14

エコクリーン【ゼロ・クリア®】加工

tsubame ecoclean

ZERO clear® 加工
【ゼロ・クリア®】
※ゼロ・クリア®は、株式会社五合の登録商標です。

エコクリーン

【ゼロ・クリア®】加工

×

SDGs

水でガンコな油汚れがきれいに落ちる!

洗剤とすすぎの水が激減!

エコクリーンとは…

IKDエコクリーンシリーズは、親水性を持つ無機系塗料焼付塗装による強力な防汚効果を持ったゼロクリア® 加工を施した環境に優しい製品です。

＼ 洗浄の手間とコストを激減し、川や湖の環境に優しい製品です ／

水できれいに洗浄!

食器汚れの大半を占めているガンコな油汚れも水で簡単におとせるので、洗剤使用量とすすぎに使う水を極端に減らし経済効果抜群です。

厨房から環境にやさしく!

厨房の廃水から洗剤を減らし、環境への負荷を削減します。

抗菌・抗カビ効果で安心!

食中毒の原因であるバイ菌をシャットアウト。夏場やお子様のいる家庭でも安心して使えます。

親水性による防汚効果

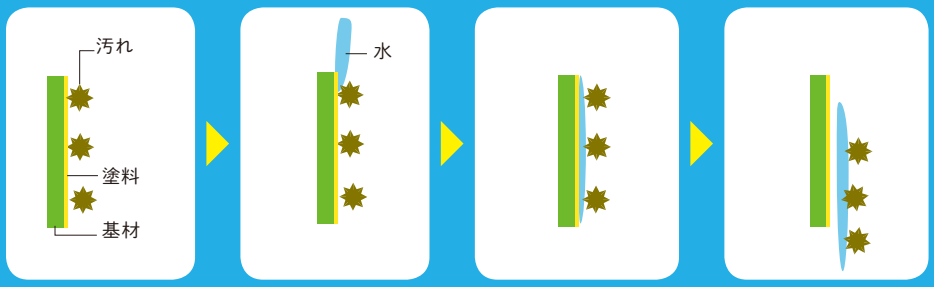
汚れが落としやすいしくみ

1 表面に汚れがつきます。

2 表面に水がつくと親水性の塗料へ強力に引き寄せられます。

3 水が汚れと塗料の間に入り込み、汚れを浮かします。

4 浮き上がった汚れは水とともに流されます。



こんなに違いが出ます。

ステンレス製トレーにゼロクリア® 加工済及び加工なし面を用意し、バターをつけ、水をかけます。

流水のみの洗浄でゼロクリア® 加工済面の汚れを浮き上がらせ落し、きれいにします。

抜群の表面保護性

腐食・シミの原因になりやすい食品や頑固な汚れを水だけで簡単に落し、薬品や酸にも侵されません。

耐汚染性試験結果

汚染物質	判定	汚染物質	判定
しょう油	○	ソース	○
天ぷら油	○	焼肉のたれ	○
マヨネーズ	○	油性マジック	○

水洗いのみで簡単に汚れが落ちる○ 水洗いのみでは汚れが残る×

試　験：愛知県工業技術センター
試験方法：各汚染物質0.2mlを表面に滴下して時計皿をおおい、室温で24時間放置後水洗いし、表面をきれいに拭き取って表面状態を観察。

耐薬品性試験結果

薬品名	判定	薬品名	判定
36%塩酸	変化なし	60%硝酸	変化なし
98%硫酸	変化なし	20%酢酸	変化なし
王水	変化なし	石油ベンジン	変化なし

試　験：愛知県工業技術センター
試験方法：各薬品0.2mlを表面に滴下して時計皿をおおい、室温で24時間放置後水洗いし、表面をきれいに拭き取って表面状態を観察。

抗菌・抗カビ効果

（株）シナネンゼオミックの無機系抗菌剤「ゼオミック」を配合。
強い保護性とともに優れた抗菌性能を有します。

抗菌評価試験結果

	黄色ブドウ球菌	大腸菌
抗菌剤無添加	2.9×10^4 2.7×10^4	3.4×10^3 3.2×10^3
エコクリーン	<10 <10	<10 <10

試　験：（社）京都微生物研究所、報告書No.8121、8122より
試験方法：JIS Z2801（平成12年制定）。

高硬度で耐磨耗性抜群

毎日の使用、洗浄にもゼロクリアは耐磨耗性を発揮します。
鉛筆硬度9H　注）金属タワシや金属ヘラの使用はお避けください。
試料名：5号バット

試験項目	試験結果
内面塗膜耐磨耗性（磨耗回数 10,000 回）	内面塗膜に剥がれ擦過傷等の異状を認めない。

試　験：（財）日用金属製品検査センター
試験方法：JIS S 2010「アルミウム板製品器物」に定める試験方法の準用による。耐摩耗性試験装置に試料をセットし、内面に市販スポンジたわしのスコッチ面を平行に付け、280gのおもりを用いて前後方向に毎分40回の速度で1万回しゅう動させる。

もちろん、食品衛生法に基づく衛生試験も行い、ご家庭で安心してお使いいただけますよう心がけております。

試験項目		試験項目
溶出試験	鉛	溶出を認めない。
	カドミウム	溶出を認めない。
	重金属	限度以下（適合）
	過マンガン酸カリウム消費	1ppm 限度以下（適合）

試料名：深型バット5号（内面塗装製）
試　験：（財）日用金属製品検査センター
試験方法：昭和34年厚生省告示　第370号　食品添加物等の規格基準　第三　器具及び容器包装D2合成樹脂製の器具又は容器包装項に定める試験方法による。（ICP 誘導結合プラズマ発光分光分析方法）

使用上の注意　●金属タワシや金属ヘラの使用はお避けください。　●洗剤なしでも充分洗浄できますが、アルカリ性洗剤を使用の場合は濃度にご注意ください。
●［オートクレーブ］による洗浄はしないでください。塗膜が劣化します。

日本製

SDGs とは …

持続可能な開発目標（SDGs：Sustainable Development Goals）とは、
2015年9月の国連サミットで加盟国の全会一致で採択された「持続可能な開発のための2030アジェンダ」に記載された、2030年までに持続可能でよりよい世界を目指す国際目標です。

エコクリーンは SDGs17の目標の「14 海の豊かさを守ろう」に取り組んでいます。

14

鍋　類

SUPERDENJI
エコクリーン スーパーデンジ
tsubame ecoclean

❶エコクリーン Ωスーパーデンジ 寸胴鍋（蓋無）（内面ゼロクリア2コート加工）
〈AEK-01〉

	cm	内径	外径	深さ	ℓ	kg	底板厚	底径	
8-0014-0401	21	200	222	200	6.8	2.0	2.5	185	¥30,000
8-0014-0402	24	230	251	230	10.3	3.2	3.0	220	¥36,000
8-0014-0403	27	260	284	260	14.6	4.1	3.0	240	¥43,000
8-0014-0404	30	290	315	290	20.0	5.2	3.0	265	¥50,000
8-0014-0405	33	320	347	320	26.0	6.3	3.0	290	¥57,000
8-0014-0406	36	350	375	350	34.0	6.8	3.0	320	¥65,000
8-0014-0407	39	380	405	380	43.0	7.7	3.0	355	¥70,000
8-0014-0408	42	410	438	410	55.0	10.2	3.0	380	¥75,000
8-0014-0409	45	440	468	440	67.0	11.4	3.0	405	¥81,000

※蓋は、総合カタログP.13⑨の
Ω スーパーデンジ鍋蓋を御使用ください。

❷エコクリーン Ωスーパーデンジ 半寸胴鍋（蓋無）（内面ゼロクリア2コート加工）
〈AEK-02〉

	cm	内径	外径	深さ	ℓ	kg	底板厚	底径	
8-0014-0501	21	150	222	150	5.0	1.7	2.5	185	¥26,000
8-0014-0502	24	170	251	170	7.5	2.5	3.0	220	¥28,000
8-0014-0503	27	180	284	180	9.8	3.6	3.0	240	¥36,000
8-0014-0504	30	200	315	200	12.5	4.4	3.0	265	¥42,000
8-0014-0505	33	230	347	230	17.0	5.0	3.0	290	¥47,000
8-0014-0506	36	240	375	240	25.0	6.0	3.0	320	¥55,000
8-0014-0507	39	260	405	260	30.0	6.7	3.0	355	¥60,000
8-0014-0508	42	280	438	280	38.0	8.3	3.0	380	¥65,000
8-0014-0509	45	310	468	310	48.0	10.0	3.0	405	¥70,000

※蓋は、総合カタログP.13⑨の
Ω スーパーデンジ鍋蓋を御使用ください。

❸エコクリーン Ωスーパーデンジ シチューパン（蓋無）（内面ゼロクリア2コート加工）〈AEK-03〉

	cm	内径	外径	深さ	ℓ	kg	底板厚	底径	
8-0014-0601	18	180	192	110	2.7	1.5	2.5	150	¥16,500
8-0014-0602	21	200	222	120	4.0	1.9	2.5	185	¥20,000
8-0014-0603	24	220	251	140	6.2	2.6	3.0	220	¥24,000
8-0014-0604	27	260	284	150	8.3	3.7	3.0	240	¥32,000
8-0014-0605	30	290	315	180	12.6	5.1	3.0	265	¥36,000

