

Catalogue No.

20666-347

347 抗菌・カラー

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

03 フライパン

04 鍋全般

05 ブランドキッチン
コレクション

06 オープンウェア

07 ホテルパン・
ガストロノームパン

08 庖丁

CookinCut
Made in Japan Since1965



Check!

木に近い刃あたり

木の質感に近い「刃あたりの良さ」と、衛生面に求められる「傷つきにくさ」を高い次元で両立させたまな板です。
洗いやすく、しかも乾きがとても早く清潔です。



アサヒ クッキングカット ゴムまな板

耐熱 130℃

規格	サイズ	重量(kg)	①厚さ15mm	価格	重量(kg)	②厚さ20mm	価格	重量(kg)	③厚さ30mm	価格
101号	500×250	2.3	5-0347-0101 0648500	¥10,340	3.0	5-0347-0201 0648600	¥13,750	4.6	5-0347-0301 0648700	¥20,350
102号	500×330	3.0	5-0347-0102 0648800	¥13,750	4.0	5-0347-0202 0648900	¥18,040	6.0	5-0347-0302 0649000	¥27,060
103号	600×300				4.3	5-0347-0203 0649100	¥19,580	6.5	5-0347-0303 0649200	¥28,930
104号	600×330	3.6	5-0347-0103 0649300	¥15,840	4.8	5-0347-0204 0649400	¥21,450	7.2	5-0347-0304 0649500	¥32,120
105号	750×330	4.4	5-0347-0104 0649600	¥20,020	5.9	5-0347-0205 0649700	¥26,840	8.8	5-0347-0305 0649800	¥40,260
106号	900×300				6.5	5-0347-0206 0649900	¥29,040	9.7	5-0347-0306 0650000	¥43,560
107号	900×360				7.8	5-0347-0207 0650100	¥35,090	11.7	5-0347-0307 0650200	¥52,690
108号	900×450				9.7	5-0347-0208 0650300	¥43,340	14.6	5-0347-0308 0650400	¥65,560
109号	1,000×330	5.9	5-0347-0105 0650500	¥26,620	7.9	5-0347-0209 0650600	¥35,640	11.8	5-0347-0309 0650700	¥53,350
110号	1,000×370	6.7	5-0347-0106 0650800	¥30,140	8.9	5-0347-0210 0650900	¥40,150	13.4	5-0347-0310 0651000	¥59,730
111号	1,000×400	7.2	5-0347-0107 0651100	¥32,450	9.6	5-0347-0211 0651200	¥43,230	14.4	5-0347-0311 0651300	¥64,900
112号	1,000×500	9.0	5-0347-0108 0651400	¥40,590	12.0	5-0347-0212 0651500	¥54,230	18.0	5-0347-0312 0651600	¥81,070
113号	1,000×1,000	18.0	5-0347-0109 0651700	¥81,070	24.0	5-0347-0213 0651800	¥108,020	36.0	5-0347-0313 0651900	¥162,580
114号	1,200×450				13.0	5-0347-0214 0652000	¥58,300	19.5	5-0347-0314 0652100	¥88,110
115号	1,200×600				17.3	5-0347-0215 0652200	¥77,660	26.0	5-0347-0315 0652300	¥116,800
116号	1,500×600				21.6	5-0347-0216 0652400	¥97,240	32.4	5-0347-0316 0652500	¥146,410
117号	1,800×600				25.9	5-0347-0217 0652600	¥117,150	38.9	5-0347-0317 0652700	¥175,670
118号	1,800×900				38.9	5-0347-0218 0652800	¥175,670	58.3	5-0347-0318 0652900	¥262,900
119号	2,000×1,000				48.0	5-0347-0219 0653000	¥216,810	72.0	5-0347-0319 0653100	¥326,150

●刃あたりを良くする為、木粉を配合しています。
●特殊ゴム素材の為、食洗器・保管庫・殺菌庫のご使用は避けてください。
※特注サイズ承ります。

④アサヒ クッキングカット
抗菌ゴム まな板

耐熱 130℃

	ページコード	サイズ	厚さ	kg	商品コード	価格
G101	5-0347-0401	500×250	20	3.2	6764410	¥20,790
G102	5-0347-0402	500×330	20	4.0	6764510	¥23,980
G103	5-0347-0403	600×300	20	4.3	6764610	¥26,180
G104	5-0347-0404	600×330	20	4.8	6764710	¥28,490
G105	5-0347-0405	750×330	20	5.9	6764810	¥35,750
G106	5-0347-0406	900×300	20	6.5	6764910	¥38,720

●刃あたりを良くする為、木粉を配合しています。
●特殊ゴム素材の為、食洗器・保管庫・殺菌庫のご使用は避けてください。
※特注サイズ承ります。



⑤業務用 抗菌まな板
パルト (合成ゴム)

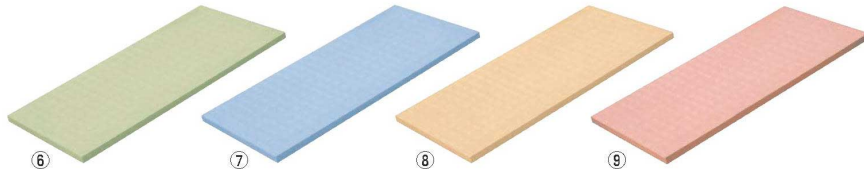
耐熱 90℃

ページコード	サイズ	厚さ	kg	商品コード	価格	
セミプロW	5-0347-0501	450×245	14	1.7	1847030	¥18,000
M	5-0347-0502	600×300	15	3.0	1847020	¥28,000

※主な板に練り込んである抗菌剤と銀イオンの働きにより、主な板自体が抗菌能力を持つ、従来では考えられない新発想のものにも開発されました。

●光触媒反応による抗菌・脱色・変色防止をプラスしました。

●まな板に練り込んである抗菌剤と銀イオンの働きにより、まな板自体が抗菌能力を持つ、従来では考えられない新発想のもとに開発されました。
●光触媒反応による抗菌・脱臭・変色防止をプラスしました。



アサヒ カラーまな板 (合成ゴム)

耐熱 100℃

	サイズ	厚さ	kg	⑥グリーン	⑦ブルー	⑧クリーム	⑨ピンク	価格
SC-101	500×250	15	2.1	5-0347-0601 3510810	5-0347-0701 3510820	5-0347-0801 3510840	5-0347-0901 3510830	¥10,340
SC-102	500×330	15	2.7	5-0347-0602 3510910	5-0347-0702 3510920	5-0347-0802 3510940	5-0347-0902 3510930	¥13,750
SC-103	600×300	15	3.0	5-0347-0603 3511010	5-0347-0703 3511020	5-0347-0803 3511040	5-0347-0903 3511030	¥14,740

●木粉を配合してあらず、吸水率0%でお手入れ簡単
※肉、魚、野菜などの用途別にお使いください。

●このカタログに掲載されている価格は、2025年9月1日現在のもので、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。