



① TS ステンレス プロみそこし (18-8アミ・16メッシュ)

〈BMS-10〉 1-0452-0101 ¥3,900
φ170 柄長:227

② UK18-8 パンチングこしてぼ

〈BKS-03〉 1-0452-0201 ¥9,000
φ172
パンチング穴径:1.1



③ UK18-8 パンチング ストレーナー (みそこし)

〈BMS-13〉 1-0452-0301 ¥2,050
φ100×H60 (全長220)
パンチング穴径:1.5



④ 18-8 シリコン柄 みそこし

〈BMS-12〉 1-0452-0401 ¥4,100
φ125×H112 (全長300)
パンチング穴径:2.2



⑤ アルマイト PC柄みそこし (こし棒付) 〈AMS-P0〉

全長		
1-0452-0501 大	φ123×H76	193 ¥1,290
1-0452-0502 小	φ104×H75	190 ¥1,490

パンチング穴径:2.0
材質:本体/アルミニウム
ハンドル/フェノール樹脂
●底が平らのため安定して置けます。



⑥ 18-8 木柄みそこし (18メッシュ) 〈AMS-48〉

1-0452-0601 大 φ115 ¥1,330
1-0452-0602 小 φ 80 ¥1,150



⑦ 18-8 木柄万能こし (16メッシュ) 〈BKS-04〉

1-0452-0701 大 φ130 ¥1,700
1-0452-0702 小 φ 92 ¥1,260



⑧ 18-8 蓋付みそこし (18メッシュ)

〈AMS-95〉 1-0452-0801 ¥1,260
φ90



⑨ 18-8 夕華 みそこし (18メッシュ)

〈AMS-A4〉 1-0452-0901 ¥1,850
φ90×全長 250



⑩ ヴィータ 万能こし 〈BBV-30〉 洗

1-0452-1001 大 OS-0120 φ126×全長245 ¥1,300
1-0452-1002 小 OS-0130 φ110×全長230 ¥1,100
1-0452-1003 ミニ OS-0140 φ 93×全長225 ¥1,000

材質:本体/18-8ステンレス
ハンドル/ポリプロピレン(耐熱110℃)
●脱脂洗浄仕上げ。



⑪ 18-8 万能こし (12メッシュ)

〈AKS-40〉 1-0452-1101 ¥810
φ120×柄長173



⑫ 18-8 共柄 みそこし (スプーン付・16メッシュ)

〈BMS-06〉 1-0452-1201 ¥1,400
φ110×全長215



⑭ 18-8 計量みそドラー LS1500 洗

〈BMS-11〉 1-0452-1401 ¥1,700

φ40 (φ30)×全長200
●大は約大さじ2、小は約大さじ1の計量が可能です。
●味噌計量後、そのまま味噌溶きとして使用可能です。
●卵溶きや調味料を混ぜる時にも便利に使えます。



⑮ 18-8 味噌取マッシャー 使ってみそ

〈AMS-G7〉 1-0452-1501 ¥800

全長:240 (耐熱90℃)
●味噌を取り出すとき、溶くとき
これ1本で簡単に調理できます。



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