

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

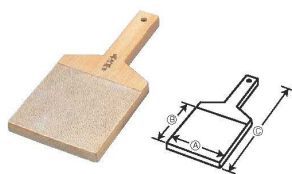
22 レモン絞り・  
ニンニク絞り

23 デイスペンサー・  
ドレッシングボトル

24 調味料入

最高級本鮫皮をかたくなにこだわり、  
丹念につくり上げました

紫檀・黒檀に最高級本鮫皮を厳選し、  
丹念につくり上げました

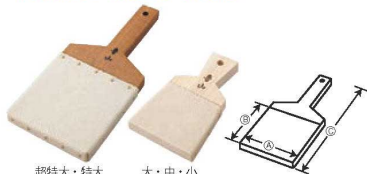


① 鮫皮おろし

| ページコード | ④           | ⑥   | ⑧   | 商品コード | 価格              |
|--------|-------------|-----|-----|-------|-----------------|
| 超特大    | 4-0525-0101 | 113 | 140 | 273   | 3531801 ¥21,000 |
| 特大     | 4-0525-0102 | 111 | 118 | 237   | 0504301 ¥18,000 |
| 大      | 4-0525-0103 | 82  | 70  | 138   | 0504401 ¥4,900  |
| 中      | 4-0525-0104 | 62  | 58  | 112   | 0504501 ¥3,200  |
| 小      | 4-0525-0105 | 51  | 45  | 83    | 0504601 ¥1,800  |

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 魯山 鮫皮おろし

| ページコード | ④           | ⑥   | ⑧   | 商品コード | 価格              |
|--------|-------------|-----|-----|-------|-----------------|
| 超特大    | 4-0525-0201 | 130 | 123 | 245   | 2303090 ¥32,000 |
| 特大     | 4-0525-0202 | 115 | 110 | 223   | 2303110 ¥27,000 |
| 大      | 4-0525-0203 | 86  | 80  | 148   | 2303120 ¥7,000  |
| 中      | 4-0525-0204 | 66  | 62  | 117   | 2303130 ¥5,000  |
| 小      | 4-0525-0205 | 53  | 50  | 90    | 2303140 ¥3,500  |

材質:超特大/ナラ材 特大・大・中・小/ヒノキ材

鉄/ステンレス製金メッキ

●鮫皮を木台の側面まで巻いて鉄で止めています。

●特選最高級本鮫皮を使用



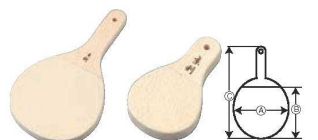
③ 魯久 鮫皮おろし

| ページコード | ④           | ⑥   | ⑧   | 商品コード | 価格              |
|--------|-------------|-----|-----|-------|-----------------|
| 超特大    | 4-0525-0301 | 120 | 162 | 275   | 2303150 ¥42,000 |
| 特大     | 4-0525-0302 | 115 | 120 | 232   | 2303160 ¥36,000 |
| 大      | 4-0525-0303 | 80  | 83  | 137   | 2303170 ¥9,600  |
| 中      | 4-0525-0304 | 61  | 68  | 112   | 2303180 ¥6,800  |
| 小      | 4-0525-0305 | 53  | 53  | 82    | 2303190 ¥4,800  |

材質:紫檀、黒檀 鉄/ステンレス製金メッキ

●鮫皮を木台の側面まで巻いて鉄で止めています。

●特選最高級本鮫皮を使用



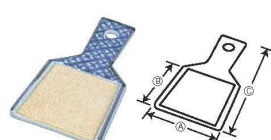
④ 京利 鮫皮おろし

| ページコード | ④           | ⑥   | ⑧   | 商品コード | 価格              |
|--------|-------------|-----|-----|-------|-----------------|
| 超特大    | 4-0525-0401 | 131 | 122 | 245   | 2286301 ¥24,000 |
| 特大     | 4-0525-0402 | 120 | 110 | 223   | 2286401 ¥21,000 |
| 大      | 4-0525-0403 | 88  | 80  | 148   | 2286501 ¥5,600  |
| 中      | 4-0525-0404 | 70  | 63  | 120   | 2286601 ¥4,100  |
| 小      | 4-0525-0405 | 56  | 50  | 91    | 2286701 ¥2,600  |

