

トーダイ発! オリジナル卓上鍋!
板厚2.0mmと超厚底設計で熱容量が
大きく、熱伝導のロスが少ないため、
電磁調理器もバッチリ使えます。

電磁対応ステンレス【NSS442M3(19-0ステンレス)】使用

約19%のクロムと約0.5%の銅を基本成分とし、レアメタルのニオブの添加により、塩化物イオン(食品中の塩分など)に対する抵抗性が強く、18-8ステンレス(SUS304)と同等の耐食性を誇ります。
また、ニッケルが含まれていないため18-8ステンレスでは対応できない電磁調理器も使用可能です。またニオブは金属としても最も高い磁性の臨界温度を持つ為、耐熱性にも優れています。



①



②



重量は22cmで【約830g】と高級感を感じられる重さ。鍋の外側にはあえて荒いキズをつける表面処理【ギャラクシー加工】を施しており、従来品の鍋とは一線を画す仕上がりです。

19-0 電磁ギャラクシー鍋

品番	品名	m/m	底板厚 m/m	容量(満水時)	定価
① 01700022	22cm	φ217×62	2.0	1.7ℓ	¥13,500
② 01700027	27cm	φ270×75	2.0	3.4ℓ	¥22,000

●材質: 19-0ステンレス(NSS442M3)

ホットパンシリーズ

アルミニウム製だから軽くて扱いやすく、フッ素コート仕上げで洗いがしやすい。



ホットパン 2ツ仕切

品番	品名	m/m	容量	定価
③ 03601500	24cm	φ240(底径φ167)×H60	1.1ℓ×2	¥11,500
④ 03601501	27cm	φ270(底径φ195)×H61	1.4ℓ×2	¥14,300
⑤ 03601502	30cm	φ300(底径φ198)×H62	1.9ℓ×2	¥16,000

●材質: アルミニウム合金(外面:耐熱焼付塗装、内面:フッ素樹脂塗装)
※電磁調理器対応

ホットパン 3ツ仕切

品番	品名	m/m	容量	定価
⑥ 03601505	30cm	φ300(底径φ198)×H62	1.2ℓ×3	¥19,800

●材質: アルミニウム合金(外面:耐熱焼付塗装、内面:フッ素樹脂塗装)
※電磁調理器対応



⑦



⑧



⑨



⑩

アルミ・コンロ

品番	品名	m/m	定価
⑨ 03602010	丸型	φ165×H95	¥2,400
⑩ 03602000	V型	φ110×H80	¥2,100

●材質: アルミニウム合金(耐熱焼付塗装)
※ミニホットパン・フォンジュパン対応



品番	品名	m/m	定価
⑪ 03602100	コンロ用 断熱シリコンシート	φ110	¥320

●耐熱温度: 120℃



品番	品名	m/m	定価
⑫ 04155172	固形燃料受	φ60×H30	¥250

●材質: ステンレス

品番	品名	m/m	容量	定価
⑦ 03601515	ミニホットパン 2ツ仕切	φ149×H50	0.35ℓ×2	¥5,100
⑧ 03601510	フォンジュパン 2ツ仕切	φ148×H70	0.38ℓ×2	¥5,100

●材質: アルミニウム合金(外面:耐熱焼付塗装、内面:フッ素樹脂塗装)



18-8 ちり鍋

品番	品名	m/m	容量	定価
① 03601211	身 21cm	φ225 (底径φ155)×H60	1.5ℓ	¥6,300
03601212	蓋 21cm			¥1,500
03601061	身 26cm	φ260 (底径φ195)×H70	2.2ℓ	¥7,500
03601062	蓋 26cm			¥1,500
03601091	身 29cm	φ295 (底径φ223)×H75	3.3ℓ	¥8,800
03601092	蓋 29cm			¥1,900
03601131	身 33cm	φ330 (底径φ248)×H75	4.1ℓ	¥10,500
03601132	蓋 33cm			¥2,300

※身と蓋は別売です。
※26cm、29cm、30cmは18-0 ステンレス製、電磁調理器対応です。



②



③

18-0 ちり鍋

品番	品名	m/m	容量	定価
② 03601064	2仕切 26cm	φ260 (底径φ195)×H70	2.2ℓ	¥14,400
03601094	29cm	φ295 (底径φ223)×H75	3.3ℓ	¥16,000
03601134	33cm	φ330 (底径φ248)×H75	4.1ℓ	¥18,600
※蓋は別売です。(18-8ちり鍋の蓋が適合します。)				
※29cm、33cmは電磁調理器対応				
③ 03601095	3仕切 29cm	φ295 (底径φ223)×H75	3.3ℓ	¥21,100
03601135	33cm	φ330 (底径φ248)×H75	4.1ℓ	¥23,200
※蓋は別売です。(18-8ちり鍋の蓋が適合します。)				
※電磁調理器対応				

18-0 ちり鍋 (槌目)

品番	品名	m/m	定価
④ 03601403	15cm	φ150×H50	¥3,700
03601400	17cm	φ174×H50	¥4,100
03601406	19cm	φ190×H55	¥5,150
03601410	21cm	φ216×H65	¥5,950
03601413	23cm	φ230×H63	¥6,800
03601416	25cm	φ250×H65	¥8,700
03601420	27cm	φ270×H68	¥9,100
03601430	30cm	φ300×H71	¥11,500

●HAMMERED
●ST.ST



SW 電磁ちり鍋

品番	品名	m/m	容量	定価
⑤ 33010330	33cm (尺)	φ330 (底径φ250)×H75	4.2ℓ	¥13,600
33010290	29cm (9寸)	φ295 (底径φ220)×H70	3.4ℓ	¥10,600
33010260	26cm (8寸)	φ260 (底径φ190)×H66	2.4ℓ	¥9,000
33010210	21cm (7寸)	φ220 (底径φ160)×H58	1.6ℓ	¥7,800

●材質:Nbステンレス ※3仕切、4仕切も御座います。(受注生産品)
※電磁調理器対応



SW 電磁ちり鍋 (つる付)

品番	品名	m/m	容量	定価
⑥ 33010331	33cm (尺)	φ330 (底径φ250)×H75	4.2ℓ	¥21,600
33010291	29cm (9寸)	φ295 (底径φ220)×H70	3.4ℓ	¥18,500
33010261	26cm (8寸)	φ260 (底径φ190)×H66	2.4ℓ	¥15,900
33010211	21cm (7寸)	φ220 (底径φ160)×H58	1.6ℓ	¥14,600

●材質:Nbステンレス
※電磁調理器対応
※蓋は別売です。



SW 銅 ちり鍋

品番	品名	m/m	容量	定価
⑧ 34520330	33cm (尺)	φ330 (底径φ250)×H75	4.2ℓ	¥47,600
34520290	29cm (9寸)	φ295 (底径φ220)×H70	3.4ℓ	¥39,500
34520260	26cm (8寸)	φ260 (底径φ190)×H66	2.4ℓ	¥33,000
34520210	21cm (7寸)	φ220 (底径φ160)×H58	1.6ℓ	¥28,800

※電磁調理器対応



SW 電磁ちり鍋 2仕切

品番	品名	m/m	容量	定価
⑦ 33010332	33cm (尺)	φ330 (底径φ250)×H75	4.2ℓ	¥18,300
33010292	29cm (9寸)	φ295 (底径φ220)×H70	3.4ℓ	¥15,600
33010262	26cm (8寸)	φ260 (底径φ190)×H66	2.4ℓ	¥14,100
33010212	21cm (7寸)	φ220 (底径φ160)×H58	1.6ℓ	¥13,300

●材質:Nbステンレス ※3仕切、4仕切も御座います。(受注生産品)
※電磁調理器対応
※蓋は別売です。



SW 電磁ちり鍋 “ちりちり”

品番	品名	m/m	容量	定価
⑨ 33030300	30cm	φ306 (底径φ165)×H95	5.0ℓ	¥13,200
33030270	27cm	φ276 (底径φ145)×H92	4.0ℓ	¥11,900
33030250	25cm	φ256 (底径φ145)×H74	2.8ℓ	¥8,800
33030230	23cm	φ236 (底径φ140)×H69	2.2ℓ	¥8,000
33030210	21cm	φ216 (底径φ125)×H60	1.6ℓ	¥6,400
33030190	19cm	φ196 (底径φ115)×H56	1.2ℓ	¥5,300
33030170	17cm	φ176 (底径φ105)×H45	0.8ℓ	¥4,300
33030150	15cm	φ156 (底径φ90)×H43	0.6ℓ	¥3,700

●材質:Nbステンレス
※電磁調理器対応



MA 18-0 電磁ちり鍋

品番	品名	m/m	容量	定価
① 07865170	17cm φ189(底径φ140)×H55		1.0ℓ	¥8,700 E
07865200	20cm φ221(底径φ165)×H65		1.7ℓ	¥9,200 E
07865230	23cm φ253(底径φ180)×H70		2.4ℓ	¥9,800 E
07865260	26cm φ282(底径φ210)×H70		3.2ℓ	¥10,600 E
07865300	30cm φ325(底径φ250)×H73		4.3ℓ	¥13,300 E

※電磁調理器対応



MA 18-0 DX ちり鍋

品番	品名	m/m	容量	定価
② 07866240	24cm φ272(底径φ170)×H67		2.6ℓ	¥16,000 E
07866260	26cm φ290(底径φ190)×H60		2.6ℓ	¥19,000 E

※電磁調理器対応



仔犬印 プロデンジ ちり鍋

品番	品名	m/m	容量	定価
③ 17317721	21cm φ210(底径φ140)×H60		1.1ℓ	¥9,600
17317724	24cm φ240(底径φ160)×H65		1.6ℓ	¥10,600
17317727	27cm φ270(底径φ180)×H70		2.2ℓ	¥11,800
17317730	30cm φ300(底径φ210)×H75		3.0ℓ	¥15,200
17317733	33cm φ330(底径φ230)×H82		4.0ℓ	¥18,300

●材質:18クロームモリブデン鋼

※電磁調理器対応



18-0 ちり鍋

品番	品名	m/m	容量	定価
④ 10423160	16cm φ172×H47		0.75ℓ	¥1,280
10423180	18cm φ189×H49		0.95ℓ	¥1,420
10423200	20cm φ210×H55		1.33ℓ	¥1,640
10423230	23cm φ237×H65		1.95ℓ	¥1,920



18-0 はな鍋 (ツチ目入り) (18-0 Hana Nabe (Hammered))

品番	品名	m/m	容量	定価
⑤ 03361200	大 φ185×H45		0.72ℓ	¥1,650
03361201	小 φ170×H49		0.62ℓ	¥1,550



寄せ鍋 (Yose Nabe)

品番	品名	m/m	定価
⑥ 03601600	15cm φ150×H36		¥1,500
03601610	16.5cm φ160×H39		¥1,600
03601620	18cm φ180×H42		¥1,700
03601630	19.5cm φ190×H46		¥1,900
03601640	21cm φ210×H50		¥2,100
03601650	24cm φ240×H54		¥2,300
03601660	27cm φ270×H59		¥2,700
03601670	30cm φ300×H63		¥3,100

●18-0 ST.ST



桃印 18-0 寄せ鍋 (Momoi Ino 18-0 Yose Nabe)

品番	品名	m/m	容量	定価
⑦ 07501015	15cm φ158×H35		0.4ℓ	¥1,200
07501016	16.5cm φ171×H44		0.7ℓ	¥1,280
07501018	18cm φ180×H50		0.8ℓ	¥1,440
07501019	19.5cm φ197×H50		1.0ℓ	¥1,620
07501021	21cm φ210×H45		1.0ℓ	¥1,760
07501024	24cm φ246×H58		1.7ℓ	¥2,040
07501027	27cm φ274×H59		2.0ℓ	¥2,400
07501030	30cm φ306×H65		3.0ℓ	¥2,760
07501033	33cm φ336×H69		3.7ℓ	¥3,100



