

令和 5年 10月 18日

加 賀 市 長
(担当 総務部財政課)

見 積 依 頼 書

下記のとおり見積徴収を行いますので、見積書を提出されるようお願いします。

物 件 名 等	給食用消耗品) 調理器具
見積提出期限 及 び 場 所	令和 5年 10月 26日 午前 11時 00分 加賀市役所 総務部 財政課
見積書宛名	加賀市長 宮元 陸
納 入 期 限	令和 5年 11月 10日
納 入 場 所	指定の小中学校
落 札 方 法	単価落札
注意事項	1 指定日時までに提出されない場合は、見積をご辞退されたものと解釈させていただきます。 2 会社にあっては社印、代表者印を、個人についても記名捺印をお願いいたします。

伺 番 号 第 0000234 号

品 目 明 細

年 度 令和 5 年度

件 名 給食用消耗品) 調理器具

伺 番 号 0000234

1 / 3

No.	品 名	消耗品・備品・報償品 (単位:本)	分類番号	001-009-000
1	規 格	牛刀 刃渡り180mm グリーン *山代小		
	数 量	8 本		
No.	品 名	消耗品・備品・報償品 (単位:本)	分類番号	001-009-000
2	規 格	三徳 刃渡り170mm グリーン *錦城東小		
	数 量	3 本		
No.	品 名	消耗品・備品・報償品 (単位:本)	分類番号	001-009-000
3	規 格	ボンシェフペティナーナイフ 刃渡り145mm *錦城東小		
	数 量	1 本		
No.	品 名	消耗品・備品・報償品 (単位:個)	分類番号	001-002-000
4	規 格	アルミ一重汁食缶 6L *東谷口小		
	数 量	3 個		
No.	品 名	消耗品・備品・報償品 (単位:個)	分類番号	001-002-000
5	規 格	アルミ一重汁食缶 10L *橋立中		
	数 量	1 個		
No.	品 名	消耗品・備品・報償品 (単位:組)	分類番号	001-006-000
6	規 格	ハイロン箸 19.5cm 朱 *片山津中		
	数 量	230 組		
No.	品 名	消耗品・備品・報償品 (単位:個)	分類番号	001-002-000
7	規 格	すくい網抗菌角柄用 280×250×63mm *錦城小		
	数 量	2 個		

品 目 明 細

年 度 令和 5 年度

件 名 給食用消耗品) 調理器具

伺 番 号 0000234

2 / 3

No.	品 名	消耗品・備品・報償品 (単位: 個)	分類番号	001-002-000
8	規 格	すくい網抗菌角柄用 250×220×73mm *作見小		
	数 量	3 個		
No.	品 名	消耗品・備品・報償品 (単位: 本)	分類番号	001-009-000
9	規 格	抗菌角柄 (ワンプッシュ式) 350mm *山代中		
	数 量	2 本		
No.	品 名	消耗品・備品・報償品 (単位: 本)	分類番号	001-009-000
10	規 格	抗菌角柄 (ワンプッシュ式) 450mm *錦城小 他		
	数 量	10 本		
No.	品 名	消耗品・備品・報償品 (単位: 本)	分類番号	001-009-000
11	規 格	共柄汁杓子 大90cc *南郷小		
	数 量	6 本		
No.	品 名	消耗品・備品・報償品 (単位: 本)	分類番号	001-009-000
12	規 格	共柄うどん杓子 カギ無右利き用 85×205mm *山代中		
	数 量	14 本		
No.	品 名	消耗品・備品・報償品 (単位: 個)	分類番号	001-002-000
13	規 格	箸消毒箆テーパー付・平板張 大 *片山津小		
	数 量	7 個		
No.	品 名	消耗品・備品・報償品 (単位: 個)	分類番号	001-002-000
14	規 格	ナイロンコーティング食器箆 *金明小		
	数 量	6 個		

品 目 明 細

年 度 令和 5 年度

件 名 給食用消耗品) 調理器具

伺 番 号 0000234

3 / 3

No.	品 名	消耗品・備品・報償品 (単位: 本)	分類番号	001-009-000
15	規 格	マジックしゃもじ ブラック 19cm *錦城小		
	数 量	30 本		
No.	品 名	消耗品・備品・報償品 (単位: 本)	分類番号	001-009-000
16	規 格	T=one万能トンブ 200mm *錦城小		
	数 量	30 本		
No.	品 名		分類番号	
17	規 格			
	数 量			
No.	品 名		分類番号	
18	規 格			
	数 量			
No.	品 名		分類番号	
19	規 格			
	数 量			
No.	品 名		分類番号	
20	規 格			
	数 量			
No.	品 名		分類番号	
21	規 格			
	数 量			

物品仕様書

	品名	規格	参考カタログ	数量	納入場所
①	牛刀〔05〕	刃渡り 180mm 040307-003 グリーン	MT kitchen Guide Vol.22	8	山代小
②	三徳〔05〕	刃渡り 170mm 040311-003 グリーン	MT kitchen Guide Vol.22	3	錦城東小
③	ボンシェフ ペティーナイフ 145mm〔-05〕	刃渡り 145mm 030519-001	MT kitchen Guide Vol.22	1	錦城東小
④	アルミー重汁食缶〔10〕	260×170mm 012034-005 6L(にぎり1ヶ付)	MT kitchen Guide Vol.22	3	東谷口小3
⑤	アルミー重汁食缶〔10〕	270×240mm 012034-001 10L(にぎり1ヶ付)	MT kitchen Guide Vol.22	1	橋立中1
⑥	ハイロン箸 H29	19.5cm 朱(R)	国際化工 MARUKEI キッズ&スケー ル用 食器カタログ	230	片山津中
⑦	すくい網抗菌角柄用〔10〕	280×250×63mm 013659-006 ナス型	MT kitchen Guide Vol.22	2	錦城小
⑧	すくい網抗菌角柄用〔10〕	250×220×73mm ナス型 013659-002	MT kitchen Guide Vol.22	3	作見小
⑨	抗菌角柄 (ワンブッシュ式) 〔10〕	全長 350mm 050147-001	MT kitchen Guide Vol.22	2	山代中
⑩	抗菌角柄 (ワンブッシュ式) 〔10〕	全長 450mm 050147-002	MT kitchen Guide Vol.22	10	錦城小2 作見小3 錦城中3 山代中2
⑪	18-0共柄汁杓子〔M〕	012014-003 大 90cc	MT kitchen Guide Vol.22	6	南郷小
⑫	18-0 共柄うどん杓子〔M〕	カギ無右利き用 85×205mm 003035-004	MT kitchen Guide Vol.22	14	山代中
⑬	18-8箸消毒箸 テーパー付・ 平板張〔M〕	大 260×102×67mm 026133-004	MT kitchen Guide Vol.22	7	片山津小
⑭	ナイロンコーティング 食器籠〔M〕	390×360×200mm 012336-002	MT kitchen Guide Vol.22	6	金明小
⑮	マジックしゃもじ ブラック〔M〕	19cm 035288-019	MT kitchen Guide Vol.22	30	錦城小
⑯	T=one万能トング〔M〕	200mm 019879-001	MT kitchen Guide Vol.22	30	錦城小

備考

- ・同等品可(同等品で見積もりの場合、カタログのコピー等詳細のわかるものを添付してください。)
- ・価格には送料を含みます。
- ・納入期限 令和5年11月10日(金)
- ・納品は午後にしてください。
- ・物品が揃ったものより納入をお願いします。
- ・担当:教育庶務課 山口(72-7975)

龍治カラーグリップシリーズ

食材に合わせて使い分けHACCP対応。

材質：刃部/モリブデン・バナジウム鋼(本刃付)
ハンドル/抗菌剤入りエラストマー樹脂

- エラストマー抗菌ハンドル一体構造
- 錆びに強い
- 水砥本刃付で切れ味持続します。



22-125-1 ペティナイフ(05)