※蓋は、総合カタログP.13⑨の
Ω スーパーデンジ鍋蓋を御使用ください。

❹エコクリーン Ωスーパーデンジ 円付鍋（内面ゼロクリア2コート加工）〈AEK-04〉

	cm	内径	外径	深さ	ℓ	kg	底径	
8-0014-0701	27	255	285	125	5.8	1.6	205	¥21,000
8-0014-0702	30	313	313	135	7.6	2.0	210	¥22,000
8-0014-0703	33	344	344	150	10.0	2.4	240	¥26,000
8-0014-0704	36	377	377	160	12.7	2.8	250	¥29,000
8-0014-0705	39	406	406	170	15.5	3.4	270	¥34,000
8-0014-0706	42	438	438	180	20.0	4.0	315	¥41,000
8-0014-0707	45	467	467	195	25.0	5.3	320	¥47,000

底板厚:2.0（45cmのみ2.5）
※蓋は総合カタログP.39の中よりお選びください。

❺エコクリーン Ωスーパーデンジ 雪平鍋（クラッド鋼）（内面ゼロクリア2コート加工）〈AEK-05〉

	cm	内径	深さ	ℓ	kg	底径	
8-0014-0801	15	150	55	0.9	0.5	110	¥ 8,400
8-0014-0802	18	180	65	1.5	0.7	140	¥10,500
8-0014-0803	21	210	70	2.3	0.9	160	¥13,000
8-0014-0804	24	240	85	3.8	1.2	190	¥15,500
8-0014-0805	27	270	100	5.2	1.4	210	¥18,000
8-0014-0806	30	300	110	6.3	1.5	230	¥22,000

底板厚:2.3

Mystar

エコクリーン マイスターシリーズ（本体内面ゼロクリア2コート加工）
極厚アルミの良さをそのままに、ゼロクリア加工の耐食性、耐酸性をプラス。

❻エコクリーン アルミ マイスター 寸胴鍋（本体内面ゼロクリア2コート加工）
〈AEK-06〉

	cm	内径	外径	深さ	ℓ	kg	板厚	
8-0032-0101	18	180	199	180	約 4.6	1.4	3.0	¥10,000
8-0032-0102	21	210	231	210	約 7.3	1.9	3.0	¥11,600
8-0032-0103	24	240	263	240	約11.0	2.4	3.0	¥13,400
8-0032-0104	27	270	293	270	約15.0	3.1	3.0	¥16,000
8-0032-0105	30	300	326	300	約20.0	3.7	3.2	¥19,000
8-0032-0106	33	330	361	330	約27.0	4.1	4.0	¥23,000
8-0032-0107	36	360	392	360	約35.0	4.4	4.0	¥27,000
8-0032-0108	39	390	422	390	約45.0	5.1	4.0	¥34,000
8-0032-0109	42	420	461	420	約57.0	6.8	5.0	¥40,000
8-0032-0110	45	450	491	450	約70.0	8.0	5.0	¥45,000

❼エコクリーン アルミ マイスター 半寸胴鍋（本体内面ゼロクリア2コート加工）
〈AEK-07〉

	cm	内径	外径	深さ	ℓ	kg	板厚	
8-0032-0201	18	130	199	130	約 3.3	1.1	3.0	¥ 8,400
8-0032-0202	21	150	231	150	約 5.1	1.6	3.0	¥10,000
8-0032-0203	24	170	263	170	約 7.8	2.0	3.0	¥11,800
8-0032-0204	27	180	293	180	約10.0	2.5	3.0	¥13,600
8-0032-0205	30	200	326	200	約15.0	3.1	3.2	¥16,000
8-0032-0206	33	210	361	210	約18.0	3.5	4.0	¥18,400
8-0032-0207	36	230	392	230	約23.0	3.7	4.0	¥22,400
8-0032-0208	39	240	422	240	約28.0	4.2	4.0	¥27,000
8-0032-0209	42	270	461	270	約38.0	5.0	4.0	¥33,000
8-0032-0210	45	290	491	290	約46.0	5.8	4.0	¥38,000

❽エコクリーン アルミ マイスター 片手深型鍋（本体内面ゼロクリア2コート加工）
〈AEK-08〉

	cm	内径	外径	深さ	ℓ	kg	板厚	
8-0032-0301	15	168	180	90	約 1.6	0.8	3.0	¥ 6,000
8-0032-0302	18	199	110		約 2.8	1.1	3.0	¥ 7,200
8-0032-0303	21	231	120		約 4.0	1.4	3.0	¥ 9,000
8-0032-0304	24	263	140		約 6.2	1.8	3.0	¥11,400
8-0032-0305	27	293	150		約 8.6	2.6	3.0	¥12,800
8-0032-0306	30	326	170		約12.0	3.1	3.2	¥16,400

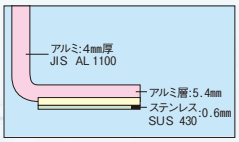
※30cmは、向い手付きです。

❾エコクリーン マイスター アルミ極厚 円付鍋（内面ゼロクリア2コート加工）〈AEK-09〉

	cm	内径	外径	深さ	ℓ	kg	板厚	
8-0032-0401	24	255	255	120	4.4	1.1	3.0	¥ 7,500
8-0032-0402	27	285	285	130	5.2	1.2	3.0	¥ 8,600
8-0032-0403	30	317	317	140	7.2	1.5	3.0	¥10,200
8-0032-0404	33	345	345	150	9.4	1.7	3.0	¥11,600
8-0032-0405	36	377	377	160	12.5	2.1	3.0	¥13,400
8-0032-0406	39	407	407	160	15.7	2.4	3.0	¥15,600
8-0032-0407	42	440	440	170	20.0	3.0	3.0	¥18,200
8-0032-0408	45	465	465	180	23.0	3.1	3.0	¥21,000

アルミ電磁調理器用鍋
エコクリーン エレテックシリーズ
(本体内面ゼロクリア2コート加工)

IH 熱合せ　100V 200V　⑩～⑬⑮



- 板厚4㎜・底板厚6㎜の優れた耐久性を持ち、熱伝導がよく、鍋全体に平均して熱が回ります。
- 底には特殊アルミ鋼＋ステンレスで、業務用電磁調理器に使用できます。
- 鍋、蓋ともにアルマイト加工を施しているため、ご使用前の米のトギ汁、野菜等による煮沸の必要はありません。

⑩ エコクリーン アルミ エレテック 寸胴鍋（本体内面ゼロクリア2コート加工）
〈AEK-66〉 E

	cm内	外径	深さ	ℓ	kg	底径	
8-0028-0101	24	248×240	10	3.15	205	¥34,990
8-0028-0102	27	278×270	15	4.0	240	¥41,700
8-0028-0103	30	308×300	21	4.8	270	¥49,740
8-0028-0104	33	336×330	27	5.15	305	¥61,810
8-0028-0105	36	368×360	35	5.8	320	¥69,630
8-0028-0106	39	398×390	45	7.3	360	¥80,570
8-0028-0107	42	428×420	57	10.0	375	¥92,900

⑪ エコクリーン アルミ エレテック 半寸胴鍋（本体内面ゼロクリア2コート加工）
〈AEK-67〉 E

	cm内	外径	深さ	ℓ	kg	底径	
8-0028-0201	24	248×170	7.0	2.6	205	¥30,350
8-0028-0202	27	278×180	10.0	3.2	240	¥34,990
8-0028-0203	30	308×200	13.0	3.8	270	¥39,120
8-0028-0204	33	336×210	18.0	4.5	305	¥56,920
8-0028-0205	36	368×230	23.0	5.25	320	¥61,670
8-0028-0206	39	398×240	28.0	6.15	360	¥73,610
8-0028-0207	42	428×270	38.0	7.8	375	¥84,940

⑫ エコクリーン アルミ エレテック 片手鍋（本体内面ゼロクリア2コート加工）
〈AEK-68〉 E

	cm内	外径	深さ	ℓ	kg	底径	
8-0028-0301	18	188×120	3.3	1.5	158	¥22,240
8-0028-0302	21	218×140	5.0	2.05	180	¥26,580
8-0028-0303	24	248×170	7.0	2.8	205	¥29,970
8-0028-0304	27	278×180	10.0	3.4	240	¥34,610
8-0028-0305	30	308×200	13.0	4.0	270	¥38,740

※24～30㎝は向い手付きです。

⑬ エコクリーン アルミ エレテック 雪平鍋（本体内面ゼロクリア2コート加工）
〈AEK-70〉 E

	cm内	深さ	ℓ	kg	底径	
8-0028-0401	21	80	2.5	0.55	170	¥16,630
8-0028-0402	24	90	3.3	1.12	190	¥19,070
8-0028-0403	27	105	5.1	1.3	205	¥23,120

底板厚:5.0

15㎝～21㎝

24㎝～30㎝

⑭ エコクリーン ホクア アルミ打出雪平鍋（内面ゼロクリア2コート加工）
〈AEK-10〉 E

	cm内	深さ	ℓ	kg	板厚	
8-0043-0701	15	60	0.8	0.2	1.7	¥3,200
8-0043-0702	18	80	1.6	0.3	1.7	¥3,900
8-0043-0703	21	80	2.4	0.4	1.7	¥4,700
8-0043-0704	24	93	3.4	0.6	1.9	¥6,000
8-0043-0705	27	100	5.0	1.0	2.8	¥8,300
8-0043-0706	30	113	7.2	1.3	2.8	¥9,800

