

Catalogue No.

20367-395

395

厨房用品

和食料理道具・抜型類

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

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・セロ口類

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すり鉢 駄知焼

外寸	商品コード	価格
4号 φ125×H 55	3085600	¥950
5号 φ140×H 60	3085700	¥1,100
6号 φ180×H 75	4875700	¥1,300
8号 φ245×H100	3085800	¥3,400
9号 φ270×H115	3085900	¥4,400
10号 φ295×H130	3086000	¥6,600
11号 φ325×H140	3086100	¥11,000
12号 φ355×H155	3086200	¥17,000
13号 φ400×H170	3086300	¥26,000
15号 φ455×H200	3086400	¥46,000
18号 φ540×H220	4037900	¥114,000

●駄知焼は、焼きがたく割れにくく、目がきつい為、スピーディーにすりあげります。



②すり鉢 常滑焼

外寸	商品コード	価格
5号 φ157×H 65	8569500	¥800
6号 φ185×H 80	8569600	¥1,100
7号 φ220×H 95	8569700	¥1,600
8号 φ248×H108	8569800	¥2,000
9号 φ280×H120	8569900	¥2,400
10号 φ305×H127	8570000	¥2,900
11号 φ330×H145	8570100	¥5,000
12号 φ368×H150	8570200	¥8,000
13号 φ400×H165	8570300	¥12,000
15号 φ460×H195	8570400	¥32,000
18号 φ575×H230	8570500	¥86,000

●スリ目の部分に釉薬がかけてあり、洗うときに汚れが落ちやすく、清潔に使用できます。



③ネリ鉢 常滑焼 A108 既

2902300 ¥7,400
外寸:φ340×H175



⑥すり鉢 ごますりくん (すり棒付)

8415600 ¥1,600
サイズ:すり鉢/φ85
すり棒/100
材質:すり鉢/陶器(瀬戸焼)
すり棒/さんしょう



トコナメ すり鉢

	④ホワイト	⑤ブラック	価格
S φ145×H60	8907600	8907900	¥1,800
M φ160×H65	8907700	8908000	¥2,000
L φ190×H80	8907800	8908100	¥3,000

●上質な土を使用した常滑焼のすり鉢です。洗練されたシルエットと、量感がバランスよくまとまった一品です。お椀としても使用できるサイズ展開をしています。



⑦すり鉢

外寸	商品コード	価格
φ120×H54	8020000	¥900
φ97.2×H43.7	8020100	¥850

●ごまや雑乳食をすりおろすのに便利です。底にはすべり止めのシリコン樹脂が付いています。

⑨スパイス 石臼セット 小



6587800 ¥11,000
外寸:φ120×H115
重量:2.3kg
付属品(竹バケ・石棒)
●日本古来からある「碾き石臼」は、ゆっくり碾くことで、素材本来の香りを損なうことなく、また食物繊維を壊さずにそのままの風味を生かすことができます。蕎麦の実や炒り大豆、炒りコマ、コーヒード、茶、香辛料、ハーブなど様々な素材を碾くことができます。



⑪EBM 木製 当り棒 (すりこぎ棒)

商品コード	価格	商品コード	価格
9cm 7067700	¥240	30cm 0518710	¥460
12cm 7067800	¥240	36cm 0518810	¥600
15cm 7067900	¥260	45cm 0518900	¥1,280
18cm 3084610	¥280	60cm 0519000	¥1,670
21cm 3084710	¥300	75cm 0519100	¥2,280
24cm 3084810	¥320	90cm 0519200	¥2,820
27cm 3084910	¥400		

材質:シナ材

⑫さんしょう すりこぎ棒

全長	商品コード	価格
特大 約400	3085010	¥3,300
30cm 約300	3085210	¥1,750
小 約240	3085300	¥1,300
小々 約170	3085400	¥650
豆 約120	3084100	¥500

※天然の為若干サイズが異なります。
※国産品

⑬象印 電動 ごますり器 CB-AA10-WB

6664510 ¥3,000
φ60×H175
●「すりごま」の粗さは3段階に調整できます。
●単3形乾電池4個(別売り)を使用してください。



⑩大理石 乳鉢

0511400 ¥4,000
φ100×H100



⑭万能 こなひき器 ニューよめっこさん Y-308B

0804100 ¥14,000
外寸:φ115×H225
容量:約300ml
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:220W
定格時間:3分(使用方法)
粉碎カッターをセットし本体の中に8分目以下の材料を入れます。蓋を本体にセットしスイッチを入れ、本体を押さえて数秒で粉ひき(ゴマすり等)ができます。



⑮セラミック ごまミル (プラスチックボディ)

φ59×H130 8800800 ¥1,000
グラインダー部:セラミック
粒度調節機能付



⑯セラミック スパイスミルⅡ (ガラスボディ)

φ48×H105 8800900 ¥800
グラインダー部:セラミック
ボディ:ソーダガラス



⑰セラミック ごまミルⅡ (ガラスボディ)

φ48×H105 8801000 ¥800
グラインダー部:セラミック
ボディ:ソーダガラス
※⑯、⑰は粒度調節、内刃の取りはずしはできません。

⑱京セラ セラミックミル (すりゴマ専用) CM-15N-YL

φ51×H137 2919620 ¥1,500
材質:刃部/セラミック磁器
容器/ガラス
●粗さ調整機能付
●分解洗浄できる



⑲京セラ セラミックミル CM10NYL すりゴマ専用

60×60×H133 2919601 ¥1,000
材質:蓋/ポリプロピレン ボトル/ガラス
刃部/セラミック磁器
●シャープでクリーンなセラミック刃で風味を損ないません。

⑳ごますり器 スリッキー N

3167100 ¥420
55×55×H120
材質:うす/ナイロン
本体/スチロール樹脂



㉑エスコート ゴマすり K-1505 SW

7733510 ¥680
61×68×H123
材質:本体/AS樹脂
ウス部/ツマミ/ナイロン
底プタ/ポリプロピレン



㉒ベルワン ごますり器 0765

4768550 ¥390
55×71×H124
材質:本体/PS、キャップ/PE
スリ部/ナイロン
ネジ/ステンレス鋼



㉓ゴマスリー

4461900 ¥770
φ58×H130
●手で回すだけでゴマがひけます。

