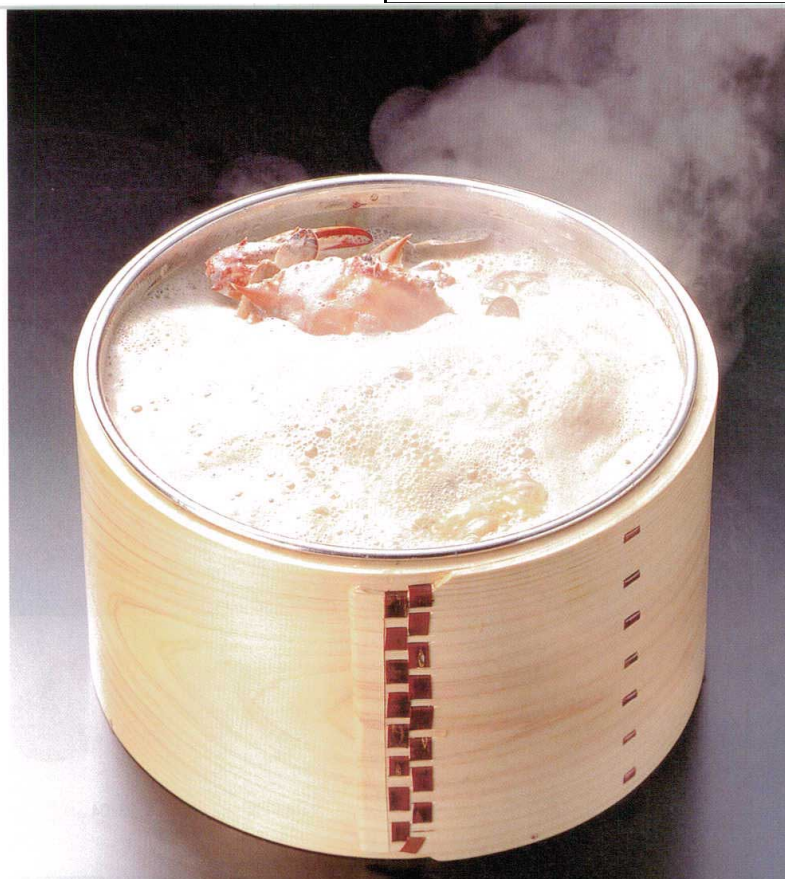


Catalogue No.

20454-48



※他にも玉杓子類は各種ご準備しております。 ※玉杓子類 >> P32参照

わっぱ煮
こころも弾む日本の味

海の漁師達が、採れたての魚介類を
わっぱ(曲輪)に入れ、味噌や日本酒、
水を加えて
焚き火で焼いた石を投げ入れて
お昼ご飯のおかずにご食べていたのが
はじまりのわっぱ煮。
浜で味わう、
この豪快料理の器をご紹介します。

焼石 ワっぱ煮鍋

17-048-01 (21420) 小 (1人用) 13,000円

約φ15×H11cm

17-048-02 (21421) 大 (4~5人用) 22,000円

約φ26.5×H15cm

ワっぱ煮石 運び箱

17-048-03 (21423) 小 5,600円

約21×14×H30cm/内寸約15.2×10.3×H5.5cm

17-048-04 (21424) 大 6,000円

約29×18.5×H30cm/内寸約22.2×14.2×H4.5cm

ワっぱ煮用 焼石

17-048-05 (21422) (1ヶ) 重さ約250~300g **見積**

※直径4~6cmでバラツキがあります。

ワっぱ煮石はさみ

17-048-06 (21425) 3,900円

約35cm

❶ 禁止・厳守

※石(安山石)を高温になるまで焼きますので、直接手で触れたりしますと火傷や怪我の原因になります。十分注意してお取り扱いください。焼いた石をお取り扱いの場合は、弊社の石はさみ以外はご使用にならないでください。

※具材と汁と石を入れた時 8 分目より水面が上にならないよう、量りながら調理ください。

※天然の石を使用しています。落とすなどの衝撃や急激に冷やした場合、割れの原因になりますので十分注意してお取り扱いください。

ニュー玉杓子(摺漆)

17-048-07 (08361) 小 1,100円 約φ6.5×柄長15cm

17-048-08 (08360) 中 1,300円 約φ8×柄長19cm

摺り漆深型お玉

17-048-09 (09232) はりり 1,650円

約φ8.5×柄長20cm

17-048-10 (09233) 布貼り 1,650円

約φ8.5×柄長20cm

摺り漆お玉

17-048-11 (08556) 小 1,150円 約φ6×柄長12cm

17-048-12 (08557) 中 1,800円 約φ7×柄長17.5cm

17-048-13 (08558) 大 2,250円 約φ8.5×柄長18cm

※上記価格は税抜き価格です。

048

鍋・コンロ

ワッパ煮

調理道具
017-034

せいろ
035-043

鍋・コンロ
044-063

そば・うどん

064-073

竹製品
074-092

金彩・銀彩
093-099

弁当
100-125

飯器・椀
126-130

料理箱・皿
131-160

盛込
161-182

ビュッフェ
183-196

小鉢・珍味入
197-224

樹・酒の器
225-230

演劇小物
231-262

紙製品
263-334

卓上用品
335-362

什器・備品
363-438

サイン
439-460

浴場用品
461-467

説明・注意
468-470

品名検索
471-480

番号検索
481-490

Youbi vol.17