176	300	¥24,000 F

●材質:ステンレス



**New** 関孫六 TAIKO SAKURA-S  
オールステンレス 筋引き

品番	品名	m/m	定価
② 370B5633	018AB5633	210	¥9,000 F
370B5634	018AB5634	240	¥11,000 F
370B5645	018AB5645	270	¥12,000 F

●材質:ステンレス

**New** 関孫六 TAIKO SAKURA-S  
オールステンレス

品番	品名	m/m	定価
③ 370B5642	骨スキ	018AB5642	145 ¥12,000 F
370B5643	スイカ包丁	018AB5643	360 ¥10,000 F
370B5644	パン切	018AB5644	300 ¥10,000 F

●材質:ステンレス



# マスターコック 抗菌カラー庖丁

●材質:刀身/モリブデン・バナジウム鋼  
ハンドル/ノバロンAGZ330(銀系無機抗菌剤)入りエラストマー樹脂(耐熱温度115度)

## 抗菌効果

抗菌剤が配合されたプラスチック製ハンドル。

## 多彩なカラーバリエーション

ハンドルカラーは6色あり、肉類、魚貝類、野菜、果実、パン類、加工済食品など食品別に利用できるのが衛生管理ができます。

## 本研刃造り

プロの技術者により、本刃付けする前に研ぎなおしを容易にするため、水砥の荒砥、中砥を使用し、刃基を研ぎだしてあります。

## サブゼロ処理

1,050℃で焼き入れ後に、-73℃以下に冷却する特別な処理により高い硬度と靱性を与え、切れ味を一段と高めています。

## 本刃付け

砥石による本格的な刃付けを施し、鋭い切れ味を長く持続させます。



## 牛刀

品番	品名		m/m	定価
① 08070018	MCGK180M	ブルー	180	¥4,800
08070021	MCGK210M	ブルー	210	¥5,400
08070024	MCGK240M	ブルー	240	¥7,000
08070027	MCGK270M	ブルー	270	¥9,100
08070030	MCGK300M	ブルー	300	¥10,700
08070033	MCGK330M	ブルー	330	¥13,900
② 08070118	MCGK180G	グリーン	180	¥4,800
08070121	MCGK210G	グリーン	210	¥5,400
08070124	MCGK240G	グリーン	240	¥7,000
08070127	MCGK270G	グリーン	270	¥9,100
08070130	MCGK300G	グリーン	300	¥10,700
08070133	MCGK330G	グリーン	330	¥13,900
③ 08070218	MCGK180P	ピンク	180	¥4,800
08070221	MCGK210P	ピンク	210	¥5,400
08070224	MCGK240P	ピンク	240	¥7,000
08070227	MCGK270P	ピンク	270	¥9,100
08070230	MCGK300P	ピンク	300	¥10,700
08070233	MCGK330P	ピンク	330	¥13,900
④ 08070318	MCGK180W	ホワイト	180	¥4,800
08070321	MCGK210W	ホワイト	210	¥5,400
08070324	MCGK240W	ホワイト	240	¥7,000
08070327	MCGK270W	ホワイト	270	¥9,100
08070330	MCGK300W	ホワイト	300	¥10,700
08070333	MCGK330W	ホワイト	330	¥13,900
⑤ 08070418	MCGK180Y	イエロー	180	¥4,800
08070421	MCGK210Y	イエロー	210	¥5,400
08070424	MCGK240Y	イエロー	240	¥7,000
08070427	MCGK270Y	イエロー	270	¥9,100
08070430	MCGK300Y	イエロー	300	¥10,700
08070433	MCGK330Y	イエロー	330	¥13,900
⑥ 08070518	MCGK180B	ブラウン	180	¥4,800
08070521	MCGK210B	ブラウン	210	¥5,400
08070524	MCGK240B	ブラウン	240	¥7,000
08070527	MCGK270B	ブラウン	270	¥9,100
08070530	MCGK300B	ブラウン	300	¥10,700
08070533	MCGK330B	ブラウン	330	¥13,900

## 筋引

品番	品名		m/m	定価
⑦ 08073021	MCSK210M	ブルー	210	¥5,400
08073024	MCSK240M	ブルー	240	¥7,000
08073027	MCSK270M	ブルー	270	¥9,100
08073030	MCSK300M	ブルー	300	¥10,700
⑧ 08073124	MCSK240G	グリーン	240	¥7,000
08073127	MCSK270G	グリーン	270	¥9,100
08073130	MCSK300G	グリーン	300	¥10,700
⑨ 08073221	MCSK210P	ピンク	210	¥5,400
08073224	MCSK240P	ピンク	240	¥7,000
08073227	MCSK270P	ピンク	270	¥9,100
08073230	MCSK300P	ピンク	300	¥10,700
⑩ 08073324	MCSK240W	ホワイト	240	¥7,000
08073327	MCSK270W	ホワイト	270	¥9,100
08073330	MCSK300W	ホワイト	300	¥10,700
⑪ 08073424	MCSK240Y	イエロー	240	¥7,000
08073427	MCSK270Y	イエロー	270	¥9,100
08073430	MCSK300Y	イエロー	300	¥10,700
⑫ 08073524	MCSK240B	ブラウン	240	¥7,000
08073527	MCSK270B	ブラウン	270	¥9,100
08073530	MCSK300B	ブラウン	300	¥10,700



