

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

つま切り・かつらむき 408

つま切り
かつらむき
あみ切り



①つま太郎

ページコード 商品コード 価格

6-0408-0101 2721400 ¥51,500

外寸:300×250×H170

重量:1.9kg

かつらむき寸法:幅120mm

付属品:兼用平刃(かつらむきブレン、ツマ切アダプター)、くし刃0.8mm付、

投げ網アダプター、おどり網アダプター

交換部品

かつらむきブレン } 兼用平刃 6-0408-0102 3928800 ¥1,900

ツマ切アダプター } 6-0408-0103 3929400 ¥6,900

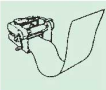
くし刃0.8mm付 6-0408-0103 3929400 ¥6,900

投げ網アダプター 6-0408-0104 3932700 ¥11,000

おどり網アダプター 6-0408-0105 3932800 ¥11,000

※4種類アダプター付(替刃は別売可能です。)

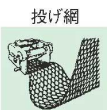
一台4役つま太郎
(標準装備)
かつらむき



剣・つまきり



おどり網



投げ網

つま切り
かつらむき



②かつらむきビールS

ページコード 商品コード 価格

6-0408-0201 0771000 ¥27,000

外寸:300×240×H165

かつらむき寸法:幅120mm

厚み0.5mm(厚み調整シートなし)

重量:1.7kg

付属品:平刃

交換部品 平刃 6-0408-0202 3928800 ¥1,900

(使用方法)

●大根、人参などを必要な寸法に輪切りにします。(12cm位まで)パイプ

(シャフト)に大根(又は人参等)を差し込みハンドルを右へ回しながら

ブレンを材料に近づけます。思いのままにかつらむきができます。

●ツマを作る場合は③ビールS用ツマ切アダプターセットをご使用ください(別売)

部品図は資料集P2588をご参照ください。



※表示のアイコンはオプションが必要な場合があります。

**③かつらむきビールS用部品
ツマ切アダプターセット**

ページコード 商品コード 価格

6-0408-0301 0771400 ¥12,500

付属品:くし刃0.8mm、平刃

交換部品

くし刃0.8mm 6-0408-0302 3929400 ¥6,900

平刃 6-0408-0303 3928800 ¥1,900



**④ブレンダー用
(つま切用)**

ページコード 商品コード 価格

6-0408-0401 0771600 ¥2,700

外寸:195×164×H46

重量:0.3kg

●かつらむきした材料で簡単に美味しいツマ

がつくれます。



つま切り
かつらむき



⑤新つまさん

ページコード 商品コード 価格

6-0408-0501 0771800 ¥27,000

外寸:240×260×H160 重量:1kg

かつらむき寸法:幅80

かつらむき厚さ:4段階調整(0.8/1.0/1.2/1.4mm)

付属品:くし刃0.8mm、平刃

交換部品

くし刃0.8mm 6-0408-0502 3932200 ¥5,700

平刃 6-0408-0503 3932100 ¥1,900

●かつらむき、ツマ切がワンタッチで切替できます。

使い易い送り装置付!!



⑧回転つまきり君

ページコード 商品コード 価格

6-0408-0801 8783000 ¥8,200

外寸:273×116×H160 重量:0.8kg

付属品:平刃、くし刃(1mm、2.5mm、4mm)

交換部品

平刃 6-0408-0802 8783010 ¥1,200

くし刃 1mm 6-0408-0803 8783020 ¥2,600

2.5mm 6-0408-0804 8783030 ¥2,600

4mm 6-0408-0805 8783040 ¥2,600

※出荷時はクシ刃1mmが、本体にセットされています。

●独自開発の送り装置の採用でどなたでも簡単にツマ切ができます。

●リボン切り(ラセン状のかつらむき)も切れるので、さらに盛り付けを美しく仕上げます。

最大取付幅180mmの幅広かつらむき器



**⑥かつらむき
ベジキュー**

ページコード 商品コード 価格

6-0408-0601 3547900 ¥30,900

外寸:360×160×H210 重量:1.4kg

かつらむき寸法:幅180 厚み0.5mm

太さ6100まで対応

●ハンドルを回すと左右にスライドする刃物は

、魚丁でむいたようなみずみずしいツマを

生み出します。

●大根の取付けは、簡単なパイプ固定式



商品動画はこちら

つま切り

**⑦手動 ツマカッター
つまきり君**

ページコード 商品コード 価格

6-0408-0701 7248400 ¥18,000

外寸:370×135×H210 重量:1.3kg

付属品:平刃(10枚入)、くし刃(1.0mm、2.5mm)

交換部品

平刃(10枚入) 6-0408-0702 7248500 ¥1,500

くし刃1.0mm 6-0408-0703 7248600 ¥2,600

2.5mm 6-0408-0704 7248700 ¥2,600

4mm 6-0408-0705 7248800 ¥2,600

●粗さの必要、刃物のお手入れがラクラク

●自動送り(1mmピッチ)と手押し送りの両用

●材料をセットしてまわすだけでツマが簡単にできます。



⑨菜種器

ページコード 商品コード 価格

6-0408-0901 0773000 ¥9,300

外寸:270×116×H165 重量:0.56kg

付属品:平刃、くし刃(細目、中目、荒目)

交換部品

平刃 6-0408-0902 0773100 ¥760

くし刃・細目 6-0408-0903 0773200 ¥720

中目 6-0408-0904 0773300 ¥470

荒目 6-0408-0905 0773400 ¥420

●皮をむいた大根を10cm位に切り、センターに差し込みハンドル

を回すだけで、簡単につま切ができます。

⑩コックヘルプ

ページコード 商品コード 価格

6-0408-1001 0773500 ¥4,700

外寸:135×95×H200 重量:0.31kg

付属品:平刃、くし刃(細目、中目、荒目)

交換部品

平刃 6-0408-1002 0773600 ¥580

くし刃・細目 6-0408-1003 0773200 ¥720

中目 6-0408-1004 0773300 ¥470

荒目 6-0408-1005 0773400 ¥420

※サイズはハンドル部分を含みません。

●菜種器の概型

●皮をむいた大根を8cm位に切り、ハンドルを回すだけ

⑪大漁網切器

ページコード 商品コード 価格

6-0408-1101 0771700 ¥10,900

外寸:139×36×H53 重量:0.61kg

●かつらむきしたものを専用ゴム板等に置

いて押し当てただけできれいな網切がで

きます。



商品動画はこちら

●このカタログに掲載されている価格は、2026年6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。

17 ハサミ

18 ピーラー・芽取り・野菜細工

11 調理機械 (下ごしらえ)

12 ボール・洗い桶

13 水切り・ザル

14 計量スプーン

15 ロート・スコップ

16 缶切・栓抜