●15㎝～21㎝までは便利な目盛り付
※15㎝～21㎝までは両口になります。
※24㎝～30㎝までは両口・目盛無しです。

⑮ エコクリーン アルミ エレテック 円付鍋（本体内面ゼロクリア2コート加工）
〈AEK-69〉 E

	cm内	外径	深さ	ℓ	kg	底径	
8-0028-0501	30	305×135	8	1.3	205	¥28,980
8-0028-0502	33	335×150	10	1.7	240	¥32,650
8-0028-0503	36	365×165	13	1.9	250	¥40,470
8-0028-0504	39	395×175	16	2.6	270	¥46,830
8-0028-0505	42	425×185	20	3.1	305	¥53,920
8-0028-0506	45	455×200	23	3.85	320	¥65,520

底板厚:5.6

⑯ エコクリーン アルミ エレテック 矢床鍋（本体内面ゼロクリア2コート加工）
〈AEK-71〉 E

	cm内	深さ	ℓ	kg	底径	
8-0044-1101	21	88	2.7	0.86	170	¥16,630
8-0044-1102	24	100	4.0	1.12	190	¥19,070
8-0044-1103	27	112	5.6	1.32	205	¥25,560

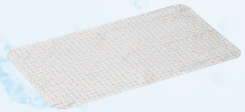
底板厚:5.0

ホテルパン・バット類

エコクリーン 18-8 ホテルパン（内面ゼロクリア加工）

オーブン・スチームコンベクション・ウォーマーグリル等、様々な場所で活躍します。

❶ エコクリーン 18-8 ホテルパン（内面ゼロクリア加工）
〈AEK-12〉 E
板厚: 0.7㎜
※1/1×150㎜のみ0.8㎜



❷ エコクリーン 18-8 ホテルパン クリンプアミ
〈AEK-31〉 E

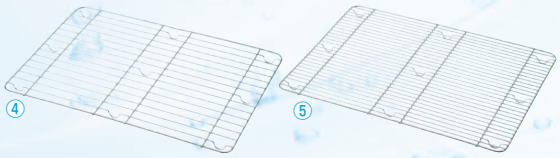
❶ エコクリーン 18-8 ホテルパン		1/1サイズ	1/2サイズ	1/3サイズ	1/4サイズ	1/6サイズ	1/9サイズ
外形寸法		531×328	325×262	327×174	263×162	173×159	173×104
深さ	25㎜	EC90110 8-0123-0101 ￥ 6,700 3.7ℓ	EC90120 8-0123-0102 ￥4,000 1.7ℓ				
	40㎜	EC90111 8-0123-0103 ￥ 7,300 5.7ℓ	EC90121 8-0123-0104 ￥4,500 2.5ℓ				
	65㎜	EC90112 8-0123-0105 ￥ 7,600 8.6ℓ	EC90122 8-0123-0106 ￥4,500 4ℓ	EC90132 8-0123-0107 ￥4,000 2.4ℓ	EC90142 8-0123-0108 ￥3,500 1.6ℓ	EC90162 8-0123-0109 ￥2,700 1ℓ	EC90192 8-0123-0110 ￥2,500 0.6ℓ
	100㎜	EC90114 8-0123-0111 ￥10,000 13.8ℓ	EC90124 8-0123-0112 ￥5,900 6.2ℓ	EC90134 8-0123-0113 ￥5,300 3.8ℓ	EC90144 8-0123-0114 ￥4,900 2.6ℓ	EC90164 8-0123-0115 ￥3,900 1.6ℓ	EC90194 8-0123-0116 ￥3,400 1ℓ
	150㎜	EC90116 8-0123-0117 ￥15,200 20.4ℓ	EC90126 8-0123-0118 ￥9,700 9.2ℓ	EC90136 8-0123-0119 ￥8,200 5.8ℓ	EC90146 8-0123-0120 ￥7,300 4ℓ	EC90166 8-0123-0121 ￥5,400 2.4ℓ	EC90196 8-0123-0122 ￥4,900 1.5ℓ
❷ エコクリーン 18-8 ホテルパン クリンプアミ		470×270 8-0123-0201 ￥ 7,000	270×207 8-0123-0202 ￥3,300	268×122 8-0123-0203 ￥2,700	210×108 8-0123-0204 ￥2,300	120×107 8-0123-0205 ￥2,000	133×72 8-0123-0206 ￥1,800

お手入れ簡単で衛生的！

❸ エコクリーン IKD18-8 角バット
〈AEK-32〉 E

		高さ	
8-0132-0401	3枚取	590×425×110	￥12,230
8-0132-0402	4枚取	585×370× 90	￥10,450
8-0132-0403	6枚取	480×340× 80	￥ 6,890
8-0132-0404	8枚取	405×295× 67	￥ 5,120
8-0132-0405	10枚取	350×265× 63	￥ 4,380
8-0132-0406	12枚取	320×255× 53	￥ 3,780
8-0132-0407	15枚取	290×225× 50	￥ 3,340
8-0132-0408	18枚取	265×205× 45	￥ 2,890
8-0132-0409	21枚取	240×195× 38	￥ 2,630
8-0132-0410	キャビネット	210×170× 30	￥ 2,320
8-0132-0411	手札型	155×125× 25	￥ 1,940

※バットアミは④⑤よりお選びください



エコクリーン IKD18-8 角バット網

	高さ	❹並目〈AEK-33〉E		❺細目〈AEK-34〉E	
3枚取用	515×355×11	8-0132-0701	￥4,900		
4枚取用	510×315×11	8-0132-0702	￥4,600	8-0132-0801	￥5,600
6枚取用	418×278×11	8-0132-0703	￥2,600	8-0132-0802	￥3,500
8枚取用	360×245×11	8-0132-0704	￥2,000	8-0132-0803	￥2,800
10枚取用	304×219×11	8-0132-0705	￥1,700	8-0132-0804	￥2,300
12枚取用	284×212×11	8-0132-0706	￥1,600	8-0132-0805	￥2,200
15枚取用	256×194×11	8-0132-0707	￥1,300	8-0132-0806	￥1,700
18枚取用	228×169×11	8-0132-0708	￥1,200	8-0132-0807	￥1,500
21枚取用	210×165×11	8-0132-0709	￥ 990	8-0132-0808	￥1,400
キャビネット用	175×135×11	8-0132-0710	￥ 850	8-0132-0809	￥ 1,000
手札型用	130×100×11	8-0132-0711	￥ 850		
アミ目のピッチ		約13㎜		約6㎜	

●変形が最も多い「脚」部を強化してあります。

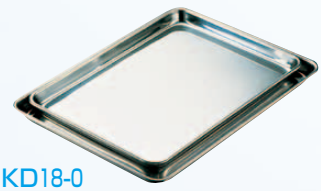
❻ エコクリーン IKD18-8 深型組バット〈AEK-35〉E

		高さ	
8-0135-0401	1号	160×130×70	￥2,320
8-0135-0402	2号	190×135×74	￥2,490
8-0135-0403	3号	210×150×75	￥2,780
8-0135-0404	4号	225×170×77	￥3,320
8-0135-0405	5号	265×185×78	￥3,780
8-0135-0406	6号	300×200×80	￥4,450
8-0135-0407	7号	335×230×86	￥4,960
8-0135-0408	8号	350×240×87	￥5,670
8-0135-0409	9号	365×265×94	￥6,250

※専用の蓋、バットアミはございません。

❼ エコクリーン UK 18-8 野菜水切りバット〈AEK-26〉E

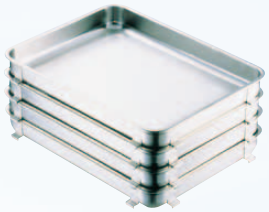
		高さ	
8-0136-0301	6枚取	477×332×110	￥13,200
8-0136-0302	8枚取	408×295×105	￥11,500
8-0136-0303	10枚取	362×278×100	￥ 9,800
8-0136-0304	12枚取	330×262× 93	￥ 8,100
8-0136-0305	15枚取	294×230× 85	￥ 7,100
8-0136-0306	21枚取	250×205× 80	￥ 6,000
8-0136-0307	キャビネット	215×175× 78	￥ 5,200



❽ エコクリーン IKD18-0 ケーキバット〈AEK-36〉E

		高さ	
8-0138-0301	9インチ	220×155×15	￥1,760
8-0138-0302	10インチ	265×180×16	￥1,960
8-0138-0303	11インチ	285×205×17	￥2,340
8-0138-0304	12インチ	325×230×18	￥2,740
8-0138-0305	14インチ	355×260×19	￥3,340
8-0138-0306	15インチ	385×285×20	￥3,670
8-0138-0307	16インチ	420×340×22	￥4,780

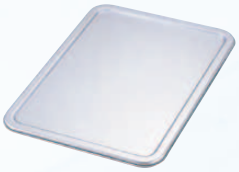
❾ エコクリーン IKD18-0 肉バット
〈AEK-37〉E 8-0138-1201 ￥4,780
425×345×H25



⑩ エクリーン IKD18-8 生鮮バット〈AEK-44〉E

			高さ	
8-0143-0101	6枚取	480×340×45		￥7,760
8-0143-0102	8枚取	405×295×45		￥6,670
8-0143-0103	10枚取	350×265×45		￥5,920

※蓋は⑫のエコクリーンIKD18-8 角バット蓋をご使用ください。



⑫ エコクリーン IKDアルミ 餃子&生鮮バット蓋〈AEK-46〉E

			高さ	
8-0143-0701	6枚取用	490×350×10		￥4,600
8-0143-0702	8枚取用	415×305×10		￥3,690
8-0143-0703	10枚取用	360×275×10		￥3,380

