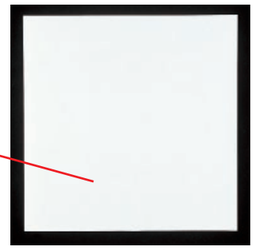
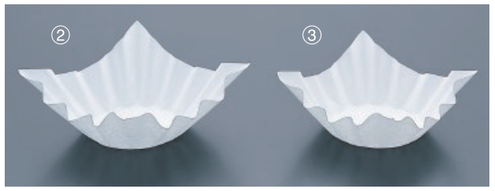
温まる食卓 ― 鍋 ―

紙すき鍋



こちらの商品

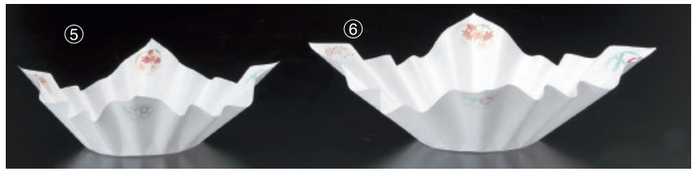
26-239-01 (542046)
電磁調理器用紙鍋
¥5,900
本体寸法：W40xD40cm
紙(100枚入)

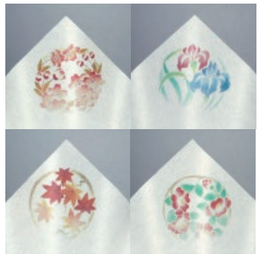


26-239-02 (542323)
平安紙鍋(大)(無地)
¥7,600
本体寸法：W25xD25cm
和紙(250枚入)

26-239-03 (542324)
平安紙鍋(小)(無地)
¥7,300
本体寸法：W20xD20cm
和紙(250枚入)

26-239-04 (542321)
紙鍋(無地)
¥11,000
本体寸法：W25xD25cm
和紙(250枚入)





26-239-05 (542325)
紙鍋(四季)(小)
¥10,500
本体寸法：W20xD20cm
和紙(250枚入)

26-239-06 (542326)
紙鍋(四季)(大)
¥14,500
本体寸法：W24xD24cm
和紙(250枚入)

26-239-07 (181587)
菱目電磁調理器用篭(白)(大)
¥3,600
本体寸法：Φ25xH9cm
竹

26-239-08 (181586)
菱目電磁調理器用篭(染)(大)
¥3,600
本体寸法：Φ25xH9cm
竹

26-239-09 (18599)
電磁調理器用篭鍋(白竹)(小)
¥3,400
本体寸法：Φ24xH9cm
竹

26-239-10 (18600)
電磁調理器用篭鍋(白竹)(大)
¥3,700
本体寸法：Φ27xH9cm
竹

26-239-11 (18601)
電磁調理器用篭鍋(染竹)(小)
¥3,700
本体寸法：Φ24xH9cm
竹

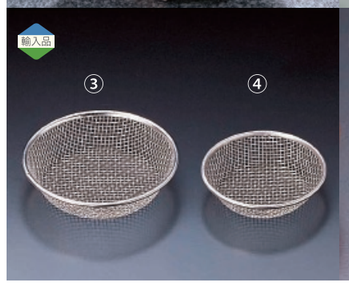
26-239-12 (18602)
電磁調理器用篭鍋(染竹)(大)
¥3,900
本体寸法：Φ27xH9cm
竹

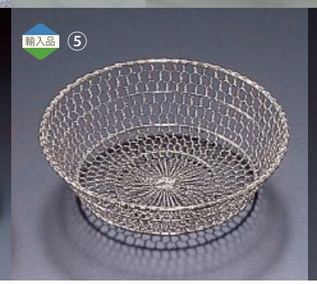
日本製 このページの商品はすべて日本製です。

新企画
竹製品
弁当 / 飯器
酒器
寿司 / 麺 / 鍋
木製品
陶磁器 / ガラス
金属
紙製品
演出
調理道具
串 / 包装用品
茶器
お盆 / トレー
卓上用品
箸
カトラリー
各種パーツ
ベーカリー
什器 / 備品
ライフスタイル
artwork
伝統工芸
スポーツ
上質日常品
素材
ロケーション

26-240-01 (55262)
あられ鍋(大)
¥1,800
本体寸法：Φ19xH4.7cm
ステンレス

26-240-02 (55263)
あられ鍋(小)
¥1,800
本体寸法：Φ17.3xH5.2cm
ステンレス





26-240-03 (183162)
受網(小)
¥700
本体寸法：Φ14.5xH3.5cm
ステンレス

26-240-04 (183163)
受網(ミニ)
¥700
本体寸法：Φ12xH3cm
ステンレス

26-240-05 (18560)
ステンレス受網(小)(手編)
¥4,000
本体寸法：Φ24xH6cm
ステンレス

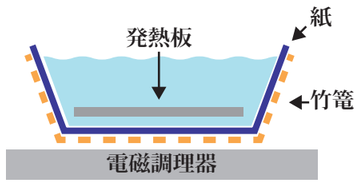
26-240-06 (18561)
ステンレス受網(大)(手編)
¥4,500
本体寸法：Φ27xH6.5cm
ステンレス

