パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20692-809	株式会社クイックパック	0564-59-3525

809 おひつ

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

49 タイマー
50 濃度計他
51 炊飯器・スープジャー
44 給食用スパテラ・すくい網・ひしゃく
45 ストックポット・保存容器
46 運搬・ケータリング
47 ハカリ
48 温度計



①よろい 電気おひつ ごはん用

ページコード	商品コード	価格
YDO-2	6-0809-0101	0967300 ¥250,000

外寸:φ360×H250 電源:単相100V 100W
容量:炊き上がりシャリ約6kg用
保温温度:50～60℃
●木のぬくもりを生かし尚美味しいシャリを12時間保温します。
●フタ内側で結露を吸収する為、フキンは不必要です。
●外側はお手入れ簡単なウレタン塗装仕上(国産ひのき使用)
●内ナベは高級テフロン仕上

炊飯シート(250枚入)
6-0809-0102 0967210 ¥22,000



②電子保温コンテナー(ダイヤル式)

ページコード	商品コード	価格
1575XB	6-0809-0201	0819810 ¥150,000

外寸:483×373×H256
電源:100V/75W
容量:20ℓ(5升)
材質:ポリプロピレン
●特殊遠赤外線フィルムヒーターを使用の為、温度のむらが少ないです。
●ダイヤルひとつで簡単温度調節(15～75℃無段階)
●お寿司のシャリ、ご飯の保温に最適です。

さわらの呼吸がシャリに適度な湿度を補給します。



③エバーホット匠 江戸蓋タイプ

ページコード	商品コード	価格
NS-21E	6-0809-0301	1647930 ¥46,800



④エバーホット匠 江戸蓋タイプ

ページコード	商品コード	価格
NS-24E	6-0809-0401	0811800 ¥58,000



⑤エバーホット匠 のせ蓋タイプ

ページコード	商品コード	価格
NS-21N	6-0809-0501	1647920 ¥43,800



⑥エバーホット匠 のせ蓋タイプ

ページコード	商品コード	価格
NS-24N	6-0809-0601	0811900 ¥47,800

品名	外寸(mm)	重量	材質	内容量(MAX)	電源	消費電力	保温温度	電源コードの長さ	最長保温目安時間
③NS-21E	φ240×H162	約1.7kg	本体／さわら材 タガ／銅 ヒータープレート／ステンレス ポリエステル	5合	単相100V(50Hz・60Hz)	50W	約36～42℃	2m	約60分
④NS-24E	φ275×H175	約2.1kg		7合				1.8m	
⑤NS-21N	φ216×H192	約1.6kg		5合				2m	
⑥NS-24N	φ248×H207	約2.0kg		7合				1.8m	

●木地の呼吸がシャリに適度な湿度を補給し、さらにヒータープレートで握り易い美味しい温度を保ちます。
●シャリのストック容器から小分けし、より良いシャリの状態でお客様へサービスができます。
※内容量によってシャリの乾燥時間に差が生じます。
※シャリ投入時の温度により落ち着くまで時間が掛かります。



⑨よろい 電気おひつ すしシャリ用

ページコード	商品コード	価格
YDO-1	6-0809-0901	0967200 ¥250,000

外寸:φ360×H250 電源:単相100V 100W
容量:炊き上がりシャリ約6kg用
保温温度:低温(33～35℃)・高温60℃前後(切り替えスイッチなし)
●木のぬくもりを生かし尚美味しいシャリを12時間保温
●フタ内側で結露を吸収する為、フキンは不必要
●外側はお手入れ簡単なウレタン塗装仕上(国産ひのき使用)
●内ナベは高級テフロン仕上

炊飯シート(250枚入)
6-0809-0902 0967210 ¥22,000



⑦さわら製 飯枢 のせ蓋型

ページコード	内径	深さ	商品コード	価格	
~~15cm 6-0809-0701~~	~~約2合~~	~~φ133×H185~~	~~0824700~~	~~¥13,500~~	~~廃盤~~
18cm 6-0809-0702	約3合	φ153×H100	0824800	¥17,000	
~~21cm 6-0809-0703~~	~~約5合~~	~~φ180×H110~~	~~0824900~~	~~¥19,500~~	~~廃盤~~
24cm 6-0809-0704	約7合	φ203×H150	0825000	¥21,500	
27cm 6-0809-0705	約1升	φ230×H165	0825100	¥24,000	
~~30cm 6-0809-0706~~	~~約1.5升~~	~~φ268×H180~~	~~0825200~~	~~¥29,000~~	~~廃盤~~

●木製品の為、サイズに若干の誤差が生じます事をご了承ください。



⑧さわら製 飯枢 かぶせ蓋型

ページコード	内径	深さ	商品コード	価格
18cm 6-0809-0801	約3合	φ153×H100	0822600	¥18,000
21cm 6-0809-0802	約5合	φ180×H110	0822700	¥21,000
24cm 6-0809-0803	約7合	φ203×H150	0822800	¥25,000
27cm 6-0809-0804	約1升	φ230×H165	0822900	¥29,000

●木製品の為、サイズに若干の誤差が生じます事をご了承ください。

Check!

さわらの飯台・おひつ 使用前のアク抜き・匂い抜きについて

1.米の研ぎ汁を桶いっぱいに入れてください。
※水もれしても良い場所で行ってください。
2.1回目の研ぎ汁で桶がいっぱいにならない場合は、2回目、3回目の研ぎ汁を足してください。
3.研ぎ汁がいっぱいになったら、そのまま2～3時間程度放置してください。
4.2～3時間経過後は、水洗いしてよく水分を拭き取ってから日陰干しで充分に乾燥させてください。

お手入れ方法

1.使用前
桶の内側をよく絞った濡れ布巾で拭き上げてください。

2.使用後
水洗い…合成洗剤を使わず、粉状のクレンザーか塩を使い、桶の内側外側を丁寧に洗ってください。
銅タガの部分は、クレンザーを使って磨いてください。
洗浄後、桶の内側に消毒用アルコール(エタノール)を霧吹きしておきますと黒ずみやカビの発生を抑制できます。

乾 燥…風通しの良いところで充分に日陰干しをしてください。直射日光に当てますと急激な乾燥で木が縮みタガがはずれてしまう恐れがあります。
また、タガはずれ、木の割れ、反りの原因になりますので、食器乾燥機でのご使用は絶対におやめください。
保 管…直接空気に触れさせないために、紙か綿布などに包んで保管してください。
保管場所は、温度変化が少なく湿気のない所が最適です。おひつは蓋がしまったまま保管しますと木ヤニ(天然樹脂)を発生させてしまいますので蓋を開けた状態で綿布に包んで保管してください。

木ヤニ(天然樹脂)について

木ヤニは木肌からにじみでる粘着性の樹液です。ヤニはさわら特有の芳香の素にもなっていますが、ベトベトした肌触りが気になる場合は消毒用アルコール(エタノール)で拭き取ってください。
なお、人体へは無害です。
※お買い上げ後、すぐにご使用にならない場合でもこの方法でアク抜き、匂い抜きの作業をしてから保管してください。