## 「ののじお玉」シリーズ　学校給食用として開発した衛生的で使い易いお玉です。

えり元スッキリ！衛生的な一体型デザイン採用。
基本的な機能をより使いやすい・扱いやすい形で。







### ❶ののじ 18-8 お玉 80cc [BOTA-15] ◆G

| | | | |
|---|---|---|---|
| フック付 LB-FS001 | 18-0220-0101 | ¥1,900 |
| フック無 LB-NS001 | 18-0220-0102 | ¥1,900 |

サイズ：φ90×柄230　重量：130g

### ❷ののじ 18-8 お玉 100cc [BOTA-16] ◆G

| | | |
|---|---|---|
| フック付 LB-FS010 | 18-0220-0201 | ¥2,100 |
| フック無 LB-NS010 | 18-0220-0202 | ¥2,100 |

サイズ：φ91×柄230　重量：135g




### ❸ののじ 18-8 歯付きお玉 80cc [BOTA-13] ◆G

| | | |
|---|---|---|
| フック付 LB-FS020 | 18-0220-0301 | ¥2,400 |
| フック無 LB-NS020 | 18-0220-0302 | ¥2,400 |

サイズ：φ90×柄230　重量：120g

### ❹ののじ 18-8 歯付きお玉 120cc LB-FSH30 [BOTA-14] G

18-0220-0401 ¥2,900

サイズ：φ100×柄230　重量：145g
●麺やスープだけではなく、お惣菜も取りやすい。




### ❺ののじ 18-8 プチお玉 20cc LB-NS051 [BOTA-25] G

18-0220-0501 ¥1,200

サイズ：130×62　重量：45g
●付け合わせの盛り付けにぴったりなサイズです。

### ❻ののじ 18-8 ミニお玉 25cc LB-NS050 [BOTA-24] G

18-0220-0601 ¥1,300

サイズ：170×71　重量：60g
●先端がフラットですくいやすい。

### ❼ののじ 18-8 UDミニ歯付きお玉 25cc LB-NS052 [BOTA-17] G

18-0220-0701 ¥1,300

サイズ：170×71　重量：65g
●3本の歯で引っ掛けるので混ぜたり、すくったりしやすく、取り分けに便利。




### ❽ののじ 18-8 ヌードル杓子 [BRDL-18] ◇G

| | | |
|---|---|---|
| フック付 LB-FS002 | 18-0220-0801 | ¥2,200 |
| フック無 LB-NS002 | 18-0220-0802 | ¥2,200 |

サイズ：φ90×柄230　重量：115g
●麺やサラダに便利なギザ玉。

### ❾ののじ 18-8 ソースレードル 70cc [BRDL-17] G

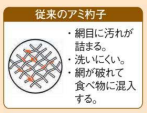
| | | |
|---|---|---|
| フック付 LB-FS003 | 18-0220-0901 | ¥2,000 |
| フック無 LB-NS003 | 18-0220-0902 | ¥2,000 |

サイズ：φ105×75×柄230　重量：120g
●小さな食器にも注ぎやすい横口型。

## ののじ盛り付け具

業界初の一体構造パンチングメタル方式の「ののじ穴明きタモ」。

一体構造なのに穴は中央部だけ、だから周辺部の目詰まりもありません。従来のパンチングメタル方式と異なり、カップ部も全て一体構造、周辺のレールもカールなどの別部品も使用していないので、イヤな目詰まりや、臭いがつく事も無く、スッキリ洗えて衛生的です。









### 水切れ、油切れバツグン！片手で使える、すくいあみ



### ❿ののじ 18-8 スーパー穴明きオタモ [BOTM-01] ◇G

| サイズ | 全長 | | |
|---|---|---|---|
| 大 LTM-HU02 | 147 | 18-0220-1001 | ¥6,200 |
| 小 LTM-HU01 | 102 | 18-0220-1002 | ¥3,200 |

重量：大/280g　小/160g
パンチング穴径：3
●柄は手にフィットする中空立体グリップ。



### ⓫ののじ 18-8 穴明オタモ [BOTM-03] G

| サイズ | 全長 | | |
|---|---|---|---|
| 大 LTM-H02 | 147 | 18-0220-1101 | ¥3,200 |
| 小 LTM-H01 | 102 | 18-0220-1102 | ¥2,000 |

重量：大/240g　小/140g
パンチング穴径：3



### ⓬ののじ 18-8スーパーオタモ [BOTM-02] G

| サイズ | 全長 | | |
|---|---|---|---|
| 大 LTM-SU02 | φ147 | 18-0220-1201 | ¥4,500 |
| 小 LTM-SU01 | φ 88 | 300 18-0220-1202 | ¥2,500 |

容量：大/400cc　小/55cc
重量：大/310g　小/195g
●柄は手にフィットする中空立体グリップ。
●お玉としゃもじがドッキング。浅い食缶にも使える横型お玉です。




### ⓭ののじ 18-8 バットサーバー LBS-S010 [BTAN-34] G

18-0220-1301 ¥1,800

サイズ：85×全長290　重量：120g
●1本で切り込み、分ける、すくうの3つの作業ができます。

### ⓮ののじ 18-8 バットサーバー・ペティ LBS-S020a [BTAN-39] G

18-0220-1401 ¥1,300

サイズ：65×全長220　重量：90g
●先端が平らなので食缶の底・角・フチまで残さずすくえる。
●滑りにくく手にフィットするソフトな幅広グリップ。

## ののじ「マコソウヨウ・シリーズ」軽くて扱い易く握りやすいシェルグリップ。



### ⓯ののじ ペタモ・モコモコ LTM-PN01 [BOTM-04] G

18-0220-1501 ¥800

サイズ：120×全長350　重量：95g
耐熱温度：200℃
●天板から吸い付く様にすくい上げれます。



### ⓰ののじ オタモ・モコモコ LTM-N01 [BOTM-05] G

18-0220-1601 ¥800

サイズ：100×全長335　重量：80g
耐熱温度：200℃
●柄とお玉部分が平行になっているので、「すくって→よそう」動作がスムーズに行えます。



### ⓱ののじ アミオタモ・モコモコ LTM-HN01 [BOTM-06] G

18-0220-1701 ¥800

サイズ：135×全長365　重量：105g
耐熱温度：200℃
●水切れの良い大穴で、少量の食材の茹で上げに最適です。



### ⓲ののじ マゼモ・モコモコ LTM-MN01 [BOTM-07] G

18-0220-1801 ¥800

サイズ：100×全長350　重量：95g
耐熱温度：200℃
●先端がフォーク状になっているので、ほぐして混ぜてたくさんよそえます。

※上記の価格には消費税は含まれておりません。