⑪ エコクリーン IKDアルミ 餃子&生鮮バット〈AEK-45〉E

			高さ	
8-0143-0401	6枚取	480×340×45		￥8,380
8-0143-0402	8枚取	405×295×45		￥4,980
8-0143-0403	10枚取	350×265×45		￥4,520

※蓋は⑫をご使用ください。

⑬ エコクリーン IKD18-8 運搬バット

〈AEK-41〉E 8-0145-0601 ￥18,450

600×380×H140

※蓋は⑰エコクリーンIKD18-8 給食バット蓋をご使用ください。

⑭

⑮

エコクリーン IKD18-8

⑭ スタッキング 角バット〈AEK-42〉E

			高さ	
8-0143-1201	6枚取	480×340×105		￥8,630
8-0143-1202	10枚取	350×265×	85	￥6,070

⑮ 角バット蓋〈AEK-43〉E

			高さ	
8-0143-1301	6枚取用	490×350×10		￥5,030
8-0143-1302	8枚取用	415×305×10		￥4,200
8-0143-1303	10枚取用	360×275×10		￥3,670

●⑭スタッキング角バット、⑩生鮮バットのそれぞれのサイズに共通でご使用できます。

⑰

⑯ 手付

⑯ 手穴明

⑯ エコクリーン IKD18-8 給食バット〈AEK-39〉E

8-0143-1601 手付 ￥16,670

8-0143-1602 手穴明 ￥16,000

610×380×H130

⑰ エコクリーン IKD18-8 給食バット蓋

〈AEK-40〉E 8-0143-1701 ￥7,120

630×400×H15

⑱ エコクリーン 18-8 内蓋式キッチンポット (本体内面ゼロクリア加工)〈AEK-11〉E

		cm	内径	深さ	ℓ	
	8-0207-0601	8	80×	80	0.4	￥ 3,150
	8-0207-0602	10	100×	100	0.7	￥ 3,450
	8-0207-0603	12	120×	120	1.3	￥ 4,000
	8-0207-0604	14	140×	140	2.1	￥ 4,650
	8-0207-0605	16	160×	160	3.2	￥ 6,000
	8-0207-0606	18	180×	180	4.5	￥ 7,700
★	8-0207-0607	20	200×	200	6.2	￥ 9,300
★	8-0207-0608	22	220×	220	8.3	￥10,500
★	8-0207-0609	24	240×	240	10.8	￥13,300
★	8-0207-0610	26	260×	260	13.7	￥16,600
★	8-0207-0611	28	280×	280	15	￥21,000
★	8-0207-0612	30	300×	300	21	￥24,800
★	8-0207-0613	33	330×	330	28.2	￥32,500
★	8-0207-0614	36	360×	360	36.6	￥39,000
★	8-0207-0615	40	400×	400	50.2	￥48,500
★	8-0207-0616	45	450×	450	70	￥62,500
★	8-0207-0617	50	500×	500	99	￥85,000

※★印の商品は手付になります。
※直火でのご使用は出来ません。

抜群の表面保護性！
腐食・シミになりやすい食品や
頑固な汚れを水だけで
簡単に落とし、
薬品や酸にも
侵されません。

⑲ エコクリーン UK18-8 深型角キッチンポット (本体内面ゼロクリア加工)〈AEK-13〉E

		cm	内寸	深さ	ℓ	
	8-0208-0301	8	78×	78	約 0.46	￥ 3,500
	8-0208-0302	9	89×	89	約 0.7	￥ 3,800
	8-0208-0303	10.5	103×	103	約 1.1	￥ 4,600
	8-0208-0304	12	119×	119	約 1.6	￥ 5,200
	8-0208-0305	13.5	133×	133	約 2.3	￥ 6,000
	8-0208-0306	15	148×	148	約 3.1	￥ 6,900
	8-0208-0307	16.5	162×	162	約 4.2	￥ 7,800
	8-0208-0308	18	178×	178	約 5.3	￥ 8,800
★	8-0208-0309	19.5	193×	193	約 7.0	￥10,900
★	8-0208-0310	21	209×	209	約 8.6	￥13,100
★	8-0208-0311	24	238×	238	約12.6	￥17,000
★	8-0208-0312	27	268×	268	約18	￥21,300
★	8-0208-0313	30	299×	299	約25	￥26,600
★	8-0208-0314	33	328×	328	約35	￥40,600
★	8-0208-0315	36	357×	357	約46	￥51,400
★	8-0208-0316	39	386×	386	約59	￥61,000

●10.5cm～30cmまでは便利な目盛付です。
※★印商品は手付になります。
※直火でのご使用は出来ません。

⑳ エコクリーンIKD 18-8 ミキシングボール〈AEK-38〉E

		cm	深さ	ℓ	板厚	
	8-0245-0601	15	60	0.8	0.5	￥ 2,270
	8-0245-0602	18	70	1.3	0.5	￥ 2,520
	8-0245-0603	21	80	2.0	0.5	￥ 2,960
	8-0245-0604	24	89	3.0	0.5	￥ 3,450
	8-0245-0605	27	96	4.0	0.6	￥ 4,320
	8-0245-0606	30	110	5.8	0.6	￥ 5,290
	8-0245-0607	33	116	7.3	0.7	￥ 7,520
	8-0245-0608	36	123	9.6	0.7	￥ 7,630
	8-0245-0609	39	138	13.2	0.7	￥ 8,650
	8-0245-0610	42	150	15.5	0.7	￥10,450
	8-0245-0611	45	160	20.2	0.7	￥11,850

㉑ エコクリーン 18-0 洗面器

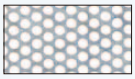
〈AEK-65〉E 8-0247-2001 ￥8,800

φ310×H88

パンチングざる・てぼ・スープ漉し

エコクリーン UKパンチングシリーズ

エコクリーン パンチングシリーズの特長
- ほつれがなく針金が折れて、食品に混入する心配がない。
- カスがつまりにくく、水だけで汚れが取れるので洗いやすい。
- 錆に強く丈夫で衛生的。



※成形上、商品、サイズ等により目の形状や大きさが多少異なります。

❶ エコクリーン UK18-8 パンチング深型ざる
〈AEK-16〉 E

	cm内	外径	高さ	
8-0252-0101	27.5	300×165		￥14,100
8-0252-0102	30	325×180		￥15,300
8-0252-0103	33	355×200		￥17,100
8-0252-0104	35	375×215		￥22,000
8-0252-0105	37.5	400×230		￥25,000

パンチング穴径:2.2

❷ エコクリーン UK18-8 パンチング浅型ざる
〈AEK-15〉 E

	cm内	外径	高さ	
8-0252-0201	33	355×130		￥13,800
8-0252-0202	35	375×135		￥15,700
8-0252-0203	37.5	400×150		￥18,200
8-0252-0204	40	425×165		￥20,500
8-0252-0205	43	455×180		￥22,500
8-0252-0206	46	485×200		￥26,000
8-0252-0207	50	525×220		￥30,000

パンチング穴径:2.2

❸ エコクリーン UK18-8 パンチング水切りざる
〈AEK-14〉 E

	cm内	外径	高さ	
8-0252-0301	18	193×	75	￥ 5,900
8-0252-0302	21	225×	80	￥ 6,600
8-0252-0303	24	256×	95	￥ 7,500
8-0252-0304	27	286×110		￥ 9,200
8-0252-0305	30	320×125		￥10,700

パンチング穴径:2.2

❹ エコクリーン UK18-8 深型パンチボール
〈AEK-24〉 E

	cm内	外径	深さ	
8-0252-0401	15	162×	65	￥ 3,700
8-0252-0402	18	193×	70	￥ 4,300
8-0252-0403	21	227×	86	￥ 5,100
8-0252-0404	24	258×	92	￥ 6,100
8-0252-0405	27	288×	99	￥ 8,000
8-0252-0406	30	321×112		￥10,000

穴径:1.5

❺ エコクリーン UK18-8 パイプ柄 パンチング角てぼ 縦型〈AEK-21〉 E

	内寸	深さ	
8-0382-1401 L	114×185×145		￥10,600
8-0382-1402 S	114×185×	85	￥10,000

パンチング穴径:2.2

❻ エコクリーン UK18-8 パイプ柄 パンチング角てぼ 横型〈AEK-20〉 E

	内寸	深さ	
8-0382-1701 L	185×114×145		￥10,600
8-0382-1702 S	185×114×	85	￥10,000

パンチング穴径:2.2

❼ 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	
8-0384-1101	24	φ250×70	210	￥11,500
8-0384-1102	26	φ270×75	210	￥12,000
8-0384-1103	28	φ285×80	210	￥12,600
8-0384-1104	30	φ305×85	210	￥13,400
8-0384-1105	33	φ335×90	210	￥14,600

パンチング穴径:2.2

❽ エコクリーン UK18-8 パイプ柄 パンチング 丸底うどんてぼ〈AEK-17〉 E

	直径	深さ	
8-0387-0101 L	135×175		￥9,200
8-0387-0102 S	125×165		￥8,700

パンチング穴径:底面2.2・側面3.0
※Sのみ総合カタログP.378⑪そばゆで釜専用リングに使用できます。

❿ エコクリーン UK18-8 パイプ柄パンチング スパゲティてぼ〈AEK-19〉 E

	深さ	
8-0388-0101 L	φ155×220	￥10,900
8-0388-0102 M	φ135×180	￥ 9,900
8-0388-0103 深型	φ115×300	￥10,700

パンチング穴径:1.5

⓫ エコクリーン UK18-8 パンチング丸カス揚げ(板ハンドル)
〈AEK-30〉 E

	cm	全長	
8-0415-1101	17	φ170×470	￥5,200
8-0415-1102	20	φ200×590	￥5,900
8-0415-1103	23	φ230×675	￥6,500

