

●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・裏漉し・スプーン漉し類

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・抜型類

庖丁・砥石・包丁差し類

マナ板類

調理小物

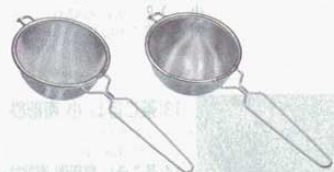
ポット・ケトル

ボール・ザル・水ます類

はかり・タイマー・温湿度計



- ① ストレーナー (茶漉兼用)
ダブルアミ **EBM** 12
大 ϕ 130×273mm (深さ80mm) (0221300)
小 ϕ 100×198mm (深さ70mm) (0221400)
※使用金網: ϕ 0.29×24メッシュ(外側)
 ϕ 0.16×40メッシュ(内側)



- ② タタミ織り茶こし ステンレス フジボシ 12
 ϕ 85×215mm (深さ45mm) (8374500)
材質: 18-8ステンレス
※200メッシュ
③ 業務用茶こし ステンレス フジボシ 12
 ϕ 85×215mm (深さ45mm) (8374600)
材質: 18-8ステンレス
※外側18メッシュ 内側60メッシュ



- ④ 茶漉 タタミ織 深型 18-8 10
 ϕ 82×210mm (深さ82mm) (8644500)
※200メッシュ
⑤ 茶漉 二重網 深型 18-8 10
 ϕ 82×210mm (深さ82mm) (8644600)
※外側18メッシュ 内側40メッシュ



- ⑫ 茶漉 ハイテック 18-8 ピクトリー 12
(タタミ織200メッシュ)
大 ϕ 75×194mm (深さ45mm) (0744900)
中 ϕ 65×182mm (深さ38mm) (0745000)
小 ϕ 55×163mm (深さ35mm) (0745100)

- ⑬ 茶漉 (共柄) 18-8 12
シングル ダブル
大 ϕ 83×165mm (深さ40mm) (0744300) (0744600)
中 ϕ 74×155mm (深さ35mm) (0744400) (0744700)
小 ϕ 62×145mm (深さ32mm) (0744500) (0744800)
※シングルタイプ: 40メッシュ
ダブルタイプ: 外側18メッシュ 内側60メッシュ



- ⑲ ボール茶漉 18-8 ピクトリー
 ϕ 4.5cm (0745500) ϕ 7.5cm (0745800)
 ϕ 5.5cm (0745600) ϕ 8.5cm (0745900)
 ϕ 6.5cm (0745700) ϕ 9.5cm (0746000)
※40メッシュ

- ⑳ スープバスケット 18-8
大 ϕ 100×100mm (0746100)
中 ϕ 80×80mm (0746200)
小 ϕ 65×65mm (0746300)
※使用金網: ϕ 0.29×16メッシュ

- ㉑ 回転茶漉 18-8
大 ϕ 70×50mm (0745300)
小 ϕ 55×35mm (0745400)
※40メッシュ

- ㉒ ストレーナー 18-12 トリオ
 ϕ 40×25mm (3532400)
※40メッシュ



- ⑥ 茶漉 深型 木柄 18-8 12
 ϕ 82×215mm (深さ80mm) (0742400)
※ダブル金網: ϕ 0.2 × 16メッシュ(外側)
 ϕ 0.14×40メッシュ(内側)
⑦ 茶漉 浅型 木柄 18-8 12
 ϕ 82×185mm (深さ45mm) (0742500)
※ダブル金網: ϕ 0.2 × 16メッシュ(外側)
 ϕ 0.14×50メッシュ(内側)
⑧ 茶漉 竹製
大 ϕ 90×190mm (深さ100mm) (0742600)
中 ϕ 70×170mm (深さ90mm) (0742700)

- ⑩ 茶漉 タタミ織 12
 ϕ 85×225mm (深さ45mm) (0742900)
※200メッシュ
⑪ 茶漉 業務用 12
 ϕ 85×225mm (深さ45mm) (0743100)
※外側18メッシュ 内側60メッシュ



- ⑭ 茶漉 (PC柄) 18-8 ピクトリー 12
シングル ダブル
大 ϕ 85×205mm (深さ38mm) (0743300) (0743600)
中 ϕ 75×195mm (深さ32mm) (0743400) (0743700)
小 ϕ 62×183mm (深さ29mm) (0743500)
※シングルタイプ: 40メッシュ
ダブルタイプ: 外側18メッシュ 内側40メッシュ

- ⑮ 茶漉 (PC柄) 木目18-8 ピクトリー 12
シングル ダブル
大 ϕ 85×205mm (深さ38mm) (0743800) (0744100)
中 ϕ 75×195mm (深さ32mm) (0743900) (0744200)
小 ϕ 62×183mm (深さ29mm) (0744000)
※シングルタイプ: 40メッシュ
ダブルタイプ: 外側18メッシュ 内側40メッシュ



- ⑯ 茶こし 丸型 タ華 18-8 12
 ϕ 75×170mm (深さ40mm) (6277400)
※ダブルアミ: 外側16メッシュ 内側40メッシュ
⑰ 茶こし タタミ織 丸型 タ華18-8 12
 ϕ 75×170mm (深さ35mm) (6277500)
※200メッシュ
⑱ 茶こし 三角型 タ華 18-8 12
中 ϕ 75×170mm (深さ55mm) (6277600)
小 ϕ 65×160mm (深さ45mm) (6277700)
※ダブルアミ: 外側16メッシュ 内側40メッシュ



- ㉓ 茶こしアミ 急須用 18-8
60号 53~60mm用 (5462500)
65号 58~64mm用 (5462600)
70号 62~69mm用 (5462700)
73号 66~72mm用 (5462800)
75号 69~74mm用 (5462900)
78号 72~77mm用 (8782800)
80号 73~79mm用 (5463000)
82号 76~81mm用 (5463100)
85号 79~84mm用 (5463200)
88号 82~85mm用 (8782900)



- ㉔ 鉄分補給鉄
おにぎり村の鉄太郎
(4259900)
一辺45×厚さ28mm 200g
鉄太郎の溶出鉄(三価鉄)は、食品の鉄(二価鉄)より体に吸収されやすいため自然に補給できます。
お湯を沸かす時やかんに入れたり、汁物、煮物に入れて調理すれば貧血予防にもなり、お漬物(ナスなど)の色出しにも最適です。