もつ鍋 (Motsu Nabe)

品番	品名	m/m	定価
⑧ 03601700	18cm φ180×H40		¥3,200
03601710	20cm φ200×H43		¥3,650
03601720	24cm φ240×H48		¥4,450
03601730	26cm φ260×H50		¥5,100
03601740	28cm φ280×H50		¥5,750

●HAMMERED ●ST.ST





SW 電磁しゃぶしゃぶ鍋 ステンレス柄

品番	品名	m/m	容量	定価
① 33110300	30cm	φ310(底径φ195)×H108	6.6ℓ	¥24,000
33110250	25cm	φ261(底径φ175)×H 95	4.1ℓ	¥18,900
33110230	23cm	φ242(底径φ165)×H 85	3.1ℓ	¥16,300

●材質:Nbステンレス
※電磁調理器対応



SW 電磁しゃぶしゃぶ鍋 ステンレス柄 仕切付

品番	品名	m/m	容量	定価
② 33110302	30cm	φ310(底径φ195)×H108	6.6ℓ	¥34,000
33110252	25cm	φ261(底径φ175)×H 95	4.1ℓ	¥27,400
33110232	23cm	φ242(底径φ165)×H 85	3.1ℓ	¥24,900

●材質:Nbステンレス
※電磁調理器対応
※仕切は固定されていますので、外すことはできません。



SW 電磁しゃぶしゃぶ鍋 真鍮柄

品番	品名	m/m	容量	定価
③ 33120300	30cm	φ310(底径φ195)×H108	6.6ℓ	¥27,500
33120250	25cm	φ261(底径φ175)×H 95	4.1ℓ	¥23,100
33120230	23cm	φ242(底径φ165)×H 85	3.1ℓ	¥20,100

●材質:Nbステンレス
※電磁調理器対応



SW 電磁しゃぶしゃぶ鍋 真鍮柄 仕切付

品番	品名	m/m	容量	定価
④ 33120302	30cm	φ310(底径φ195)×H108	6.6ℓ	¥37,400
33120252	25cm	φ261(底径φ175)×H 95	4.1ℓ	¥31,700
33120232	23cm	φ242(底径φ165)×H 85	3.1ℓ	¥28,600

●材質:Nbステンレス
※電磁調理器対応
※仕切は固定されていますので、外すことはできません。



18-0 しゃぶしゃぶ鍋

品番	品名	m/m	容量	定価
⑤ 04150010	23cm	φ230(底径φ130)×H140(本体:H85)	3.0ℓ	¥15,200
04150020	25cm	φ250(底径φ150)×H140(本体:H85)	3.7ℓ	¥17,300

18-0 しゃぶしゃぶ鍋 仕切付

品番	品名	m/m	容量	定価
⑥ 04150013	23cm	φ230(底径φ150)×H 95	3.6ℓ	¥19,000
04150023	25cm	φ250(底径φ170)×H100	3.8ℓ	¥20,500

※蓋は別売です。

SW 電磁 1人用しゃぶしゃぶ鍋

品番	m/m	容量	定価
⑦ 33130020	φ176×H108	1.9ℓ	¥11,000

●材質:Nbステンレス
※電磁調理器対応



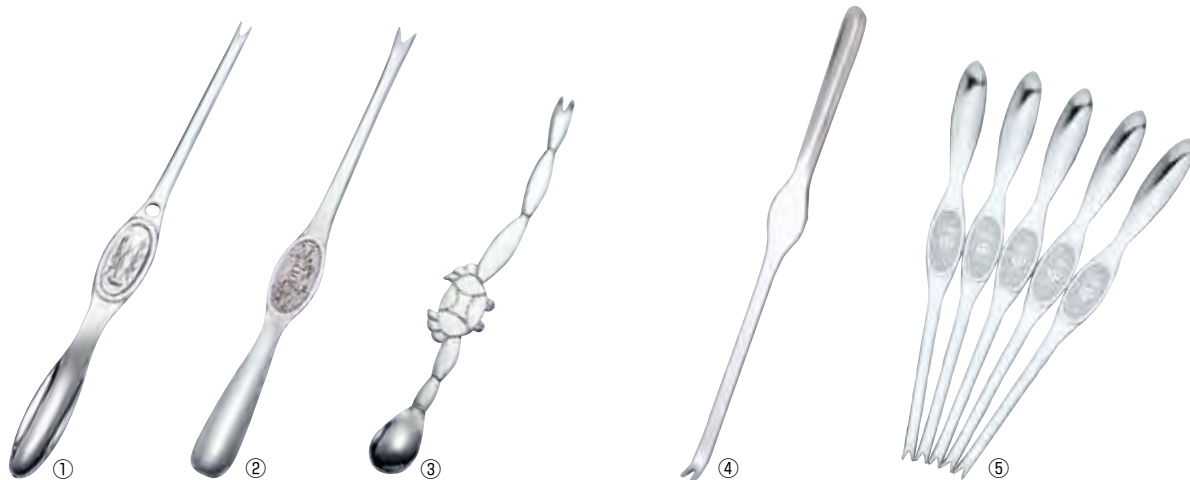
18-0 一人用ホーコー鍋 (固形用)

品番	m/m	容量	定価
⑧ 04155170	φ170×H160	0.65ℓ	¥5,500



18-0 ミニちり鍋

品番	m/m	容量	定価
⑨ 04155010	φ170×H160	0.6ℓ	¥5,200



品番	品名	m/m	定価
① 13004742	18-8 カニフォーク TS	204	¥440
② 21604743	ステン カニフォーク WT	200	¥110
③ 08104748	カニくん	166	¥150

品番	品名	m/m	定価
④ 03401100	カニフォーク (プレーン)	210	¥620
⑤ 12504701	DS 18-0 カニフォーク 15cm 5本組セット	152×5	¥350



品番	品名	m/m	定価
⑥ 18000418	FC-418 グレースラブ セバレートキッチン鉋	245×115×H25	¥1,100 E
⑦ 18000419	FC-419 グレースラブII キッチン鉋	260×120×H20	¥800 E
⑧ 15300001	カニチョキ	185	¥1,500



品番	品名	m/m	定価
⑨ 10309412	18-8 菜箸	300	¥2,560
⑩ 10309411		230	¥2,340
⑪ 10309422	18-8 プラ付 菜箸	300	¥1,400
⑫ 10309421		230	¥1,200
⑬ 11300207	ステンレス取り箸	280	¥400

特殊塗装技術をテーブルウェアに取り入れてみました。
何重にも塗装を重ね、高温で焼き付けキズの付きにくい、又やさしい色合いを完成させました。



ヘラス 塩入れ

品番	品名	m/m	定価
⑭ 32307110	大理石	φ28×H58	¥4,000
⑮ 32307111	ブルー	φ28×H58	¥4,000
⑯ 32307112	グリーン	φ28×H58	¥4,000

●材質：真鍮
●仕様：銀メッキ 3 ミクロン / ロジウムメッキ



塩入れ

コショウ入れ

ヘラス コショウ入れ

品番	品名	m/m	定価
⑰ 32307115	大理石	φ28×H58	¥4,000
⑱ 32307116	ブルー	φ28×H58	¥4,000
⑲ 32307117	グリーン	φ28×H58	¥4,000

●材質：真鍮
●仕様：銀メッキ 3 ミクロン / ロジウムメッキ



ヘラス ヨーヅ入

品番	品名	m/m	定価
㉒ 32307130	大理石	φ28×H47	¥3,600
㉓ 32307131	ブルー	φ28×H47	¥3,600
㉔ 32307132	グリーン	φ28×H47	¥3,600

●材質：真鍮
●仕様：銀メッキ 3 ミクロン / ロジウムメッキ



18-8 がら入れ

品番	品名	m/m	容量	定価
① 03600210	L	φ150×H155	2,060c.c.	¥3,400
03600220	M	φ125×H130	1,150c.c.	¥2,680
03600230	S	φ105×H110	700c.c.	¥2,160



18-8 スタッキング ガラ入れ

品番	品名	m/m	容量	定価
② 03600420	M	φ120×H125	1,700c.c.	¥2,700
03600430	S	φ100×H103	1,000c.c.	¥2,350



ステンレス ガラ入れ【プレーン】

品番	品名	m/m	容量	定価
③ 03600260	M	φ112×H120	1,200c.c.	¥1,950
03600270	S	φ 93×H105	650c.c.	¥1,360
03600280	ミニ	φ 83×H 90	450c.c.	¥1,200



ステンレス ガラ入れ【クラシック】ツチ目入り

品番	品名	m/m	容量	定価
④ 03600320	M	φ112×H120	1,200c.c.	¥2,300
03600330	S	φ 93×H105	650c.c.	¥1,800
03600340	ミニ	φ 83×H 90	450c.c.	¥1,600



ステンレス ガラ入れ【モダン】ライン入り

品番	品名	m/m	容量	定価
⑤ 03600360	M	φ112×H120	1,200c.c.	¥2,250
03600370	S	φ 93×H105	650c.c.	¥1,700
03600380	ミニ	φ 83×H 90	450c.c.	¥1,500



⑥



⑦

ガラ入れ 広口

品番	品名	m/m	容量	定価
⑥ 03600660	プレーン	φ155×H110	1,200c.c.	¥3,400
⑦ 03600670	ハンマード	φ155×H110	1,200c.c.	¥3,900



⑧

⑨

ガラ入れ/スパイラル

品番	品名	m/m	容量	定価
⑧ 03600560	M ストーン・ハンマード	φ100×H100	700c.c.	¥3,400
03600570	S ストーン・ハンマード	φ 95×H 98	650c.c.	¥2,900
⑨ 03600520	M(ツチ目)	φ100×H100	700c.c.	¥3,300



がら入れ / ストーン・ハンマード

品番	品名	m/m	定価
⑩ 03600620	M	φ112×H120	¥2,500
03600630	S	φ 93×H105	¥2,000

ES 18-8 ガラ入れ

品番	品名	m/m	容量	定価
⑪ 16100001	小	φ100×H101	0.7ℓ	¥2,700
16100002	中	φ116×H124	1.2ℓ	¥3,300
16100003	大	φ127×H144	1.7ℓ	¥4,000





SW 18-8 ガラ入れ

品番	品名	m/m	容量	定価
① 33410400	大	φ125×H152	1,750c.c.	¥3,560
33410300	中	φ110×H130	1,170c.c.	¥2,830
33410200	小	φ100×H110	730c.c.	¥2,220



SW 18-8 ガラ入れ 広口

品番	品名	m/m	容量	定価
② 33430020	ガラ入れ	φ175×H108	2,000c.c.	¥2,750



SW 18-8 ガラ入れ ストレート

品番	品名	m/m	容量	定価
③ 33430010	0.7ℓ	φ100×H110	700c.c.	¥1,540
33430011	1.2ℓ	φ128×H127	1,200c.c.	¥2,340
33430012	1.7ℓ	φ143×H145	1,700c.c.	¥2,980
33430013	4ℓ	φ195×H200	4,500c.c.	¥5,080
33430014	6ℓ	φ223×H225	6,500c.c.	¥6,320
33430015	8.5ℓ	φ232×H280	8,500c.c.	¥7,760



SW 18-8 ガラ入れ 波付

品番	品名	m/m	容量	定価
④ 33410401	大	φ120×H142	1,450c.c.	¥3,520
33410201	小	φ100×H117	800c.c.	¥2,420



