



# 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



#### ②リンネ 茶室 グリッド・ハイタイプ (ZTY-08) G

全国  
直送  
運賃別途 納

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

- 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。
- 各種イベントのワークショップのイメージ棟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 イエローバイン	
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 イエローバイン	
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		イエローバイン
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)	

全国  
直送  
運賃別途 納

#### 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 合板	イエローバイン
床の間パネル 畳下ボード 棚パネル		合板
畳下ボード枠	イエローバイン	
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。



#### ③掛軸 一期一會 4739

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

#### ④掛軸 日日是好日 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/ハイテン材

化粧箱材質:基材/パーキテイクルボード  
表面/綿60%、綿40%

内側/ポリエチレン80%、ナイロン20%  
止具/鉄(メッキ加工)、表面エボキシ樹脂塗装



#### ⑦リンネ 置ファニチャーベンチダブル (ZTY-09) G

全国  
直送  
運賃別途 納

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)、イエローバイン(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配の方、お子様や車椅子の方など、だれもが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。

NEW ITEM  
2026

RIN·NE



① リンネ 鉄瓶アラレ <BTT-38>

NEW

	容量	外径	口径	高さ	底径	価格
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

NEW	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

NEW

1-2474-0301	4641	黒
1-2474-0302	4637	紺碧(こんぺき)
1-2474-0303	4638	藤脂(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

NEW <BTY-BO> 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

NEW <RTY-Q2> 1-2474-0501 ￥4,800

φ127×H82 580.c.c.

材質:陶磁器



⑥ リンネ 抹茶碗 あじさい(紫) 4761

NEW <RTY-Q3> 1-2474-0601 ￥4,800

φ128×H80 560.c.c.

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

NEW <RTY-Q4> 1-2474-0701 ￥4,800

φ123×H81 535.c.c.

材質:陶磁器



⑧ リンネ 抹茶碗用 巾着 ユウゼン 4735

NEW <RTY-Q5> 1-2474-0801 ￥3,400

φ200×H175

材質:表生地/ポリエステル100%

裏生地/紺/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

NEW <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/紺/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

NEW <BTY-B1> 1-2474-1001 ￥500

全長:180

材質:竹



⑪ リンネ 柄杓 4657

NEW <BTY-B2> 1-2474-1101 ￥4,500

φ60×H50 全長:400

材質:竹



⑫ リンネ 茶せん 4654

NEW <BTY-B3> 1-2474-1201 ￥2,800

φ60×H105

材質:竹



⑬ リンネ 茶せん立て 4655

NEW <BTY-B4> 1-2474-1301 ￥800

φ60×H73

材質:陶磁器



⑭ リンネ 竹角盆 4656

NEW <EKK-02> 1-2474-1401 ￥2,200

300×200×H27

※表示価格は、税別価格になります。

## 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 □ — 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、チーフィング燃料、固体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丸チーフィング用ストレートスタンド、  
P.4⑭丸チ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.4①③⑤⑥⑧よりお選びください。

**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丸チーフィング用ストレートスタンド、  
P.4⑮丸チ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.4②④⑥⑩⑪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丸チーフィング用ストレートスタンド、  
P.4⑭丸チ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.4①③⑤⑥⑧よりお選びください。

**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丸チーフィング用ストレートスタンド、  
P.4⑮丸チ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.4②④⑥⑩⑪よりお選びください。

PICK UP ITEM  
2026



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。

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-58〉 1-1609-0601 ¥8,100  
384×190×H72 2.0ℓ

※⑦アダプター丸型大用をご使用ください。



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



## 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。



⑫ ⑬

KINGO  
丸チエーフィング用ストレートスタンド

- ⑭ C1980(E21301F用)  
〈NST-15〉 1-1610-0701 ¥50,000  
φ460×H65  
チエーフィングセット時高さ:220  
●丸チエーフィング 大 E21301F用  
スタンドです。



⑭ ⑮

KINGO  
丸チエーフィング用スタッキングスタンド

- ⑯ C80(E21301F用)  
〈NKV-40〉 1-1610-0901 ¥48,000  
440×440×H270  
チエーフィングセット時高さ:360  
● 固形ランプ×1付属  
● 丸チエーフィング 小 E21305F用  
スタンドです。
- ⑰ C70(E21305F用)  
〈NKV-41〉 1-1610-1001 ¥46,000  
390×390×H270  
チエーフィングセット時高さ:360  
● 固形ランプ×1付属  
● 丸チエーフィング 小 E21305F用  
スタンドです。