刃渡り	全長	重量	背厚	ピンク	レッド	イエロー	グリーン	ブルー	ホワイト	ブラック	税抜価格
125mm	240mm	55g	1.8mm	RYC19P 040299-004	RYC19R 040299-005	RYC19Y 040299-007	RYC19G 040299-003	RYC19BL 040299-001	RYC19W 040299-006	RYC19B 040299-002	¥3,800
150mm	265mm	63g	1.8mm	RYC20P 040299-011	RYC20R 040299-012	RYC20Y 040299-014	RYC20G 040299-010	RYC20BL 040299-008	RYC20W 040299-013	RYC20B 040299-009	¥4,000

22-125-3 筋引(05)

刃渡り	全長	重量	背厚	ピンク	レッド	イエロー	グリーン	ブルー	ホワイト	ブラック	税抜価格
240mm	380mm	140g	2.5mm	RYC22P 040301-004	RYC22R 040301-005	RYC22Y 040301-007	RYC22G 040301-003	RYC22BL 040301-001	RYC22W 040301-006	RYC22B 040301-002	¥6,500
270mm	410mm	165g	2.5mm	RYC23P 040301-011	RYC23R 040301-012	RYC23Y 040301-014	RYC23G 040301-010	RYC23BL 040301-008	RYC23W 040301-013	RYC23B 040301-009	¥7,500

22-125-2 牛刀(05)

刃渡り	全長	重量	背厚	ピンク	レッド	イエロー	グリーン	ブルー	ホワイト	ブラック	税抜価格
180mm	320mm	130g	2.0mm	RYC13P 040300-004	RYC13R 040300-005	RYC13Y 040300-007	RYC13G 040300-003	RYC13BL 040300-001	RYC13W 040300-006	RYC13B 040300-002	¥4,500
210mm	350mm	160g	2.5mm	RYC14P 040300-011	RYC14R 040300-012	RYC14Y 040300-014	RYC14G 040300-010	RYC14BL 040300-008	RYC14W 040300-013	RYC14B 040300-009	¥5,500
240mm	380mm	170g	2.5mm	RYC15P 040300-018	RYC15R 040300-019	RYC15Y 040300-021	RYC15G 040300-017	RYC15BL 040300-015	RYC15W 040300-020	RYC15B 040300-016	¥6,500
270mm	415mm	275g	3.0mm	RYC16P 040300-025	RYC16R 040300-026	RYC16Y 040300-028	RYC16G 040300-024	RYC16BL 040300-022	RYC16W 040300-027	RYC16B 040300-023	¥8,500
300mm	445mm	295g	3.0mm	RYC17P 040300-032	RYC17R 040300-033	RYC17Y 040300-035	RYC17G 040300-031	RYC17BL 040300-029	RYC17W 040300-034	RYC17B 040300-030	¥10,500
330mm	475mm	335g	3.0mm	RYC18P 040300-039	RYC18R 040300-040	RYC18Y 040300-042	RYC18G 040300-038	RYC18BL 040300-036	RYC18W 040300-041	RYC18B 040300-037	¥12,500

22-125-4 骨スキ(05)

刃渡り	全長	重量	背厚	ピンク	レッド	イエロー	グリーン	ブルー	ホワイト	ブラック	税抜価格
150mm	285mm	135g	2.5mm	RYC21P 040302-004	RYC21R 040302-005	RYC21Y 040302-007	RYC21G 040302-003	RYC21BL 040302-001	RYC21W 040302-006	RYC21B 040302-002	¥5,000

22-125-5 菜切(05)

刃渡り	全長	重量	背厚	ピンク	レッド	イエロー	グリーン	ブルー	ホワイト	ブラック	税抜価格
165mm	305mm	140g	2.0mm	RYC12P 040303-004	RYC12R 040303-005	RYC12Y 040303-007	RYC12G 040303-003	RYC12BL 040303-001	RYC12W 040303-006	RYC12B 040303-002	¥4,500

22-125-6 三徳(05)

刃渡り	全長	重量	背厚	ピンク	レッド	イエロー	グリーン	ブルー	ホワイト	ブラック	税抜価格
170mm	310mm	120g	2.0mm	RYC11P 040304-005	RYC11R 040304-006	RYC11Y 040304-007	RYC11G 040304-004	RYC11BL 040304-002	RYC11W 040304-001	RYC11B 040304-003	¥4,500

22-125-7 パンスライサー(05)

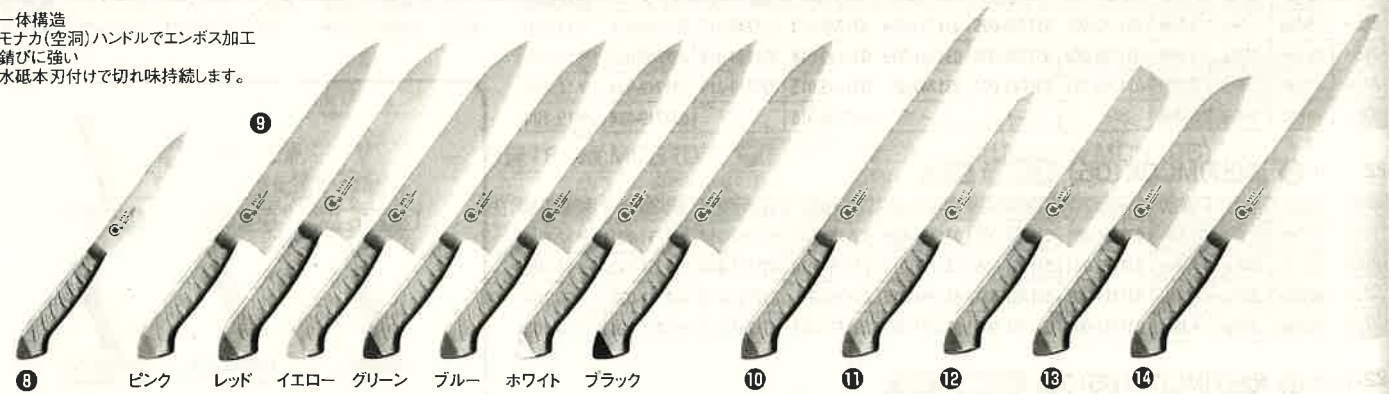
刃渡り	全長	重量	背厚	ピンク	レッド	イエロー	グリーン	ブルー	ホワイト	ブラック	税抜価格
230mm	370mm	110g	1.8mm	RYC24P 040298-004	RYC24R 040298-005	RYC24Y 040298-007	RYC24G 040298-003	RYC24BL 040298-001	RYC24W 040298-006	RYC24B 040298-002	¥4,500

龍治ステンカラーシリーズ

軽さと握りやすさを最優先に開発。
食材に合わせて使い分けHACCP対応。

材質：刃部/モリブデン・バナジウム鋼(本刃付)
ハンドル/18-8ステンレス(ウレタン焼付け塗装)

- 一体構造
- モナカ(空洞)ハンドルでエンボス加工
- 錆びに強い
- 水砥本刃付で切れ味持続します。



22-125-8 ペティナイフ(05)

刃渡り	全長	重量	背厚	ピンク	レッド	イエロー	グリーン	ブルー	ホワイト	ブラック	税抜価格
125mm	250mm	90g	1.8mm	RYS19P 040306-004	RYS19R 040306-005	RYS19Y 040306-007	RYS19G 040306-003	RYS19BL 040306-001	RYS19W 040306-006	RYS19B 040306-002	¥4,300
150mm	275mm	100g	1.8mm	RYS20P 040306-011	RYS20R 040306-012	RYS20Y 040306-014	RYS20G 040306-010	RYS20BL 040306-008	RYS20W 040306-013	RYS20B 040306-009	¥4,500

22-125-11 骨スキ(05)

