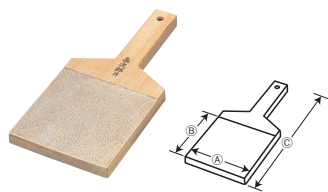


25 オロシ金
チーズ卸



① 鮫皮おろし

ページコード	A	B	C	商品コード	価格	
超特大	6-0525-0101	113	140	273	3531801	¥21,000
特大	6-0525-0102	111	118	237	0504301	¥18,000
大	6-0525-0103	82	70	138	0504401	¥5,300
中	6-0525-0104	62	58	112	0504501	¥3,500
小	6-0525-0105	51	45	83	0504601	¥1,800

Check!

本鮫皮でおろすとわさび、生姜、その他食材本来の味が引き出せ栄養分がなくなります。

18 ピーラー・芽取り
野菜細工

19 魚介類
下ごしらえ

20 肉類・下ごしらえ

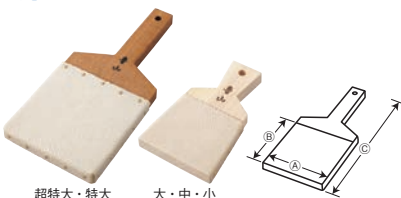
21 ポテトマッシャー・エッグカッター

22 レモン絞り・ニンニク絞り

23 デスヘンサー・ドレッシングポトル

24 調味料入

最高級本鮫皮をかたくなにこだわり、丹念につくり上げました

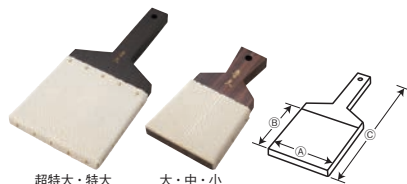


② 魯山 鮫皮おろし

ページコード	A	B	C	商品コード	価格	
超特大	6-0525-0201	130	123	245	2303090	¥32,000
特大	6-0525-0202	115	110	223	2303110	¥27,000
大	6-0525-0203	86	80	148	2303120	¥7,000
中	6-0525-0204	66	62	117	2303130	¥5,000
小	6-0525-0205	53	50	90	2303140	¥3,500

材質:超特大/ナラ材 特大・大・中・小/ヒノキ材
鉄/ステンレス製金メッキ
●鮫皮を木台の側面まで巻いて鉄で止めています。
●特選最高級本鮫皮を使用しています。

紫檀・黒檀に最高級本鮫皮を厳選し、丹念につくり上げました



③ 魯大 鮫皮おろし

ページコード	A	B	C	商品コード	価格	
超特大	6-0525-0301	120	162	275	2303150	¥42,000
特大	6-0525-0302	115	120	232	2303160	¥36,000
大	6-0525-0303	80	83	137	2303170	¥9,600
中	6-0525-0304	61	68	112	2303180	¥6,800
小	6-0525-0305	53	53	82	2303190	¥4,800

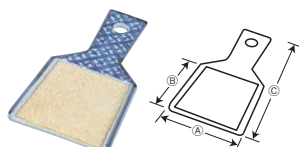
材質:紫檀、黒檀 鉄/ステンレス製金メッキ
●鮫皮を木台の側面まで巻いて鉄で止めています。
●特選最高級本鮫皮を使用しています。



④ 京利 鮫皮おろし

ページコード	A	B	C	商品コード	価格	
超特大	6-0525-0401	131	122	245	2286301	¥24,000
特大	6-0525-0402	120	110	223	2286401	¥21,000
大	6-0525-0403	88	80	148	2286501	¥5,600
中	6-0525-0404	70	63	120	2286601	¥4,100
小	6-0525-0405	56	50	91	2286701	¥2,600

●天然木、高級本鮫皮を使用
●わさびを丸くすりおろせる道具を追求した形が出来上がりました。きめの細かいすりおろして、わさび本来の香りと辛さを損ないません。



⑤ 陶磁器製 鮫皮おろし

ページコード	A	B	C	商品コード	価格	
中	6-0525-0501	68	59	120	6335800	¥4,200 廃盤
小	6-0525-0502	58	50	100	6335900	¥3,600

※使用後は一度、さっと水洗いをし、日陰干しをして乾かしてください。おろし部に水分を含んだ状態で、一日に何回も連続で使用すると、皮がムレてはがれます。お湯や水につけたり、天日に干すなどはがれの原因になります。水やお湯につけないでください。



⑥ わさび専用 便利ハケミニ

ページコード	商品コード	価格
6-0525-0601	2303210	¥1,350

外寸:25×110
材質:バキ
●すり下ろしたわさびをきれいにすくい取れます。



⑦ 立つ薬味おろし

ページコード	商品コード	価格	
SS-160	6-0525-0701	8009700	¥2,100

外寸:50×32×H160
材質:18-0ステンレス
●すりおろした食材が流れやすい絶妙なカーブライン
●「本格斜鋸刃」
●「自立するおろし金」です。調理中、または食卓で「チョイ置き」ができ非常に便利です。



⑧ 18-8 夕華 オロシ金

ページコード	商品コード	価格
6-0525-0801	6278200	¥1,135

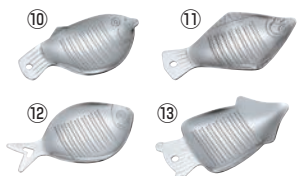
外寸:60×55×H168



⑨ 18-0 銀杏型 ミニ 卸金

ページコード	商品コード	価格
6-0525-0901	5693400	¥1,000

外寸:65×50



ミニおろし金

ページコード	外寸	商品コード	価格	
10 フグ	6-0525-1001	112×67	7521500	¥950
11 ヒラメ	6-0525-1101	115×63	7521600	¥950
12 タイ	6-0525-1201	107×63	7521700	¥950
13 イカ	6-0525-1301	110×60	7521800	¥950

材質:ステンレス



⑭ 18-0 ニコ薬味おろし

ページコード	商品コード	価格
6-0525-1401	2513430	¥1,900

外寸:幅58×全長164×高さ55
材質:18-0ステンレス



⑮ ステンレス おろしスプーン

ページコード	商品コード	価格	
TM1365	6-0525-1501	5040260	¥1,700

外寸:幅40×全長165
●スプーン型の薬味おろしなので、おろして、そのまま混ぜられ、薬味が無駄になりません。