

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20540-613	株式会社クイックパック	0564-59-3525

613 すり鉢・ごますり器

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

33 粉ふるい・
すりこぎ

34 みそこし・
すりこぎ

27 ターナー

28 スパチュラ・
ヘラ・スケッパー

29 泡立

30 キッチンツール

31 トング

32 スプーン



①すり鉢 駄知焼

	ページコード	外寸	kg	商品コード	価格
4号	1-0613-0101	φ125×H 55	0.3	3085600	¥800
5号	1-0613-0102	φ140×H 60	0.3	3085700	¥900
6号	1-0613-0103	φ180×H 75	0.6	4875700	¥1,100
8号	1-0613-0104	φ245×H100	1.3	3085800	¥2,800
9号	1-0613-0105	φ270×H115	1.7	3085900	¥3,600
10号	1-0613-0106	φ295×H130	2.0	3086000	¥6,000
11号	1-0613-0107	φ325×H140	2.5	3086100	¥9,400
12号	1-0613-0108	φ355×H155	3.5	3086200	¥14,600
13号	1-0613-0109	φ400×H170	4.3	3086300	¥22,000
15号	1-0613-0110	φ455×H200	5.8	3086400	¥38,000
18号	1-0613-0111	φ540×H220	11.0	4037900	¥92,000

●駄知焼は、焼きがかわく割れにくく、目がきつい為、スピーディーにすりあがります。



②すり鉢 常滑焼

	ページコード	外寸	kg	商品コード	価格
5号	1-0613-0201	φ157×H 65	0.4	8569500	¥550
6号	1-0613-0202	φ185×H 80	0.8	8569600	¥750
7号	1-0613-0203	φ220×H 95	1.1	8569700	¥1,100
8号	1-0613-0204	φ248×H108	1.3	8569800	¥1,400
9号	1-0613-0205	φ280×H120	2.0	8569900	¥1,700
10号	1-0613-0206	φ305×H127	2.2	8570000	¥2,000
11号	1-0613-0207	φ330×H145	3.0	8570100	¥3,300
12号	1-0613-0208	φ368×H150	3.6	8570200	¥5,300
13号	1-0613-0209	φ400×H165	5.2	8570300	¥7,900
15号	1-0613-0210	φ460×H195	7.8	8570400	¥19,500
18号	1-0613-0211	φ575×H230	13.0	8570500	¥53,000

●すり鉢の部分に軸葉がかけあり、洗うときに汚れが落ちやすく、清潔に使用できます。



③EBM 木製 当り棒 (すりこぎ棒)

	ページコード	商品コード	価格
9cm	1-0613-0301	7067700	¥260
12cm	1-0613-0302	7067800	¥280
15cm	1-0613-0303	7067900	¥300
18cm	1-0613-0304	3084610	¥320
21cm	1-0613-0305	3084720	¥340
24cm	1-0613-0306	3084810	¥360
27cm	1-0613-0307	3084920	¥450
30cm	1-0613-0308	0518710	¥520
36cm	1-0613-0309	0518810	¥650
45cm	1-0613-0310	0518900	¥1,280
60cm	1-0613-0311	0519000	¥1,900
75cm	1-0613-0312	0519100	¥2,600
90cm	1-0613-0313	0519200	¥3,200

材質:シナ材



④さんしょう すりこぎ棒

	ページコード	全長	商品コード	価格
豆	1-0613-0401	約120	3084100	¥500
小々	1-0613-0402	約170	3085400	¥650
小	1-0613-0403	約240	3085300	¥1,300
大	1-0613-0404	約300	3085210	¥1,750
特大	1-0613-0405	約400	3085010	¥3,300

※天然の為若干サイズが異なります。
※国産品



⑤すり鉢 ごますりくん (ひのきすり棒付) 加

ページコード	商品コード	価格
1-0613-0501	8415610	¥1,300

サイズ:すり鉢/φ85
すり棒/100
材質:すり鉢/陶器(瀬戸焼)
すり棒/ひのき



⑥大理石 乳鉢

ページコード	商品コード	価格
1-0613-0601	0511400	¥4,000

φ100×H100



⑦パナソニック 乾電池式ごますり器

乾電池式ごますり器

ページコード 商品コード 価格

BH-925P 1-0613-0701 1559720 ¥3,980

φ66×H120

材質:ABS樹脂

●ボタンを押すだけでごまがすれる

●テーブルに置きやすいコンパクトサイズ

●すり加減を調節できる(無段階)

