

Catalogue No.

20604-600

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

みそこし 600



①UK 18-8 パンチング
こしテボ

ページコード	商品コード	価格
3-0600-0101	7435600	¥8,300
外寸:①170 ②115 ③245		
パンチング穴径:1.1mm		
●引掛付		



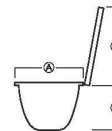
②18-8 ブロみそこし
(16メッシュ)

ページコード	商品コード	価格
3-0600-0201	0217110	¥3,850
①170 ②110 ③220		
●引掛付		



③UK 18-8
シリコン柄 みそこし

ページコード	商品コード	価格
3-0600-0301	1272330	¥3,900
外寸:①125 ②112 ③180		
材質:本体/18-8ステンレス ハンドル/シリコン		
パンチング穴径:2.2mm		



41
きね・うす
もちつき機

34
みそこし

35
しゃもじ

36
ハケ

37
おにぎり型・押し寿司型

38
抜板

39
盛箸・菜箸

40
野菜抜型



④18-8 PC柄 万能
みそこし(こし棒付)

ページコード	④	⑤	⑥	商品コード	価格
大 3-0600-0401	120	100	145	0222100	¥1,100
小 3-0600-0402	94	88	145	4356700	¥720 廃盤
●18メッシュ					
●引掛付					



⑥UK 18-8
パンチングストレーナー
(みそこし)

ページコード	商品コード	価格
3-0600-0601	1272340	¥1,950
外寸:①100 ②65 ③175		
材質:18-8ステンレス		
パンチング穴径:1.8mm		



⑧リスタ 万能みそこしセット
(豆お玉付)

ページコード	商品コード	価格
小 3-0600-0801	8310100	¥1,200
みそこし:①93 ②77 ③140		
豆お玉:φ59×190		
●14メッシュ		



⑩万能こし(すり棒付)

ページコード	商品コード	価格
L-0214 3-0600-1001	0701100	¥1,700
外寸:①125 ②105 ③165		
●14メッシュ		
材質:本体/18-8ステンレス ハンドル/ポリプロピレン(耐熱110℃) すり棒/天然木		

⑤18-8 木柄 みそこし
(こし棒付)

ページコード	⑤	⑥	⑦	商品コード	価格
大 3-0600-0501	123	90	170	3028200	¥1,550
小 3-0600-0502	90	70	170	3028300	¥1,300
●18メッシュ					
●引掛付					

⑦18-8 共柄 みそこし
(スプーン付)

ページコード	商品コード	価格
3-0600-0701	8193000	¥1,400
外寸:①110 ②65 ③150		
●16メッシュ		
●引掛付		

⑨リスタ 万能みそこしセット
(ミニお玉付)

ページコード	商品コード	価格
大 3-0600-0901	8310000	¥1,500
万能こし:①128 ②105 ③155		
ミニお玉:φ69×225		
●14メッシュ		
材質:本体/ステンレス鋼(網部:18-8ステンレス鋼) ハンドル/抗菌剤入りポリプロピレン樹脂 (耐熱温度110℃)		
●網、どんぶり等のフチに立て掛けられるストッパー付・引掛付		



18-8 共柄万能こしセット
(レンゲ付)

ページコード	⑪	⑫	⑬	商品コード	価格
⑪大 3-0600-1101	130	90	150	2001401	¥1,700
⑫小 3-0600-1201	90	80	140	2001501	¥1,400
レンゲ:18-0ステンレス					
●16メッシュ					
●引掛付					



⑬18-8 ふた付
みそこし(こし棒付)

ページコード	商品コード	価格
3-0600-1301	8325000	¥1,450
①90 ②75 ③160		
●18メッシュ		
●引掛付		

⑭タ華 18-8 みそこし

ページコード	商品コード	価格
3-0600-1401	6277900	¥1,285
①90 ②75 ③165		
●18メッシュ		
●引掛付		



⑮アルマイト PC柄
みそこし(こし棒付)

ページコード	⑮	⑯	⑰	商品コード	価格
大 3-0600-1501	120	80	95	8193800	¥1,400
小 3-0600-1502	105	85	95	8193900	¥1,200
●パンチング穴径:2.5mm					
●引掛無					



⑯18-8 共柄ミニ味噌こし
(14メッシュ)

ページコード	商品コード	価格
L-5021 3-0600-1601	0730230	¥1,100
①90 ②70 ③170		
●引掛付		



⑰計量みそドラー

ページコード	商品コード	価格
LS1500 3-0600-1701	5040700	¥1,700
全長:約200 直径:大/φ40 小/φ30		
材質:本体/18-8ステンレス 中栓/ナイロン		
●大小の丸い計量部を味噌に差してくると回すと簡単に味噌の計量ができます。		
●毎日の味噌汁が、簡単に一定の味付けで作ることができます。		
●味噌を計量したら、そのまま味噌汁として使うことができます。		
●お湯や調味料を添える時にも便利に使えます。		



⑱18-8 パイプ柄 味噌取ドラー

ページコード	全長	重量	商品コード	価格
2人用 3-0600-1801	φ40×165	50g	1501950	¥1,300
1人用 3-0600-1802	φ30×160	18g	1501960	¥670
材質:18-8ステンレススチール				
●くると回していつも同じ味噌汁の味付けができます。				



⑲みそ汁上手

ページコード	商品コード	価格
KJ-150 3-0600-1901	8020200	¥2,000
φ38×全長234		
材質:本体/18-8ステンレス 指当て/ポリプロピレン(耐熱温度90℃)		
●目盛りを合わせてみその中に差し込みクルッと回すと、必要な分だけ味噌が取り出せます。		

⑳18-8 味噌取マッシャー
使ってみそ

ページコード	商品コード	価格
3-0600-2001	4231170	¥800
全長:240		
ハンドル/ポリプロピレン(耐熱110℃)		
●味噌を取り出す、溶くがこれ1本でできます。		

●このカタログに掲載されている価格は、2023年9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。