26-240-07 (183208)
焼竹ＩＨ調理器用竹枠
オープン価格
本体寸法： W42xD35xH6cm
竹

電子調理器用 紙すき鍋の使用方法

電子調理器でご使用する場合は、竹篭に電子調理器用紙すき鍋をセットし、発熱板を紙すき鍋の上に置いた後、だし汁を入れて下さい。

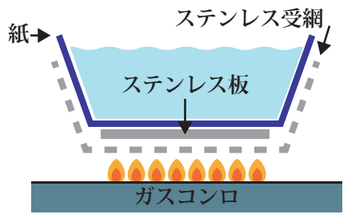
ご注意
- ○ 電子調理器の機種により、使用できないことがあります。
- ○ 料理がこぼれて火傷する恐れがありますので、必ず大きさの合った受篭をご使用下さい。
- ○ 紙製ですので空焚きをすると発火の恐れがありますので、絶対にしないで下さい。
- ○ 金属製の受網は、受網自体が加熱しますので、使用しないでください。
- ○ 専用の紙鍋以外使用しないで下さい。
- ○ 使用中に紙すき鍋の内側が茶色になることがありますが、これはだし汁の膜などが飛んで染みついたもので、紙の焦げではありません。
- ○ 使用中は紙すき鍋を持ち上げないで下さい。



ガスコンロでの紙すき鍋の使用方法

ガスコンロで紙すき鍋をご使用する場合は、ステンレス製の受網の中にステンレス板を置き、紙すき鍋をセッティングして下さい。紙すき鍋をセット後、だし汁、具材を入れて、寄せ鍋、しゃぶしゃぶ、ちり鍋などにご利用下さい。最後に雑炊を作ることもできます。

ご注意
- ○ 紙すき鍋の底面とステンレス製の受網が平行になるようにセッティングして下さい。
- ○ 餅、うどんは底面にくっつきやすく、紙鍋を焦がす原因となりますので、ご使用できません。
- ○ ご使用の際は紙鍋内の水、またはだし汁は具材を入れた状態で3分の2以上を保つようにして下さい。
- ○ 受網の中にステンレス板を置かないで使用をすると紙鍋に穴があく場合がありますので、必ず板をセットしてご使用下さい。
- ○ 専用の紙鍋以外使用しないで下さい。
- ○ 使用中に紙すき鍋の内側が茶色になることがありますが、これはだし汁の膜などが飛んで染みついたもので、紙の焦げではありません。
- ○ 使用中は紙すき鍋を持ち上げないで下さい。



新企画
竹製品
弁当 / 飯器
酒器
寿司 / 麺 / 鍋
木製品
陶磁器 / ガラス
金属
紙製品
演出
調理道具
串 / 包装用品
茶器
お盆 / トレー
卓上用品
箸
カトラリー
各種パーツ
ベーカリー
什器 / 備品
ライフスタイル
artwork
伝統工芸
スポーツ
上質日常品
素材
ロケーション

お料理が出来上がると蓋が開きます！

26-241-01 (451177)
勝手に開く鍋(ほたて)
価格はお問合せ下さい。
本体寸法:約W18.5xD17.5xH5.5cm
陶器

26-241-02 (451178)
勝手に開く鍋用七輪セット
価格はお問合せ下さい。
本体寸法:約Φ14.5xH9.5cm
陶器　木(七輪寸法)

【使い方】

①食材を鍋に入れる。
②金属のバネを「く」の字に曲げる。
③バネをセットする。
④コンロに火をつけ開くまで待ちます。

●金属バネはご使用する前に、冷水につけ布で拭いてください。
●固形燃料(30g)をご使用ください。
●コンロは熱をもちますので、焼き杉枠等を敷いてください。
●途中で蓋を無理に開けたりしますと 鍋がひっくり返ってやけどをする危険性がありますのでご注意ください。
●室内の冷暖房等の動きにより、固形燃料の火の動きが大きく変動するような、風通し口が広く開いたコンロ等は避けてください。
●欠品の場合、製造に時間がかかる場合があります。
●専用コンロ(七輪コンロ)以外のコンロを使用される場合は必ず相性の合うコンロをお試しの上でご使用ください。
●使用されるコンロや食料によって蓋の開く時間が変わる場合もあります。
●鍋の空焚きは危険ですので、鍋には必ず水を張ってください。
●電子レンジ、オーブンでのご使用はできません。
●鍋は取り扱い説明書以外の目的に使用しないでください。

