



①・③(54~90cm)は底に竹を巻いて補強してあります。

飯台のあく抜きについて

1. 米の研ぎ汁を煮立てて、桶いっぱい張り、冷えるのを待って、その後水洗いをする。
2. 又は、桶いっぱい湯を張って、その中に酢を半合~1合位入れて、湯が冷えたら、お湯で洗う。

使用後の注意

御使用後は、水洗いを手早くする事が美しく長もちをさせます。そして陰干しをしてからしまってください。長く水に漬けますと、タガがゆるんだり変形、変色したり致しますので御注意ください。



① 木製銅箍 飯台(サワラ材) (BHV-01)

	cm	内径	深さ		¥
1-0538-0101	24	220×65	2合		8,600
1-0538-0102	27	250×70	2.5合		9,600
1-0538-0103	30	280×70	3合		11,500
1-0538-0104	33	305×70	5合		12,800
1-0538-0105	36	335×75	7合		14,100
1-0538-0106	39	360×80	1升		15,800
1-0538-0107	42	390×80	1.5升		16,900
1-0538-0108	45	420×85	2升		28,000
1-0538-0109	48	440×90	2.5升		33,600
1-0538-0110	51	470×100	2.7升		43,000
1-0538-0111	54	500×115	3升		50,000
1-0538-0112	60	550×130	4升		72,000
1-0538-0113	66	610×135	5升		82,500
1-0538-0114	72	670×145	6升		90,500
1-0538-0115	75	710×145	7升		96,000
1-0538-0116	90	850×160	1斗		184,000

※底竹巻は54~90cm



② 木製 飯台用蓋(サワラ材) (BHV-03)

	cm用	¥
1-0538-0201	33	4,800
1-0538-0202	36	5,600
1-0538-0203	39	6,100
1-0538-0204	42	7,000
1-0538-0205	45	8,200
1-0538-0206	48	9,400
1-0538-0207	51	23,400
1-0538-0208	54	28,000
1-0538-0209	60	34,000
1-0538-0210	66	37,000
1-0538-0211	72	44,000
1-0538-0212	75	49,000



③ 木製ステン箍 飯台(サワラ材) (BHV-02)

	cm	内径	深さ		¥
1-0538-0301	54	500×115	3升		52,000
1-0538-0302	60	550×130	4升		74,500
1-0538-0303	66	610×135	5升		85,000
1-0538-0304	72	670×145	6升		93,000
1-0538-0305	75	710×145	7升		98,000
1-0538-0306	90	850×160	1斗		186,000

※底に竹を巻いて補強してあります。

④ 天然木 寿司飯台 (BHV-58) B

	cm	内径	深さ		¥
1-0538-0401	27	φ252×66	2.5合		3,960
1-0538-0402	30	φ282×68	3合		4,400
1-0538-0403	33	φ310×72	5合		5,500
1-0538-0404	36	φ340×76	7合		6,800
1-0538-0405	39	φ370×79	1升		8,000
1-0538-0406	42	φ400×84	1.5升		9,300

材質:天然木(シベリア産銀杉)

タガ/ポリプロピレン製

- ポリプロピレン製の特殊タガが木の本体をしっかりとガード。



※樹脂タガはポリプロピレン製で、食品衛生法に適合したものです。



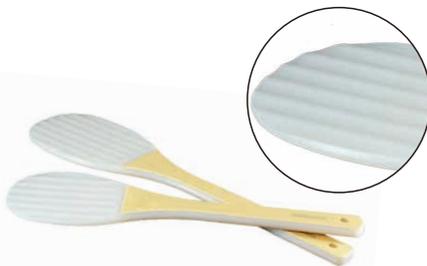
⑤ 抗菌ハセガワの飯台 (BHV-66) E

	cm	内径	深さ		¥
1-0538-0501	HG-36	36	377×76	1.5升	39,700
1-0538-0502	HG-48	48	457×91	2.5升	54,600
1-0538-0503	HG-60	60	565×121	4升	75,600
1-0538-0504	HG-72	72	685×151	6升	96,600

材質: ポリエチレン(外部)
発泡ポリスチレン(内部)

耐熱温度: 80℃

- 耐久性に優れており、木クズや黒カビなどの心配もなく衛生的です。



⑥ 抗菌ハセガワの飯切しゃもじ (BHV-67) E

	cm	幅		¥
1-0538-0601	SPOG-40	40	115	12,700
1-0538-0602	SPOG-45	45	125	13,700

材質: 超高分子量ポリマー・UMS、ナイロン

- 軽量で重心バランスが良く、先端部は厚みが薄い波板形状でとても混ぜやすくなっています。



⑦ 抗菌ハセガワのおひつ(平蓋セット) (BOH-01) E

	cm	内径	深さ		¥
1-0538-0701	HOS-F30	30	φ275×115	1升	55,400
1-0538-0702	HOS-F33	33	φ307×150	1.5升	61,100
1-0538-0703	HOS-F36	36	φ325×230	3升	68,000

材質: 外部/ポリエチレン
内部/発泡ポリスチレン

耐熱温度: 80℃

- 割れ・木くずの心配がなく衛生的。
- 内部の発泡体構造により木製以上の保温性を備えています。
- 洗浄性も高い為、作業効率の改善に。

手を伸ばせばシャリ玉が出てくるハンドセンサー搭載



HANDモード

単品メニューやオーダーが通ってからにぎり始める時などに最適です。



AUTOモード

シャリ玉を取ると次のシャリ玉が自動的に出てきます。寿司の数が多い時や、スピードが求められる作業に効果的です。

⑧ すしメーカー スシキューブ ASM405S

〈BSS-57〉 1-0538-0801 ¥600,000 送料 約10日間

280×321×H454

電源: 単相100V 50/60Hz

消費電力: 30W

成形能力: 最大1,800個/時

量目調整: 約18~24g(成形ローラー選択式 SS・S・M・L)

ホッパー容量: 最大約3kg(約1升)

本体質量: 約16kg

- ハンドセンサー搭載で手元を見ずにシャリ玉をとることができます。
- 2つのモード(HANDモード・AUTOモード)をワンタッチで切り替え可能。作業に応じて使い分けできます。
- 特殊樹脂パーツを使用することにより、耐久性に欠けるテフロン加工は一切使っていません。

⑨ 食品機械用離型油 リケイ君

〈BRK-01〉 1-0538-0901 ¥1,500 軽減税率

480ml

- 少量でも離型効果が長持ちし、多くのシャリが処理できます。
- 油が広がりやすく、テフロン加工面にも馴染みやすいです。
- ガス抜き機能付



⑩ 無菌植物油 シャリバナーレ

(離型潤滑用) 1-0538-1001 ¥2,100 軽減税率

480ml

- 高級純植物油を使用した食品機械、器具用の離型・潤滑・サビ止め剤です。
- 高度の精製技術により油臭を取り除いてあるため、食品が接触してもにおいが残りません。
- ガス抜き機能付



とうろし・フルイ・レードル・トング・スプーン・みそこし
ターナー
調味料入・ロート
マッシャー・天突
泡立水マス
卸金すり鉢
和食用小物・寿司・おにぎり型
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