① 18-8 スカシ ガラ入れ

品番	品名	m/m	定価
⑤ 12303002	スカシ ガラ入れ	φ117×H120	¥4,100



SW 18-8 中華ガラ入れ

品番	品名	m/m	定価
⑥ 36180000	中華ガラ入れ	φ74×H93	¥4,800



SW 18-8 だし入れ

品番	品名	m/m	容量	定価
⑦ 33400401	手付 大	φ122×H213	1,600c.c.	¥6,230
33400301	中	φ106×H170	940c.c.	¥5,220
33400201	小	φ90×H145	570c.c.	¥4,450
⑧ 33400400	手無 大	φ122×H213	1,600c.c.	¥5,540
33400300	中	φ106×H170	940c.c.	¥4,540
33400200	小	φ90×H145	570c.c.	¥3,760



18-8 だし入れ (手付)

品番	品名	m/m	容量	定価
⑨ 03600110	L	φ145×H215	1,730c.c.	¥5,990
03600120	M	φ115×H170	1,050c.c.	¥5,050
03600130	S	φ90×H145	600c.c.	¥4,300
⑩ 03600160	M	φ95×H155	1,100c.c.	¥7,100



SW 18-8 だし入れ 波付

品番	品名	m/m	容量	定価
⑪ 33400402	大	φ144×H163	1,600c.c.	¥7,420
33400302	中	φ120×H135	880c.c.	¥6,190



18-8 しゃもじ入れ

品番	品名	m/m	定価
⑫ 03600000	丸型	φ97×H100	¥3,400
⑬ 33420002	SW 丸	φ102×H110	¥3,520



しゃもじ入れ

品番	品名	m/m	定価
⑭ 03600010	プレーン	φ97×H110	¥2,750
⑮ 03600020	ハンマード	φ97×H110	¥2,950



ステンレス しゃもじ入れ

品番	品名	m/m	定価
⑯ 03600330	ツチ目入り	φ93×H105	¥1,800
⑰ 03600370	ライン入り	φ93×H105	¥1,700

● 650c.c.



ツイスト ソルトシェーカー・ペッパーミル ブラック

品番	品名	m/m	定価
① 11303032	ツイスト ソルトシェーカー ブラック S	50×50×H117	¥1,600
●材質:メタクリルスチレン、ステンレス、シリコン			
② 11303031	ツイスト ペッパーミル ブラック S	50×50×H130	¥2,300
●材質:メタクリルスチレン、セラミック(刃)、アルミニウム、銅クロムメッキ、ポリプロピレン、ABS樹脂			
③ 11303033	ツイスト ペッパーミル ブラック M	52×52×H180	¥2,800
●材質:メタクリルスチレン、セラミック(刃)、アルミニウム、銅クロムメッキ、ポリプロピレン、ABS樹脂			



ツイスト ソルトシェーカー・ペッパーミル

品番	品名	m/m	定価
④ 11303022	ツイスト ソルトシェーカー S	50×50×H117	¥1,600
●材質:メタクリルスチレン、ステンレス、シリコン			
⑤ 11303021	ツイスト ペッパーミル S	50×50×H130	¥2,300
●材質:メタクリルスチレン、セラミック(刃)、アルミニウム、銅クロムメッキ、ポリプロピレン、ABS樹脂			
⑥ 11303023	ツイスト ペッパーミル M	52×52×H180	¥2,800
●材質:メタクリルスチレン、セラミック(刃)、アルミニウム、銅クロムメッキ、ポリプロピレン、ABS樹脂			
⑦ 11303024	ツイスト ペッパーミル トール	63×63×H270	¥4,400
●材質:メタクリルスチレン、セラミック(刃)、アルミニウム、銅クロムメッキ、ポリプロピレン、ABS樹脂			



イデアル ペッパーミル

品番	品名	m/m	定価
⑧ 11303001	S	47×47×H82	¥1,100
⑨ 11303003	L	60×60×H102	¥1,200
●材質:ステンレス、アクリル樹脂、セラミック(刃)、プラスチッククロムメッキ、アルミニウム、ポリプロピレン			

イデアル ソルトシェーカー

品番	品名	m/m	定価
⑩ 11303002	S	47×47×H72	¥800
⑪ 11303004	L	60×60×H90	¥1,100
●材質:ステンレス、アクリル樹脂、シリコン			

アクリル ペッパーミル

品番	品名	m/m	定価
⑫ 11303005	S	48×48×H100	¥1,000
⑬ 11303007	L	58×58×H135	¥1,200
●材質:アクリル樹脂、セラミック(刃)、アルミニウム、プラスチッククロムメッキ、ABS樹脂			

アクリル ソルトシェーカー

品番	品名	m/m	定価
⑭ 11303006	S	48×48×H90	¥600
⑮ 11303008	L	58×58×H125	¥750
●材質:アクリル樹脂、ステンレス、シリコン			



U
SELECT
MOUTURE SUR MESURE



【Uセレクトシステム付ミルの場合】
ミル下部のダイヤルを回して目盛をあわせるだけで、6段階に粗さ調整できます。



世界中のシェフがプジョーミルを愛用する理由。それはプジョーが誇る切削加工技術を活かした刃(グラインダー)の構造にあります。強靱なメカニズム・耐久性のみならず、それぞれのスパイスが引き立つよう、特別な形に仕上げられています。

PM…ペッパーミル
SM…ソルトミル

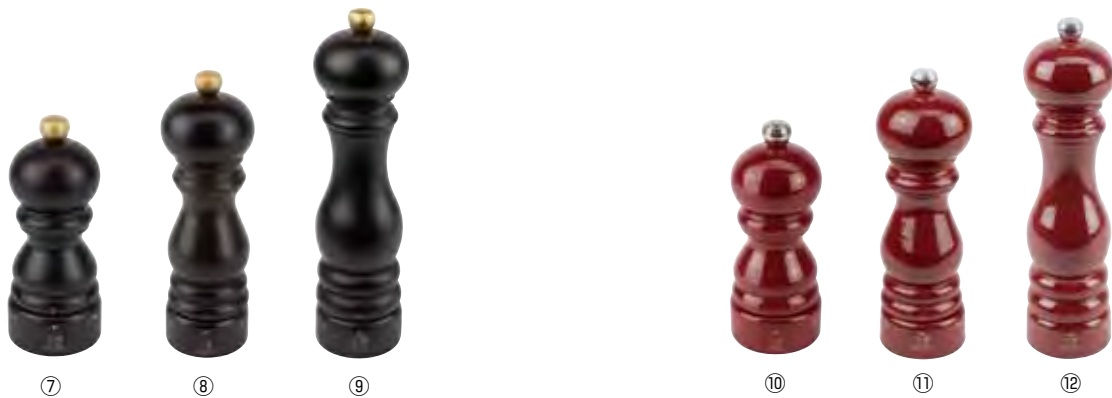


パリ ユーセレクト 白木

品番	品名	品番	品名	m/m	各定価
① 34123362	PM 12cm	34123379	SM 12cm	φ54×H130	¥5,500F
② 34123386	PM 18cm	34123393	SM 18cm	φ57×H178	¥6,500F
③ 34123317	PM 22cm	34123324	SM 22cm	φ57×H226	¥8,000F

パリ ユーセレクト ノワール

品番	品名	品番	品名	m/m	各定価
④ 34123683	PM 12cm	34123690	SM 12cm	φ54×H130	¥6,000F
⑤ 34123706	PM 18cm	34123713	SM 18cm	φ57×H178	¥8,000F
⑥ 34123720	PM 22cm			φ57×H226	¥9,000F



パリ ユーセレクト チョコ

品番	品名	品番	品名	m/m	各定価
⑦ 34123447	PM 12cm	34123454	SM 12cm	φ54×H130	¥5,500F
⑧ 34123461	PM 18cm	34123478	SM 18cm	φ57×H178	¥6,500F
⑨ 34123485	PM 22cm	34123492	SM 22cm	φ57×H226	¥8,000F

パリ ユーセレクト ルージュ

品番	品名	品番	品名	m/m	各定価
⑩ 34123560	PM 12cm	34123577	SM 12cm	φ54×H130	¥6,000F
⑪ 34123584	PM 18cm	34123591	SM 18cm	φ57×H178	¥8,000F
⑫ 34123607	PM 22cm			φ57×H226	¥9,000F



SELECT MOUTURE SUR MESURE

世界中のグルメを支え続けるキッチンツールの逸品ブジョーのミル。油などがつきやすい厨房でも、ステンレスボディなので、すぐに汚れを拭き取れます。スパイスの挽きやすさは定評があり、厨房でも、卓上でも大活躍。お食事をより引き立てくれる逸品。



パリ ユーセレクト ステンレス

品番	品名	m/m	定価
① 34132470	PM 18cm	φ60×H180	¥9,000 F
34132487	SM 18cm	φ60×H180	¥9,000 F
② 34132494	PM 22cm	φ60×H200	¥10,000 F
34132500	SM 22cm	φ60×H200	¥10,000 F

●材質:ボディ/ステンレス、ギア/鉄(ペッパーミル)、ステンレス(ソルトミル)
※ペッパーミルは粒の大きさが2~5mmの白・黒胡椒専用。山椒・ピンクペッパーは使用できません。
※ソルトミルは粒の大きさが2~5mmのクリスタルソルト専用。海塩、ピンク岩塩は使用できません。

世界中のシェフが愛用する確かな性能と耐久性。
ナチュラルなウッド調のシンプルシェイプ。コンパクトな卓上ミル。



バヤ

品番	品名	m/m	定価
⑤ 34127896	PM 8cm チョコ	φ60×H100	¥5,500 F
⑥ 34127889	SM 8cm 白木	φ60×H100	¥5,500 F

●材質:本体/天然木(ブナ)、シャフト/ステンレス、ギア/鉄(ペッパーミル)、ステンレス(ソルトミル)
※ペッパーミルは粒の大きさが2~5mmの粒胡椒、ソルトミルは粒の大きさが2~5mmのクリスタルソルト専用です。
※粒の大きな塩、胡椒は挽くことができません。ピンクペッパー、海塩、ピンク岩塩は使用できません。

こだわりの機能や挽き心地、材質、生産国は他のブジョー社のミルと同じですが、お求めやすい価格となっております。それぞれのスパイスが引き立つような形の刃に仕上げられたグラインダーが、スパイス本来の香りを最大限に引き出してくれます。



クレモン

品番	品名	m/m	定価
⑨ 34127933	PM 13cm チョコ	φ54×H135	¥4,000 F
34127940	SM 13cm チョコ	φ54×H135	¥4,000 F

●材質:ボディ/天然木(ブナ)、シャフト/ステンレス、ギア/鉄(ペッパー)、ステンレス(ソルト)
※ペッパーミルは粒の大きさが2~5mmの白・黒胡椒専用。山椒・ピンクペッパーは使用できません。
※ペッパーミルは粒の大きさが2~5mmの粒胡椒、ソルトミルは粒の大きさが2~5mmのクリスタルソルト専用です。

オレロン チョコ

品番	品名	m/m	定価
③ 34128404	PM 14cm	φ60×H147	¥6,000 F
④ 34128411	SM 14cm	φ60×H147	¥6,000 F

世界中のグルメを支え続けるキッチンツールの逸品ブジョーのミル。木にひとつひとつ手作業でアンティーク加工を加えたヴィンテージのような雰囲気仕上げています。ブジョーの歴史と重厚感をお楽しみいただけます。



アンティークコレクション

品番	品名	m/m	定価
⑦ 34130933	ピストロ アンティーク PM 10cm	φ52×H100	¥6,000 F
34130940	ピストロ アンティーク SM 10cm	φ52×H100	¥6,000 F
⑧ 34130957	パリ アンティーク PM 18cm	φ56×H180	¥8,500 F
34130964	パリ アンティーク SM 18cm	φ56×H180	¥8,500 F

●材質:本体/天然木(ブナ)、ギア/鉄(ペッパーミル)、ステンレス(ソルトミル)
※ペッパーミルは粒の大きさが2~5mmの白・黒胡椒専用。山椒・ピンクペッパーは使用できません。
※ソルトミルは粒の大きさが2~5mmのクリスタルソルト専用。海塩、ピンク岩塩は使用できません。



New ミルトレイ

品番	品名	m/m	定価
⑩ 34125854	アクリル 25854	190×95×H150	¥3,000 F
⑪ 34125847	ウッド 25847	175×90×H156	¥5,000 F

●材質:⑩ステンレス、アクリル
⑪ステンレス、木
※18cm以上のパリ、オレロンには使用できません。



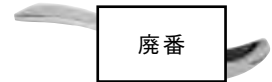
廃番

ゴマ&アマニミルが新登場!

