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



❶ TS18-8 共柄みそこし 11cm（スプーン付・16メッシュ） [BMIS-05] E

18-0193-0101 ¥1,400

サイズ：φ110×H65×柄長155

●鍋のフチに掛けられるフックと便利なレードル付。



❷ 共柄万能こしセット（穴明レンゲ付・16メッシュ） [BMIS-08]

	サイズ	柄長		
大	φ130×H90	150	18-0193-0201	¥1,900
小	φ 90×H80	140	18-0193-0202	¥1,550



❸ アルマイト PC柄 みそこし(こし棒付) [BMIS-09]

	サイズ		
大	φ120×80	18-0193-0301	¥1,500
小	φ105×85	18-0193-0302	¥1,300

柄長：95

パンチング穴径：φ2.0



❹ UK みそこし [BMIS-10]

18-0193-0401 ¥2,050

サイズ：φ100×H65　柄長：165

パンチング穴径：φ1.8



❺ 18-8 木柄万能こし（こし棒付・16メッシュ） [BMIS-06]

	サイズ		
大	φ130×H95	18-0193-0501	¥1,700
小	φ 90×H80	18-0193-0502	¥1,260

柄長：185



❻ TS18-8 プロみそこし（16メッシュ） [BMIS-02] E

18-0193-0601 ¥3,900

サイズ：φ170×H110×柄長225

●鍋のフチに掛けられるフック付。





❼ 18-8 計量みそマドラー LS1500 [BKSP-08] E

18-0193-0701 ¥1,700

サイズ：φ40（φ30）×全長200

●大は約大さじ2、小は約大さじ1の計量ができ、一定した味付けが可能です。

●味噌計量後、そのまま味噌溶きとして使用可能です。

●卵溶きや調味料を混ぜる時にも使用できます。

削りたて！
香りも旨味も違います。





❽ 手動かつお節削り機 オカカ [BKAK-04] G

18-0193-0801 ¥8,000

サイズ：205×192×H261

●押さえて回すだけ。楽々安全に削れます。

●底面の吸着盤により、安定した切削ができます。

●可動するストッパーで、鰹節の大きさ、形を選ばず最後までほとんど残りなく削れます。

●面倒な刃の調整が無く、替え刃方式です。



❾ 鰹節削箱 [BKAK-03] B

18-0193-0901 ¥10,600

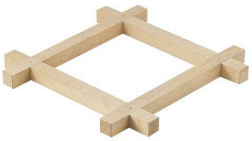
サイズ：250×100×H110



❿ 鰹箱 ミニ [BKAK-08] G

18-0193-1001 ¥3,000

サイズ：68×155×H65



⓫ 木製 ダシコシ用 井ゲタ [BDAI-01]

18-0193-1101 ¥9,000

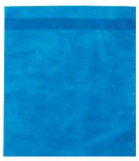
サイズ：450×450×H30



⓬ 木製 外棒式ダシコシ輪 [BDAI-02]

	全長		
24cm	490	18-0193-1201	¥17,800
27cm	520	18-0193-1202	¥18,800
30cm	550	18-0193-1203	¥19,800
33cm	580	18-0193-1204	¥22,300





⓭ だしとりサンエース（100枚入） [BDAS-03] ◇

	サイズ	ホワイト		ブルー	
特大	500×600	18-0193-1301	¥16,800	18-0193-1305	¥16,800
大	350×400	18-0193-1302	¥ 8,900	18-0193-1306	¥ 8,900
中	250×350	18-0193-1303	¥ 7,100	18-0193-1307	¥ 7,100
小	180×300	18-0193-1304	¥ 5,700	18-0193-1308	¥ 5,700

平袋・テープ付　耐熱性：140℃

ポリプロピレン不織布100%

●ブルーは顔料を練り込んだ不織布のため色落ちの心配はありません。

※上記の価格には消費税は含まれておりません。