

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20511-276	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。

木製・鮮魚

276

木製まな板



①EBM 木曽松 まな板

サイズ	厚さ	kg	商品コード	価格
500×300	30	2.2	8717800	¥15,000
600×300	30	2.2	0615400	¥17,000
600×330	30	2.5	0615500	¥18,000
600×360	30	2.8	0615600	¥20,000
750×300	30	3.2	8717900	¥25,000
750×330	30	3.3	0615700	¥27,000
750×360	30	3.4	0615800	¥30,000
750×390	30	3.7	0615900	¥32,000
900×330	30	4.5	8718000	¥36,000
900×360	30	4.9	0616000	¥38,000
900×390	30	5.1	0616100	¥42,000
900×420	30	5.3	0616200	¥44,000
900×450	30	6.0	0616300	¥47,000

※特注サイズ承ります。



②EBM 木曽松 厚手 まな板

サイズ	厚さ	kg	商品コード	価格
600×300	60	5.2	0616400	¥43,000
600×330	60	5.6	8718100	¥43,000
750×360	60	7.2	8718200	¥70,700
750×390	60	7.7	0616500	¥83,000
900×360	60	8.5	0616600	¥98,500
900×390	60	9.5	0616700	¥112,000
900×400	90	14.4	0616800	¥220,000
1,200×400	90	18.6	0616900	¥337,000
1,200×450	90	20.8	0617000	¥405,000
1,500×450	90	25.2	8718300	¥415,800

※特注サイズ承ります。



③スプルス まな板

サイズ	厚さ	kg	商品コード	価格
300×150	30	0.6	8720710	¥1,200
360×180	30	0.9	8720810	¥1,800
390×195	30	1.1	3510700	¥1,980
420×210	30	1.3	8720910	¥2,200
450×225	30	1.4	3510800	¥2,500
480×240	30	1.6	3510500	¥2,880
540×270	30	2.1	8721000	¥4,500
600×300	30	2.6	8721110	¥6,200
400×180	30	1.0	0351200	¥2,000
750×400	45	6.6	0617500	¥30,000
900×360	45	7.1	0617400	¥32,000
1,050×400	45	9.3	0617600	¥47,000
900×450	60	11.5	0617900	¥52,000
1,200×400	60	13.6	0617700	¥72,000
1,500×400	60	17.0	0617800	¥84,000
1,200×450	90	23.8	0618100	¥108,000
1,500×450	90	29.8	0618200	¥133,000

※特注サイズ承ります。



④抗菌 スプルス まな板
クリーンキーパー

サイズ	厚さ	kg	商品コード	価格
360×180	28	0.9	6577200	¥2,580
390×195	28	1.0	6577300	¥2,950
450×225	28	1.7	6577400	¥3,600

※フッ素樹脂抗菌加工。



⑤ひのき 清潔・浮かせ両面まな板

サイズ	厚さ	kg	商品コード	価格
33.5cm	335×210	30	1098210	¥3,000
41cm	410×240	30	1098250	¥3,500
48cm	480×260	30	1098310	¥4,200

板厚約15mm

材質：ヒノ材（腐りにくい）

●まな板を浮かせる事で調理台の上にまな板の下面が直接触れませんが、魚・肉類と野菜類を素早く調理したいときに、いちいち洗わなくても裏返してそのまま使えます。



48cmモデルは、シンクに渡し、使った後、洗います。



⑥桐のまな板

	サイズ	厚さ	kg	商品コード	価格
テーブル用	270×195	20	0.3	8034400	¥3,000
小	420×235	20	0.6	8034500	¥4,300
中	450×295	20	0.8	8034600	¥6,300
大	530×295	20	0.9	8034700	¥8,300

●桐は軽くて減りにくくとても乾きが早い。

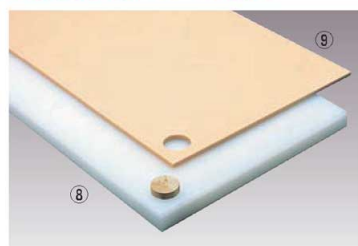
鮮魚用まな板



⑦ノマディック 桐 カッティングボード

	サイズ	重量	商品コード	価格
S	250×250×H16	271g	6178600	¥3,780
L	300×300×H16	395g	6178700	¥3,980

●庖丁の刃あたりもよく調理がしやすいです。何よりも乾かしの刃がこぼれを防いでくれます。そして軽いため簡単に持ち上げられ、食材の移動が楽です。



- まな板の取りはずしができていつも清潔
- 目打ち台も取り替えることができます。
- 木製の目打ち台（約φ50mm）がセットされているので、うなぎなどの魚の開きも写真のようにスムーズに行えます。

規格	サイズ(㎜) 長さ×幅	重量 (kg)	⑧ 鮮魚専用 PCまな板 (厚さ40mm)	価格	重量 (kg)	⑨ 鮮魚用 替まな板 (厚さ10mm)	価格
1号	550×270	2.2	6050500	¥14,900	1.5	6052700	¥4,800
2号	600×300	2.6	6050600	¥19,000	1.7	6052800	¥5,800
3号	660×330	3.3	6050700	¥23,000	2.2	6052900	¥7,000
4号	750×330	3.7	6050800	¥26,200	2.5	6053000	¥7,800
5号A	750×380	4.3	6050900	¥30,200	2.9	6053100	¥9,100
5号B	750×450	5.1	6051000	¥35,600	3.4	6053200	¥10,900
6号	860×430	5.5	6051100	¥39,200	3.7	6053300	¥11,800
7号A	900×360	4.9	6051200	¥34,400	3.2	6053400	¥10,200
7号B	900×450	6.1	6051300	¥42,900	4.1	6053500	¥13,000
8号	1,000×350	5.3	6051400	¥37,000	3.5	6053600	¥11,300
9号	1,000×400	6.0	6051500	¥42,300	4.0	6053700	¥12,900
10号	1,000×450	6.8	6051600	¥47,600	4.5	6053800	¥14,400
11号	1,000×500	7.5	6051700	¥53,000	5.0	6053900	¥16,200
12号A	1,200×450	8.1	6051800	¥56,900	5.4	6054000	¥17,500
12号B	1,200×600	10.8	6051900	¥75,900	7.2	6054100	¥23,100
13号	1,250×500	9.4	6052000	¥65,900	6.3	6054200	¥20,200
14号	1,350×500	10.1	6052100	¥71,200	6.8	6054300	¥21,700
15号	1,500×540	12.2	6052200	¥85,300	8.1	6054400	¥26,100
16号	1,500×600	13.5	6052300	¥94,900	9.0	6054500	¥29,000
17号	1,800×900	24.3	6052400	¥142,400	16.2	6054600	¥52,100
18号	2,000×1,000	30.0	6052500	¥175,600	20.0	6054700	¥64,400

●このカタログに掲載されている価格は、2020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。

17
ハサミ

10
まな板

11
調理機械
(下ごしらえ)

12
ボール・洗い桶

13
水切り・ザル

14
水マス・
計量スプーン

15
ロート・スコップ

16
缶切・栓抜