●天然木、高級本鮫皮を使用

●わさびを丸くすりおろせる道具を追求した形が出来上がりました。ま

め細かきすりおろしで、わさび本来の香りと辛さを損ないません。



⑤ 陶磁器製 鮫皮おろし

| ページコード | ④           | ⑥  | ⑧  | 商品コード | 価格             |
|--------|-------------|----|----|-------|----------------|
| 大      | 4-0525-0501 | 75 | 68 | 134   | 6335700 ¥5,000 |
| 中      | 4-0525-0502 | 68 | 59 | 120   | 6335800 ¥4,200 |
| 小      | 4-0525-0503 | 58 | 50 | 100   | 6335900 ¥3,600 |

※使用後は一度、さっと水洗いをし、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  
で使いますと、皮がムレてはがれます。お湯や水につけたり、  
天日に干しますとがれの原因になります。水やお湯につけな  
いください。



⑥ わさび専用  
便利ハケ ミニ

| ページコード      | 商品コード   | 価格     |
|-------------|---------|--------|
| 4-0525-0601 | 2303210 | ¥1,350 |

外寸:25×110

材質:バヤン

●すり下ろしたわさびをきれいにすくい取れます。

刃を使わない安全なおろし金



刃を使わない特有のあじろ模様  
突起で、手が触れても痛くなく、  
ケガもしないおろし器です。



にんにくの様な小さな食材も最  
後まで安全にすりおろせます。

⑦ トミタ式おろし金

| ページコード              | 商品コード   | 価格     |
|---------------------|---------|--------|
| tmo-001 4-0525-0701 | 0504200 | ¥3,900 |

外寸:180×80×H5

材質:18-8ステンレス鋼

●卓上使用に最適なサイズで、わさびや生姜、薬味等を  
その場でおろすことができます。

●刃に引っかかることがないため水につけるだけで簡単  
にヨコレが落ちます。



⑧ 立つ薬味おろし

| ページコード             | 商品コード   | 価格     |
|--------------------|---------|--------|
| SS-160 4-0525-0801 | 8009700 | ¥1,800 |

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絶妙なカーブライン

●「本格斜め刃」

●「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」が非常に便利です。



⑨ 18-8 夕華 オロシ金

| ページコード      | 商品コード   | 価格     |
|-------------|---------|--------|
| 4-0525-0901 | 6278200 | ¥1,135 |

外寸:160×55×H168

⑩ 18-0 銀杏型 ミニ 卸金

| ページコード      | 商品コード   | 価格   |
|-------------|---------|------|
| 4-0525-1001 | 5693400 | ¥880 |

外寸:165×50



ミニおろし金

| ページコード            | 外寸     | 商品コード   | 価格   |
|-------------------|--------|---------|------|
| ⑪ フグ 4-0525-1101  | 112×67 | 7521500 | ¥850 |
| ⑫ ヒラメ 4-0525-1201 | 115×63 | 7521600 | ¥850 |
| ⑬ タイ 4-0525-1301  | 107×63 | 7521700 | ¥850 |
| ⑭ イカ 4-0525-1401  | 110×60 | 7521800 | ¥850 |

材質:ステンレス

⑮ オロス おろし金

| ページコード      | 商品コード   | 価格     |
|-------------|---------|--------|
| 4-0525-1501 | 2746700 | ¥2,000 |

外寸:45×200×H10 材質:ステンレス

●画面にカーブをつけたトレー形状で、こぼれにくく、  
汁ものなどは薬味を溶かしながら入れられます。

⑯ ステンレス おろしスプーン

| ページコード             | 商品コード   | 価格     |
|--------------------|---------|--------|
| TM1365 4-0525-1601 | 5040260 | ¥1,700 |

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。

⑰ 18-8丸型  
安全おろし金 (細目)

| ページコード      | 商品コード   | 価格     |
|-------------|---------|--------|
| 4-0525-1701 | 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