

TKG  
Total Kitchen Goods

# NEW ITEM

【新商品カタログ】

2026



## RIN·NE リンネ

どこでも、誰にも心地よい。

### 垣根のない ボーダーレス茶室



#### ① リンネ 茶室 オープン・ロータイプ (ZTY-07) G

1-2473-0101 4693 ナチュラル ￥600,000  
1-2473-0102 4694 ブラック ￥550,000

1,800×1,800×H1,000

- ユニット構造になっており簡単に組み立て・分解が可能です。
- ホテルロビーでのウェルカム抹茶の提供などにお勧めです。
- 組み立て時間の目安は大人2名で約1時間です。

※掛軸や小道具は付属しません。

#### ■材質

	ナチュラル	ブラック
フレーム 床の間 棚・炉	ひのき	イエローパイン
床の間パネル 棚下ボード 棚パネル	合板	
畳下ボード枠	イエローパイン	
畳表	ポリプロピレン	
ネジ	スチール(メッキ加工)	



- 収納に便利な化粧箱が付属しています。  
化粧箱:450×90×H80



③



④



⑤



⑥

#### ③ 掛軸 一期一会 4739

NEW (ZKK-03) 1-2473-0301 ￥20,000  
280×H625 軸棒:375 化粧箱:450×90×H80

#### ④ 掛軸 日是好日 4740

NEW (ZKK-04) 1-2473-0401 ￥20,000  
280×H630 軸棒:370

#### ⑤ 掛軸 笑看古今事 4741

NEW (ZKK-01) 1-2473-0501 ￥30,000  
300×H1,415 軸棒:390

#### ⑥ 掛軸 清風明月不用一錢買 4742

NEW (ZKK-02) 1-2473-0601 ￥30,000  
300×H1,415 軸棒:390

③～⑥

本体材質:紐/ナイロン  
ベース/綿45%、絹糸30%、麻25%  
文字部/和紙  
軸先/パイン材  
化粧箱材質:基材/パーティクルボード  
表面/綿60%、綿40%  
内側/ポリエステル80%、ナイロン20%  
止具/鉄(メッキ加工)、表面エポキシ樹脂塗装

#### ② リンネ 茶室 グリッド・ハイタイプ (ZTY-08) G

1-2473-0201 4695 ナチュラル ￥1,400,000  
1-2473-0202 4696 ブラック ￥1,300,000

1,860×1,860×H2,190

- ユニット構造になっており簡単に組み立て・分解が可能です。
- 各種イベントのワークショップのイメージ核としてご利用いただけます。
- 組み立て時間の目安は、大人2名で約2時間です。

※掛軸や小道具は付属しません。

#### ■材質

	ナチュラル	ブラック
柱 炉 土台枠 梁	ひのき	イエローパイン
土台パネル・左側面側格子 格子設置部・障子枠 障子枠設置部・棚枠・棚 床の間枠・垂れ	杉	イエローパイン
左側面側格子の上下パネル枠 障子上パネル枠 棚下パネル枠 畳下パネル下枠 センター支え材・炉支え材	イエローパイン	
床の間パネル 畳下パネル 障子上パネル 棚下パネル 格子部上下パネル	合板	
畳表	ポリプロピレン	
ネジ	スチール(メッキ加工)	



#### ⑦ リンネ 畳ファニチャーベンチダブル (ZTY-09) G

1-2473-0701 4697 ナチュラル ￥80,000  
1-2473-0702 4698 ブラック ￥75,000

900×480×H400

⑦⑧

材質:フレーム/ひのき(ナチュラル)、イエローパイン(ブラック)

畳下ボード/合板 畳表/ポリプロピレン

- 正座が苦手な海外の方や年齢の方、お子様や車椅子の方など、だれでも利用しやすいファニチャーベンチです。
- 組み立て時間の目安は、大人1名で約15分です。

#### ⑧ リンネ 畳ファニチャーベンチシングル (ZTY-10) G

1-2473-0801 4699 ナチュラル ￥65,000  
1-2473-0802 4700 ブラック ￥60,000

480×480×H400

NEW



# RIN・NE



① リンネ 鉄瓶アラレ 〈BTT-38〉

	容量	外径	口径	高さ	底径	
1-2474-0101	4626	0.3ℓ	110	65	115	63 ￥3,500
1-2474-0102	4627	0.7ℓ	140	73	160	74 ￥5,000
1-2474-0103	4628	1.1ℓ	160	83	195	90 ￥6,500
1-2474-0104	4629	1.4ℓ	170	74	200	112 ￥7,800

材質:鉄鋳物(内面ホーロー加工)

※0.3ℓ・0.7ℓ・1.1ℓは電磁調理器に対応しておりません。



② リンネ 鉄瓶 〈BTT-40〉 ￥6,500

1-2474-0201	4630	瑠璃(るり)
1-2474-0202	4631	錦秋(きんしゅう)
1-2474-0203	4632	桜輪(おうりん)
1-2474-0204	4633	松風(まつかぜ)

0.9ℓ 175×150×H160 口径81 底径90  
材質:鉄鋳物(内面ホーロー加工)



③ リンネ ミニチュア鉄瓶アラレ

〈BTT-41〉 ￥2,200

1-2474-0301	4641	黒
1-2474-0302	4637	紺碧(こんぺき)
1-2474-0303	4638	臙脂(えんじ)
1-2474-0304	4639	深緑(ふかみどり)
1-2474-0305	4640	花緑青(はなろくしょう)

0.06ℓ 70×60×H75 口径33 底径36  
材質:鉄鋳物(内面ホーロー加工)



④ リンネ IH茶釜 福寿 4650

〈BTY-B0〉 1-2474-0401 ￥28,000

3.0ℓ φ220×H180 口径98 底径115  
材質:鉄鋳物(内面ホーロー加工)



⑤ リンネ 抹茶碗 花かんざし 4759

〈RTY-Q2〉 1-2474-0501 ￥4,800

φ127×H82 580cc.  
材質:陶磁器



⑥ リンネ 抹茶碗 あじさい(紫) 4761

〈RTY-Q3〉 1-2474-0601 ￥4,800

φ128×H80 560cc.  
材質:陶磁器



⑦ リンネ 抹茶碗 鳥獣戯画(ちょうじゅうぎが) 4763

〈RTY-Q4〉 1-2474-0701 ￥4,800

φ123×H81 535cc.  
材質:陶磁器



⑧ リンネ 抹茶碗用 巾着 ユウゼン 4735

〈RTY-Q5〉 1-2474-0801 ￥3,400

φ200×H175  
材質:表生地/ポリエステル100%  
裏生地:紐/綿100%  
口元/麻31.8%、ポリエステル27%、  
レーヨン25.9%、綿15.3%

●抹茶碗を持ち運ぶ際使用できる巾着です。



⑨ リンネ 抹茶碗用 巾着 ミエン 4747

〈RTY-Q6〉 1-2474-0901 ￥3,400

φ235×H160  
材質:表生地/ポリエステル70%、レーヨン30%  
裏生地:口元・紐/綿100%

●抹茶碗を持ち運ぶ際使用できる巾着です。



⑩ リンネ 茶さじ 4653

〈BTY-B1〉 1-2474-1001 ￥500

全長:180  
材質:竹

⑪ リンネ 柄杓 4657

〈BTY-B2〉 1-2474-1101 ￥4,500

φ60×H50 全長:400  
材質:竹



⑫ リンネ 茶せん 4654

〈BTY-B3〉 1-2474-1201 ￥2,800

φ60×H105  
材質:竹



⑬ リンネ 茶せん立て 4655

〈BTY-B4〉 1-2474-1301 ￥800

φ60×H73  
材質:陶磁器



⑭ リンネ 竹角盆 4656

〈EKK-Q2〉 1-2474-1401 ￥2,200

300×200×H27

## KINGO フラットガラスカバー ビュッフェシリーズ

スタイリッシュでスマートなビュッフェシーンへ！

### IH調理器タイプ

洗練されたフラットカバーデザインが、スマートなビュッフェシーンを演出します。料理の色彩を際立たせ、より華やかに引き立てます。全面フラットのガラスカバーなので、お客様がしっかりと料理を見る事ができます。



食材が見やすいフラットシリーズのチェーフィングに「ブラックシリーズ」が登場！  
様々な料理に合わせやすくビュッフェシーンを華やかに、高級感あふれるものへ！



### Point 〇 — ポイント —

- IH調理器を熱源として使用する湯煎式タイプのチェーフィングディッシュです。
- オプションのスタッキングスタンドを使用すれば、チェーフィング燃料、固形燃料でもお使いいただけます。



KINGO ステンレス フラットガラスカバー  
丸チェーフィングディッシュ フードパン無 ブラック



#### ①大 E21301F-B

NEW (NKV-76) 1-1607-0101 ¥168,000

430×530×H150

※P.4⑫丸チェーフィング用ストレートスタンド、  
P.4⑭丸チェーフィング用スタッキングスタンドを  
ご使用できます。

#### ②小 E21305F-B

NEW (NKV-77) 1-1607-0201 ¥172,000

385×480×H150

●コンパクトで省スペース設計。  
●小宴会でも料理のムダが少ないエコサイズ。  
※P.4⑬丸チェーフィング用ストレートスタンド、  
P.4⑮丸チェーフィング用スタッキングスタンドをご使用できます。



### Caution 〇 — 注意 —

※フードパンは付属していません。  
P.4①③⑤⑥⑨よりお選びください。

### Caution 〇 — 注意 —

※フードパンは付属していません。  
P.4②④⑧⑩⑪よりお選びください。



KINGO ステンレス フラットガラスカバー  
丸チェーフィングディッシュ フードパン無



#### ③大 E21301F

(NKV-70) 1-1609-0101 ¥145,000

430×530×H150

※P.4⑫丸チェーフィング用ストレートスタンド、  
P.4⑭丸チェーフィング用スタッキングスタンドを  
ご使用できます。

#### ④小 E21305F

(NKV-71) 1-1610-0101 ¥135,000

385×480×H150

●コンパクトで省スペース設計。  
●小宴会でも料理のムダが少ないエコサイズ。  
※P.4⑬丸チェーフィング用ストレートスタンド、  
P.4⑮丸チェーフィング用スタッキングスタンドをご使用できます。



### Caution 〇 — 注意 —

※フードパンは付属していません。  
P.4①③⑤⑥⑨よりお選びください。

### Caution 〇 — 注意 —

※フードパンは付属していません。  
P.4②④⑧⑩⑪よりお選びください。



保温効果に優れています。



KINGOチェーフィング用 丸型フードパン

① ステンレス  
フードパン 大

〈NTE-Q2〉 1-1609-0201 ¥10,000  
φ390×H65 5.0ℓ



② ステンレス  
フードパン 小

〈NTE-Q3〉 1-1610-0201 ¥7,300  
φ340×H65 3.6ℓ



③ TKG アルミキャスト  
フードパン 大

〈NHC-35〉 1-1609-0301 ¥12,800  
φ390×H70 5.4ℓ  
●熱伝導が良く全面を均一に保温します。  
保温効果に優れています。