タジン鍋

26-241-03 (45613)
タジン鍋(渦潮)
¥4,000
本体寸法:Φ20xH12cm
磁器

ホーロー火鍋

26-241-04 (71655)
火鍋(双龍)
※オープン価格
本体寸法:Φ19xH24cm
ホーロー

26-241-05 (71656)
火鍋(B)
※オープン価格
本体寸法:Φ19xH24cm
ホーロー

26-241-06 (71662)
火鍋(青花)
※オープン価格
本体寸法:Φ19xH24cm
ホーロー

26-241-07 (71657)
火鍋(C)
※オープン価格
本体寸法:Φ19xH24cm
ホーロー

火鍋とは、肉、魚介類、野菜やキノコ等を香辛料や生薬を使った好みのスープで煮ながら食べる料理です。中国では古くから身体に良い薬膳料理として親しまれています。

※青文字の商品は通常と掛率が異なりますのでご確認ください。

新企画
竹製品
弁当 / 飯器
酒器
寿司 / 麺 / 鍋
木製品
陶磁器 / ガラス
金属
紙製品
演出
調理道具
串 / 包装用品
茶器
お盆 / トレー
卓上用品
箸
カトラリー
各種パーツ
ベーカリー
什器 / 備品
ライフスタイル
artwork
伝統工芸
スポーツ
上質日常品
素材
ロケーション

陶器で作った飯釜　有田焼(竹炭釉)×小石原焼

放置竹林の有効活用を目的として作られた、エコマーク取得の**超竹微粉炭**。
その微粉炭を使い、有田焼のメーカーと共同開発で焼物のうわぐすりとなる『**竹炭釉**』を開発しました。
お米は酵素の働きによって美味しくなります。酵素の働きが活発になるのが40～60℃と言われており、土鍋はその温度帯を通過する時間が長い為、ふっくらとしたお米が炊き上がります。
また、直火で炊くことで良い塩梅の"**おこげ**"も存分にお楽しみいただけます。

おこげが美味しい!!

中蓋の重みで加わった圧力により芯までふっくら炊き上げます。

26-242-01 (458070)
かまど飯釜(３合用・中蓋付)
オープン価格
本体寸法:Φ21.5xH16cm
磁器

26-242-02 (458071)
かまど飯釜(1.5合用・中蓋付)
オープン価格
本体寸法:Φ17.8xH15cm
磁器

小石原焼の蓋は３タイプ

外フタは有田焼の他に、福岡県小石原焼の陶器を採用し、バリエーション豊かに。
民陶の素朴さが伝わる、刷毛目、トビカンナ、緑釉の３種類をご用意しました。
生活に根差した民芸品の中にある「用の美」を九州ならではのコラボレーションを通してお楽しみください。

→小石原焼・九州の民陶は p63 ～

26-242-03 (458695)
土鍋用 小石原焼蓋
刷毛目 灰釉(３合)
オープン価格
本体寸法:Φ21.5xH6.5cm

26-242-06 (458692)
土鍋用 小石原焼蓋
刷毛目 灰釉(1.5合)
オープン価格
本体寸法:Φ17.8xH5.2cm

26-242-04 (458694)
土鍋用 小石原焼蓋
トビ鉋 導化釉(３合)
オープン価格
本体寸法:Φ21.5xH6.5cm

26-242-07 (458691)
土鍋用 小石原焼蓋
トビ鉋 導化釉(1.5合)
オープン価格
本体寸法:Φ17.8xH5.2cm

26-242-05 (458696)
土鍋用 小石原焼蓋
緑釉(３合)
オープン価格
本体寸法:Φ21.5xH6.5cm

26-242-08 (458693)
土鍋用 小石原焼蓋
緑釉(1.5合)
オープン価格
本体寸法:Φ17.8xH5.2cm

※青文字の商品は通常と掛率が異なりますのでご確認ください。

新企画
竹製品
弁当 / 飯器
酒器
寿司 / 麺 / 鍋
木製品
陶磁器 / ガラス
金属
紙製品
演出
調理道具
串 / 包装用品
茶器
お盆 / トレー
卓上用品
箸
カトラリー
各種パーツ
ベーカリー
什器 / 備品
ライフスタイル
artwork
伝統工芸
スポーツ
上質日常品
素材
ロケーション