刃渡り	全長	重量	背厚	ピンク	レッド	イエロー	グリーン	ブルー	ホワイト	ブラック	税抜価格
150mm	285mm	115g	2.5mm	RYS21P 040309-004	RYS21R 040309-005	RYS21Y 040310-007	RYS21G 040310-003	RYS21BL 040310-001	RYS21W 040310-006	RYS21B 040310-002	¥6,000

22-125-12 菜切(05)

刃渡り	全長	重量	背厚	ピンク	レッド	イエロー	グリーン	ブルー	ホワイト	ブラック	税抜価格
165mm	300mm	145g	2.0mm	RYS12P 040310-004	RYS12R 040310-005	RYS12Y 040311-007	RYS12G 040310-003	RYS12BL 040310-001	RYS12W 040310-006	RYS12B 040310-002	¥5,000

22-125-13 三徳(05)

刃渡り	全長	重量	背厚	ピンク	レッド	イエロー	グリーン	ブルー	ホワイト	ブラック	税抜価格
170mm	305mm	135g	2.0mm	RYS11P 040311-004	RYS11R 040311-005	RYS11Y 040311-007	RYS11G 040311-003	RYS11BL 040311-001	RYS11W 040311-006	RYS11B 040311-002	¥5,000

22-125-14 パンスライサー(05)

刃渡り	全長	重量	背厚	ピンク	レッド	イエロー	グリーン	ブルー	ホワイト	ブラック	税抜価格
230mm	365mm	125g	2.0mm	RYS24P 040305-004	RYS24R 040305-005	RYS24Y 040305-007	RYS24G 040305-003	RYS24BL 040305-001	RYS24W 040305-006	RYS24B 040305-002	¥5,000

22-125-9 牛刀(05)

刃渡り	全長	重量	背厚	ピンク	レッド	イエロー	グリーン	ブルー	ホワイト	ブラック	税抜価格
180mm	315mm	135g	2.0mm	RYS13P 040307-004	RYS13R 040307-005	RYS13Y 040307-007	RYS13G 040307-003	RYS13BL 040307-001	RYS13W 040307-006	RYS13B 040307-002	¥5,000
210mm	345mm	145g	2.5mm	RYS14P 040307-011	RYS14R 040307-012	RYS14Y 040307-014	RYS14G 040307-010	RYS14BL 040307-008	RYS14W 040307-013	RYS14B 040307-009	¥6,000
240mm	375mm	170g	2.5mm	RYS15P 040307-018	RYS15R 040307-019	RYS15Y 040307-021	RYS15G 040307-017	RYS15BL 040307-015	RYS15W 040307-020	RYS15B 040307-016	¥7,000
270mm	415mm	225g	2.5mm	RYS16P 040307-025	RYS16R 040307-026	RYS16Y 040307-028	RYS16G 040307-024	RYS16BL 040307-022	RYS16W 040307-027	RYS16B 040307-023	¥9,000
300mm	445mm	250g	2.5mm	RYS17P 040307-032	RYS17R 040307-033	RYS17Y 040307-035	RYS17G 040307-031	RYS17BL 040307-029	RYS17W 040307-034	RYS17B 040307-030	¥11,000

22-125-10 筋引(05)

刃渡り	全長	重量	背厚	ピンク	レッド	イエロー	グリーン	ブルー	ホワイト	ブラック	税抜価格
240mm	375mm	140g	2.5mm	RYS22P 040308-004	RYS22R 040308-005	RYS22Y 040308-007	RYS22G 040308-003	RYS22BL 040308-001	RYS22W 040308-006	RYS22B 040308-002	¥7,000
270mm	405mm	150g	2.5mm	RYS23P 040308-011	RYS23R 040308-012	RYS23Y 040308-014	RYS23G 040308-010	RYS23BL 040308-008	RYS23W 040308-013	RYS23B 040308-009	¥8,000

料理道具

調理器具

調理小物

包丁・まな板

保管庫

調理小物

調理小物

秤・タイマー

調理小物

ガスコンロ

スプーン・炊飯器

堺孝行作 イノックス抗菌シリーズ N

材質: 刃/モリブデン特殊鋼
柄/POM樹脂(抗菌剤入) HACCP対応

●高品質の国産ステンレス鋼を正確な温度で熱処理する事により切れ味が鋭い包丁に仕上げました。衛生管理に徹底的にこだわりハンドル素材(耐熱170℃)に抗菌剤を配合することにより食中毒等の原因菌の繁殖を防ぐ効果を持たせた包丁です。食材ごとに色分けできるように豊富なカラーバリエーションを用意しました。(HACCP対応商品)

料理道具

調理容器
食缶

ザル・スクイ網

包丁・まな板
保管庫

調理小物

種道具

製菓

秤
計測
タイマー

調理機・機械

焼きもの道具
ガスコンロ

スーフ・炊飯器
ごはん用品

22-127-1 牛刀(10) 両刃

レッド	イエロー	ブルー	グリーン	ホワイト	ブラック	刃渡り	税抜価格
002464-001	002464-005	002464-009	002464-013	002464-017	002464-021	18cm	¥9,900
002464-002	002464-006	002464-010	002464-014	002464-018	002464-022	21cm	¥11,000
002464-003	002464-007	002464-011	002464-015	002464-019	002464-023	24cm	¥13,700
002464-004	002464-008	002464-012	002464-016	002464-020	002464-024	27cm	¥15,100

22-127-2 三徳17cm(10) 両刃

レッド	イエロー	ブルー	税抜価格
002466-001	002466-002	002466-003	¥9,900
002466-004	002466-005		¥9,900

グリーン	ブラック	税抜価格
002466-004	002466-005	¥9,900
002466-005		¥9,900

22-127-3 ペティ(10) 両刃

レッド	イエロー	ブルー	グリーン	ホワイト	ブラック	刃渡り	税抜価格
002465-001	002465-003	002465-005	002465-007	002465-009	002465-011	12cm	¥6,700
002465-002	002465-004	002465-006	002465-008	002465-010	002465-012	15cm	¥7,100

22-127-4 巾広菜切18cm(10) 両刃

レッド	イエロー	ブルー	税抜価格
002467-001	002467-002	002467-003	¥9,500
002467-004	002467-005		¥9,500

グリーン	ブラック	税抜価格
002467-004	002467-005	¥9,500
002467-005		¥9,500

KYOCERA 京セラ セラミックシリーズ

材質: 刃/ファインセラミックス
柄/ポリプロピレン

軽く、鋭く、キレイに切れるセラミックナイフ

先丸で安全な刃形状、握りやすい安全性に配慮したグリップ



22-127-5 京セラ セラミックナイフ 三徳(15) 両刃

刃渡り	重量	税抜価格
028913-006 CK-140-BK	140mm 78g	¥6,000
028913-007 CK-160-BK	160mm 98g	¥7,000

材質: 刃/ファインセラミックス
ハンドルカラー: ブラック
●従来品よりも切れ味が2倍以上続く新素材刃・Z212を採用し、毎日のお料理がもっと楽しくなります!



22-127-6 京セラ セラミックナイフ フルーツ110mm(15) 両刃

刃渡り	重量	税抜価格
028915-003 CK-110-BK	110mm 51g	¥4,200

材質: 刃/ファインセラミックス
ハンドルカラー: ブラック
●従来品よりも切れ味が2倍以上続く新素材刃・Z212を採用し、毎日のお料理がもっと楽しくなります!