## ペティ

品番	品名		m/m	定価
⑬ 08071012	MCPK120M	ブルー	120	¥3,800
08071015	MCPK150M	ブルー	150	¥4,300
08071018	MCPK180M	ブルー	180	¥4,600
⑭ 08071112	MCPK120G	グリーン	120	¥3,800
08071115	MCPK150G	グリーン	150	¥4,300
08071118	MCPK180G	グリーン	180	¥4,600
⑮ 08071212	MCPK120P	ピンク	120	¥3,800
08071215	MCPK150P	ピンク	150	¥4,300
08071218	MCPK180P	ピンク	180	¥4,600
⑯ 08071312	MCPK120W	ホワイト	120	¥3,800
08071315	MCPK150W	ホワイト	150	¥4,300
08071318	MCPK180W	ホワイト	180	¥4,600
⑰ 08071412	MCPK120Y	イエロー	120	¥3,800
08071415	MCPK150Y	イエロー	150	¥4,300
08071418	MCPK180Y	イエロー	180	¥4,600
⑱ 08071512	MCPK120B	ブラウン	120	¥3,800
08071515	MCPK150B	ブラウン	150	¥4,300
08071518	MCPK180B	ブラウン	180	¥4,600



## 万能

品番	品名		m/m	定価
⑬ 08072017	MCBK175M	ブルー	175	¥5,200
⑭ 08072117	MCBK175G	グリーン	175	¥5,200
⑮ 08072217	MCBK175P	ピンク	175	¥5,200
⑯ 08072317	MCBK175W	ホワイト	175	¥5,200
⑰ 08072417	MCBK175Y	イエロー	175	¥5,200
⑱ 08072517	MCBK175B	ブラウン	175	¥5,200



### 柳刃

品番	品名		m/m	定価
① 08074021	MCYK210M	ブルー	210	¥11,600
08074024	MCYK240M	ブルー	240	¥12,900
08074027	MCYK270M	ブルー	270	¥15,400
08074030	MCYK300M	ブルー	300	¥19,300
② 08074121	MCYK210G	グリーン	210	¥11,600
08074124	MCYK240G	グリーン	240	¥12,900
08074127	MCYK270G	グリーン	270	¥15,400
③ 08074221	MCYK210P	ピンク	210	¥11,600
08074224	MCYK240P	ピンク	240	¥12,900
08074227	MCYK270P	ピンク	270	¥15,400
④ 08074321	MCYK210W	ホワイト	210	¥11,600
08074324	MCYK240W	ホワイト	240	¥12,900
08074327	MCYK270W	ホワイト	270	¥15,400
⑤ 08074421	MCYK210Y	イエロー	210	¥11,600
08074424	MCYK240Y	イエロー	240	¥12,900
08074427	MCYK270Y	イエロー	270	¥15,400
⑥ 08074521	MCYK210B	ブラウン	210	¥11,600
08074524	MCYK240B	ブラウン	240	¥12,900
08074527	MCYK270B	ブラウン	270	¥15,400
08074530	MCYK300B	ブラウン	300	¥19,300



### 蛸引

品番	品名		m/m	定価
⑬ 08080030	MCTK300M	ブルー	300	¥19,300
⑭ 08080530	MCTK300B	ブラウン	300	¥19,300



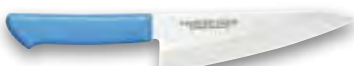
### 和風出刃

品番	品名		m/m	定価
⑰ 08076016	MCDK165M	ブルー	165	¥10,600
08076021	MCWK210	ブルー	210	¥21,000
08076024	MCWK240	ブルー	240	¥23,600
⑱ 08076116	MCDK165G	グリーン	165	¥10,600
⑳ 08076216	MCDK165P	ピンク	165	¥10,600
㉑ 08076316	MCDK165W	ホワイト	165	¥10,600
㉒ 08076416	MCDK165Y	イエロー	165	¥10,600
㉓ 08076516	MCDK165B	ブラウン	165	¥10,600



### 小出刃(両刃)

品番	品名		m/m	定価
⑳ 08078007	MCKK70M	ブルー	70	¥4,000
08078009	MCKK90M	ブルー	90	¥4,300
08078010	MCKK105M	ブルー	105	¥4,500
08078012	MCKK120M	ブルー	120	¥4,700
㉑ 08078107	MCKK70B	ブラウン	70	¥4,000
08078109	MCKK90B	ブラウン	90	¥4,300
08078110	MCKK105B	ブラウン	105	¥4,500
08078112	MCKK120B	ブラウン	120	¥4,700