※表示価格は、税別価格になります。

## NEW & PICK UP ITEM 2026



▶ 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角チーフィング用ストレートスタンド、  
P.6⑩角チ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角チーフィング用ストレートスタンド、  
P.6⑪角チ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角チーフィング用ストレートスタンド、  
P.6⑫角チ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 角チーフィングディッシュ フードパン無

④ 1/1 E21304F

NEW (NKV-72) 1-1611-0101 ¥ 181,000

575×475×H150

※P.6⑨角チーフィング用ストレートスタンド、  
P.6⑩角チ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

NEW (NKV-73) 1-1611-0801 ¥ 170,000

400×470×H150

※P.6⑩角チーフィング用ストレートスタンド、  
P.6⑪角チ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

NEW (NKV-74) 1-1612-0101 ¥ 155,000

375×410×H150

※P.6⑪角チーフィング用ストレートスタンド、  
P.6⑫角チ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。

ビュッフェアイテ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

角チエーフィング用 ストレートスタンド

⑨ C19104(E21304F用)

〈NST-16〉 1-1612-0601 ¥55,000

610×500×H65

チエーフィングセット時高さ: 220

●角チエーフィング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

チエーフィングセット時高さ: 220

●角チエーフィングE21302F用スタンドです。

⑪ C19100(E21306F用)

〈NST-17〉 1-1612-0801 ¥50,000

440×400×H65

チエーフィングセット時高さ: 220

●角チエーフィングE21306F用スタンドです。

チエ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シリーズのチエーフィングを固体ランプやチエーフィング燃料で使用できます。  
チエ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

角チエ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

チエーフィングセット時高さ: 350

●固体ランプ×2付属

●角チエーフィング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

チエーフィングセット時高さ: 350

●固体ランプ×1付属

●角チエーフィングE21302F用スタンドです。



⑭ C90(小 E21306F用)

〈NKV-39〉 1-1612-1101 ¥46,000

460×320×H280

チエーフィングセット時高さ: 350

●固体ランプ×1付属

●角チエーフィングE21306F用スタンドです。

## 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

NEW	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

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時間凍らせるごとに、常温(25°C)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。

### KINGO クーリングプレート ラウンド

NEW	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

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 混雑するキッチンのちょっとしたスペースに!



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)

### 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)

〈AHT-B1〉 1-1185-0101 ¥43,000

581×408×H690

棚板有効間口: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)

〈AHT-B2〉 1-1185-0201 ¥41,000

405×408×H690

棚板有効間口: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

バッケ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)

1-0111-0110	811.25	1/1サイズ	¥8,500
	530×325×深さ65	8.7ℓ 1,385g	
1-0111-0111	823.25	2/3サイズ	¥6,200
	355×325×深さ65	5.5ℓ	
1-0111-0112	812.25	1/2サイズ	¥5,200
	325×265×深さ65	3.8ℓ	
1-0111-0114	813.2	1/3サイズ	¥4,000
	325×176×深さ65	2.5ℓ	



TKG

総合カタログP.137	⑩ TKG アルマイ特 大型ケーキトレー 47cm
⑪ TKG アルミ シートトレー 18インチ	
総合カタログP.1045	③ホカアアルミシートパン 小
	⑤アカオアルマイ特シートパン 小

### ⑩ TKG アルミ シートトレー 18インチ

〈WSC-21〉 1-1045-0101 ¥3,200

455(416)×331(292)×H27  
板厚:0.8mm  
※( )内寸法は底内寸法です。  
●トレー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。

NEW & PICK UP ITEM  
2026



TKG



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  
(WVMV-40)

**NEW** 1-1035-0101 ¥250,000

600×200×H750 桟H520 最大H810

シリーダーサイズ:Φ74.5×H119

材質:本体/ステンレス、フェノール樹脂、ナイロン

桟/オーク材、シリコングム

プレート・シリーダー/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)、シリーダー

ミニクリームヘラ、ブッシュレバー

●シリー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。

●桟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 E

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 シリーダー ¥32,500

1-1035-0105 ミニクリームヘラ ¥ 900



TKG



② Q18-0 セルクルリング 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 セルクルリング用押さえ板  
(WSL-C2)

