料理道具
001～009
001 鍋・フライパン
002 ホテルパン・バット
003 給食道具・食缶
004 番重・コンテナ類
005 キッチンポット・保存容器
006 ボール・ザル・漬物・米びつ
007 包丁・砥石・まな板
008 麺類・パスタマシン・中華用品
009 揚げ物用品

実用鍋



❶アカオしゅう酸 実用鍋(硬質) [AJYB-01] U

	内径×深さ	ℓ	板厚	kg		
16cm	160×73	1.4	0.8	0.3	18-0015-0101	¥ 9,190
18cm	180×82	2.0	0.8	0.3	18-0015-0102	¥ 9,440
20cm	200×90	2.6	0.9	0.4	18-0015-0103	¥ 9,720
22cm	220×102	3.6	0.9	0.5	18-0015-0104	¥ 9,950
24cm	240×105	4.5	0.9	0.5	18-0015-0105	¥11,550
26cm	260×117	5.9	1.0	0.8	18-0015-0106	¥11,570
28cm	280×124	7.3	1.1	0.9	18-0015-0107	¥12,050
30cm	300×133	8.7	1.2	1.0	18-0015-0108	¥15,150
33cm	330×163	13.1	1.2	1.4	18-0015-0109	¥20,900
36cm	360×178	17.0	1.3	1.7	18-0015-0110	¥21,950
39cm	390×190	21.4	1.5	2.1	18-0015-0111	¥24,040
★42cm	420×207	27.0	1.8	2.9	18-0015-0112	¥32,400
★45cm	450×227	33.2	2.0	3.7	18-0015-0113	¥38,670

★アルミ鋳物取手



❷アカオしゅう酸 実用鍋 浅型(硬質) [AJYB-02] U

	内径×深さ	ℓ	板厚	kg		
18cm	180×55	1.3	0.8	0.3	18-0015-0201	¥ 9,360
20cm	200×59	1.7	0.85	0.4	18-0015-0202	¥ 9,750
22cm	220×65	2.4	0.9	0.4	18-0015-0203	¥10,740
24cm	240×68	2.8	0.9	0.5	18-0015-0204	¥10,970
26cm	260×68	3.3	1.0	0.6	18-0015-0205	¥11,820
28cm	280×80	4.7	1.1	0.8	18-0015-0206	¥12,690
30cm	300×83	5.7	1.2	0.9	18-0015-0207	¥15,070
33cm	330×85	7.0	1.2	1.2	18-0015-0208	¥20,110



❸味づくし しゅう酸実用鍋 [ARYT-15]

	内径×高さ	ℓ	板厚		
16cm	160×78	1.4	0.7	18-0015-0301	¥ 3,800
18cm	180×87	2.0	0.7	18-0015-0302	¥ 4,200
20cm	200×99	2.8	0.7	18-0015-0303	¥ 4,500
22cm	220×109	3.7	0.7	18-0015-0304	¥ 4,800
24cm	240×116	4.8	0.8	18-0015-0305	¥ 5,500
26cm	260×129	6.3	0.8	18-0015-0306	¥ 6,000
28cm	280×140	7.9	0.9	18-0015-0307	¥ 7,700
30cm	300×148	9.6	0.9	18-0015-0308	¥ 9,100
32cm	320×160	12.0	0.9	18-0015-0309	¥11,300
34cm	340×169	14.0	0.9	18-0015-0310	¥12,900
37cm	370×178	17.7	1.1	18-0015-0311	¥17,300
40cm	400×190	21.0	1.2	18-0015-0312	¥23,000
44cm	440×200	28.0	1.3	18-0015-0313	¥34,000



❹ステンレス プラ柄 厚板実用鍋 (モリブデン含有 ステンレス鋼) [AJYA-01] IH

	内径×深さ	ℓ	板厚	底径	kg		
22cm	220×115	4.2	1.0	175	1.4	18-0015-0401	¥ 8,500
24cm	240×120	5.3	1.0	195	1.6	18-0015-0402	¥ 9,600
27cm	270×130	7.2	1.0	225	2.0	18-0015-0403	¥10,800
30cm	300×135	9.3	1.0	255	2.2	18-0015-0404	¥13,500
33cm	330×140	11.9	1.0	285	2.7	18-0015-0405	¥16,000
36cm	360×155	15.5	1.0	315	3.1	18-0015-0406	¥18,000
39cm	390×185	21.0	1.0	350	3.7	18-0015-0407	¥28,000

●耐蝕性があり厚板を使用している為、保温性にも優れています。(18-0ステンレス鋼モリブデン入り・チタン添加)



❺だんらん ステンレス鍋

[AJYA-04] ◇ IH

	内径×高さ	ℓ	板厚		
24cm	240×155	4.7	0.5	18-0015-0501	¥4,500
26cm	260×170	6.1	0.5	18-0015-0502	¥4,900
28cm	280×170	7.1	0.5	18-0015-0503	¥5,600
30cm	300×175	8.5	0.5	18-0015-0504	¥6,000

材質:本体・蓋/ステンレス鋼　取っ手・つまみ/フェノール樹脂



❻アルマイト 寸胴鍋 [AZUB-05]

	内径×深さ	ℓ	板厚		
36cm	360×160	18	1.4	18-0015-0601	¥14,500
42cm	420×217	29	1.5	18-0015-0602	¥23,800

〈落とし蓋の特長〉

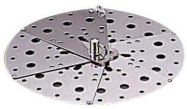
① 均等に加熱される…美味しい！
② ふきこぼれない…清潔！
③ こげつきがない…にがみがない
④ 煮くずれしない…美しい！
⑤ 早く仕上がる…燃料費が経済的



❼ポリカーボネイト製 落し蓋 [AOTF-02] E

	サイズ		
18cm	18～21cm鍋用	18-0015-0701	¥1,000
20cm	20～24cm鍋用	18-0015-0702	¥1,200
24cm	24～31cm鍋用	18-0015-0703	¥1,400

耐熱温度:120℃



❽18-0 フリーサイズ落し蓋(自在) [AOTF-01]

18-0015-0801 ¥1,320

サイズ:φ145～φ230自在



❾スチームプレート [ASTM-04] △ E

	サイズ		
18cm用	φ160×H28	18-0015-0901	¥ 900
19cm用	φ170×H28	18-0015-0902	¥1,200
20cm用	φ190×H27	18-0015-0903	¥1,300

●内外面、硫酸アルマイト加工
●手持ちの鍋やフライパンに敷くことで、蒸器として使用ができます。



❿さわら 穴明 木蓋 15㎜厚 [AOTF-03]

	外径		
15cm	150	18-0015-1001	¥ 2,460
18cm	180	18-0015-1002	¥ 2,940
21cm	210	18-0015-1003	¥ 3,300
24cm	235	18-0015-1004	¥ 4,000
27cm	265	18-0015-1005	¥ 4,600
30cm	295	18-0015-1006	¥ 5,500
33cm	325	18-0015-1007	¥ 6,600
36cm	355	18-0015-1008	¥ 7,500
39cm	385	18-0015-1009	¥ 9,300
42cm	415	18-0015-1010	¥10,800
45cm	445	18-0015-1011	¥12,900



⓫木製 アク取おとし蓋 [AOTF-04] B

	外径		
16cm	160	18-0015-1101	¥1,480
18cm	180	18-0015-1102	¥1,590
20cm	200	18-0015-1103	¥1,890

●蓋裏の溝にアクがくっつき、サッと水で洗い流せます。

※上記の価格には消費税は含まれておりません。