



①UK 18-8 パンチング  
こしテボ

| ページコード      | 商品コード   | 価格     |
|-------------|---------|--------|
| 5-0598-0101 | 7435600 | ¥8,700 |

外寸:①170 ②115 ③245  
パンチング穴径:1.1mm  
●引掛付



②18-8 ブロミそし  
(16メッシュ)

| ページコード      | 商品コード   | 価格     |
|-------------|---------|--------|
| 5-0598-0201 | 0217110 | ¥3,850 |

外寸:①170 ②110 ③220  
●引掛付



③UK 18-8  
シリコン柄 みそこし

| ページコード      | 商品コード   | 価格     |
|-------------|---------|--------|
| 5-0598-0301 | 1272330 | ¥3,980 |

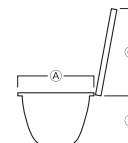
外寸:①125 ②112 ③180  
材質:本体/18-8ステンレス  
ハンドル/シリコン  
パンチング穴径:2.2mm



④18-8 木柄 みそこし (こし棒付)

| ページコード | (A)         | (B) | (C) | 商品コード | 価格      |        |
|--------|-------------|-----|-----|-------|---------|--------|
| 大      | 5-0598-0401 | 123 | 90  | 170   | 3028200 | ¥1,550 |
| 小      | 5-0598-0402 | 90  | 70  | 170   | 3028300 | ¥1,300 |

●18メッシュ  
●引掛付



41  
もちつき機・  
うす

34  
だしこし・  
みそこし

35  
しゃもじ

36  
ハケ

37  
おにぎり型・  
押し寿司型

38  
抜板

39  
盛箸・菜箸

40  
野菜抜型



⑤UK 18-8  
パンチングストレーナー  
(みそこし)

| ページコード      | 商品コード   | 価格     |
|-------------|---------|--------|
| 5-0598-0501 | 1272340 | ¥1,980 |

外寸:①100 ②65 ③175  
材質:18-8ステンレス  
パンチング穴径:1.8mm



⑥18-8 共柄 みそこし  
(スプーン付)

| ページコード      | 商品コード   | 価格     |
|-------------|---------|--------|
| 5-0598-0601 | 8193000 | ¥1,400 |

外寸:①110 ②65 ③150  
材質:18-8ステンレス  
●16メッシュ  
●引掛付



⑦リスタ  
万能みそこしセット  
(豆お玉付)

| ページコード        | 商品コード   | 価格     |
|---------------|---------|--------|
| 小 5-0598-0701 | 8310100 | ¥1,200 |

みそこし:①93 ②77 ③140  
豆お玉:φ59×190  
材質:本体/ステンレス鋼  
(網部:18-8ステンレス鋼)  
ハンドル/抗菌剤入りポリプロピレン樹脂  
(耐熱温度110℃)

●14メッシュ  
●8mm幅のフチに立て掛けられるストッパー  
付



⑧18-8 万能こし  
(12メッシュ)

| ページコード      | 商品コード   | 価格   |
|-------------|---------|------|
| 5-0598-0801 | 2310370 | ¥810 |

外寸:①120 ②83 ③157  
材質:18-8ステンレス  
●「こす」「ゆでる」「水をきる」の3役をこな  
す万能こし器



⑨万能こし (すり棒付)

| ページコード | 商品コード       | 価格      |
|--------|-------------|---------|
| L-0214 | 5-0598-0901 | 0701100 |
|        |             | ¥1,700  |

外寸:①125 ②105 ③165  
材質:本体/18-8ステンレス  
ハンドル/ポリプロピレン(耐熱110℃)  
すり棒/天然木  
●14メッシュ



18-8 共柄万能こしセット  
(レンゲ付)

| ページコード | (A)         | (B) | (C) | 商品コード | 価格      |        |
|--------|-------------|-----|-----|-------|---------|--------|
| ⑩大     | 5-0598-1001 | 130 | 90  | 150   | 2001401 | ¥1,800 |
| ⑪小     | 5-0598-1101 | 90  | 80  | 140   | 2001501 | ¥1,500 |

レンゲ:18-0ステンレス  
●16メッシュ  
●引掛付



⑫18-8 ふた付  
みそこし (こし棒付)

| ページコード      | 商品コード   | 価格     |
|-------------|---------|--------|
| 5-0598-1201 | 8325000 | ¥1,450 |

外寸:①90 ②75 ③160  
●18メッシュ  
●引掛付



⑬夕華 18-8 みそこし

| ページコード      | 商品コード   | 価格     |
|-------------|---------|--------|
| 5-0598-1301 | 6277900 | ¥1,265 |

外寸:①90 ②75 ③165  
●18メッシュ  
●引掛付



⑭アルマイト PC柄  
みそこし (こし棒付)

| ページコード        | Ⓐ   | Ⓑ  | Ⓒ  | 商品コード   | 価格     |
|---------------|-----|----|----|---------|--------|
| 大 5-0598-1401 | 120 | 80 | 95 | 8193800 | ¥1,400 |

●パンチング穴径:2.5mm  
●引掛無



⑮18-8 共柄ミニ味噌こし  
(14メッシュ)

| ページコード | 商品コード       | 価格      |
|--------|-------------|---------|
| L-5021 | 5-0598-1501 | 0730230 |
|        |             | ¥1,100  |

外寸:①90 ②70 ③170  
●引掛付



⑯計量みそマドラー

| ページコード | 商品コード       | 価格      |
|--------|-------------|---------|
| LS1500 | 5-0598-1601 | 5040700 |
|        |             | ¥1,700  |

全長:約200 直径:大/φ40 小/φ30  
材質:本体/18-8ステンレス  
中栓/ナイロン  
●大小の丸い計量部を味噌に差してくりと回すと簡単に味噌  
の計量ができます。  
●毎日の味噌汁が、簡単に一定の味付けで作ることができます。  
●味噌を計量したら、そのまま味噌汁として使うことができます。  
●卵溶きや調味料を混ぜる時にも便利に使えます。



⑰18-8 パイプ柄 味噌取マドラー

|     | ページコード      | 全長      | 重量  | 商品コード   | 価格     |
|-----|-------------|---------|-----|---------|--------|
| 2人用 | 5-0598-1701 | φ40×165 | 50g | 1501950 | ¥1,300 |
| 1人用 | 5-0598-1702 | φ30×160 | 18g | 1501960 | ¥670   |

材質:18-8ステンレススチール  
●ぐるっと回していつでも味噌汁の味付けができます。



⑱みそ汁上手

| ページコード | 商品コード       | 価格      |
|--------|-------------|---------|
| KJ-150 | 5-0598-1801 | 8020200 |
|        |             | ¥2,000  |

φ38×全長234  
材質:本体/18-8ステンレス  
指当て/ポリプロピレン(耐熱温度90℃)  
●目盛りを合わせてみその中に差し込みクルッと回すと、必要な分だけ味噌が取り出せます。

⑲18-8 味噌取マッシャー  
使ってみそ

| ページコード      | 商品コード   | 価格   |
|-------------|---------|------|
| 5-0598-1901 | 4231170 | ¥800 |

全長:240  
ハンドル/ポリプロピレン(耐熱110℃)  
●味噌を取り出す、溶くがこれ1本でできます。