④ TKG アルミキャスト  
フードパン 小

〈NHC-34〉 1-1610-0301 ¥10,800  
φ330×H70 3.5ℓ



KINGOチェーフィング用 丸型フードパン

⑤ 陶器製フードパン  
仕切無

〈NHC-17〉 1-1609-0401 ¥16,900  
φ390×H70 3.5ℓ



⑥ TKG 陶器製ガストロノームディッシュ  
丸型大 1/2サイズ (E21301F用)

〈NTE-S8〉 1-1609-0601 ¥8,100  
384×190×H72 2.0ℓ  
※⑦アダプターバー丸型大用をご使用ください。



⑦ KINGO チェーフィング 丸型 大用  
アダプターバー (E21301F用)

〈NKV-69〉 1-1609-0701 ¥900  
376×27



KINGOチェーフィング用 丸型フードパン

⑧ 陶器製フードパン  
E21305F (小) 用

〈NTE-N6〉 1-1610-0401 ¥11,200  
φ約325×H50 1.8ℓ



⑨ UK アルミキャスト  
セラミック塗装フードパン L

〈NHC-25〉 1-1609-0501 ¥15,000  
φ390×H70 5.4ℓ



⑩ UK アルミキャスト  
セラミック塗装フードパン S

〈NHC-29〉 1-1610-0501 ¥12,900  
φ330×H70 3.5ℓ



⑪ メラミン 丸型フードパン  
33cm UL-3377W 洗

〈NTE-R5〉 1-1610-0601 ¥9,870  
φ335×H77 3.46ℓ

## KINGO チェーフィングシリーズ用スタンド

高さを出す事で奥行のある演出が出来ます。  
ピュフェタイムの熱源の便利な発熱剤を、使用する場合でも  
スタンドを使用すれば熱によるテーブルの変色の心配がございません。

## チェーフィングをセットしたままでも スタッキングでき、コンパクトに収納できます。

収納性に優れたスタッキングスタンド。  
チェーフィングをセットしたままスタッキングできるので収納時にも場所をとりません。



⑫ ⑬

### KINGO 丸チェーフィング用ストレートスタンド

⑫ C1980 (E21301F用)

〈NST-15〉 1-1610-0701 ¥50,000  
φ460×H65  
チェーフィングセット時高さ:220  
●丸チェーフィング 大 E21301F用  
スタンドです。

⑬ C1970 (E21305F用)

〈NST-14〉 1-1610-0801 ¥42,000  
φ410×H65  
チェーフィングセット時高さ:220  
●丸チェーフィング 小 E21305F用  
スタンドです。



⑭ ⑮

### KINGO 丸チェーフィング用スタッキングスタンド

⑭ C80 (E21301F用)

〈NKV-40〉 1-1610-0901 ¥48,000  
440×440×H270  
チェーフィングセット時高さ:360  
●固形ランプ×1付属  
●丸チェーフィング 大 E21301F用  
スタンドです。

⑮ C70 (E21305F用)

〈NKV-41〉 1-1610-1001 ¥46,000  
390×390×H270  
チェーフィングセット時高さ:360  
●チェーフィングセット時高さ:360  
●固形ランプ×1付属  
●丸チェーフィング 小 E21305F用  
スタンドです。



1/1 SIZE



2/3 SIZE



1/2 SIZE

KINGO ステンレス フラットガラスカバー  
角チェーフィングディッシュ フードパン無 ブラック



① 1/1 E21304F-B

NEW (NKV-78) 1-1607-0301 ¥203,000

575×475×H150

※P.6⑨角チェーフィング用ストレートスタンド、  
P.6⑫角チェーフィング用スタッキングスタンドを  
ご使用できます。

**Caution** 注意

※フードパンは付属していません。  
P.6①～⑥・総合カタログP.1628～  
よりお選びください。

② 2/3 E21302F-B

NEW (NKV-79) 1-1607-0401 ¥194,000

400×470×H150

※P.6⑩角チェーフィング用ストレートスタンド、  
P.6⑬角チェーフィング用スタッキングスタンドを  
ご使用できます。

**Caution** 注意

※フードパンは付属していません。  
P.6①③⑤⑦・総合カタログP.1628～  
よりお選びください。

③ 1/2 E21306F-B

NEW (NKV-80) 1-1607-0501 ¥182,000

375×410×H150

※P.6⑪角チェーフィング用ストレートスタンド、  
P.6⑭角チェーフィング用スタッキングスタンドを  
ご使用できます。

**Caution** 注意

※フードパンは付属していません。P.6①④⑧・  
総合カタログP.1612④・総合カタログP.1628～  
よりお選びください。



陶器使用例



1/1サイズ×1枚

2/3サイズ×1枚、  
1/3サイズ×1枚

1/3サイズ×3枚



1/1 SIZE



2/3 SIZE



1/2 SIZE

KINGO ステンレス フラットガラスカバー  
角チェーフィングディッシュ フードパン無



④ 1/1 E21304F

(NKV-72) 1-1611-0101 ¥181,000

575×475×H150

※P.6⑨角チェーフィング用ストレートスタンド、  
P.6⑫角チェーフィング用スタッキングスタンドを  
ご使用できます。

**Caution** 注意

※フードパンは付属していません。  
P.6①～⑥・総合カタログP.1628～  
よりお選びください。

⑤ 2/3 E21302F

(NKV-73) 1-1611-0801 ¥170,000

400×470×H150

※P.6⑩角チェーフィング用ストレートスタンド、  
P.6⑬角チェーフィング用スタッキングスタンドを  
ご使用できます。

**Caution** 注意

※フードパンは付属していません。  
P.6①③⑤⑦・総合カタログP.1628～  
よりお選びください。

⑥ 1/2 E21306F

(NKV-74) 1-1612-0101 ¥155,000

375×410×H150

※P.6⑪角チェーフィング用ストレートスタンド、  
P.6⑭角チェーフィング用スタッキングスタンドを  
ご使用できます。

**Caution** 注意

※フードパンは付属していません。P.6①④⑧・  
総合カタログP.1612④・総合カタログP.1628～  
よりお選びください。





## PICK UP ITEM 2026



### KINGOチェーフィング用 角型フードパン

#### ① ステンレスフードパン

〈NTE-Q4〉	
1-1611-0201	1/1サイズ ¥5,600 530×327×H65 7.5ℓ
1-1611-0202	2/3サイズ ¥5,000 354×327×H65 5.0ℓ
1-1611-0203	1/2サイズ ¥5,000 327×265×H65 3.8ℓ
1-1611-0204	1/3サイズ ¥4,200 176×327×H65 2.2ℓ

#### ② 陶器製ガストロノーム ディッシュ 1/1サイズ

〈NGS-10〉	1-1611-0301 ¥29,000 530×325×H65 5.6ℓ
----------	---

#### ③ 陶器製ガストロノーム ディッシュ 2/3サイズ

〈NGS-12〉	1-1611-0401 ¥13,600 354×325×H65 3.0ℓ
----------	---

※ハーフサイズでのご使用の場合は総合カタログP.1624⑥アダプターバー1/1、2/3サイズ用をご使用ください。

#### ④ 陶器製ガストロノーム ディッシュ 1/2サイズ

〈NGS-13〉	1-1611-0501 ¥9,200 325×265×H65 2.5ℓ
----------	--

#### ⑤ 陶器製ガストロノーム ディッシュ 1/3サイズ

〈NGS-14〉	1-1611-0601 ¥6,100 325×176×H65 1.5ℓ
----------	--

#### ⑥ UK アルミキャスト セラミック塗装 角フードパン 1/1サイズ

〈NHC-47〉	1-1611-0701 ¥31,000 530×330×H70 8.7ℓ
----------	---

#### ⑦ UK アルミキャスト セラミック塗装 角フードパン 2/3サイズ

〈NHC-27〉	1-1611-1201 ¥19,800 354×325×H70 5.0ℓ
----------	---

#### ⑧ UK アルミキャスト セラミック塗装 角フードパン 1/2サイズ

〈NHC-24〉	1-1612-0501 ¥16,500 330×270×H70 3.5ℓ
----------	---

## KINGO チェーフィングシリーズ用スタンド

高さを出す事で奥行のある演出が出来ます。

ビュッフェタイムの熱源の便利な発熱剤を、使用する場合でもスタンドを使用すれば熱によるテーブルの変色の心配がございません。



### KINGO ロイヤルビュッフェ 角チェーフィング用 ストレートスタンド

#### ⑨ C19104 (E21304F用)

〈NST-16〉	1-1612-0601 ¥55,000
----------	---------------------

610×500×H65

チェーフィングセット時高さ: 220

●角チェーフィングE21304Fフルサイズ用スタンドです。



#### ⑩ C1990 (E21302F用)

〈NST-18〉	1-1612-0701 ¥52,000
----------	---------------------

440×340×H65

チェーフィングセット時高さ: 220

●角チェーフィングE21302F用スタンドです。



#### ⑪ C19100 (E21306F用)

〈NST-17〉	1-1612-0801 ¥50,000
----------	---------------------

440×400×H65

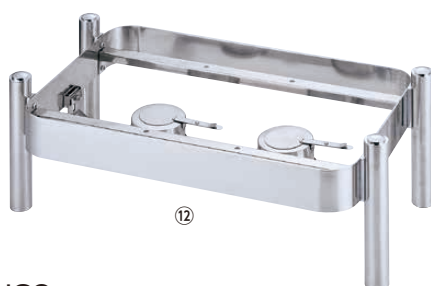
チェーフィングセット時高さ: 220

●角チェーフィングE21306F用スタンドです。

## チェーフィングをセットしたままでもスタッキングでき、コンパクトに収納できます。

収納性に優れたスタッキングスタンド。フラットガラスカバースシリーズのチェーフィングを固形ランプやチェーフィング燃料で使用できます。

チェーフィングをセットしたままスタッキングできるので収納時にも場所をとりません。



### KINGO 角チェーフィング用スタッキングスタンド

#### ⑫ C104 (E21304F用)

〈NKV-37〉	1-1612-0901 ¥55,000
----------	---------------------

670×380×H280

チェーフィングセット時高さ: 350

●固形ランプ×2付属

●角チェーフィングE21304Fフルサイズ用スタンドです。



#### ⑬ C100 (E21302F用)

〈NKV-38〉	1-1612-1001 ¥51,000
----------	---------------------

490×380×H280

チェーフィングセット時高さ: 350

●固形ランプ×1付属

●角チェーフィングE21302F用スタンドです。



#### ⑭ C90 (小 E21306F用)

〈NKV-39〉	1-1612-1101 ¥46,000
----------	---------------------

460×320×H280

チェーフィングセット時高さ: 350

●固形ランプ×1付属

●角チェーフィングE21306F用スタンドです。

※表示価格は、税別価格になります。

## KINGO クーリングプレート

冷たさと美味しさをそのままキープ!  
お好みのビュッフェスタイルに合わせて、食材の温度、鮮度をしっかり守ります。

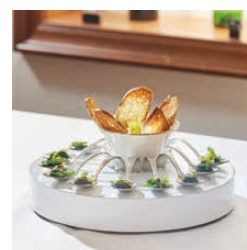


### KINGO クーリングプレート レクタングル

	①ホワイト (NPL-A9)	②ブラック (NPL-B0)		
1/1	1-1608-0101	1-1608-0201	533×327×H46	¥43,000
1/2	1-1608-0102	1-1608-0202	327×266×H46	¥29,000
1/3	1-1608-0103	1-1608-0203	326×178×H46	¥24,000
2/4	1-1608-0104	1-1608-0204	533×165×H46	¥31,000

