

●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。

ストッカー・裏返し・
スリッパ類

オーブンウェア・
デリカプレート類

蒸し器・セイロ類

和食・寿司・
おにぎり・抜型類

フードパン・天板・
バット類

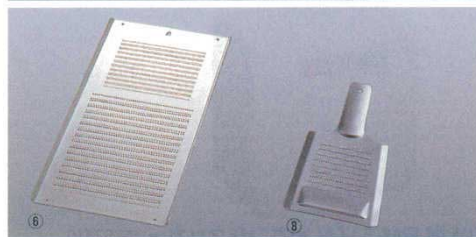
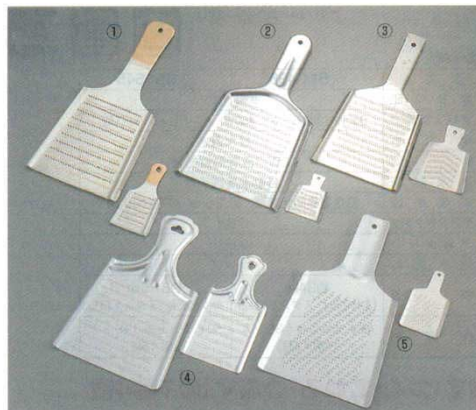
給食道具・
ストレーナー類

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・
温度計



⑥板卸金 銅 EBM

片面目立 190×365 3080500

⑧おろし金抗菌ステンレス [5]

A130 B140 C115 D255 6555200



本鮫皮でおろすとわさび、生姜、その他食材本来の味が引き出せ、栄養分がなくなります。



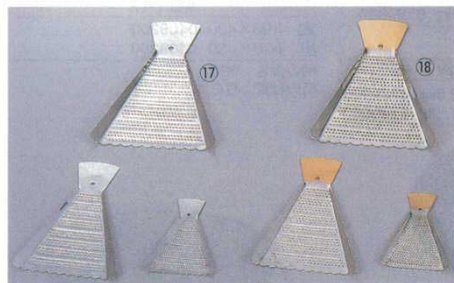
⑩鮫皮おろし板

	A	B	C	D	商品コード
超特大	115	150	115	275	3531800
特大	118	139	117	220	0504300
大	85	75	70	132	0504400
中	67	60	56	110	0504500
小	55	45	45	80	0504600

⑪鮫皮おろし 陶磁器製

	A	B	C	D	商品コード
大	74	65	53	132	6335700
中	67	57	59	120	6335800
小	58	48	50	100	6335900

※使用した後は一度、さっと水洗いをし、日陰干しをして乾かして下さい。おろし部に水分を含んだ状態で、一日に何回も連続で使用すると、皮がムレてはがれます。お湯や水につけたり、天日に干しますとはがれの原因になります。水やお湯につけないで下さい。



⑪安全おろし金 末広 ステンレス

	商品コード
大	120×170 7247900 [2]
中	90×130 7248000 [2]
小	60×85 7248100 [2]

⑫安全おろし金 末広 純銅

	商品コード
大	120×170 7247600 [2]
中	90×130 7247700 [2]
小	60×85 7247800 [2]

安全おろし金は指先が当たっても安全な目立て方法で、カスが残りにくく衛生的です。

①卸金 銅製 EBM

	A	B	C	D	商品コード
No.1	140	160	115	320	0502500
No.2	130	150	110	280	0502600
No.3	120	140	100	255	0502700
No.4	110	110	95	225	0502800
No.5	85	100	75	190	0502900
No.6	73	85	63	160	0503000
No.7	52	63	44	120	0503100

※全て両面目立です。

②卸金 ステンレス

	A	B	C	D	商品コード
No.1	168	152	150	300	0503200
No.2	165	132	149	280	0503300
No.3	130	142	118	240	0503400
No.4	128	127	117	225	0503500
No.5	105	120	100	215	0503600
No.6	105	108	100	202	0503700
777	85	70	48	110	0504000
333	45	50	35	77	0504100

※No.1～4は両面目立、他は片面目立です。



③卸金 三段刃 ステンレス

	A	B	C	D	商品コード
荒・中・細・目立の為、「目がつまらない」「上すべりしない」[抵抗が少ない]	145	130	125	270	4391100
②「シャット」「シャット」と刃切よく三倍の早さで切りおろす。	130	110	115	240	4391200
③鋭利な為、雪のようにやわらかくすり上がり、独特の風味を生かす。	115	100	100	230	4391300
	85	72	63	110	5694000

④卸金 アルミ

	A	B	C	D	商品コード
特大	170	115	120	260	0506000 [10]
大	124	150	120	240	8010300 [50]
中	107	125	107	210	8010400 [50]
小	93	108	90	177	0506100 [10]

※両面目立

⑤卸金 花吹雪 アルミ

	A	B	C	D	商品コード
特大	167	160	143	280	5692800 [5]
大	111	150	106	260	5692900 [5]
中	97	120	92	200	5693000 [5]
小	97	100	85	180	5693100 [5]
ミニ	58	60	55	100	5693200 [10]

※両面目立

⑨わさびおろしサメ吉 ステンレス

	商品コード	A	B	C	D	板厚mm	重さ(g)
大	8009200	130	145	115	255	1.5	260
中	8009300	125	120	115	230	1.5	230
小	8009400	100	100	90	180	1.5	150
ミニ大	8009500	75	75	70	120	1.5	80
ミニ小	8009600	60	60	55	100	1.5	60

材質：18-0ステンレス

山芋、にんにく、しょうが、ゆず等のきめ細かいおろしにも適しています。超細目の目立てをギザギザに配置する事により、わさび本来の美味しさを十分に引き出してくれます。



⑫鮫皮おろし 京利

	A	B	C	商品コード
超特大	131	122	245	2286300
特大	120	110	223	2286400
大	88	80	148	2286500
中	70	63	120	2286600
小	56	50	91	2286700

●天然木、高級鮫皮を使用。
●わさびを丸くしてすりおろせる道具を追求した形が出来上がりました。きめの細かいすりおろしで、わさび本来の香りと辛さを損ないません。



⑬スクレイパー おろし金用

	商品コード
大	165 4391400
小	110 4391500

⑭べんりはけ 竹製

135 6939000



⑮薬味おろし 抗菌ステンレス [10]

A 60 B 60 C 55 D100 6555300

⑯薬味おろし ABS樹脂

A 70 B 95 C 70 D170 6555400

⑰オロシ金 夕華 18-8 [2]

60×55×H168 6278200

⑱卸金 ミニ 銀杏型 18-0 [10]

65×50 5693400



⑲スクレイパー おろし金用

	商品コード
大	145 40 8009800
小	207 57 8009900

材質：プラスチック/ステンレス
●おろし金やあたり鉢などの目地に入った食材のかき寄せ、洗いに大変便利です。