**NEW** 1-1035-0201 Φ45mm用 ¥ 1,250

1-1035-0202 Φ50mm用 ¥ 1,300

1-1035-0203 Φ55mm用 ¥ 1,300

1-1035-0204 Φ60mm用 ¥ 1,350

1-1035-0205 Φ65mm用 ¥ 1,350

1-1035-0206 Φ70mm用 ¥ 1,400

●押さえ板を使用することで、スムーズで簡単に型から取り外しができます。

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、少量のスープを濾す際に活躍します。

■④交換部品 入数

1-0443-0903 23cm用替刃3枚組 ¥2,200

1-0443-0904 18cm用替刃3枚組 ¥1,900



## 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!



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**  
NEW EOC-33 ₩ 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:ブナ材(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  
バレルグレー** (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	ブイヨンスプーン	¥ 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

特殊バレル加工

\*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	ブイヨンスプーン	¥ 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  
ステックマドラー ラウンド**  
NEW (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  
ステックマドラー スクエア**  
NEW (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

※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。

## NEW & PICK UP ITEM 2026

**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)

IH 100V 200V

	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?**

通常の黒皮鋼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織びにくく、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でもすぐ使う事ができます。

※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 トレーニシート 白洗  
14インチ用**

(ETL-63) 1-0856-1401 ¥740

材質:内側/ポリエスル  
外側/シリコーンゴム

**⑤ 18-0 丸盆 〈EML-12〉**

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



**② 竹製 揚ザル 〈AAG-55〉**

	cm	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

**TKG**



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

<small>1-0744-1301 細目(30メッシュ)</small>
<small>1-0744-1302 荒目(12メッシュ)</small>

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г!!**

- 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なトンг。
- ダブルエンボス加工付。

材質:ポリプロピレン(耐熱140°C)



**⑦ TKG マジックサービングトンг (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



**⑨ 抗菌 耐熱カラフルトンг 〈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°C

●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やすく衛生的。



**⑩ ステンレス ぞうのトンг**

NEW 〈BTV-06〉 1-0497-2001 ¥1,600

**⑪ ステンレス プレシオサウルスのトンг**

NEW 〈BTV-07〉 1-0497-2101 ¥1,600

⑩⑪ 全長:220

●先端がつかない形状で衛生的です。

※表示価格は、税別価格になります。

## NEW & PICK UP ITEM 2026

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、洗い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。



### 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!



### ② 18-8 平済ボール

NEW (ABC-G6) □

	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

フチが巻かれないので汚れがたまらず衛生的です。

### ③ FW2 深ボール

NEW (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

NEW (ABC-G8) □

	cm内	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 取っ手のとれるフライパン 専用蓋 <AKB-28> □

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

材質:本体/ガラス  
ソフミ、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 取っ手のとれるフライパン <AKY-84> □

	cm内	外径	深さ	g	底厚	底径	
1-0096-1001	A-3132	20	211	525	3.7	161	¥6,400
1-0096-1002	A-3133	22(深型)	231	650	3.7	160	¥7,000
1-0096-1003	A-3134	24(深型)	251	74	635	3.7	160
1-0096-1004	A-3116	26	271	61	815	3.7	212
1-0096-1005	A-3117	28	291	64	945	3.9	227

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 取っ手のとれるフライパン 専用取っ手 A-3118

□	AKY-85	1-0096-1101	¥4,000
190×40×H43			

質量:200g  
材質:フェノール樹脂



TKG



### ⑧ TKG ノンステックアルミガストロ天板 <WTV-C9>

1-1035-0301	1/1サイズ	530(505)×325(300)×H11(9)	¥9,400
1-1035-0302	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

NEW		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

NEW		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



③ ゼスター 荒目&細目

NEW GG09301  
〈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

NEW GG09302  
〈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

NEW GG09303  
〈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

NEW GG09304  
〈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

NEW GG09305  
〈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

NEW GG09306  
〈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

NEW GG09307  
〈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

NEW GG09308  
〈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

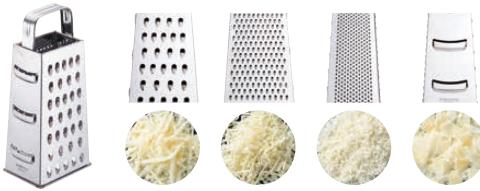
NEW GG09309  
〈BZS-10〉 1-0439-1101 ¥2,500  
305×65×H20  
ブレードサイズ:135×38