ブジョーから、待望のゴマにも使えるミル「イセン」が登場。挽いた瞬間に素材の芳醇な香りが漂い、ふわふわとした質感で挽くことができます。ゴマを挽いてごはんにかけてたり、胡麻和えにしたり、スーパーフードとして注目を集めているアマニを挽いてグラノーラやヨーグルトと一緒に食べたり、毎日の生活に欠かせない食材をよりおいしくいただけます。



廃番



廃番

イセン ゴマ&アマニミル

品番	品名	m/m	定価
① 34134535	本体	φ68×H130	¥10,000 F
●スプーン、本体掃除用ブラシ付 (スプーンサイズ:全長130mm)			



廃番

廃番

②

③

④

⑤

トール

品番	品名	m/m	定価
② 34101901	PM 11cm	φ56×H110	¥3,500 F
③ 34151895	SM 11cm	φ56×H110	¥3,500 F
④ 34101888	PM 16cm	φ56×H160	¥4,300 F
⑤ 34151871	SM 16cm	φ56×H160	¥4,300 F

待望のソルトミル登場!

ウェットシーソルト(グランド塩等)の使用が可能に! 今までブジョーソルトミルになかったセラミックギアが、ついに登場。従来のブジョーソルトミルでは挽けなかったウェットシーソルト専用ミル。



廃番

廃番

⑥

⑦

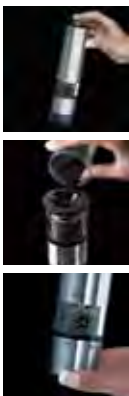
⑧

※シャフト部に羽が付いており効率よく塩を押し出します。

ウェットシーソルトミル

品番	品名	m/m	定価
⑥ 34129920	オレロン ウェットシー-SM 14cm 白木	φ60×H147	¥7,000 F
⑦ 34129937	オレロン ウェットシー-SM 14cm チョコ	φ60×H147	¥7,000 F
●材質:本体/木製(ブナ)・アクリル・真鍮、シャフト/アクリル・セラミック、ギア/セラミック			
⑧ 34132456	ナンシー ウェットシー-SM 14cm	φ60×H180	¥6,500 F
●材質:本体/アクリル・ステンレス、シャフト/アクリル・セラミック、ギア/セラミック			

料理をしながら片手で簡単にペッパーやソルトが挽けます。プロ使用にも耐えうる強力回転。作業中に点灯するライトもパワフルで使い勝手が抜群です。



センサー内臓でミル側部と上部に軽く触れるだけで簡単にミルが稼働。LEDが手元を明るく照らします。

付属のスパイススケールにはロートがついて、塩・胡椒の詰め替えに便利です。

ダイヤルを合わせるだけで6段階の粗さ調節が可能。パウダー状から粗挽きまでお料理に合わせて選べます。



⑨

⑩

エリスセンス 電動ミル

品番	品名	m/m	定価
⑨ 34127162	PM 20cm	φ54×H200	¥15,000 F
⑩ 34127179	SM 20cm	φ54×H200	¥15,000 F

●材質:ABS樹脂、PTC樹脂、POM、ステンレス、鉄
●付属品:スパイススケール(塩・胡椒は含まれません)専用ミルトレー、単4電池6本
※ペッパーミルは粒の大きさが2~5mmの白・黒胡椒専用。山椒・レッドペッパーは使用できません。
※ソルトミルは粒の大きさが2~5mmのクリスタルソルト専用。海塩、ピンク岩塩は使用できません。

- お料理中でも片手でペッパーやソルトが挽ける簡単スイッチ。
- 信頼のブジョーシステム。機能性と耐久性に優れたブジョー社のギアはプロが認めるトップクラス。
- 明るく料理を照らすライト付で挽いている間はライトが点灯し、どれくらい挽けたかがわかりやすい。
- 中味の分かりやすい透明コンテナで残量も一目で分かります。
- ライオンロゴの粗さ調節ダイヤルでより簡単に。(こちらのダイヤルはペッパーミルのみとなります)



⑪

⑫

ゼリ 電動ミル

品番	品名	m/m	本体重量	定価
⑪ 34124079	PM 14cm	φ56×H140	280g	¥10,000 F
⑫ 34124086	SM 14cm	φ56×H140	250g	¥10,000 F

●材質:ABSニッケルメッキ+PMMA、シャフト/ステンレス、ギア/鉄(ペッパーミル)、ステンレス(ソルトミル)、バッテリー部/ABS樹脂
●付属品:単4電池6本、替豆電球 ※ペッパー、ソルトは含まれません。



★POINT
 こだわりの手作り
 オイルやビネガーを
 ジャーに移して
 ちょっとカフェ風
 にしましょう。



カブリ オイル&ビネガージャー

品番	品名	m/m	容量	定価
① 11300521	S	50×50×H206	150ml	¥500
② 11300522	M	50×50×H260	250ml	¥550
③ 11300523	L	58×58×H310	500ml	¥600

●材質:ガラス・ステンレス・シリコン



一人一人テーブルセッティング。
 気兼ねなく使えて、ちょっと贅沢気分でしょ。
 テーブルにこのミニサイズがかわいい。
 便利なジョーゴ付きです。



オイル&ビネガージャー

品番	品名	m/m	容量	定価
④ 11300510	オイル&ビネガージャー ミニ	φ49×H132	55ml	¥1,000
⑤ 11300511	ビネガースプレーヤーミニ	φ49×H128	55ml	¥1,200

●材質:MS、ABSクロムメッキ、ゴム、ポリプロピレン
 ●材質:MS、アルミニウム、ポリプロピレン、ポリエチレン



ワイズ オイル&ビネガージャー

品番	品名	m/m	容量	定価
⑥ 11300537	S	51×51×H124	100ml	¥550
⑦ 11300538	M	56×56×H147	170ml	¥600

●材質:ガラス・ポリスチレン・ポリプロピレン・シリコンゴム・ステンレス



ビヴォ オイル&ビネガージャー

品番	品名	m/m	容量	定価
⑧ 11300531	S ホット	50×50×H200	150ml	¥550
⑨ 11300532	S クール	50×50×H200	150ml	¥550
⑩ 11300533	M ホット	50×50×H250	250ml	¥600
⑪ 11300534	M クール	50×50×H250	250ml	¥600
⑫ 11300535	L ホット	58×58×H300	500ml	¥650
⑬ 11300536	L クール	58×58×H300	500ml	¥650

●材質:ABS樹脂・シリコン・ポリプロピレン・ガラス



セルフモーション
 オイル&ビネガージャー

品番	品名	m/m	容量	定価
⑭ 11300525	S	48×48×H205	150ml	¥750
⑮ 11300526	M	48×48×H260	250ml	¥800
⑯ 11300528	L	58×58×H310	500ml	¥900

●材質:ガラス・ステンレス・シリコンゴム



オールドファッション
 オイル&ビネガージャー

品番	品名	m/m	容量	定価
⑰ 11300539	S	72×70×H221	380ml	¥800
⑱ 11300540	L	75×73×H340	740ml	¥1,100

●材質:ガラス・ステンレス・シリコンゴム



ハニーディスペンサー

品番	m/m	容量	定価
① 11300551	103×83×H148	210ml	¥2,200

●材質:ガラス・ABS樹脂クロムメッキ・ステンレス・シリコン・ポリエチレン



ハニージャー スリム

品番	m/m	容量	定価
② 11300553	110×70×H140	250ml	¥1,300

●材質:ガラス・ABS樹脂クロムメッキ・ステンレス・アルミニウム・ゴム



ハニーポット

品番	m/m	容量	定価
③ 11300555	78×78×H110	170ml	¥1,500

●材質:メタクリルステン



木製 ハチミツサーバー

品番	m/m	定価
④ 11300563	115×25	¥200

●材質:天然木



ハチミツマドラー

品番	品名	m/m	定価
⑤ 11300561	小	210×33	¥600
⑥ 11300562	大	215×40	¥700

●材質:18-8ステンレス



ハニースプーン

品番	品名	m/m	定価
⑦ 11300564	横型	142	¥450
⑧ 11300565	縦型	134	¥450

●材質:18-8ステンレス



V字の表面張力でたっぷりすくい、くると回転させると…片方の斜面ですっきり切れてくれます。



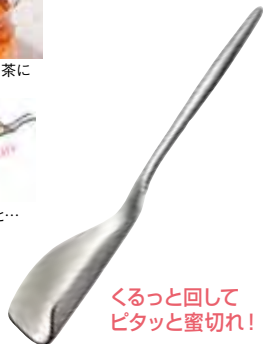
たっぷりキレイにすくえるハチミツをすくってくると回すと、垂れずにピタッととまります。



くるりとハチミツスプーン

品番	品名	m/m	定価
⑩ 06401523	LS1523	180×H20	¥1,200 G

●材質:18-0 ステンレス



くると回してピタッと蜜切れ!



メッシュだからサクサク

8
レシビ付



グリルホットサンドメッシュ

品番	品名	m/m	定価
⑩ 06401515	LS1515	250×162×H40	¥3,500 G

●材質:18-8ステンレス



耳がしっかりくっつく

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。

くっ付きにくくて軽い鉄のフライパン



くっ付きにくい理由は「ナノエンボス」
フライパン本体の材料である鉄に、
細かい特殊加工を全面に施しているので…

- 油染みが良く最初から食材がくっ付きにくい!
- 表面が硬くなるので金属製のトングもタワシのゴシゴシ洗いもOK!
- 鉄製なのに軽い! ●木柄なので素手で扱えます。

ナノエンボスとは?

フライパン本体の材料である鉄に特殊加工を施した特殊構造の名称です。

①肉眼では確認できないレベルで表面が凹凸しているため、油馴染みが非常に良いです。

②表面が硬いので丈夫! 金属製のお玉やトングも使用OK!