### ガラスキ

品番	品名		m/m	定価
㉒ 08081018	MCRK180M	ブルー	180	¥14,100
㉓ 08081518	MCRK180B	ブラウン	180	¥14,100



### 骨スキ

品番	品名		m/m	定価
㉔ 08079015	MCHK150M	ブルー	150	¥6,400
㉕ 08079115	MCHK150G	グリーン	150	¥6,400
㉖ 08079215	MCHK150P	ピンク	150	¥6,400
㉗ 08079315	MCHK150W	ホワイト	150	¥6,400
㉘ 08079415	MCHK150Y	イエロー	150	¥6,400
㉙ 08079515	MCHK150B	ブラウン	150	¥6,400



### 菜切

品番	品名		m/m	定価
⑦ 08075016	MCNK160M	ブルー	160	¥4,800
08075018	MCNK180M	ブルー	180	¥5,400
⑧ 08075116	MCNK160G	グリーン	160	¥4,800
08075118	MCNK180G	グリーン	180	¥5,400
⑨ 08075216	MCNK160P	ピンク	160	¥4,800
08075218	MCNK180P	ピンク	180	¥5,400
⑩ 08075316	MCNK160W	ホワイト	160	¥4,800
08075318	MCNK180W	ホワイト	180	¥5,400
⑪ 08075416	MCNK160Y	イエロー	160	¥4,800
08075418	MCNK180Y	イエロー	180	¥5,400
⑫ 08075516	MCNK160B	ブラウン	160	¥4,800
08075518	MCNK180B	ブラウン	180	¥5,400



### 洋出刃

品番	品名		m/m	定価
⑮ 08077018	MCDK180M	ブルー	180	¥12,900
08077021	MCDK210M	ブルー	210	¥14,100
08077024	MCDK240M	ブルー	240	¥16,700
08077027	MCDK270M	ブルー	270	¥19,300
08077022	MCDK210M(W)	ブルー(両刃)	210	¥14,100
⑯ 08077118	MCDK180G	グリーン	180	¥12,900
08077121	MCDK210G	グリーン	210	¥14,100
08077124	MCDK240G	グリーン	240	¥16,700
08077127	MCDK270G	グリーン	270	¥19,300
⑰ 08077218	MCDK180P	ピンク	180	¥12,900
08077221	MCDK210P	ピンク	210	¥14,100
08077224	MCDK240P	ピンク	240	¥16,700
08077227	MCDK270P	ピンク	270	¥19,300
⑱ 08077318	MCDK180W	ホワイト	180	¥12,900
08077321	MCDK210W	ホワイト	210	¥14,100
08077324	MCDK240W	ホワイト	240	¥16,700
08077327	MCDK270W	ホワイト	270	¥19,300
⑲ 08077418	MCDK180Y	イエロー	180	¥12,900
08077421	MCDK210Y	イエロー	210	¥14,100
08077424	MCDK240Y	イエロー	240	¥16,700
08077427	MCDK270Y	イエロー	270	¥19,300
㉑ 08077518	MCDK180B	ブラウン	180	¥12,900
08077521	MCDK210B	ブラウン	210	¥14,100
08077524	MCDK240B	ブラウン	240	¥16,700
08077527	MCDK270B	ブラウン	270	¥19,300



### 小出刃(片刃)

品番	品名		m/m	定価
㉒ 08078207	MCAK70M	ブルー	70	¥4,000
08078209	MCAK90M	ブルー	90	¥4,300
08078210	MCAK105M	ブルー	105	¥4,500
08078212	MCAK120M	ブルー	120	¥4,700
㉓ 08078307	MCAK70B	ブラウン	70	¥4,000
08078309	MCAK90B	ブラウン	90	¥4,300
08078310	MCAK105B	ブラウン	105	¥4,500
08078312	MCAK120B	ブラウン	120	¥4,700



### 冷凍切

品番	品名		m/m	定価
㉔ 08082035	MCFK350M	ブルー	350	¥19,300

※刀身材質:刀身/モリブデンバナジウム鋼(板厚3mm)



### スイカ切

品番	品名		m/m	定価
㉕ 08083035	MCMK350M	ブルー	350	¥12,300

※刀身材質:刀身/ステンレス刃物鋼(板厚2mm)

TOJIRO Colorシリーズは、実際に使用される現場の声を生かし、徹底した「疲労軽減」と「衛生管理」を最大のテーマに開発されました。6色のハンドルバリエーションだけでなく、人間工学に基づいたハンドル形状、切れ味・耐久性などの基本品質の高さに加え、多数導入し易いコストパフォーマンスなど、作業現場の立場に立った、まさにHACCP衛生管理の決定版です。