■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

NEW 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、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。
- 筒型でおろした食材がこぼれにくく、片付けも簡単です。

## NEW & PICK UP ITEM 2026



ヘッド部分が取り外し可能なプロトタイプ



### ② ブレビル スモーキングガン 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、ホールでご使用の際はサラ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 オニクルミ	¥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 オニクルミ	¥ 700
1-0778-0904 リンゴ	¥ 670
1-0778-0905 ヒッコリー	¥1,050
1-0778-0906 ブナ	¥ 700

**TKG** 耐熱や耐切創性にも優れた高機能オープンミット!  
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と保護します!



### ⑤ TKG 耐熱オーブン 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 耐熱オーブン 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

(5)(6)  
耐熱温度:約300°C  
材質:外面/ノーメックス生地、ケブラー生地(黄色部)  
内面/パイル生地

- 高耐久性で、洗浄や摩耗での劣化がしばらく持ちます。
- 耐切創性、耐熱性が高くケガやヤケドを防ぎます。
- レンジグース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。

様々なシーンに華やかさを演出!



### ① JB ポリカーボネイト スモーク演出用カバー 〈PKB-43〉 洗

NEW 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°C

●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



1.電池を入れまっすぐに設置します。



2.専用のスモークチップを  
投入口から適量入れます。



3.電源スイッチを入れスモーク  
チップに直接点火します。

### ■スモーク用チップ、ウッドの特長

	<b>サクラ</b>	日本では最もポピュラー。香りが強く、クセのある食品に合わせて使う。マトンやポーク向き。
	<b>ナラ</b>	木材の中ではタンニンが多いため、色つきが早く、やや渋みがある。
	<b>オニクルミ</b>	ヒッコリーによく似た香りで、肉類、魚類に幅広く利用することが出来ます。
	<b>リンゴ</b>	甘い部類に属し、マイルドな仕上がり。クセのない淡白な食品（鶏肉や白身魚）に合う。
	<b>ヒッコリー</b>	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。 魚類のほかに、ベーコン、ハムに使用される。
	<b>ホワイト オーク</b>	ニッカウヰスキーの樽を使用しています。多少の渋みはありますが、クセのない香りで魚類に合います。色つきも良好です。
	<b>ブナ</b>	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。

helios

### ヘルオスシリーズ



### 18-8 ヘリオス シュプリーム

#### ⑦ コーヒーポット 〈FKC-O4〉 洗

NEW 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 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

(7)(8)

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。

●蓋は片手で開口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!

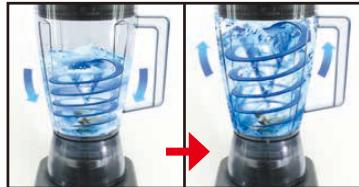


タイマー機能搭載で  
モーターへの負荷を軽減



スモールボトル  
ASH-2-1S  
(付属品)

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!

安全スイッチ



固体物を下から上に動かす  
(ダンシング攪拌)により、  
ギザギザの特殊刃が素早く  
カット!従来品とは段違い  
のパワフルさです。

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  
ーアッセンブリーの交換が  
可能です。磨耗も最小限  
に抑えられる独自の軸構造を  
開発しました。カッターベ  
ースは、ドーム型の形状を  
採用、吸きこぼれた液  
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。



容器部分がセパレーツに!

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  
作業が正確に行えます。



熱風消毒が可能な  
耐熱素材!

容器部分は、蓋、フタ  
・フィラーキャップ、バッキンに  
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。

スーパークリーナー交換部品・オプションは総合カタログP.930をご参照ください。

### ① アサヒ スーパーブレンダーASH-2N SUPERPRO

〈FBL-81〉 1-0654-0101 ¥169,000

200×225×H500

ボトル容量:3.0L(ボリカーボネイト)

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/分

低速 19,000/分

質量:約4kg

付属品:スモールボトル ASH-2-1S

ボトル容量:1.9L(ボリカーボネイト)

処理容量:最大0.8L 最小0.1L

●少量の粉粹・攪拌に便利です。

- 熱い食材(80°C以下)に対応したスーパークリーナー。
- 容器、フタ、フィラーキャップからバ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°Cまで)
- 付属品のスモールボトルASH-2-1S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。
- 特殊刃で形態物も粉粹し易く、繊維の多い食材も完璧に処理。
- 分解可能なカッターの交換には別売のアジャストハンドルが必要です。

刻み・ペースト・攪拌・こねる・薄切り・おろしが一台で!



