

●耐熱温度が250℃と高く、製菓用としてだけでなく炒めものなど加熱調理にもご使用いただけます。

●今までにない、カラーバリエーション



ル・クルーゼ  
グルメスパチュラ VS Mサイズ

ベージコード	商品コード	価格
①ホワイト	4-1025-0101 6106011	¥2,700
②チェリーレッド	4-1025-0201 6106022	¥2,700
③オレンジ	4-1025-0301 6106051	¥2,700

全長:320 ヘラ:80×55  
材質:ヘラ/シリコンゴム(耐熱温度:250℃ 耐冷温度:-40℃)  
柄/木製  
※チェリーレッドのみ品番がBHとなります。



ル・クルーゼ  
グルメスパチュラ VS スプーン型

ベージコード	商品コード	価格
④ホワイト	4-1025-0401 6106511	¥3,200
⑤チェリーレッド	4-1025-0501 6106521	¥3,200
⑥オレンジ	4-1025-0601 6106551	¥3,200

全長:320 ヘラ:80×55  
材質:ヘラ/シリコンゴム(耐熱温度:250℃ 耐冷温度:-40℃)  
柄/木製



ル・クルーゼ  
グルメスパチュラBH (L・スプーン型)

ベージコード	商品コード	価格
⑦ホワイト	4-1025-0701 6106512	¥3,800
⑧チェリーレッド	4-1025-0801 6106522	¥3,800
⑨オレンジ	4-1025-0901 6106552	¥3,800

全長:280 ヘラ:80×66  
材質:ヘラ/シリコンゴム(耐熱温度:250℃ 耐冷温度:-40℃)  
柄/天然木



⑩ラバーメイド  
スコップ型スクレイパー

ベージコード	幅	全長	商品コード	価格
1936 大	4-1025-1001	75×420	2564700	¥3,000
1934 中	4-1025-1002	75×345	2564800	¥2,500
1933 小	4-1025-1003	60×240	2564900	¥2,000

耐熱温度:90℃ 合成ゴム/PP  
●ヘラ部分がスコップ型になっており、材料がすくいやすくなっており  
ます。



⑪シリコンゴムヘラ  
スプーン型 No.1627

ベージコード	商品コード	価格
4-1025-1101	3898000	¥1,500

48×272  
材質:シリコンゴム 芯棒/ステンレス  
耐熱温度:200℃



⑫ウィズ シリコンスプーン  
スモール No.1231

ベージコード	商品コード	価格
4-1025-1201	1113450	¥1,000

35×225  
材質:シリコンゴム 芯棒/ステンレス鋼  
耐熱温度:200℃



レズレー 18-10 シリコンスパチュラ

幅	⑬ホワイト	⑭ブルー	⑮イエロー	価格
20cm 25	4-1025-1301 5226400	4-1025-1401 5226700	4-1025-1501 5227300	¥1,700
26cm 50	4-1025-1302 5226500	—	—	¥1,900
32cm 75	4-1025-1303 5226600	—	—	¥2,800

耐熱温度:180℃  
●柄がステンレスで衛生的です。

シリコン ミニスパチュラ

ベージコード	商品コード	価格
⑰ホワイト A54354	4-1025-1901 8903210	¥1,500
⑲レッド A54365	4-1025-2001 8903310	¥1,500
⑲ブラック A54374	4-1025-2101 8903410	¥1,500

幅30×全長150 耐熱温度:280℃  
●少量の追加減、一振りの隠し味、少量のお味増の組み合わせなど数を  
上げたら足りない、そんな日本の食生活向けに考案し創作したミニパ  
チュラです。

シリコン マイクロスパチュラ

ベージコード	商品コード	価格
⑳ホワイト A54502	4-1025-2201 8903510	¥900
㉑レッド A54512	4-1025-2301 8903610	¥900
㉑ブラック A54522	4-1025-2401 8903710	¥900

幅13×全長65 耐熱温度:280℃  
●世界最小サイズのスパチュラが誕生いたしました。小瓶のジャムなどを取り  
出す際やチューブなどの取り出し、また化粧品品のクリームやアイシャドーにつけ  
る際にもご使用いただけます。



