

Catalogue No.

20666-598

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 598



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
--------	-------	----

5-0598-0101 7435600 ¥8,700

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
--------	-------	----

5-0598-0201 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
--------	-------	----

5-0598-0301 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

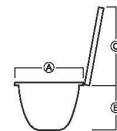


④18-8 木柄 みそこし (こし棒付)

ページコード	①	②	③	商品コード	価格
--------	---	---	---	-------	----

大 5-0598-0401 123 90 170 3028200 ¥1,650

小 5-0598-0402 90 70 170 3028300 ¥1,400
●18メッシュ
●引掛付



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



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
--------	-------	----

5-0598-0501 1272340 ¥1,980

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
--------	-------	----

5-0598-0601 8193000 ¥1,400

外寸:①110 ②65 ③150
材質:18-8ステンレス
●16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 5-0598-0701 8310100 ¥1,200

みそこし:①93 ②77 ③140
豆お玉:①59×190
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℃)
●14メッシュ
●銅、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



⑧18-8 万能こし
(12メッシュ)

ページコード	商品コード	価格
--------	-------	----

5-0598-0801 2310370 ¥810

①120 ②83 ③157
材質:18-8ステンレス
●「こす」「砕る」「水をきる」の3役をこな
す万能こし器



⑨万能こし (すり棒付)

ページコード	商品コード	価格
--------	-------	----

L-0214 5-0598-0901 0701100 ¥1,700

外寸:①125 ②105 ③165
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
●14メッシュ



18-8 共柄万能こしセット
(レンゲ付)

ページコード	①	②	③	商品コード	価格
--------	---	---	---	-------	----

⑩大 5-0598-1001 130 90 150 2001401 ¥1,800

⑪小 5-0598-1101 90 80 140 2001501 ¥1,500

レンゲ:18-0ステンレス
●16メッシュ
●引掛付



⑫18-8 ふた付
みそこし (こし棒付)

ページコード	商品コード	価格
--------	-------	----

5-0598-1201 8325000 ¥1,550

①90 ②75 ③160
●18メッシュ
●引掛付

⑬夕華 18-8 みそこし

ページコード	商品コード	価格
--------	-------	----

5-0598-1301 6277900 ¥1,265

①90 ②75 ③165
●18メッシュ
●引掛付



⑭アルマイト PC柄
みそこし (こし棒付)

ページコード	①	②	③	商品コード	価格
--------	---	---	---	-------	----

大 5-0598-1401 120 80 95 8193800 ¥1,400

小 5-0598-1402 105 85 95 8193900 ¥1,200
●パンチング穴径:2.5mm
●引掛無



⑮18-8 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 5-0598-1501 0730230 ¥1,100

①90 ②70 ③170
●引掛付



⑯計量みそドラー

ページコード	商品コード	価格
--------	-------	----

LS1500 5-0598-1601 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/ダイロン
●大小の丸い計量部を味噌に差してくり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。
●粥湯きや調味料を混ぜる時にも便利に使えます。



⑰18-8 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 5-0598-1701 φ40×165 50g 1501950 ¥1,300

1人用 5-0598-1702 φ30×160 18g 1501960 ¥670

材質:18-8ステンレススチール
●くりと回していつも同じ味噌汁の味付けができます。



⑱みそ汁上手

ページコード	商品コード	価格
--------	-------	----

KJ-150 5-0598-1801 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。

⑲18-8 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
--------	-------	----

5-0598-1901 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、2025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。