

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20692-497	株式会社クイックパック	0564-59-3525

**497 筋切り** ご注文の際は、  
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

- 17 ハサミ
- 18 ピーラー・芽取り・野菜細工
- 19 魚介類・下ごしらえ
- 20 肉類・下ごしらえ
- 13 水切り・ザル
- 14 水マス・計量スプーン
- 15 ロート・スコップ
- 16 缶切・栓抜



おいしいお肉の手助けに

**Super-Tendermatic**

- あらゆる種類の骨付き肉をわずかの時間でやわらかくします。肉をカット又はスライスすることなく厚さ11cm、幅25cmまでブロック肉のままテンダーライズできます。
- 肉を硬くしている結合組織を544本(34列)の薄い特殊ステンレス強靱刃にて肉をいためることなく切断します。
- 肉の自然色、肉汁等を通常以上に損ないません。



①ジャカードスーパーテンダーマチックH型

ページコード	商品コード	価格
6-0497-0101	7691700	¥485,000

外寸:幅424×奥行403×高さ(ハンドル含)950  
重量:22kg  
シートテーブル:幅260×長さ600、重量:5kg



②ジャカードスーパーテンダーマチックH型用スタンド

ページコード	商品コード	価格
6-0497-0201	7691800	¥65,000

外寸:670×650×H700  
天板サイズ:615×445  
重量:10kg  
●前輪ストッパー付きキャスター2個、後輪固定キャスター2個  
●専用スタンドを使用すれば、使用時の前へのスレ込みを防ぐことができます。



ジャカードニューミートテンダライザー

ページコード	刃	商品コード	価格
③1枚刃仕様	6-0497-0301	15列×1枚	6424800 ¥6,800
④3枚刃仕様	6-0497-0401	15列×3枚	6424900 ¥14,800

外寸:150×47×H115  
材質:本体/ABS樹脂 刃/ステンレス  
※本体から刃の部分を除き、簡単にどりはずれます。



ジャカードミートテンダライザー

ページコード	刃	商品コード	価格
⑤16本刃仕様	6-0497-0501	16列×1枚	6421900 ¥5,500
⑥48本刃仕様	6-0497-0601	16列×3枚	6422000 ¥12,800

外寸:145×105  
替刃(1枚) 6-0497-0602 0735731 ¥2,700



⑦キングミートテンダー

ページコード	商品コード	価格
6-0497-0701	0735800	¥16,800

外寸:160×35×H115  
刃:16列×3枚



⑧ミートソフター

ページコード	商品コード	価格
6-0497-0801	0735600	¥2,700

外寸:130×130  
刃:8列×1枚



⑨ビクタープロシェフ56枚刃

ページコード	商品コード	価格
6-0497-0901	0938600	¥13,000

外寸:217×120×H50  
重量:150g  
材質:本体樹脂部分/ABS 枠及び線/ステンレス  
耐熱温度:90℃  
●約8mm間隔のステンレス製ワイヤーをわずか一度に最大11等分できます。  
●ミートはもちろん、ゆで卵やアボカドのようなデリケートな食材のスライスにも適しています。

**スパムスライサー**



⑩木柄ミートローラー

ページコード	商品コード	価格
6-0497-1001	0735500	¥820

外寸:幅50×全長180



⑪ランチョンミートスライサー

ページコード	商品コード	価格
KK-275	6-0497-1101	2129780 ¥750

外寸:217×120×H50  
重量:150g  
材質:本体樹脂部分/ABS 枠及び線/ステンレス  
耐熱温度:90℃  
●約8mm間隔のステンレス製ワイヤーをわずか一度に最大11等分できます。  
●ミートはもちろん、ゆで卵やアボカドのようなデリケートな食材のスライスにも適しています。

●このカタログに掲載されている価格は、2026年6月1日現在のもので、税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。