### KINGO クーリングプレート ラウンド

	③ホワイト (NPL-B1)	④ブラック (NPL-B2)		
L	1-1608-0301	1-1608-0401	φ290×H51	¥30,000
S	1-1608-0302	1-1608-0402	φ170×H52	¥18,000



①～④

- 材質:天板/アルミ(表面セラミックノンスティックコーティング) 側面/ステンレス  
●クーリングプレートを冷凍庫で約6時間凍らせると、常温(25℃)で約3時間の保冷が可能です。  
●アルミ製の天板を採用することにより、熱伝導性が高く全体が均一に冷却されるため食材をムラなく冷やせます。  
また、内面は断熱材で保冷剤を固定しているため、結露リスクを軽減!  
●表面のセラミックノンスティックコーティングにより、汚れが付着しにくく、丸洗いも可能なので衛生的です。  
●クーリングプレートに直接料理を盛り付けてご使用できます。

#### ■冷却時間による保冷持続時間の目安

冷却時間	保冷持続時間
2時間	約 40分
4時間	約120分
6時間	約180分

## TKG 混雑するキッチンちょっとしたスペースに!



### ⑤ TKG アルミ 1/1ホテルパン用 カウンタートップラック(7段)

NEW  
〈AHT-B1〉 1-1185-0101 ¥43,000  
581×408×H690  
棚板有効開口:344  
棚板:幅20  
棚間隔:81  
積載荷重:約50kg(1段約7kg)

#### ■ホテルパン収納数

深さ	1/1サイズ	1/2サイズ	1/3サイズ
65mm	7枚	14枚	21枚

### ⑥ TKG アルミ 2/3ホテルパン用 カウンタートップラック(7段)

NEW  
〈AHT-B2〉 1-1185-0201 ¥41,000  
405×408×H690  
棚板有効開口:344  
棚板:幅20  
棚間隔:81  
積載荷重:約50kg(1段約7kg)

#### ■ホテルパン収納数

深さ	2/3サイズ	1/3サイズ
65mm	7枚	14枚



収納しつつ水切りをサポート、  
取り付け簡単で衛生的に!



- ラック背面にバーを  
セットすることで  
ホテルパンの落下  
防止になります。

### ⑦ TKG ホテルパン用 カウンタートップラック 乾燥用 バー&アジャスター

NEW  
〈AHT-B3〉 1-1185-0301 ¥6,400  
バー:26×26×全長670  
アジャスター:26×26×全長130  
●洗浄後の水切れが良く衛生的に保管できます。  
※⑤⑥と合わせてご使用いただけます。  
※写真のホテルパンは別売となります。  
(⑧DO-EN 18-8 ガストロノームパン参照)

- ⑤⑥  
用途:熱い料理をさます際や仕込み料理の置き場所に、ホテルパンを  
ラックに収納することにより作業台のスペースを有効活用する  
ことができます。  
●ホテルパンに料理を入れ、そのまま冷蔵庫や冷凍庫に保管する  
こともできます。  
●アルミ製なので軽く、楽に持ち運びができます。  
●別売の⑦バー&アジャスターを使用することで、乾燥ラックとしても  
お使いいただけます。  
※写真のホテルパンは別売となります。  
(⑧DO-EN 18-8 ガストロノームパン参照)

バックヤードや厨房内のデッドスペースを  
有効活用する卓上のシートパンラック!

### ⑧ DO-EN 18-8 ガストロノームパン (板厚0.8mm) (AGS-06)

	811.25	1/1サイズ	¥8,500
1-0111-0110	530×325×深さ65	8.7ℓ 1.385g	
	823.25	2/3サイズ	¥6,200
1-0111-0111	353×325×深さ65	5.5ℓ	
	812.25	1/2サイズ	¥5,200
1-0111-0112	325×265×深さ65	3.8ℓ	
	813.2	1/3サイズ	¥4,000
1-0111-0114	325×176×深さ65	2.5ℓ	



### ⑨ アルミ シートパン用 カウンタートップラック ハーフ PR007C (7段)

NEW  
〈ASC-C2〉 1-1037-0701 ¥30,000  
458×388×H610  
棚板有効開口:337  
棚板:幅35 棚間隔:77  
積載荷重:約50kg(1段約7kg)  
用途:熱い料理をさます際や仕込み料理の置き場所にシート  
パンをラックに収納する事により作業台のスペースを  
有効活用する事ができます。  
※写真のトレイは別売となります。  
(⑩TKGアルミシートトレイ18インチ参照)

#### ■使用可能シートパン

総合カタログP.137	⑩TKG アルミ 大型 ケーキトレイ 47cm
総合カタログP.1045	①TKG アルミ シートトレイ 18インチ
	③ホクア アルミシートパン 小
	⑤アカオ アルミシートパン 小

TKG



### ⑩ TKG アルミ シートトレイ 18インチ

NEW  
〈WSC-21〉 1-1045-0101 ¥3,200  
455(416)×331(292)×H27  
板厚:0.8 ※ ( )サイズは底内寸法です。  
●トレイの縁はワイヤーが入っているので  
変形しにくくなっています。





絞り出しが見やすく実演販売に最適!

### ① TKG モンブランマシン オークウッド

NEW (WMMV-40) 1-1035-0101 ¥250,000

600×200×H750 枠H520 最大H810

シリンダーサイズ:φ74.5×H119

材質:本体/ステンレス、フェノール樹脂、ナイロン

枠/オーク材、シリコンゴム

プレート・シリンダー/ステンレス

ミニクリームヘラ/ステンレス、アカシア木

ブッシュレバー/鉄、オーク材

質量:10.6kg

付属品:プレート(φ1.0、1.5×各1枚)、シリンダー

ミニクリームヘラ、ブッシュレバー

●シリンダー部分は分解して洗浄しやすく、吐出プレートも

付け替えが可能です。

●ムラが出やすい手絞りよりも均一に絞り出すことが

できます。

●枠タイプになっているので、絞り出すところが見やすく、

実演販売などに向いています。

### ■①交換部品 1

1-1035-0102 プレート φ1.0mm ¥ 8,100

1-1035-0103 プレート φ1.5mm ¥ 8,100

1-1035-0104 シリンダー ¥32,500

1-1035-0105 ミニクリームヘラ ¥ 900



### ② TKG 18-0 セルフリング 丸型(板厚0.5mm・スポット溶接) (WSL-08) 内

1-1085-0101 φ45×H30 ¥280	1-1085-0111 φ55×H30 ¥300	1-1085-0121 φ65×H30 ¥320
1-1085-0102 φ45×H35 ¥290	1-1085-0112 φ55×H35 ¥300	1-1085-0122 φ65×H35 ¥330
1-1085-0103 φ45×H40 ¥290	1-1085-0113 φ55×H40 ¥310	1-1085-0123 φ65×H40 ¥340
1-1085-0104 φ45×H45 ¥300	1-1085-0114 φ55×H45 ¥320	1-1085-0124 φ65×H45 ¥350
1-1085-0105 φ45×H50 ¥320	1-1085-0115 φ55×H50 ¥330	1-1085-0125 φ65×H50 ¥360
1-1085-0106 φ50×H30 ¥290	1-1085-0116 φ60×H30 ¥310	1-1085-0126 φ70×H30 ¥330
1-1085-0107 φ50×H35 ¥290	1-1085-0117 φ60×H35 ¥320	1-1085-0127 φ70×H35 ¥330
1-1085-0108 φ50×H40 ¥300	1-1085-0118 φ60×H40 ¥330	1-1085-0128 φ70×H40 ¥350
1-1085-0109 φ50×H45 ¥320	1-1085-0119 φ60×H45 ¥340	1-1085-0129 φ70×H45 ¥350
1-1085-0110 φ50×H50 ¥320	1-1085-0120 φ60×H50 ¥350	1-1085-0130 φ70×H50 ¥360

### ③ TKG 18-8 セルフリング用押さえ板

NEW (WSL-C2)

1-1035-0201 φ45mm用 φ45×H67 ¥1,250

1-1035-0202 φ50mm用 φ50×H67 ¥1,300

1-1035-0203 φ55mm用 φ55×H67 ¥1,300

1-1035-0204 φ60mm用 φ60×H67 ¥1,350

1-1035-0205 φ65mm用 φ65×H67 ¥1,350

1-1035-0206 φ70mm用 φ70×H67 ¥1,400

●押さえ板を使用することで、スムーズに簡単に型から取り外しができます。

TKG



TKG



### ④ TKG 18-10 ムーラン (BMC-38)

NEW 1-0443-0901 片手 23cm φ240(393)×H85(H170) ¥11,500

1-0443-0902 片手 18cm φ190(323)×H65(H140) ¥10,500

各サイズ1.5・2.0・5.0mmの替刃3枚付

替刃寸法:23cm/φ140

18cm/φ110

替刃材質:18-0ステンレス

●刃の種類を変えることで、料理の目的に応じた滑らかさに調整できます。

●食材を無駄にすることなく、少量のスープを漉す際に活躍します。

### ■④交換部品 1

1-0443-0903 23cm用替刃3枚組 ¥2,200

1-0443-0904 18cm用替刃3枚組 ¥1,900



※表示価格は、税別価格になります。

## TKG 木製オーガナイザーボックス

3箇所のスタッキングポジション設計!