## TOJIRO Color モリブデンバナジウム鋼 シリーズ

●材質:ブレード部/モリブデンバナジウム鋼  
ハンドル部/エラストマー樹脂(ノバロン銀系無機抗菌剤配合)

抗菌加工された衛生的なハンドルを彩る6色のカラーで、食材・工程・担当者別での管理を容易にします。刀身には手術用メスにも使用されるモリブデンバナジウム鋼を採用し、切れ味に持続性にも優れます。



### 牛刀

品番	品名	m/m	定価	品番	品名	m/m	定価
① 18001181	F-125W	180	¥4,800 E	18001271	F-128W	270	¥9,000 E
18001182	F-145Y	180	¥4,800 E	18001272	F-148Y	270	¥9,000 E
18001183	F-165R	180	¥4,800 E	18001273	F-168R	270	¥9,000 E
18001184	F-185BL	180	¥4,800 E	18001274	F-188BL	270	¥9,000 E
18001185	F-235G	180	¥4,800 E	18001275	F-238G	270	¥9,000 E
18001186	F-255BK	180	¥4,800 E	18001276	F-258BK	270	¥9,000 E
18001211	F-126W	210	¥5,400 E	18001301	F-129W	300	¥11,000 E
18001212	F-146Y	210	¥5,400 E	18001302	F-149Y	300	¥11,000 E
18001213	F-166R	210	¥5,400 E	18001303	F-169R	300	¥11,000 E
18001214	F-186BL	210	¥5,400 E	18001304	F-189BL	300	¥11,000 E
18001215	F-236G	210	¥5,400 E	18001305	F-239G	300	¥11,000 E
18001216	F-256BK	210	¥5,400 E	18001306	F-259BK	300	¥11,000 E
18001241	F-127W	240	¥7,000 E				
18001242	F-147Y	240	¥7,000 E				
18001243	F-167R	240	¥7,000 E				
18001244	F-187BL	240	¥7,000 E				
18001245	F-237G	240	¥7,000 E				
18001246	F-257BK	240	¥7,000 E				

### ペティナイフ

品番	品名	m/m	定価
② 18004121	F-120W	120	¥3,800 E
18004122	F-140Y	120	¥3,800 E
18004123	F-160R	120	¥3,800 E
18004124	F-180BL	120	¥3,800 E
18004125	F-230G	120	¥3,800 E
18004126	F-250BK	120	¥3,800 E
18004151	F-121W	150	¥4,300 E
18004152	F-141Y	150	¥4,300 E
18004153	F-161R	150	¥4,300 E
18004154	F-181BL	150	¥4,300 E
18004155	F-231G	150	¥4,300 E
18004156	F-251BK	150	¥4,300 E



### 筋引

品番	品名	m/m	定価
③ 18006241	F-123W	240	¥7,000 E
18006242	F-143Y	240	¥7,000 E
18006243	F-163R	240	¥7,000 E
18006244	F-183BL	240	¥7,000 E
18006245	F-233G	240	¥7,000 E
18006246	F-253BK	240	¥7,000 E
18006271	F-124W	270	¥9,000 E
18006272	F-144Y	270	¥9,000 E
18006273	F-164R	270	¥9,000 E
18006274	F-184BL	270	¥9,000 E
18006275	F-234G	270	¥9,000 E
18006276	F-254BK	270	¥9,000 E

### 薄刃

品番	品名	m/m	定価
④ 18002161	F-131W	165	¥4,800 E
18002162	F-151Y	165	¥4,800 E
18002163	F-171R	165	¥4,800 E
18002164	F-191BL	165	¥4,800 E
18002165	F-241G	165	¥4,800 E
18002166	F-261BK	165	¥4,800 E



### 骨スキ

品番	品名	m/m	定価
⑤ 18005151	F-122W	150	¥5,000 E
18005152	F-142Y	150	¥5,000 E
18005153	F-162R	150	¥5,000 E
18005154	F-182BL	150	¥5,000 E
18005155	F-232G	150	¥5,000 E
18005156	F-252BK	150	¥5,000 E

### 三徳

品番	品名	m/m	定価
⑥ 18003171	F-132W	170	¥4,800 E
18003172	F-152Y	170	¥4,800 E
18003173	F-172R	170	¥4,800 E
18003174	F-192BL	170	¥4,800 E
18003175	F-242G	170	¥4,800 E
18003176	F-262BK	170	¥4,800 E

W (白)    Y (黄)    R (赤)    BL (青)    G (緑)    BK (黒)



■ NSF 認証 (NSF)

■ マイクロバン抗菌ポリプロピレンハンドル 

■ モリブデン鋼添加強化ステンレス (DIN1.4110)

■ 硬度強化熱処理(テンパープロセス・サブゼロプロセス)

■ 両刃タイプ(左利きにも!)



