

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
ワゴン・棚
洗濯用
清掃用品
長靴白衣・衛生
消耗品
バンケットウェア
フワットウェア
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 高級焼肉器 じゅん Y-77C型
(GYK-47) **¥14,800**

1-1021-0101 LPガス
1-1021-0102 12・13A
335×262×H110
イモノアミサイズ:260×160
ガス消費量:LPG 1.47kw
(0.105kg/h)
都市ガス 1.86kw
(1600kcal/h)
ガス接続口:φ9.5



② 焼肉ロースター Y-18T型 王者
(GLC-47) **¥17,800**

1-1021-0201 LPガス
1-1021-0202 13A
380×286×H110
イモノアミサイズ:376×216
ガス消費量:LPGガス 0.16kg/h
都市ガス(13A) 2,000kcal/h
ガス接続口:φ9.5



③ ロースター栓抜
(GLC-11)

1-1021-0301 **¥500**
135
●ロースター用イモノ網を交換する時の引き上げ用に。



④ しちりんガスロースター NK-5S
(DST-09) **¥76,000**

1-1021-0401 LPガス
1-1021-0402 13A
φ301×H172
ガス消費量:LPGガス/2.38kW
13A/2.39kW
ガス接続口:φ9.5
点火方式:圧電式
付属品:使い捨てアミ1枚、アミグリッパー1個
●炭おこしの手間いらずで手軽にご使用できます。
●本体が熱くなりにくい特殊二重構造。
●立ち消え防止センサー付。

コックを開いて片手で「ぱっちん」
作業効率大幅アップ!!

お一人焼肉にも最適!!



⑤ 焼き物コンロ 焼き道楽 KSR-NK (圧電点火式)
(DKV-83) **¥62,000**

1-1021-0501 LPガス
1-1021-0502 13A
350×260×H147 アミ面:φ230
ガス消費量:LPG 2.9kw(0.21kg/h)
都市ガス(13A) 2.9kw
(2,500Kcal/h)
ガス接続口:LPG φ9.5ゴム管
13A φ9.5ゴム管
付属品:アミ・ゴトク・アミグリッパー・放熱カバー
●バーナー&カバーはワンタッチ分離。掃除が簡単で水洗いできます。
●タレ油等を瞬時に飛ばし、遠赤外線ですと焼き上げます。
●立消安全装置付。
※都市ガス13A・LPガスのみ使用可能になります。他の特殊ガスについてはご使用できませんので御承ください。



⑥ 卓上ガスロースター小虎「ぱっちん」
圧電点火方式 BT-5SR
(DLC-31) **¥33,000**

1-1021-0601 LPガス
1-1021-0602 13A
309×171×H105
ガス消費量:LPGガス/1.35kw
都市ガス(13A)/1.26kw
ガス接続口:φ9.5
質量:2.4kg
アミサイズ:215×155
付属品:鉄プレアミ、水槽、バーナー、中アミ受け、アミグリッパー
●熱源からの熱伝導率が高く、ロストルの蓄熱性とアミ焼の輻射熱効果で、美味しく焼けます。



⑦ 卓上ガスロースター小虎 圧電点火方式 BT-4R
(DLC-28) **¥57,000**

1-1021-0701 LPガス
1-1021-0702 13A
218×310×H142
ロストルサイズ:φ200
ガス消費量:LPG/1.39kW
13A/1.6kW
ガス接続口:カチットプラグ接続用
11mm自在迅速継手
質量:4.0kg
付属品:専用ロストルグリッパー



⑧ 卓上ガスロースター小虎 マッチ点火方式 BT-4S
(DLC-29) **¥52,000**

1-1021-0801 LPガス
1-1021-0802 13A
218×273×H142
ロストルサイズ:φ200
ガス消費量:LPG/1.39kW
13A/1.6kW
ガス接続口:カチットプラグ接続用
11mm自在迅速継手
質量:3.7kg
付属品:専用ロストルグリッパー

⑦⑧
●コンパクトで熱くなりにくい本体構造なので、小さなスペースに設置する事が可能です。
●お手入れがしやすく水槽の水の減りが少ないので、多台数設置時の作業手間を削減します。



⑨ イワタニ スモークレス焼肉グリル やきまるII CB-SLG-2
(GKS-B9) **¥12,500**

303×278×H149
プレートサイズ:φ233
最大発熱量:1.0kW(900kcal/h)
ガス消費量:約76g/h
連続燃焼時間:約3時間30分(専用ボンベ1本あたり)
点火方式:圧電点火方式
●煙の発生を少なく抑え、室内で手軽に焼肉が楽しめます。
●脂を炎に落とさないことで煙を出しません。
●プレートはフッ素コートでお手入れが簡単です。



⑩ イワタニ カセットガス 炉ばた焼き器 炙りやII CB-ABR-2
(GKS-B6) **¥12,000**

409×214×H134
2.3kW(2,000kcal/h)
ガス消費量:約169g/h
連続燃焼時間:約90分
点火方式:圧電点火方式
焼網サイズ:約280×180
質量:約2.4kg
●直火を使わず赤熱させた輻射板の熱で焼くのでムラなくじっくり焼けます。
●強火から弱火まで無段階の火力調節が可能で食材にあわせた焼き方ができます。



網を外してステーを立てれば串焼きもできます。



⑪ 焼きまへんか KC-112 (プレート付)
(GYK-79) **¥23,000**

398×221×H126
2.3kW(2,000kcal/h)
ガス消費量:165g/h
使用時間:約90分(専用ボンベ1本あたり)
点火方式:圧電点火方式
質量:約3.0kg
付属品:焼き網、ホットプレート、串焼き棒
●1台で串焼き、網焼き、プレート焼きができます。
●ヒートパネル搭載でガスが最後まで無駄なく使えて経済的です。
●圧力感知安全装置搭載。
●ボンベの取り外しが簡単なマグネット着脱式を採用。
●カセットボンベはP.2145を参照して下さい。