パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20635-211	株式会社クイックパック	0564-59-3525

※ご注文の際は、**商品コード・注文コード・サイズ**をお確かめの上、ご注文下さい。



① YO本目立銅おろし金 C

日本

商品コード	規格	外寸幅×全長㎜	注文コード	標準価格
062081	1番	185×300	07-0211-0101	¥19,300
062082	2番	170×275	07-0211-0102	¥17,400
062083	3番	150×245	07-0211-0103	¥13,600
062084	4番	130×225	07-0211-0104	¥ 9,500
062085	5番	110×210	07-0211-0105	¥ 8,500
062086	わさび用	58× 92	07-0211-0106	¥ 2,300

材質／銅板スズメッキ



② 銅オロシ金

日本

商品コード	規格	外寸幅×全長㎜	注文コード	標準価格
362003	特一	170×300	07-0211-0201	¥15,600
362004	特二	165×280	07-0211-0202	¥14,500
362005	特三	130×240	07-0211-0203	¥12,300
362006	特四	130×225	07-0211-0204	¥11,500
362007	特五	105×215	07-0211-0205	¥10,300

材質／銅製スズメッキ



③ 銅ミニオロシ金

燕三条

商品コード	規格	外寸幅×全長㎜	注文コード	標準価格
062009	小DO-070片面目立(細目)	60×100	07-0211-0301	¥3,050
062008	大DO-060片面目立(細目)	75×120	07-0211-0302	¥4,650

材質／銅製スズメッキ

三段刃の特長
- ●荒・中・細・目立の為、「目がつまらない」「上すべりしない」「抵抗が少ない」
- ●三倍の早さで切り下ろす。
- ●雪のようにやわらかくすり上がり、素材の風味を生かす。



※1号～4号は両面目立、5号,6号は片面目立です。

④ 18-0オロシ金

燕三条

商品コード	規格	外寸幅×全長㎜	注文コード	標準価格
062012	1号	170×300	07-0211-0401	¥7,150
062013	2号	165×280	07-0211-0402	¥6,100
062014	3号	130×240	07-0211-0403	¥4,650
062015	4号	130×225	07-0211-0404	¥4,050
062016	5号	105×215	07-0211-0405	¥2,500
062017	6号	105×200	07-0211-0406	¥2,400

材質／18-0ステンレス



- ●ミニ片面目立(細目)
- ●小片面目立(荒)
- ●大・中両面目立

⑤ ステンレス製おろし金

燕三条

商品コード	規格	幅×全長×板厚㎜	注文コード	標準価格
606988	ミニ	60×100×1.5	07-0211-0501	¥1,000
606987	小	97×180×1.5	07-0211-0502	¥2,000
606986	中	105×215×1.5	07-0211-0503	¥3,400
606985	大	126×255×1.5	07-0211-0504	¥3,950

材質／18-0ステンレス



⑥ 18-0三段刃卸金 A

日本

商品コード	規格	外寸幅×全長×刃部㎜	注文コード	標準価格
062102	小	112×230×110	07-0211-0601	¥3,700
062101	中	130×240×120	07-0211-0602	¥4,500
062100	大	145×275×140	07-0211-0603	¥5,700

材質／18-0ステンレス



⑦ スーパーハイカット ステンレス製おろし金 ミニ(片面目立:細目)

燕三条

商品コード	規格	幅×全長×板厚㎜	注文コード	標準価格
606984	小	55× 75×1.5	07-0211-0701	¥ 950
606983	大	85×110×1.5	07-0211-0702	¥1,400

材質／18-0ステンレス



⑧ ST鬼オロシ

日本

商品コード	規格	外寸幅×全長㎜	注文コード	標準価格
362002	大	110×260	07-0211-0801	¥2,650
362001	特大	167×280	07-0211-0802	¥3,600

材質／18-0ステンレス



⑨ STおろし金

燕三条

商品コード	外寸幅×全長㎜	注文コード	標準価格
062145	90×235	07-0211-0901	¥590

材質／ステンレス



⑩ アルマイトオロシ金

日本

商品コード	規格	外寸幅×全長㎜	注文コード	標準価格
062022	小	90×180	07-0211-1001	¥ 500
062021	中	110×210	07-0211-1002	¥ 870
062020	大	120×240	07-0211-1003	¥1,190

材質／アルミニウム



⑪ 味わい食房 おろしスライサー

日本

商品コード	規格	外寸幅×全長×高さ㎜	注文コード	標準価格
062150	AOS-612	93×272×H37	07-0211-1101	¥650

材質／ポリスチレン

- ●おろし面サイズ160×230㎜
- レバー操作で着脱自在の大型吸盤(φ100㎜)がおろし板をガッチリ固定し、安定した作業を助けます。おろし面がおおきいので手加減が自由自在、なんでもおろせる万能タイプです。



⑫ ジャンボおろし C

日本

商品コード	縦×横×高さ㎜	注文コード	標準価格
104012	本体160×380×H95	07-0211-1201	¥4,200

材質／ポリカーボネイト



⑬ ステンレスおろし器 ASO-603

日本

商品コード	縦×横×高さ㎜	注文コード	標準価格
062151	255×90×H13	07-0211-1301	¥900

材質／ステンレス・ABS樹脂



⑭ 厚板ステンレス大鬼おろし金(片面目立:極荒目)

燕三条

商品コード	規格	幅×全長×板厚㎜	注文コード	標準価格
606994	小SO-05	97×180×1.0	07-0211-1401	¥1,600
606993	中SO-040	123×235×1.0	07-0211-1402	¥2,050

材質／18-0ステンレス



⑮ フルベジステンおろし A

日本

商品コード	規格	縦×横×高さ㎜	注文コード	標準価格
622325	FV-605	268×90×H14	07-0211-1501	¥900

材質／ステンレス・ポリプロピレン

- ●耐熱温度100℃
- 史上初のステンレス鬼刃、5つの特徴
- 1、折れたり欠けたりせず、カビないので衛生的
- 2、水分が出ず、栄養たっぷり
- 3、シャキシャキ食感でおいしさアップ
- 4、食器洗浄機で洗えるのでお手入れ簡単
- 5、パルメザンチーズもおろせる



⑯ レイエザクザク！ステンレスおにおろしLS1530 C

食洗対応　燕三条

商品コード	外寸幅×全長×高さ㎜	注文コード	標準価格
062096	108×280×H20	07-0211-1601	¥3,500

材質／本体:ポリプロピレン　ハンドル:エラストマー　刃:ステンレス