

Catalogue No.

20633-596

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

596



①UK 18-8 パンチング
こしテポ

ページコード	商品コード	価格
--------	-------	----

4-0596-0101 7435600 ¥8,500
外寸:①170 ②115 ③245
パンチング穴径:1.1mm
●引掛付



②18-8 プロみそこし
(16メッシュ)

ページコード	商品コード	価格
--------	-------	----

4-0596-0201 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
--------	-------	----

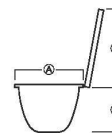
4-0596-0301 1272330 ¥3,980
外寸:①125 ②112 ③180
材質:本体/18-8ステンレス
ハンドル/シリコン
パンチング穴径:2.2mm



④18-8 木柄 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 4-0596-0401 123 90 170 3028200 ¥1,550
小 4-0596-0402 90 70 170 3028300 ¥1,300
●18メッシュ
●引掛付



41
きね・うす
もちつき機

34
みそこし



⑤UK 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
--------	-------	----

4-0596-0501 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



⑥18-8 共柄 みそこし
(スプーン付)

ページコード	商品コード	価格
--------	-------	----

4-0596-0601 8193000 ¥1,400
外寸:①110 ②65 ③150
●14メッシュ
●引掛付



⑦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 4-0596-0701 8310100 ¥1,200
みそこし:①93 ②77 ③140
豆お玉:φ59×190
●14メッシュ



⑧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 4-0596-0801 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℃)
●鍋、鍋、お玉等のフタに立て掛けられるストッパー付・引掛付



⑨18-8 万能こし (12メッシュ)

ページコード	商品コード	価格
--------	-------	----

4-0596-0901 2310370 ¥810
①120 ②83 ③157
●「こす」「ゆでる」「水をきる」の3役をこなす万能こし器

⑩万能こし (すり棒付)

ページコード	商品コード	価格
--------	-------	----

L-0214 4-0596-1001 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



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 4-0596-1101 130 90 150 2001401 ¥1,800
⑫小 4-0596-1201 90 80 140 2001501 ¥1,500
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
--------	-------	----

4-0596-1301 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
--------	-------	----

4-0596-1401 6277900 ¥1,265
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	商品コード	価格
--------	---	---	-------	----

大 4-0596-1501 120 80 95 8193800 ¥1,400
小 4-0596-1502 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 4-0596-1601 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 4-0596-1701 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/アイロン
●大小の丸い計量部を味噌に差しこく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。
●鍋湯きや調味料を混ぜ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 4-0596-1801 φ40×165 50g 1501950 ¥1,300
1人用 4-0596-1802 φ30×160 18g 1501960 ¥670
材質:18-8ステンレススチール
●ぐるぐる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 4-0596-1901 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クルと回す
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
--------	-------	----

4-0596-2001 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。

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