

●お手数ですが、ご注文の際には(商品コード)内の7けたの数字をご記入下さい。

業務用鍋類

キッチン  
ポット・  
保存容器

中華料理道具

揚鍋・フライパン・  
グリルパン類

フードパン・天板・  
バット類

給食道具・  
ストレーナー類

バスボックス・  
コンテナ類

薬味入・  
シールウェア容器

ボール・ザル・  
水ます



- ① 樽 サンコー  
#65 (62.1ℓ) 外寸: φ534×H430mm (5828400)  
内寸: φ460×H405mm  
#75 (77.5ℓ) 外寸: φ563×H470mm (5828600)  
内寸: φ490×H440mm  
材質: ポリエチレン

- ② 樽蓋 サンコー  
外寸  
#65用 φ554×H60mm (5828500)  
#75用 φ584×H60mm (5828700)  
材質: ポリプロピレン



- ③ 樽 リス 100ℓ  
外寸: φ605×H565mm (5829000)  
内寸: φ540×H545mm  
材質: ポリエチレン  
④ 樽 リス 75ℓ  
外寸: φ557×H470mm (5828800)  
内寸: φ493×H452mm  
材質: ポリエチレン  
※密閉性の高いクリップ式です。  
⑤ 樽蓋 リス 75ℓ用  
外寸: φ563×H37mm (5828900)  
材質: ポリエチレン



- ⑥ トライアングルキャリア  
STCB タル用  
内寸: φ475×H173mm (7562200)  
キャスター: φ75mm (ナイロン)  
材質: 本体/18-8ステンレス  
※サンコータル#75にピッタリ合います。



- ⑦ ホーロータンク  
外寸  
12cm (1ℓ) φ120×H120mm (0045900) 18  
14cm (2ℓ) φ140×H140mm (0046000) 18  
16cm (3ℓ) φ160×H160mm (0046100) 12  
18cm (4.5ℓ) φ180×H180mm (0046200) 8  
21cm (7ℓ) φ210×H210mm (0046300) 8  
24cm (10ℓ) φ240×H240mm (0046400) 8  
27cm (15ℓ) φ270×H270mm (0046500) 4  
29cm (19ℓ) φ290×H290mm (0046600) 4  
33cm (25ℓ) φ330×H330mm (0046700) 4  
36cm (35ℓ) φ360×H360mm (0046800) 4  
40cm (50ℓ) φ400×H400mm (0046900) 4  
43cm (61ℓ) φ430×H430mm (0047000) 4  
※ホーロー製です。熱や酸に強く、自家製の漬物はもちろん、ソース、タレ等の保存にいろいろな用途で使用されています。  
※43cmは黒色です。



- ⑧ ホーロー ストッカービー・ナチュレ  
内径  
16cm (3.0ℓ) φ160×H160mm (8433700) 12  
18cm (4.5ℓ) φ180×H180mm (8433800) 8  
21cm (7.0ℓ) φ207×H210mm (8433900) 8  
※フタ部分を平にした事で、積み重ねが出来、収納がしやすくなりました。  
※ホーローは表面がガラスなので、酸・塩分の強い漬物等に適します。



- ⑨ 半胴瓶 蓋付  
外寸  
0.1号 (0.18ℓ) φ80×H85mm (3058000)  
0.2号 (0.36ℓ) φ90×H105mm (3058100)  
0.3号 (0.54ℓ) φ100×H120mm (3058200)  
0.5号 (0.9ℓ) φ130×H145mm (3058300)  
0.8号 (1.44ℓ) φ140×H160mm (3058400)  
1号 (1.8ℓ) φ170×H185mm (3058500)  
3号 (5.4ℓ) φ220×H245mm (3058600)  
5号 (9ℓ) φ280×H300mm (3058700)  
8号 (14.4ℓ) φ330×H345mm (3058800)  
10号 (18ℓ) φ330×H375mm (3058900)  
15号 (27ℓ) φ385×H425mm (3059000)  
※陶器製なので、ぬか漬はもちろん、味噌、焼鳥のタレ等幅広く使用できます。



- ⑩ 漬物樽 竹タガ 杉製  
外寸  
9ℓ φ280×H225mm (6947300) 6  
11ℓ φ280×H255mm (6947400) 6  
18ℓ φ340×H320mm (6947500) 3  
36ℓ φ430×H425mm (6947600) 2  
54ℓ φ480×H480mm (6947700)  
72ℓ φ540×H540mm (6947800)