パンチング穴径:2.2

⓬ エコクリーン UK18-8 パンチングスープ漉し
〈BEK-03〉 E

	cm		深さ	柄長	
8-0422-1001	18	φ180×170		155	￥ 7,900
8-0422-1002	21	φ210×205		155	￥ 9,600
8-0422-1003	24	φ240×235		155	￥10,600

パンチング穴径:1.5

⓭ エコクリーン UK18-8 スープ漉し〈BEK-02〉 E

	cm		深さ	柄長	
8-0422-1201	15	φ150×130		160	￥ 6,900
8-0422-1202	18	φ180×160		180	￥ 8,100
8-0422-1203	21	φ210×185		210	￥ 9,800
8-0422-1204	24	φ240×220		260	￥12,700
8-0422-1205	27	φ270×250		280	￥19,400
8-0422-1206	30	φ300×290		310	￥23,000

パンチング穴径:1.0

⓮ ⓯

エコクリーン UK18-8 パンチング スープ取りざる

⓮ 丸型〈AEK-27〉 E

	cm用		
8-0423-0501	36	φ350×H350	￥45,100
8-0423-0502	39	φ380×H380	￥49,000
8-0423-0503	42	φ410×H410	￥58,500
8-0423-0504	45	φ440×H440	￥66,200

パンチング穴径:2.2

⓯ 半丸型〈AEK-28〉 E

	cm用		
8-0423-0601	36	350×180×H300	￥30,000
8-0423-0602	39	380×200×H330	￥32,000
8-0423-0603	42	410×210×H360	￥36,500
8-0423-0604	45	440×230×H390	￥44,000

パンチング穴径:2.2

包　丁

※庖丁の表示サイズは、すべて刃渡り寸法となっております。

エコクリーン TKG-PRO(プロ) 業務用 料理庖丁

水だけで嫌な油汚れ等が簡単に落ち、耐食性・耐酸性にも優れ、抗菌・抗カビ効果でメンテナンス性抜群で衛生的。

刀身にモリブデンバナジウム鋼を使用しハイレベルでの技術を駆使した理想の庖丁です。
耐蝕性、耐磨耗性、耐熱・耐寒性に優れ、切れ味の持続性など品質を徹底追求して、高度な機能を実現しました。ハンドルは、握りやすく手にフィットし、使い易さを取り入れた庖丁です。

エコクリーン TKG-PRO (プロ) 業務用 料理庖丁

❶ ペティーナイフ (両刃) 〈AEK-50〉 日

	cm	全長	g	背厚	
8-0318-0101	12	238	60	1.7	￥8,400
8-0318-0102	15	270	70	2.0	￥9,000

❷ 牛刀 (両刃) 〈AEK-51〉 日

	cm	全長	g	背厚	
8-0318-0201	18	315	150	2.0	￥12,400
8-0318-0202	21	343	170	2.0	￥14,000
8-0318-0203	24	374	210	2.5	￥19,000
8-0318-0204	27	403	220	2.5	￥22,000
8-0318-0205	30	433	240	2.5	￥23,000

材質:刀身　モリブデンバナジウム鋼 (ゼロクリア加工)
ハンドル　18-8ステンレス、フロスティー仕上

❸ 三徳庖丁 (両刃) 〈AEK-52〉 日

	cm	全長	g	背厚	
8-0318-0301	17.5	316	170	2.0	￥12,400

❹ 筋引 (両刃) 〈ATK-71〉 日

	cm	全長	g	背厚	
8-0318-0401	24	374	162	2.5	￥19,000
8-0318-0402	27	402	165	2.5	￥22,000
8-0318-0403	30	432	196	2.5	￥23,000

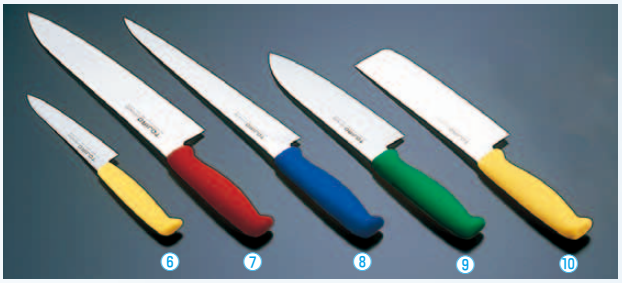
❺ 骨スキ (片刃) 〈ATK-72〉 日

	cm	全長	g	背厚	
8-0318-0501	15	270	127	2.5	￥12,400

TOJIRO color series 〈ゼロクリア加工〉

特長 ●ハンドルは抗菌加工が施され、衛生管理に最適。
●現場の声にもとづいた握りやすく、疲れない、滑りにくい、耐久性抜群のハンドル。
●熱湯殺菌 (100℃　20分) にも対応。
●インサート成型により口元からの水、雑菌の浸入を防ぎます。

材質　刀身:モリブデンバナジウム鋼 (ゼロクリア加工)
ハンドル:エラストマー樹脂 (ノバロン銀系無機抗菌剤配合) 耐熱温度:115℃



エコクリーン トウジロウ カラー庖丁

❻ ペティーナイフ (両刃) 〈AEK-53〉 日

12cm 全長230 重量50(g) 背厚1.8 ￥4,200
15cm 全長260 重量55(g) 背厚1.8 ￥4,700

❼ 牛刀 (両刃) 〈AEK-54〉 日

18cm 全長315 重量125(g) 背厚2.0 ￥ 5,600
21cm 全長345 重量150(g) 背厚2.5 ￥ 6,200
24cm 全長375 重量180(g) 背厚2.5 ￥ 7,700
27cm 全長410 重量225(g) 背厚3.0 ￥10,500
30cm 全長440 重量245(g) 背厚3.0 ￥12,000

❽ 筋引24cm (両刃) 〈AEK-55〉 日 ￥8,000

全長370 重量140(g) 背厚2.5

❾ 三徳庖丁 17cm (両刃) 〈AEK-56〉 日 ￥5,600

全長305 重量125(g) 背厚2.0

❿ 菜切 16.5cm (両刃) 〈AEK-57〉 日 ￥5,600

全長300 重量135(g) 背厚2.0

※御注文の際は、色を御指定ください。

イエロー		レッド		ブルー		グリーン	
ペティーナイフ12cm	8-0321-0801	ペティーナイフ12cm	8-0321-0803	ペティーナイフ12cm	8-0321-0805	ペティーナイフ12cm	8-0321-0807
ペティーナイフ15cm	8-0321-0802	ペティーナイフ15cm	8-0321-0804	ペティーナイフ15cm	8-0321-0806	ペティーナイフ15cm	8-0321-0808
牛刀18cm	8-0321-0901	牛刀18cm	8-0321-0906	牛刀18cm	8-0321-0911	牛刀18cm	8-0321-0916
牛刀21cm	8-0321-0902	牛刀21cm	8-0321-0907	牛刀21cm	8-0321-0912	牛刀21cm	8-0321-0917
牛刀24cm	8-0321-0903	牛刀24cm	8-0321-0908	牛刀24cm	8-0321-0913	牛刀24cm	8-0321-0918
牛刀27cm	8-0321-0904	牛刀27cm	8-0321-0909	牛刀27cm	8-0321-0914	牛刀27cm	8-0321-0919
牛刀30cm	8-0321-0905	牛刀30cm	8-0321-0910	牛刀30cm	8-0321-0915	牛刀30cm	8-0321-0920
筋引24cm	8-0321-1001	筋引24cm	8-0321-1002	筋引24cm	8-0321-1003	筋引24cm	8-0321-1004
三徳包丁17cm	8-0321-1101	三徳包丁17cm	8-0321-1102	三徳包丁17cm	8-0321-1103	三徳包丁17cm	8-0321-1104
菜切16.5cm	8-0321-1201	菜切16.5cm	8-0321-1202	菜切16.5cm	8-0321-1203	菜切16.5cm	8-0321-1204

これからの衛生管理の決定版! エコクリーン TKG-PRO (プロ) 業務用 抗菌カラー庖丁

イエロー ピンク ブルー グリーン

多彩なカラーバリエーション

ハンドルのカラーは4色あり、肉類、魚貝類、野菜、果実、パン類、加工済食品など食品別に利用できるので衛生管理に最適です。

材質:刀身　モリブデンバナジウム鋼 (ゼロクリア加工)
ハンドル　18-8ステンレス抗菌焼付塗装

- 刀部と柄を溶接一体化してありますので、プラスチック柄の庖丁のように、刀部と柄の連結部の隙間に汚水等がしみ込む恐れがなく、たいへん衛生的です。
- ハンドル部は、18-8ステンレス製の一体成型で雑菌の住み家を作りません。なお、抗菌剤配合特殊塗料を焼付塗装してありますので、たいへん衛生的です。

エコクリーン TKG-PRO (プロ) 業務用 抗菌カラー庖丁

⓫ ペティーナイフ (両刃) 〈AEK-47〉 日

12cm 全長238 重量60(g) 背厚1.7 ￥10,000
15cm 全長270 重量70(g) 背厚2.0 ￥11,000

⓬ 牛刀 (両刃) 〈AEK-48〉 日

18cm 全長315 重量150(g) 背厚2.0 ￥14,000
21cm 全長343 重量170(g) 背厚2.0 ￥15,000
24cm 全長374 重量210(g) 背厚2.5 ￥20,000
27cm 全長403 重量220(g) 背厚2.5 ￥23,000
30cm 全長433 重量240(g) 背厚2.5 ￥24,000

