

和食卓上鍋・鍋用小物

焼肉・石焼・中華

釜飯・寿司・そば・丼重

松花堂 弁当箱

盛器・料理飾り

懐紙・天紙

テーブルマット (使い捨て)



**① せいろ蒸しセット 中洗**  
**ライトブラウン M44-141**  
 (ポリプロピレン)  
 〈QSI-63〉 1-2140-0101 ¥3,650  
 183×183×H90

名匠の味、にがり100%の豆腐が10分できる蒸気鍋!



**② ネズコ 角セイロ**  
 〈QSI-09〉 1-2140-0201 ¥3,900  
 内123×123×H38  
 ●蓋・すだれ付



**④ ④ ④ 丸セイロ**  
 〈QSI-17〉 1-2140-0401 ¥6,000  
 内φ130×H45  
 ●蓋・すだれ付



大



小

**⑤ 萬来鍋 丸型 こげ茶**  
 (蒸気二重鍋方式) 〈QNB-20〉

1-2140-0501 大(2~4人前用) ¥6,300

外鍋φ225×H140 1,200c.c.  
 内鍋φ175×H 45 500c.c.

1-2140-0502 小(1人前用) ¥4,200

外鍋φ165×H110 450c.c.  
 内鍋φ125×H 40 200c.c.

材質:外鍋/耐熱セラミック製  
 内鍋/磁器

- 1つあれば蒸し鍋のほかかゆめ、煮込みと幅広くご使用できます。
- ガスコンロ、オーブン、電子レンジでもご使用できます。



**⑥ 萬来鍋用コンロ** 〈QNB-56〉

1-2140-0601 大 φ180×H105 ¥5,300

1-2140-0602 小 φ132×H 97 ¥3,300

材質:陶器

●敷板、火皿付

※⑤萬来鍋 丸型 こげ茶専用コンロです。

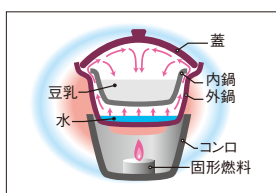


**⑦ うるわし 萬来鍋 赤**

〈QNB-25〉 1-2140-0701 ¥4,000

外鍋 φ160×H72  
 内鍋 φ127×H44 材質:陶磁器

- 豆腐や茶碗蒸し等が短時間でムラなくできます。
- 蒸し物全般、温野菜、目玉焼き、料理の温めなおし、冷凍食品の調理等幅広く利用できます。



和・洋・中いろいろな料理に使える万能鍋。遠赤外線でごっつら加熱調理します。



直火方式・湯煎方式に比べ、「す」や凝固ムラができにくく、固形燃料で簡単・短時間で出来ます。また、焦げつきもなく、吹きこぼれの恐れがないため安全です。



**⑧ 電調焼杉柀 湯葉鍋** (IH 100V専用)

〈QYB-02〉 B 1-2140-0801 ¥29,800

243×230×H80  
 内183×169×H65  
 ●2~4人用

**⑨ 電調白木柀 湯葉鍋** (IH 100V専用)

〈QYB-03〉 B 1-2140-0901 ¥29,800

243×230×H80 内183×169×H65  
 ●2~4人用



**⑩ 一人用丸型 湯葉鍋**  
 (水入・木柀付)

〈QYB-04〉 B 1-2140-1001 ¥13,000

φ150×H60 内φ120×H53

※コンロ・敷板は別売です。  
 P.2132②Ωやまど鍋コンロセット小を御使用下さい。



**⑪ 白木湯豆腐セット**  
 (固形燃料用) CW-403

〈QYD-13〉 B 1-2140-1101 ¥42,700

245×185×H165



**⑫ ネズコ湯豆腐セット**  
 (固形燃料用) CN-405

〈QYD-14〉 B 1-2140-1201 ¥42,700

245×185×H165



**⑬ 桧角型 湯ドーフセット**  
 (炭用) UH1021

〈QYD-04〉 B 1-2140-1301 ¥71,000

1人用 250×183×H145

**⑭ サワラ小判型 湯ドーフセット(炭用)**

〈QYD-03〉 B

1-2140-1401 US-1023 3人用 285×215×H190 ¥90,000

1-2140-1402 US-1025 4~5人用 305×235×H190 ¥71,460

**⑮ Ωアルミ ゆどうふ鍋**  
 (茶・2枚フタ・仲子付)

〈QYD-02〉 1-2140-1501 ¥8,000

15cm 160×160×H45



**⑯ アルミ片口鍋**

幸楽(陶器 千代口付)

〈QKT-03〉 1-2140-1601 ¥7,600

12cm 内径98×深さ40 容量:230c.c.