### ② クイジナート フードプロセッサー DLC-NXJ2PG(大型)

〈CKI-22〉 1-0647-0101 ¥165,000

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	<ul style="list-style-type: none"> <li>・メタルブレード</li> <li>・プラスティックドゥブレード</li> <li>・1mmスライサー・おろし金</li> <li>・ディスク用ハンドル</li> <li>・プラスティックスパチュラー</li> <li>・ブレードクリーナー</li> <li>・クリーニングブラシ</li> </ul>

※水分量によって最大量が異なる場合が  
あります。

その他サイズ、パート類は総合カタログP.647をご参考ください。

Cuisinart®



### ③ クイジナート アイスクリームメーカー ICE-PRO100J

〈FAI-M1〉 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オリジナルアイスが出来ます。

●終了はプラ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。

### Point □ — 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

フタがしっかりと  
閉まらなければ、  
作動しない安全設計。

いずれかのパートが外れたり、  
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  
ピニアタッチの  
レバー操作。



ONは連続使用、PULSE/OFFは  
瞬間作動と停止に。扱いやすい  
レバースイッチで仕上がりも思いのまま。

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〉 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°Cの5段階です。

●70°C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〉 1-1172-0101 ¥310,000

●焼成板を600°C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のヒータへの  
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〉 1-1172-0201 ¥230,000

●コンセントにささだけで作業することができます。

#### ■仕様

型 式	KCS plus	KCS
外 形 尺 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	単相100V 50/60Hz
電 流	8.5A	8.5A
消 費 電 力	850W	850W
温 度 調 节	0°C~600°C(1°C刻み)	不可(最大約650°C)
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 卓上搅拌機 KRミニ

〈CKK-01〉 1-1181-0501 ¥1,158,000

メーク 運賃別途 受

480×580(790)×H710 (905)

電源:単相100V·200W

羽根回転数:50Hz 70rpm 60Hz 85rpm

鍋満水量:14 ℥

付属品:銅鍋 φ390 握拌羽根

\*ガスコンロは別売です。

※表示価格は、税別価格になります。

PICK UP ITEM  
2026

| 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:ポンベスタンド

ガス圧力調整器

ガスジョイント

ジョイントナットバッキン

ガスボンベ用スパナ

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(高圧ボンベ)、アドバンスディスペンサーは別売となります。



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部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。

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°Cの間で行ってください。

高圧ガスを使用しています。40°C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。

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

[CO<sub>2</sub>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、独特的のシュー・シュー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! ウィスキーナら、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”にすることができます。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。



動画で  
Check!



⑥ NTG ソーダカートリッジ  
(10本入)

(PSC-72) 1-0924-0301 ¥1,400  
8g

入数  
軽減  
税率



④ エスプーマ スパークリング  
(CO<sub>2</sub>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  
(CO<sub>2</sub>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。

■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すください。

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。



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、ガスバッキン×2、ノズル台座・弁棒

⑦ 18-8 アドバンスディスペンサー<sup>スタンド(CO<sub>2</sub>エスプーマ兼用)</sup>  
(BES-05)

1-0924-0401 L用 φ153×H285 ¥20,000 ●アドバンスディスペンサー・CO<sub>2</sub>エスプーマを逆さ置きできるスタンドです。

1-0924-0402 M用 φ153×H270 ¥19,600 ●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。

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!



