

Catalogue No.
20153-210

- 調理道具 P26-42
- 卓上用品 P43-62
- 膳・盆 P63-67
- 木の器 P68-90
- 盛込 P91-114
- ピュッフェ P115-123
- 竹製品 P124-147
- 金彩・銀彩 P148-150
- 弁当 P151-175
- 小鉢・陶器 P176-194
- 酒の器 P195-199
- そば・うどん P200-207
- 鍋・コンロ P208-225
- せいろ P226-230
- 紙製品 P231-298
- 演出小物 P299-317
- 什器・備品 P318-380
- サイン P381-405
- 浴場用品 P406-411
- ギフト P412-418
- 品名索引 P422-439
- 番号索引 P440-449



湯豆腐
やさしい味を
楽しんで

椀・小判型湯豆腐セット (木炭専用) ※豆腐すくい・汁次付 ※陶器皿別売

14-210-01 (23104)	2人用 (US1022)	45,000円	約27×20.8×H18cm
14-210-02 (23105)	3人用 (US1023)	47,000円	約28.5×21×H19cm
14-210-03 (23106)	4~5人用 (US1025)	50,000円	約30.5×23×H19cm

注意 金属部分は大変熱くなりますので、直接手をふれないようご注意ください。



14-210-04 (23202)	陶器・志野汁次	炭入(銅内張)	14-210-06 (23206)	5,800円
約H17(13.5)cm(容量約120ml)			約18×14×H18cm	
14-210-05 (23200)	焼杉湯豆腐用 汁次			
450円	底径約φ4.9×H9cm(容量約100ml)			



08/09



焼杉湯豆腐セット(1人用)(豆腐すくい・汁次・火皿付)
14-210-07 (21320) 9,600円 約19.2×14.8×H16.7cm
※固型燃料専用

角型湯豆腐セット(1人用) (木炭専用) ※豆腐すくい・汁次付

14-210-08 (23102)	楡 (UH1021)	40,000円	約25×18.3×H14.5cm
14-210-09 (23103)	椀 (US1040)	42,000円	約25×18.3×H14.5cm

※陶器・薬味皿別売



出来たてのおいしさをテーブルに
豆腐作りが
いさる
萬来鍋

豆腐作り 萬来鍋	見積	七輪風コンロ(敷板付)	見積
14-210-10 (21470) 小(黒)	外鍋:約φ16.5×H11cm/容量最大450cc、 内鍋:約φ12.5×H4.1cm/容量125~200cc	14-210-13 (21472) 小 コンロ約φ14.5×H9.3cm/敷板約13×13×T1cm	
14-210-11 (21471) 小(こげ茶)	外鍋:約φ16.5×H11cm/容量最大450cc、 内鍋:約φ12.5×H4.1cm/容量125~200cc	14-210-14 (21474) 大 コンロ約φ18×H10cm/敷板約14.7×14.7×T0.9cm	
14-210-12 (21473) 大(こげ茶)	外鍋:約φ22.5×H14cm/容量最大1200cc、 内鍋:約φ17.5×H4.5cm/容量300~500cc		

※萬来鍋用「冷却豆乳」に「かり」ご準備できます。
お問い合わせ下さい。
※萬来鍋は右の七輪風コンロでご利用下さい。

萬来鍋の豆腐の作り方

- ①外鍋の内側の線まで水を入れます。(冬期はお湯を入れて下さい。)
- ②内鍋をセットし豆乳を注ぎます。
- ③にがりを入れて10位よくかき混ぜて下さい。
- ④蓋をして固型燃料に点火し燃料が燃え尽きたら出来上がりです。(小)約10分(大)約20分

