



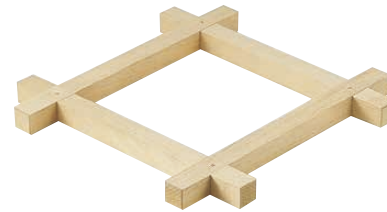
① 木製 外棒式 ダシコシ輪 〈BDS-01〉

	cm	全長	
1-0446-0101	24	490	¥17,800
1-0446-0102	27	520	¥18,800
1-0446-0103	30	550	¥19,800
1-0446-0104	33	580	¥22,300



② 木製 内棒式 ダシコシ輪 〈BDS-02〉

	cm	全長	
1-0446-0201	24	490	¥23,800
1-0446-0202	27	520	¥24,800
1-0446-0203	30	550	¥25,800
1-0446-0204	33	580	¥28,700



③ 木製 ダシコシ用井ゲタ 〈BDS-03〉 1-0446-0301 ¥29,700 450×450×H35



④ 18-8 平型ボール茶こし 〈BTY-84〉

	mm		
1-0446-0401	105	φ105×H52	¥940
1-0446-0402	95	φ 95×H54	¥800
1-0446-0403	85	φ 85×H40	¥680



⑤ 18-8 ボール茶こし(40メッシュ) 〈BTY-43〉 B

	mm		
1-0446-0501	45	φ45×H35	¥395
1-0446-0502	55	φ55×H45	¥460
1-0446-0503	65	φ65×H50	¥500
1-0446-0504	75	φ75×H60	¥590
1-0446-0505	85	φ85×H70	¥705
1-0446-0506	95	φ95×H80	¥970



⑥ お茶・だしパック 入数 L(32枚入) 〈BOT-53〉 1-0446-0601 ¥260

110×110
原材料:不織布
●お料理のだし取りのほか、麦茶や
お茶、紅茶、生薬の煎じ用にもご
使用いただけます。



こし網に鰹節などを入れ
水を入れた容器にセッ
し、レンジで加熱します。



だしをよく切ってできあが
ります。

⑦ レンジで美味しいおだし 洗 RE-1510 〈BDS-34〉 1-0446-0701 ¥2,000

120×158×H150 耐熱温度:140℃
材質:容器・フタ・こし網枠/ポリプロピレン
メッシュ/ポリエステル
容量:1,000ml
●鰹節・昆布・煮干しなどのだしを電子レンジで
簡単にひくことができます。
●こし網は底を外せるので、だしがらを取り出しや
すくお手入れも簡単です。
●容器は目盛り付きで計量カップにも使えます。



やっぱり、削りたて! 香りも旨味も違います。

⑧ かつおぶし削り オカ力

〈BKT-G3〉 B 1-0446-0801 ¥8,000

- 抑えて、回すだけ。楽々、安全に削れます。
- 特殊な形の3枚の間欠刃で最大4mm程度の幅で「花」ができます。
- 脚部が吸着盤になっているので切削時のガタつきが軽減され安定した切削が可能です。
- ほとんど残りなく最後まで削れます。



⑨ 木製 業務用かつ箱(タモ材) 小 〈BKT-03〉 1-0446-0901 ¥36,000 275×100×H112



⑩ 木製 かつ箱 いろいろ端 旨味

〈BKT-05〉 B 1-0446-1001 ¥9,500

240×110×H95
材質:本体/タモ材
カンナ台/ナラ材



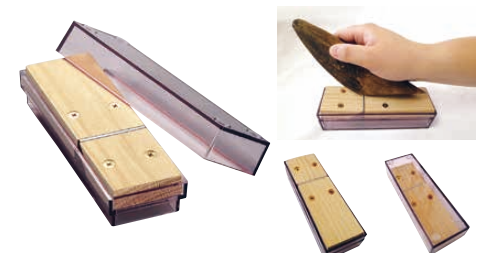
⑪ 木製 かつ箱 (スプルス材) 〈BKT-76〉

1-0446-1101	大	252×94×H100	¥7,400
1-0446-1102	中	243×94×H100	¥5,500
1-0446-1103	小	228×80×H 83	¥4,600



⑫ 替刃式 木製かつ箱 匠(ツガ材) 〈BKT-A1〉 B 1-0446-1201 ¥15,000

278×115×H130
付属品: 替刃50mm幅×1枚、ネジ×1組
●替刃は最高級鋼を使用し[完全直使]に仕込んであり、シャープな切味をお約束致します。



⑬ コンパクト型 鰹節削り器 鰹姫 〈BKT-G6〉 B 1-0446-1301 ¥2,800

165×54×H50
材質:本体/木製(ホワイトオーク)
容器/AS樹脂
●透明ケースなので削った量、削り具合が一目
でわかります。

うらごし・フルイ・
スープ・みそこし

レードル・トング・
ターナー

泡立水マス・
調味料入・ロート

卸金すり鉢・
マッシャー・天突

和食用小物 寿司・
おにぎり型

抜型 細工用品・
皮むき・玉子切

チーズ・バター・
肉用品

ハサミ・栓抜・
缶切類

はかり・タイマー

温度計・湿度計

濃度計・塩素計類