

●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。

ストッカー・裏通し・
スプーン類

オープンウェア・
デリカプレート類

蒸し器・セイロ類

和食・寿司・
おにぎり・振型類

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・
コンテナー類

薬味入・
シールウェア容器

ボール・ザル・
水ます

はかり・タイマー・
温度計



① 卸金 銅製 EBM

No.1	A140 B160 C115 D320mm	(0502500)
No.2	A130 B150 C110 D280mm	(0502600)
No.3	A120 B140 C100 D255mm	(0502700)
No.4	A110 B110 C95 D225mm	(0502800)
No.5	A85 B100 C75 D190mm	(0502900)
No.6	A73 B85 C63 D160mm	(0503000)
No.7	A52 B63 C44 D120mm	(0503100)

※全て両面目立です。

② 卸金 ステンレス

No.1	A168 B152 C150 D300mm	(0503200)
No.2	A165 B132 C149 D280mm	(0503300)
No.3	A130 B142 C118 D240mm	(0503400)
No.4	A128 B127 C117 D225mm	(0503500)
No.5	A105 B120 C100 D215mm	(0503600)
No.6	A105 B108 C100 D202mm	(0503700)
777	A85 B70 C48 D110mm	(0504000)
333	A45 B50 C35 D77mm	(0504100)

※No.1~4は両面目立、他は片面目立です。

③ 卸金 三段刃 ステンレス

(荒・中・細・極細の両面目切)

大	A145 B130 C125 D270mm	(4391100)
中	A130 B110 C115 D240mm	(4391200)
小	A115 B100 C100 D230mm	(4391300)
ミニ	A85 B72 C63 D110mm	(5694000)

④ 卸金 アルミ

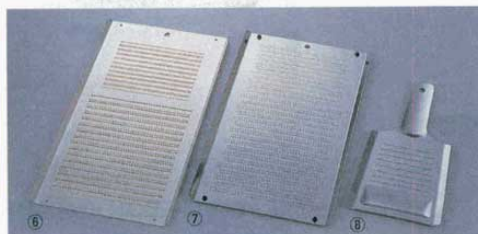
特大	A170 B115 C120 D260mm	(0506000)	10
大	A124 B150 C120 D240mm	(8010300)	50
中	A107 B125 C107 D210mm	(8010400)	50
小	A93 B108 C90 D177mm	(0506100)	10

※両面目立

⑤ 卸金 花吹雪 アルミ

特大	A167 B160 C143 D280mm	(5692800)	5
大	A111 B150 C106 D260mm	(5692900)	5
中	A97 B120 C92 D200mm	(5693000)	5
小	A97 B100 C85 D180mm	(5693100)	5
ミニ	A58 B60 C55 D100mm	(5693200)	10

※両面目立



⑥ 板卸金 銅 EBM

片面目立 190×365mm (3080500)

⑦ 板卸金 18-0

片面目立 190×335mm (7506400)
すべり止めゴム、板取り付け用ビス付

⑧ おろし金 抗菌ステンレス

A130 B140 C115 D255 (6555200)



(三段刃の特徴)

- ① 荒・中・細・目の為、「目がつまらない」「上すべりしない」「抵抗が少ない」
- ② 「シャッ」と刀切よく三倍の早さで切りおろす
- ③ 鋭利な刃、雪のようにやわらかくすり上がり、独特の風味を生かす。



大型吸盤でガッチリ固定

⑨ ジャンボおろし

(5492700)

サイズ: 160×380×H95mm

おろし板サイズ: 160×230

材質: ポリカーボネイト製

●大きなおろし面で、手加減が自由自在で、なんでもおろせる万能おろし器。(大根、人参、山芋、生姜、etc.)

●レバー操作で着脱自在の大型吸盤(80mm)がおろし板をガッチリと固定し、安定した作業を助けます。

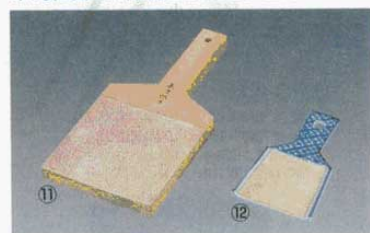
⑩ わさびおろしサメ吉 ステンレス

	商品コード	A	B	C	D	板厚mm	重さ(g)
大	(8009200)	130	145	115	255	1.5	260
中	(8009300)	125	120	115	230	1.5	230
小	(8009400)	100	100	90	180	1.5	150
ミニ大	(8009500)	75	75	70	120	1.5	80
ミニ小	(8009600)	60	60	55	100	1.5	60

材質: 18-0ステンレス

山芋、にんにく、しょうが、ゆず等のきめ細かいおろしにも適しています。超細目の目立てをギザギザに配置する事により、わさび本来の美味しさを存分に引き出してくれます。

本鮫皮でおろすとわさび、生姜、その他食材本来の味が引き出せ、栄養分がなくなりません。



⑪ 鮫皮おろし板

超特大	A115 B150 C115 D275	(3531800)
特大	A118 B139 C117 D220	(0504300)
大	A85 B75 C70 D132	(0504400)
中	A67 B60 C56 D110	(0504500)
小	A55 B45 C45 D80	(0504600)

⑫ 鮫皮おろし 陶磁器製

大	A74 B65 C53 D132	(6335700)
中	A67 B57 C59 D120	(6335800)
小	A58 B48 C50 D100	(6335900)



⑬ 薬味おろし 抗菌ステンレス

A60 B60 C55 D100 (6555300)

⑭ 薬味おろし ABS樹脂

A70 B95 C70 D170 (6555400)

⑮ 薬味おろし ミニ ABS樹脂

55×80mm (6555500)

※金属部: ニッケル

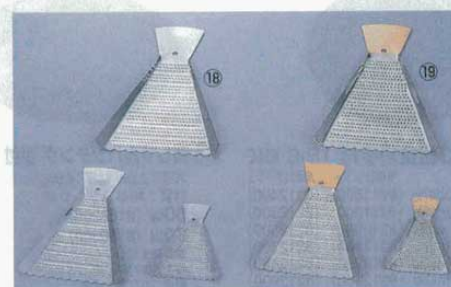
金属目立と違い繊維の筋をからめずなめらかにすりおろせます。

⑯ オロシ金 夕華 18-8

60×55×H168mm (6278200)

⑰ 卸金 ミニ 銀杏型 18-0

65×50mm (5693400)



安全おろし金は指先が当たっても安全な目立て方法で、カスが残りにくく衛生的です。

⑱ 安全おろし金 末広 ステンレス

大	120×170mm	(7247900)	12
中	90×130mm	(7248000)	12
ミニ	60×85mm	(7248100)	12

⑲ 安全おろし金 末広 純銅

大	120×170mm	(7247600)	12
中	90×130mm	(7247700)	12
ミニ	60×85mm	(7247800)	12