22-127-7 ファインキッチンミニ子供用FKR-105(10) 両刃

刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
039175-003	105mm 218mm	100g	2.0mm	¥3,800

Forever セラミックナイフ シャープな切れ味が長く持続します。



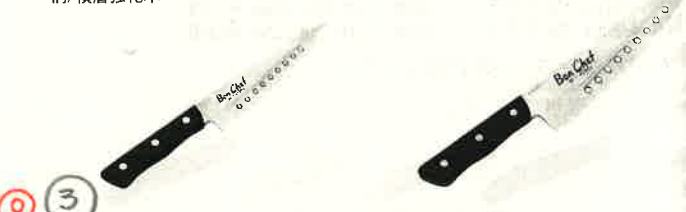
22-127-8 Foreverセラミック庖丁(-05) 片刃

刃渡り	全長	重量	税抜価格
014382-014 C-14WB	140mm 265mm	68g	¥5,000
014382-016 C-16WB	160mm 285mm	75g	¥6,000

材質: 刃身/ジルコニアセラミック
ハンドル/耐熱抗菌PP樹脂



ボンシェフ 空気孔と凸部(リブ)の機構により切ったものがくっつきにくいです。 材質: 刃/モリブデン刃物鋼 柄/積層強化木



22-127-9 ボンシェフ ベティナイフ145mm(-05) 片刃

刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
030519-001	145mm 250mm	80g	1.3mm	¥5,600

22-127-10 ボンシェフ 万能庖丁20cm(-05) 片刃

刃渡り	全長	重量	背厚	税抜価格
030518-020	204mm 320mm	120g	1.8mm	¥7,600

収納に優れた角型給食缶



22-44-1 19-OIH対応角型給食缶(00)

幅	奥行	高さ	容量	板厚	重量	税抜価格
007715-018	18cm	180×180×175mm	5.2ℓ	1.2mm	2.0kg	¥19,800
007715-020	20cm	200×200×195mm	7.0ℓ	1.2mm	2.4kg	¥22,000
007715-022	22cm	220×220×215mm	9.4ℓ	1.2mm	2.8kg	¥24,200
007715-024	24cm	240×240×235mm	12.2ℓ	1.2mm	3.2kg	¥28,600
007715-027	27cm	270×270×265mm	17.5ℓ	1.2mm	4.0kg	¥34,100
007715-030	30cm	300×300×295mm	24.0ℓ	1.2mm	4.9kg	¥41,800

ケータリングに最適な目盛り付

IH 電磁調理器

22-44-2 シルバーアルマイト段付 二重食缶(08)

容量	外径	高さ	重量	税抜価格
022170-006	245-R	6ℓ	275×210mm	2.0kg ¥21,200
022170-008	246-R	8ℓ	265×260mm	2.1kg ¥22,200
022170-010	247-R	10ℓ	320×215mm	2.8kg ¥24,500
022170-012	248-R	12ℓ	320×273mm	3.0kg ¥25,300
022170-014	249-R	14ℓ	320×297mm	3.2kg ¥26,200
022170-016	250-R	16ℓ	320×317mm	3.3kg ¥27,400

- ※内槽と外槽をカーリング加工。
- 省スペース、スタッキングOK
- 新型上乘せ中フタで汁漏れ防止
- 目盛付(12,14,16ℓ)
- 鍋底にRをつけて洗浄効果が向上

納期確認

22-44-3 ハードコートアルマイト段付 二重食缶(08)

容量	外径	高さ	重量	税抜価格
022171-006	245-H	6ℓ	275×210mm	2.0kg ¥23,800
022171-008	246-H	8ℓ	265×260mm	2.1kg ¥25,500
022171-010	247-H	10ℓ	320×215mm	2.8kg ¥28,600
022171-012	248-H	12ℓ	320×273mm	3.0kg ¥29,300
022171-014	249-H	14ℓ	320×297mm	3.2kg ¥32,900
022171-016	250-H	16ℓ	320×317mm	3.3kg ¥34,100

- 内外超硬質ハードコートアルマイト仕上
- 省スペース、スタッキングOK
- 新型上乘せ中フタで汁漏れ防止
- 目盛付(12,14,16ℓ)
- 鍋底にRをつけて洗浄効果が向上

納期確認

アレルギー対応食などの個別の給食に最適。



22-44-6 小容量配食容器(15)

幅	奥行	高さ	税抜価格
070342-001	DSC300	145×90×55mm	¥2,500
実容量:300ml 重量:0.2kg 内蓋保冷剤スペース:50×110×10mm以下			
幅	奥行	高さ	税抜価格
070342-002	DSC420	175×100×55mm	¥3,200
実容量:420ml 重量:0.2kg 内蓋保冷剤スペース:65×135×10mm以下			

- 優れたスタッキング性。
- 洗いやすい構造。
- 内蓋の上に保冷材を入れるスペース付き
- 本体・蓋丸洗いOK

保管庫OK

22-44-4 アルミクリップ付 二重食缶(08)

容量	外径	高さ	重量	税抜価格
012319-000	237-B	6ℓ	235×250mm	2.1kg ¥24,800
012319-001	238	8ℓ	283×250mm	2.5kg ¥25,800
012319-002	238-A	10ℓ	295×250mm	2.7kg ¥26,200
012319-003	239	12ℓ	295×275mm	2.8kg ¥27,400
012319-004	240	14ℓ	295×290mm	3.0kg ¥28,400
012319-005	241	16ℓ	315×315mm	3.5kg ¥31,500

材質:アルミクリップ付

納期確認

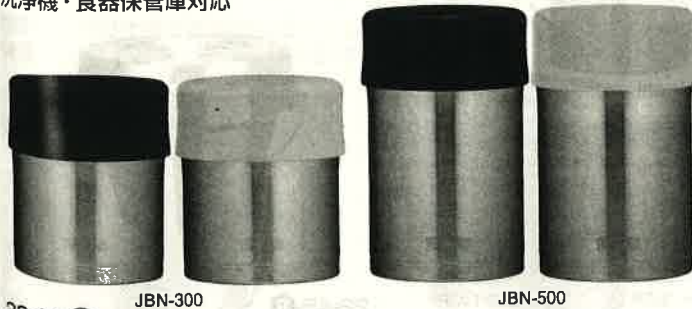
22-44-5 アルミ一重汁食缶(10)

容量	外径	高さ	税抜価格
012034-005	6ℓ	260×170mm(にぎり1ヶ付)	¥6,000
012034-006	8ℓ	285×195mm(にぎり1ヶ付)	¥6,200
012034-001	10ℓ	270×240mm(にぎり1ヶ付)	¥6,350
012034-002	12ℓ	295×245mm(にぎり1ヶ付)	¥6,600
012034-003	14ℓ	305×270mm(にぎり3ヶ付)	¥7,300
012034-004	16ℓ	317×320mm(にぎり3ヶ付)	¥8,000

材質:アルミクリップ付
底は継ぎ目なしで衛生的

4 5

アレルギー対応食に最適です。高真空断熱構造により、小容量でも高い保温性能 洗浄機・食器保管庫対応



22-44-7 サーモス 真空フードジャー(15)

直径	高さ	容量	質量	税抜価格
072182-001	JBN-300	ブラック	95×115mm 300ml	300g ¥4,800
072182-002	JBN-500	ブラック	95×155mm 500ml	400g ¥5,500
072182-003	JBN-300	イエロー	95×115mm 300ml	300g ¥4,800
072182-004	JBN-500	イエロー	95×155mm 500ml	400g ¥5,500
072182-005	JBN-300	ブルー	95×115mm 300ml	300g ¥4,800
072182-006	JBN-500	ブルー	95×155mm 500ml	400g ¥5,500

材質:ステンレス鋼 外蓋・内蓋/ポリプロピレンシール、パッキン・ベンパッキン/シリコン
JBN-300・口径:約65mm 保温効果(2h):68℃以上
JBN-500・口径:約65mm 保温効果(2h):72℃以上



アレルギー物質除去用個人専用食缶です。主菜、ご飯用、汁、和え物、フルーツ何でも対応します。



22-44-8 ステンレスマイルドボックスミニ

直径	高さ	重量	税抜価格
031958-001	ホワイト	125×97mm 360g	¥11,000 (15)
031958-002	ピンク	125×97mm 360g	¥12,000 (15)
031958-003	ブルー	125×97mm 360g	¥12,000 (15)
031958-004	グリーン	125×97mm 360g	¥12,000 (15)
031958-005	香冷剤セット	100×27mm	¥1,000 (20)