③使うほどにあぶら馴染み、焦げ付きにくくなります。

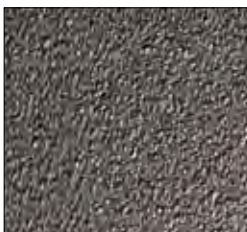
④高温に強く、熱伝導に優れています。

【鉄】

鉄は熱伝導率が高く、均等に熱が伝わるため、食材が均等に加熱されます。また、鉄は鉄の粒子がくっつきやすいため、油馴染みが非常に良いです。

【鉄積物】

鉄の表面には、細かい凹凸が形成されています。この凹凸が、油を吸い取り、食材がくっ付きにくくします。



匠味シリーズ

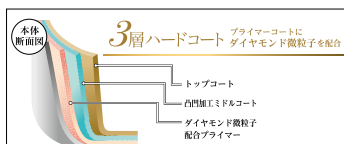
日本製

品番	品名		m/m	定価
① 10703039	イタメ鍋23cm	KS-3039	φ230×390×H120	¥3,500 N
② 10703040	マルチパン23cm	KS-3040	φ230×390×H120	¥3,500 N
③ 10703041	玉子焼き	KS-3041	147×390×H 60	¥3,000 N
④ 10703042	フライパン23cm	KS-3042	φ230×390×H 90	¥3,000 N
⑤ 10703043	オーバルフライパン	KS-3043	315×385×H 70	¥3,500 N
⑥ 10703044	フライパン26cm	KS-3044	φ265×420×H100	¥3,500 N

- 材質:本体/鉄(1.2mm)
ハンドル/木柄
表面加工/クリア塗装
- ※電磁調理器(IH100V・IH200V)・ガス・シーズヒーター・ハロゲンヒーター・ラジエントヒーター対応

NeoStone PREMIUM

ネオストーン
プレミアム



- 少量の油で調理できるから健康的で経済的!
- 軽くて使いやすい軽量構造。*玉子焼きは除く
- 耐摩耗性試験100万回クリア (JIS S 2010に基づく試験に準拠)
- IH100V・IH200V対応

ネオストーンプレミアムシリーズ

品番	品名		m/m	定価
⑦ 21300300	フライパン20cm	NSP-300	約205×385×H 95 (本体高さ:約50)	¥3,000 N
⑧ 21300350	フライパン26cm	NSP-350	約265×477×H106 (本体高さ:約60)	¥3,500 N
⑨ 21300351	ディープパン24cm	NSP-351	約245×454×H121 (本体高さ:約70)	¥3,500 N
⑩ 21300400	いため鍋28cm	NSP-400	約283×495×H128 (本体高さ:約83)	¥4,000 N
⑪ 21300301	玉子焼き13×18cm	NSP-301	約135×365×H 84 (本体高さ:約35)	¥3,000 N

- 材質:本体/アルミニウム合金(2.5mm)、はり底/ステンレス鋼(0.5mm)
取手/蓋ツマミ/フェノール樹脂
- 表面加工:内面/フッ素樹脂塗膜加工、外面/焼付塗装
- ※電磁調理器(IH100V・IH200V)・ガス・シーズヒーター・ハロゲンヒーター・エンクロヒーター・ラジエントヒーター対応



ダイヤモンドマーブルDX

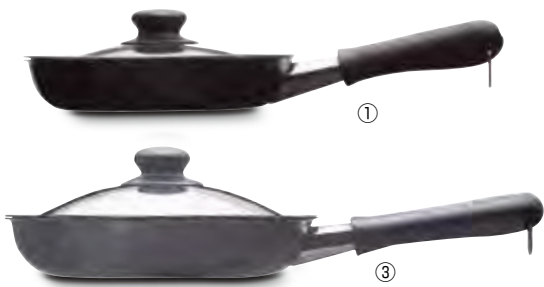
家庭用ガスコンロから100V・200V電磁調理器(IH)まで、オール熱源対応。
内面・外面にダイヤモンドコートを採用。耐久性抜群、キズが付きにくい。(金属ヘラ使用可)



ダイヤモンドマーブルDX

品番	品名		m/m	定価
⑫ 12694644	フライパン 20cm		385×205×H100	¥2,200 F
⑬ 12694651	フライパン 26cm		475×265×H140	¥2,800 F
⑭ 12694668	フライパン 28cm		500×285×H100	¥3,400 F
⑮ 12694675	フライパン 30cm		520×305×H125	¥3,900 F
⑯ 12694682	フライパン 32cm (補助ハンドル付)		560×325×H148	¥4,500 F
⑰ 12694699	いため鍋 28cm		505×300×H130	¥3,600 F
⑱ 12694705	玉子焼き 13×18cm		370×125×H70	¥2,500 F

- 材質:本体/アルミニウム合金(2.3mm)、底面/ステンレス鋼(0.5mm)
内面加工/ダイヤモンドマーブルコート(4層)、
外面加工/マーブルコート(3層)、取手/フェノール樹脂



New 鉄フライパン (蓋付)

品番	品名	m/m	定価
① 31327182	18cm マグマプレート	338×218×H 72	¥4,000 G
31327184	18cm ダブルファイバー窒化加工	338×218×H 72	¥6,000 G
② 31327222	22cm マグマプレート	400×260×H100	¥5,000 G
31327224	22cm ダブルファイバー窒化加工	400×260×H100	¥7,500 G
③ 31327252	25cm マグマプレート	455×290×H109	¥5,500 G
31327254	25cm ダブルファイバー窒化加工	455×290×H109	¥8,500 G



マグマプレート

フライパンの両面に南部鉄器のような凹凸を細かく浮き立たせています。



ダブルファイバー窒化加工

フライパンの両面に繊維状の凹凸を浮き立たせ、鉄の表面を窒化で硬化させる「窒化加工」を施しています。
※「窒化加工」は航空機や自動車部品のサビ防止に用いられてきた表面加工技術で高い耐腐食性と耐摩耗性を持っています。鉄に窒素が浸みこんでいるためフッ素やセラミックのコーティングより摩耗しにくい加工です。



SW 電磁フライパン

品番	品名	m/m	定価
④ 34170300	30cm φ296(底径φ223)×H46		¥13,100
34170280	28cm φ276(底径φ203)×H43		¥12,400
34170260	26cm φ255(底径φ183)×H38		¥11,200
34170240	24cm φ236(底径φ173)×H38		¥10,800
34170220	22cm φ216(底径φ150)×H38		¥8,950

●材質:Nbステンレス、内面フッ素樹脂加工(2コート)



SW 鉄丸フライパン

品番	品名	m/m	定価
⑤ 34010400	40cm φ396(底径φ300)×H70		¥13,900
34010360	36cm φ360(底径φ270)×H57		¥12,000
34010300	30cm φ298(底径φ220)×H48		¥9,300
34010280	28cm φ273(底径φ206)×H45		¥8,000
34010260	26cm φ254(底径φ186)×H40		¥7,100
34010240	24cm φ233(底径φ170)×H40		¥6,600
34010220	22cm φ214(底径φ153)×H40		¥6,200



SW 鉄 クレーパン

品番	品名	m/m	定価
⑥ 34020240	24cm φ237(底径φ180)×H30		¥4,400
34020220	22cm φ213(底径φ168)×H25		¥4,200
34020200	20cm φ199(底径φ148)×H25		¥3,700
34020180	18cm φ173(底径φ138)×H20		¥3,600



SW 銅丸シュゼットパン

品番	品名	m/m	定価
⑦ 34050300	30cm φ290(底径φ260)×H29		¥38,100
34050280	28cm φ270(底径φ240)×H29		¥36,300
34050260	26cm φ250(底径φ220)×H29		¥34,900

SW 銅丸フライパン

品番	品名	m/m	定価
⑧ 34030260	26cm φ255(底径φ185)×H45		¥26,300
34030240	24cm φ235(底径φ165)×H40		¥21,200
34030220	22cm φ217(底径φ145)×H38		¥18,300
34030180	18cm φ181(底径φ140)×H32		¥14,800

AG パエリア鍋 (両手)

品番	品名	m/m	定価
⑨ 913018	鉄黒皮厚板 18cm φ180(底径φ123)×H28		¥1,480
913020	20cm φ200(底径φ140)×H30		¥1,490
913022	22cm φ220(底径φ158)×H30		¥1,530
913024	24cm φ240(底径φ175)×H30		¥2,050
913026	26cm φ260(底径φ200)×H30		¥2,140
913028	28cm φ280(底径φ215)×H30		¥2,710
913030	30cm φ300(底径φ235)×H30		¥2,910
913032	32cm φ320(底径φ255)×H30		¥3,870
913036	36cm φ360(底径φ295)×H30		¥4,260
913040	40cm φ400(底径φ335)×H30		¥4,850
913045	45cm φ450(底径φ385)×H30		¥5,810



AG 18-O モツ鍋

品番	品名	外寸×底径×直径×高さ	定価
⑩ 05191718	18cm	240×120×180×80	¥4,290
05191720	20cm	265×140×203×83	¥4,600
05191724	24cm	310×170×240×85	¥5,360
05191726	26cm	327×190×260×90	¥5,700
05191728	28cm	358×205×283×84	¥6,050

※電磁調理器対応



銅の料理人

AUTHENTIC
CUISINE
AT HOME

made in
燕三條
日本製



銅鍋は熱伝導率が良く全体に熱が伝わりやすいため、素材が持つ旨みを引き出せます。



銅製だからふんわりパンケーキもお手の物。厚いステーキも柔らかくジューシーに。オムレツはふんわりと仕上がります。



からっと銅のあげなべ

品番	品名	満水容量	定価
① 13803782	18cm	約0.9ℓ	¥6,800
② 13804000	20cm	約1.8ℓ	¥8,000

●材質:本体/純銅(内面:錫メッキ・外面:クリア塗装)
取っ手/鉄 底板厚:1.0mm



ふんわり銅のばんけーきpan

品番	品名	定価
③ 13804208	16cm	¥9,000
④ 13804215	20cm	¥11,000

●材質:本体/純銅(内面:錫メッキ・外面:クリア塗装)
接合部・フック/鉄 柄/天然木 底板厚:1.2mm



ふわっと銅のたまご焼き

品番	品名	定価
⑤ 13803775	9cm	¥4,000
⑥ 13803997	12cm	¥6,000

●材質:本体/純銅(内面:錫メッキ・外面:クリア塗装)
接合部・フック/鉄 柄/天然木 底板厚:1.0mm



そのまま食卓にも置ける小ぶりだがかわいい銅製のみるくpan。熱伝導が良く早く温まるので少量のスープや離乳食作りに最適です。



ほっこり銅のみるくpan

品番	品名	満水容量	定価
⑦ 13804390	14cm	約1.2ℓ	¥8,300

●材質:本体/純銅(内面:錫メッキ・外面:クリア塗装)
接合部・フック/鉄 柄/天然木 底板厚:1.0mm
※目盛り付



熱伝導が良い銅製の雪平鍋。弱火で調理することで素材の味を生かします。均一に熱が伝わるので、短時間で料理がムラなく仕上がります。



あったか銅の雪平鍋

品番	品名	満水容量	定価
⑧ 13804406	18cm	約1.6ℓ	¥9,500

●材質:本体/純銅(内面:錫メッキ・外面:クリア塗装)
柄/天然木 底板厚:1.2mm



柳宗理デザイン Designed By Sori Yanagi



目盛り付きなので調理に便利



18-8 ステンレス製を使用しているので錆びにくく丈夫です。

ミルクパン 目盛り付き

品番	品名	m/m	容量	定価
⑨ 31324161	ステンレスミルクパン 16cm	ミラー	満水 1.2ℓ	290×180×H107 ¥5,500 G
31324160	ステンレスミルクパン 16cm	つや消し	満水 1.2ℓ	290×180×H107 ¥6,000 G
31324163	ステンレスミルクパン 16cm	ミラー ふた無し	満水 1.2ℓ	290×180×H107 ¥4,500 G
31324162	ステンレスミルクパン 16cm	つや消し ふた無し	満水 1.2ℓ	290×180×H107 ¥4,800 G
⑩ 31324165	ステンレスミルクパン 16cm	ふた ミラー		¥1,100 G
⑪ 31324164	ステンレスミルクパン 16cm	ふた つや消し		¥1,200 G
⑫ 13400800	800ml 目盛り付き	255×130×H95	0.9ℓ	¥2,370
⑬ 13401000	1,000ml 目盛り付き	290×145×H100	1.3ℓ	¥2,800