※4号乾電池4本使用

φ66×H120
材質:ABS樹脂
●ボタンを押すだけでごまがする
●テーブルに置きやすいコンパクトサイズ
●すり加減を調節できる(無段階)
※単4形電池4本使用



⑧京セラ セラミックミル (すりゴマ専用)

	ページコード	商品コード	価格	
	CM-15N-YL	1-0613-0801	2919620	¥1,500

φ51×H137
材質:本体／ガラス
刃部／セラミック磁器

- 粗さ調整機能付
- 分解洗浄できます。

φ51×H137
材質:本体/ガラス
刃部/セラミック磁器
●粗さ調整機能付
●分解洗浄できます。



⑨京セラ セラミックミル (すりゴマ専用)

ページコード	商品コード	価格
CM-10N-YL	1-0613-0901	2919601
¥1,000		

60×60×H133

材質:本体/メタクリル樹脂
蓋/ポリプロピレン
刃部/セラミック刃

● シーパーでアクリルなセラミック刃で周を傷めない仕様。

60×60×H133
材質:本体/メタクリル樹脂
蓋/ポリプロピレン
刃部/セラミック磁器
●シャープでクリーンなセラミック刃で風味を損ないません。



⑩ミルル セラミックでまミル

ページコード	商品コード	価格	
MI-024	1-0613-1001	0793310	¥1,200

φ42×H115
材質:蓋・本体 / ポリプロピレン樹脂
リング / ABS樹脂 (アルミ蒸着メッキ加工)
容器 / AS樹脂 刃部 / セラミック磁器
耐熱温度:蓋・ミル本体 / 100℃
リング / 80℃ 容器 / 70℃

φ42×H115
材質:蓋・本体/ポリプロピレン樹脂
リング/ABS樹脂(アルミ蒸着メッキ加工)
容器/AS樹脂 刃部/セラミック磁器
耐熱温度:蓋・ミル本体/100℃
リング/80℃ 容器/70℃



⑪ブジョー イセン ゴマミル

ページコード	商品コード	価格
34535	1-0613-1101	1029850

¥10,000

φ68×H130

材質:亜鉛合金、ステンレス、POM、ABS、ブナ材
付属品:専用スプーン、本体掃除用ブラシ

- 胡麻や亜麻仁(アマニ)用の専用シムです。
- ササバと焼きめがよく、ササバの香りを楽しめることなく引出すことができます。

φ68×H130
材質:亜鉛合金、ステンレス、POM、ABS、ブナ材
付属品:専用スプーン、本体掃除用ブラシ
●胡麻や亜麻仁(アザミ)用の専用ミルです。
●ザクザクと挽き味がよく、スパイスの香りを余すことなく引き出すことができます。



⑫ごますり器 スリッキー

ページコード	商品コード	価格	
N	1-0613-1201	3167100	¥420

55×55×H120

材質:本体/スチロール樹脂
うす/ナイロン

55×55×H120
材質:本体/スチロール樹脂
うす/ナイロン



⑬エスコート ゴマすり

ページコード	商品コード	価格	
K-1505 SW	1-0613-1301	7733510	¥680

61×68×H123

材質:本体・AS樹脂

ウズ部:ツマリ/ナイロン

底フタ:ポリプロピレン

61×68×H123
材質:本体/AS樹脂
ウス部/ツマミ/ナイロン
底/ポリプロピレン



⑭ベルワン ごますり器

ページコード	商品コード	価格
0765	1-0613-1401	4768550

¥390

55×71×H124

材質:本体/PS、キャップ/PE
スリ部/ナイロン
ネジ/ステンレス鋼

55×71×H124
材質:本体/PS、キャップ/PE
スリ部/ナイロン
ネジ/ステンレス鋼

●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。