

●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。

ストック・裏漉し・
スリフ漉し類

オープンウェア・
デリカフレイト類

蒸し器・セイロ類

和食・寿司・
おにぎり・抜型類

フットパン・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

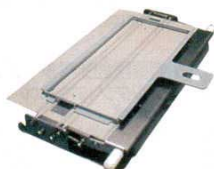
はかり・タイマー・
温度度計



①のり巻機 卓上 まきの助 長男坊

商品コード	細巻	中巻	太巻
MT-S	細巻	中巻	太巻
MT-M	細巻	中巻	太巻
MT-MA	細巻	中巻	太巻
MT-LA	細巻	中巻	太巻
MT-LB	細巻	中巻	太巻
MT-L	細巻	中巻	太巻

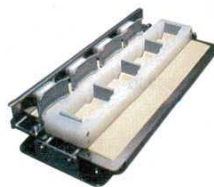
●巻上げる動きを、ギアを使用し、機械的に
行い、片手で巻上げ可能です。



②のり巻機 卓上 まきの助 次男坊

商品コード	細巻	中巻	太巻
MJ-S	細巻	中巻	太巻
MJ-M	細巻	中巻	太巻
MJ-MA	細巻	中巻	太巻
MJ-LA	細巻	中巻	太巻
MJ-LB	細巻	中巻	太巻
MJ-L	細巻	中巻	太巻

●ギアと機構を使用せず、両手で巻上げます。



④シャリ玉機 卓上 すしの助 次男坊

本体寸法：266×125×H57
重量：1.5kg

商品コード	細巻	中巻	太巻
SJ4-20 20g用	細巻	中巻	太巻
SJ4-25 25g用	細巻	中巻	太巻

●ギアと機構を使用せず、両手でキャタビ
ラを上げて握ります。



⑥巻き寿司カッター RC-II

切断部商品コード

商品名	型 式	能 力
6巻切タイプ	30	1139800
8巻切タイプ	22	1139900

外寸：370×370×H570
生産能力：400～600本/時
●切れ味抜群。アタッチメントの交換で6巻切、
8巻切も可能。

●能力・仕上がり寸法

商品名	型 式	能 力	カット後1個あたりの 仕上がり寸法：角×幅(mm)
6カット用 8639500 (標準キット)	CH-6S	細巻 8本 (4本2段) 中巻 3本	約25×30.5 約35×30.5
8カット用 8639600 (標準キット)	CH-8S	太巻 2本 上巻 2本	約45×22.5 約50×22.5



<特 長>
●初心者でものり巻をつぶさずに、
均等にカットする事ができます。
●丸洗いOK!
●小さく軽量で持ち運びが簡単！
設置場所を選びません!!

⑧のり巻用カット治具「カット君」

270×130×H86
材質：ポリエチレン・アクリル樹脂



③シャリ玉機 卓上 すしの助 長男坊

本体寸法：350×156×H57
重量：2.0kg

商品コード	細巻	中巻	太巻
ST-20 20g用	細巻	中巻	太巻
ST-25 25g用	細巻	中巻	太巻

●握る動きを、ギアを使用し、機械的に
行い、片手で操作が可能です。

<特 長>
●持ち運び可能な卓上型なので、狭い厨房でも大丈夫です。
●誰もが即日より職人並の巻物を均一につくることができます。
●巻物の出来上がりは角巻で、具材もきちんと中心に入ります。
●ロボットにはできない“まきず”同様の食感ができます。
●洗浄の際、分解などの手間はかかりません。

●生産能力
細 巻 約150本/時間
太・上巻 約90本/時間
中 巻 約120本/時間
※上記本数は作業状況により異なります。
※長男坊、次男坊、ほぼ同様の能力です。



<特 長>
●押し型ではなく、左右両側と、上からの本
格的な手握り感覚で、食感、形は最高です。
●丸洗いOK
●電源不要、メンテナンス不要、超小型サイ
ズで、狭い厨房でも安心です。
●生産能力
約600個/時間
※上記本数は作業状況により異なります。
※長男坊、次男坊、ほぼ同様の能力です。



⑤のりまきカッター ASM200 手動式

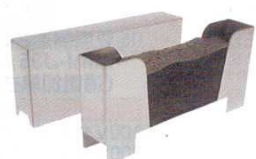
商品コード	細巻	中巻	太巻
タテ巻 4カン用	約44	7346400	
タテ巻 6カン用	約30	7346500	
タテ巻 8カン用	約22	7346600	
ヨコ巻 10カン用	約20	7346700	

外寸：440×340×H340
重量：約11kg
能力：細巻、中巻＝約20本/分
太巻＝約10本/分



⑦手動巻き寿司カッター MC-1000

1212900
外寸：470×300×H530
重量：約5kg
生産能力：15～30本/分
●切れ味を重視し、かつ安全性を高めた省スペースのミニタイプ。
●手動ながら切り口あざやかに連続カットが可能。
※別途、設置費がかかります。



⑨軍艦のりケース 18-8

1140000
200×38×H94
適用のりサイズ：195×33
セット枚数：100枚