耐熱温度:本体・外蓋120℃
シリコン中蓋180℃



料理道具

調理容器

食缶

包丁・まな板 保管庫

調理小物

道具

製菓

秤・計測

調理機・機械

焼きもの道具

スチーブ・炊飯器

H29 R / 19.5cmハイロン箸



マイリストに追加

製品比較に追加

⑥

製品仕様

製品項目について

マイリスト

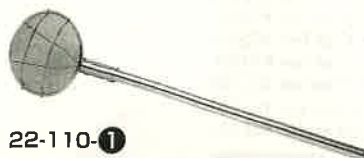
製品比較

品番	H29 R	サイズ	195
品名	19.5cmハイロン箸	容量	-
仕様名	朱	材質	PA (FRTP)
シリーズ	箸	タグ対応	-
用途	箸・カトラリー	対応専用蓋	-
価格	230円	対応PP蓋	-

備考

安心な無機(銀)系抗菌剤「イオンピュア」を使用。抗菌性試験の規格JIS Z 2801に適合しています。

ステン製の共柄だから衛生的です。①～⑥



22-110-①
18-8丸型すくい網18cm
パイプ63cm柄 (M)

網目	税抜価格
013410-005 極荒目 (溶接金網) 10mm目	¥8,300

頭直径180×柄の長さ630mm
なくなり次第廃番です。



22-110-②
18-8丸型すくい網24cm
パイプ63cm柄 (M)

網目	税抜価格
013309-001 絹目 40メッシュ	¥8,600
013309-002 細目 14メッシュ	¥8,200
013309-003 荒目 6.5メッシュ	¥8,200
013309-005 極荒目 (溶接金網) 10mm目	¥9,700

頭直径240×柄630mm



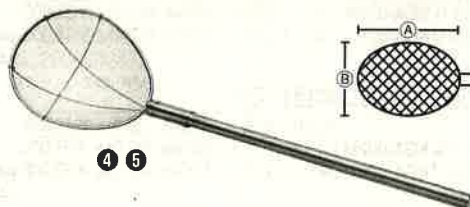
22-110-③
18-8丸型すくい網24cm
パイプ1m柄 (M)

網目	税抜価格
013411-001 絹目 40メッシュ	¥8,900
013411-002 細目 14メッシュ	¥8,650
013411-003 荒目 6.5メッシュ	¥8,650
013411-005 極荒目 (溶接金網) 10mm目	¥10,000
▲013411-004 亀甲目 10mm目	¥9,770

頭直径240×柄の長さ1,000mm
▲マークはなくなり次第廃番です。



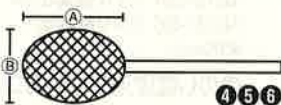
荒目6.5m/s(約4mm) 絹目14m/s(約1.8mm) 網目40m/s(約0.6mm)
※メッシュ(m/s)とは、1インチ(25.4mm)の一边間にある網目の数を表す単位です。
(例)14メッシュは1インチ間に網目が14ヶあることとなります。



22-110-④
18-8小判スイノー特大パイプ50cm柄 (M)

網目	税抜価格
013310-008 絹目 40メッシュ	¥9,700
013310-009 細目 14メッシュ	¥9,000
013310-006 荒目 6.5メッシュ	¥8,800
013310-010 極荒目 (溶接金網) 10mm目	¥11,100

頭外寸④280×⑤250×柄長500mm



22-110-⑤
18-8小判スイノー特大パイプ63cm柄 (M)

網目	税抜価格
013310-001 絹目 40メッシュ	¥9,300
013310-002 細目 14メッシュ	¥8,600
013310-003 荒目 6.5メッシュ	¥8,600
013310-005 極荒目 (溶接金網) 10mm目	¥10,600

頭外寸④280×⑤250×柄長630mm



22-110-⑥
18-8小判スイノー特大パイプ1m柄 (M)

網目	税抜価格
013412-001 絹目 40メッシュ	¥9,500
013412-002 細目 14メッシュ	¥8,900
013412-003 荒目 6.5メッシュ	¥8,900
013412-005 極荒目 (溶接金網) 10mm目	¥11,000

頭外寸④280×⑤250×柄長1,000mm

プラスチック製 着脱自在抗菌角柄製品シリーズ

- ボルトによる固定方式またはワンプッシュ式ですから、頭部と柄を簡単に着脱でき、お手入れ容易、いつも清潔で衛生的です。
- 頭部はステンレス製、柄は木材と超高分子ポリマーの複合体ですから、軽量で耐久性抜群です。
- 柄の断面が四角形(角柄)ですから、操作性は最高です。
- 柄は用途により3種類⑩⑪⑫から選べます。

すべて 納期確認

＜角柄断面図＞

柄材質：木材+超高分子ポリマー

（超高分子量ポリマー UMSPは、食品衛生法の規格基準適合品）です。

UMSPは、平均分子量が500万と極めて大きいので、プラスチックの中で最高の耐摩耗性、耐衝撃性を誇ります。



22-110-⑦
すくい網抗菌角柄用(10)

型	網目	外寸	深さ	重量	税抜価格
013659-006 ナス型 特大平織10mm目		280×250×63mm	310g	¥9,500	
013659-002 ナス型 網目4mm		250×220×73mm	280g	¥7,500	
013659-007 丸型 直径240 平織10mm目		240×59mm	290g	¥8,500	
013659-004 丸型 直径240 網目4mm		240×31mm	300g	¥7,600	
013659-005 丸型 直径240 網目40メッシュ		240×31mm	285g	¥8,100	

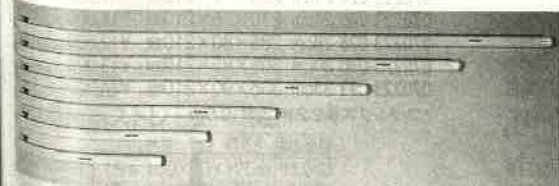
材質：18-8ステンレス
※角柄は別売りです。



22-110-⑧
網ひしゃく抗菌角柄用(10)

外径	深さ	重量	税抜価格
001500-002 250(頭部)	250×73mm	330g	6mm穴 ¥12,900
001500-001 300(頭部)	300×78mm	450g	8mm穴 ¥16,600

材質：18-8ステンレス
※角柄は別売りです。



22-110-⑨
抗菌角柄(ボルト付)(10)

全長	重量	税抜価格
006631-001 350mm	170g	¥5,100
006631-002 450mm	220g	¥5,300
006631-003 600mm	270g	¥6,400
006631-004 800mm	360g	¥8,000
006631-005 1,000mm	450g	¥9,600
006631-006 1,200mm	540g	¥11,200

耐熱温度：100℃

ボルトは長さ25mmのロングタイプですから、使用中に抜け落ちる心配はありません。

22-110-⑩
抗菌角柄(ワンプッシュ式)(10)

全長	重量	税抜価格
050147-001 350mm	170g	¥6,100
050147-002 450mm	220g	¥6,300
050147-003 600mm	270g	¥7,400
050147-004 800mm	360g	¥8,900
050147-005 1,000mm	450g	¥10,300
050147-006 1,200mm	540g	¥11,900

耐熱温度：100℃
●角柄に着脱用プッシュボタンを内蔵する事でネジを使わずでも取り付け取り外しが容易にできるようになりました。

天ぷら・揚げ物対応



22-110-⑪
揚げ物用ブルー角柄(ワンプッシュ式)(10)

全長	重量	税抜価格
045070-001 350mm	230g	¥7,800
045070-002 450mm	300g	¥9,000
045070-003 600mm	400g	¥10,300
045070-004 800mm	550g	¥17,700

耐熱温度：180℃
※頭部は別売りです。

料理道具

調理容器

ザル・スクイ網

包丁・まな板
保管庫

調理小物

種道具

製菓

秤・タイマー

調理機・機械

ガスコンロ
焼きもの道具

スープ・炊飯器
ごはん用品



カギ付右利き用

22-165-①
18-0 汁杓子(M)

