

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・
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



① 桃印18-0 丸型蒸器〈AMS-72〉



cm内	2段	3段	蒸す所 深さ内	底径	1段あたり のご飯容量
27	1-0412-0101 ¥13,100	1-0412-0102 ¥17,100	102mm	φ230	約 1升
29	1-0412-0103 ¥16,700	1-0412-0104 ¥21,600	108mm	φ260	約1.2升

※(段数は水槽を含みます)写真は3段です。

② アルミ長生セイロ〈デラックス〉〈ASI-08〉

cm内	一重	二重	蒸す所 深さ内	スダレ寸法	1段あたり のご飯容量
26	1-0412-0201 ¥26,000	1-0412-0202 ¥37,000	131mm	φ252mm	約1.5升
28	1-0412-0203 ¥28,000	1-0412-0204 ¥40,000	141mm	φ271mm	約 2升
30	1-0412-0205 ¥31,000	1-0412-0206 ¥44,000	151mm	φ290mm	約 3升
33	1-0412-0207 ¥37,000	1-0412-0208 ¥55,000	166mm	φ309mm	約4.5升



⑤ アルマイト スチームフッカー〈AST-O9〉

cm内	一重	二重	蒸す所 深さ内	1段あたり のご飯容量
33	1-0412-0501 ¥27,500	1-0412-0502 ¥32,000	140mm	約3.5升
36	1-0412-0503 ¥34,000	1-0412-0504 ¥39,000	140mm	約4.2升

材質:本体/アルミニウム(アルマイト加工)
ハンドル・ツツミ/フェノール樹脂



⑦ 板セイロ(羽釜用)(スダレ付)〈ASI-10〉

cm用	外径	底内径	深さ	スダレ直径	ごはんの容量
1-0412-0701	24	270	250×105	235	約1.0升 ¥24,200
1-0412-0702	27	300	280×120	265	約1.5升 ¥25,800
1-0412-0703	30	330	310×120	295	約2.0升 ¥26,600
1-0412-0704	33	360	340×130	320	約3.0升 ¥31,900

※木蓋は板セイロより1サイズ大きいサイズを御使用ください。(P.37を御参照ください。)
※スダレは⑥和セイロと共通ですが、1サイズ大きいサイズを御使用下さい。
材質:桧製



③ アルミキャスト IH ベストセイロセット〈ASI-91〉



cm	一重	二重	蒸す所 深さ	IH 反応底径	1段あたり のご飯容量
30	1-0412-0301 ¥36,000	1-0412-0302 ¥45,000	151	φ215	約3升

底面:鉄溶射
※段数は水槽を含みません。
●竹スダレ付

④ アルマイト ゆうげ紀行 蒸し器セット〈AMS-N4〉

cm内	蒸し器セット	セイロのみ	蒸す所 深さ内	1段あたり のご飯の容量
22	1-0412-0401 ¥ 6,200	1-0412-0402 ¥4,100	106	約 8合
24	1-0412-0403 ¥ 7,500	1-0412-0404 ¥4,300	119	約1.2升
26	1-0412-0405 ¥ 8,000	1-0412-0406 ¥5,000	129	約1.5升
28	1-0412-0407 ¥ 9,000	1-0412-0408 ¥5,300	131	約2.2升
30	1-0412-0409 ¥10,000	1-0412-0410 ¥6,000	133	約 3升

⑥ 和セイロ(円付鍋用)〈ASI-09〉

cm用/外	スダレ付		スダレのみ		底内径	深さ	スダレ直径	ごはんの容量
27	1-0412-0601	¥30,200	1-0412-0602	¥ 3,700	235×110	235	約 1.0升	
30	1-0412-0603	¥31,300	1-0412-0604	¥ 3,800	265×130	265	約 1.5升	
33	1-0412-0605	¥33,800	1-0412-0606	¥ 4,000	295×130	295	約 2.0升	
36	1-0412-0607	¥37,200	1-0412-0608	¥ 5,600	325×130	325	約 3.0升	
39	1-0412-0609	¥42,700	1-0412-0610	¥ 6,600	345×110	345	約 4.0升	
42	1-0412-0611	¥45,600	1-0412-0612	¥ 7,200	375×110	375	約 5.0升	
45	1-0412-0613	¥48,800	1-0412-0614	¥ 8,600	400×115	400	約 6.0升	
48	1-0412-0615	¥55,100	1-0412-0616	¥10,000	430×110	430	約 7.0升	
51	1-0412-0617	¥68,300	1-0412-0618	¥14,800	460×110	460	約 8.0升	
54	1-0412-0619	¥81,600	1-0412-0620	¥16,400	490×115	490	約 8.5升	
60	1-0412-0621	¥90,600	1-0412-0622	¥17,200	550×115	550	約10.0升	

※木蓋は和セイロと同じサイズを御使用ください。(P.37を御参照ください。)
材質:桧製



⑧ アルミ 長生セイロ(羽釜用)〈ASI-73〉

cm用	内径	深さ	ごはんの容量
1-0412-0801	26	256	122 約1.5升 ¥11,000
1-0412-0802	28	276	132 約 2升 ¥12,000
1-0412-0803	30	297	142 約 3升 ¥13,500
1-0412-0804	32	318	153 約3.5升 ¥16,000
1-0412-0805	33	326	157 約 4升 ¥17,000

●竹スダレ付

⑨ フライパン用 蒸し調理皿〈AMS-O8〉

cm用	16	18	20	22	24
1-0412-0901	156×H30	164×H30	198×H30	218×H40	235×H40
1-0412-0902	¥1,080	¥1,140	¥1,200	¥1,340	¥1,400

材質:18-8ステンレス
●フライパンにセットし、簡単に蒸す事ができます。
●落とし蓋としても使えます。