●材質: 18-8 ステンレス

鉄人シリーズ(本職用)



鉄人 中華鍋

品番	品名	直径×深さm/m	定価
① 08200030	30cm	φ300×78	¥2,250
08200033	33cm	φ330×90	¥2,580
08200036	36cm	φ360×98	¥3,200
08200039	39cm	φ390×106	¥3,710
08200042	42cm	φ420×115	¥4,000
08200045	45cm	φ450×129	¥4,540
08200048	48cm	φ480×136	¥5,200
08200051	51cm	φ510×148	¥6,740
08200054	54cm	φ540×156	¥7,940
08200060	60cm	φ600×176	¥9,870



鉄人 北京鍋

品番	品名	直径×深さm/m	定価
② 08200127	27cm	φ270×85(ハンドル長さ:155)	¥2,360
08200130	30cm	φ300×90(ハンドル長さ:160)	¥2,630
08200133	33cm	φ330×106(ハンドル長さ:160)	¥2,980
08200136	36cm	φ360×115(ハンドル長さ:160)	¥3,380
08200139	39cm	φ390×124(ハンドル長さ:160)	¥3,870



鉄人 揚げ鍋

品番	品名	直径×深さm/m	定価
③ 08200227	27cm	φ270×80	¥3,710
08200230	30cm	φ300×85	¥4,270
08200233	33cm	φ330×90	¥4,890
08200236	36cm	φ360×95	¥5,450
08200239	39cm	φ390×100	¥6,200
08200242	42cm	φ420×110	¥7,780
08200245	45cm	φ450×120	¥8,670



鉄人 ジャーレン

品番	品名	直径m/m	定価
④ 08200324	24cm	φ240(ハンドル長さ:160)	¥2,380
08200327	27cm	φ270(ハンドル長さ:160)	¥2,670
08200330	30cm	φ300(ハンドル長さ:160)	¥2,940



リス印 18-0 中華お玉・ヘラ

品番	品名	ツボ×ハンドル長さm/m	容量	定価
⑤ 20501030	お玉 小	φ110×365	160c.c.	¥1,280
20501020	中	φ120×365	240c.c.	¥1,340
20501010	大	φ130×365	320c.c.	¥1,390
⑥ 20501130	ヘラ 小	110×365		¥1,180
20501120	中	120×365		¥1,220
20501110	大	130×365		¥1,240

●ハンドル材質:天然木



W 鉄製 中華鍋

品番	品名	直径×深さm/m	定価
⑦ 21900030	30cm	φ300×80	¥2,950
21900033	33cm	φ330×93	¥3,250
21900036	36cm	φ360×105	¥4,000
21900039	39cm	φ390×115	¥4,600
21900042	42cm	φ420×120	¥4,750



W 鉄製 北京鍋

品番	品名	直径×深さm/m	定価
⑧ 21900127	27cm	φ270×85(ハンドル長さ:150)	¥3,200
21900130	30cm	φ300×85(ハンドル長さ:150)	¥3,550
21900133	33cm	φ330×100(ハンドル長さ:160)	¥4,300
21900136	36cm	φ360×110(ハンドル長さ:160)	¥4,550



W 鉄製 厚板揚げ鍋

品番	品名	直径×深さm/m	定価
⑨ 21900227	27cm	φ270×81	¥4,550
21900230	30cm	φ300×85	¥5,200
21900233	33cm	φ330×90	¥6,450
21900236	36cm	φ360×95	¥7,650
21900239	39cm	φ390×101	¥9,400
21900242	42cm	φ420×112	¥10,600
21900245	45cm	φ450×120	¥12,300



W 18-0 ジャーレン (穴明片手鍋)

品番	品名	m/m	定価
⑩ 21900321	21cm	φ210(ハンドル長さ:160)	¥2,150
21900324	24cm	φ240(ハンドル長さ:160)	¥2,550
21900327	27cm	φ270(ハンドル長さ:160)	¥2,950
21900330	30cm	φ300(ハンドル長さ:160)	¥3,200



W 鉄製 中華お玉

品番	品名	ツボ×ハンドル長さm/m	容量	定価
⑪ 21901030	小	φ105×340	150c.c.	¥800
21901020	中	φ115×340	240c.c.	¥830
21901010	大	φ130×340	300c.c.	¥880

●ハンドル材質:天然木

W 鉄製 中華穴あきお玉

品番	品名	ツボ×ハンドル長さm/m	定価
⑫ 21901130	小	φ110×345	¥1,070
21901120	中	φ115×345	¥1,100
21901110	大	φ130×345	¥1,150

●ハンドル材質:天然木

W 鉄製 中華ヘラ

品番	品名	ツボ×ハンドル長さm/m	定価
⑬ 21901230	小	105×85×335	¥800
21901220	中	115×93×335	¥830
21901210	大	130×93×340	¥880

●ハンドル材質:天然木



gioiaとは…イタリア語で「ジョイア」は「喜び、楽しさ」のこと。
 毎日のお料理を楽しく、喜びのあるものに。
 〈アルミ鋳物製品〉gioia キャセロールシリーズ

軽量のアルミダイカスト製造で、使いやすく、毎日楽しくクッキング。お洒落なカラーで、キッチンや食卓を明るく演出します♪



本体に秘密あり!

軽い
 一般的な鋳鉄ホーロー製鍋にくらべ、重さ約5分の2で、約60%も軽量です。軽量のアルミダイカスト製造だから、使い勝手が良く、気軽に毎日使えます。

寸法	一般的な鋳鉄製ホーロー鍋	gioia キャセロール	重さ約2/5
16cm	2,200~2,300g	約 910g	約60%も軽量
20cm	2,800~3,500g	約1,230g	約60%も軽量
24cm	4,200~4,900g	約1,735g	約60%も軽量
26cm	3,200~4,100g	約1,490g	約60%も軽量

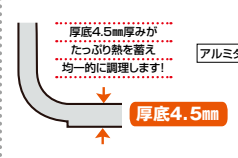
※重量は製品により多少のバラつきがございます。

熱伝導が良い
 アルミニウムの熱伝導率は鉄の約3倍!熱の伝わりが均一だから、ふっくらおいしく調理できます。時間短縮でガス・電気代の節約でエコクッキング♪

■一般的な材料の室温付近での熱伝導率

材料	熱伝導率 (単位:W・m ⁻¹ ・k ⁻¹)
鉄	84
ステンレス	16.7~20.9
アルミニウム	238

ガス&IHオール熱源
 幅広い熱源に対応、ステンレス製のツمامならばオープン調理にも対応(240℃以下)。鍋底面には有磁性ステンレスを圧着しているためIHクッキングヒーターにも対応!



3層マープルコート
 汚れが落ちやすく、くっつきにくいフッ素コート加工(ストーンマープル)。(2層フッ素コート)+(1層マープルコート)の3層コート加工で耐久性抜群!



本体
 ●外面 / 3層シリコンコート加工
 ●内面 / 3層マープルフッ素コート
 お洒落なカラーで、キッチンや食卓を明るく演出します♪外側はあざやかな彩色のシリコンコート加工、内側はくっつきにくく、お手入れしやすい3層マープルフッ素コート。底厚4.5mmのしっかりとした厚みのアルミダイカストで底面と側面の温度差を熱の伝わりが均一だから、ふっくらおいしく調理できます。



フタ・ツمامに秘密あり!

ツمام 2通りのツمامを使い分け
 お好みや用途に応じて2種類のツمامを標準装備(ステンレス製 / 樹脂製)
 ステンレス製ツمامはオープン調理(240℃以下)に対応。樹脂製は熱くならないので毎日のご使用に便利。お好みと用途に応じて使い分けが可能です。(付け替えはプラスドライバーをご使用ください。)



フタ 調理中に食材から出た水分は蒸気になり、鍋内で対流し、フタ裏面にある多数の突起から食材にまんべんく還元します。それにより食材本来の水分を逃しにくく、ふっくら調理します。



200ボルトのIHクッキングヒーター対応、1~2人分に使いやすいサイズ。



gioia ラウンドキャセロール 16cm XB-0616

品番	品名	m/m	m/m(口径×深さ)	容量	定価
① 362616OR OR オレンジ	230×173×H130	φ160×H72	1.3ℓ	¥5,000 E	
② 362616RE RE レッド	230×173×H130	φ160×H72	1.3ℓ	¥5,000 E	

●材質:本体 / アルミ合金(底面貼付:ステンレス)、フタ / アルミ合金
 表面処理 / 内面:フッ素コート加工(ストーンマープル)、外面:シリコンコート加工
 ツمام / ステンレス・フェノール樹脂

200ボルトのIHクッキングヒーター対応、2~4人分に使いやすいサイズ。



gioia ラウンドキャセロール 20cm XB-0620

品番	品名	m/m	m/m(口径×深さ)	容量	定価
③ 362620OR OR オレンジ	265×210×H138	φ200×H93	2.6ℓ	¥7,000 E	
④ 362620RE RE レッド	265×210×H138	φ200×H93	2.6ℓ	¥7,000 E	

●材質:本体 / アルミ合金(底面貼付:ステンレス)、フタ / アルミ合金
 表面処理 / 内面:フッ素コート加工(ストーンマープル)、外面:シリコンコート加工
 ツمام / ステンレス・フェノール樹脂

200ボルトのIHクッキングヒーター対応、4~6人分に使いやすいサイズ。



gioia ラウンドキャセロール 24cm XB-0624

品番	品名	m/m	m/m(口径×深さ)	容量	定価
⑤ 362624OR OR オレンジ	308×251×H157	φ240×H110	4.5ℓ	¥8,000 E	
⑥ 362624RE RE レッド	308×251×H157	φ240×H110	4.5ℓ	¥8,000 E	

●材質:本体 / アルミ合金(底面貼付:ステンレス)、フタ / アルミ合金
 表面処理 / 内面:フッ素コート加工(ストーンマープル)、外面:シリコンコート加工
 ツمام / ステンレス・フェノール樹脂

200ボルトのIHクッキングヒーター対応、魚やチキンなどの料理にも便利な楕円形。



gioia オーバルキャセロール 26×20cm XB-0626V

品番	品名	m/m	m/m(口径×深さ)	容量	定価
⑦ 362626OR OR オレンジ	332×212×H145	260×200×H95	3.5ℓ	¥8,000 E	
⑧ 362626RE RE レッド	332×212×H145	260×200×H95	3.5ℓ	¥8,000 E	

●材質:本体 / アルミ合金(底面貼付:ステンレス)、フタ / アルミ合金
 表面処理 / 内面:フッ素コート加工(ストーンマープル)、外面:シリコンコート加工
 ツمام / ステンレス・フェノール樹脂

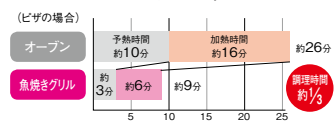
KITCHEN & TOTAL GOODS キッチン&総菜グッズ

「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。



魚焼きグリルで石窯風ピザ
魚焼きグリルで本格石窯風ピザが焼けるプレートです。プレートの上で焼くのでグリルは汚れず、お手入れ簡単です。

魚焼きグリルでオープンよりカンタン・早い！
(ピザの場合)



※一般家庭用オープンレンジ IH両面焼きグリル(当社調べ)

外はカリッと中はふっくら
まるで石窯風

グリルピザプレート

15
レシピ付
約18cm
のピザが
焼ける



品番	品名	m/m	定価
① 06401502	LS1502	200×280×H35	¥1,800 G

●材質:鉄(シリコン塗装)