**New** プロフェッショナルマスター  
牛刀 10インチ

品番	品名		定価
① 34609000	ブラック	24609/000	¥5,000 E
② 34609010	ブルー	24609/010	¥5,000 E
③ 34609020	グリーン	24609/020	¥5,000 E
④ 34609050	イエロー	24609/050	¥5,000 E
⑤ 34609070	レッド	24609/070	¥5,000 E
⑥ 34609080	ホワイト	24609/080	¥5,000 E

●材質:ステンレス、ポリプロピレン(抗菌加工)  
●ブレードサイズ250mm(全長380mm)

**New** プロフェッショナルマスター  
牛刀 12インチ

品番	品名		定価
⑦ 34609000	ブラック	24609/002	¥6,000 E
⑧ 34609012	ブルー	24609/012	¥6,000 E
⑨ 34609022	グリーン	24609/022	¥6,000 E
⑩ 34609052	イエロー	24609/052	¥6,000 E
⑪ 34609072	レッド	24609/072	¥6,000 E
⑫ 34609082	ホワイト	24609/082	¥6,000 E

●材質:ステンレス、ポリプロピレン(抗菌加工)  
●ブレードサイズ300mm(全長430mm)



**New** プロフェッショナルマスター  
筋引 6インチ

品番	品名		定価
⑬ 34620006	ブラック	24620/006	¥2,500 E
⑭ 34620016	ブルー	24620/016	¥2,500 E
⑮ 34620026	グリーン	24620/026	¥2,500 E
⑯ 34620056	イエロー	24620/056	¥2,500 E
⑰ 34620076	レッド	24620/076	¥2,500 E
⑱ 34620086	ホワイト	24620/086	¥2,500 E

●材質:ステンレス、ポリプロピレン(抗菌加工)  
●ブレードサイズ150mm(全長270mm)



**New** プロフェッショナルマスター  
ハサミ 8インチ

品番	品名		定価
⑲ 34623088	スムースエッジ	25923/088	¥3,200 E
⑳ 34623098	マイクロセレイドエッジ	25924/088	¥3,400 E

●材質:ステンレス、ポリプロピレン(抗菌加工)  
●サイズ:216×72mm(取り外し可能)



マグネティック ナイフホルダー

品番	品名	m/m	定価
⑳ 34664100	26464/100	550	¥3,800 E

●材質: ステンレス、ポリプロピレン

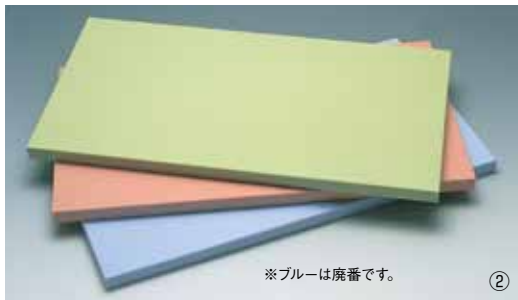


### 業務用 まな板 (N シリーズ)

※特注サイズの注文も承ります。

品番	品名	m/m	定価	品番	品名	m/m	定価
① 13110005	N-5	500×270×H10	¥3,900	① 13110090	N-90	900×450×H20	¥20,000
13110006	N-6	600×300×H10	¥5,100	13110120	N-120	1,200×450×H20	¥27,500
13110007	N-7	720×330×H10	¥6,600	13110600	N-600	600×300×H30	¥13,250
13110008	N-8	840×390×H10	¥9,100	13110645	N-645	600×450×H30	¥22,700
13110009	N-9	900×450×H10	¥12,000	13110750	N-750	750×330×H30	¥16,900
13111241	N-241	410×230×H20	¥5,100	13110840	N-840	840×390×H30	¥23,200
13111244	N-244	440×250×H20	¥5,800	13110903	N-903	900×360×H30	¥22,600
13111240	N-240	400×300×H20	¥6,900	13110904	N-904	900×400×H30	¥27,300
13110245	N-245	450×300×H20	¥7,400	13110900	N-900	900×450×H30	¥28,800
13110550	NS-50	500×250×H20	¥6,850	13111000	N-1000	1,000×400×H30	¥27,500
13110050	N-50	500×270×H20	¥7,200	13111200	N-1200	1,200×450×H30	¥39,500
13110055	N-55	550×270×H20	¥7,600	13111260	N-1260	1,200×600×H30	¥55,000
13110060	N-60	600×300×H20	¥9,600	13111275	N-1275	1,200×750×H30	¥77,300
13110072	N-72	720×330×H20	¥12,300	13111500	N-1500	1,500×600×H30	¥68,700
13110775	NS-75	750×330×H20	¥12,600	13111575	N-1575	1,500×750×H30	¥85,800
13110075	N-75	750×450×H20	¥17,100	13111180	NS-1800	1,800×600×H30	¥82,300
13110990	NS-90	900×360×H20	¥16,500	13111875	N-1875	1,800×750×H30	¥102,900
				13111800	N-1800	1,800×900×H30	¥115,000