※専用スタンドは現在開発中です。  
詳細はお問い合わせください。



3箇所でスタッキング可能です。



### ① TKG 木製オーガナイザーボックス (EOC-33) 国産 ¥7,500

1-0819-0101 ブラック

1-0819-0102 ダークブラウン

1-0819-0103 ナチュラル

270×130×H105

内220×105×H87

材質: プナ材 (ウレタン塗装仕上げ)

● 重厚感とシンプルさを兼ね備えたオーガナイザーボックスです。

● 2段まではボックス単体で自立する安定構造です。



裏面

## TKG HERITAGE



### ② TKGヘリテージ 18-8ライラック パレルグレー 〈OLI-25〉

	全長mm	幅mm
1-1811-0101 デザートナイフ (刃付)	¥2,360	211 (94)
1-1811-0102 デザートスプーンスリム	¥ 680	173 35
1-1811-0103 デザートフォーク	¥ 580	182 26
1-1811-0104 プイヨンスプーン	¥ 530	142 41
1-1811-0105 ティースプーン	¥ 380	128 28
1-1811-0106 角アイススプーン	¥ 400	129 30
1-1811-0107 ティーケーキフォーク	¥ 430	147 20
1-1811-0108 コーヒースプーン	¥ 360	114 24

特殊パレル加工

※幅表示サイズの( )は刃渡りとなります。

### ③ TKG ヘリテージ ステンレス ライラック マットブラック 〈OPS-28〉

	全長mm	幅mm
1-1811-0201 デザートナイフ (刃付)	¥1,200	201 (95)
1-1811-0202 デザートスプーンスリム	¥ 880	173 35
1-1811-0203 デザートフォーク	¥ 840	182 26
1-1811-0204 プイヨンスプーン	¥ 820	142 41
1-1811-0205 ティースプーン	¥ 580	128 28
1-1811-0206 角アイススプーン	¥ 600	129 30
1-1811-0207 ティーケーキフォーク	¥ 620	147 20
1-1811-0208 コーヒースプーン	¥ 580	114 24

オールサテン酸化発色加工

※幅表示サイズの( )は刃渡りとなります。

### ④ TKG18-8ヘリテージ スティックマドラー ラウンド (OMD-83)

1-1872-1001 ミラー	¥ 270
1-1872-1002 マット	¥ 270
1-1872-1003 ブラック	¥ 770

全長:220

### ⑤ TKG18-8ヘリテージ スティックマドラー スクエア (OMD-84)

1-1872-1101 ミラー	¥ 400
1-1872-1102 マット	¥ 400
1-1872-1103 ブラック	¥ 900

全長:220



## TKG ハンドル溶接一体構造が優れた強度と操作性を実現!



① TKG ブルーテンパー 北京パン  
(APK-31)

	cm	g	深さ	底径	
1-0003-0301	24	690	50	155	¥3,400
1-0003-0302	26	785	55	175	¥4,200
1-0003-0303	28	895	60	190	¥4,500

板厚:1.2

●高い耐久性と耐食性で、ハードな環境にも安定した性能を発揮します。

### ブルーテンパー材とは?

通常の黒皮銅板を酸洗処理した後、2回も焼入れ工程を行っている高級な素材で錆びにくく、熱効率に優れています。これらの工程による表面の細かい凹凸が油なじみを良くするため、調理にとっても適しています。

### シリコンクリア塗装

表面には高機能で耐久性のあるシリコンクリア塗装を施しました。ラッカー塗装と異なり、使用時にも焼き切る必要がないためIHでもすぐ使うことができます。



② 竹製 揚げザル (AAG-55)

	cm	列	内径×高さ	
1-0271-1201	39	360×105	¥12,800	
1-0271-1202	42	390×120	¥13,800	
1-0271-1203	45	420×130	¥14,000	
1-0271-1204	48	450×145	¥14,800	
1-0271-1205	51	480×150	¥17,800	
1-0271-1206	54	510×170	¥19,800	
1-0271-1207	60	570×200	¥32,800	

補強:フチ/銅線1.4mm  
ザル/ステンレス線0.6mm



③ 竹製 ためザル (ATM-63)

	cm	直径×高さ	
1-0272-1201	45	450×60	¥12,800
1-0272-1202	48	480×60	¥13,800
1-0272-1203	51	510×70	¥14,800
1-0272-1204	54	540×80	¥15,800
1-0272-1205	60	600×95	¥26,800

補強:フチ/銅線1.4mm  
ザル/ステンレス線0.6mm

※12インチ、16インチは  
現在開発中です。  
詳細はお問い合わせください。



④ TKG トレンチシート 白洗  
14インチ用

(ETL-63) 1-0856-1401 ¥740

材質:内側/ポリエステル  
外側/シリコンゴム



⑤ 18-0 丸盆 (EML-12)

	インチ	底内寸	
1-0856-0501	10	φ263(φ200)×H21	¥1,080
1-0856-0502	12	φ318(φ250)×H22	¥1,400
1-0856-0503	14	φ365(φ297)×H22	¥1,700
1-0856-0504	16	φ410(φ333)×H23	¥2,200

TKG



⑥ TKG 18-8 フライヤーかすあげ  
(AKS-43) ¥2,200

1-0744-1301 細目(30メッシュ)  
1-0744-1302 荒目(12メッシュ)  
145×173×全長433

## TKG 食材がこびりつきにくい手品のような、マジックトング!!

- 豊富なカラー(11色)とサイズで、あらゆるシーンにご使用できます。
- 食器洗浄機対応で、使い勝手が良く、女性やお子様も使い易い軽量のトング。
- ダブルエンボス加工付。

材質:ポリプロピレン(耐熱140℃)



動画で  
Check!



⑦ TKG マジックサービングトング(ダブルエンボス仕様) (BMS-14) 洗

	レッド	ブルー	イエロー	グリーン	ブラック	ピンク	グレー	ブラウン	モスグリーン	オレンジ	バイオレット	
16cm	1-0493-0101	1-0493-0102	1-0493-0103	1-0493-0104	1-0493-0105	1-0493-0106	1-0493-0107	1-0493-0108	1-0493-0109	1-0493-0110	1-0493-0111	¥450
20cm	1-0493-0112	1-0493-0113	1-0493-0114	1-0493-0115	1-0493-0116	1-0493-0117	1-0493-0118	1-0493-0119	1-0493-0120	1-0493-0121	1-0493-0122	¥500
24cm	1-0493-0123	1-0493-0124	1-0493-0125	1-0493-0126	1-0493-0127	1-0493-0128	1-0493-0129	1-0493-0130	1-0493-0131	1-0493-0132	1-0493-0133	¥550



●お皿のフチに  
かけられる引掛付



●食材がこびりつきにくい  
ダブルエンボス加工付

⑧ TKG 耐熱マジックトング 洗  
24cm

(BMS-15) 1-0493-1501 ¥750

材質:ポリスチレン (SPS)

耐熱温度:200℃

※製造過程で色ムラが出る場合があります。



⑨ 抗菌 耐熱カラフルトング (BTV-76) ¥1,300 抗菌 洗

1-0490-0401 レッド	1-0490-0406 アイスブルー	1-0490-0411 オレンジ
1-0490-0402 ブルー	1-0490-0407 ピンク	1-0490-0412 アースグレー
1-0490-0403 イエロー	1-0490-0408 ミント	1-0490-0413 ナイトグレー
1-0490-0404 グリーン	1-0490-0409 ブラウン	1-0490-0414 ダークネイビー
1-0490-0405 ブラック	1-0490-0410 ホワイト	1-0490-0415 スモーキーグリーン

全長:250

材質:樹脂部/66ナイロン(抗菌・ガラス繊維入) 金属部/ステンレス 耐熱温度:240℃

●フライパンや器類を傷つけないナイロン樹脂製。フラットなハンドルは洗いがやすく衛生的。



⑩ ステンレス ぞうのトング  
(BTV-06) 1-0497-2001 ¥1,600

⑪ ステンレス プレシオサウルスのトング  
(BTV-07) 1-0497-2101 ¥1,600

全長:220

●先端がつかない形状で衛生的です。

独自の縦型スリットにより目詰まりを防ぎ効率的に水切り!  
使いやすく、洗しやすいキッチンの必須アイテム

※33cm、36cmは現在開発中です。  
詳細はお問い合わせください。

総絞り



① TKG 18-8 スリットボール 〈ASL-B1〉

	cm内	外径	深さ	
1-0253-0301	11	120×	50	¥1,630
1-0253-0302	13	146×	51	¥1,900
1-0253-0303	15	172×	61	¥2,600
1-0253-0304	18	200×	71	¥3,240
1-0253-0305	21	230×	83	¥4,080
1-0253-0306	24	261×	94	¥5,040
1-0253-0307	27	294×	102	¥5,900
1-0253-0308	30	330×	115	¥6,560

- 一体成型でフチ部分に汚れが溜まりにくい設計。
- 滑らかな表面処理で洗浄時のスポンジの抵抗を軽減。
- 米とぎをはじめ、麺の湯切りや食材の洗浄などさまざまな用途に使えるキッチンの必須アイテム。
- 総合カタログP.253①TKG ステンレスボール、総合カタログP.253②TKG 18-8 ボールと重ね、食材の水切りに最適です。

水切穴:6×0.8



フチがフラットで衛生的!