⓭ 三徳庖丁 (両刃) 〈AEK-49〉 日

17.5cm 全長316 重量170(g) 背厚2.0 ￥14,000

※御注文の際は、色を御指定ください。

ペティーナイフ12cm	8-0322-0501	ペティーナイフ12cm	8-0322-0503	ペティーナイフ12cm	8-0322-0505	ペティーナイフ12cm	8-0322-0507
ペティーナイフ15cm	8-0322-0502	ペティーナイフ15cm	8-0322-0504	ペティーナイフ15cm	8-0322-0506	ペティーナイフ15cm	8-0322-0508
牛刀18cm	8-0322-0601	牛刀18cm	8-0322-0606	牛刀18cm	8-0322-0611	牛刀18cm	8-0322-0616
牛刀21cm	8-0322-0602	牛刀21cm	8-0322-0607	牛刀21cm	8-0322-0612	牛刀21cm	8-0322-0617
牛刀24cm	8-0322-0603	牛刀24cm	8-0322-0608	牛刀24cm	8-0322-0613	牛刀24cm	8-0322-0618
牛刀27cm	8-0322-0604	牛刀27cm	8-0322-0609	牛刀27cm	8-0322-0614	牛刀27cm	8-0322-0619
牛刀30cm	8-0322-0605	牛刀30cm	8-0322-0610	牛刀30cm	8-0322-0615	牛刀30cm	8-0322-0620
三徳庖丁17.5cm	8-0322-0701	三徳庖丁17.5cm	8-0322-0702	三徳庖丁17.5cm	8-0322-0703	三徳庖丁17.5cm	8-0322-0704

レードル・トング類

IKD エコクリーンシリーズのレードル類はスポット溶接+ろう付け加工です。(①~⑭)

①

スポット溶接+
ろう付け加工

②③④⑤⑥

POINT

柄と本体の結合部分を従来の鋲止めではなく、スポット溶接+ろう付け加工によりすき間をなくし完全密着しています。雑菌類の付着、繁殖を防ぎゼロクリア加工で洗いやすく常に清潔に保つことができます。

エコクリーンシリーズ
❶ 18-8 スープレードル〈BEK-23〉E

	c.c.	直径	柄長	
8-0444-0101	10	φ35	×230	¥3,400
8-0444-0102	20	φ44	×230	¥3,500
8-0444-0103	30	φ52	×230	¥3,600
8-0444-0104	36	φ53	×230	¥3,700
8-0444-0105	40	φ57	×230	¥3,800
8-0444-0106	50	φ60	×230	¥3,900
8-0444-0107	54	φ60	×230	¥4,000
8-0444-0108	60	φ65	×230	¥4,200
8-0444-0109	70	φ68	×250	¥4,300
8-0444-0110	80	φ73	×250	¥4,700
8-0444-0111	90	φ75	×250	¥4,800
8-0444-0112	100	φ78	×250	¥5,100
8-0444-0113	120	φ80	×250	¥5,600
8-0444-0114	144	φ88	×280	¥5,800
8-0444-0115	150	φ88	×280	¥5,900
8-0444-0116	180	φ95	×280	¥6,500

	c.c.	直径	柄長	
8-0444-0117	200	φ 95	×280	¥ 6,900
8-0444-0118	250	φ102	×290	¥ 7,600
8-0444-0119	270	φ105	×290	¥ 7,800
8-0444-0120	300	φ110	×290	¥ 8,100
8-0444-0121	350	φ115	×300	¥ 8,500
8-0444-0122	360	φ115	×300	¥ 8,600
8-0444-0123	400	φ120	×300	¥ 9,400
8-0444-0124	500	φ130	×300	¥11,000
8-0444-0125	540	φ130	×310	¥12,000
8-0444-0126	550	φ130	×310	¥12,300
8-0444-0127	800	φ150	×375	¥14,000
8-0444-0128	900	φ155	×375	¥14,900
8-0444-0129	1,000	φ160	×375	¥15,800
8-0444-0130	1,200	φ170	×375	¥16,900
8-0444-0131	1,800	φ202	×470	¥22,600
8-0444-0132	2,000	φ206	×470	¥25,000

エコクリーンシリーズ
❷ 18-8 横口レードル〈BEK-24〉E

	c.c.	柄長	
8-0444-0201	20	70×48×227	¥4,000
8-0444-0202	30	75×50×230	¥4,100
8-0444-0203	40	90×62×230	¥4,200
8-0444-0204	50	97×66×230	¥4,300
8-0444-0205	70	103×68×255	¥4,800
8-0444-0206	80	112×74×255	¥5,200
8-0444-0207	90	114×76×255	¥5,300
8-0444-0208	144	114×84×280	¥6,700
8-0444-0209	180	120×85×285	¥7,400

❸ 18-8 横口スキンマー〈BEK-26〉E

	c.c.	柄長	
8-0444-0301	20	70×48×225	¥4,250
8-0444-0302	30	75×52×230	¥4,450
8-0444-0303	50	97×66×230	¥4,600
8-0444-0304	70	103×68×255	¥5,250
8-0444-0305	90	114×76×255	¥5,700

❹ 18-8 両口レードル〈BEK-33〉E

	c.c.	柄長	
8-0444-0401	90	116×75×253	¥6,600
8-0444-0402	144	116×82×280	¥7,350
8-0444-0403	180	121×85×280	¥7,900

❺ 18-8 縦口レードル〈BEK-25〉E

	c.c.	柄長	
8-0444-0501	20	48× 70×227	¥4,300
8-0444-0502	30	50× 75×230	¥4,500
8-0444-0503	50	66× 97×230	¥4,600
8-0444-0504	70	66×103×255	¥5,300

❻ 18-8縦口スキンマー〈BEK-27〉E

	c.c.	柄長	
8-0444-0601	20	48× 70×225	¥4,550
8-0444-0602	50	66× 97×230	¥4,750
8-0444-0603	70	66×103×255	¥5,450

⑦⑧⑨⑩⑪⑫

エコクリーン
18-8レードル柄シリーズ
❼ お玉〈BEK-28〉E

	c.c.	直径	柄長	
8-0444-0701	70	φ85	×230	¥4,950
8-0444-0702	90	φ95	×257	¥5,250

❽ お玉 穴明
〈BEK-29〉E 8-0444-0801 ¥5,400
90c.c. φ95×柄長257

❾ うどんお玉
〈BEK-36〉E 8-0444-0901 ¥6,400
90×25×柄長270

エコクリーンシリーズ
❿ 18-8 ターナー〈BEK-37〉E

		柄長	
8-0444-1001	特大	105×90×250	¥7,500
8-0444-1002	大	90×75×250	¥7,000

⓫ 18-8ケーキターナー
〈BEK-40〉E 8-0444-1101 ¥8,300
70×165×柄長200

⓬ 18-8餃子返し
〈BEK-39〉E 8-0444-1201 ¥8,300
75×175×柄長205

⑬⑭

エコクリーン
⓭ 18-8 スキンマー〈BEK-34〉E

		直径	柄長	
8-0444-1301	特々大	φ162	×340	¥9,950
8-0444-1302	特大	φ117	×338	¥6,850
8-0444-1303	大	φ 95	×250	¥5,650

⓮ エコクリーン 18-8 スキンマー穴無〈BEK-35〉E

		直径	柄長	
8-0444-1401	特大	φ117	×338	¥6,800
8-0444-1402	大	φ 95	×250	¥5,600

⑮⑯

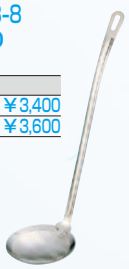
⓯ エコクリーン 18-8 サービスお玉 穴なし
〈BEK-17〉E 8-0444-1501 ¥2,490
62×60×柄長175

⓰ エコクリーン 18-8 サービスお玉 穴明
〈QEK-10〉E 8-0444-1601 ¥2,490
62×60×柄長175

⓱ エコクリーン UK18-8 パンチング あくとり
〈BEK-04〉E

	cm	柄長	
8-0446-0401	6.5	φ67	×275 ¥3,400
8-0446-0402	8	φ83	×275 ¥3,600

パンチング穴径:1.1



⓲ エコクリーン 18-8 サービスフライ&ターナー
〈BEK-14〉E 8-0453-2501 ¥4,050
104×107 柄長290
- 油や煮汁がしっかり切れます。盛り付け、取り分けから炒め物や揚げ物までOK。

⓳ エコクリーン 18-8 コックフォーク (スポット溶接+ろう付け)
〈BEK-38〉E 8-0452-1801 ¥7,300
全長:390 柄長295
- 柄と本体の結合部分を従来の鋲止めではなく、スポット溶接+ろう付け加工によりすき間をなくし完全密着しています。
- 雑菌類の付着、繁殖を防ぎゼロクリア加工で洗いやすく常に清潔に保つことができます。

⑳ ㉑

⑳ エコクリーン
18-8 ホテル型
サービストング〈BEK-09〉E
8-0465-1901 大 全長:230 ￥3,350
8-0465-1902 小 全長:183 ￥2,900

㉑ エコクリーン
18-8 サービストング
〈BEK-10〉E
8-0465-2001 大 全長:230 ￥3,100
8-0465-2002 小 全長:183 ￥2,650

㉒ エコクリーン
18-8 ロール式厚口
サービストング〈BEK-42〉E
8-0465-2101 大 全長:217 ￥4,100
8-0465-2102 小 全長:194 ￥3,650

