

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20424-389	株式会社クイックパック	0564-59-3525

389

厨房用品

和食料理道具・抜型類

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

09 ボール・ザル・水ます

10 はかり・タイマー・温度計

11 ストッカー・異雑し類

12 オープンウェア・テリカブレート類

13 蒸し器・セロ口類

14 和食料理道具・抜型類

07 バスボックス・コンテナー類

08 薬味入・シールウェア容器

①EBM 銅 卸金

	A	B	C	D	商品コード	価格
No.1	140	160	115	320	0502500	¥8,800
No.2	130	150	110	280	0502600	¥7,700
No.3	120	140	100	255	0502700	¥6,600
No.4	110	110	95	225	0502800	¥5,700
No.5	85	100	75	190	0502900	¥4,600
No.6	73	85	63	160	0503000	¥3,800
No.7	52	63	44	120	0503100	¥2,800

※全て両面目立です。



④ステンレス おろし金

	A	B	C	D	商品コード	価格
ST-030 大	126	145	115	255	3128100	¥2,400
ST-040 中	105	120	100	215	3128200	¥2,000
ST-050 小	97	105	90	180	3128300	¥1,200
ST-070 ミニ	60	60	55	100	3128400	¥540

※大・中は両面目立、小・ミニは片面目立です。



⑦18-0 鬼おろし金

	A	B	C	D	商品コード	価格
特大	167	160	140	280	3081400	¥2,000
大	126	140	110	255	3081500	¥1,500
中	123	150	120	235	3081510	¥1,240
小	97	100	85	180	8010000	¥1,000

●細かすぎない少し歯ごたえのあるおろしができます。



⑩アルミ 花吹雪 卸金

	A	B	C	D	商品コード	価格
特大	167	160	143	280	5692800	¥4,400
大	111	150	106	260	5692900	¥2,600
中	97	120	92	200	5693000	¥2,100
小	97	100	85	180	5693100	¥1,200
ミニ	58	60	55	100	5693200	¥640

※両面目立



Check!

〈三段刃の特徴〉

- ①荒・中・細・目立の為、「目がつまらない」「上すべししない」「抵抗が少ない」
- ②「シャツ」「シャツ」と刃切よく三倍の早さで切りおろす。
- ③鋭利な為、雪のようにやわらかくすり上がり、独特の風味を生かす。



②EBM 銅 板卸金

3080500 ¥31,600
190×365
※片面目立



⑤ステンレス 三段刃 卸金

	A	B	C	D	商品コード	価格
大	145	130	125	270	4391100	¥6,300
中	130	110	115	240	4391200	¥4,600
小	115	100	100	230	4391300	¥3,800
ミニ	85	72	63	110	5694000	¥1,270

※荒・中・細・極細の両面目切



⑧アルミ 卸金

	A	B	C	D	商品コード	価格
特大	170	115	120	260	0506000	¥2,000
大	124	150	120	240	8010300	¥870
中	107	125	107	210	8010400	¥640
小	93	108	90	177	0506100	¥370

※両面目立



⑪ステンレス 安全おろし金 末広

	商品コード	価格
大	120×170 7247900	¥2,000
中	90×130 7248000	¥1,100
ミニ	60×85 7248100	¥550

⑫純銅 安全おろし金 末広

	商品コード	価格
大	120×170 7247600	¥3,000
中	90×130 7247700	¥1,900
ミニ	60×85 7247800	¥720



⑭京利 鮫皮おろし

	A	B	C	商品コード	価格
超特大	131	122	245	2286300	¥12,000
特大	120	110	223	2286400	¥9,200
大	88	80	148	2286500	¥3,300
中	70	63	120	2286600	¥2,300
小	56	50	91	2286700	¥1,500

- 天然木、高級本鮫皮を使用
- わさびを丸くしてすりおろせる道具を追求した形が出来上がりました。きめの細かいすりおろしで、わさび本来の香りと辛さを損ないません。



③ステンレス 卸金

	A	B	C	D	商品コード	価格
No.1	168	152	150	300	0503200	¥4,600
No.2	165	132	149	280	0503300	¥4,000
No.3	130	142	118	240	0503400	¥2,900
No.4	128	127	117	225	0503500	¥2,500
No.5	105	120	100	215	0503600	¥1,580
No.6	105	102	98	200	0503700	¥1,450
ミニ大	85	73	63	110	0504000	¥800
ミニ小	55	51	47	75	0504100	¥580

※No.1～4は両面目立、他は片面目立です。



⑥ステンレス わさびおろし サメ吉

	A	B	C	D	商品コード	価格
大	130	145	115	255	8009200	¥3,000
中	125	120	115	230	8009300	¥2,500
小	100	100	90	180	8009400	¥1,500
ミニ大	75	75	70	120	8009500	¥1,100
ミニ小	60	60	55	100	8009600	¥780

材質:18-0ステンレス 板厚:1.5

山芋、にんにく、しょうが、ゆず等のきめ細かいおろしにも適しています。超細目の目立てをギザギザに配置する事により、わさび本来の美味しさを存分に引き出してくれます。



⑨アルミ 理想卸金

	商品コード	価格
特大	290×127 8010500	¥1,650
大	220×95 0506200	¥640
小	180×95 8010600	¥400



安全おろし金は指先が当たっても安全な目立て方法で、カスが残りにくく衛生的です。



⑮陶磁器製 鮫皮おろし

	A	B	C	D	商品コード	価格
大	74	65	53	132	6335700	¥3,800
中	67	57	59	120	6335800	¥3,300
小	58	48	50	100	6335900	¥2,700

※使用した後は一度、さっと水洗いをし、日陰干しをして乾かしてください。おろし部に水分を含んだ状態で、一日に何回も連続で使用しますと、皮がムレてはがれます。お湯や水につけたり、天日に干しますとはがれるの原因になります。水やお湯につけないでください。