

09 ボール・ザル・水ます

10 はかり・タイマー・温度計

11 ストッカー・裏漉し・類

12 オープンウェア・デリカプレート類

13 蒸し器・セイロ類

14 和食料理道具・抜型類

07 バスボックス・コンテナー類

08 薬味入・シールウェア容器



① EBM 銅 卸金

	A	B	C	D	商品コード	価格
Na1	140	160	115	320	0502500	¥9,800
Na2	130	150	110	280	0502600	¥7,700
Na3	120	140	100	255	0502700	¥6,600
Na4	110	110	95	225	0502800	¥5,700
Na5	85	100	75	190	0502900	¥4,600
Na6	73	85	63	160	0503000	¥3,800
Na7	52	63	44	120	0503100	¥2,800

※全て両面目立です。

② ステンレス 卸金

	A	B	C	D	商品コード	価格
Na1	168	152	150	300	0503200	¥4,600
Na2	165	132	149	280	0503300	¥4,000
Na3	130	142	118	240	0503400	¥2,900
Na4	128	127	117	225	0503500	¥2,500
Na5	105	120	100	215	0503600	¥1,580
Na6	105	102	98	200	0503700	¥1,450
ミニ大	85	73	63	110	0504000	¥800
ミニ小	55	51	47	75	0504100	¥580

※Na1～4は両面目立、他は片面目立です。

③ ステンレス 三段刃 卸金

	A	B	C	D	商品コード	価格
大	145	130	125	270	4391100	¥6,300
中	130	110	115	240	4391200	¥4,600
小	115	100	100	230	4391300	¥3,800
ミニ	85	72	63	110	5694000	¥1,270

※荒・中・細・極細の両面目切

④ アルミ 卸金

	A	B	C	D	商品コード	価格
特大	170	115	120	260	0506000	¥2,000
大	124	150	120	240	8010300	¥870
中	107	125	107	210	8010400	¥640
小	93	108	90	177	0506100	¥370

※両面目立

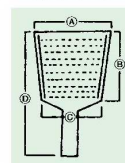
⑤ アルミ 花吹雪 卸金

	A	B	C	D	商品コード	価格
特大	167	160	143	280	5692800	¥4,400
大	111	150	106	260	5692900	¥2,600
中	97	120	92	200	5693000	¥2,100
小	97	100	85	180	5693100	¥1,200
ミニ	58	60	55	100	5693200	¥640

※両面目立

〈三段刃の特徴〉

- ①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」
- ②「シャツ」「シャツ」と刃切よく三倍の早さで切りおろす。
- 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。



⑥ EBM 銅 板卸金
3080500 ¥31,600
190×365
※片面目立



⑦ ステンレス わさびおろし サメ吉

	A	B	C	D	商品コード	価格
大	130	145	115	255	8009200	¥3,000
中	125	120	115	230	8009300	¥2,500
小	100	100	90	180	8009400	¥1,500
ミニ大	75	75	70	120	8009500	¥1,100
ミニ小	60	60	55	100	8009600	¥780

材質:18-0ステンレス 板厚:1.5

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。超細目の目立てをぎざぎざに配置する事により、わさび本来の美味しさを存分に引き出してくれます。



⑧ ステンレス おろし金

	A	B	C	D	商品コード	価格
ST-030 大	126	145	115	255	3128100	¥2,400
ST-040 中	105	120	100	215	3128200	¥2,000
ST-050 小	97	105	90	180	3128300	¥1,200
ST-070 ミニ	60	60	55	100	3128400	¥540

※大・中は両面目立、小・ミニは片面目立です。



⑨ アルミ 理想卸金

	商品コード	価格
特大 290×127	8010500	¥1,650
大 220×95	0506200	¥640
小 180×95	8010600	¥400

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

⑫ 鮫皮おろし板

	A	B	C	D	商品コード	価格
超特大	112	150	115	275	3531800	¥10,000
特大	107	139	117	220	0504300	¥8,400
大	85	75	70	132	0504400	¥3,000
中	67	60	56	110	0504500	¥1,950
小	55	45	45	80	0504600	¥1,300

⑬ 陶磁器製 鮫皮おろし

	A	B	C	D	商品コード	価格
大	74	65	53	132	6335700	¥3,800
中	67	57	59	120	6335800	¥3,300
小	58	48	50	100	6335900	¥2,700

※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ください。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しますと、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。水や油につけないでください。

⑭ 京利 鮫皮おろし

	A	B	C	D	商品コード	価格
超特大	131	122	245		2286300	¥12,000
特大	120	110	223		2286400	¥9,200
大	88	80	148		2286500	¥3,300
中	70	63	120		2286600	¥2,300
小	56	50	91		2286700	¥1,500

- 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。



⑩ ステンレス 安全おろし金 末広

	商品コード	価格
大 120×170	7247900	¥1,800
中 90×130	7248000	¥1,000
ミニ 60×85	7248100	¥480

大根、しょうが、わさび等風味を損なわずに…



⑮ 竹 大根おろし 29K-040
8604700 ¥1,640
290×90

竹 鬼おろし 角型

	商品コード	価格
⑮大 29K-104 265×90	8604800	¥1,640
⑮小 29K-115 180×70	8604900	¥1,250

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。



⑪ 純銅 安全おろし金 末広

	商品コード	価格
大 120×170	7247600	¥2,700
中 90×130	7247700	¥1,680
ミニ 60×85	7247800	¥600



⑯ 楽ラクおろし

3081210	¥1,550
A100 B203 C100 D290	

⑰ 竹 鬼おろし 17-407

3081300	¥1,600
A130 B240 C75 D340	

⑱ 18-0 鬼おろし金

	A	B	C	D	商品コード	価格
特大	167	160	140	280	3081400	¥2,000
大	126	140	110	255	3081500	¥1,500
中	123	150	120	235	3081510	¥1,240
小	97	100	85	180	8010000	¥1,000

●細かすぎない少し歯ごたえのあるおろしができます。