丸型  
高さ:59mm  
内径:8.2mm  
泡のテクスチャーがわかりやすく、どんな料理にも合う万能ノズルです。



6切型  
高さ:59mm  
内径:8.2mm  
白いソースなどは、見た目が生クリームなどの味に出て!など、サプライズも演出できます。



細口型  
高さ:87mm  
内径:2.5mm  
小さな穴を開けただけで泡を注入できるので、細長いグラス、シューなどに使うと便利です。

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

## PICK UP ITEM 2026

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閉じて、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。



### 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 **T**

**1-0925-0202 ドラムセット** ¥33,931



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



### ④ アルコ 2in1電動コーヒーラインダー GS-4146

〈FKC-N8〉 **M 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: 電動ドッグ/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、そのまま電動ドッグ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〉 **M 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。

※表示価格は、税別価格になります。



## ドイツ 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〉

<small>NEW</small>	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

<small>NEW</small>	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

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

④ スープボウル

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



⑤ コーヒーカップ

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



⑥ コーヒーソーサー

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



⑦ エスプレッソカップ

<small>NEW</small>	3420-1420	〈RBL-06〉	1-2337-2001	¥3,500
		85×65×H60	100c.c.	



⑧ エスプレッソソーサー

<small>NEW</small>	3420-1430	〈RBL-07〉	1-2337-2101	¥2,200
		140×120×H30		



⑨ フラットプレート 29cm

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



⑩ フラットプレート 27cm

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



⑪ フラットプレート 24cm

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



⑫ フラットプレート 16cm

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



⑬ ディープボウル 29cm

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



⑭ フラットボウル 25cm

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



⑮ ボウル 16.5cm

<small>NEW</small>	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 13cm

<small>NEW</small>	4264-3900	〈RBL-R3〉	1-2336-2201	¥3,500
		φ130×H45	0.28l	



⑰ ディップボウル 8.5cm

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



⑲ コーヒーカップ

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



⑳ コーヒーソーサー

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



㉑ エスプレッソカップ

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



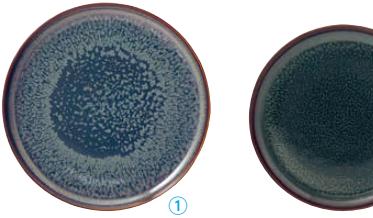
㉒ エスプレッソソーサー

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



## ドイツ 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  
NEW 5167-2610  
〈RBL-T2〉 1-2338-1801 ¥4,800  
φ260×H20

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



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

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

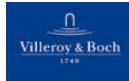


⑤ コーヒーカップ  
NEW 5167-1300  
〈RBL-S8〉 1-2338-2201 ¥2,500  
120×95×H65 250cc.

⑥ コーヒーソーサー  
NEW 5167-1310  
〈RBL-S9〉 1-2338-2301 ¥1,800  
φ150×H20



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



## ドイツ ビレロイ&ボッホ クラフティッドデニム 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。



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

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



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

⑪ ボウル 16cm  
NEW 5168-1900  
〈RBL-V8〉 1-2338-2801 ¥3,500  
φ160×H60 750cc.



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

⑬ コーヒーソーサー  
NEW 5168-1310  
〈RBL-T6〉 1-2338-3001 ¥1,800  
φ150×H20



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



## フランス 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・外側共にブラックマットホールド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°C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。



⑯ ミニ・ココット(フタ付)  
NEW 11cm マットブラック(4個入)  
〈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)  
NEW 11cm マットブラック(4個入)  
〈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  
⑯ ⑯ ●1人分のスープやシチュー、グラタンなど  
幅広い料理に適応するサイズです。



⑰ ミニ・ビュッフェ・キャセロール  
NEW (フタ付) 13cm  
マットブラック(4個入)  
〈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

⑰ ミニ・ビュッフェ・キャセロール  
NEW (フタ無) 13cm  
マットブラック(4個入)  
〈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 ⑰ ●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。



⑲ ミニ・オーバル・ディッシュ  
NEW 15cm マットブラック(4個入)  
〈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

⑲ ⑲ ●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。



⑳ ミニ・レクタンギュラー・ディッシュ  
NEW 13cm マットブラック(4個入)  
〈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

⑳ ⑳ ●グラタンや温湯、焼き菓子など、幅広い料理に対応しながら、食材をほどよく引き立てます。

㉑ ミニ・アカシアウッド・  
マグネットイック・トリベット  
(4枚入)  
NEW 14cm マットブラック(4個入)  
〈ATL-72〉 1-0002-0801 ¥15,000  
φ140×H10  
●マグネット内蔵で、铸物ホールド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。



●レヴォル  
アフタヌーンティースタンド  
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



●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



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



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



●カラーまな板 ソフト ブラック



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



●ガラア 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

**TKG**  
Total Kitchen Goods



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

◎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。