フチが巻かれていないので  
汚れがたまりず衛生的です。

② 18-8 平測ボール  
(ABC-G6) 目

	cm内	外径	深さ	ℓ	板厚	
1-0254-1001	15	175×	70	0.8	0.6	¥1,400
1-0254-1002	18	210×	80	1.4	0.6	¥1,700
1-0254-1003	21	245×	95	1.9	0.6	¥2,200
1-0254-1004	24	275×	100	2.5	0.6	¥2,500
1-0254-1005	27	305×	105	3.7	0.6	¥3,600
1-0254-1006	30	345×	125	5.4	0.8	¥4,200
1-0254-1007	33	375×	125	6.4	0.8	¥5,000
1-0254-1008	36	405×	140	9.0	0.8	¥6,500
1-0254-1009	39	433×	150	11.5	0.8	¥7,400
1-0254-1010	42	468×	165	14.5	0.8	¥8,300
1-0254-1011	45	498×	175	18.5	0.8	¥9,800

③ FW2 深ボール  
(ABC-G7)

	cm内	外径	深さ	ℓ	
1-0003-0401	15	155×	69	0.9	¥1,700
1-0003-0402	18	190×	79	1.6	¥2,000
1-0003-0403	21	220×	94	2.7	¥2,500

材質:ステンレス鋼 板厚:0.6  
※蓋は④FW2深ボール用トレーにもなるフタを  
ご使用ください。

④ FW2 深ボール用トレーにもなるフタ  
(ABC-G8)

	cm用	外径	深さ	
1-0003-0501	15	160	12	¥1,200
1-0003-0502	18	195	12	¥1,350
1-0003-0503	21	220	12	¥1,450

材質:ステンレス鋼 板厚:0.6  
● 単品でトレーとして使用できます。  
※③FW2深ボールのスタッキング蓋として使用できます。



⑤ IHキャストバリウス  
取手のとれるフライパン  
専用蓋 (AKB-28) 目

	cm用	
1-0096-1201	22	¥2,500
1-0096-1202	24	¥2,800

材質:本体/ガラス  
ツマミ、フチ/シリコンゴム  
● 着脱式ハンドルを着けたままでも  
ご使用いただけます。  
※⑥フライパン専用となります。



⑥ IHキャストバリウス  
取手のとれるフライパン (AKY-84) 目

	cm内	外径	深さ	ℓ	底厚	底径	
1-0096-1001	A-3132	20	211×55	525	3.7	161	¥6,400
1-0096-1002	A-3133	22 (深型)	231×69	560	3.7	180	¥7,000
1-0096-1003	A-3134	24 (深型)	251×74	635	3.7	160	¥8,000
1-0096-1004	A-3116	26	271×61	815	3.7	212	¥7,300
1-0096-1005	A-3117	28	291×64	945	3.9	227	¥8,000

材質:本体/アルミニウム合金  
内面/フッ素樹脂加工 外面/セラミック耐熱塗装(下部、底)  
● フライパンを重ねて収納することができます。



⑦ IHキャストバリウス  
取手のとれるフライパン  
専用取手 A-3118  
(AKY-85) 目

190×40×H43  
質量:200g  
材質:フェノール樹脂



TKG



⑧ TKG ノンスティックアルミガストロ天板  
(WTV-C9)

	1/1サイズ	530(505)×325(300)×H11(9)	¥9,400
	2/3サイズ	354(330)×325(300)×H11(9)	¥7,200

材質:アルミニウム合金  
板厚:2.0 ※( )サイズは底内寸法です。  
● 内面にフッ素樹脂加工を施しています。



TKG

握りやすい半オーバルグリップ形状なので、手首への負担を軽減！

●ステンレス製なので耐久性、耐食性に優れ、食洗機にかけることができるので衛生的でお手入れ簡単です。



① TKG 18-8ホイッパー 太線 〈BHI-14〉 洗

品番	型番	全長	φ	価格
1-0439-0101	GW04701	200	55	¥1,800
1-0439-0102	GW04702	250	57	¥1,850
1-0439-0103	GW04703	300	67	¥2,150
1-0439-0104	GW04704	350	70	¥2,310
1-0439-0105	GW04705	400	80	¥2,450
1-0439-0106	GW04706	450	82	¥2,650
1-0439-0107	GW04707	500	85	¥2,750

- 線材径:φ2mm 8本線
- 太線タイプで重たい生地もしっかり練れます。

② TKG 18-8ホイッパー 細線 〈BHI-15〉 洗

品番	型番	全長	φ	価格
1-0439-0201	GW04801	200	55	¥1,800
1-0439-0202	GW04802	250	61	¥1,940
1-0439-0203	GW04803	300	71	¥2,090
1-0439-0204	GW04804	350	75	¥2,210
1-0439-0205	GW04805	400	85	¥2,350
1-0439-0206	GW04806	450	87	¥2,450

- 線材径:φ1.5mm 11本線
- 細線タイプでメレンゲやきめ細かい泡立てに最適です。



TKG 18-8

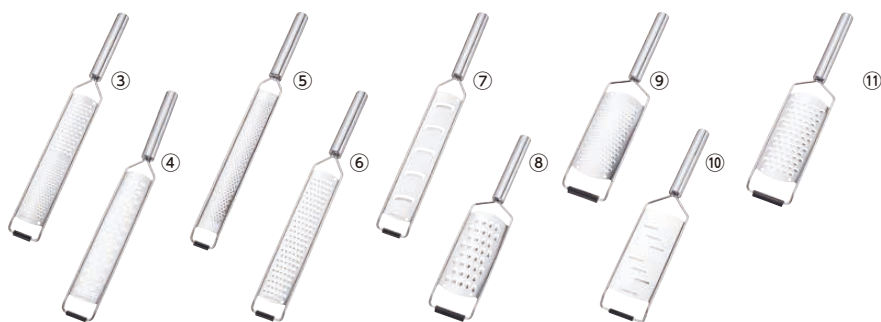
オールステンレス シリーズ 洗

軽く食材を滑らせるだけで、驚くほどスムーズに削れる高性能グレーター。

オールステンレスなので、洗いやすく衛生的でストレスフリーな使い心地、

削りたての香りが料理にふわっと広がり、料理の仕上がりがワンランク上に！

- 材質:滑り止め/シリコンゴム
- ③⑨は食材や料理に合わせて仕上がりの太さを選ぶことができる2サイズタイプ。



③ ゼスター 荒目&細目  
GG09301

NEW  
〈BZS-02〉1-0439-0301 ¥2,600  
372×45×H20  
ブレードサイズ:205×38

④ ミディアムリボン  
GG09302

NEW  
〈BZS-03〉1-0439-0401 ¥2,500  
369×46×H20  
ブレードサイズ:205×40

⑤ ハンドグレーター 細目  
GG09303

NEW  
〈BZS-04〉1-0439-0501 ¥2,500  
380×37×H20  
ブレードサイズ:221×29

⑥ ゼスター 中目  
GG09304

NEW  
〈BZS-05〉1-0439-0601 ¥2,600  
370×45×H23  
ブレードサイズ:205×39

⑦ ハンドシェーバー L  
GG09305

NEW  
〈BZS-06〉1-0439-0701 ¥2,600  
368×45×H20  
ブレードサイズ:205×39

⑧ グレーター 荒目  
GG09306

NEW  
〈BZS-07〉1-0439-0801 ¥2,500  
305×65×H20  
ブレードサイズ:135×58

⑨ ゼスター 中目&細目  
GG09307

NEW  
〈BZS-08〉1-0439-0901 ¥2,500  
305×65×H20  
ブレードサイズ:135×58

⑩ ハンドシェーバー M  
GG09308

NEW  
〈BZS-09〉1-0439-1001 ¥2,500  
308×65×H20  
ブレードサイズ:135×58

⑪ ゼスター 荒目  
GG09309

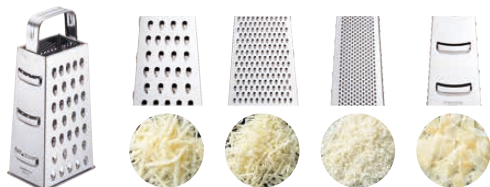
NEW  
〈BZS-10〉1-0439-1101 ¥2,500  
305×65×H20  
ブレードサイズ:135×58

■食材適応表

	最適食材
③ ゼスター 荒目&細目 GG09301	 ショウガ、ニンニク、チーズなど
④ ミディアムリボン GG09302	 にんじん、たまねぎ、チョコレートなど
⑤ ハンドグレーター GG09303	 ショウガ、ニンニク、柑橘類の皮など
⑥ ゼスター 中目 GG09304	 たまねぎ・にんじん・じゃがいもなど
⑦ ハンドシェーバー L GG09305	 チョコレート・チーズ・ショウガなど
⑧ グレーター GG09306	 レモン、にんじん、大根など
⑨ ゼスター 中目&細目 GG09307	 チーズ、ニンニク、ショウガなど
⑩ ハンドシェーバー M GG09308	 ソフトチーズ、バター、ニンニクなど
⑪ ゼスター 荒目 GG09309	 にんじん、大根などの根野菜に！



面で使い分けすることができる多機能オロシ器！



⑫ TKG 18-0 四面 チーズオロシ GG086 〈BTC-K3〉 洗

1-0439-1201 S	90×65×H178	¥1,500
1-0439-1202 M	95×70×H208	¥1,580
1-0439-1203 L	108×83×H235	¥1,700

- オロシ、細目切、荒目切、スライス、を用途に合わせて面ごとに活用できます。
- チーズオロシだけでなく、野菜などのスライスにもご使用いただけます。
- 簡型でおろした食材がこぼれにくく、片付けも簡単です。



ヘッド部分が取り外し可能なプロトタイプ



## ② プレビル スモークガン PRO

(DSM-32) 1-0777-0101 ¥46,000

155×82×H170

電源:単3乾電池×4本付

付属品:交換用メッシュフィルター×3、49cmゴム

チューブ、サンプルウッドチップ(アップル・ヒッコリー)

●ガラス容器に入れたり、ボールでご使用の際はサンラップをご使用下さい。

●付属の専用ゴムチューブを接続してジップロック等にもご使用出来ます。

●ステンレス部分が簡単に取り外し出来ますので燃えカスやつまりも簡単に取り除く事が出来ます。

## 深い香りと色づきがいい天然木100%



## ③ スモーク用チップ (1袋500g入) (DSM-07)

1-0778-0701	サクラ	¥770
1-0778-0702	ナラ	¥770
1-0778-0703	オニグルミ	¥770
1-0778-0704	リンゴ	¥700
1-0778-0705	ヒッコリー	¥910
1-0778-0706	ホワイトオーク	¥910
1-0778-0707	ブナ	¥770

## ④ スモーク用ウッドロング (300mm) (DSM-08) 発煙時間:約4〜5時間

1-0778-0901	サクラ	¥ 700
1-0778-0902	ナラ	¥ 700
1-0778-0903	オニグルミ	¥ 700
1-0778-0904	リンゴ	¥ 670
1-0778-0905	ヒッコリー	¥1,050
1-0778-0906	ブナ	¥ 700

50×50×300

## 様々なシーンに華やかさを演出!



## ① JB ポリカーボネイト スモーク演出力カバー (PKB-43) 洗

1-0693-0101	CG1007-4H	φ105×H105	¥ 3,000
1-0693-0102	CG100-150H	φ100×H173	¥ 4,000
1-0693-0103	CG1002-6H	φ158×H119	¥ 4,800
1-0693-0104	CG1002-8H	φ208×H155	¥ 6,600
1-0693-0105	CG1002-10H	φ260×H189	¥ 9,200
1-0693-0106	CG1002-11H	φ280×H208	¥11,000

材質:注入口/シリコンゴム 注入口穴径:約φ1.0 耐熱温度:110℃

●耐久性、透明度の高いポリカーボネイト製で落としても割れにくく、華やかさを引き立てます。

●スモーク用の注入口があるので、煙が漏れにくいです。



## 使用方法



## ■スモーク用チップ、ウッドの特長

サクラ	日本では最もポピュラー。香り強く、クセのある食品に合わせて使う。マトンやボーク向き。
ナラ	木材の中ではタンニンが多いため、色づきが早く、やや渋みがある。
オニグルミ	ヒッコリーによく似た香り、肉類、魚類にと幅広く利用することが出来ます。
リンゴ	甘い部類に属し、マイルドな仕上がりに。クセのない淡白な食品(鶏肉や白身魚)に合う。
ヒッコリー	欧米では最もポピュラー。香りもよくオールマイティなチップ。魚類のほか、ベーコン、ハムに使用される。
ホワイトオーク	ニッカウスキーの樽を使用していますのでほんのり甘い香りがします。淡白な素材に向いています。多少の渋みはありますが、クセのない香り、魚類に合います。色づきも良好です。
ブナ	ナラと共に魚介類にマッチする。すっきりとした香りが特長。

TKG

耐熱や耐切創性にも優れた高性能オープンミット!  
高熱を扱う調理現場やアウトドアにプロ仕様の  
耐火・耐久性能で熱から手をしっかり保護します!



