

お箸

カトラリー

キッチンツール

弁当箱

お椀

お盆

茶器

ポット

陶器

収納

ギフトセット

ナリー

夏商品

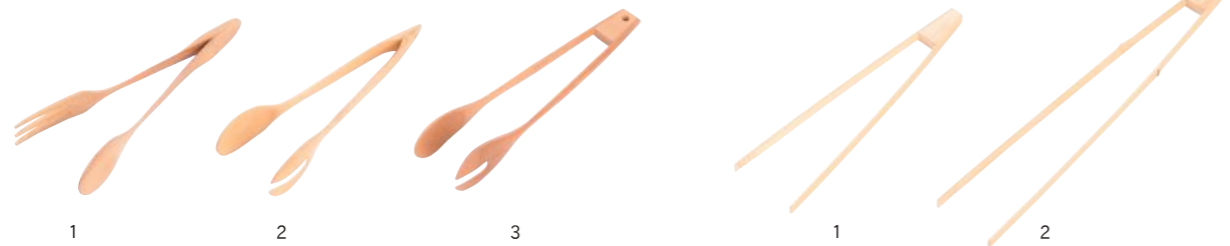
山葡萄

キッチンツール



調理ターナー (国)		material/ 竹	
1 : 261482	カット	¥460	W6×D20cm
2 : 261480	穴なし	¥820	W6.5×D30cm
3 : 261481	穴あき	¥840	W6.5×D30cm
4 : 261479	カーブ	¥1,200	W6.5×D30cm

ひのきしゃもじ (国)		material/ 木	
1 : 26540	29cm	¥1,000	W8.5×29cm
2 : 26541	24.5cm	¥800	W7.5×D24.5cm
3 : 26542	21.5cm	¥480	W7×D21.5cm
4 : 26543	19cm	¥400	W6×D19cm
5 : 261539	立つしゃもじ	¥2,500	W6.5×D20cm (ウ)



サラダサーバー (ウ)		material/ 竹	
1 : 26391	A	¥2,100	W4.5×D25.5cm (国)
2 : 261257	B	¥2,050	W4.5×D25.5cm (輸)
3 : 261258	駒付	¥1,100	W4.5×D28cm (国)

天ぶらバサミ (国ウ)		material/ 竹	
1 : 26122	小	¥760	W7.5×D30cm
2 : 26123	大	¥960	W7.5×D40cm

セイロ

中国から飲茶を蒸す道具として伝来しました。「蒸す」という調理方法は食材の良いところを生かし、油を使用しないので健康に良い調理法として注目されています。



杉中華セイロ (輸)		material/ 竹 木	
1 : 30237	5寸身	¥1,100	φ15×H4cm
2 : 30238	5寸フタ	¥1,000	φ15×H7cm
3 : 30206	7寸身	¥1,500	φ21×H4cm
4 : 30207	7寸フタ	¥1,350	φ21×H7cm
5 : 30208	8寸身	¥1,700	φ24×H4cm
6 : 30209	8寸フタ	¥1,550	φ24×H7.5cm



鬼おろし

竹で作られた歯が特徴的のおろし器です。荒くざっくりとおろすので食物繊維が壊れにくく食材本来の栄養をたっぷり摂ることができます。また、通常のおろし器では作れないふわふわシャキシャキとした食感が楽しめます。

鬼おろし



鬼おろし (国ウ)		material/ 竹	
1 : 26652	鬼おろし(白)(大)	¥2,000	W30×D9×H3cm
2 : 26653	鬼おろし(白)(中)	¥1,550	W27×D9×H3cm
3 : 26344	鬼おろし(白)(ミニ)	¥1,200	W17×D6.5×H2.5cm



鬼おろし用受台 (国ウ)		material/ 竹	
1 : 183141	中	¥1,800	W20.5×D10×H3.6cm
2 : 183251	大	¥2,000	W24×D10×H5cm

鬼おろし (国ウ)		material/ 竹	
1 : 26847	鬼おろし(平)(大)	¥1,600	W33×D13cm
2 : 26848	鬼おろし(平)(小)	¥1,600	W28×D10cm

お箸

カトラリー

キッチンツール

弁当箱

お椀

お盆

茶器

ポット

陶器

収納

ギフトセット

ナリー

夏商品

山葡萄