㉓ エコクリーン 18-0 万能トング
〈BEK-08〉E
8-0466-0501 大 全長:400 ￥2,980
8-0466-0502 中 全長:300 ￥2,600
8-0466-0503 小 全長:230 ￥2,230
8-0466-0504 ミニ 全長:178 ￥2,020

㉔ エコクリーン
18-8 ロール式厚口1pc
万能トング
〈BEK-43〉E 8-0466-1401 ￥4,100
全長:242

㉕ エコクリーン 18-0
ニュー万能トング
〈BKU-18〉E 8-0466-2301 ￥2,350
全長:230

㉖ ㉗

㉗ エコクリーン
18-8 スパゲティートング
〈BEK-46〉E 8-0471-0801 ￥2,950
全長:196

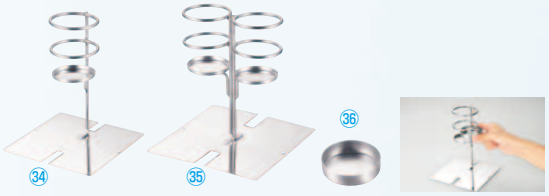
㉖ エコクリーン
18-8 厚口 ロング
スパゲティートング
〈BEK-07〉E 8-0471-0601 ￥4,640
全長:264

㉘ ㉙

㉘ エコクリーン 18-8
ロール式厚口マルチ
サービストング
〈BEK-44〉E 8-0473-0901 ￥3,650
全長:198
ロール式厚口タイプ
●厚い板厚を特殊加工で薄くすることによりバネ性を出し、にぎった感覚がソフトです。
●お手入れが簡単なワンピース構造。

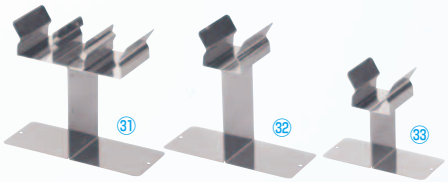
㉙ エコクリーン 18-8
マルチサービストング
〈BEK-12〉E 8-0473-1001 ￥2,400
全長:195

㉚ エコクリーン 18-8
サービス ケーキトング
〈BEK-11〉E 8-0475-1401 ￥2,950
全長:193



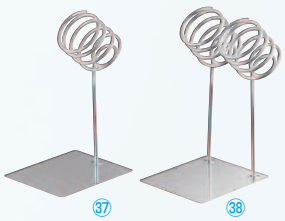
㉞ ㉟ ㊱

エコクリーン 18-8 スーパートング箸ホルダー
㉞ シングル〈BEK-51〉E 8-0478-0701 ￥6,800
150×150×H187
㉟ ダブル〈BEK-52〉E 8-0478-0801 ￥8,900
180×180×H187
㊱ 受皿〈BEK-53〉E 8-0478-0901 ￥1,390
φ60×H15 ●シングル、ダブル兼用です。



㉛ ㉜ ㉝

エコクリーン 18-8 トングキャッチャー
㉛ トリプル〈BEK-48〉E 8-0478-0301 ￥4,800
160×60×H135
㉜ 大〈BEK-49〉E 8-0478-0401 ￥3,600
148×60×H135
㉝ 小〈BEK-50〉E 8-0478-0501 ￥3,300
117×50×H99



㊲ ㊳

エコクリーン 18-8 シンプルトングホルダー
㊲ シングル〈BEK-54〉E 8-0478-1201 ￥5,540
120×140×H230
㊳ ダブル〈BEK-55〉E 8-0478-1301 ￥7,640
120×140×H230

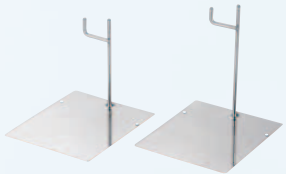
㊴ エコクリーン 18-8
サービストング用トレー
〈BSC-75〉E 8-0477-1001 ￥8,100
276×143×H25

㊵ ㊶

エコクリーン
18-8 トングレスト
㊵ 山型〈BEK-05〉E
8-0478-1601 120 120×140×H116 ￥4,800
8-0478-1602 150 120×140×H146 ￥4,800
●トレーの深さに合わせて高さが選べます。
㊶ L型〈BEK-06〉E 8-0478-1701 ￥4,800
120×140×H140

●ベースをバット類の下にセットしてトングの滑り落ちを防ぎます。

㊷ エコクリーン 18-8 サーバースプーン・
トングレスト 波型〈BEK-58〉E
8-0478-2001 120 120×140×H116 ￥4,800
8-0478-2002 150 120×140×H146 ￥4,800



㊸ エコクリーン 18-8 トングレスト
カギ型
〈BEK-56〉E
8-0478-2201 120 120×140×H116 ￥4,800
8-0478-2202 150 120×140×H146 ￥4,800
●トレーの深さに合わせて高さが選べます。

調理小物・シンク周り

❶ エコクリーン 18-8 泡立
〈BEK-31〉E

	インチ	全長	
8-0479-0601	10	φ70×250	￥3,400
8-0479-0602	12	φ75×300	￥3,800
8-0479-0603	14	φ80×350	￥3,900
8-0479-0604	16	φ80×400	￥4,300
8-0479-0605	18	φ90×450	￥4,500

❷ エコクリーン 18-8 湯せん用計量カップ〈BEK-15〉E

	c.c.	高さ	柄長	最小目盛c.c.	
8-0487-1001	200	φ 78×53	85	50	￥3,000
8-0487-1002	500	φ108×67	85	100	￥4,050
8-0487-1003	1,000	φ135×83	85	200	￥6,120

❸ エコクリーン UK18-8 パンチング ポテトフライヤー
〈AEK-23〉E

		深さ	柄の長さ	
8-0701-0701	L	285×175×110	285	￥14,500
8-0701-0702	S	285×125×110	285	￥13,400

パンチング穴径:2.2

❹ エコクリーン UK18-8 パンチング フライヤー用角カス揚げ（板ハンドル）〈AEK-29〉E

		間口	奥行	全長	
8-0702-0101	L	180×225×610			￥6,300
8-0702-0102	M	140×190×575			￥5,500
8-0702-0103	S	100×140×435			￥4,800

パンチング穴径:2.2

❺ エコクリーン UK18-8 片手 パンチング油こし
〈AEK-25〉E

	cm		
8-0704-0501	19	φ200×60	￥5,500
8-0704-0502	21.5	φ230×60	￥5,800
8-0704-0503	23	φ245×70	￥6,800
8-0704-0504	26.5	φ275×80	￥7,600
8-0704-0505	30	φ305×80	￥8,700

パンチング穴径:1.1

❻ エコクリーン 18-0 厚口炭バサミ〈BEK-18〉E

	cm	
8-0729-0601	19.5	￥1,750
8-0729-0602	23.5	￥2,000
8-0729-0603	31.5	￥2,130
8-0729-0604	37	￥2,330

❼ エコクリーン 18-8 タワシ入れ（吸盤付）
〈JEK-05〉E 8-0752-0101 ￥2,900
170×110×H70

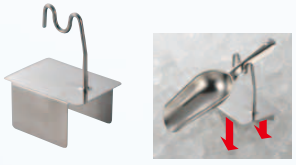
❽ エコクリーン 18-8 ダストボックス（排水口用）
〈JEK-06〉E 8-0752-1601 ￥4,100
φ135×H127

❾ エコクリーン 18-8 ポケット シングル
〈DEK-01〉E 8-0752-1701 ￥2,900
85×80×H100

❿ エコクリーン 18-8 流しコーナー
〈JEK-04〉E 8-0753-0501 ￥4,500
210×150×H110

⓫ エコクリーン UK 18-8 三角コーナー
〈JEK-03〉E 8-0753-0601 ￥7,600
270×205×H105
パンチング穴径:2.2

⓬ エコクリーン 18-8 アイススコップレスト
〈FAI-K7〉E 8-0914-1301 ￥4,800
86×116×H90
※総合カタログP914⑪IKD18-8抗菌アイススコップ専用です。



⓭ エコクリーン 18-8 アイススコップレスト 差込用
〈FAI-K9〉E 8-0914-1501 ￥6,800
86×116×H150
●粉類や小さな氷等の中に差し込んで使用出来ます。
※総合カタログP914⑪IKD18-8抗菌アイススコップ専用です。

