



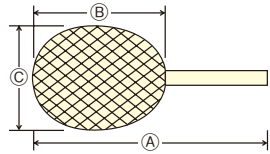
① UK18-8パンチング丸型スクイ玉揚
〈ASK-56〉1-0404-0101 ¥16,500
φ270×全長620×深さ100
パンチング穴径:2.2



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	¥14,700	
1-0404-0202	大	580×250×220	70	¥13,800	
1-0404-0203	中	465×220×190	70	¥11,000	
1-0404-0204	小	385×190×160	55	¥10,000	

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	¥6,200	
1-0404-0302	大	584×255×220	77	¥5,600	
1-0404-0303	中	458×220×190	66	¥4,600	
1-0404-0304	小	428×190×160	49	¥4,200	



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	¥4,300	
1-0404-0402	大	606×255×220	77	¥3,700	
1-0404-0403	中	486×220×190	66	¥3,200	
1-0404-0404	小	456×190×160	49	¥2,850	

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 ¥5,100
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 ¥5,500
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	¥24,900
1-0404-0702	小	φ300×500×100	¥23,300



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	¥14,700
1-0404-0902	26	φ270×75	210	¥15,400
1-0404-0903	28	φ285×80	210	¥16,000
1-0404-0904	30	φ305×85	210	¥16,400
1-0404-0905	33	φ335×90	210	¥17,200

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	¥14,400
1-0404-1002	26	φ270×75	210	¥15,100
1-0404-1003	28	φ285×80	210	¥15,400
1-0404-1004	30	φ305×85	210	¥16,200
1-0404-1005	33	φ335×90	210	¥17,300

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	¥20,400	
1-0404-1102	35	φ350×580×118	¥22,000	
1-0404-1103	40	φ400×630×118	¥24,000	

●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(廃盤)
⑭ 竹製 丸菜箸 全長:540
〈AML-13〉1-0404-1401 ¥1,600
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 ¥1,820
全長:520
⑰ 竹製 釜ベラ 三角型
〈BHL-13〉1-0404-1701 ¥1,820
全長:520
⑱ 竹製 釜ベラ 平型
〈BHL-14〉1-0404-1801 ¥1,820
全長:520

鍋類

フライパン・
グリルパン

ガス・トルノームパン・
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

販売
終了