魚焼きグリルを使って、
手軽にバル料理
狭い庫内はあっという間に高温になります。
庫内には2個同時に入り、予熱が早くて
スピード調理が可能。

そのまま食卓へ
見栄がオシャレなのでそのまま食卓へ。
ちょっとしたおつまみ作りに最適なサイズ。



割れないココット鍋
そのままテーブルに

グリルココット

ミニ
レシピ付

品番	品名	m/m	定価
③ 06401527	LS1527	200×120×H43 (深さ40)	¥1,800 G

●材質:本体/鉄(シリコン塗装)
※IH200V不可 食洗機不可



魚焼きグリルで
ダッチオープン風料理
魚焼きグリルで本格ダッチオープン
風料理が楽しめます。フタ
付きでふっくら、お肉や野菜のう
まみを凝縮。



アミ付きで
もっと便利に
アミを使って、余分な脂を
落とすヘルシー料理。
焼き魚もお手入れカンタ
ンにできます。

アウトドア料理をもうちで！

グリルダッチオープン

18
レシピ付



品番	品名	m/m	定価
② 06401507	LS1507	207×310×H45	¥5,000 G

●材質:本体・フタ/鉄(シリコン塗装) アミ/鉄(クロムメッキ)
※ガス・IHなど、様々な熱源に対応しています。



フライパン感覚で手軽に焼き魚
ガラスフタ付きなので、蓋を開けなくても焼き加減がわかります。
フタがあるからスピードアップ
煙やニオイを抑える
食材の中までしっかりと火が通るので、すばやく調理ができます。



厚いプレートで
おいしく焼ける
厚さ約9mmのアルミ製だから
熱変形に強く、全面を均
一に加熱できます。



余分な脂が集まります

オイルポケット



焼き加減が見える

フタ付きおさかなロースター

7
レシピ付



余分な脂を落としてヘルシー
波型プレートが余分な脂を落とし、斜め
の焼き目が料理をおいしく演出。

品番	品名	m/m	定価
④ 06401504	LS1504	270×365×H85 (焼き面230×145)	¥6,000 G

●材質:本体/アルミニウム合金(底厚最大9mm)
(内面/フッ素樹脂塗装 底面/鉄溶射加工)
フタ/全面物理強化ガラス、ステンレス鋼
本体ハンドルつまみ/フェノール樹脂(耐熱温度140℃)
※ガス・IHなど、様々な熱源に対応しています。



スタッキングで収納性も抜群！
オープン、トースター、魚焼きグリルと使い方はさまざま。
料理したプレートをそのまま食卓へ、
お家でおしゃれにカフェランチやスイーツを楽しめます。



ミニスキレット 13cm

品番	品名	m/m	定価
⑤ 10703059	KS-3059	195×133×H35	¥900
⑥ 10703060	KS-3060(2個セット)	195×133×H35	¥1,800

●材質:本体/鉄(1.2mm厚) 表面:シリコンクリア塗装



ブチスキレットは魚焼きグリルに4個入るサイズ感。
オープン、トースター、魚焼きグリルと調理方法はいろいろ。
ブチサイズの料理をたくさん用意して、
見た目はなやかにパーティーにお役立ちで楽しめます。



ブチスキレット 9cm

品番	品名	m/m	定価
⑦ 10703037	KS-3037	155×95×H37	¥650
⑧ 10703050	KS-3050(2個セット)	155×95×H37	¥1,300

●材質:本体/鉄(1.2mm厚) 表面:シリコンクリア塗装



ホットサンド メーカー

熱伝導に優れたアルミ合金とステンレス底板の複合構造



ご家庭で簡単にホットサンドが作れます!
アウトドア用品としてもってこいなコンパクトサイズ!
他にも挟んでひっくり返すお料理に最適!焼きおにぎりや玉子焼きなど、閉じて・挟んで・ひっくり返す!
失敗せずにらくらく簡単に料理ができます。

内面は焦げ付きにくい
フッ素樹脂塗膜加工



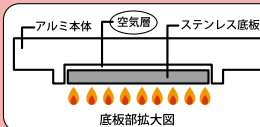
New スナック ホットサンド

品番	品名	m/m	定価
① 10702935	KS-2935	345×150×H33 (焼面サイズ:130×150) (内面:124×145)	¥3,000 E

- 材質:本体/アルミニウム合金(底の厚さ/3.0mm)
はり底/18-0ステンレス(板厚/0.7mm)
ハンドル/フェノール樹脂
内寸:深さ/14mm
- 表面加工:フッ素樹脂塗膜加工
- ※ガス・電磁調理(IH100Vのみ)・ハロゲンヒーター・ラジエントヒーター・シーズヒーターで使用できます。

ALPRESSA

底厚のアルミニウム合金で熱伝導性に優れ、更にアルプレッサ方式により熱を均一に伝え焼きムラを防ぎます。



熱を加えることにより、アルミ本体とステンレス底板の間にわずかな空気層が生まれ、より保温性に優れています。

IH・ガス対応、はさんで焼くだけ! おいしく・楽しくホットサンド



特厚アルミニウム合金製で熱伝導性に優れ、特殊構造「アルプレッサ」により熱を均一に伝えて焼きムラを防ぎ、保温性にも優れています。



卵や肉類など、生で挟めない食材はクッカーで焼き、パンをのせクッカーを閉じてくるっと引っくり返せばパンの上に食材がのってとっても便利!



着脱式で洗いやすく、また小さなフライパンとしても使うことができます。



取扱説明書兼
レシピも付属



New サンド de グルメ

ネット掲載不可

品番	品名	m/m	定価
② 10702887	KS-2887	375×160×H40 (内寸:134×144×D17)	¥4,000 E

- 材質:本体/アルミニウム合金
はり底/ステンレス鋼(クロム18%) (底の厚さ/4.2mm(はり底含む))
ハンドル/フェノール樹脂
金具/ステンレス
リベット/銅
- 表面加工:フッ素樹脂塗膜加工
- ※ガス・電磁調理(IH100V-IH200V)・ハロゲンヒーター・ラジエントヒーター・シーズヒーターで使用できます。

ALPRESSA

底厚のアルミニウム合金で熱伝導性に優れ、更にアルプレッサ方式により熱を均一に伝え焼きムラを防ぎます。



熱を加えることにより、アルミ本体とステンレス底板の間にわずかな空気層が生まれ、より保温性に優れています。

熱伝導に優れたアルミ合金とステンレス底板の複合構造



ご家庭で簡単にワッフルが作れます!
またアウトドア用品にもってこいなコンパクトサイズ!



内面は焦げ付きにくい
フッ素樹脂塗膜加工

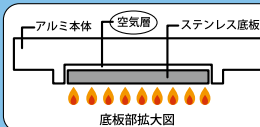
New スナック ワッフル

品番	品名	m/m	定価
① 10702936	KS-2936	338×138×H33 (焼面サイズ:124×138) (内寸:118×132)	¥3,000 E

- 材質:本体/アルミニウム合金(底の厚さ/3.0mm)
はり底/18-0ステンレス(板厚/0.7mm)
ハンドル/フェノール樹脂
 - 表面加工:フッ素樹脂塗膜加工
- ※ガス・電磁調理(IH100Vのみ)・ハロゲンヒーター・ラジエントヒーター・シーズヒーターで使用できます。

ALPRESSA

底厚のアルミニウム合金で熱伝導性に優れ、更にアルプレッサ方式により熱を均一に伝え焼きムラを防ぎます。



熱を加えることにより、アルミ本体とステンレス底板の間にわずかな空気層が生まれ、より保温性に優れています。

挟んで焼くだけ! スティックタイプのサンドメーカー!



ホットケーキの素でかんたん!
スティックパンケーキをデザートプレートに添えたり、ジャムやクリームをディップしたりと楽しみ方はいろいろ!

取扱説明書兼
レシピも付属



着脱式で洗いやすい構造。



さらに!スティック状に切り分けてそのまま丸めてロール状に!切り口がお花のような形になってとってもおしゃれに!

New スティックパンケーキメーカー ネット掲載不可

品番	品名	m/m	定価
② 10702932	KS-2932	374×160×H33 (内寸:140×150)	¥4,000 E

- 材質:本体/アルミニウム合金
ハンドル/フェノール樹脂(金具/ステンレス)
スティック部分サイズ/130×10mm 12列
 - 表面加工:フッ素樹脂塗膜加工
- ※ガス・ハロゲンヒーター・ラジエントヒーター・シーズヒーターで使用できます。



生地を変えるとバリエーションも豊富に!
ごはんやパンにクッキー生地など! カレーにチーズフォンデュ、チョコをディップ!

スモークウッド・チップス



スモークウッド ロング

品番	品名	m/m	重量	定価
① 18100031	サクラ	50×50×300	245g	¥600 E
18100032	リンゴ	50×50×300	275g	¥600 E
18100033	ヒッコリー	50×50×300	270g	¥900 E

●材質：国産原木を使用（※ヒッコリーはアメリカ産を使用）



スモークチップス

品番	品名	重量	定価
② 18100036	サクラ	500g	¥680 E
18100037	リンゴ	500g	¥680 E
18100038	ヒッコリー	500g	¥750 E

●材質：国産原木を使用
（※ヒッコリーはアメリカ産を使用）



SOTO スモークウッド

品番	品名	m/m	重量	定価
③ 12611551	ST-1551 さくら	95×50×H25	80g×3入	¥460 H
12611552	ST-1552 りんご	95×50×H25	80g×3入	¥460 H
12611553	ST-1553 くるみ	95×50×H25	80g×3入	¥460 H
12611554	ST-1554 オニグルミ	95×50×H25	80g×3入	¥460 H
12611555	ST-1555 なら	95×50×H25	80g×3入	¥460 H
12611556	ST-1556 ブレンド	95×50×H25	80g×3入	¥460 H
12611557	ST-1557 ウィスキーオーク	95×50×H25	80g×3入	¥580 H

●材質：国産原木を使用（※黒樺ウィスキーオークを除く）



SOTO スモークウッド ミニ

品番	品名	m/m	重量	定価
④ 12611561	ST-1561 さくら	95×50×H25	80g	¥260 H
12611564	ST-1564 オニグルミ	95×50×H25	80g	¥260 H
12611566	ST-1566 ブレンド	95×50×H25	80g	¥260 H
12611567	ST-1567 ウィスキーオーク	95×50×H25	80g	¥320 H

●材質：国産原木を使用（※黒樺ウィスキーオークを除く）



SOTO スモークチップス 燻製の素

品番	品名	重量	定価
⑤ 12611311	ST-1311 老舗さくら	500g	¥520 H
12611312	ST-1312 成熟りんご	500g	¥520 H
12611313	ST-1313 純粋くるみ	400g	¥520 H
12611314	ST-1314 新鮮ヒッコリー(オニグルミ)	500g	¥520 H
12611315	ST-1315 厳選なら	500g	¥520 H
12611316	ST-1316 旨味ブレンド	500g	¥520 H
12611317	ST-1317 黒樺ウィスキーオーク	500g	¥650 H

●材質：国産原木を使用（※黒樺ウィスキーオークを除く）



ハンディガスバーナー

品番	品名	m/m	容量	定価
① 32702500	パワーターチ HD-2500	125×70×H236	190g	¥6,600
●燃焼時間：約70分 ●炎の温度：1,650℃ ●点火方式：電子着火 ●適合ボンベ：トーチメイト 190ガス				
② 32701000	パワーターボ HD-X	195×90×H230	190g	¥7,500
●燃焼時間：約70分 ●炎の温度：1,800℃ ●点火方式：電子着火 ●適合ボンベ：トーチメイト 190ガス				
③ 32700000	パワーターボ HD-ARM	172×70×H265	190g	¥8,000
●燃焼時間：約70分 ●炎の温度：1,800℃ ●点火方式：電子着火 ●適合ボンベ：トーチメイト 190ガス				
④ 32700190	トーチメイト 190ガス	φ70×H200	190g	¥800
●ガス成分：プロパン/ブタン(混合ガス) ●適合器具：パワーターボ・パワーターチ ●カートン入数：48本(3本×16) ※3本単位 or カートン入数単位での御注文にてお願いします。				



片手で操作できるトリガー式、握れば点火⇒放せば消火

- 炙り作業の時間短縮ができる。
- 無駄なガスを消費しない。

片手で簡単操作

点火ボタン(ガスのON=OFF)と火力調整レバーが独立しているため、常に設定した炎での点火が可能です。

強力集中炎～ソフト炎の微調整が可能

空気調整レバーで1,600℃の強力集中炎～1,000℃のソフト炎まで自在に調整できます。

SOTO炙りマスターPro【ボンベ別売】

品番	品名	m/m	容量	定価
⑤ 10610800	KC-800	150×25×H100	140g	¥5,000 F
●燃焼時間：約 70分 (KC-860 1本使用時) 約 100分 (KC-870 1本使用時) ●炎の温度：1,000～1,600℃ ●点火方式：電子着火 ●適合ボンベ：KC-860/KC-870				



SOTO炙りマスターPro【ボンベ別売】

品番	品名	m/m	容量	定価
⑥ 10610810	KC-810	160×30×H60	210g	¥3,500 F
●燃焼時間：約 90分 (KC-860 1本使用時) 約 110分 (KC-870 1本使用時) ●炎の温度：1,400～1,600℃ ●点火方式：電子着火 ●適合ボンベ：KC-860/KC-870				



点火後すぐに傾けても生火が出ずに安心!!

