

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20661-382	株式会社クイックパック	0564-59-3525



① トンボ NEWラバー付ワイドまな板 (AMN-M8) **抗菌** **洗**

	ブラックストーン	ホワイトストーン	厚さ	g	
WLL	1-0382-0101	1-0382-0103	380×260×8	695	¥3,900
WV	1-0382-0102	1-0382-0104	340×240×8	575	¥3,200

材質：ポリプロピレン、熱可塑性エラストマー  
耐熱温度：100℃  
●滑り止めラバー付きで、まな板をしっかり固定します。  
●表面に溝があり汁漏れを防止します。



② トンボ おこしやすいラバー付耐熱抗菌まな板 (AMN-N3) **抗菌** **洗**

	厚さ	g	
1-0382-0201 LL	440×275×8	845	¥3,400
1-0382-0202 L	370×225×8	580	¥2,800
1-0382-0203 M	290×200×8	380	¥2,200

③ トンボ おこしやすいラバー付耐熱抗菌まな板 丸 (AMN-N2) **抗菌** **洗**

1-0382-0301 ¥3,900

φ350×厚さ8 690g

②③

材質：ポリプロピレン、熱可塑性エラストマー  
耐熱温度：100℃  
●落ち着いた蒸気臭の石目調のまな板です。  
●滑り止めラバー付で安定性に優れています。  
●両面にミジがついており指をかけて簡単に持ち上げられます。



④ カフェ用はがせるまな板 (ポリエチレン) (AMN-C7) **目**

	イエロー	ブルー	ピンク	
L	1-0382-0401	1-0382-0405	1-0382-0409	¥4,500
M	1-0382-0402	1-0382-0406	1-0382-0410	¥3,600
MS	1-0382-0403	1-0382-0407	1-0382-0411	¥3,300
S	1-0382-0404	1-0382-0408	1-0382-0412	¥2,800

L: 440×250×H11 1.1kg  
M: 390×230×H11 0.9kg  
MS: 330×210×H11 0.8kg  
S: 280×160×H11 0.45kg  
耐熱温度：90℃

●ホワイト3mm×カラー3mm×ホワイト5mmの積層です。



⑤ トンボ NEWラバー付耐熱抗菌まな板 (ポリプロピレン) (AMN-K2) **抗菌** **洗**

	厚さ	g	
1-0382-0501 シンク	480×295×H9	4,700	
1-0382-0502 LL	440×275×H8	¥3,900	
1-0382-0503 L	370×225×H8	¥2,900	
1-0382-0504 M	290×200×H8	¥2,200	
1-0382-0505 S	250×150×H7	¥1,700	

耐熱温度：100℃  
●滑りを防ぐラバー付 (TPR)  
●両面使用可能です。

⑥ 抗菌耐熱スクロップまな板 (ポリエチレン) (ASK-78) **目**

	厚さ	kg	
1-0382-0601 L	440×250×10	1.1	¥4,700
1-0382-0602 M	390×230×10	0.9	¥3,800
1-0382-0603 MS	330×210×10	0.7	¥3,000
1-0382-0604 S	280×160×10	0.5	¥1,900

耐熱温度：100℃  
●ホタテの貝殻を抗菌剤として使用した耐熱まな板で、従来の銀イオン系の抗菌剤よりも強力です。



⑦ パステルメイト 抗菌 三層まな板 (AMN-G5) **目** ¥2,100

	BNW-13 ミント	PNW-13 ピーチ	GNW-13 メロン	YNW-13 レモン
M	1-0382-0701	1-0382-0702	1-0382-0703	1-0382-0704

350×205×厚さ13 0.83kg  
材質：ポリエチレン (耐熱温度70℃)

⑧ フチ付便利まな板 (AMN-F5) **目** **抗菌**

	厚さ	g	
1-0382-0801 No.2320 M	317×262×H18	¥1,200	
1-0382-0802 No.2321 L	372×282×H20	¥1,500	

材質：ポリプロピレン (耐熱温度110℃)  
●フチ付で調理中の食材や水分がこぼれません。  
●両面使えるので、食材で使い分けができます。  
●食材が滑りにくい「ダイヤカットエンボス表面加工」  
●カウト面が調理台に付かないので衛生的です。



⑨ ケヴンハウンドスタイル ウッドファイバーカッティングボード (AKB-23) **目** **洗**

	厚さ	g	
1-0382-0901 M	298×235×6	582	¥3,000
1-0382-0902 L	370×275×6	853	¥4,000

●木を主原料とした、環境に優しいまな板です。  
●水切れがよいので洗いやすすぎが衛生的。  
●耐久性が高く、食材の色や臭いがつきにくいです。

天然木まな板 コーティングシリーズ **目**⑩⑪

●水分を吸収するため、食材がまな板に密着しやすく切りやすいです。  
●側面にコーティング加工を施し、歪みなどの耐久性、カビなどの防汚性に優れています。  
●国産材を使用した、安心、安全、の日本製です。



⑩ ひのき まな板 (張合) (AMN-K4)

	厚さ	g	
1-0382-1001 S	190×150×25	¥ 7,700	
1-0382-1002 M	300×190×25	¥ 9,100	
1-0382-1003 L	380×220×25	¥11,600	
1-0382-1004 LL	480×240×25	¥15,000	

●刃当たりが非常によく、乾燥に強い。

⑪ 朴 (ほお) まな板 (張合) (AMN-K5)

	厚さ	g	
1-0382-1101 S	190×150×30	¥ 7,500	
1-0382-1102 M	300×190×30	¥ 8,900	
1-0382-1103 L	380×220×30	¥10,700	
1-0382-1104 LL	480×240×30	¥12,700	

●水はけがよく、抗菌効果に期待できる。

⑫ まるいまな板 (AMN-N6) **目**

	ホワイト	チャコールグレー	厚さ	g	
35cm	1-0382-1201	1-0382-1204	408×350×10	732	¥2,400
30cm	1-0382-1202	1-0382-1205	350×300×10	540	¥1,800
25cm	1-0382-1203	1-0382-1206	290×250×10	372	¥1,400

材質：ポリプロピレン、熱可塑性エラストマー  
耐熱温度：100℃  
●裏表で違う種類のエンボス加工を採用しているため、食材によって使い分けが使用できます。  
●全周をエラストマーで覆っているため、食材のカット時にまな板が滑りにくく使いやすいです。  
●直線の部分を設けているため、立てかけ収納でも転がりにくく、倒れにくいです。

鍋類

フライパン・グリルパン

ガス・プロパン・ホタルパン

バット・番重

食缶・給食道具

キッチンポット・保存容器

ボールザル・漬物・米づつ

庖丁・ナイフ・砥石

まな板・庖丁差・殺菌庫

そば・うどん・パスタ用品

蒸し器・中華・揚げ物用品