

冬場の冷たい水での米とぎに、マニキュアやネイルアートをされてる方などに最適。



- ① ライスママ(洗米器)**
(ホワイト) <ASV-75> 1-0290-0101 ¥1,400
235×220×H165
容量:1.7ℓ
材質:本体・研ぎ棒/ポリプロピレン (耐熱温度120℃)
底部滑り止めリング/ポリエチレン (耐熱温度70℃)
●六合まで一合刻みの目盛り付で水切り時にお米がこぼれない形状のボールです。
●使用後のお手入れも簡単で、手付きボールとして使えます!
●お米は水を吸いやすいのでヌカ水を吸わせないようにすばやく米ぬかや汚れを取り除くことが大事。
●お米は水を吸うと、柔らかくなり、かけやすいのでごしごしとがずに、やさしくとぐ事が大事。



- ② 18-8 米とぎボール 24cm**
<ABC-73> 1-0290-0201 ¥3,600
262×130
内 240×130
●底の部分に穴が空けてあり、野菜・食器等の水切りに米とぎに便利です。



- ③ 米とぎシェーカー RWS1 (1~3合用) ホワイト**
<AKM-58> 1-0290-0301 ¥2,100
φ102×H282
材質:フタ/ポリプロピレン
本体/飽和ポリエステル
パッキン/シリコン
●冬の冷たい水も、ネイルも気になりません。
●1~3合までのお米に対応。
●少ない水でしっかり研げる節水タイプ。



1.本体にお米と水をセットします。



2.本体を軽く振ります。強く振りすぎるとお米が壊れます。



3.お米が研げたらそのまま釜へ。



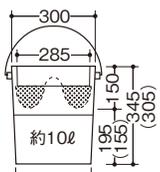
- ④ 米ピタクリップ <AKM-54> ¥400**
1-0290-0401 PM-470 グリーン
1-0290-0402 PM-472 ホワイト
110×132×H35
材質:ポリプロピレン(耐熱120℃)
●水切りがサッとできて、めんどうな米とぎもラクラクです。
●フック付で、内釜にピッタリくっつきます。



- ⑤ 米とぎ棒 KT-091 ホワイト**
<AKM-53> 1-0290-0501 ¥900
φ50×全長295
材質:ハンドル/耐熱ABS樹脂(耐熱100℃)
本体/ポリプロピレン(耐熱120℃)
●お米が先端に溜まらず、スムーズに研げます。
●菱形網目体による乱流が米とぎの秘訣。



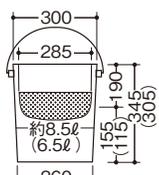
- ⑥ 18-8 バケツⅡ 水切りタイプ (とんがりダストバスケット式)**
<JBK-01> B
15ℓ φ300×H305
1-0290-0601 中目(8メッシュ) ¥16,700
1-0290-0602 荒目(5メッシュ) ¥16,700
18ℓ φ300×H345
1-0290-0603 中目(8メッシュ) ¥18,150
1-0290-0604 荒目(5メッシュ) ¥18,150



()内は15ℓのサイズです。



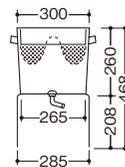
- ⑦ 18-8 バケツⅡ 洗いカゴタイプ (丸型洗いカゴ式)**
<JBK-02> B
15ℓ φ300×H305
1-0290-0701 細目(12メッシュ) ¥15,400
1-0290-0702 中目(8メッシュ) ¥15,400
1-0290-0703 荒目(5メッシュ) ¥15,400
18ℓ φ300×H345
1-0290-0704 細目(12メッシュ) ¥16,700
1-0290-0705 中目(8メッシュ) ¥16,700
1-0290-0706 荒目(5メッシュ) ¥16,700



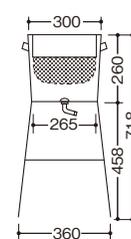
()内は15ℓのサイズです。



- ⑧ 18-8 バケツⅢ スタンド式 (とんがりダストバスケット式)**
<JBK-03> B
13ℓ φ300×H468
1-0290-0801 中目(8メッシュ) ¥21,060
1-0290-0802 荒目(5メッシュ) ¥21,060
スタンド:18-8ステンレス



- ⑨ 18-8 バケツⅢ スタンド式 (丸型洗いカゴ式)** <JBK-04> B
13ℓ φ300×H718
1-0290-0901 細目(12メッシュ) ¥20,600
1-0290-0902 中目(8メッシュ) ¥20,600
1-0290-0903 荒目(5メッシュ) ¥20,600
スタンド:鉄メラミン塗装



鍋類

フライパン・グリルパン

ガストロノームパン・ホテルパン

バット・番重

食缶・給食道具

キッチンポット・保存容器

ボール・ザル・漬物・米びつ

庖丁・ナイフ・砥石

まな板・庖丁差・殺菌庫

そばうどん・パスタ用品

蒸し器・中華・揚げ物用品