- ⑪ 落し蓋(押し蓋) さわら製  
16cm (5704500) 27cm (5704900)  
18cm (5704600) 30cm (5705000)  
21cm (5704700) 33cm (5705100)  
24cm (5704800) 36cm (5705200)



- ⑫ つけもの樽 ポリエチレン  
外寸  
N20型 (21ℓ) φ371×H304mm (0047100) 14  
N30型 (31ℓ) φ420×H353mm (0047200) 12  
N40型 (40.6ℓ) φ467×H376mm (0047300) 10  
N60型 (61.4ℓ) φ516×H457mm (3057700) 8  
80型 (80ℓ) φ555×H470mm (3057800) 6  
※ポリエチレン製押蓋付です。



- ⑬ つけもの重石  
外寸  
5kg φ212×H94mm (8194000)  
10kg φ274×H100mm (8194100)  
13kg φ319×H100mm (0047400)  
15kg φ340×H100mm (3057900)  
20kg φ394×H100mm (8194200)  
材質: 本体/ポリエチレン  
中/セメント  
ハンドル/ポリプロピレン



- ⑭ 漬物樽用ポリ袋 (2枚入)  
外寸  
20ℓ用 560×650mm (8189100)  
40ℓ用 700×780mm (8189200)  
80ℓ用 920×980mm (8189300)  
材質: ポリエチレン  
※漬け物の臭いもれ防止と酸化を防ぎます。



- ⑮ 漬物樽 フード蓋付(ブラ押し蓋付)  
外寸  
#5 (5ℓ) φ245×H255mm (8187800)  
#10 (10ℓ) φ295×H331mm (8187900)  
#15 (15ℓ) φ337×H370mm (8188000)  
#20 (20ℓ) φ370×H400mm (8188100)  
#30 (30ℓ) φ410×H470mm (8188200)  
#40 (40ℓ) φ450×H510mm (8188300)  
#50 (50ℓ) φ470×H540mm (8188400)  
材質: 本体/ポリエチレン  
フード蓋/ポリプロピレン  
※漬け物石を置いたり、洗ひおけにも使える、透明フード蓋付。まわりを汚さず衛生的で、樽の高さいっぱいまで漬けられます。



- ⑯ 漬物樽 角型 (ブラ押し蓋付)  
外寸  
#22 (22ℓ) 440×390×H260mm (6318500) 6  
#40 (40ℓ) 525×365×H260mm (6318600) 3  
#55 (55ℓ) 550×395×H320mm (6318700) 3  
#75 (75ℓ) 615×420×H360mm (6318800) 3  
#95 (95ℓ) 710×483×H350mm (6318900) 3  
材質: ポリプロピレン



- ⑰ つけもの石 角型  
外寸  
#10 (10kg) 385×225×H73mm (6318200)  
#15 (15kg) 390×260×H90mm (6318300)  
#20 (20kg) 440×290×H90mm (6318400)  
材質: 本体/ポリエチレン 中/コンクリート



- ⑱ 漬物容器 角型 ハイベツト  
外寸  
S-22 (2.2ℓ) 218×140×H145mm (3057200) 18  
S-30 (3.0ℓ) 230×150×H183mm (6564300) 12  
材質: 本体/ポリエチレン 蓋/AS樹脂  
押し棒・蓋/ポリプロピレン



- ⑲ 漬物容器 丸型 ハイベツト  
外寸  
R-30 (3.0ℓ) φ191×H202mm (3057500) 18  
R-40 (4.0ℓ) φ224×H202mm (3057600) 12  
材質: 本体/ポリエチレン 蓋/AS樹脂  
押し棒・蓋/ポリプロピレン

- ⑳ 浅漬器 菜徳好房  
フタ・容器/φ215×H120mm (8435700) 4  
重し/φ155×H30mm  
材質: フタ・容器/特殊セラミックス加工陶磁器  
重し/南部鉄(カシュラ塗装)  
重量: 約3.2kg (重し1.5kg)  
容量: 約2ℓ  
※浅漬「セラミックスパウダー」を釉薬に入れ  
焼成する事により、水分子の大きさを小さく  
する働きがあり、野菜に浸透しやすくなり、  
1/2の塩分でおいしい漬物が短時間で作  
れます。