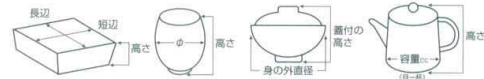


パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20712-480	株式会社クイックパック	0564-59-3525

480 調味料揃

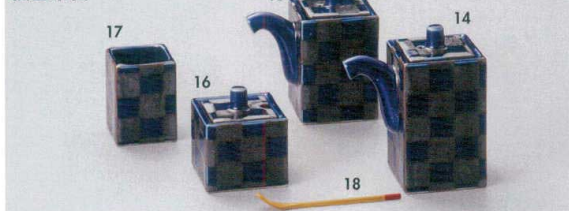


銀黒



- | | | | |
|------------|----------|--------|-----------------------|
| ①48001-122 | ひさご汁次(大) | 2,600円 | (8.5×6.3×8.2cm・110cc) |
| ②48002-122 | ひさご汁次(小) | 2,500円 | (7.4×5.4×7.4cm・80cc) |
| ③48003-122 | 芥子入れ | 1,800円 | (6.5×6.6cm) |
| ④48004-122 | コショウ 3穴 | 2,100円 | (5.5×8.6cm) |
| ⑤48005-122 | 塩入れ 1穴 | 2,100円 | (5.5×8.6cm) |
| ⑥48006-122 | 楊枝立 | 1,300円 | (4.8×5cm) |

夜空市松



- | | | | |
|------------|--------|--------|-----------------------|
| ⑭48014-462 | 角ソース | 4,700円 | (7.8×4.8×9.5cm・130cc) |
| ⑮48015-462 | 角正油(大) | 4,400円 | (7.8×4.8×8cm・110cc) |
| ⑯48016-462 | 角辛子 | 4,000円 | (4.3×4.8×5.5cm) |
| ⑰48017-462 | 角楊枝 | 2,700円 | (3.3×3.3×5.1cm) |
| ⑱48018-462 | 竹小さじ | 400円 | (8×1cm) |

鉄結晶ソギ十草



- | | | | |
|------------|--------|--------|----------------------|
| ⑳48024-102 | 汁次(大) | 2,500円 | (7×5.9×11cm・140cc) |
| ㉑48025-102 | 汁次(小) | 2,300円 | (6.3×5.9×6.7cm・60cc) |
| ㉒48026-102 | 辛子入 | 1,700円 | (6×4.5cm) |
| ㉓48027-102 | 竹製薬味サジ | 500円 | (8cm) |
| ㉔48028-102 | 三つ穴胡椒入 | 1,500円 | (5×5.7cm) |
| ㉕48029-102 | 三つ穴塩入 | 1,500円 | (5×5.7cm) |
| ㉖48030-102 | 楊枝入 | 1,200円 | (4.8×5.4cm) |

焼締



- | | | | |
|------------|------|--------|-------------------|
| ㉚48038-402 | ソース入 | 2,970円 | (6.5×9.5cm・170cc) |
| ㉛48039-402 | 正油入 | 2,300円 | (6.5×7cm・100cc) |
| ㉜48040-402 | 辛子入 | 2,250円 | (6.5×5.5cm) |
| ㉝48041-402 | 塩入 | 2,180円 | (5.2×8cm) |
| ㉞48042-402 | 楊枝入 | 1,320円 | (4.5×4.4cm) |

天目



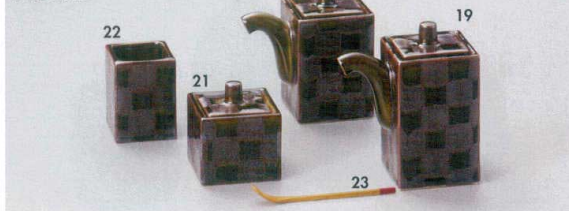
- | | | | |
|------------|-------|--------|-------------------|
| ㉟48048-192 | 1.0汁次 | 3,300円 | (7.5×8.5cm・180cc) |
| ㊱48049-192 | 0.8汁次 | 2,530円 | (6×7.2cm・150cc) |
| ㊲48050-192 | 辛子入 | 1,500円 | (6.7×4.2cm) |