卓上コンロ

26-243-01 (55554)
丸コンロ(七宝)(黒)(大)
¥950
本体寸法:Φ13xH9.5cm
アルミ

26-243-02 (55555)
丸コンロ(七宝)(素焼き茶)(大)
¥950
本体寸法:Φ13xH9.5cm
アルミ

26-243-03 (55556)
丸コンロ(むさし)
¥1,600
本体寸法:Φ13.7xH9.5cm
アルミ

26-243-04 (55557)
丸コンロ(黒)(大)
¥950
本体寸法:Φ13xH9.5cm
アルミ

26-243-05 (55563)
丸コンロ用敷板
¥900
本体寸法:W14xD14cm
木

26-243-06 (55564)
焼杉敷板12cm
¥400
本体寸法:W12xD12cm
木

輸入品 ⑦

26-243-07 (55560)
民芸コンロ(焼杉)(大)
¥3,500
本体寸法:W16.2xD16.2xH8.2cm
アルミ　木

輸入品 ⑧

26-243-08 (55561)
民芸コンロ(焼杉)(小)
¥2,600
本体寸法:W12xD12xH8cm
アルミ　木

輸入品 ⑨

26-243-09 (55268)
民芸コンロ(きわみ)
¥3,600
本体寸法:W16.5xD14.5xH8cm
アルミ　木

輸入品 ⑩

26-243-10 (54492)
火入れ(プレス)
¥120
本体寸法:Φ5.5xH2.5cm
アルミ

輸入品 ⑪

26-243-11 (55619)
火入れ(合金)
¥270
本体寸法:Φ5.5xH3.5cm
アルミ合金

日本製 ⑫

26-243-12 (451179)
固形燃料
価格はお問合せ下さい。
本体寸法:(30g)(ロット282個)
固形燃料

約25分燃焼します。
※各種サイズありますので、お問い合わせください。

新企画
竹製品
弁当 / 飯器
酒器
寿司 / 麺 / 鍋
木製品
陶磁器 / ガラス
金属
紙製品
演出
調理道具
串 / 包装用品
茶器
お盆 / トレー
卓上用品
箸
カトラリー
各種パーツ
ベーカリー
什器 / 備品
ライフスタイル
artwork
伝統工芸
スポーツ
上質日常品
素材
ロケーション

釜めし

26-244-01 (55684)
釜飯かまどセット(いぶし銅)(1合)
¥5,900
本体寸法:Φ19.5xH7.5cm
木　アルミ

26-244-02 (55685)
釜飯かまどセット(黒)(1合)
¥5,900
本体寸法:
W19.5xD19.5xH20cm
(お釜内寸Φ11.5xH7.5cm)
木　アルミ

蓋・お釜・専用かまど・火入れ・炊飯のセット商品です。

26-244-03 (55692)
釜飯セット(白木)(1合)
¥7,600
本体寸法:W17.5xD17.5xH14.5cm
アルミ　木(お釜内側フッ素加工)

26-244-04 (55693)
釜飯セット(焼杉)(1合)
¥5,900
本体寸法:W17.5xD17.5xH14.5cm
アルミ　木(お釜内側フッ素加工)

26-244-10 (55691)
お釜用民芸風コンロセット
¥5,300
本体寸法:W16xD16xH12cm
木　アルミ合金
お盆・木蓋は別売りです。

26-244-05 (55686)
お釜(木蓋付)(小)(0.5合)
¥2,700
本体寸法:Φ9xH6.5cm(深さ)
アルミ　木(お釜内側フッ素加工)

26-244-06 (55687)
お釜(木蓋付)(中)(0.7合)
¥3,400
本体寸法:Φ11xH5.5cm(深さ)
アルミ　木(お釜内側フッ素加工)

26-244-07 (55688)
お釜(木蓋付)(大)(1合)
¥3,400
本体寸法:Φ11.5xH7.5cm(深さ)
アルミ　木(お釜内側フッ素加工)

26-244-08 (55689)
お釜(木蓋付)(フッ素無)(1合)
¥3,400
本体寸法:Φ11.5xH7.5cm(深さ)
アルミ　木(お釜内側フッ素加工)

26-244-09 (55690)
お釜(木蓋付)(フード付)(1合)
¥4,300
本体寸法:Φ11.5xH7.5cm(深さ)
アルミ　木(お釜内側フッ素加工)

26-244-11 (55694)
アルミセイロ(丸)(敷板付)
¥4,300
本体寸法:W14xD14xH9.5cm
アルミ　木(お釜内側フッ素加工)

輸入品 このページの商品はすべて輸入品です。

新企画
竹製品
弁当 / 飯器
酒器
寿司 / 麺 / 鍋
木製品
陶磁器 / ガラス
金属
紙製品
演出
調理道具
串 / 包装用品
茶器
お盆 / トレー
卓上用品
箸
カトラリー
各種パーツ
ベーカリー
什器 / 備品
ライフスタイル
artwork
伝統工芸
スポーツ
上質日常品
素材
ロケーション