●材質:ポリエチレン、ナチュラル ●耐熱温度:90度 ●食品衛生法適合品



※ブルーは廃番です。

### 業務用 カラーまな板

食材による使い分けなど、衛生管理が容易になります。

品番	品名	m/m	定価
② 13160050	PK-50 (ピンク)	500×270×H20	¥9,250
13160060	PK-60 (ピンク)	600×300×H20	¥11,500
13160250	GR-50 (緑色)	500×270×H20	¥9,250
13160260	GR-60 (緑色)	600×300×H20	¥11,500

●材質:ポリエチレン ※カラー:ピンク・緑  
●耐熱温度:90度 ●食品衛生法適合品



### 業務用 抗菌まな板 (K シリーズ)

品番	品名	m/m	定価
③ 13120050	K-50	500×270×H20	¥9,250
13120060	K-60	600×300×H20	¥11,500
13120072	K-72	720×330×H20	¥15,300
13120600	K-600	600×300×H30	¥16,600
13120840	K-840	840×390×H30	¥26,800
13120900	K-900	900×450×H30	¥34,500
13121200	K-1200	1,200×450×H30	¥47,000

●材質:ポリエチレン、白色 無機系抗菌剤使用  
●耐熱温度:90度 ●食品衛生法適合品



### 家庭用 まな板 (クッキング)

標準タイプの家庭用サイズです。

品番	品名	m/m	入数	定価
④ 13110029	N-29	290×170×H13	25	¥1,300
13110037	N-37	370×210×H15	10	¥2,100
13110041	N-41	410×230×H15	10	¥2,500
13110044	N-44	440×250×H15	10	¥2,900

●材質:ポリエチレン、ナチュラル ●耐熱温度:90度  
●食品衛生法適合品



### 家庭用 ピン付まな板 食品ごとに使い分けができてとっても便利です。

#### まな板

品番	品名	m/m	定価
⑤ 13180371	N-37-R 赤	370×210×H15	¥3,500
13180372	N-37-B 青	370×210×H15	¥3,500
13180373	N-37-G 緑	370×210×H15	¥3,500
13180411	N-41-R 赤	410×230×H15	¥3,900
13180412	N-41-B 青	410×230×H15	¥3,900
13180413	N-41-G 緑	410×230×H15	¥3,900
13180441	N-44-R 赤	440×250×H15	¥4,300
13180442	N-44-B 青	440×250×H15	¥4,300
13180443	N-44-G 緑	440×250×H15	¥4,300

●材質:ポリエチレン ●耐熱温度:90度

#### 抗菌まな板

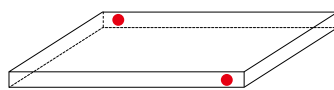
品番	品名	m/m	定価
⑤ 13181371	K-37-R 赤	370×210×H15	¥3,800
13181372	K-37-B 青	370×210×H15	¥3,800
13181373	K-37-G 緑	370×210×H15	¥3,800
13181411	K-41-R 赤	410×230×H15	¥4,300
13181412	K-41-B 青	410×230×H15	¥4,300
13181413	K-41-G 緑	410×230×H15	¥4,300
13181441	K-44-R 赤	440×250×H15	¥4,800
13181442	K-44-B 青	440×250×H15	¥4,800
13181443	K-44-G 緑	440×250×H15	¥4,800

●材質:ポリエチレン ●耐熱温度:90度



### まな板

品番	品名	m/m	定価
⑥ 13180501	N-50-R 赤	500×270×H20	¥8,500
13180502	N-50-B 青	500×270×H20	¥8,500
13180503	N-50-G 緑	500×270×H20	¥8,500
13180504	N-50-Y 黄	500×270×H20	¥8,500
13180601	N-60-R 赤	600×300×H20	¥10,900
13180602	N-60-B 青	600×300×H20	¥10,900
13180603	N-60-G 緑	600×300×H20	¥10,900
13180604	N-60-Y 黄	600×300×H20	¥10,900



長手側、対角に1個ずつピン打ち



### 家庭用 抗菌まな板 (エルクリーン)

安心して使用できる抗菌タイプのまな板です。

抗菌効果に頼りすぎる事なく、いつも清潔にご使用されるよう心がけてください。

品番	品名	m/m	入数	定価
⑦ 13120029	K-29	290×170×H13	25	¥1,600
13120037	K-37	370×210×H15	10	¥2,400
13120041	K-41	410×230×H15	10	¥2,900
13120044	K-44	440×250×H15	10	¥3,450

●材質:ポリエチレン、ナチュラル ●耐熱温度:90度  
●食品衛生法適合品



50mm単層タイプ

50mm×1枚

### 業務用 中華まな板 50mmタイプ

50mm厚をベースに10mm厚を積層した合理的な中華まな板です。

品番	品名	m/m	定価
① 13130035	R-35	φ350×50	¥14,900
13130040	R-40	φ400×50	¥19,500
13130045	R-45	φ450×50	¥24,700