カギ付	カギ無	容量	直径	柄の長さ	税抜価格
012347-001	012347-006	小 40cc	70	150	¥ 360
012347-002	012347-007	中 52cc	80	170	¥ 430
012347-003	012347-008	大 75cc	86	200	¥ 500
012347-004	012347-009	特大 180cc	103	240	¥ 900
012347-005	012347-010	13cm 300cc	128	250	¥ 1,200

22-165-②
18-0 共柄汁杓子(M)

カギ付	カギ無	容量	直径	柄の長さ	税抜価格
012014-006	012014-007	小小 40cc	70	150	¥ 390
012014-005	012014-013	小 50cc	82	170	¥ 440
012014-004	012014-012	中 70cc	85	200	¥ 520
012014-003	012014-011	大 90cc	92	200	¥ 600
012014-002	012014-010	特大 150cc	105	240	¥ 820
012014-001	012014-009	別大 240cc	125	240	¥ 1,000

カギ無	容量	直径	柄の長さ	税抜価格
012014-007	豆お玉	60	115	¥ 150
012014-013	小小 40cc	70	150	¥ 370
012014-012	小 50cc	82	170	¥ 430
012014-011	中 70cc	85	200	¥ 500
012014-010	大 90cc	92	200	¥ 580
012014-009	特大 150cc	105	240	¥ 800
012014-008	別大 240cc	125	240	¥ 950

22-165-③
18-0 共柄汁杓子穴明(M)

カギ付	カギ無	直径	柄の長さ	税抜価格	
012015-006	012015-007	豆お玉 小小	70	155	¥ 380
012015-005		小	82	175	¥ 470
012015-004		中	85	205	¥ 540
012015-003		大	92	205	¥ 640
012015-002		特大	105	245	¥ 890
012015-001		別大	125	245	¥ 1,070

22-165-④
18-0 うどん杓子(M)

カギ付	カギ無	直径	柄の長さ	税抜価格	
003137-001	003137-003	大	86	200	¥ 520
003137-002	003137-004	特大	103	240	¥ 1,400

22-165-⑤
18-0 共柄うどん杓子(M)

カギ付	カギ無	直径	柄の長さ	全長	税抜価格	
003035-001	003035-004	カギ付右利き用	85	205	263	¥ 590 (写真)
003035-004		カギ無右利き用	85	205	263	¥ 580
003035-002		カギ付左利き用	85	205	263	¥ 680
003035-003		カギ無左利き用	85	205	263	¥ 680



22-165-⑥
ステン木柄レードル(M)

直径	柄長	税抜価格	
042022-001	穴無 113	330	¥ 980
042022-002	穴明き 113	330	¥ 1,100
042022-003	木柄のみ 300		¥ 420



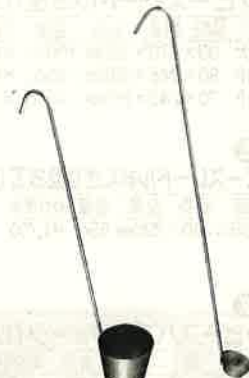
22-165-⑦
アルマイト杓子(M)

容量	直径	柄長	税抜価格	
056201-002	7cm 40cc	212	75	¥ 380
056201-003	8cm 70cc	240	82	¥ 440
056201-001	9cm 87cc	250	89	¥ 530

シルバーアルマイト杓子(M)

容量	直径	柄長	税抜価格	
056201-004	10.5cm 140cc	300	106	¥ 1,100

すべてカギなしです。



22-165-⑧
18-8 和食タレレードル(M)

直径	柄の長さ	税抜価格	
016037-001	90cc 55	400	¥ 1,460
016037-002	144cc 63	400	¥ 1,600
016037-003	180cc 70	400	¥ 1,740

22-165-⑨
18-8 ドーコ杓子(M)

直径	高さ	柄の長さ	税抜価格	
020370-002	60cc 55	34	220	¥ 550

22-165-⑩
18-8 カンロレードル(M)

直径	柄長	税抜価格	
006028-014	14cc 33	210	¥ 490
006028-004	18cc 35	210	¥ 500
006028-022	22cc 38	210	¥ 510
006028-005	27cc 40	210	¥ 520
006028-030	30cc 41	210	¥ 540
006028-006	36cc 45	210	¥ 550
006028-054	54cc 47	210	¥ 610

22-165-⑪
18-8 カンロ杓子(M)

直径	高さ	柄長	税抜価格	
006454-004	ミニ 4cc	25	12	¥ 380
006027-003	小 14cc	33	29	¥ 350
006027-002	中 22cc	38	30	¥ 360
006027-001	大 30cc	41	36	¥ 390
006027-054	特大 54cc	47	42	¥ 510

ユニバー (おたま)

22-1 のの

02535 サテン 02535 18-8

22-1 のの

02537 02537 材質: ●手

22- のの

0253 ミラー

22- のの

0252 材質: ●教 現

22 のの

025 18-

22 のの

025 薬液 ●「ナ」 ●「ン」 ●「オ」



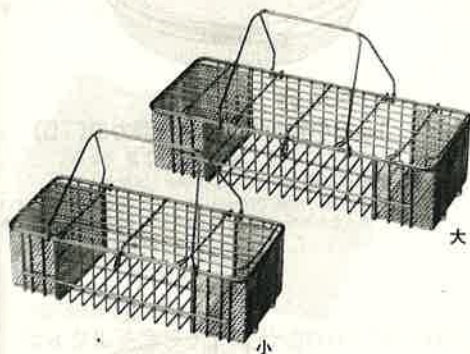
22-384-①
18-8箸消毒籠 (M)

	最大外寸	高さ	底内寸	税抜価格
026133-013 ミニ	160×105×67mm	130×75mm		¥6,000
026133-002 小	205×110×67mm	167×65mm	16.5cm用	¥3,500
026133-003 中	225×110×67mm	193×65mm	18cm用	¥3,600
026133-001 大	265×110×67mm	225×65mm	23cm用	¥3,700



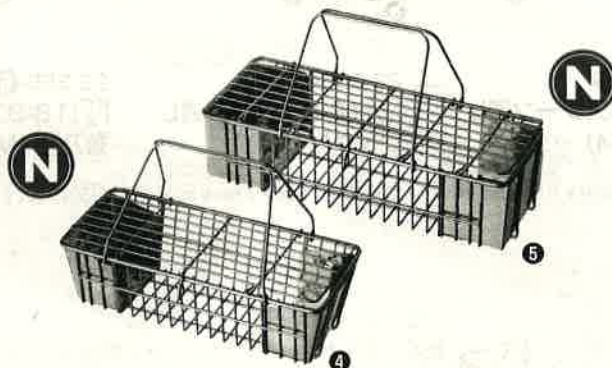
22-384-②
18-8スプーン消毒籠 (M)

	最大外寸	高さ	底内寸	税抜価格
013089-002 小	210×140×85mm	170×120mm		¥3,600
013089-001 大	240×135×95mm	210×120mm		¥3,900



22-384-③
18-8箸消毒籠テーパー無・
パンチング板張 (M)

	外寸	高さ	税抜価格
026133-011 小	210×102×67mm		¥4,400
026133-008 中	220×102×67mm		¥4,700
026133-005 大	260×102×67mm		¥4,800



22-384-④ 13
18-8箸消毒籠テーパー付・平板張 (M)

	外寸	高さ	税抜価格
026133-010 小	210×102×67mm		¥4,400
026133-007 中	220×102×67mm		¥4,680
026133-004 大	260×102×67mm		¥4,800

22-384-⑤
18-8箸消毒籠テーパー無・平板張 (M)

	外寸	高さ	税抜価格
026133-012 小	210×102×67mm		¥4,400
026133-009 中	220×102×67mm		¥4,680
026133-006 大	260×102×67mm		¥4,800



22-384-⑥
18-8パンチング
箸消毒かご (M)

