

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20661-538	株式会社クイックパック	0564-59-3525



飯台のあく抜きについて

1. 米の研ぎ汁を煮立てて、桶いっぱいになり、冷えるのを待って、その後水洗いをする。
2. 又は、桶いっぱいになり湯を張って、その中に酢を半合～1合位入れて、湯が冷えたら、お湯で洗う。

使用後の注意

御使用後は、水洗いを手早くする事が美しく長もちをさせます。そして陰干しをしてからしまってください。長く水に漬けますと、タガがゆるんだり変形、変色したり致しますので御注意ください。



① 木製銅箍 飯台(サワラ材) (BHV-01)

cm	内径	深さ	2合	3合	4合	5合	7合	1斗	価格
1-0538-0101	24	220×65	2合	¥ 8,600					
1-0538-0102	27	250×70	2.5合	¥ 9,600					
1-0538-0103	30	280×70	3合	¥ 11,500					
1-0538-0104	33	305×70	5合	¥ 12,800					
1-0538-0105	36	335×75	7合	¥ 14,100					
1-0538-0106	39	360×80	1升	¥ 15,800					
1-0538-0107	42	390×80	1.5升	¥ 16,800					
1-0538-0108	45	420×85	2升	¥ 27,600					
1-0538-0109	48	440×90	2.5升	¥ 33,600					
1-0538-0110	51	470×100	2.7升	¥ 42,000					
1-0538-0111	54	500×115	3升	¥ 49,000					
1-0538-0112	60	550×130	4升	¥ 60,000					
1-0538-0113	66	610×135	5升	¥ 69,000					
1-0538-0114	72	670×145	6升	¥ 75,000					
1-0538-0115	75	710×145	7升	¥ 80,000					
1-0538-0116	90	850×160	1斗	¥154,000					

※底に竹巻は54～90cm



② 木製 飯台用蓋(サワラ材) (BHV-03)

cm用	価格
1-0538-0201	33 ¥ 4,500
1-0538-0202	36 ¥ 5,100
1-0538-0203	39 ¥ 5,400
1-0538-0204	42 ¥ 5,800
1-0538-0205	45 ¥ 8,100
1-0538-0206	48 ¥ 9,100
1-0538-0207	51 ¥23,200
1-0538-0208	54 ¥27,000
1-0538-0209	60 ¥33,000
1-0538-0210	66 ¥34,000
1-0538-0211	72 ¥43,000
1-0538-0212	75 ¥47,000



③ 木製ステン箍 飯台(サワラ材) (BHV-02)

cm	内径	深さ	3升	4升	5升	6升	7升	1斗	価格
1-0538-0301	54	500×115	3升	¥ 51,000					
1-0538-0302	60	550×130	4升	¥ 62,000					
1-0538-0303	66	610×135	5升	¥ 71,000					
1-0538-0304	72	670×145	6升	¥ 77,000					
1-0538-0305	75	710×145	7升	¥ 82,000					
1-0538-0306	90	850×160	1斗	¥155,000					

※底に竹を巻いて補強してあります。

④ 天然木 寿司飯台 (BHV-58) B

cm	内径	深さ	2.5合	3合	5合	7合	1升	1.5升	価格
1-0538-0401	27	φ252×66	2.5合	¥3,600					
1-0538-0402	30	φ282×68	3合	¥4,000					
1-0538-0403	33	φ310×72	5合	¥5,000					
1-0538-0404	36	φ340×76	7合	¥6,200					
1-0538-0405	39	φ370×79	1升	¥7,300					
1-0538-0406	42	φ400×84	1.5升	¥8,500					

材質：天然木(シベリア産銀杉)
タガ/ポリプロピレン製
●ポリプロピレン製の特長タガが木の本体をしっかりガード。



⑤ 抗菌ハセガワの飯台 (BHV-66) B

cm	内径	深さ	1.5升	2.5升	3升	4升	6升	価格
1-0538-0501	HG-36	36 377×76	1.5升	¥36,800				
1-0538-0502	HG-48	48 457×91	2.5升	¥54,600				
1-0538-0503	HG-60	60 565×121	4升	¥75,600				
1-0538-0504	HG-72	72 685×151	6升	¥96,600				

材質：ポリエチレン(外部)
発泡ポリスチレン(内部)
耐熱温度：80℃
●耐久性に優れており、木ズや黒カビなどの心配もなく衛生的です。



⑥ 抗菌ハセガワの飯切しやもじ (BHV-67) B

cm	価格
1-0538-0601	SPOG-40 40 115 ¥10,000
1-0538-0602	SPOG-45 45 125 ¥10,600

材質：超高分子量ポリマー-UIMS、ナイロン
●軽量で重心バランスが良く、先端部は厚みが薄い波板形状でも混ぜやすくなっています。



⑦ 抗菌ハセガワのおひつ(平蓋セット) (BOH-01) B

cm	内径	深さ	1.5升	1.5升	3升	価格
1-0538-0701	HOS-F30	30 φ275×115	1.5升	¥49,400		
1-0538-0702	HOS-F33	33 φ307×150	1.5升	¥56,800		
1-0538-0703	HOS-F36	36 φ325×230	3升	¥68,000		

材質：外部/ポリエチレン
内部/発泡ポリスチレン
耐熱温度：80℃
●割れ、木くずの心配がなく衛生的。
●内部の発泡体構造により木製以上の保温性を備えています。
●洗浄性も高い為、作業効率の改善に。

手を伸ばせばシャリ玉が出てくるハンドセンサー搭載



HANDモード
単品メニューやオーダーが通ってからにぎり始める時などに最適です。



AUTOモード
シャリ玉を取ると次のシャリ玉が自動的に出てきます。寿司の数が多し時や、スピードが求められる作業に効果的です。

⑧ すしメーカー スシキューブ ASM4055

(BSS-57) 1-0538-0801 ¥600,000 送料別 約10日間
280×321×H454
電源：単相100V 50/60Hz
消費電力：30W
成形能力：最大1,800個/時
量目調整：約18～24g(成形ローラー選択式 SS・S・M・L)
ホッパー容量：最大約3kg(約1升)
本体質量：約16kg
●ハンドセンサー搭載で手元を見ずにシャリ玉をとることができます。
●2つのモード(HANDモード・AUTOモード)をワンタッチで切り替え可能。作業に応じて使い分けできます。
●特殊樹脂パーツを使用することにより、耐久性に欠けるテフロン加工を一切使っていません。

⑨ 食品機械用離型油 リケイ君

(BRK-01) 1-0538-0901 ¥1,500 送料別
480ml
●少量でも離型効果が長持ちし、多くのシャリが処理できます。
●油が広がりがやすく、テフロン加工面にも馴染みやすいです。
●ガス抜き機能付



⑩ 無菌植物油 シャリバナール (離型潤滑用)

(BSY-55) 1-0538-1001 ¥2,100 送料別
480ml
●高級純植物油を使用した食品機械、器具用の離型・潤滑・サビ止め剤です。
●高度の精製技術により油臭を取り除いてあるため、食品が接触してもにおいが残りません。
●ガス抜き機能付



うらごし・フルイ
スリブ・みぞこし
レードルトンク
ターナー

泡立・水マス
調味料入・ローソト
マッシャー
卸金・すり鉢
天突

和食用小物・寿司
おにぎり型

抜型・細工用品
皮むき・玉子切

チーズ・パター
肉用品

ハサミ・検抜
缶切類

はかり・タイマー

温度計・湿度計

濃度計・塩素計類