- 材質:ポリエチレン、ナチュラル
- 耐熱温度:90度
- 食品衛生法適合品



### 業務用 中華まな板 30mmタイプ

品番	品名	m/m	定価
② 13133035	CR-35	φ350×H30	¥8,800
13133040	CR-40	φ400×H30	¥11,200
13133045	CR-45	φ450×H30	¥14,400

- 材質:ポリエチレン
- 耐熱温度:90℃
- 食品衛生法適合品



### 中華まな板 薄型

中華まな板の極薄タイプ。

品番	品名	m/m	定価
③ 13130135	NR-35	φ350×H10	¥2,950
13130140	NR-40	φ400×H10	¥4,000
13130145	NR-45	φ450×H10	¥4,950

- 材質:ポリエチレン
- 耐熱温度:-30~90度



### 業務用 プラスチックめん棒

品番	品名	m/m	定価
④ 13170240	PN-40	400×φ45	¥8,100
13170250	PN-50	500×φ48	¥9,800

- 材質:ポリプロピレン
- 耐熱温度:-10~95℃
- 食品衛生法適合品

### 業務用 家庭用のし板

品番	品名	m/m	定価
⑤ 13170145	P-45	450×360×H12	¥4,600
13170160	P-60	600×450×H12	¥9,150
13170190	P-90	900×600×H12	¥18,200

- 材質:ポリプロピレン
- 耐熱温度:-10~95℃
- 食品衛生法適合品



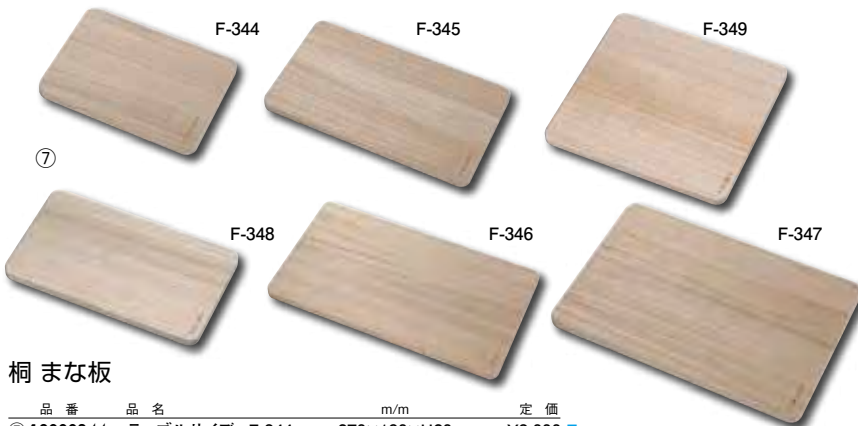
### まな板シート

キッチンバサミ、カッターなどで簡単に必要なサイズにカット出来ます。

品番	品名	m/m	1ケース	定価
⑥ 13172050	SH-50	500×270×H1	10枚	¥4,300
13172060	SH-60	600×300×H1	10枚	¥5,250
13172645	SH-645	600×450×H1	10枚	¥6,950

- 材質:ポリプロピレン
- 耐熱温度:110度
- 片面に滑り止めのエンボス加工があります。

※ケース単位の販売となります。



### 桐 まな板

品番	品名	m/m	定価
⑦ 18000344	テーブルサイズ F-344	270×190×H20	¥3,000 E
18000345	小サイズ F-345	420×235×H20	¥4,000 E
18000349	スクエア F-349	350×330×H20	¥5,000 E
18000348	ミニサイズ F-348	350×200×H20	¥3,500 E
18000346	中サイズ F-346	450×295×H20	¥6,000 E
18000347	大サイズ F-347	530×295×H20	¥7,500 E



### チーズボード

品番	品名	m/m	定価
⑧ 13161261	ピンク PK-26	265×120×H20	¥2,100
13161262	グリーン GR-26	265×120×H20	¥2,100

- 材質:ポリエチレン
- 耐熱温度:90℃



### 業務用 まな板用脚

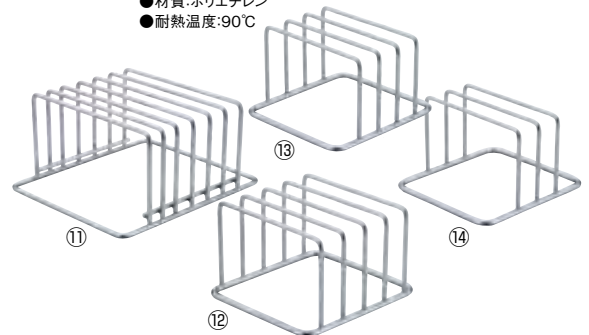
品番	品名	m/m	定価
⑨ 13140035	F-35	350×160	¥10,700
13140040	F-40	400×160	¥11,900
13140045	F-45	450×160	¥13,300
13140050	F-50	500×160	¥14,700

