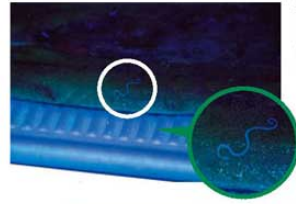


パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20480-398	株式会社クイックパック	0564-59-3525

ご注文の際は、  
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

骨抜き・目打ち **398**

アニサキス(魚類の寄生虫)による  
食中毒を予防し、  
「食の安全・安心」を目指します。



青色フィルムカバー越しでの確認  
白身魚以外の様々な魚種に潜むアニサキスを光らせます。  
アニサキスのみ魚(寄生宿主)の上で光らせる事で  
目視確認・捕除(手動)を支援します。



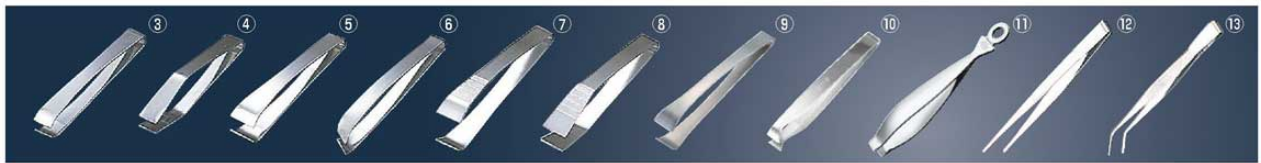
①アニサキス検査装置  
i-Spector  
1134500 ¥200,000



②アニサキス検査装置  
i-Spector S (小型タイプ)  
1134600 ¥200,000

	①i-Spector	②i-Spector S
電源	100V±10V 0.5A 50/60Hz	
消費電力	30W	15W
外装	ステンレス、UVカット樹脂	
光源	紫外線ブラックライト(2本)	紫外線ブラックライト(1本)
外形寸法 (幅×奥行×高さ)	400×330×H365	400×240×H200
コード長さ	2m	2m
本体重量	12kg	7kg
使用環境	温度0~40℃、湿度20~85% R.H.(結露なきこと)	
主な検査対象魚	アジ、イカ、イワシ、サケ、サバ、サンマ、ホッケ等	

※イカは、アニサキスと蛍光特徴が近似しているため、他の魚種に比べ検出が困難です。



③18-0 骨抜き 東型

全長	刃の幅	商品コード	価格
3寸	90 10mm	8214000	¥270
3.5寸	105 13mm	0716210	¥350
4寸	120 13mm	0716310	¥400

④18-0 骨抜き 西型

全長	刃の幅	商品コード	価格
3寸	90 10mm	8214100	¥300
3.5寸	105 13mm	0716410	¥450
4寸	120 13mm	0716510	¥500

⑤18-0 上物 骨抜き

全長	刃の幅	商品コード	価格
3.5寸	105 18mm	0716600	¥750
4寸	120 18mm	0716700	¥830

⑥18-0 美粧 柳刃骨抜き 4寸

商品コード	価格
0716810	¥640

全長:117 刃の幅:14mm

18-0 滑り止め付 骨抜き

刃の幅	商品コード	価格
18mm	7247500	¥800
18mm	7247400	¥800

⑨18-8 仙武堂 丸型 骨ヌキ

全長	先端幅	商品コード	価格
4寸	118 17	2863400	¥1,600
5寸	155 20	2863700	¥1,800

板厚:3.0mm  
●板厚タイプなのでしっかり持てる骨抜きです。

⑩18-0 板前用骨抜き 4寸 (120mm)

商品コード	価格
0715400	¥840

全長:120  
●手にやさしい弾力力で疲労を軽減し作業効率も抜群です。

⑪レスレー  
フィッシュポントング  
(骨抜) 12910

商品コード	価格
5200800	¥2,500

全長:145  
材質:18-10ステンレス

⑫18-0 ピンセット

商品コード	価格
12.5cm	4875800 ¥160
15cm	0719000 ¥280
18cm	0719100 ¥370
21cm	0719200 ¥600

⑬18-0 先曲 ピンセット

商品コード	価格
12.5cm	0719300 ¥180
15cm	0719400 ¥310
18cm	4875900 ¥400
21cm	4876000 ¥640



⑭ステンレス 骨抜き名人 HSB-7S

7238700 ¥8,800  
全長:126  
●従来の1/10~1/20以下の程度の軽力で疲れが少なく、早く作業ができます。  
●独自の刃先で、骨が途中で切れる事はありません。



⑮ステンレス 骨抜き達人Ⅲ

8436320 ¥3,500  
外寸:126×80  
材質:グリップ/PP  
先端部:スプリング/ステンレス  
●パネを外し、ハンドルを取り外す事ができるので、きれいに洗って清潔です。



⑯銀の爪 魚ッ平 (さかなっぺ)

3565000 ¥4,000  
全長:155  
材質:ステンレス  
●中アジが約30秒、豆アジなら約10秒で三枚おろしができます。  
●面倒なイカの皮剥も皮を挟んで引っ張るだけの簡単作業です。  
●水を使わず、魚をおろすことができるのでキッチン周りを汚さず後始末が簡単です。



⑰小魚三枚おろしピーラー DH-7030

7306510 ¥1,200  
外寸:155×93×10  
材質:ステンレス  
●小魚を簡単に三枚におろせます。



⑱はもはさみ SK-4049

3554400 ¥14,000  
全長370×刃長200  
材質:身材/特殊ステンレス刃物鋼  
ハンドル材/サーモプラスチック  
●鋭い歯を持つ危険な鱧(はも)もこれなら安心



⑲EBM 18-8 目打ち

0716900 ¥1,000  
全長:145

⑳EBM 18-8 T型 目打ち

0717000 ¥1,260  
全長:145



㉑18-0 木柄 くじり

全長	商品コード	価格
大 140	3542210	¥1,150
小 110	3542310	¥700



㉒魚の内臓取り ササラ

5303530 ¥800  
全長:190  
重量:30g  
材質:ポリプロピレン  
●洗い易く衛生的です。



㉓ウナギのツメ

商品コード	価格
大 親指用	0717200 ¥1,000
中 中指用	0717300 ¥800
小 人差指用	0717400 ¥800

材質:ステンレス

●このカタログに掲載されている価格は、2019年4月1日現在のものです。税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。

25 オロシ金・チリス卸

26 レードル・お玉

19 魚介類・下ごしらえ

20 肉類・下ごしらえ

21 ポテトマッシャー・エッグカッター

22 レモン絞り・ニンニク絞り

23 デイスベンサー・ドレッシングボトル

24 調味料入