

●お手数ですが、ご注文の際には7桁の商品コードをご記入下さい。

ストッカー・裏返し・
スリッパ類

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

フードパン・天板・
バット類

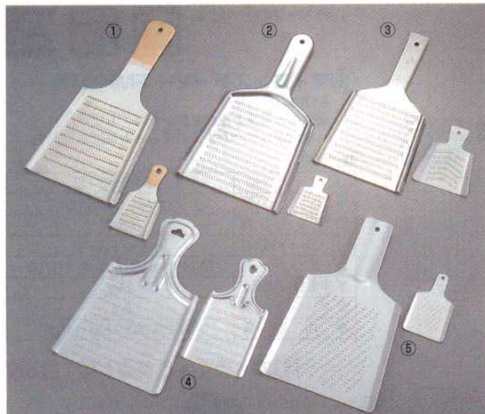
給食道具・
ストレーナー類

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・
温湿度計



①卸金 銅製 EBM

	A	B	C	D	商品コード
No.1	140	160	115	320	0502500
No.2	130	150	110	280	0502600
No.3	120	140	100	255	0502700
No.4	110	110	95	225	0502800
No.5	85	100	75	190	0502900
No.6	73	85	63	160	0503000
No.7	52	63	44	120	0503100

※全て両面目立です。

②卸金 ステンレス

	A	B	C	D	商品コード
No.1	168	152	150	300	0503200
No.2	165	132	149	280	0503300
No.3	130	142	118	240	0503400
No.4	128	127	117	225	0503500
No.5	105	120	100	215	0503600
No.6	105	108	100	202	0503700
777	85	70	48	110	0504000
333	45	50	35	77	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)

	A	B	C	D	商品コード
大	145	130	125	270	4391100
中	130	110	115	240	4391200
小	115	100	100	230	4391300
ミニ	85	72	63	110	5694000

④卸金 アルミ

	A	B	C	D	商品コード
特大	170	115	120	260	0506000
大	124	150	120	240	8010300
中	107	125	107	210	8010400
小	93	108	90	177	0506100

※両面目立

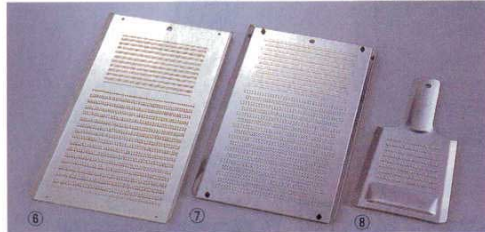
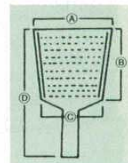
⑤卸金 花吹雪 アルミ

	A	B	C	D	商品コード
特大	167	160	143	280	5692800
大	111	150	106	260	5692900
中	97	120	92	200	5693000
小	97	100	85	180	5693100
ミニ	58	60	55	100	5693200

※両面目立

(三段刃の特徴)

- ①荒・中・細・目立の為、「目」が
つまらない」「上すべりしない」
「抵抗が少ない」
- ②「シャット」「シャット」と刃切よく
三倍の早さで切りおろす。
- ③鋭利な為、雪のようにやわらか
くすり上がり、独特の風味を生
かす。



⑥板卸金 銅 EBM

片面目立 190×365 3080500

⑦板卸金 18-0

片面目立 190×335 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

①A130 ②B140 ③C115 ④D255 6555200



本餃皮でorosとわさび、生薑、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。



⑩餃皮おろし板

	A	B	C	D	商品コード
超特大	115	150	115	275	3531800
特大	118	139	117	220	0504300
大	85	75	70	132	0504400
中	67	60	56	110	0504500
小	55	45	45	80	0504600

⑪餃皮おろし 陶磁器製

	A	B	C	D	商品コード
大	74	65	53	132	6335700
中	67	57	59	120	6335800
小	58	48	50	100	6335900

※使用後は一度、さっと水洗いをし、
日陰干しをして乾かして下さい。おろ
し部に水分を含んだ状態で、一日に何
回も連続で使用しますと、皮がムレて
はがれます。お湯や水につけたり、天
日に干しますとはがれの原因になりま
す。水やお湯につけないで下さい。

⑨わさびおろしサメ吉 ステンレス

	商品コード	A	B	C	D	厚さmm	長さ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。



⑫薬味おろし 抗菌ステンレス

①A60 ②B60 ③C55 ④D100 6555300

⑬薬味おろし ABS樹脂

①A70 ②B95 ③C70 ④D170 6555400

⑭薬味おろし ミニ ABS樹脂

55×80 6555500

※金属部：ニッケル

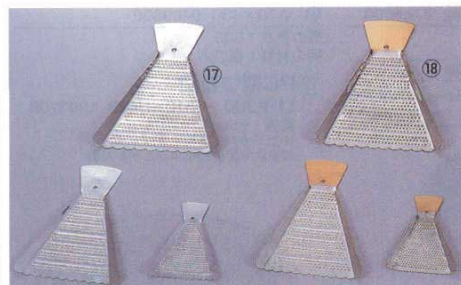
金属目立と違い繊維の筋をからめずめらかにすりおろせます。

⑮オロシ金 夕華 18-8

60×55×H168 6278200

⑯卸金 ミニ 銀杏型 18-0

65×50 5693400



⑰安全おろし金 末広
ステンレス

	商品コード
大	120×170 7247900
中	90×130 7248000
ミニ	60×85 7248100

⑱安全おろし金 末広
純銅

	商品コード
大	120×170 7247600
中	90×130 7247700
ミニ	60×85 7247800

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。



⑲スクレイパー
おろし金用

商品コード

大165	4391400
小110	4391500

⑳べんりはけ 竹製

135 6939000

㉑スクレイパーおろし金用
くりんくりん

	全長	ブラ部	商品コード
くりんくりん1	145	40	8009800
くりんくりん2	207	57	8009900

材質：ブラシ部 ステンレス

●おろし金やあたり鉢などの目地に入った
食材のかき寄せ、洗いに大変便利です。