## ⑤ TKG 耐熱オープンロングミット(片手) (AOC-29)

インチ	全長	
1-0003-0101	12	305 ¥6,000
1-0003-0102	15	370 ¥7,000

## ⑥ TKG 耐熱オープンプレスマット(片手) (AOC-30)

インチ	全長	
1-0003-0201	12	305 ¥6,500
1-0003-0202	15	370 ¥7,500

⑤⑥ 耐熱温度:約300℃

材質:外面/ノーマックス生地、ケブラー生地(黄色部)

内面/バイエル生地

●高耐久性で、洗浄や摩擦での劣化が少なく長持ちします。

●耐切創性、耐熱性が高くケガやヤケ道を防ぎます。

●レーシングスーツと同じ材質で作られており、耐火・耐熱・消火の働きをします。

●フック付きストラップがあり、使用後は掛けて収納できます。



helios

## ヘリオスシリーズ



## 18-8 ヘリオス シュプリーム

### ⑦ コーヒーポット (FKC-O4) 洗

NEW	ℓ	
1-1872-0401	2212-KB	0.6 φ112×H162 ¥27,000
1-1872-0402	2214-KB	1.0 φ127×H192 ¥28,500
1-1872-0403	2215-KB	1.5 φ141×H224 ¥30,000

### ⑧ ティーポット (PTI-D4) 洗

NEW	ℓ	
1-1872-0501	2212-TB	0.6 φ112×H162 ¥27,000
1-1872-0502	2214-TB	1.0 φ127×H192 ¥28,500
1-1872-0503	2215-TB	1.5 φ141×H224 ¥30,000

⑦⑧ 口径:44mm

●ステンレス二重構造により保温性に優れています。

●蓋は片手で開閉可能なヒンジタイプです。



# PICK UP ITEM 2026

タイマー機能搭載!ミキサー食や熱い食材の攪拌専用機!容器ロック式でより安全に!

迷ったらコレ

処理容量 **1.5L**

処理容量 **0.8L**

タイマー機能搭載でモーターへの負荷を軽減



タイマー機能 最大3分 (1分・30秒単位での設定可能) 作業の平準化 (レンジ化) を可能にし、過剰運転を防止できます。

スモールボトル ASH-2-1-S (付属品)

## ① アサヒ スーパーブレンダーASH-2N SUPERPRO

(FBL-81) ④ 1-0654-0101 ¥169,000

200×225×H500  
ボトル容量:3.0ℓ (ポリカーボネイト)  
処理容量:最大1.5ℓ、最小0.3ℓ  
電源:単相100V 50/60Hz  
消費電力:750W  
定格時間:連続  
(15分運転2分停止の連続)  
攪拌2段切換:高速 24,000/1分  
低速 19,000/1分  
質量:約4kg  
付属品:スモールボトル ASH-2-1-S  
ボトル容量:1.9ℓ (ポリカーボネイト)  
処理容量:最大0.8ℓ 最小0.1ℓ  
●少量の粉碎・攪拌に便利です。

- 熱い食材 (80℃以下) に対応したスーパーブレンダー。
- 容器、フタ、フィラーキャップからパッキンにいたるまで耐熱素材を採用。熱風消毒乾燥ができます。(100℃まで)
- 付属品のスモールボトルASH-2-1-Sを使用すれば少量にも対応します。
- 業界初の容器ロック式を採用し、安全面の配慮と容器軸の破損を防止します。
- 特殊刃で固形物も粉碎し易く、繊維の多い食材も完璧に処理。
- 分解可能なカッターでメンテナンスが簡単。
- ※カッターの交換には別売のアジャストハンドルが必要です。

ダンシング攪拌の粉碎パワー。



容器ロック式でより安全に!



容器部分がセパレートに!

容器は大小ともに、上下に簡単に分割できます。すみずみまで洗浄でき、いつも清潔に使用できます。又、食材の移しかえに便利な、注ぎ口や、調味料等の調合に便利な目盛りを付ける事により作業が正確に入ります。



熱風消毒が可能な耐熱素材!

容器部分は、蓋、フィラーキャップ、パッキンを含む全てのパーツに耐熱素材を採用。容器自体は耐熱100℃までOK。消毒乾燥が可能です。

分解可能なカッターセット!

部品交換、分解掃除が容易なカッター構造。特殊刃を使用し現場でカッターアッセンブリの交換が可能です。磨耗も最小限に抑える独自の軸構造を開発しました。カッターベアリングは、ドーム型の形状を採用、吹きこぼれた液体が本体内部へ流入する事を防ぎ、さらに下部の穴から、回転時に発生する熱を逃がす構造になっています。



スーパーブレンダー交換部品・オプションは総合カタログP.930をご参照ください。

刻み・ペースト・攪拌・こねる・薄切り・おろしが一台で!

4.2ℓ



電源	単相100V 50/60Hz
消費電力	370/480W
回転数	1500/1800回/分
定格時間	30分
容量	4.2ℓ
質量	9.8kg
サイズ	221×315×H435
コード長	約1.8m
付属品	・メタルブレード ・プラスチックドゥブレード ・1mmスライサー・おろし金 ・ディスク用ハンドル ・プラスチックパチュラー ・ブレードクリーナー ・クリーニングブラシ

使用用途	食材	
(生食 材の 下ゆえ 野菜・肉・魚)	玉ねぎ(みじん切り)	1.2kg
	牛肉ミンチ	1.0kg
	キャベツ	1.0kg
	大根	1.5kg
	小麦粉	1.0kg

その他サイズ、パーツ類は総合カタログP.647をご参照ください。

## ② クイジナート フードプロセッサー DLC-NXJ2PG (大型)

(CKI-22) ④ 1-0647-0101 ¥165,000

## Point ④ ポイント

### インダクションモーター

パワフルで耐久性に優れたしかも静かなインダクションモーターを装備。

機械の心臓部には高出力、長寿命、低騒音の三拍子揃ったインダクションモーターを採用。



### 安全性

フタがしっかり閉まらなければ、作動しない安全設計。

いずれかのパーツが外れたら、装着していないと作動しない安全設計になっています。



### レバー操作

使いやすいピアノタッチのレバー操作。

ONは連続使用、PULSE/OFFは瞬間動作と停止に。扱いやすいレバースイッチで仕上がりが思いのまま。



Cuisinart



## ③ クイジナート アイスクリームメーカー ICE-PRO100J

(FAI-M1) ④ 1-0946-0101 ¥78,000

300×425×H255  
電源:単相100V 50/60Hz  
消費電力:150W 冷媒:R600a  
容量:1.4ℓ 能力:約700ml/40〜50分  
タイマー設定:10〜60分 コード長さ:1.5m  
付属品:アイスクリームパドル、ジェラートパドル、ボール、カバー  
質量:約11.0kg  
●材料を入れてタイマーをセットし、スイッチを入れるだけでオリジナルアイスが出来ます。  
●終了はブザーで教えてくれます。その後10分間冷却を続けます。  
●ボール、カバー、パドルを取り外してお手入れが出来るので、衛生的です。

Cuisinart



●ハンドルを回すとプレートが180度回転するので、生地を均一に伸ばせます。

## ④ クイジナート ワッフルメーカー WAF-180PROJ

(FWT-14) ④ 1-0975-0701 ¥78,000

263×427×H241  
電源:単相100V 50/60Hz  
消費電力:1,400W  
焼き上がりサイズ:φ174×H26  
コード長さ:1.5m  
●温度設定は170〜215℃の5段階です。  
●70℃の待機温度が可能です。

クリームブリュレやシブーストに!



## ⑤ 電気式キャラメライザー (温度調節付) KCSplus

(WKY-31) ④ 1-1172-0101 ¥310,000

- 焼成板を600℃まで設定でき、お菓子の表面に近づけるだけで素早く広範囲にキャラメリゼができます。
- 設定温度をキープすることでヒーターへの負荷が少なく、長時間使用できます。

## ⑥ 電気式キャラメライザー KCS

(WKY-32) ④ 1-1172-0201 ¥230,000

- コンセントにさすだけで作業することができます。

■仕様

型 式	KCS plus	KCS
外形寸法	本体:φ116×383(全長)×H100 温度制御ボックス:150×114×H99	本体:φ116×383(全長)×H100
電 源	単相100V	50/60Hz
電 流	8.5A	8.5A
消費電力	850W	850W
温度調節	0℃〜600℃(1℃刻み)	不可(最大約650℃)
定格時間	なし	20分
質 量	本体:880g(コード含まない) 温度制御ボックス:1,100g	1,300g(コード含む)
コード長さ	2.0m	

## ⑦ 卓上攪拌機 KRミニ

(CKK-01) ④ 1-1181-0501 ¥1,158,000

480×580 (790) ×H710 (905)  
電源:単相100V・200W  
羽根回転数:50Hz 70rpm 60Hz 85rpm  
鍋満水量:14ℓ  
付属品:銅鍋φ390 攪拌羽根  
※ガスコンロは別売です。



※表示価格は、税別価格になります。

# | エスプーマ アドバンス ESPUMA ADVANCE.



※使用イメージ

## ① エスプーマ アドバンス(充填器セット)

〈BES-04〉 **1-0923-0101 ¥84,000**

175×255×H443  
セット内容:ポンプスタンド  
ガス圧力調整器  
ガスジョイント  
ジョイントナットパックン  
ガスポンベ用スパナ  
材質:18-8ステンレス 質量:約3.8kg

※写真の食品添加物亜酸化窒素(高圧ポンベ)、アドバンスディスペンサーは別売となります。



## Caution 注意

### ■安全上の注意

使用・保管は火の近くや直射日光を避け、0~40℃の間で行ってください。  
高圧ガスを使用しています。40℃以上になると圧力が高くなるため、破損・ケガの恐れがあります。

