

Catalogue No.

20480-423

423

薬味おろし

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

25 オロシ金
チーズ卸

18 ピーラー・芽取り・
野菜細工

19 魚介類・
下ごしらえ

20 肉類・下ごしらえ

21 ポテトマッシャー・
エッグカッター

22 レモン絞り・
ニンニク絞り

23 デイスベンサー・
ドレッシングボトル

24 調味料入



① 鮫皮おろし

71

	(A)	(B)	(C)	(D)	商品コード	価格
超特大	112	150	115	275	3531800	¥13,500
特大	107	139	117	220	0504300	¥11,500
大	85	75	70	132	0504400	¥3,500
中	67	60	56	110	0504500	¥2,500
小	55	45	45	80	0504600	¥1,470

Check!

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。



② 京利 鮫皮おろし

71

	(A)	(B)	(C)	商品コード	価格
超特大	131	122	245	2286300	¥15,500
特大	120	110	223	2286400	¥12,700
大	88	80	148	2286500	¥4,000
中	70	63	120	2286600	¥2,800
小	56	50	91	2286700	¥1,750

●天然木、高級本鮫皮を使用
●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。



③ 陶磁器製 鮫皮おろし

71

	(A)	(B)	(C)	(D)	商品コード	価格
大	74	65	53	132	6335700	¥4,500
中	67	57	59	120	6335800	¥3,800
小	58	48	50	100	6335900	¥3,200

※使用した後は一度、さっと水洗いをして、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。水やお湯につけないでください。



④ わさび専用 便利ハケ

71

2004040 ¥900

全長:160
材質:バキシン・ヒノキ
●すりおろした山菜をきれいにすくい取れます。

⑤ わさび専用 便利ハケ ミニ

71

2004050 ¥600

全長:95
材質:バキシン・ヒノキ
●すりおろした山菜をきれいにすくい取れます。



⑥ 立つ薬味おろし SS-160

8009700 ¥1,400

外寸:50×32×H160
材質:18-0ステンレス
●すりおろした食材が流れ出やすい独特なカーブライン
●「本格斜鋭刃」
●「自立するおろし金」ですので調理中、または食卓で「チョイ置き」ができ非常に便利です。



⑦ 18-8 夕華 オロシ金

6278200 ¥980

外寸:60×55×H168

⑧ 18-0 銀杏型 ミニ 卸金

5693400 ¥540

外寸:65×50



ミニおろし金 ¥720

外寸 商品コード

⑨ フグ 112×67 7521500

⑩ ヒラメ 115×63 7521600

⑪ タイ 107×63 7521700

⑫ イカ 110×60 7521800

材質:ステンレス



⑬ オロス おろし金

71

2746700 ¥2,000

外寸:45×200×H10
材質:ステンレス
●周囲にカーブをつけたトレー形状で、こぼれにくく、汁ものなどには薬味を溶かしながら入れられます。



⑭ ステンレス おろしスプーン TM1365

71

5040260 ¥1,500

外寸:幅40×全長165
●スプーン型の薬味おろしなので、おろして、そのまま混ぜられ、薬味が無駄になりません。



⑮ 18-8丸型 安全おろし金(細目)

7248300 ¥3,400

外寸:φ185×H35
●カスが残りにくく衛生的です。
底面すべり止め付



⑯ ステンレス 岩塩専用卸金 No555

4013600 ¥1,600

外寸:63×112
●おろし面に穴があいているので、おろした岩塩を直接ふりかけられます。
●細かいパウダー状になるので、食材にまんべんなくふりかけることができ、味も染み込みやすくなります。
●目が低いので岩塩が引っかかりずおろしやすい岩塩用おろし金です。



⑰ 岩塩おろし金 SG-055

4013700 ¥1,100

外寸:54×88×H5
材質:ステンレス(片面目立)
※塩分を含んだまま保管しますと、サビる恐れがありますのでお気を付けてください。



京セラ セラミックオロシ器

71

	外寸	商品コード	価格
⑮ CD-18N	φ160×H30	2010500	¥1,800
⑮ 薬味おろしCY-10N	φ93×H21	2010600	¥1,000

耐熱温度:110℃



⑳ セラミック おろし器 小

71

7007500 ¥980

外寸:φ95×H20
●シリコン滑り止め付



㉑ セラミック 薬味おろし器

8008300 ¥600

外寸:φ97×H23
材質:磁器(すべり止め/シリコンゴム)



㉒ 粘りがよく出る 納豆混ぜ鉢

5534881 ¥1,200

外寸:155×100×H85

容量:0.45L

材質:強化磁器

●本体の底部及び側面が凹凸形状になっており、また内側が袋状になっているので、納豆が良く混ぜられ粘りが良く出て美味しいいただけます。