

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20540-541	株式会社クイックパック	0564-59-3525

541 薬味おろし

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

25 オロシ金・チーズ卸

18 ピーラー・野菜細工・芽取り

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 デイスペンサー・ドレッシングボトル

24 調味料入



① 餃皮おろし

ページコード	A	B	C	商品コード	価格
1-0541-0101	112	150	275	3531800	¥16,300
1-0541-0102	107	139	220	0504300	¥14,000
1-0541-0103	82	82	138	0504400	¥3,900
1-0541-0104	62	68	112	0504500	¥2,750
1-0541-0105	51	53	83	0504600	¥1,580

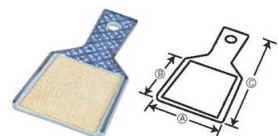
Check!
本餃皮でおろすとわさび、生姜、その他食材本来の味が引き出せ栄養分がなくなります。



② 京利 餃皮おろし

ページコード	A	B	C	商品コード	価格
1-0541-0201	131	122	245	2286300	¥18,300
1-0541-0202	120	110	223	2286400	¥15,300
1-0541-0203	88	80	148	2286500	¥4,300
1-0541-0204	70	63	120	2286600	¥3,100
1-0541-0205	56	50	91	2286700	¥2,000

●天然木、高級本餃皮を使用
●わさびを丸く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 陶磁器製 餃皮おろし

ページコード	A	B	C	商品コード	価格
1-0541-0301	75	68	134	6335700	¥5,000
1-0541-0302	68	59	120	6335800	¥4,200
1-0541-0303	58	50	100	6335900	¥3,600

※使用した後は一度、さっと水洗いをして、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の原因になります。水やお湯につけないでください。



④ わさび専用 便利ハケ

ページコード	商品コード	価格
1-0541-0401	2004040	¥950

全長:160
材質:バキシン・ヒノキ
●すりおろした山葵をきれいにすくい取れます。

⑤ わさび専用 便利ハケ ミニ

ページコード	商品コード	価格
1-0541-0501	2004050	¥750

全長:95
材質:バキシン・ヒノキ
●すりおろした山葵をきれいにすくい取れます。



⑥ 立つ薬味おろし

ページコード	商品コード	価格
SS-160	1-0541-0601	8009700

外寸:50×32×H160
材質:18-0ステンレス
●すりおろした食材が流れやすい絶妙なカーブライン
●「本格斜削刃」
●「自立するおろし金」ですので調理中、または食卓で「チョイ置き」ができて非常に便利です。



⑦ 18-8 夕華 オロシ金

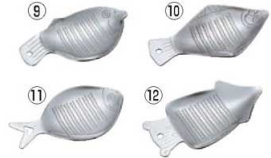
ページコード	商品コード	価格
1-0541-0701	6278200	¥980

外寸:60×55×H168

⑧ 18-0 銀杏型 ミニ 卸金

ページコード	商品コード	価格
1-0541-0801	5693400	¥630

外寸:65×50



ミニおろし金

ページコード	外寸	商品コード	価格
⑨ フグ	1-0541-0901	112×67	7521500
⑩ ヒラメ	1-0541-1001	115×63	7521600
⑪ タイ	1-0541-1101	107×63	7521700
⑫ イカ	1-0541-1201	110×60	7521800

材質:ステンレス



⑬ オロシ おろし金

ページコード	商品コード	価格
1-0541-1301	2746700	¥2,000

外寸:45×200×H110
材質:ステンレス
●周囲にカーブをつけたトレイ形状で、こぼれにくく、汁ものなどには薬味を溶かしながらいれられます。



⑮ 18-8丸型 安全おろし金(細目)

ページコード	商品コード	価格
1-0541-1501	7248300	¥3,400

外寸:φ185×H35
●カスが残りにくく衛生的です。底面すべり止め付



⑯ ステンレス 岩塩専用卸金

ページコード	商品コード	価格
No555	1-0541-1601	4013600

外寸:63×112
●おろし面に穴があいているので、おろした岩塩を直接振りかけられます。
●細かいパウダー状になるので、食材にまんべんなくふりかけることができ、味も染み込みやすくなります。
●目が低いため岩塩が引っかからずおろしやすい岩塩用おろし金です。



⑰ 岩塩おろし金

ページコード	商品コード	価格
SG-055	1-0541-1701	4013700

外寸:54×88×H5
材質:ステンレス(片面目立)
※塩分を含んだまま保管しますと、サビの恐れがありますのでお気を付けてください。



⑭ ステンレス おろしスプーン

ページコード	商品コード	価格
TM1365	1-0541-1401	5040260

外寸:幅40×全長165
●スプーン型のおろし金なので、おろして、そのまま混ぜられ、薬味が無駄になりません。



⑲ セラミック おろし器 小

ページコード	商品コード	価格
1-0541-2001	7007500	¥980

外寸:φ95×H20
●シリコン滑り止め付



⑳ セラミック 薬味おろし器

ページコード	商品コード	価格
1-0541-2101	8008300	¥600

外寸:φ97×H23
材質:磁器(すべり止め/シリコンゴム)



㉑ おろし器 薬味用 セラミック

ページコード	商品コード	価格
CY-10P	1-0541-2201	6710900

外寸:φ93×H21
材質:陶磁器(すべり止め/シリコンゴム)
耐熱温度:110℃
●片手でラクにおろせる滑り止め付

●このカタログに掲載されている価格は、2021年4月1日現在のもので、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。