そば黒



- | | | | |
|------------|---------|--------|--------------------|
| ㉟48007-462 | だるま形ソース | 5,300円 | (9.5×12.5cm・370cc) |
| ㊱48008-462 | 正油差 | 2,700円 | (7×8.5cm・180cc) |
| ㊲48009-462 | 三つ穴振掛 | 1,970円 | (5×8cm) |
| ㊳48010-462 | 一穴振掛 | 1,970円 | (5×8cm) |
| ㊴48011-462 | 辛子入 | 2,350円 | (6.5×4.5cm) |
| ㊵48012-462 | 竹小さじ | 400円 | (8×1cm) |
| ㊶48013-462 | 楊枝差 | 1,280円 | (4×4cm) |

新緑市松



- | | | | |
|------------|--------|--------|-----------------------|
| ㉟48019-462 | 角ソース | 4,700円 | (7.8×4.8×9.5cm・130cc) |
| ㊱48020-462 | 角正油(大) | 4,400円 | (7.8×4.8×8cm・110cc) |
| ㊲48021-462 | 角辛子 | 4,000円 | (4.3×4.8×5.5cm) |
| ㊳48022-462 | 角楊枝 | 2,700円 | (3.3×3.3×5.1cm) |
| ㊴48023-462 | 竹小さじ | 400円 | (8×1cm) |

粉引ソギ十草



- | | | | |
|------------|--------|--------|----------------------|
| ㊱48031-102 | 汁次(大) | 2,500円 | (7×5.9×11cm・140cc) |
| ㊲48032-102 | 汁次(小) | 2,300円 | (6.3×5.9×6.7cm・60cc) |
| ㊳48033-102 | 辛子入 | 1,700円 | (6×4.5cm) |
| ㊴48034-102 | 竹製薬味サジ | 500円 | (8cm) |
| ㊵48035-102 | 三つ穴胡椒入 | 1,500円 | (5×5.7cm) |
| ㊶48036-102 | 三つ穴塩入 | 1,500円 | (5×5.7cm) |
| ㊷48037-102 | 楊枝入 | 1,200円 | (4.8×5.4cm) |

天目



- | | | | |
|------------|---------|--------|------------------------|
| ㊱48043-312 | 筒型ソース入れ | 2,790円 | (8.8×6.6×10.3cm・180cc) |
| ㊲48044-312 | 筒型醤油入れ | 2,580円 | (8.8×6.4×8.2cm・120cc) |
| ㊳48045-312 | 筒型辛子入れ | 2,050円 | (5.2×8cm) |
| ㊴48046-312 | 筒型一穴 | 1,640円 | (5.3×8.3cm) |
| ㊵48047-312 | 筒型ようじ入れ | 1,170円 | (4.8×4.4cm) |

粉引青磁



- | | | | |
|---------------|-----------|--------|--------------------|
| ㊱48051-332 | ペコ汁次(赤) | 2,800円 | (8.3×9.3cm・240cc) |
| ㊲48052-332 | ペコ汁次(赤) | 2,700円 | (7.3×8.5cm・180cc) |
| ㊳48053-33-612 | 汁次(赤) | 2,700円 | (9×7.5×11cm・230cc) |
| ㊴48054-612 | 辛子入 | 2,000円 | (6.5×8cm・150cc) |
| ㊵48055-33-612 | 竹小さじ | 300円 | (5.7×5.5cm) |
| ㊶48056-612 | 楊枝入 | 300円 | (1×8cm) |
| ㊷48057-332 | 三つ穴胡椒入(赤) | 2,000円 | (5.8×5.3cm) |
| ㊸48058-332 | 三つ穴胡椒入(赤) | 2,000円 | (5.8×5.3cm) |
| ㊹48059-33-612 | ようじ入 | 1,600円 | (4.8×5cm) |

- 刺身鉢
- 小鉢
- 小付
- 珍味
- 松花堂
- 内菓子鉢・漬向
- 小吸物碗
- むし碗
- 天ぷら皿
- 呑水
- 付出皿
- 焼物皿
- 脇皿・さんま皿
- ホッケ皿
- 仕切付焼物皿
- 丸皿
- 萬古焼大皿
- 長角皿
- 正角皿
- 菱形皿
- のり皿
- 組皿
- 小皿
- 大鉢
- 多用鉢
- 組鉢
- 酒器
- フリーカップ
- 箸置
- 調味料揃
- カマ・スリ鉢
- 和ランゲ
- スプーン
- 灰皿
- 寿司湯呑
- 長湯呑
- 組湯呑
- 煎茶
- 急須
- ポット
- 土瓶
- 井
- 膳井・そば井
- 蓋井
- 飯器
- 大茶
- 飯碗・陸捕
- 麵皿
- そば小物
- 仕切薬味皿
- 土瓶むし