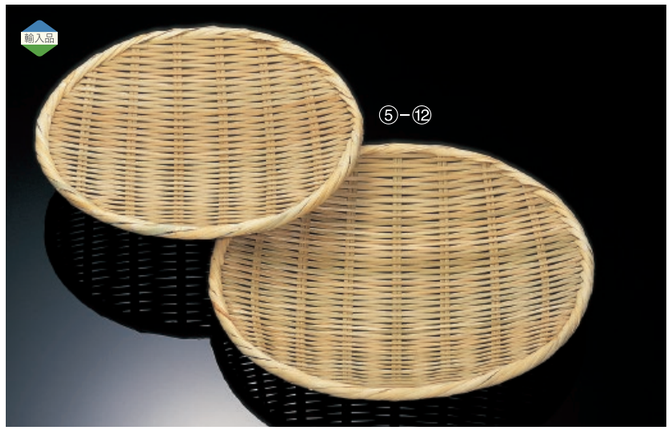
蒸しザル／盛篭

26-245-01(17639)
盆ザル(深)根竹耳付(尺1)
¥5,000
本体寸法:Φ33xH14/7.5cm
竹 ステンレス PP

26-245-02 (40525)
両手付盆ザル(深)(8寸)
¥3,150
本体寸法:Φ24xH8/5cm
竹 ステンレス PP

26-245-03 (40526)
両手付盆ザル(深)(9寸)
¥3,350
本体寸法:Φ27xH8.5/5cm
竹 ステンレス PP

26-245-04 (40527)
両手付盆ザル(深)(尺)
¥3,650
本体寸法:Φ30xH8.5/5cm
竹 ステンレス PP



26-245-05(40524)
盆ザル(並)(6寸)
¥850
本体寸法:Φ18xH2cm
竹　藤

26-245-06(40176)
盆ザル(並)(7寸)
¥900
本体寸法:Φ21xH2cm
竹　藤

26-245-07(40177)
盆ザル(並)(8寸)
¥950
本体寸法:Φ24xH2cm
竹　藤

26-245-08(40178)
盆ザル(並)(9寸)
¥1,100
本体寸法:Φ27xH2cm
竹　藤

26-245-09(40179)
盆ザル(並)(尺)
¥1,200
本体寸法:Φ30xH2cm
竹　藤

26-245-10(40180)
盆ザル(並)(尺1)
¥1,450
本体寸法:Φ33xH2cm
竹　藤

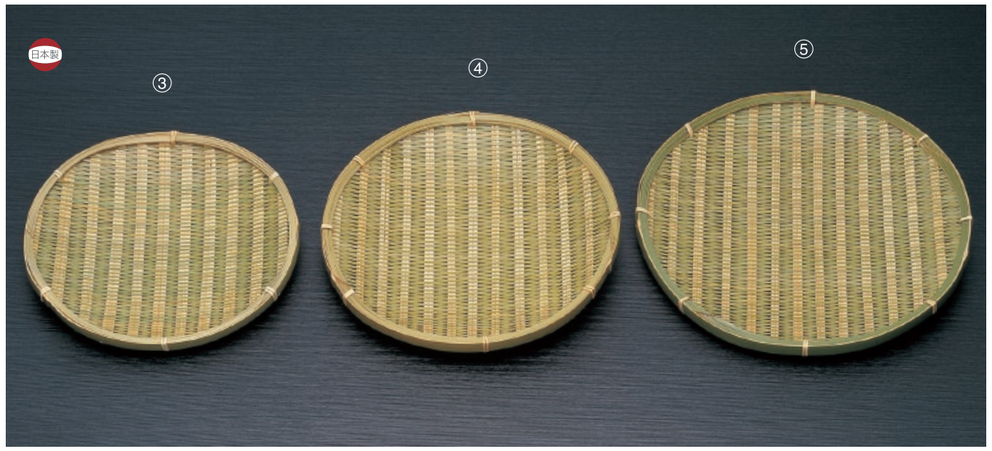
26-245-11(40181)
盆ザル(並)(尺2)
¥1,550
本体寸法:Φ36xH3cm
竹　藤

26-245-12(40182)
盆ザル(並)(尺3)
¥1,650
本体寸法:Φ39xH3cm
竹　藤

新企画
竹製品
弁当 / 飯器
酒器
寿司 / 麺 / 鍋
木製品
陶磁器 / ガラス
金属
紙製品
演出
調理道具
串 / 包装用品
茶器
お盆 / トレー
卓上用品
箸
カトラリー
各種パーツ
ベーカリー
什器 / 備品
ライフスタイル
artwork
伝統工芸
スポーツ
上質日常品
素材
ロケーション