## Caution 注意

※②③は、エスプーマアドバンス専用となり、炭酸ガスカートリッジは御使用できません。



## アドバンスディスペンサー

### ② L ステンレス

〈BES-06〉 **1-0923-0201 ¥29,000**

125×95×H330

### ③ M ステンレス

〈BES-10〉 **1-0923-0301 ¥28,000**

110×80×H315

※エスプーマは各種消耗品をご用意しております。部品をご注文の際は、部品名をご明記のうえご発注くださいますようお願いいたします。



### ■仕様

	L	M
ボトル容量(c.c.)	約1,180	約730
最大使用容量(c.c.)	約780	約340
質量(g)	約870	約700
材質	ヘッド/PBT樹脂 ボトル/ステンレス	
付属品	ストレートノズル、フラワーノズル(6切)各1 専用洗浄ブラシ×1	

アドバンスディスペンサー各種部品は総合カタログ P.2657資料集13を参照ください。



## ④ エスプーマ スパークリング(CO2エスプーマ) L ステンレス

〈FES-43〉 **1-0924-0101 ¥38,000**

125×95×H330

## ⑤ エスプーマ スパークリング(CO2エスプーマ) M ステンレス

〈FES-50〉 **1-0924-0201 ¥37,000**

110×80×H315

※取替用ソーダカートリッジは、⑥をご使用ください。

## ESPUMA SPARKLING.

エスプーマ スパークリング

# | エスプーマ スパークリング

(CO2エスプーマ)

お店でも家庭でも使える! 爽快な泡の刺激が楽しい、新感覚調理マシン

フルーツやアルコールなど、食材にCO<sub>2</sub>(炭酸ガス)を添加することで、発泡性の“泡”を作り出す「エスプーマ スパークリング」。炭酸ガスを直接添加するので、独特のシュワシュワ感をドリンクやフルーツにプラスすることができます。ワインなら、スパークリングワインに! ウィスキーなら、ハイボールに! アップルジュースなら、シードルに大変身! 口のなかで弾ける泡の刺激は、ただのソーダとはひと味違います。  
「エスプーマ スパークリング」はフルーツ果汁やジュースをふんわりとしたクリーミーな“泡”にすることが出来ます。ただし、炭酸ガス特有の酸味と刺激が添加されるので、食材によってはえぐみや苦味が強調されることがあるので注意が必要です。



## ⑥ NTG ソーダカートリッジ(10本入)

〈PSC-72〉 **1-0924-0301 ¥1,400**

8g



### ■仕様

	L	M
ボトル容量(c.c.)	約1,180	約730
最大使用容量(c.c.)	約780	約300
質量(g)	約910	約900
材質	ヘッド・ボトル/ステンレス	
付属品	ストレートノズル フラワーノズル(6切)×各1 専用洗浄ブラシ×1	

## エスプーマ スパークリングの使い方



ボトルに食品(おもにペースト状または液体)を入れ、ヘッドをきちんと締める。



カートリッジホルダーにCO<sub>2</sub>(炭酸ガス)のソーダカートリッジをセットする。



カートリッジホルダーをヘッドに装着し、炭酸ガスを挿入する。



しばらく〜数時間おく。



ボトルをよく振って、ボトルを逆さにしてレバーを押す。

## Caution 注意

### ■ご注意ください!

※エスプーマスパークリングはホイップクリームへの使用には適していません。  
※食材に炭酸ガスを注入するだけでは泡の保型はできません。食材の粘度によって泡の形は変わります。泡を保型したい場合は、ゼラチンなどを用いて粘度を増やしてください。

エスプーマスパークリング各種部品は総合カタログ P.2657資料集13を参照ください。

料理に合わせてノズルを変えれば、泡の表情も豊かに表現できます!



## ⑧ エスプーマ ノズルキットセット(アドバンス、スパークリング兼用)

〈BES-09〉 **1-0924-0501 ¥19,000**

セット内容:丸型、6切型、細口型ノズル、ガスノズル×2、ノズル台座・弁棒

### ⑧ノズルキット ノズルのみ

1-0924-0502 丸型 ¥5,700

1-0924-0503 6切型 ¥5,700

1-0924-0504 細口型 ¥5,700

## ⑦ 18-8 アドバンスディスペンサー

スタンド(CO<sub>2</sub>エスプーマ兼用)  
〈BES-05〉

1-0924-0401 L用 φ153×H285 ¥20,000

1-0924-0402 M用 φ153×H270 ¥19,600

●アドバンスディスペンサー・CO<sub>2</sub>エスプーマを逆置きできるスタンドです。  
●食材がノズル側にたまるので、スムーズに抽出でき、ガスが先に抜けるのを防ぐことができます。



特殊設計された防音カバーにより、  
低騒音・低振動の超高速ブレンダー性能を実現！



#### ① クビンス プロフェッショナル オートブレンダー CB980

〈FBL-B6〉 1-0656-0101 ¥280,000

220×245×H480  
ボトル容量:1.4ℓ(トライタン)  
定格電圧:単相100V 50/60Hz  
消費電力:1,300W  
回転数:22,000回転/1分  
定格時間:3分未満  
コード長さ:約1.2m  
質量:11kg

- ワンタッチでカバーが開いて、ブレンディングが完了すると、カバーが開く全自動システム搭載です。
- メニューに最適化された35個のレシピプログラムが搭載され、その中で6個を設定して使用可能です。



材料の摩擦熱や衝撃を与えない石臼方式で、  
ジュース層の分離現象が最小化され、  
新鮮な食材本来のジュースを飲むことができます。

アプリと連携して様々な抽出レシピを再現可能！

#### ② クビンス ホールスロージューサー PRO KCS-5200P

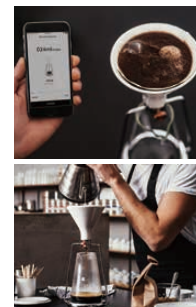
〈FSL-09〉 1-0925-0201 ¥90,800

237×178×H515  
電源:単相100V 50/60Hz  
消費電力:200W  
容量:500ml  
質量:9.1kg

製品構成:本体、ドラムセット、押し込み棒、回転洗浄ブラシ、  
洗浄ブラシ、排出口洗浄ブラシ、繊維質カップ、  
ジュースカップ、レシピブック、取扱説明書、保証書

■交換部品 1

1-0925-0202 ドラムセット ¥33,931



#### ③ GINA(ジーナ) スマートコーヒードリッパー

〈FKC-N6〉 1-0889-0101 ¥38,000

1-0889-0101 GS-4065BL ブラック

1-0889-0102 GS-4066W ホワイト

163×135×H345

電源:USB給電(リチウムイオン充電電池3.7V 1,200mA)

稼働時間:20時間(フル充電時)

質量:1.4kg

容量:ピッチャーサーバー/750ml

ファネル(漏斗)/300ml

コールドドリップグラス/約50g

付属品:ピッチャーサーバー、ファネル(漏斗)、ファネル蓋、

コールドドリップグラス、USBケーブル Type-B

●1台で透過式(プアオーバー)・浸漬式(フレンチプレス)・水出し(コールドブリュー)の

3つの抽出を再現。

●Bluetoothを使いスマートフォンやタブレットと繋げてアプリを起動させれば、

スケール機能の使用や抽出レシピの記録、共有ができます。

●スマートスケールが、豆や湯量を計量し、ハンドドリップを手助けします。

●調整バルブの開閉調節で繊細な点滴を自在にコントロールし、ムラのない均一な

「蒸らし」が実現できます。



専用アプリは  
メーカーHPで  
ご確認ください。



材料が丸ごと入る88mm。  
ワイドな投入口



500mlの大容量ドラム。  
しかも簡単洗浄!



24時間連続使用可能な  
ハイパワーモーター。

240段階の粒度を自由自在に調節可能



●電動ドックから取り外せばハンドミル  
としても使用可能です。



動画で  
Check!

#### ④ アルコ 2in1電動コーヒーグラインダー GS-4146

〈FKC-N8〉 1-0895-0101 ¥88,000

185×90×H290

電源:単相100V 50/60Hz

消費電力:200W

定格時間:1分

重量:電動ドック/3,000g ハンドミル/800g

コード長さ:77cm

材質:本体/アルミ合金、ABS樹脂、ステンレス鋼

ハンドル/ABS樹脂、ステンレス鋼

臼/硬化カーボンスチール

豆容量:50g

●ハンドミルのハンドルを外して、そのまま電動ドックに差し込むと電動ミルに。高性能ハンドミルの

カッティング性能と電動の利便性をひとつにしたミニマルデザインのコーヒーミルです。

●カメラレンズのピントを合わせるように、240段階の微細な粒度をダイヤル式で自在に調整できます。



#### ⑤ アルコ ハンドコーヒーミル GS-4147

〈FML-44〉 1-0895-0201 ¥45,000

φ63×H180

重量:800g

材質:本体/アルミ合金、ABS樹脂、ステンレス鋼

ハンドル/ABS樹脂、ステンレス鋼

臼/硬化カーボンスチール

豆容量:50g

●カメラレンズのピントを合わせるように、240段階の微細な

粒度をダイヤル式で自在に調整できます。

●エスプレッソからコールドブリューまで、数ある抽出方法に

最適な粒度を再現します。

## NEW ITEM 2026



### ビレロイ&ボッホ フロウ シリーズ 硬質陶器製

アシンメトリック(非対称)の特徴的なパターンでありながら、大変お使いいただきやすいパターンのひとつです。



#### ① フラットプレート 〈RBL-55〉

NEW 1-2337-0602 28cm 3420-2620 280×270×H40 ¥7,000  
1-2337-0601 23cm 3420-2640 230×220×H40 ¥4,500  
1-2337-0603 20cm 3420-2660 200×170×H38 ¥3,500



#### ② ボウル

NEW 3420-2535  
〈RBL-57〉 1-2337-1701 ¥6,000  
210×200×H70 600c.c.



#### ③ インディビジュアルボウル

NEW 3420-3810  
〈RBL-56〉 1-2337-1801 ¥4,500  
160×130×H85 300c.c.



#### ④ スープボウル

NEW 3420-3400  
〈RBL-P3〉 1-2337-1901 ¥6,000  
190×125×H70 420c.c.



#### ⑤ コーヒーカップ

NEW 3420-1300  
〈RBL-59〉 1-2337-0701 ¥4,500  
115×90×H73 200c.c.



#### ⑥ コーヒーソーサー

NEW 3420-1310  
〈RBL-60〉 1-2337-0801 ¥2,500  
177×150×H35



#### ⑦ エスプレッソカップ

NEW 3420-1420  
〈RBL-O6〉 1-2337-2001 ¥3,500  
85×65×H60 100c.c.



