

| パンフレット番号 | 問合せ先        | 電話番号         |
|----------|-------------|--------------|
| 20392-47 | 株式会社クイックパック | 0564-59-3525 |

047

鍋・コンロ

湯豆腐セット

調理道具  
017-036

せいろ  
037-045

鍋・コンロ  
046-065

そば・うどん  
066-075

竹製品  
076-097

金彩・銀彩  
098-101

弁当  
102-127

飯器・椀  
128-132

料理箱・皿  
133-156

盛込  
157-179

ビュッフェ  
180-188

小鉢・珍味入  
189-217

樹・酒の器  
218-223

演出小物  
224-255

紙製品  
256-327

卓上用品  
328-358

什器・備品  
359-437

サイン  
438-460

浴場用品  
461-467

説明・注意  
468-470

品名検索  
471-480

番号検索  
481-490

湯豆腐

やさしい味を楽しむ

湯豆腐の深い味わいを知る。

本格  
炭火仕様

木曾ひのき湯豆腐桶 標準品3点セット

|                           |         |
|---------------------------|---------|
| 16-047-01 (23139)         | 68,550円 |
| (23130) 湯豆腐桶本体のみ(木曾ひのき)   | 65,000円 |
| 約27.3×19.5×H15.3cm        |         |
| (23131) 汁次(陶器・美濃焼)        | 2,600円  |
| 約φ7.8(φ4.8)×H13.5cm(本体のみ) |         |
| (23132) 豆腐すくい(ステンレス・銅)    | 950円    |
| 約16×4.7×H11cm             |         |

※割鉢・薬味皿別売 ※箸置はイメージ

|                                |        |                      |
|--------------------------------|--------|----------------------|
| 16-047-02 (23133) 割鉢(陶器・美濃焼)   | 1,200円 | 約φ11.7×H3.1cm        |
| 16-047-03 (23134) 薬味皿(陶器・美濃焼)  | 850円   | 約φ9×H2cm             |
| 16-047-04 (23206) 炭入(木・銅内張)    | 6,350円 | 約18×14×H18cm         |
| 16-047-05 (23135) 煙突(銅)        | 2,100円 | 約φ4.5(φ3.6)×H9.4cm   |
| 16-047-06 (23136) 国産・備長炭(300g) | 1,800円 | 約18.2×15.5cm/パッケージ寸法 |
| 16-047-07 (23138) 火おこし器        | 1,100円 | 約φ14.3×L33.3cm ※輸入品  |

※火箸はイメージ



木曾ひのき湯豆腐用 汁次(陶器・美濃焼)

16-047-08 (23131) 2,600円  
約φ7.8(φ4.8)×H13.5cm(本体のみ)  
(容量約120ml)

陶器・志野汁次

16-047-09 (23202) 2,800円  
約φ7.8(φ4.8)×H13.5cm(本体のみ)  
(容量約120ml)

焼杉湯豆腐用 汁次

16-047-10 (23200) 450円  
底径約φ4.9×H9cm(容量約100ml)

炭入(銅内張)

16-047-11 (23206) 6,350円 約18×14×H18cm

\*上記価格は税抜き価格です。