

Catalogue No.

20666-525

525

薬味おろし

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

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

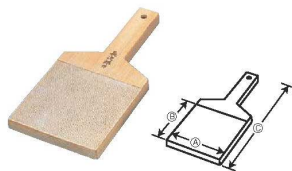
20 肉類・下ごしらえ

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



① 鮫皮おろし

ページコード	A	B	C	商品コード	価格
超特大	5-0525-0101	113	140	273	3531801 ¥21,000
特大	5-0525-0102	111	118	237	0504301 ¥18,000
大	5-0525-0103	82	70	138	0504401 ¥5,300
中	5-0525-0104	62	58	112	0504501 ¥3,500
小	5-0525-0105	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。



④ 京利 鮫皮おろし

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

●天然木・高級本鮫皮を使用
●わさびをえぐってすりおろせる道具を追求した形が出来上がりました。きめの細かいすりおろして、わさび本来の香りと辛さを損ないません。



⑦ 立つ薬味おろし

ページコード	商品コード	価格
SS-160	5-0525-0701	8009700 ¥2,100

外寸:50×32×H160
材質:18-0ステンレス
●作りおろした食材が流れやすい絶妙なカーブライン
●「本格銅製」
●「自立するわらし金」ですので調理中、または食卓で「ちょい置き」が非常に便利です。

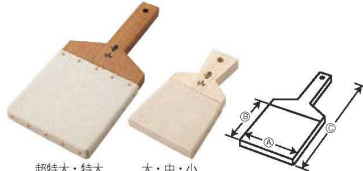


ミニおろし金

ページコード	外寸	商品コード	価格
⑩ フグ	5-0525-1001	112×67	7521500 ¥950
⑪ ヒラメ	5-0525-1101	115×63	7521600 ¥950
⑫ タイ	5-0525-1201	107×63	7521700 ¥950
⑬ イカ	5-0525-1301	110×60	7521800 ¥950

材質:ステンレス

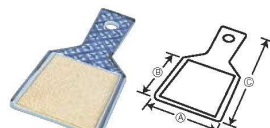
最高級本鮫皮をかたくなこだわり、
丹念につくり上げました



② 魯山 鮫皮おろし

ページコード	A	B	C	商品コード	価格
超特大	5-0525-0201	130	123	245	2303090 ¥32,000
特大	5-0525-0202	115	110	223	2303110 ¥27,000
大	5-0525-0203	86	80	148	2303120 ¥7,000
中	5-0525-0204	66	62	117	2303130 ¥5,000
小	5-0525-0205	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



⑤ 陶磁器製 鮫皮おろし

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

※使用した後は一度、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用しますと、皮がムレてはがれます。お湯や水につけたり、天日に干すとのはがれの原因になります。水やお湯につけないでください。

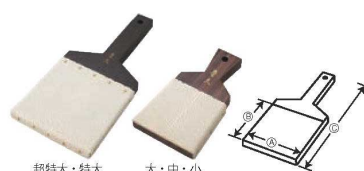


⑧ 18-8 夕華 オロシ金

ページコード	商品コード	価格
5-0525-0801	6278200	¥1,135

外寸:60×55×H168

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



③ 魯久 鮫皮おろし

ページコード	A	B	C	商品コード	価格
超特大	5-0525-0301	120	162	275	2303150 ¥42,000
特大	5-0525-0302	115	120	232	2303160 ¥36,000
大	5-0525-0303	80	83	137	2303170 ¥9,600
中	5-0525-0304	61	68	112	2303180 ¥6,800
小	5-0525-0305	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



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
5-0525-0601	2303210	¥1,350

外寸:25×110
材質:バキヤン
●すり下ろしたわさびをきれいにすくい取れます。



⑨ 18-0 銀杏型 ミニ 卸金

ページコード	商品コード	価格
5-0525-0901	5693400	¥1,000

外寸:65×50



⑭ 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	5-0525-1401	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。