

●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。



① **カロリースケール CK-005**

サイズ：245×150×H44 3029800

重量：600g

電源：DC9V単3乾電池6本使用

●食品約940品目、料理540品目をカナ検索で簡単入力。
総カロリーと各食品群の過不足をグラフと数値で表示。
6日分の入力履歴表示。

●「カロリー」⇔「点数」表示がワンタッチで切替可能。
●容器の重さを0gに差し引き、追加計量も簡単。（風袋
引き機能付）

●2kgまで1g単位の高精度計量。重力の影響を解消できる
地域設定機能付。



② **糖度塩分 測定機
フードテスター FD-1 プラス**

170×170×H75 0265210

質量：350g

●糖度と塩分を高精度で測定し、これ1台で
調味管理を実現します。
小さじ半分程度のサンプルを各測定セル
にのせるだけで簡単に測定できます。

糖分・塩分は調味管理の基本。
食事療法や栄養管理に。

(仕様)

	糖度測定部	塩分測定部
測定対象	水溶液の糖度	水溶液の塩分濃度
測定原理	屈折率法	4電極法電気伝導率法
測定範囲	0～45Brix%	0～10wt%
測定精度	表示値±0.6% 計数、サンプル温 20～25℃一定	食塩濃度範囲(0～0.99%)→表示値±0.05% 食塩濃度範囲(1～10%)→相対精度±5% (純食塩水25℃での計測値)
最小表示	0.1Brix%	食塩濃度範囲(0～2.99%)→0.01% 食塩濃度範囲(3～10%)→0.1%
使用温度	10～40℃自動温度補正機能付 20～80% RH	10～40℃自動温度補正機能付
電源	単3乾電池×3本	



③ **塩分濃度計 SK-10S**

外寸：62×24×H148 0837500

質量：140g（電池除く）

測定方法：電気抵抗式

測定範囲：0.1～10.0%

使用電池：006P (9V) 1コ



④ **デジタルポケット塩分計
PAL-ES1 1643400**

外寸：109×55×H31

重量：100g

測定範囲：食塩濃度0.00～3.00%

分解能：食塩濃度0.00～0.99%までは0.01%

食塩濃度1.0～3.0%までは0.1%

測定精度：±0.10% (0.00～0.99%)

±0.1% (1.0～2.0%)

±0.2% (2.1～3.0%)

温度補正範囲：10～40℃（自動温度補正）

使用環境温度：10～40℃

サンプル量：0.5ml

測定時間：約3秒

電源：単4アルカリ乾電池×2本

電池寿命：約11,000回測定



⑤ **塩分計 ES-421 デジタル式**

6382000

サイズ：170×90×H40

重量：300g

測定範囲：食塩濃度相当0.00～10.0%

最小表示：0.00～2.99まで…0.01%

3.0～10.0まで…0.10%

※検出方法は従来の屈折率を算出するやり方では

なく、より精度の高い導電率式を採用（導

電率とは、言葉通り、電気が流れる量です。

塩分が入っているほど電気の流れがよくなる

という原理に基づいて算出するやり方です。



⑥ **デジタル塩分計 SS-31A セキスイ**

外寸：233×20×H30 8367600

測定方式：導電率方式

測定範囲：0～5.0%

温度範囲：0～70℃

電源：LR1130タイプ電池3ヶ付

※温度計機能付（-15～+105℃）



⑦ **塩分計 Na6303 電子式 しおみ**

電源：LR44タイプ乾電池3個付き

測定範囲：0.4～1.4% 5504100

寸法全長：205×幅29×厚さ18

表示方法：3段階式です。

うす味 0.4～0.7%

ふつう味 0.8～1.1%

から味 1.2～1.4%



⑧ **デジタル塩分計 SA-02**

外寸：48×29×147 6380800

重量：135g（電池含む）

測定範囲：塩分濃度測定…0.0～10.0%

(-5～60℃)

温度測定…-20～60℃

使用電池：単4電池3本

●塩分と温度のデュアル表示です。

●塩分測定（%）時には平均値測定も可能。



⑩ **塩分計 Na6302 防滴タイプ
しおみスプーン タニタ**

外寸：本体28×160×13 4215500

測定範囲：0.6～1.2%（ホット専用）

表示方法：3段階式

0.6～0.8%、0.9～1.1%、1.2%～

電源：LR44タイプ電池3個内蔵

最高の味の確保に！常に一定した味に！



⑪ **デジタルポケット 調味料温度計
PAL-87S 1643600**

外寸：109×55×H31

重量：100g

測定範囲：調味料濃度0.0～70.0%

分解能：0.1%

測定精度：±0.2%

温度補正範囲：10～75℃

使用環境温度：10～40℃

電源：単4アルカリ乾電池×2

電池寿命：約11,000回測定

●濃さを一定に保つことができます。

●溶け出したエキスの量がわかります。

●煮込みの終点を知ることができます。

●材料の濃さがあらかじめ把握できます。

ラーメンスープ
濃度管理の必需品！



⑫ **デジタルポケットラーメンスープ濃度計
PAL-96S 1643500**

外寸：109×55×H31

重量：100g

測定範囲：主目盛 ラーメンスープ濃度 0.0～53.0%

副目盛 かん水ボーメ度 0.0～9.9°

分解能：主目盛 ラーメンスープ濃度 0.1%

副目盛 かん水ボーメ度 0.1°

測定精度：主目盛 ラーメンスープ濃度 ±0.2%

副目盛 かん水ボーメ度 ±0.3°

温度補正範囲：10～75℃（スープ濃度）10～40℃（ボーメ度）

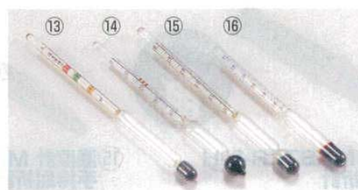
使用環境温度：10～40℃

サンプル量：0.3ml以上

測定時間：約3秒

電源：単4アルカリ乾電池×2本

電池寿命：約11,000回測定（アルカリ乾電池使用時）



⑬ **撰種計（塩ボーメ）**

測定範囲：0～30% 0415700

⑭ **撰種計（醤油ボーメ）**

全長：180 0415800

測定範囲：0～40%

⑮ **撰種計（砂糖ボーメ）**

全長：180 0415900

測定範囲：0～50%

⑯ **糖度計 52253**

（ボーメ計）マトファー

全長：150 0416000

測定範囲：0～50%

⑰ **糖度計 80451シロップカプセル
（スズメッキ）**

容量：175cc 0416300

内寸：φ36×175

※糖度を計る際シロップを入れる器です。



スリッカー・裏漕し・
スリフ漕し類

オープンウエア・
デリカフレンチ類

蒸し器・セイロ類

和食・寿司・
おにぎり・抜類

庖丁・砥石・
差し類

まな板類

調理小物

ポット・ケトル

調理機械

はかり・タイマー・
温度計