



① あられ鍋 段付 M11-621 〈QAL-07〉 1-2110-0101 ¥2,000

外径	高さ	深さ	ℓ	kg
190×47	45	0.79	0.28	

●ステンレス製



② あられ平鍋 M11-623 〈QAL-08〉 1-2110-0201 ¥2,000

外径	高さ	深さ	ℓ	kg	底径
190×40	37	0.84	0.27	130	

●ステンレス製



③ 18-0 あられ鍋 〈QAL-05〉 ¥1,800

	外径	深さ	ℓ	kg
1-2110-0301 大 M10-174	190×45	0.45	0.28	
1-2110-0302 小 M10-211	173×52	0.35	0.25	



④ あられ鍋 〈QAL-06〉

cm	外径	深さ	ℓ	kg
1-2110-0401 31 M11-050	310×77	2.8	1.14	¥13,400
1-2110-0402 28 M11-051	280×69	2.0	0.93	¥10,700
1-2110-0403 24 M11-052	240×63	1.3	0.68	¥ 7,300

材質:ステンレス(三層鋼)

●電磁調理器、ガスコンロで使用できる鍋です。
また冷やし鉢や盛器としてもご使用できます。

●三層構造(ステンレス+アルミ+ステンレス)で熱効率が良く保温性、耐久性に優れた鍋です。

※電磁調理器、コンロで使用の際は、鍋にあったものをご利用ください。



⑤ あられ鉢 M11-844 〈QAL-09〉 1-2110-0501 ¥2,600

外径	高さ	深さ	ℓ	kg	底径
205×59	56	1.4	0.35	80	

●ステンレス製



⑥ 18-0 はな鍋(ツチ目入れ) 〈QNB-36〉

	外径	深さ	ℓ	kg
1-2110-0601 大	185×45	0.72	0.24	¥2,050
1-2110-0602 小	170×49	0.62	0.20	¥1,950

しぐれ鍋 (⑦～⑫)

宴席をより華やかに。

鍋にも、冷やし鉢にも目的に応じて一年を通してお使いいただける商品です。



⑦ しぐれ鍋 〈QSG-06〉

cm	外径	深さ	ℓ	kg
1-2110-0701 24 M11-067	240×60	1.4	0.64	¥ 7,300
1-2110-0702 28 M11-066	280×67	2.3	0.96	¥10,700
1-2110-0703 31 M11-065	310×75	2.7	1.18	¥13,400

材質:ステンレス(三層鋼)



⑧ しぐれ鍋 ゆき 〈QSG-07〉

cm	外径	深さ	ℓ	kg
1-2110-0801 21 M11-070	210×52	1.0	0.52	¥ 7,300
1-2110-0802 25 M11-069	250×60	1.6	0.75	¥10,700
1-2110-0803 28 M11-068	280×72	2.3	0.95	¥13,400

材質:ステンレス(三層鋼)



⑨ しぐれ鍋 小丸 M11-035 〈QSG-02〉

1-2110-0901 本体	¥2,300
1-2110-0902 蓋	¥2,330

φ150×H50

⑩ しぐれ鍋 小梅 M11-037 〈QSG-03〉

1-2110-1001 本体	¥2,450
1-2110-1002 蓋	¥2,430

φ160×H55

※コンロでご使用の際は、鍋にあったもの
をご利用ください。

推奨コンロ

P.2136⑮花梨こんろ5本ツメ
五徳 M11-316

⑪ しぐれ鍋 小菊 M11-039 〈QSG-04〉

1-2110-1101 本体	¥2,800
1-2110-1102 蓋	¥2,830

φ160×H58

※コンロでご使用の際は、鍋にあったもの
をご利用ください。

推奨コンロ

P.2136⑮花梨こんろ6本ツメ
五徳 M11-317

⑫ しぐれ鉢 M11-845 〈QSG-08〉 1-2110-1201 ¥2,600

外径	高さ	深さ	ℓ	kg	底径
205×59	56	1.4	0.35	80	

●ステンレス製

⑨～⑪

材質:本体、蓋/ステンレス

蓋ツマミ/耐熱ABS樹脂(メッキ塗装)

※蓋のツマミは耐熱樹脂ですので、食器洗浄機にはご使用になれません。