



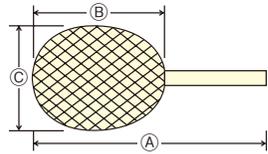
① UK18-8パンチング丸型スクイ玉揚  
〈ASK-56〉1-0404-0101 ¥15,000  
φ270×全長620×深さ100  
パンチング穴径:2.2



② UK18-8パンチング小判スクイ玉揚  
〈ASK-61〉

	A	B	C	深さ	
1-0404-0201	特大	620×280×250	70	¥14,000	
1-0404-0202	大	580×250×220	70	¥13,100	
1-0404-0203	中	465×220×190	70	¥10,500	
1-0404-0204	小	385×190×160	55	¥9,500	

パンチング穴径:2.2



③ TS ステンレス プロすいのう  
パイプ柄(18-8アミ・6.5メッシュ)〈ASI-70〉E

	A	B	C	深さ	
1-0404-0301	特大	608×280×250	77	¥6,100	
1-0404-0302	大	584×255×220	77	¥5,500	
1-0404-0303	中	458×220×190	66	¥4,500	
1-0404-0304	小	428×190×160	49	¥4,150	



④ TS ステンレス プロすいのう  
木柄(18-8アミ・6.5メッシュ)〈ASI-69〉E

	A	B	C	深さ	
1-0404-0401	特大	631×280×250	77	¥4,200	
1-0404-0402	大	606×255×220	77	¥3,600	
1-0404-0403	中	486×220×190	66	¥3,100	
1-0404-0404	小	456×190×160	49	¥2,750	

安全性、耐久性に優れた溶接金網を使用



⑤ TS ステンレス 極荒すくい網 丸型  
24cm(18-8アミ・2.5メッシュ)  
〈ASK-38〉E 1-0404-0501 ¥4,900  
φ240×全長590×深さ60  
⑤⑥  
安全性、耐久性に優れた溶接金網を使用。  
接点が溶接されている為ほつれません。



⑥ TS ステンレス 極荒すくい網 スイノー型 特大  
(18-8アミ・2.5メッシュ)  
〈ASK-39〉E 1-0404-0601 ¥5,300  
A630×B280×C250×深さ80



⑦ Q18-8 ジャンボ スクイざる  
(10メッシュ)〈ASK-08〉

	全長	深さ	
1-0404-0701	大	φ400×630×120	¥22,300
1-0404-0702	小	φ300×500×100	¥20,500



⑧ 楽らく そばすくい網  
35cm(18-8アミ・12メッシュ)  
〈ASK-71〉E 1-0404-0801 ¥9,200  
φ350×全長610×深さ120  
●軽さを追求したすくい網です。



⑨ UK18-8 パンチング スクイザル〈ASK-36〉

	cm	深さ	柄の長さ	
1-0404-0901	24	φ250×70	210	¥13,900
1-0404-0902	26	φ270×75	210	¥14,500
1-0404-0903	28	φ285×80	210	¥15,100
1-0404-0904	30	φ305×85	210	¥15,500
1-0404-0905	33	φ335×90	210	¥16,200

パンチング穴径:2.2



⑩ エコクリーン UK18-8 パンチング スクイザル  
〈AEK-22〉E

	cm	深さ	柄長	
1-0404-1001	24	φ250×70	210	¥13,400
1-0404-1002	26	φ270×75	210	¥14,100
1-0404-1003	28	φ285×80	210	¥14,700
1-0404-1004	30	φ305×85	210	¥15,500
1-0404-1005	33	φ335×90	210	¥16,500

パンチング穴径:2.2



⑪ BK18-8 すくいザル〈ASK-79〉E

	cm	全長	深さ	
1-0404-1101	30	φ300×530×118	¥17,000	
1-0404-1102	35	φ350×580×118	¥18,300	
1-0404-1103	40	φ400×630×118	¥19,500	

●強度を高める構造で変形しにくい丈夫なフレームです。



⑫ 竹製 麺箸 全長:540  
〈AMV-02〉1-0404-1201 ¥950  
⑬ 竹製 ゆで箸 全長:550  
〈AYD-04〉1-0404-1301 ¥1,500  
⑭ 竹製 丸菜箸 全長:540  
〈AML-13〉1-0404-1401 ¥1,550  
⑮ 竹製 めん箸 26-206  
〈AMV-27〉1-0404-1501 ¥1,910  
全長:555  
●太さがあるので、うどんなど大きい釜で  
麺を茹でる時に最適です。

⑯ 竹製 釜ベラ 丸型  
〈BHL-12〉1-0404-1601 ¥1,720  
全長:520  
⑰ 竹製 釜ベラ 三角型  
〈BHL-13〉1-0404-1701 ¥1,720  
全長:520  
⑱ 竹製 釜ベラ 平型  
〈BHL-14〉1-0404-1801 ¥1,720  
全長:520

鍋類

フライパン・  
グリルパン

ガス・トロイムパン・  
ホテルパン

バット・番重・  
コンテナ

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