

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20604-529	株式会社クイックパック	0564-59-3525

529 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・苺取り

19 魚介類・下ごしらえ

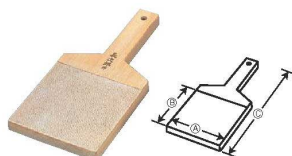
20 肉類・下ごしらえ

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
3-0529-0101	112	150	275	3531801	¥21,000
超特大					
特大	3-0529-0102	107	139	220 0504301	¥18,000
大	3-0529-0103	82	82	138 0504401	¥4,900
中	3-0529-0104	62	68	112 0504501	¥3,200
小	3-0529-0105	51	53	83 0504601	¥1,800



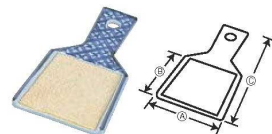
本餃皮でおろすとわさび、生薑、その他食材本来の味が引き出せ栄養分がなくなります。



② 京利 餃皮おろし

ページコード	A	B	C	商品コード	価格
3-0529-0201	131	122	245	2286301	¥24,000
超特大					
特大	3-0529-0202	120	110	223 2286401	¥21,000
大	3-0529-0203	88	80	148 2286501	¥5,600
中	3-0529-0204	70	63	120 2286601	¥4,100
小	3-0529-0205	56	50	91 2286701	¥2,600

●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
3-0529-0301	75	68	134	6335700	¥5,000
大					
中	3-0529-0302	68	59	120 6335800	¥4,200
小	3-0529-0303	58	50	100 6335900	¥3,600

※使用した後は一度、さっと水洗いし、日陰干しして乾かしてください。おろし部に水分を含んだ状態で、一日に何度も連続で使用しますと、皮がふやけてはがれます。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。

刃を使わない安全なおろし金



刃を使わない特有のあじろ模様突起で、手が触れても痛くなく、ケガもしないおろし器です。

④ トミタ式おろし金

ページコード	商品コード	価格
tmo-001	3-0529-0401	0504200 ¥3,600

外寸:180×80×H5
材質:18-8ステンレス鋼
●卓上使用に最適なサイズで、わさびや生薑、薬味等をその場でおろすことができます。
●刃に引っかかることがないので水につけるだけで簡単にヨコレが落ちます。



にんにくの様な小さな食材も最後まで安全にすりおろせます。



⑤ 立つ薬味おろし

ページコード	商品コード	価格
SS-160	3-0529-0501	8009700 ¥1,800

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出やすい絶妙なカーブライン
●「本格斜鋸刃」
●「自立するおろし金」ですので調理中、または食卓で「チャイロ置き」が非常に便利です。



⑥ 18-8 夕華 オロシ金

ページコード	商品コード	価格
3-0529-0601	6278200	¥1,135

外寸:60×55×H168

⑦ 18-0 銀杏型 ミニ 卸金

ページコード	商品コード	価格
3-0529-0701	5693400	¥880

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
⑧ フグ	3-0529-0801	112×67	7521500 ¥850
⑨ ヒラメ	3-0529-0901	115×63	7521600 ¥850
⑩ タイ	3-0529-1001	107×63	7521700 ¥850
⑪ イカ	3-0529-1101	110×60	7521800 ¥850

材質:ステンレス



⑫ オロス おろし金

ページコード	商品コード	価格
3-0529-1201	2746700	¥2,000

外寸:45×200×H10 材質:ステンレス
●両面にカーブをつけたレーン形状で、こぼれにくく、汁ものなどには薬味を溶かしながら入れられます。



⑬ 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	3-0529-1301	5040260 ¥1,700

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



⑭ 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
3-0529-1401	7248300	¥3,400

外寸:φ185×H35
●カスが勢利にくく衛生的です。底面すべり止め付



⑮ ステンレス 岩塩専用卸金

ページコード	商品コード	価格
No.555	3-0529-1501	4013600 ¥1,600

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ふりかけられます。
●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。
●目が低いので岩塩が引っかかりやすおろししやすい岩塩用おろし金です。



⑯ 岩塩おろし金

ページコード	商品コード	価格
SG-055	3-0529-1601	4013700 ¥1,450

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。