厨房機器・設備
029〜037
029 炊飯器・保温ジャー
030 IH調理器・コンロ類・レンジ・オーブン
031 真空包装機類・シーラー
032 冷蔵庫・冷凍庫・ネタケース・ウインセラー
033 フライヤー・関連商品
034 ゆで麺機・餃子焼機
035 焼物器・焼物用品・串・ガスバーナー
036 釜めし・ビンバパコロ・燻製
037 作業台・シンク周り・食器ディスペンサー

「木のぬくもり」を生かし 美味しいシャリを12時間保温！



❶よろい電気おひつ [EDJH-11] L

YDO-1 すし用	18-0371-0101 ¥250,000
YDO-2 ごはん用	18-0371-0102 ¥250,000

品番	YDO-1	YDO-2
サイズ(㎜)	φ360×H250	
保温容器	炊き上がりシャリ約6kg	
消費電力	100V 100W	
保温温度	33〜35℃(低温)	50〜60℃
	40〜50℃(高温)	
重量	6.0kg	

●YDO-1は保温温度を2段階に切り替えることができます。
●国産木曽さわらを使用し、フタ内側で結露を吸収する為、従来品のフキン、スポンジ等は使用しません。

高級感があり、耐久性・耐水性にも優れる木曽さわらを使用



❷エバーホット匠(江戸蓋タイプ) [EDJH-12] G

NS-21E	18-0371-0201 ¥58,000
NS-24E	18-0371-0202 ¥62,000

材質:本体/さわら材 タガ部分/銅

品番	NS-21E	NS-24E
サイズ(㎜)	φ 240×H162	φ 275×H175
保温容器	5合	7合
消費電力	100V 50W	
保温温度	約 36 〜 42℃	
保温時間	約 60 分	
重量	約 1.7kg	約 2.1kg



❸エバーホット匠(乗せ蓋タイプ) [EDJH-13] G

NS-21N	18-0371-0301 ¥55,000
NS-24N	18-0371-0302 ¥60,000

材質:本体/さわら材 タガ部分/銅

品番	NS-21N	NS-24N
サイズ(㎜)	φ 216×H192	φ 248×H207
保温容器	5合	7合
消費電力	100V 50W	
保温温度	約 36 〜 42℃	
保温時間	約 60 分	
重量	約 1.6kg	約 2.0kg



❹乗せびつ さわら材 [BOHT-01]

	直径×高さ(つまみを含む高さ)	容量	
21cm	210×155(175)	5合	18-0371-0401 ¥15,700
24cm	240×165(185)	8合	18-0371-0402 ¥17,800
27cm	270×180(205)	1升	18-0371-0403 ¥21,300
30cm	300×195(220)	1.5升	18-0371-0404 ¥21,600
33cm	330×235(265)	2升	18-0371-0405 ¥33,600
36cm	360×255(285)	3升	18-0371-0406 ¥41,000

※手作りの為、寸法に誤差が生じる可能性があります。



❺江戸びつ(かぶせびつ) さわら材 [BOHT-02]

	直径×高さ	容量	
18cm	180×130	3.5合	18-0371-0501 ¥14,200
21cm	210×155	5合	18-0371-0502 ¥16,600
24cm	240×165	8合	18-0371-0503 ¥18,000
27cm	270×180	1升	18-0371-0504 ¥23,900
30cm	300×195	1.5升	18-0371-0505 ¥27,100
33cm	330×235	2升	18-0371-0506 ¥38,000
36cm	360×255	3升	18-0371-0507 ¥41,200
39cm	390×285	4升	18-0371-0508 ¥63,000

※手作りの為、寸法に誤差が生じる可能性があります。



❻ツメびつ さわら材 [BOHT-03]

	直径×高さ(つまみを含む高さ)	容量	
21cm	210×140(160)	5合	18-0371-0601 ¥17,000
24cm	240×155(175)	8合	18-0371-0602 ¥19,000
27cm	270×170(195)	1升	18-0371-0603 ¥21,600
30cm	300×185(210)	1.5升	18-0371-0604 ¥25,800
33cm	330×225(255)	2升	18-0371-0605 ¥34,000
36cm	360×245(275)	3升	18-0371-0606 ¥43,000
39cm	390×275(305)	4升	18-0371-0607 ¥47,600

※手作りの為、寸法に誤差が生じる可能性があります。

❹❺❻について

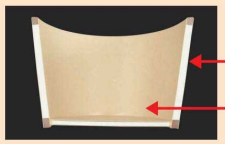
1、使用前の匂い抜きについて

最初のご使用前には熱湯を桶一杯に入れ、その中へ酢を約ワンカップ混ぜて冷えるまで放置して下さい。
これで木材特有のアク及び匂いが抜けます。

2、使用後の保管について

ご使用後はよく水洗いしてから、必ず水切りし日陰干しで乾かして下さい。直射日光での乾燥は厳禁です。
お片付けになる場合は、空気に触れさせないように紙に包んで湿気の無い場所で保管して下さい。

内部の発泡体構造により重量も軽量化！



蓋のハセガワロゴ部分は、平らになっており立て掛けた際に転がりにくくなっています。



裏面

熱風 80℃ 60分 | 食洗機 80℃ | 漂 酸素・塩素



❼抗菌 樹脂製 おひつ [BOHT-04] ◆E 洗 抗菌

	直径×高さ	kg	容量	
HOS-F30	298×135	1.4	1升	18-0371-0701 ¥55,400
HOS-F33	330×165	1.8	1.5升	18-0371-0702 ¥61,100

材質:ポリエチレン、発泡ポリスチレン
●木製とは違い、割れ・木くず・黒カビの心配もなく衛生的にお使いいただけます。
●内部の発泡体構造により木製以上の保温性、軽量化を実現。

熱風 80℃ 60分 | 食洗機 80℃ | 漂 酸素・塩素



❽抗菌 樹脂製 おひつ(割蓋) [BOHT-07] E 洗 抗菌

	直径×高さ	kg	容量	
HOS-W30	298×135	1.7	1升	18-0371-0801 ¥64,600
HOS-W33	330×165	2.2	1.5升	18-0371-0802 ¥70,500

材質:ポリエチレン、発泡ポリスチレン
●手を入れる程度の小さな割蓋として分割する事で、使用時もご飯の温度の低下・乾燥を緩やかにします。

※上記の価格には消費税は含まれておりません。