	外寸	高さ	税抜価格
070212-001 S	90×55mm		¥8,350
070212-002 L	260×100×65mm		¥8,900

穴径 直径6mm



22-384-⑦
18-8パンチング
スプーン消毒かご (M)

	外寸	高さ	税抜価格
070211-001 S	180×120×70mm		¥9,280
070211-002 L	240×120×80mm		¥9,680

穴径 直径6mm



22-384-⑧
18-8箸カゴ丸型スタンド式 (M)

	外径	高さ	内径	高さ	税抜価格
070365-001	122×240mm		106×209mm		¥13,000

40
00

M)
税抜価格
¥200
¥200
¥200

タオルウォーマー

バー用品

タンブラー

ノンケット

ラバーウェア

台車・棚

洋料理

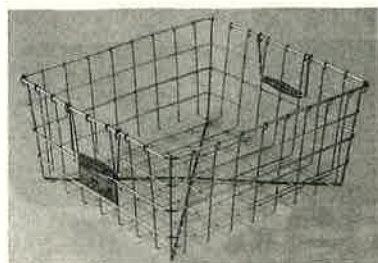
エプロン靴

衛生管理用品

水廻り用品

店舗サイン

①～⑤のテーパーとは、先細りの形状で積み重ね(スタッキング)ができる形状のことです。



22-383-①
18-8食器籠(M)

呼寸	高さ	最大外寸	高さ	税抜価格
012028-001 A	1400×370×190mm	410×380×195mm	テーパー付	¥6,500
012028-002 A	2400×330×185mm	410×330×190mm	テーパー付	¥6,500
012028-003 A	3400×300×180mm	410×315×210mm	テーパー付	¥6,000

※プレート別売です。

22-383-②
18-8食器籠(M)

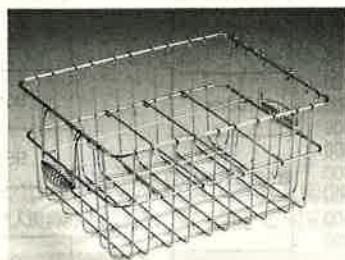
呼寸	高さ	最大外寸	高さ	税抜価格
012027-001 B-1	400×380×210mm	410×390×210mm	テーパー付	¥6,240
012027-007 B-2	390×360×200mm	400×370×205mm	テーパー付	¥5,800
012027-006 B-3	370×340×210mm	380×350×210mm	テーパー付	¥6,500
012027-009 B-4	480×390×200mm	480×390×200mm	テーパー付	¥11,200
012027-010 B-5	390×360×200mm	400×370×205mm	テーパー無	¥6,500
012027-011 B-6	370×320×230mm	380×330×235mm	テーパー付	¥6,800
012027-012 B-7	370×250×200mm	380×260×205mm	テーパー付	¥6,570
012027-003 特大	500×350×200mm	510×365×205mm	テーパー付	¥8,440

※プレート別売です。

22-383-③
18-8食器籠(M)

呼寸	高さ	最大外寸	高さ	税抜価格
012029-001	コンテナ用 330×320×210mm	340×330×210mm	テーパー付	¥6,240
012029-002	盆カゴ 390×280×200mm	400×290×205mm	テーパー付	¥5,500

※プレート別売です。



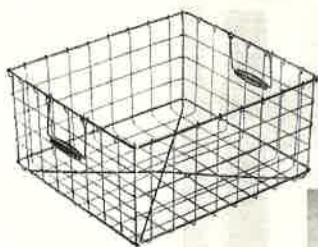
22-383-④
18-8牛乳カゴ(M)

呼寸	高さ	最大外寸	高さ	税抜価格
012335-001	20本 330×270×150mm	350×285×155mm	テーパー付	¥8,800
012335-002	24本 390×270×150mm	400×280×155mm	テーパー付	¥9,600



22-383-⑤
ナイロンコーティング食器籠(M)

呼寸	高さ	最大外寸	高さ	税抜価格
012336-002 中	390×360×200mm	405×370×205mm	テーパー付	¥10,900
012336-001 大	400×380×210mm	415×390×215mm	テーパー付	¥11,800
012336-003 盆カゴ	390×280×200mm	405×290×205mm	テーパー付	¥10,500



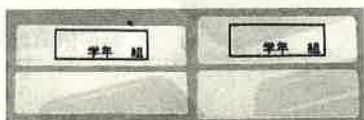
22-383-⑥
18-8食器籠 積み重ね式B-2(M)

呼寸	高さ	最大外寸	高さ	税抜価格
056112-001	390×360×200mm	405×370×215mm		¥11,000

側面に四角リング付き。
積み重ねしてもぐらつきません。
その他サイズも別注できます。



ステンレス



アルミ

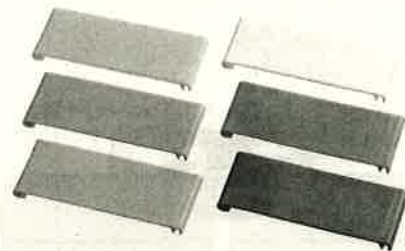
22-383-⑦
食器カゴ用プレート(M)

呼寸	高さ	最大外寸	高さ	税抜価格
012033-002	ステンレス	学年組		¥170
012033-001	ステンレス	無地		¥110
012033-004	アルミ	学年組		¥200
012033-003	アルミ	無地		¥140

サイズ:横140×縦37mm
①～⑤の食器籠に取り付けることができます。



- 食器カゴ45mmピッチ専用
- 6色で色分けすることができます。
- 取り外しが簡単にできます。



22-383-⑧
PC食器カゴプレート 45mmピッチ用(M)

呼寸	高さ	最大外寸	高さ	税抜価格
056140-001	イエロー			¥200
056140-002	ブルー			¥200
056140-003	グリーン			¥200
056140-004	ホワイト			¥200
056140-005	ピンク			¥200
056140-006	グレー			¥200

サイズ:横98×縦39mm
①～⑤の食器籠に取り付けることができます。

電子レンジ調理家電
タオルウオーマー

ポット・喫茶
バー用品

タングラス
ブラザー

パンケット

テーブルウェア

洗濯用品
台車棚

消耗品

作業服
エプロン靴

衛生管理用品

清掃用品
水廻り用品

店舗サイン

料理道具
食卓
包丁・まな板
調理小物
通首
製菓
秤・タイマー
調理機・電器
ガスコンロ
スプーン・炊飯器

こびりつかない
Wエンボス加工!



混入対策に

ごはんがはっきりみえやすい。

おけちゃうタイプは、
ヘラ部分が浮くので衛生的です。



22-175-①
マジックしゃもじ(M)

品番	全長	幅	重量	税抜価格
031582-016	16cm	53mm	34g	¥300
031582-019	19cm	71mm	51g	¥350
031582-021	21cm	71mm	56g	¥550
031582-024	24cm	76mm	69g	¥770
031582-030	30cm	93mm	119g	¥1,000
031582-036	36cm	97mm	154g	¥1,450
031582-045	45cm	114mm	190g	¥2,000
031582-060	60cm	139mm	2,650g	¥2,650

材質: ポリプロピレン
(耐熱温度120℃ 耐冷温度-20℃)
16・19cmは柄に穴が開いていません。

22-175-②
マジックしゃもじ業務用ブルー(M)

品番	全長	幅	重量	税抜価格
031879-024	24cm	240×75mm	770g	¥770
031879-030	30cm	300×93mm	1,000g	¥1,000
031879-036	36cm	360×97mm	1,450g	¥1,450
031879-045	45cm	450×114mm	2,000g	¥2,000
031879-060	60cm	600×139mm	2,650g	¥2,650

材質: ポリプロピレン
(耐熱温度120℃ 耐冷温度-20℃)

22-175-③
マジックしゃもじ ブラック(M)

