

●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・裏返し
スリッパ

オープンウェア・
デリカプレート類

蒸し器・セロ類

和食・寿司・
おにぎり・抜類

庖丁・砥石・
庖丁差類

マナ板類

調理小物

ポット・ケトル

調理機械

炊飯器・ジャー



①保温びつ JFO-A070
タイガー 6428900
234×210×H194 (しゃもじ受けを含む)
保温米飯量: 約0.72ℓ (約4合)
材質: 本体/ポリプロピレン
断熱材/発泡スチロール



いなほ/朱



いなほ/アイボリー



いなほ/緑



あけぼの

②飯櫃 GBA-03 シャトルジャー

商品コード	商品コード
いなほ/朱 7356000	いなほ/アイボリー 7356100
いなほ/緑 7356200	あけぼの 7356300

3合用 容量: 2.6ℓ φ240×H138

③飯櫃 GBA-05 シャトルジャー

商品コード	商品コード
いなほ/朱 7356400	いなほ/アイボリー 7356500
いなほ/緑 7356600	あけぼの 7356700

5合用 容量: 3.6ℓ φ240×H168
●内面フッ素コート加工
●2時間で75℃以上をキープ。(GBA-05で95℃のご飯を入れた場合。)
ご飯の状態によって保温効力にバラつきが出る場合があります。



ライスホワイト



アイボリー

④飯櫃 GBA-20 シャトルジャー

商品コード	商品コード
いなほ/ライスホワイト 8838300	いなほ/アイボリー 8838400

2升用 容量: 8.5ℓ φ330×390×H210

⑤飯櫃 GBA-40 シャトルジャー

商品コード	商品コード
いなほ/ライスホワイト 8838500	いなほ/アイボリー 8838600

4升用 容量: 18ℓ φ330×390×H340



⑥セラミックおひつ
8435600
φ200×H95
材質: 耐熱陶器 (耐熱衝撃温度差700℃)
容量: 1,500cc (3合)
●残ったご飯をセラミックおひつに入れ保存。
そのまま電子レンジで温めOK。



⑦飯櫃 角型 さわら製

商品コード	商品コード
3升 430×250×H230 0827300	5升 460×300×H260 0827400



⑧飯櫃 のせ蓋型 さわら製

内径	深さ	商品コード
15cm (約 3合)	φ130×H 83	0824700
18cm (約 4合)	φ150×H128	0824800
21cm (約 5合)	φ180×H130	0824900
24cm (約 7合)	φ205×H150	0825000
27cm (約 1升)	φ235×H170	0825100
30cm (約1.5升)	φ265×H190	0825200
33cm (約 2升)	φ290×H210	0825300
36cm (約 3升)	φ330×H240	0825400
39cm (約 4升)	φ355×H250	0825500



⑨飯櫃 かぶせ蓋型 さわら製

内径	深さ	商品コード
18cm (約 4合)	φ148×H128	0822600
21cm (約 5合)	φ180×H130	0822700
24cm (約 7合)	φ205×H150	0822800
27cm (約 1升)	φ235×H170	0822900
30cm (約1.5升)	φ265×H190	0823000
33cm (約 2升)	φ290×H210	0823100
36cm (約 3升)	φ330×H240	0823200

独自の機能で最適な発芽玄米が出来ます。



⑩和飯器本漆 木目 (杓子付)

商品コード	商品コード
1人用 φ132×H 83 2518300	2人用 φ163×H105 2518400
3人用 φ205×H115 2518500	5人用 φ248×H135 2518600
10人用 φ290×H151 2518700	

材質: ABS樹脂



⑪和飯器朱カスリ (杓子付)

外寸	商品コード
1人用 φ132×H 83 5018600	2人用 φ163×H105 5020300
3人用 φ205×H115 5022400	5人用 φ248×H135 5023600
10人用 φ290×H151 5023700	

材質: ABS樹脂



⑫マイコン電気発芽器
HP-100 発芽美人 6873300

290×307×H260
電源: 単相100V
消費電力: 640W
容量: 5ℓ
●一回に玄米2kgで発芽玄米約2.4kg (約二升) 作れます。
●納豆やヨーグルトなど、発酵ものが作れます。
●強火 (沸騰)、中火 (60〜70℃)、とろ火 (40℃)、色々々火加減と調理時間が自由自在。
※「玄米」を発芽させ「発芽玄米」をつくる専用機能です。炊飯ジャーとしては使用できません。
発芽玄米の作り方
1. 本体に内なべ、発芽用銅フレームをセットします。
2. 水洗いした玄米を内なべに移します。
※玄米を2kg (1.3升) 発芽させると、水分を含み2〜3割増え約2.4kg (約2升) の量になります。
3. 内鍋に水を入れます。
4. 発芽用落しふた、発芽用ふたをして、電源ON。



⑬マイコン電気発芽器
HP-70 発芽美人 6873400

220×240×H200
電源: 単相100V
消費電力: 37W
容量: 1.9ℓ
●マイコン制御で発芽に最適な温度をコントロールして、22時間で活性化したおいしい「発芽玄米」に、あとはお手軽炊飯器で炊飯でき、お好みの割合で白米との混合炊飯もできます。
※「玄米」を発芽させ「発芽玄米」をつくる専用機能です。炊飯ジャーとしては使用できません。
発芽玄米の作り方
1. 本体に内なべ、発芽用銅フレームをセットします。
2. 水洗いした玄米を内なべに移します。
※玄米を7合 (1.3ℓ) 発芽させると、水分を含み2〜3割増え1升位 (1.8ℓ) の水量になります。
3. 内鍋に水を入れます。
4. 発芽用落しふた、発芽用ふたをして、電源ON。