チェーフィング用フードパン

チェーフィング用フードパン
料理・シーンに併せてフードパンをお選びいただけます。交換用や補充用としてご使用ください。

陶器フードパン

材質：耐熱陶器　※陶器の特性によりサイズに多少の誤差があります。

KINGO チェーフィング用陶器 丸型フードパン（丸チェーフィング用陶器）

❶ エコクリーン 仕切無　受 約3週間
〈NEK-11〉日 8-1547-0601 ￥12,500
φ390×H70　3.5ℓ

❷ エコクリーン I型仕切付　受 約3週間
〈NEK-12〉日 8-1547-0801 ￥14,800
φ390×H70　1.3ℓ×2

❸ エコクリーン S型仕切付 EPA374　受 約3週間
〈NEK-13〉日 8-1547-1001 ￥14,800
φ390×H70　1.4ℓ×2

ガストロノームディッシュ（角チェーフィング用陶器）

❹ エコクリーン 1/1サイズ　受 約3週間
〈NEK-14〉日 8-1548-0301 ￥19,000
530×325×H65　5.6ℓ

❺ エコクリーン 2/3サイズ　受 約3週間
〈NEK-09〉日 8-1548-0501 ￥10,500
354×325×H65　3.0ℓ

❻ エコクリーン 1/2サイズ　受 約3週間
〈NEK-10〉日 8-1548-0701 ￥9,300
325×265×H65　2.5ℓ

フラットウェア

❶ エコクリーン 13-0 ライラック〈OEK-13〉E

オーブンストック：35アイテム　処理：オールサテン仕上（ゼロクリア加工）

			全長㎜
8-1759-0101	デザートナイフ（刃付）	¥910	193
8-1759-0102	デザートフォーク	¥620	182
8-1759-0103	デザートスプーン	¥620	177
8-1759-0104	デザートスープスプーン	¥640	173
8-1759-0105	ソーダスプーン	¥550	189
8-1759-0106	メロンスプーン	¥550	195
8-1759-0107	ブイヨンスプーン	¥560	151
8-1759-0108	スパゲティーフォーク	¥560	183
8-1759-0109	サラダ小フォーク	¥520	142
8-1759-0110	ティースプーン	¥440	130
8-1759-0111	角アイススプーン	¥440	128
8-1759-0112	丸アイススプーン	¥480	122
8-1759-0113	グレープフルーツスプーン	¥480	131
8-1759-0114	バターナイフ	¥480	136
8-1759-0115	ティーケーキフォーク	¥480	143
8-1759-0116	コーヒースプーン	¥400	118
8-1759-0117	デミタススプーン	¥400	106
8-1759-0118	ヒメフォーク	¥400	121

			全長㎜
8-1759-0119	バタースプレダー	¥ 410	136
8-1759-0120	シュガーレードル	¥ 500	115
8-1759-0121	ソースレードル	¥1,100	156
8-1759-0122	フィッシュナイフ	¥ 980	212
8-1759-0123	フィッシュフォーク	¥ 630	179
8-1759-0124	フィッシュソーススプーン	¥ 630	180
8-1759-0125	フルーツナイフ	¥ 700	164
8-1759-0126	フルーツフォーク	¥ 550	138
8-1759-0127	テーブルナイフ（刃付）	¥1,000	208
8-1759-0128	テーブルフォーク	¥ 800	203
8-1759-0129	テーブルスプーン	¥ 800	192
8-1759-0130	サービススプーン	¥1,100	204
8-1759-0131	サービスフォーク	¥1,100	214
8-1759-0132	ケーキサーバー	¥1,500	259
8-1759-0133	プディングスプーン	¥ 560	158
8-1759-0134	カレースポーク	¥ 650	176
8-1759-0135	カツカレーフォーク	¥ 650	168

● エコクリーン13-0ライラックには「ゼロクリア®加工」の証し「tsubame ecoclean」（ツバメエコクリーン）と刻印されております。

カレースポーク

カツカレーフォーク

❷ エコクリーン 18-8 エトワール〈OEK-14〉E

オーブンストック：23アイテム　処理：オールサテン仕上（ゼロクリア加工）

			全長㎜
8-1759-0201	デザートナイフ（刃付）	¥2,300	Ⓗ222
8-1759-0202	デザートフォーク	¥ 810	189
8-1759-0203	デザートスプーン	¥ 810	181
8-1759-0204	デザートスープスプーン	¥ 810	176
8-1759-0205	ティースプーン	¥ 600	134
8-1759-0206	コーヒースプーン	¥ 540	120
8-1759-0207	ヒメフォーク	¥ 540	130
8-1759-0208	ケーキフォーク	¥ 660	141
8-1759-0209	クリームスプーン	¥ 600	135
8-1759-0210	バターナイフ	¥ 660	148
8-1759-0211	シュガーレードル	¥ 660	122
8-1759-0212	ソーダスプーン	¥ 710	207

			全長㎜
8-1759-0213	テーブルナイフ（刃付）	¥2,530	Ⓗ243
8-1759-0214	テーブルフォーク	¥1,050	208
8-1759-0215	テーブルスプーン	¥1,050	200
8-1759-0216	フィッシュナイフ	¥2,530	Ⓗ227
8-1759-0217	フィッシュフォーク	¥ 860	185
8-1759-0218	フィッシュソーススプーン	¥ 860	185
8-1759-0219	フルーツナイフ	¥2,150	Ⓗ193
8-1759-0220	フルーツフォーク	¥ 770	159
8-1759-0221	サービススプーン	¥1,300	205
8-1759-0222	サービスフォーク	¥1,300	219
8-1759-0223	ソースレードル	¥1,180	165

※Ⓗマークの製品はハンドル部が空洞（モナカ）です。

❸ エコクリーン 18-8 和味（なごみ）〈OEK-15〉E

オーブンストック：13アイテム　処理：オールサテン仕上（ゼロクリア加工）

			全長㎜
8-1759-0301	デザートナイフ（刃付）	¥1,520	212
8-1759-0302	デザートフォーク	¥ 960	190
8-1759-0303	デザートスプーン	¥ 960	185
8-1759-0304	ティースプーン	¥ 690	134
8-1759-0305	コーヒースプーン	¥ 650	121
8-1759-0306	ヒメフォーク	¥ 650	126
8-1759-0307	ケーキフォーク	¥ 690	140

			全長㎜
8-1759-0308	クリームスプーン	¥690	133
8-1759-0309	バターナイフ	¥740	144
8-1759-0310	ソーダスプーン	¥840	196
8-1759-0311	グレープスプーン	¥690	135
8-1759-0312	ブイヨンスプーン	¥840	152
8-1759-0313	シュガースプーン	¥740	125

※デザートナイフのみ13crステンレスになります。

卓上用品

❶ エコクリーン IKD18-8
ソースポット
〈PEK-09〉E

8-1825-0601	大	約300c.c.	￥4,670
		Ⓐ175×Ⓑ105×Ⓗ155	
8-1825-0602	中	約200c.c.	￥4,270
		Ⓐ162×Ⓑ 90×Ⓗ145	
8-1825-0603	小	約150c.c.	￥3,940
		Ⓐ142×Ⓑ 80×Ⓗ133	

※内面のみゼロクリア加工

❷ エコクリーン 18-8
ロール式厚口棒型アイストング
〈BEK-45〉E 8-1865-1001 全長:145 ￥2,650

❸ エコクリーン 18-8
棒型アイストング
〈PEK-10〉E 8-1865-1101 全長:150 ￥1,400

❹ エコクリーン
チュウハイ プレスマドラー
〈PEK-13〉E 8-1871-0401 ￥1,400
全長:235
● ステンレス製

❺ エコクリーン
18-8 薬味トング
〈PEK-11〉E

8-1944-1401	大	全長:128	￥1,350
8-1944-1402	小	全長: 98	￥1,250

高級和風槌目入シリーズ (⑥〜⑫)

エコクリーン 18-8 和味 (なごみ)

❻ お玉 中
〈QEK-03〉E 8-2058-2801 ￥2,000
66×55 全長210

❼ 穴明お玉 中
〈QEK-04〉E 8-2058-2901 ￥2,000
66×55 全長210

❽ 櫛付お玉 中
〈QEK-09〉E 8-2058-3001 ￥2,000
66×55 全長210

❾ 卓上お玉 穴無
〈QEK-05〉E 8-2058-3101 ￥1,470
58×50 全長190

❿ 卓上お玉 穴明
〈QEK-06〉E 8-2058-3201 ￥1,470
58×50 全長190

⓫ レンゲスプーン 穴無
〈QEK-07〉E 8-2058-3301 ￥1,020
38×全長180

⓬ レンゲスプーン 穴明
〈QEK-08〉E 8-2058-3401 ￥1,020
38×全長180

⓭ エコクリーン 13-0 ライラック
サービススプーン
〈OEK-13〉E 8-1569-0301 ￥1,100
全長:204

⓮ エコクリーンIKD18-8 小判皿
〈NEK-03〉E

インチ			
8-1682-0201	10	270×185	￥1,980
8-1682-0202	12	315×210	￥2,450
8-1682-0203	14	355×235	￥3,340
8-1682-0204	16	405×265	￥4,780

⓯ エコクリーン
18-8 メストレー
〈NEK-04〉E 8-2398-1101 ￥7,900
395×295×H17

⓰ エコクリーン IKD18-8
ランチ皿 丸型
〈NEK-02〉E 8-2398-1201 ￥2,650
φ255

⓱ エコクリーン IKD18-8 ランチ皿
〈NEK-01〉E

インチ			
8-2398-1401	10	255×175	￥2,140
8-2398-1402	12	305×200	￥2,450

エコクリーン IKD18-8 給食用

⓲ 18-8 給食カップ
〈REK-01〉E

8-2399-1801	大	φ150×H53	￥1,830
8-2399-1802	中	φ135×H45	￥1,690
8-2399-1803	小	φ115×H38	￥1,450

⓳ 18-8 給食皿 丸型
〈REK-02〉E 8-2399-1901 ￥1,830
φ165×H22

⓴ 18-8 給食皿 小判型
〈REK-03〉E
8-2399-2001 ￥2,140
270×175×H25

㉑ 18-8 コップ
〈REK-04〉E
8-2399-2101 ￥1,690
φ76×H80 約330c.c.

㉒ 18-8 給食用スプーン
〈REK-05〉E
8-2399-2201 ￥740
全長163

㉓ 18-8 給食用ナイフ
〈REK-06〉E
8-2399-2301 ￥740
全長165

TKG

Total Kitchen Goods

https://www.endoshoji.co.jp

●このカタログの記載内容は、2021年12月現在のものです。
価格は予告なく変更する場合もありますので御了承ください。
なお、価格には消費税は含まれておりません。