26-246-01 (712110)
青竹トレー(9寸)
¥2,300
本体寸法:Φ27xH1cm
竹

26-246-02 (712109)
青竹トレー(尺)
¥2,900
本体寸法:Φ30xH1cm
竹



26-246-03 (31115)
青竹丸ザル(9寸)
¥2,050
本体寸法:Φ27xH3cm
竹

26-246-04 (31116)
青竹丸ザル(尺)
¥2,500
本体寸法:Φ30xH3cm
竹

26-246-05 (31117)
青竹丸ザル(尺1)
¥2,700
本体寸法:Φ33xH3cm
竹

26-246-06 (287089)
青竹丸盛皿(8寸)
¥5,600
本体寸法:Φ24xH4.5cm
竹

26-246-07 (287091)
青竹丸盛皿(9寸)
¥5,900
本体寸法:Φ27xH4.5cm
竹

26-246-08 (287093)
青竹丸盛皿(尺)
¥6,400
本体寸法:Φ30xH5.5cm
竹

26-246-09 (287088)
青竹盛皿手付(8寸)
¥6,300
本体寸法:Φ24xH20cm
竹

26-246-10 (287090)
青竹盛皿手付(9寸)
¥6,600
本体寸法:Φ27xH22cm
竹

26-246-11 (287092)
青竹盛皿手付(尺)
¥7,000
本体寸法:Φ30xH24cm
竹

※オレンジ文字の商品は通常と掛率が異なりますのでご確認ください。

蒸しザル／盛篭
寿司／麺／鍋
新企画
竹製品
弁当 / 飯器
酒器
寿司 / 麺 / 鍋
木製品
陶磁器 / ガラス
金属
紙製品
演出
調理道具
串 / 包装用品
茶器
お盆 / トレー
卓上用品
箸
カトラリー
各種パーツ
ベーカリー
什器 / 備品
ライフスタイル
artwork
伝統工芸
スポーツ
上質日常品
素材
ロケーション

26-247-01 (281026)
白竹オードブル皿足付(6寸)
¥2,950
本体寸法:Φ18xH6cm
竹

26-247-02 (281029)
白竹オードブル皿足付(7寸)
¥3,100
本体寸法:Φ21xH6cm
竹

26-247-03 (281030)
白竹オードブル皿足付(8寸)
¥3,450
本体寸法:Φ24xH6cm
竹

26-247-04 (281031)
白竹オードブル皿足付(9寸)
¥3,900
本体寸法:Φ27xH6cm
竹

26-247-05 (28436)
白竹オードブル皿足付(尺)
¥4,000
本体寸法:Φ30xH7cm
竹

26-247-06 (28437)
白竹オードブル皿足付(尺1)
¥4,400
本体寸法:Φ33xH7cm
竹

26-247-07 (28438)
白竹オードブル皿足付(尺2)
¥4,600
本体寸法:Φ36xH7cm
竹

26-247-08 (28439)
白竹オードブル皿足付(尺3)
¥4,750
本体寸法:Φ39xH7cm
竹

26-247-09 (28440)
白竹オードブル皿足付(尺4)
¥5,000
本体寸法:Φ42xH7cm
竹

26-247-10 (31848)
青竹巻渕ザル(小)
¥2,400
本体寸法:Φ19.5xH6.5cm
竹

26-247-11 (31847)
青竹巻渕ザル(中)
¥2,600
本体寸法:Φ22xH7cm
竹

26-247-12 (31846)
青竹巻渕ザル(大)
¥3,000
本体寸法:Φ23.5xH8cm
竹

26-247-13 (71110)
染竹オードブル皿足付(尺3)
¥5,100
本体寸法:Φ39xH7cm
竹

湯豆腐

26-247-14 (183103)
青竹湯豆腐篭(大)
¥2,250
本体寸法:Φ26xH8.5cm
竹

26-247-15 (183104)
青竹湯豆腐篭(小)
¥2,150
本体寸法:Φ23.5xH7cm
竹

26-247-16 (715232B)
青竹丸皿(小)(3本足付)
¥1,950
本体寸法:Φ21xH5.5cm
竹

26-247-17 (715232A)
青竹丸皿(大)(3本足付)
¥2,000
本体寸法:Φ27xH5.5cm
竹

新企画
竹製品
弁当 / 飯器
酒器
寿司 / 麺 / 鍋
木製品
陶磁器 / ガラス
金属
紙製品
演出
調理道具
串 / 包装用品
茶器
お盆 / トレー
卓上用品
箸
カトラリー
各種パーツ
ベーカリー
什器 / 備品
ライフスタイル
artwork
伝統工芸
スポーツ
上質日常品
素材
ロケーション

※オレンジ文字の商品は通常と掛率が異なりますのでご確認ください。

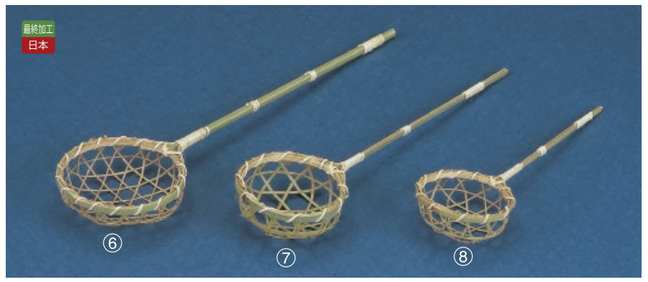
26-248-01 (712051)
豆腐ザル(丸)
¥1,000
本体寸法:Φ13xH4cm
竹