- 材質:ポリエチレン、ナチュラルエラストマー(すべり止め)
- 特注サイズも製作可能です。

### 業務用 まな板立て

品番	品名	収納数	定価
⑩ 13150005	ST-5	30mm×3・20mm×2	¥14,100

- 材質:ポリエチレン、ナチュラル
- サイズ (m/m):巾370×奥行340×高さ100



### 18-8 まな板立て

品番	品名	m/m	定価
⑪ 17600060	6枚立	400×340×H195	¥16,600

- まな板収納枚数:20mm厚×2枚、30mm厚×4枚

品番	品名	m/m	定価
⑫ 17600040	4枚立	220×203×H135	¥5,100

品番	品名	m/m	定価
⑬ 17600030	3枚立	220×203×H135	¥4,600

品番	品名	m/m	定価
⑭ 17600020	2枚立	220×203×H135	¥4,000

- まな板収納枚数:30mm厚×3枚
- まな板収納枚数:30mm厚×2枚



### 3連砥石の実力!

仕上げ研ぎ・中研ぎ・荒研ぎがこれ一丁で!  
水で研ぐから速い・安全・簡単!

- 荒研ぎ・中研ぎ・仕上げ研ぎができます。
  - 水研ぎを可能にしました。研ぎ部に水を入れ、庖丁を研ぎ溝に垂直に差し込み、前後に7~8回動かすだけの手軽さです。
  - 手にピッタリフィットするハンドル部分は、研いでいるとき庖丁の刃が手に触れにくい安全設計になっています。
- ※本品は研ぎ溝とセラミック砥石が平行ではありません。  
この斜めについたセラミック砥石が庖丁の切れ味をよみがえらせます。



### Brieto 業務用庖丁研ぎ器 ウォータシャープⅢ

品番	品名	m/m	定価
① 08000151	M-151	210×34×H56	¥3,000 H
●材質:本体/ABS樹脂(ラバー塗装) 砥石/アルミナセラミックス(荒砥石:PWA#100、中砥石/PWA#180、仕上げ砥石/PWA#400)			
●耐熱温度:本体/80℃(熱変形温度80℃)			

### 荒研ぎ・仕上げ研ぎができる本格派!

ハンドル部は、刃が手に触れにくい安全設計!  
汚れやすい砥石部分も、フタをはずして水洗いOK!

- 水で研ぐから研磨面の目詰まりを防ぐ!
- セラミック砥石が研ぎ溝に対して斜めになっているから、効率よく研げる!



### Brieto 業務用庖丁研ぎ器 ウォータシャープ

品番	品名	m/m	定価
② 08000150	M-150	197×60×H50	¥2,200 F
●材質:本体/ABS樹脂 フタ:AS樹脂 砥石:アルミナセラミックス(荒砥石:PWA#180、仕上げ砥石:PWA#400)			
●耐熱/耐冷温度:120℃/-20℃			



### Tojiro-Pro 18-8 シャープナー

品番	品名	m/m	定価
③ 18000641	F-641	205×75×H75	¥4,500 E



### ケント ロール式シャープナー

品番	品名	m/m	定価
④ 18005051	FK-505 ブルー	145×50×H40	¥1,000 E
●材質:本体/ABS樹脂、砥石/セラミック砥石 ※両刃ナイフ用			

### 3種類のスロットに、ほとんどの家庭用包丁が収納できます。

(表示のサイズは収納最大寸法です。包丁の背幅は2.4mmまで。)



### KP 18-8 ナイフブロック

品番	品名	m/m	定価
⑤ 10500301	KP 18-8 ナイフブロック ブラック	150×260×H250	¥4,200 C
●対応サイズ 大スロット×2:牛刀・万能 240mm、菜切 180mm 小スロット×2:ペティナイフ 180mm 特大スロット×1:キッチンバサミ専用			



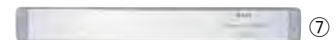
### マグネットの力で キッチンすっきり。

強力なフェライト磁石の結合で  
包丁をピタッと取り付け!  
新しい包丁の収納スタイルで  
キッチンを素敵に演出します。



### シェフランド ラウンドマグネットナイフラック

品番	品名	m/m	定価
⑥ 10500305	ラウンドマグネットナイフラック	77×77×H18	¥4,000 C
●材質:18-0ステンレス、18-8ステンレス、フェライト磁石			



### マグネットナイフラック

品番	品名	m/m	定価
⑦ 10500302	S	410×50×H20	¥6,000 C
⑧ 10500303	L	510×50×H20	¥8,000 C
⑨ 10500304	LL	810×50×H20	¥15,000 C
●材質:18-0ステンレス、18-8ステンレス、ABS樹脂(耐熱温度80℃)、フェライト磁石			