

●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・裏返し・
スリッパ・裏返し・

オープンウェア・
デリカフレイト類

蒸し器・セイロ類

和食・寿司・
おにぎり・抜型類

庖丁・砥石・
庖丁・砥石・

マナ板類

調理小物

ポット・ケトル

調理機械

はかり・タイマー・
温度度計



②卓上型デジタル麺ニーダー DK-21VD

8599900

外寸：288×475×H445
電源：単相100V 50/60Hz
消費電力：120W ボール満容量：9.0ℓ
回転数：100～300rpm (インバーター変速)
コード長さ：3m 重量：20kg
※水10割蕎麦の水まわしが短時間で確実にできます。
※専用攪拌子(エスカルゴ)で仕込み時間の短縮がはかれます。
※ボール・エスカルゴ(攪拌子)は容易に脱着ができるので、清潔に保つことができます。
●手軽に本格的な蕎麦打ち。職人も納得の出来栄です。



**シンプルな設計、手軽な操作性の
小型攪拌機。**



③攪拌機 KRミニ 卓上型

外寸：480×580×H710
電源：単相100V 200W 3554100
回転数：無段変速 0～140 / 分
※60分タイマー付

銅鍋容量：14ℓ (満水) 付属品：銅鍋、攪拌羽根
●独自のシンプルな設計、タイマーおよび変速レバーによる手軽な操作性、手練り方式のすぐれた攪拌機能をそなえた高品質に混合攪拌いたします。



**攪拌機 KR ミニ オプション
スリ鉢セット：**

スリ鉢 (φ390)・キネ棒 3554200



④製粉機 L-S型 やまびこ号

6921100

外寸：280×365×H540
電源：単相100V / 250W
(コンデンサー付)
ホッパー容量：4.8ℓ
重量：22kg
処理能力：乾燥生大豆7kg / 時間
付属品：フルイ(60メッシュ)、工具、ブラシ
※ホッパーが大きく、材料を何度も追加する手間がいりません。



⑤製粉機 A-7型 卓上型 (粉エース)

外寸：220×330×H355 6921200

電源：単相100V / 170W
ホッパー容量：1.2ℓ
重量：11kg
処理能力：乾燥生大豆
2～3kg / 時間
付属品：フルイ(60メッシュ)、容器、ブラシ
※粉のキメはワンタッチハンドルで粗～細調節をします。



⑥電動石臼 A-1700

0775400

外寸：320×400×H490
電源：単相100V / 82W
ホッパー容量：玄蕎麦800g
能力：蕎麦1～2kg / 時
石臼直径：φ215 重量：19.5kg



⑦石臼す

外寸 重量 商品コード

A-1093 21cm 290×335×H240 27kg 3752200

A-1094 27cm 360×405×H310 57kg 3752300

材質：御影石
※そば・豆などの穀物、お茶などが簡単に微粉できます。



⑧石臼セット

外寸 重量 商品コード

大 (フロタイプ) φ320 (挽石φ220) ×H170 22kg 7892100

中 (セミフロタイプ) φ270 (挽石φ180) ×H160 12kg 7891900

小 (コンパクトタイプ) φ180 (挽石φ140) ×H140 5.5kg 7891700

付属品：φ13cm木枠ふるい、竹バケ



⑨電動お茶挽き器 IPM-100A イワタニ

3686600

外寸：φ120×H150
電源：単相100V 5W
容量：1回3g以内 重量：640g
付属品：スプーン、粉末用ミニスプーン、お掃除ブラシ
●15分タイマー付 (15分を経過すると、自動的に電源が切れます。)
●白挽き式ですので粉末が細かく、均一で緑茶の風味も損ないません。
●粉末になった緑茶は、そのままお湯に溶いて飲んだり、焼酎割りや色々なお料理へのトッピング等の幅広い用途に無駄なく、手軽にお使い頂けます。



⑩皮ムキ機 HP-10N 球根用

プロシェフ 0805200

外寸：500×485×H622
電源：単相100V 50 / 60Hz
消費電力：225 / 270W
定格時間：連続
重量：28kg
能力：10kg / 1～2分
付属品：排水ホース1m(取付バンド) 付
15分タイマー付



⑪皮ムキ機 HP-5S 球根用

プロシェフ 0805100

外寸：380×450×H540
電源：単相100V 50 / 60Hz
消費電力：180 / 165W
定格時間：連続
重量：32kg
能力：4～5kg / 2～3分