26-248-02 (40513)
豆ザル(小)
¥170
本体寸法:Φ10xH3.5cm
竹

26-248-03 (40512)
豆ザル(中)
¥190
本体寸法:Φ13xH4.5cm
竹

26-248-04 (40511)
豆ザル(大)
¥240
本体寸法:Φ15xH5.5cm
竹

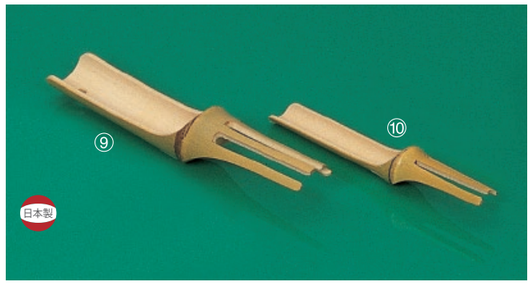
26-248-05 (71221)
白竹高台付豆腐篭
¥8,300
本体寸法:Φ28xH7cm
竹



26-248-06 (26596)
青竹
とうふすくい(大)
¥1,600
本体寸法:W8.5xD30cm
竹

26-248-07 (26595)
青竹
とうふすくい(中)
¥1,450
本体寸法:W7xD25cm
竹

26-248-08 (26594)
青竹
とうふすくい(小)
¥1,300
本体寸法:W6xD19cm
竹



26-248-09 (26279)
青竹うどんすくい(小)
¥630
本体寸法:Φ3.5xD17cm
竹

26-248-10 (26280)
青竹とうふ差し
¥380
本体寸法:Φ1.5xD15cm
竹

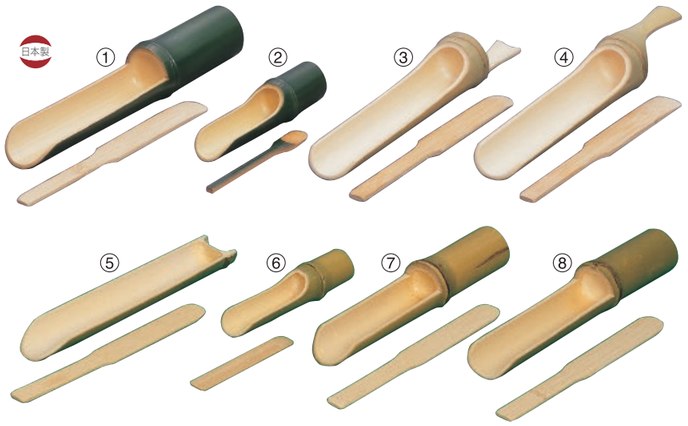
26-248-12 (26150)
白竹とうふすくい
¥720
本体寸法:W4.3xD17cm
竹/ウレタン塗装

26-248-11 (26481)
ステンレスとうふすくい(丸)
¥600
本体寸法:W4.5xD13.5cm
ステンレス

新企画
竹製品
弁当 / 飯器
酒器
寿司 / 麺 / 鍋
木製品
陶磁器 / ガラス
金属
紙製品
演出
調理道具
串 / 包装用品
茶器
お盆 / トレー
卓上用品
箸
カトラリー
各種パーツ
ベーカリー
什器 / 備品
ライフスタイル
artwork
伝統工芸
スポーツ
上質日常品
素材
ロケーション

※オレンジ文字の商品は通常と掛率が異なりますのでご確認ください。

鍋用備品



26-249-01 (17284)
新若竹ツミレ皿柄付(中)(ヘラ付)
¥2,200
本体寸法：W5xD27.5cm
竹/ウレタン塗装

26-249-02 (26950)
新若竹ツミレ皿柄付(小)(ヘラ付)
¥2,300
本体寸法：W3.5xD15cm
竹/ウレタン塗装

26-249-03 (26208)
青竹ツミレ皿(A)(ヘラ付)
¥1,700
本体寸法：W5xD29cm
竹

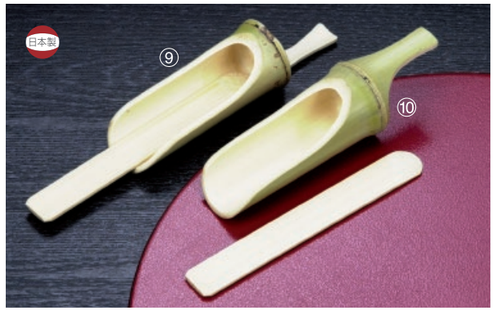
26-249-04 (26348)
青竹ツミレ皿(B)(ヘラ付)
¥1,700
本体寸法：W5xD29cm
竹

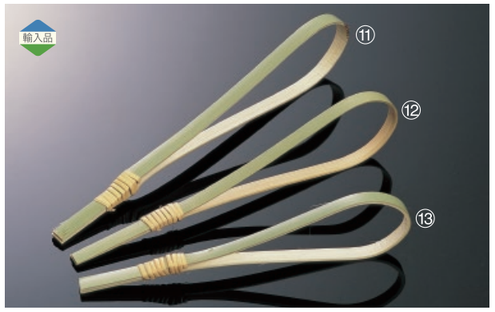
26-249-05 (26385)
青竹ツミレ皿(ヘラ付)
¥1,000
本体寸法：W4xD25xH1.5cm
竹

