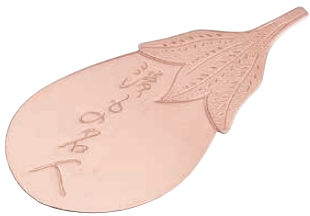


料理道具
調理小物
調理機械
厨房機器・設備
サービス用品
喫茶用品
軽食・鉄板焼用品
製菓用品
棚・ワゴン
洗浄用ラック
清掃用品
長靴・白衣・衛生
消耗品
バンケットウェア
フラットウェア
テーブルウェア
卓上備品
料理演出用品
グラス・食器
ホテル・旅館用品
テーブル・椅子
サイン
店舗備品



① 漬もの名人

〈ATK-B4〉 ☒ 1-0287-0101 ¥380
幅40×長さ80
材質：純銅
●銅イオンの働きにより、漬物や茹でものに補色効果を発揮し、色鮮やかに仕上がります。

② トンボ 即席つけもの器 ピブルK 角型 〈ATK-08〉 ☒

型	ℓ
1-0287-0201 K30 240×155×H160	3.1 ¥3,600
1-0287-0202 K40 270×175×H160	4.1 ¥3,800
1-0287-0203 K60 305×210×H215	6.1 ¥4,600

材質：本体・ポリスチレン 蓋・AS樹脂

③ ちょっとめか漬け容器 〈ATK-C5〉 ☒

			ℓ	
1-0287-0301	S	235×175×H85	2.6	¥3,500
1-0287-0302	L	300×210×H85	4.4	¥4,500

材質:蓋/熱可塑性エラストマー
本体/ホーロー用鋼板(ホーロー加工)
水取器/陶器

④ ホーロー めか漬け美人 (冷蔵庫用めか床容器) 〈ATK-50〉 ☒

	ℓ	高さ
1-0287-0401 3.2 255×160×120	¥3,800	
1-0287-0402 5.8 307×225×120	¥5,300	

付属品：水取器(陶磁器)・シールフタ
●低温保存のため、一年中安定しためか床で、四季を通してめか漬けを楽しめます。

	お米の保存	お味噌の保存	
3.2ℓ	2kg	3kg	めか1kg用
5.8ℓ	4kg	5kg	めか2kg用

手づくりガラス浅漬鉢



⑤ ガラス 果実酒びん 〈AKZ-03〉 ☒

	直径	高さ	ℓ
1-0287-0501 I-71804 5号	170×280	4	¥2,300
1-0287-0502 I-71805 7号	182×310	5	¥2,400
1-0287-0503 I-71808 10号	205×340	8	¥2,800

材質 本体：ソーダガラス(紫外線カット機能付)
フタ・吊手：ポリプロピレン
内ブタ：ポリエチレン



⑥ ガラス 浅漬鉢 CL55010 〈ATK-69〉 ☒ 1-0287-0601 ¥1,500
φ130×H95 容量：640ml



四季折々のお野菜に、さっと塩をひとつり、香りを添えて。

⑦ ガラス ミニ浅漬鉢 CL55017 〈ATK-70〉 ☒ 1-0287-0701 ¥1,200

φ102×H85 容量：380ml
●サラダ感覚の浅漬けが手軽に作れます。
●手づくりガラスの風合いあるデザインで、保存容器としてはもちろん、食卓で使用すれば、食材の彩りを楽しめます。

HARIO



⑧ ハリオ ガラスの一夜漬け器 GTK-S 〈ATK-78〉 ☒ ¥2,200

1-0287-0801 ホワイト
販売終了
116×110×H98 満水容量：500ml
口径：φ105
材質：本体/耐熱ガラス
重石/ホウケイ酸ガラス
フタ/ポリプロピレン
パッキン/シリコンゴム
●本体は耐熱ガラスなので、電子レンジ加熱OK。漬かりにくい野菜も少しの電子レンジ加熱で、すばやく調理できます。



⑨ トンボ つけもの石(ポリエチレン) 〈ATK-06〉 ☒

	型				
1-0287-0901	5.5	φ205×H100	5.5kg	(3ヶ入)	¥9,600
1-0287-0902	8.5	φ250×H100	8.5kg	(2ヶ入)	¥7,800
1-0287-0903	12	φ290×H100	12kg	(2ヶ入)	¥9,200
1-0287-0904	15	φ325×H100	15kg	(1ヶ入)	¥6,300

※御注文の際は入数単位でお願い致します。

⑩ トンボ 角型つけもの石 〈ATK-77〉 ☒

	型				
1-0287-1001	10	380×230×H 85	10kg	(2ヶ入)	¥10,600
1-0287-1002	15	430×255×H 95	15kg	(1ヶ入)	¥ 6,800
1-0287-1003	20	440×295×H100	20kg	(1ヶ入)	¥ 8,400

※御注文の際は入数単位でお願い致します。



⑭ 岩鑄 鉄茄子33-003(2本組) 〈ANS-04〉 ☒ 1-0287-1401 ¥2,200

95×25×H20 150g
80×30×H30 170g
●鉄イオンの働きにより、茄子漬の色出しや貝の砂出しなど、さまざまな用途で効果を発揮します。
●塩分や水の作用で錆びますが、お湯で洗ってふき取っていただくと何度でもご使用できます。



⑮ 南部鉄器 おまめちゃん 〈AOM-09〉 ☒ 1-0287-1501 ¥1,500

50×37×H28
●黒豆の艶出しに最適。
●お鍋やケトルに入れて鉄分補給も可能です。



⑯ 南部鉄器 キティちゃんの鉄玉 〈AOM-10〉 ☒ 1-0287-1601 ¥2,000

39×30×H51
●お漬物や黒豆の艶出しに効果があります。
●卓上でペーパーウェイトとしてご利用もできます。



⑫ 鉄たまご 〈ATM-29〉 ☒ 1-0287-1201 ¥2,500
φ35×H55 約240g

⑬ 鉄 野菜セット 〈AYS-09〉 ☒ 1-0287-1301 ¥3,000
ナス 82×26×H18 約130g
きゅうり 98×22×H16 約105g

鍋やヤカンに入れて沸かすだけで鉄分補強!



⑰ 南部鉄玉 TBN-1 〈ATT-12〉 ☒ ¥2,200

1-0287-1701 スヌーピー 29×40×H50
1-0287-1702 ドラえもん 36×36×H49
●お漬物の色付け、黒豆のツヤ出しにも使えます。