#### ⑧ エスプレッソソーサー

NEW 3420-1430  
〈RBL-O7〉 1-2337-2101 ¥2,200  
140×120×H30



### ビレロイ&ボッホ ニュームーンシリーズ 硬質陶器製

機能性に優れ、サップしやすい形状が特徴。月の満ち欠けをコンセプトにデザインされたニュームーンシリーズです。



#### ⑨ フラットプレート 29cm

NEW 4264-2601  
〈RBL-Q6〉 1-2336-1501 ¥6,500  
φ290×H25



#### ⑩ フラットプレート 27cm

NEW 4264-2620  
〈RBL-Q7〉 1-2336-1601 ¥6,000  
φ270×H25



#### ⑪ フラットプレート 24cm

NEW 4264-2640  
〈RBL-Q8〉 1-2336-1701 ¥5,000  
φ240×H25



#### ⑫ フラットプレート 16cm

NEW 4264-2660  
〈RBL-Q9〉 1-2336-1801 ¥3,000  
φ160×H20



#### ⑬ ディープボウル 29cm

NEW 4264-2700  
〈RBL-R0〉 1-2336-1901 ¥6,500  
φ290×H50 1.7ℓ



#### ⑭ フラットボウル 25cm

NEW 4264-2701  
〈RBL-R1〉 1-2336-2001 ¥4,800  
φ250×H40 0.9ℓ



#### ⑮ ボウル 16.5cm

NEW 4264-1900  
〈RBL-R2〉 1-2336-2101 ¥5,000  
φ165×H65 0.75ℓ



#### ⑯ インディビジュアルボウル

NEW 13cm 4264-3900  
〈RBL-R3〉 1-2336-2201 ¥3,500  
φ130×H45 0.28ℓ

#### ⑰ ディープボウル 8.5cm

NEW 4264-3932  
〈RBL-R4〉 1-2336-2301 ¥2,500  
φ85×H35 0.11ℓ



#### ⑱ コーヒーカップ

NEW 4264-1300  
〈RBL-Q2〉 1-2336-2401 ¥3,500  
130×105×H60 290c.c.



#### ⑲ コーヒーソーサー

NEW 4264-1310  
〈RBL-Q3〉 1-2336-2501 ¥3,000  
φ170×H20



#### ⑳ エスプレッソカップ

NEW 4264-1420  
〈RBL-Q4〉 1-2336-2601 ¥3,000  
90×70×H50 90c.c.



#### ㉑ エスプレッソソーサー

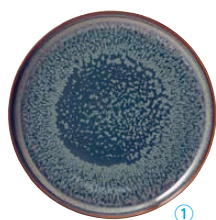
NEW 4264-1430  
〈RBL-Q5〉 1-2336-2701 ¥2,500  
φ130×H15





## ビレロイ&ボッホ クラフティッドブリーズ シリーズ 硬質陶器製

和食器テイストのデザインで窯変による色の調合を施した、クラフティッドシリーズです。



① フラットプレート 26cm  
5167-2610  
NEW  
〈RBL-T2〉 1-2338-1801 ¥4,800  
φ260×H20



② フラットプレート 21cm  
5167-2640  
NEW  
〈RBL-T3〉 1-2338-1901 ¥3,500  
φ210×H20



③ ディープボウル 21.5cm  
5167-2700  
NEW  
〈RBL-T4〉 1-2338-2001 ¥4,800  
φ215×H35 800cc.



④ ボウル 16cm  
5167-1900  
NEW  
〈RBL-T1〉 1-2338-2101 ¥3,500  
φ160×H60 750cc.



⑤ コーヒーカップ  
5167-1300  
NEW  
〈RBL-S8〉 1-2338-2201 ¥2,500  
120×95×H65 250cc.



⑦ マグ  
5167-9651  
NEW  
〈RBL-T0〉 1-2338-2401 ¥3,000  
120×90×H100 370cc.



⑧ フラットプレート 26cm  
5168-2610  
NEW  
〈RBL-T9〉 1-2338-2501 ¥4,800  
φ260×H20



⑨ フラットプレート 21cm  
5168-2640  
NEW  
〈RBL-V0〉 1-2338-2601 ¥3,500  
φ210×H20



⑩ ディープボウル 21.5cm  
5168-2700  
NEW  
〈RBL-V1〉 1-2338-2701 ¥4,800  
φ215×H35 800cc.



⑪ ボウル 16cm  
5168-1900  
NEW  
〈RBL-T8〉 1-2338-2801 ¥3,500  
φ160×H60 750cc.



⑫ コーヒーカップ  
5168-1300  
NEW  
〈RBL-T5〉 1-2338-2901 ¥2,500  
120×95×H65 250cc.



⑭ マグ  
5168-9651  
NEW  
〈RBL-T7〉 1-2338-3101 ¥3,000  
120×90×H100 370cc.



## LE CREUSET® ル・クルーゼ グルマンコレクション シリーズ (15~22)

プロフェッショナルのために設計された「グルマンコレクション」。

内側・外側にブラックマットホーロー加工が施されており、シーズニング不要でお手入れも簡単。直火・オーブン・IHを含むあらゆる熱源に対応し、最大450℃までご利用できます。スタッキングも可能な設計で、食器洗浄機も使用できます。



⑮ ミニ・ココット(フタ付)  
11cm マットブラック(4個入)  
NEW  
〈AKK-C2〉 1-0002-0101 ¥72,000  
150×120×H80(取手、フタ含む)  
内φ110×深さ40 底径:80  
0.3ℓ 0.9kg×4



⑯ ミニ・ココット(フタ無)  
11cm マットブラック(4個入)  
NEW  
〈AKK-C3〉 1-0002-0201 ¥44,000  
150×120×H60(取手含む)  
内φ110×深さ40 底径:80  
0.3ℓ 0.6kg×4



⑰ ミニ・ビュッフェ・キャセロール  
(フタ付) 13cm  
マットブラック(4個入)  
NEW  
〈AKY-86〉 1-0002-0301 ¥72,000  
160×130×H70(取手、フタ含む)  
内φ130×深さ30 底径:95  
0.3ℓ 1kg×4



⑱ ミニ・オーバル・ディッシュ  
15cm マットブラック(4個入)  
NEW  
〈ADI-44〉 1-0002-0501 ¥51,000  
190×110×H50(取手含む)  
内150×110×深さ30 底径:120×75  
0.3ℓ 0.6kg×4  
●浅く横幅があるオーバル型は、素材を引き立てながら、料理をすっきり美しく見せてくれます。



⑲ ミニ・ビュッフェ・キャセロール  
(フタ無) 13cm  
マットブラック(4個入)  
NEW  
〈AKY-87〉 1-0002-0401 ¥44,000  
160×130×H50(取手含む)  
内φ130×深さ30 底径:95  
0.3ℓ 0.6kg×4  
(17)(18)  
●グラタンやキッシュ、焼き菓子などのオープン料理に最適です。

⑳ ミニ・レクタンギュラー・ディッシュ  
13cm マットブラック(4個入)  
NEW  
〈ADI-45〉 1-0002-0601 ¥51,000  
160×110×H50(取手含む)  
内130×110×深さ30 底径:105×75  
0.3ℓ 0.6kg×4  
●グラタンや温菜、焼き菓子など、幅広い料理に対応しながら、食材をほとんど引き立てます。



㉑ ミニ・スキレット  
16cm マットブラック(4個入)  
NEW  
〈ASK-98〉 1-0002-0701 ¥57,000  
外径:170 底径:120 0.9kg×4  
内φ160×深さ30  
●アヒージョなどの前菜から、1人前のパエリア、焼き菓子やデザートまで、幅広いメニューに対応するサイズです。

㉒ ミニ・アカシアウッド・マグネティック・トリベット  
(4枚入)  
NEW  
〈ATL-72〉 1-0002-0801 ¥15,000  
φ140×H10  
●マグネット内蔵で、鍋物ホーロー鍋にぴったりつきます。  
※アカシア素材の為、個体差があります。

## 参考出品 COMING SOON

※価格は参考価格になります。



- フレリック  
ガラスエレガンスカラフェ(5本セット)  
ゴールド ¥392,000  
ブラック ¥392,000



- フレリック  
ステンミルクステーション スタンド  
ロー ¥116,700  
ハイ ¥118,400



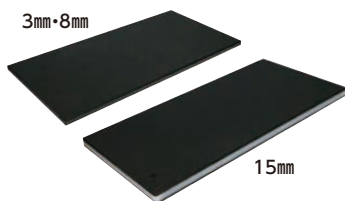
- レヴォル  
アフタヌーンティスタンド  
ゴールド φ20-21.5 ¥48,000  
ブラック φ20-21.5 ¥39,000  
ゴールド φ15-17 ¥43,500



- インダストリアル サービスローリー  
ブラック ¥390,000  
ウッド ¥250,000



- IHジャンボシェフ 両手鍋  
28cm Ⅱ ¥6,000  
30cm Ⅱ ¥7,500  
32cm Ⅱ ¥9,000



- カラーまな板 ソフト ブラック



厚さ	サイズ	価格
3mm	300×200	Ⅱ ¥ 1,950
	500×250	Ⅱ ¥ 3,800
	600×300	Ⅱ ¥ 5,450
	700×350	Ⅱ ¥ 7,350
8mm	800×400	Ⅱ ¥ 9,600
	300×200	Ⅱ ¥ 3,500
	500×250	Ⅱ ¥ 6,500
	600×300	Ⅱ ¥ 9,350
15mm	700×350	Ⅱ ¥12,300
	800×400	Ⅱ ¥15,700
	300×200	Ⅱ ¥ 6,600
	500×250	Ⅱ ¥13,700
	600×300	Ⅱ ¥18,400
	700×350	Ⅱ ¥26,800
	800×400	Ⅱ ¥33,200



- ガレア ワイン  
38 ¥3,300 55 ¥3,500  
47 ¥3,400 65 ¥3,700

- ミラ ワイン  
38 ¥3,300 55 ¥3,500  
47 ¥3,400 65 ¥3,700



- ガストロノームパン用  
スタックリムーバー  
¥34,000

◎ご注文の際は、注文コードをご記入ください。

※このカタログの記載内容は、2025年12月現在のものです。

※商品改良のために、予告なく仕様・外観・材質を変更することがありますので、予めご了承ください。

※各商品写真は印刷物のため、実際の色と多少異なる場合がありますので、予めご了承ください。

※価格は予告なく変更する場合もありますので、ご了承ください。なお、価格には消費税は含まれておりません。

**TKG**  
Total Kitchen Goods



<https://www.endoshoji.co.jp>