26-249-06 (26277)
青竹ツミレ皿柄付(小)(ヘラ付)
¥1,050
本体寸法：W3.5xD15cm
竹

26-249-07 (26276)
青竹ツミレ皿柄付(中)(ヘラ付)
¥1,450
本体寸法：W4.5xD25cm
竹

26-249-08 (26275)
青竹ツミレ皿柄付(大)(ヘラ付)
¥1,450
本体寸法：W4.5xD27cm
竹





26-249-09 (26941)
青竹ツミレ皿(C)(ヘラ付)
¥1,300
本体寸法：W3.5xD15cm
竹

26-249-10 (26944)
青竹ツミレ皿(D)(ヘラ付)
¥1,300
本体寸法：W3.5xD15cm
竹

26-249-11 (32185)
青竹みそ落し(大)
¥550
本体寸法：W4.5xD20.5cm
竹

26-249-12 (32186)
青竹みそ落し(中)
¥550
本体寸法：W4.5xD19cm
竹

26-249-13 (32187)
青竹みそ落し(小)
¥550
本体寸法：W4xD16cm
竹

26-249-14 (528294)
木製しゃぶしゃぶ肉箱(スタッキング仕様)
¥7,400
本体寸法：W18.5xD23xH4.6cm
木　ウレタン塗装

※青文字、オレンジ文字の商品は通常と掛率が異なりますのでご確認ください。

鍋敷

26-250-01 (401014A)
丸輪鍋敷(大)(C)
¥980
本体寸法：Φ24xH3cm
コーン

26-250-02 (401015A)
丸輪鍋敷(中)(C)
¥900
本体寸法：Φ18xH3cm
コーン

26-250-03 (401016A)
丸輪鍋敷(小)(C)
¥850
本体寸法：Φ15xH3cm
コーン

26-250-04 (521112)
アカシア透かし鍋敷(丸)(2Pセット)
¥1,800
本体寸法：Φ18.2xH1cm(1個)
木/クリヤラッカー塗装

26-250-05 (521113)
アカシア透かし鍋敷(角)(2Pセット)
¥1,800
本体寸法：W18.2xD18.2xH1cm(1個)
木/クリヤラッカー塗装

26-250-06 (40240)
焼杉鍋敷(フクロウ)
¥1,150
本体寸法：W15xD14cm
木

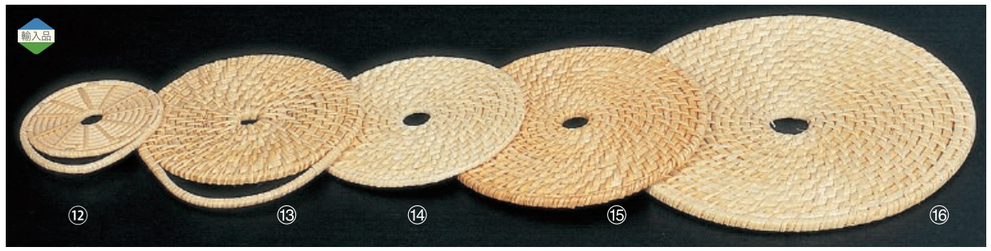
26-250-07 (40239)
焼杉鍋敷(サル)
¥1,150
本体寸法：W16xD14.5cm
木

26-250-08 (40241)
焼杉鍋敷(クマ)
¥1,150
本体寸法：W16xD14cm
木

26-250-09 (401016)
丸輪鍋敷(小)
¥1,400
本体寸法：Φ15xH3cm
コーン

26-250-10 (401015)
丸輪鍋敷(中)
¥1,600
本体寸法：Φ18xH3cm
コーン

26-250-11 (401014)
丸輪鍋敷(大)
¥1,800
本体寸法：Φ24xH3cm
コーン



26-250-12 (40911)
白鍋敷耳付(ミニ)
¥460
本体寸法：Φ10.5cm
籐

26-250-13 (40910)
白鍋敷耳付(小)
¥600
本体寸法：Φ15cm
籐

26-250-14 (40908)
白鍋敷(小)
¥560
本体寸法：Φ15cm
籐

26-250-15 (40909)
白鍋敷(中)
¥650
本体寸法：Φ18cm
籐

26-250-16 (40912)
白鍋敷(大)
¥1,050
本体寸法：Φ25cm
籐

26-250-17 (422985)
わら鍋敷(小)
¥2,600
本体寸法：Φ15cm
籐

26-250-18 (422984)
わら鍋敷(中)
¥3,000
本体寸法：Φ18cm
籐

26-250-19 (422983)
わら鍋敷(大)
¥3,800
本体寸法：Φ24cm
籐

※青文字の商品は通常と掛率が異なりますのでご確認ください。