シリコン スパチュラ

ベージコード	商品コード	価格
⑰ホワイト A54325	4-1025-1601 8902920	¥1,900
⑰レッド A54334	4-1025-1701 8903020	¥1,900
⑰ブラック A54344	4-1025-1801 8903120	¥1,900

幅52×全長265 耐熱温度:280℃  
●一体型のスパチュラ。ハンドルとヘラ部分の継ぎ目がないので、接続部  
分に食材が詰まる心配もありません。  
●柄の部分は持ちやすい形になっているので攪拌などの様々な動作も楽  
にできます。



熱伝導率が良いので火加減の難しい調理に適しています。



⑳銅 片口雪平鍋 (内面錫引)

内径	ベージコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15cm	4-1025-2501	0.9	164	70	1.2	0.5	0180600	¥7,400
18cm	4-1025-2502	1.4	195	85	1.2	0.8	0180700	¥9,100
21cm	4-1025-2503	2.2	228	95	1.2	1.2	0180800	¥12,000
24cm	4-1025-2504	3.0	264	105	1.5	1.5	0180900	¥17,700
27cm	4-1025-2505	5.8	298	118	1.5	2.2	5672900	¥24,600
30cm	4-1025-2506	7.2	320	128	1.5	2.3	5672910	¥28,500



㉑銅 打出 片口坊主鍋 (内面錫引有)

内径	ベージコード	ℓ	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15cm	4-1025-2701	1.07	85	1.2	0.5	1274980	¥10,600
18cm	4-1025-2702	1.95	95	1.2	0.8	1274990	¥13,800
21cm	4-1025-2703	2.91	115	1.2	1.0	1277900	¥17,000
24cm	4-1025-2704	4.05	130	1.5	1.5	1277910	¥22,800
27cm	4-1025-2705	5.75	145	1.5	1.7	1277920	¥29,600
30cm	4-1025-2706	8.20	150	1.5	2.0	1277930	¥34,600



㉒ナカオ アルミ 打出片手 ボウズ鍋

内径	ベージコード	ℓ	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15cm	4-1025-2901	1.1	75	2.0	0.3	0181810	¥6,900
18cm	4-1025-2902	1.8	85	2.0	0.4	0181910	¥7,700
21cm	4-1025-2903	2.9	100	2.0	0.4	0182110	¥8,100
24cm	4-1025-2904	4.1	110	2.0	0.7	0182210	¥8,700

㉓銅 打出 片口雪平鍋 (内面錫引)

内径	ベージコード	ℓ	外径	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15cm	4-1025-2601	0.9	164	70	1.2	0.5	1274920	¥7,700
18cm	4-1025-2602	1.4	195	85	1.2	0.8	1274930	¥9,400
21cm	4-1025-2603	2.2	228	95	1.2	1.2	1274940	¥12,700
24cm	4-1025-2604	3.0	264	105	1.5	1.5	1274950	¥18,000
27cm	4-1025-2605	5.8	298	118	1.5	2.2	1274960	¥24,700
30cm	4-1025-2606	7.2	320	128	1.5	2.3	1274970	¥28,500

㉔銅 片手 ボウズ鍋 (錫引無)

内径	ベージコード	ℓ	深さ	板厚	kg	商品コード	価格
15cm	4-1025-2801	1.07	85	1.2	0.5	3026900	¥9,600
18cm	4-1025-2802	1.95	95	1.2	0.8	3027000	¥12,900
21cm	4-1025-2803	2.91	115	1.2	1.0	3027100	¥15,500
24cm	4-1025-2804	4.05	130	1.5	1.5	3027200	¥21,000
27cm	4-1025-2805	5.75	145	1.5	1.7	3027300	¥27,000
30cm	4-1025-2806	8.20	150	1.5	2.0	3027400	¥31,800

57 屋台・イベント調理機器

58 ピザ・パスタ

59 うどん・そば・ラーメン

60 フライヤー・キョーザ・ヨーザ

61 すし・蒸し器・セイロ類

62 製菓・ベーカリー用品

55 低温調理器・フードウォーマー

56 お好み焼・たこ焼・鉄板焼関連