

料理道具
調理小物
調理機械
厨房機器・設備
サービス用品
喫茶用品
軽食・製菓用品
棚・ワゴン
洗濯用
清掃用品
長靴・白衣・衛生
消耗品
バンケット
フラット
ウェアラ
テーブル
ウェアラ
卓上備品
料理演出用品
グラス・食器
ホテル・旅館用品
テーブル・椅子
サイン
店舗備品



- ① **フッ素加工 ラシャ鋏 (ステンレス)**
〈BLS-01〉 9-0587-0101 ¥2,300
全長:210 (耐熱80°C)
- ② **ステンレス ラシャ鋏 15101**
〈BLS-08〉 9-0587-0201 ¥2,650
全長:240
材質:刃部/ステンレス刃物鋼
ハンドル部/ポリアミド樹脂、
グラスファイバー



- ③ **シルキーキッチン鋏
ネバノンプロ NDN-270**
〈BHS-21〉 9-0587-0301 ¥5,900
全長:270
材質:ステンレス刃物鋼・フッ素コーティング
●ハンドルが大きく力が入りやすい形状。
●フッ素加工で汚れが付きにくいです。
- ④ **秀兼 ラシャ鋏 (鉄) 並**
〈BLS-02〉 9-0587-0401 ¥7,300
全長:240



- ⑤ **栄光印 大久保鋏 (鉄)**
〈BHS-01〉 9-0587-0501 ¥3,700
全長:180
- ⑥ **栄光印 池之坊鋏 (鉄)**
〈BHS-02〉 9-0587-0601 ¥3,000
全長:165



- ⑦ **クラフトはさみ H-777**
〈BHS-07〉 9-0587-0701 ¥1,200
全長:163 (耐熱80°C)
●手にやさしいやわらかいハンドル
●硬くて丈夫な高硬度の刃



- ⑧ **エコべんり リサイクル
ハサミ (ステンレス)**
〈BHS-15〉 9-0587-0801 ¥1,700
全長:160 ハンドル/ABS樹脂
●資材ごみの分別に便利な11機能付。



- ⑨ **紙パックはさみ PS-40H**
〈BLS-09〉 9-0587-0901 ¥1,250
全長:170
ハンドル/ABS樹脂
●特殊形状のブレードで、紙パックが手に当たることなく切り進むことができます。
●ギザ刃加工によって滑らず確実に切れます。

ゴミの解体・分別に便利



- ⑩ **みまつ エコ解体鋏
サクサクくん**
〈BKI-66〉 9-0587-1001 ¥4,800
全長:250
材質:本体/炭素鋼
グリップ部/塩化ビニル樹脂 (耐熱65°C)
●カーペットからダンボールまで、ゴミの解体・分別に便利な万能ばさみです。
●「逃げ溝」に通して切断するので、手に当たらず思いのままに切断できます。



- ⑪ **携帯用お食事ハサミ 洗
肉切り!! SUM-1400**
〈BHS-23〉 9-0587-1101 ¥1,500
全長:155
材質:刃部/ステンレス刃物鋼
ハンドル部/ポリプロピレン樹脂 (耐熱90°C)
ケース/ポリプロピレン樹脂
●刃先はギザ刃ですので肉切りはもちろん、カツ、ヒレ、
天ぷら、細巻きや麺類もしっかりカットできます。
●キッチンだけでなく、アウトドアにも最適です。
●携帯するのに便利なケース付です。



⑪⑫
バネ付でラクラク切れる!



- ⑫ **携帯用お食事ハサミ 洗
麺・切って!! SUM-1300**
〈BHS-27〉 9-0587-1201 ¥1,600
全長:155
材質:刃部/ステンレス刃物鋼
(フッ素コーティング)
ハンドル部/ポリプロピレン樹脂
(耐熱90°C)
●麺類を食べやすくカットできます。
●分解出来るから洗浄もラクラク。
●携帯するのに便利なケース付です。



- ⑬ **離乳食フードカッター
BFC1**
〈BHS-43〉 9-0587-1301 ¥650
全長:115
材質:刃部/ABS樹脂 (耐熱80°C)
ハンドル/エラストマー樹脂 (耐熱60°C)
ケース/ポリプロピレン (耐熱100°C)
●箸やスプーンで切りにくいものも簡単にカット
できます。
●テーブルの上に置いて刃先がつかない
形状。
●持ち歩きに便利なケース付。



- ⑭ **SUWADA かぼちゃ収穫用鋏
かぼちゃん**
〈BKB-05〉 9-0587-1401 ¥7,000
全長:210
材質:本体/刃物鋼
ハンドル部/ビニールコーティング
刃長:約50
●スプーン型の刃がかぼちゃや果物等の太い
軸をえぐるように一発で切り落とします。
●かぼちゃ以外にもニンニクや玉ねぎ等の
収穫にも御使用いただけます。



- ⑮ **仁作 オシバサミ**
〈BHS-32〉 ¥3,200
9-0587-1501 No.880 オレンジ
9-0587-1502 No.881 ブラック
全長:190
材質:刃部/ステンレス刃物鋼
ハンドル部/エラストマー樹脂
●魚やカニの殻など、力が必要な時は
手を添えて押し切ることで、手に負
担をかけることなく作業できます。



- ⑯ **みんなのはさみ mimi**
〈BHS-14〉 9-0587-1601 ¥3,000
全長:215
材質:刃部/ステンレス鋼フッ素加工
ハンドル/合成樹脂
●力の弱い人も誰でも、みんなが使える
ユニバーサルデザインのはさみ。



円形スプリングで開いているから、ハンドルを押さえるだけで切ることができ、左右どちらの利き手でも使えます。



自立する幅のひろいハンドルと、手にフィットする指掛を利用すると握力の弱い人も使えます。



普通に握って、一般のはさみ同様に使うこともできます。



- ⑰ **京セラ ハサミ研ぎ器
HT-NBK** 〈BHS-06〉 9-0587-1701 ¥600
57×58
●セラミック砥石採用で、鋭い
切れ味がよみがえります。



- ⑱ **ハサミ専用研ぎ器
とぐ造 SS-170**
〈BTG-01〉 9-0587-1801 ¥1,920
全長:165
●ハサミ以外の庖丁ナイフなど
には御使用になれません。
●砥石 セラミックス製



- ⑲ **れとらくはさみ 21096**
〈BLT-51〉 9-0587-1901 ¥900
全長:190
材質:刃部/ステンレス刃物鋼
柄・キャップ/ABS樹脂 (耐熱80°C)
●1つで「切る・しぼる・つかむ」の3役が
こなせます。
●持ち運びに適したキャップ付き。
●テーブルに置いた際に刃先が浮く
衛生設計。