

Catalogue No.

20540-613

613

すり鉢・ごますり器

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

33
うどん・
そば・
うどん・
そば

34
みそ・
だし・
みそ・
だし

27
ターナー

28
スパチュラ・
ヘラ・
スケッパー

29
泡立

30
キッチン・
ツール

31
トング

32
スプーン



①すり鉢 駄知焼

ページコード	外寸	kg	商品コード	価格
4号 1-0613-0101	φ125×H 55	0.3	3085600	¥800
5号 1-0613-0102	φ140×H 60	0.3	3085700	¥900
6号 1-0613-0103	φ180×H 75	0.6	4875700	¥1,100
8号 1-0613-0104	φ245×H100	1.3	3085800	¥2,800
9号 1-0613-0105	φ270×H115	1.7	3085900	¥3,600
10号 1-0613-0106	φ295×H130	2.0	3086000	¥6,000
11号 1-0613-0107	φ325×H140	2.5	3086100	¥9,400
12号 1-0613-0108	φ355×H155	3.5	3086200	¥14,600
13号 1-0613-0109	φ400×H170	4.3	3086300	¥22,000
15号 1-0613-0110	φ455×H200	5.8	3086400	¥38,000
18号 1-0613-0111	φ540×H220	11.0	4037900	¥92,000

●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られます。

②すり鉢 常滑焼

ページコード	外寸	kg	商品コード	価格
5号 1-0613-0201	φ157×H 65	0.4	8569500	¥550
6号 1-0613-0202	φ185×H 80	0.8	8569600	¥750
7号 1-0613-0203	φ220×H 95	1.1	8569700	¥1,100
8号 1-0613-0204	φ248×H108	1.3	8569800	¥1,400
9号 1-0613-0205	φ280×H120	2.0	8569900	¥1,700
10号 1-0613-0206	φ305×H127	2.2	8570000	¥2,000
11号 1-0613-0207	φ330×H145	3.0	8570100	¥3,300
12号 1-0613-0208	φ368×H150	3.6	8570200	¥5,300
13号 1-0613-0209	φ400×H165	5.2	8570300	¥7,900
15号 1-0613-0210	φ460×H195	7.8	8570400	¥19,500
18号 1-0613-0211	φ575×H230	13.0	8570500	¥53,000

●すり目の部分に軸葉がかけあり、洗うときに汚れが落ちやすく、清潔に使用できます。

③EBM 木製 当り棒 (すりこぎ棒)

ページコード	商品コード	価格
9cm 1-0613-0301	7067700	¥260
12cm 1-0613-0302	7067800	¥280
15cm 1-0613-0303	7067900	¥300
18cm 1-0613-0304	3084610	¥320
21cm 1-0613-0305	3084720	¥340
24cm 1-0613-0306	3084810	¥360
27cm 1-0613-0307	3084920	¥450
30cm 1-0613-0308	0518710	¥520
36cm 1-0613-0309	0518810	¥650
45cm 1-0613-0310	0518900	¥1,280
60cm 1-0613-0311	0519000	¥1,900
75cm 1-0613-0312	0519100	¥2,600
90cm 1-0613-0313	0519200	¥3,200

材質:シナ材

④ざんしょう すりこぎ棒

ページコード	全長	商品コード	価格
豆 1-0613-0401	約120	3084100	¥500
小々 1-0613-0402	約170	3085400	¥650
小 1-0613-0403	約240	3085300	¥1,300
大 1-0613-0404	約300	3085210	¥1,750
特大 1-0613-0405	約400	3085010	¥3,300

※天然の素材若干サイズが異なります。
※国産品

⑤すり鉢 ごますりくん (ひのきすり棒付)

ページコード	商品コード	価格
1-0613-0501	8415610	¥1,300

サイズ:すり鉢/φ85
すり棒/100
材質:すり鉢/陶器(瀬戸焼)
すり棒/ひのき

⑥大理石 乳鉢

ページコード	商品コード	価格
1-0613-0601	0511400	¥4,000

φ100×H100

⑦パナソニック 乾電池式ごますり器

ページコード	商品コード	価格
BH-925P 1-0613-0701	1559720	¥3,980

φ66×H120
材質:ABS樹脂
●ボタンを押すだけでごまがすれる
●テーブルに置きやすいコンパクトサイズ
●すり加減を調節できる(無段階)
※単4形乾電池4本使用

⑧京セラ セラミックミル (すりゴマ専用)

ページコード	商品コード	価格
CM-15N-YL 1-0613-0801	2919620	¥1,500

φ51×H137
材質:本体/ガラス
刃部/セラミック磁器
●粗さ調整機能付
●分解洗浄できます。

⑨京セラ セラミックミル (すりゴマ専用)

ページコード	商品コード	価格
CM-10N-YL 1-0613-0901	2919601	¥1,000

60×60×H133
材質:本体/メタクリル樹脂
蓋/ポリプロピレン
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。

⑩ミルル セラミックごまミル

ページコード	商品コード	価格
M-024 1-0613-1001	0793310	¥1,200

φ42×H115
材質:蓋・本体/ポリプロピレン樹脂
リング/ABS樹脂(アルミ蒸着メッキ加工)
容器/AS樹脂 刃部/セラミック磁器
耐熱温度:蓋・ミル本体/100℃
リング/80℃ 容器/70℃

⑪ブジョーイセン ゴマミル

ページコード	商品コード	価格
34535 1-0613-1101	1029850	¥10,000

φ68×H130
材質:亜鉛合金、ステンレス、POM、ABS、Pナ材
付属品:専用スプーン、本体掃除用ブラシ
●胡麻や亜麻仁(アマニ)用の専用ミルです。
●サクサクと挽き味がよく、スパイスの香りを余すことなく引き出すことができます。

⑫ごますり器 スリッキー

ページコード	商品コード	価格
N 1-0613-1201	3167100	¥420

55×55×H120
材質:本体/スチロール樹脂
うす/ナイロン

⑬エスコート ゴマすり

ページコード	商品コード	価格
K-1505 SW 1-0613-1301	7733510	¥680

61×68×H123
材質:本体/AS樹脂
ウス部/ツマミ/ナイロン
底フタ/ポリプロピレン

⑭ベルワン ごますり器

ページコード	商品コード	価格
0765 1-0613-1401	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

●このカタログに掲載されている価格は、2021年4月1日現在のものです。税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。