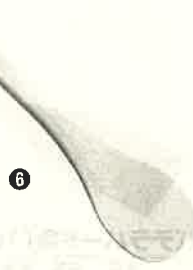
品番	全長	幅	重量	税抜価格
035288-016	16cm	160×56mm	34g	¥300
035288-019	19cm	190×70mm	51g	¥350
035288-021	21cm	210×71mm	56g	¥550
035288-024	24cm	240×75mm	69g	¥770
035288-030	30cm	300×93mm	119g	¥1,000
035288-036	36cm	360×95mm	154g	¥1,450
035288-045	45cm	450×110mm	190g	¥2,000
035288-060	60cm	600×140mm	305g	¥2,650

材質: ポリプロピレン
(耐熱温度120℃ 耐冷温度-20℃)
16・19cmは柄に穴が開いていません。

22-175-④
おけちゃうしゃもじ(M)

品番	色	税抜価格
031605-001	ホワイト PM-729	¥550
035289-001	ブラック BL-781	¥550

サイズ: 210×73mm
材質: ポリプロピレン
(耐熱温度120℃ 耐冷温度-20℃)



22-175-⑤
PP杓子(M)

品番	全長	幅	税抜価格
028044-001	大 クリーム	195×70mm	¥120
028044-003	大 黒	195×70mm	¥120
028044-005	大 赤	195×70mm	¥120
028044-002	小 クリーム	160×56mm	¥100
028044-004	小 黒	160×56mm	¥100
028044-006	小 赤	160×56mm	¥100

材質: ポリプロピレン(抗菌剤入)
耐熱温度: 120℃

22-175-⑥
PP福杓子(M)

品番	全長	幅	税抜価格
028043-001	8号	236×74mm	¥200
028043-002	12号	356×107mm	¥300

材質: ポリプロピレン(抗菌剤入)
耐熱温度: 120℃

22-175-⑦
抗菌ジャンボ杓子(TPX)(M)

品番	全長	幅	税抜価格
012013-001	10号	295×89mm	¥1,040
012013-002	12号	360×112mm	¥1,780
012013-003	15号	440×108mm	¥2,270
012013-004	17号	495×125mm	¥2,700

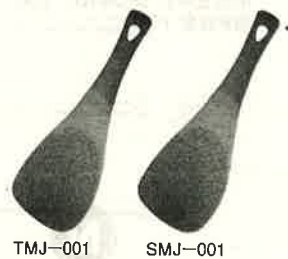
材質: ポリメチルペンテン(抗菌剤入)
耐熱温度: 200℃
●色はクリーム

22-175-⑧
角スパテル(TPX)(M)

品番	全長	幅	税抜価格
013989-024	No.911	24cm 240×60mm	¥810
013989-027	No.912	27cm 270×64mm	¥860
013989-030	No.913	30cm 300×69mm	¥1,040
013989-035	No.914	35cm 350×70mm	¥1,880
013989-040	No.915	40cm 400×75mm	¥2,130
013989-050	No.916	50cm 498×93mm	¥3,200
013989-060	No.917	60cm 602×109mm	¥3,860

材質: TPX樹脂
耐熱温度: 200℃
●耐熱性が優れていますが殺菌灯の消毒はさけて下さい。
●ガス式回転釜などの直火でのカレールー作りは、避けて下さい。

高熱沸騰OK!
エンボス+フッ素加工でごはんが付きにくい。



22-175-⑨
魔法のしゃもじ

品番	全長	幅	税抜価格
031442-002	185×61mm	330	¥330(00)
031442-003	205×67mm	360	¥360(00)
031443-001	230×85mm	900	¥900(05)
031443-002	340×105mm	1,500	¥1,500(05)
031443-003	430×130mm	1,740	¥1,740(05)

材質: ポリプロピレン
溝付・フッ素加工
耐熱温度: 120℃

22-175-⑩
のじしゃもじ(13)

品番	税抜価格
025358-001	TMJ-001 手タン合金 50g ¥3,000
025358-002	SMJ-001 18-0 ステンレス 80g ¥1,800

サイズ: 198×70mm

22-175-⑪
18-8小判しゃもじ入れ(M)

品番	高さ	税抜価格
012596-001	118×80×120mm	¥5,780

板厚: 1.0mm

22-175-⑫
18-8丸しゃもじ入れ(M)

品番	外径	高さ	税抜価格
012625-001	102×110mm	3.520	¥3,520

板厚: 1.0mm

安全重視の一体型トング



22-181-1
18-0安心安全トング(M)
全長 税抜価格
045087-001 180mm ¥560
045087-002 240mm ¥700

ストレートだから握りやすい。

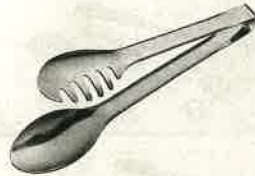
厚ロソフト



22-181-5
ステンNサラダサービストング(M)
幅 全長 税抜価格
023088-001 小 40×205mm ¥1,250
023088-002 大 52×255mm ¥1,550
板厚:2.2mm



22-181-2
T=one 万能トング(M) 16
全長 税抜価格
019879-001 200mm ¥550
019879-002 250mm ¥650
材質:18-0ステンレススチール
板厚:1.0mm



22-181-6
T=one サラダトング(M)
全長 税抜価格
019917-020 200mm ¥690
019917-025 250mm ¥740
材質:18-0ステンレス
板厚:1.0mm



22-181-4
18-0サラダトング(M)
全長 税抜価格
011420-001 230mm ¥850



22-181-6
18-0サラダトング(M)
全長 税抜価格
020096-001 205mm ¥860



22-181-7
SENBUDO
ステンレスサラダトング(M)
全長 税抜価格
016708-002 200mm ¥900

厚ロソフト



アウトレット

22-181-8
18-8サービストング
シェル型(-10)
全長 税抜価格
020092-004 小 190mm ¥2,000
在庫限りで廃番です。

熱くなりにくいロングタイプ

ギザギザがお肉をしっかり掴む
足付きで先端がテーブルに付きません

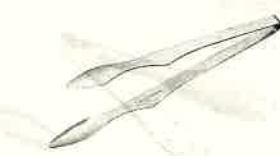
厚ロソフト



22-181-9
18-0クレーパートング
エコノミー(00)
全長 税抜価格
008903-003 240mm ¥850



22-181-10
18-0クレーパートング
エコノミーロング(10)
全長 税抜価格
008949-001 290mm ¥1,100
●とってもロングな先端長さ165mm
先端が長いので、奥で焼いている食材を取るときも、持ち手が熱くなりやすいです。



22-181-11
TK焼肉トング 足付き(M)
全長 板厚 税抜価格
023090-001 280mm 2.0mm ¥1,200
023090-002 240mm 2.0mm ¥1,090
023090-003 150mm 2.0mm ¥820
材質:18-0ステンレス

どの方向に置いても先端が床に
触れず、衛生的なトング

厚ロソフト



22-181-12
SENBUDO
ステンレス焼肉トング足付き(M)
全長 税抜価格
036627-001 大 260mm ¥1,000
036627-002 中 200mm ¥800
036627-003 大ゴールド 260mm ¥1,800
材質:18-0ステンレス

厚ロソフト



22-181-13
SENBUDOステン焼肉トング(M)
幅 全長 税抜価格
036427-001 12×244mm ¥700
材質:18-8ステンレス

厚ロソフト



22-181-14
SENBUDO菜箸トング(M)
幅 全長 税抜価格
011662-001 13×300mm ¥1,300
材質:18-8ステンレス



22-181-15
ステン天ぷらトング(M)
全長 税抜価格
020078-003 230mm ¥290
材質:18-0ステンレス



22-181-16
ステン天ぷら焼肉トング(M)
幅 全長 税抜価格
019657-001 37×300mm ¥570
材質:18-0ステンレス



22-181-17
18-0料理用トング(M)
全長 幅 税抜価格
020079-001 285×40 ¥980

厚ロソフト



22-181-18
18-8極厚マルチトング(M)
幅 全長 税抜価格
031606-001 59×220mm ¥2,700