

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20688-62	株式会社クイックパック	0564-59-3525

わっぱ煮

海の漁師達が、獲れたての魚介類をわっぱ（曲輪）に入れ、味噌や日本酒、水を加えて焚き火で焼いた石を投げ入れてお昼ご飯のおかずに食べていたのがはじまりのわっぱ煮。浜で味わう、この豪快料理の器をご紹介します。

焼石 ワっぱ煮鍋

21-062-01(21420) 小(1人用) **¥19,000**
φ15×H11cm

21-062-02(21421) 大(4~5人用) **¥32,000**
φ26.5×H15cm
※ワっぱ材質の巻

ワっぱ煮石 運び箱 小

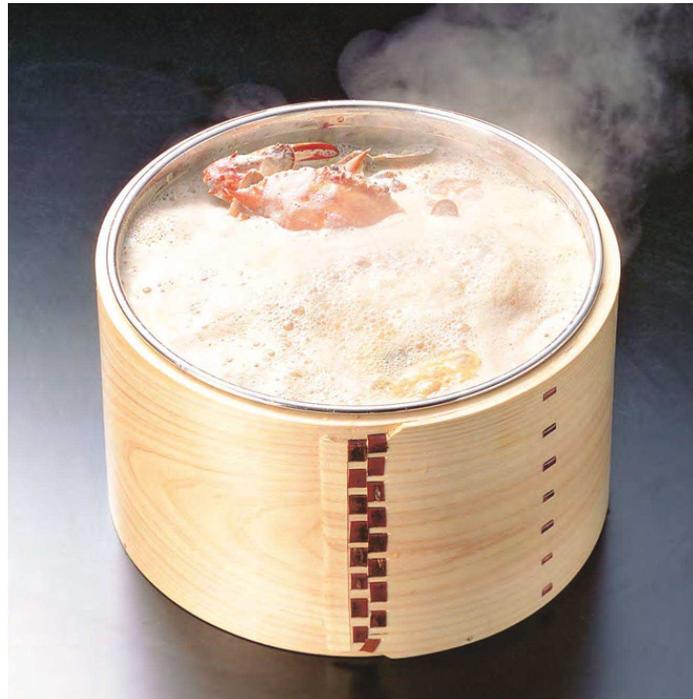
21-062-03(21423) **¥9,300**
21×14×H30cm/内寸:15.2×10.3×H5.5cm

ワっぱ煮用 焼石 (1ヶ)

21-062-04(21422) **見積**
重さ約250~300g
※直径4~6cmでバラツキがあります。

❶ 禁止・厳守

※石(安山石)を高熱になるまで焼きますので、直接手で触れたりしますと火傷や怪我の原因になります。十分注意してお取り扱ってください。
※貝材と汁と石を入れた時8分目より水面が上にならないよう、量りながら調理ください。
※天然の石を使用しています。落とすなどの衝撃や急激に冷やした場合、割れる原因になりますので十分注意してお取り扱いください。



1人用タイプ 固型燃料対応



新フッ素丸型湯薬鍋一人用(水入れ/木枠付)

21-062-05(21380) **¥13,000** 外寸:φ15×H6cm/内寸:φ12×H5.3cm
※コンロ・火皿・敷板別売

用美コンロ(アルミ)火皿セット

21-062-06(21317) **¥1,520** φ13.2×H9.3cm
※敷板はイメージ



わっぱ煮・湯薬鍋

調理道具

せいろ

鍋コンロ

料理容器

弁当

飯鍋類

盛込

ビュッフェ

金彩・銀彩

小鉢・珍味入

餅・酒の器

そば・うどん

竹製品

卓上用品

紙製品

演出小物

陳列用品

説明・注意

品名検索

番号検索