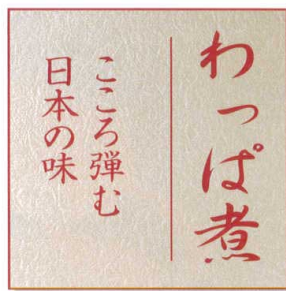
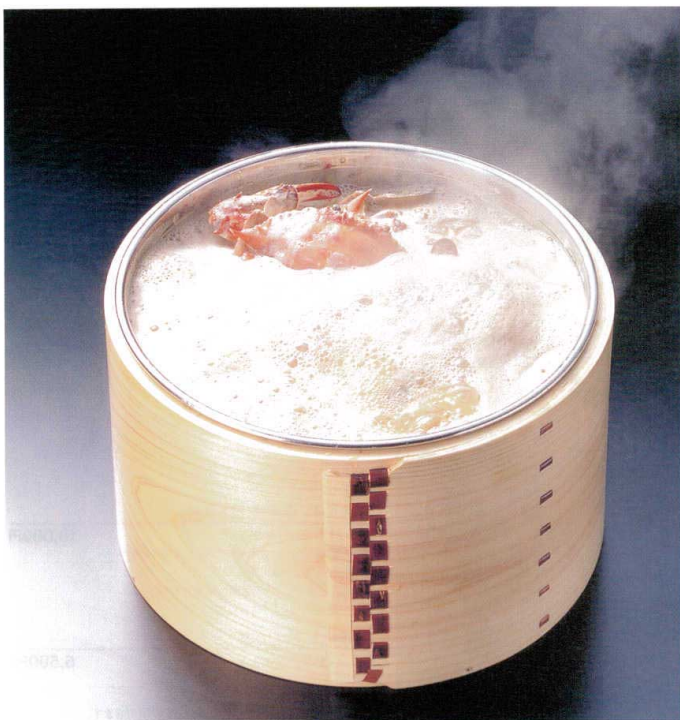
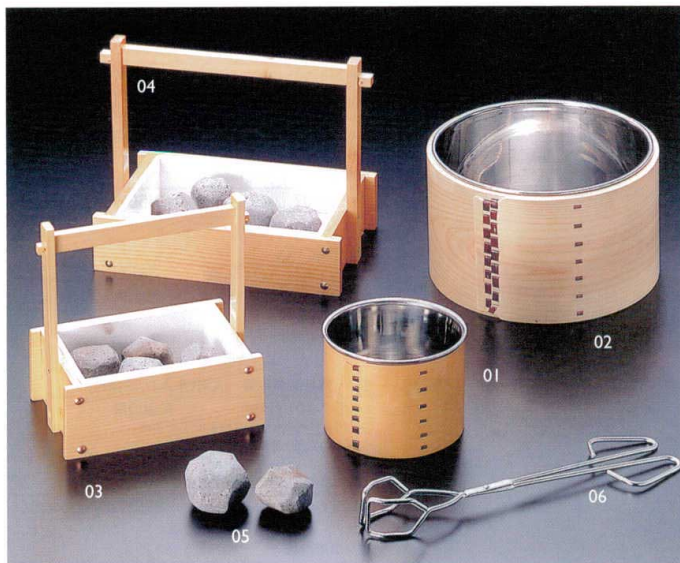


Catalogue No.
20153-212

- 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
- ビュッフェ 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



海の漁師達が、採れたての魚介類をわっぱ(曲輪)に入れ、味噌や日本酒、水を加えて、焚き火で焼いた石を投げ入れてお昼ご飯のおかずにご食べていただくのがはじまりのわっぱ煮。浜で味わう、この豪快料理の器をご紹介します。



焼石 ワっぱ煮鍋
14-212-01 (21420) 小(1人用) **13,000円** 約φ15×H11cm
14-212-02 (21421) 大(4~5人用) **24,000円** 約φ26.5×H15.5cm

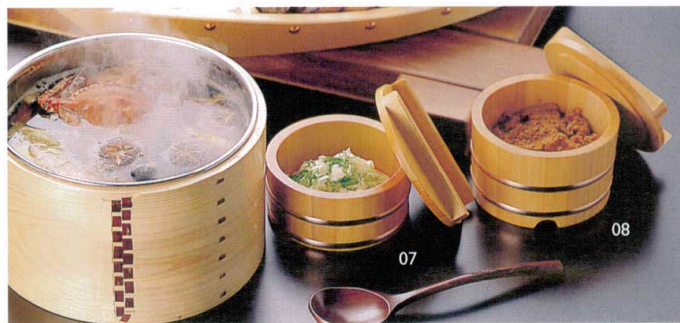
ワっぱ煮石 運び箱
14-212-03 (21423) 小 **5,600円**
約21×14×H30cm/内寸約15.2×10.3×H5.5cm
14-212-04 (21424) 大 **6,000円**
約29×18.5×H30cm/内寸約22.2×14.2×H4.5cm

ワっぱ煮用 焼石 **見積**
14-212-05 (21422) (1ヶ) **重さ約200~300g**
※直径4~6cmでバラツキがあります。

ワっぱ煮石はさみ
14-212-06 (21425) **2,600円** 約35cm

① 禁止・厳守

※石(安山石)を高温になるまで焼きますので、直接手で触れたりしますと火傷や怪我の原因になります。十分注意してお取り扱いください。焼いた石をお取り扱いの場合は、弊社の石はさみ以外はご使用にならないでください。
※鍋の内側に目印があります。具材と汁と石を入れた時目印より水面が上にならないよう、量りながら調理ください。
※天然の石を使用しています。落とすなどの衝撃や急激に冷やした場合、割れの原因になりますので十分注意してお取り扱いください。



ちらし桶は、味噌や薬味のねぎを入れるのにぴったりです。郷土料理の演出にご利用ください。

椀・ちらし桶(蓋付)
14-212-07 (30210) 浅型 **3,850円**
外寸約φ15×H8.5(身6)cm/内寸約φ12×H4.7cm
14-212-08 (30209) 深型 **4,500円**
外寸約φ15×H12(身9)cm/内寸約φ12.4×H6cm