液化ガスは吸収体に吸収されているため、液化ガスがそのまま噴出される生火の心配がなく、炙り料理に適しています!

安全

縦ぎ目のないシームレス缶の採用で通常のキャセットボンベに比べ耐圧強度が2倍アップ。

経済的

残りガス量が少なく経済的。(業界最少レベル)

環境にやさしい

吸収体に古紙を使用。

「ねじ込み式」専用容器

この容器(ボンベ)は、カセット式の器具には取り付けできません

SOTO業務用パワーガス

品番	品名	m/m	容量	定価
⑦ 10610870	KC-870	φ66×H243	250g	¥700 F
●ガス成分：液化ブタン/液化プロパン(混合ガス) ●適合器具：KC-800・KC-810				

業界最大容量
250gのロング缶!



SOTOパワーガス 3本パック (ST-760×3)

品番	品名	m/m	容量	定価
⑨ 10617601	ST-7601	φ69×H195(ボンベ1本)	240g	¥900 F
●ガス成分：液化ブタン/液化プロパン(混合ガス)				

SOTOレギュラーガス 3本パック (ST-700×3)

品番	品名	m/m	容量	定価
⑩ 10617001	ST-7001	φ69×H195(ボンベ1本)	250g	¥840 F
●ガス成分：液化ブタン				



初めてでも操作は簡単
強力な集中炎からソフトな炎に調整可能
手軽に安全に使えます。
燃料は経済的なカセットガス

SOTO炙りマスターCB【ボンベ別売】

品番	品名	m/m	容量	定価
⑧ 10610700	KC-700	132×34×H66	153g	¥3,500 F
●燃焼時間：約 90分 (ST-760 1本使用時) 約 120分 (ST-700 1本使用時) ●炎の温度：900～1,300℃ ●点火方式：電子着火 ●適合ボンベ：ST-760/ST-700				



電気式ピザオーブン

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。

優れた蓄熱性・保温力がある溶岩石を使用!

400°C対応ピザ窯

薪窯に負けない焼き上がり!

フタをせずに連続焼き可能!!

瞬時に立ち上がるヒーターと独自の構造により連続焼きでも満足の仕上がりがり!!

正確な温度管理!

センサーで炉床の温度を検知。常に設定した温度に調整します。

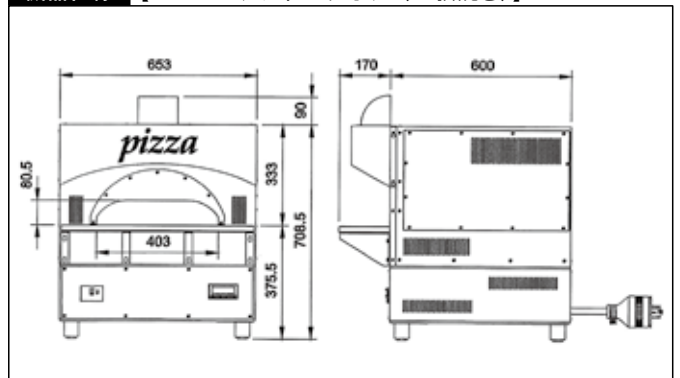
食欲をそそる演出効果

赤外線ヒーターの美しい赤い光は食欲をそそり、店舗の演出効果に威力を発揮します。

シングルタイプ



機器仕様 [KPZ-S シングルタイプ (1枚焼き)]



カジワラ 電気式ピザオーブン シングルタイプ (1枚焼き)

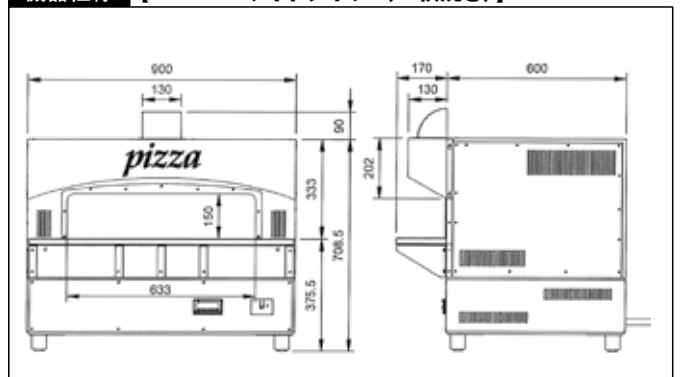
品番	品名	m/m	定価
35900001	KPZ-S	653×660(770)×708.5 (ピッツァ直径30cmまで)	¥860,000 R

■電源: 200V (単相・三相) 4.68kw
 ■窯炉材質 本体: SUS430 炉床: 溶岩石
 ■安全装置 漏電ブレーカー 温度過昇防止装置付き

ワイドタイプ



機器仕様 [KPZ-W ワイドタイプ (2枚焼き)]



カジワラ 電気式ピザオーブン ワイドタイプ (2枚焼き)

発注コード	品名	Size (mm)	価格
35900002	KPZ-W	900×660(770)×708.5 (ピッツァ直径30cm×2枚まで)	¥1,453,000 R

■電源: 200V (単相・三相) 7.2kw
 ■窯炉材質 本体: SUS430 炉床: 溶岩石
 ■安全装置 漏電ブレーカー 温度過昇防止装置付き

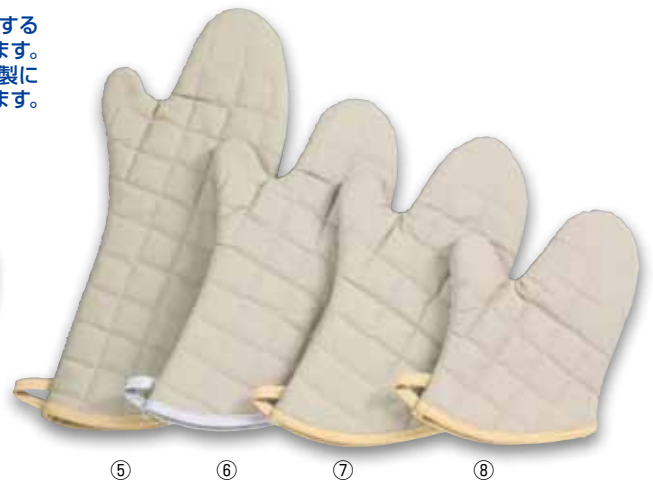


安全性を高めるため汚れや水に対する撥水処理がしてあります。
耐久性を高めるため縫製に工夫がされています。

フレームガード 業務用オープンミット (ブラック)

品番	品名		m/m	定価
① 13105171	ブラック	17吋	CFG-17 420	¥2,300 C
② 13105151		15吋	CFG-15 380	¥1,700 C
③ 13105131		13吋	CFG-13 340	¥1,620 C
④ 13105101		10吋	CFG-10 260	¥1,080 C

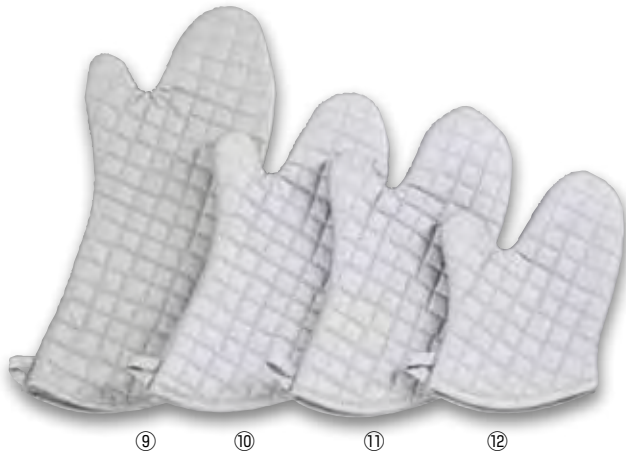
●材質:コットン100%(撥水加工) ●耐熱温度:200℃
※アメリカ政府規格適合品
※断熱効果が低下しますので、丸洗いや洗濯などは避けてください。



フレームガード 業務用オープンミット (タン)

品番	品名		m/m	定価
⑤ 13105172	タン	17吋	TFG-17 420	¥2,300 C
⑥ 13105152		15吋	TFG-15 380	¥1,700 C
⑦ 13105132		13吋	TFG-13 340	¥1,620 C
⑧ 13105102		10吋	TFG-10 260	¥1,080 C

●材質:コットン100%(撥水加工) ●耐熱温度:200℃
※アメリカ政府規格適合品
※断熱効果が低下しますので、丸洗いや洗濯などは避けてください。



特殊なノンステック加工により冷蔵庫、冷凍庫などの扱いに優れています。
温度 100℃以下の使用に適します。

業務用シルバーミット

品番	品名		m/m	定価
⑨ 13105173	17吋	SOM-17	420	¥1,260 C
⑩ 13105153	15吋	SOM-15	380	¥1,160 C
⑪ 13105133	13吋	SOM-13	340	¥1,030 C
⑫ 13105103	10吋	SOM-10	260	¥870 C

●材質:コットン100%(撥水加工)
●耐熱温度:100℃
※断熱効果が低下しますので、丸洗いや洗濯などは避けてください。



品番	品名		m/m	定価
⑬ 07300607	シリコンオープンミット	ブルー	140g 165×130	¥2,000
⑭ 08600608		オレンジ	140g 165×130	¥2,000

●材質:ABS樹脂 ●耐熱温度:200℃ ●耐冷温度:-20℃
●両面エンボス加工



[パッケージ]



欧州食品衛生スタンダード
LFGB認可シリコン素材使用



プロバンス シリコンミット

品番	品名		m/m	定価
⑮ 10526011	レッド		280×140×65	¥3,000 C
⑯ 10526012	グレー		280×140×65	¥3,000 C
⑰ 10525991	ハーブミット	レッド	130×115×65	¥1,300 C
⑱ 10525992		イエロー	130×115×65	¥1,300 C

●材質:ハイクオリティシリコン(耐熱温度:260℃)
※欧州食品衛生スタンダード LFGB認可シリコン素材使用