

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。



①EBM 宮島 ブナ材

全長	ページコード	幅	先厚	商品コード	価格
24cm	6-0640-0101	78	2	0514400	¥300
27cm	6-0640-0102	80	2	0514500	¥370
30cm	6-0640-0103	88	3	0514600	¥620
33cm	6-0640-0104	91	3	0514700	¥710
36cm	6-0640-0105	96	3	0514800	¥750
39cm	6-0640-0106	102	3	0514900	¥780
42cm	6-0640-0107	111	4	0515000	¥930
45cm	6-0640-0108	117	4	0515100	¥1,200
48cm	6-0640-0109	122	4	0515200	¥1,350
51cm	6-0640-0110	129	5	0515300	¥1,500
54cm	6-0640-0111	132	5	0515400	¥2,000
57cm	6-0640-0112	136	5	0515500	¥2,250
60cm	6-0640-0113	141	6	0515600	¥2,700
75cm	6-0640-0114	146	8	0515700	¥3,600
90cm	6-0640-0115	159	8	0515800	¥5,100
105cm	6-0640-0116	175	10	0515900	¥6,200
120cm	6-0640-0117	190	11	0516000	¥7,500
135cm	6-0640-0118	200	11	0516100	¥11,000
150cm	6-0640-0119	205	13	0516200	¥12,800
180cm	6-0640-0120	210	13	0516300	¥16,000



②EBM 角 スパテル
(チュールリップウッド材)

全長	ページコード	幅	先厚	商品コード	価格
24cm	6-0640-0201	60	6	0778800	¥520
27cm	6-0640-0202	60	6	0778810	¥570
30cm	6-0640-0203	62	6	0778820	¥660
33cm	6-0640-0204	65	8	0778830	¥840
36cm	6-0640-0205	72	8	0778840	¥1,000
39cm	6-0640-0206	74	9	0778850	¥1,200
42cm	6-0640-0207	82	9	0778860	¥1,400
45cm	6-0640-0208	90	10	0778870	¥1,800
48cm	6-0640-0209	90	10	0778880	¥2,000
51cm	6-0640-0210	95	11	0778890	¥2,400
54cm	6-0640-0211	100	11	0778900	¥2,700
57cm	6-0640-0212	108	11	0778910	¥3,000
60cm	6-0640-0213	110	11	0778920	¥3,700
75cm	6-0640-0214	120	12	0778930	¥4,700
90cm	6-0640-0215	142	12	0778940	¥6,900
105cm	6-0640-0216	155	13	0778950	¥8,400
120cm	6-0640-0217	165	13	0778960	¥10,000

③EBM 木製 エンマ棒

全長	ページコード	先厚	商品コード	価格
60cm	6-0640-0301	25	5575900	¥7,800
90cm	6-0640-0302	25	5576000	¥9,100
105cm	6-0640-0303	25	5576100	¥11,500
120cm	6-0640-0304	25	5576200	¥15,000
135cm	6-0640-0305	25	5576300	¥18,000
150cm	6-0640-0306	25	5576400	¥22,500
180cm	6-0640-0307	25	5576500	¥33,000

材質:ブナ材
※全サイズ先幅100mm

耐熱温度
180℃



④スーパー耐久エンマ棒
スタンダードタイプ

全長	ページコード	幅	g	先厚	商品コード	価格
90cm	XOW-90	6-0640-0401	90	1,200	15	1141950 ¥42,000
120cm	XOW-120	6-0640-0402	90	1,800	15	1141960 ¥46,200

⑤スーパー耐久エンマ棒
スリムタイプ

全長	ページコード	幅	g	先厚	商品コード	価格
90cm	XON-90	6-0640-0501	55	900	25	1141970 ¥33,300
120cm	XON-120	6-0640-0502	55	1,300	30	1141980 ¥36,600

材質:ナイロン系
●単一樹脂構造により高耐久を実現しました。
●浮力が無く、スプーンの攪拌に最適です。
●水分を吸わず、黒カビ等の心配がありません。



⑥スーパースパテラ 丸タイプ

全長	ページコード	幅	g	先厚	商品コード	価格
60cm	6-0640-0601	135	480	8	8839200	¥15,700
75cm	6-0640-0602	150	740	8	8839300	¥20,500
90cm	6-0640-0603	160	898	8	8839400	¥25,800

材質:ポリプロピレン
耐熱温度:約110℃

⑦スーパースパテラ 角タイプ

全長	ページコード	幅	g	先厚	商品コード	価格
40cm	6-0640-0701	80	180	6	8838700	¥11,000
50cm	6-0640-0702	95	270	6	8838800	¥12,500
60cm	6-0640-0703	100	370	8	8838900	¥15,700
75cm	6-0640-0704	120	500	8	8839000	¥20,500
90cm	6-0640-0705	135	817	8	8839100	¥25,800

●熱湯消毒、一般の殺菌漂白剤及び紫外線殺菌庫に保管できます。
●耐熱風保管庫にて保管の場合は、85℃程度でのご使用をお薦めします。
●高温・長時間の保管は、変形のおそれがありますので、避けてください。



⑧、⑨
耐熱温度
170℃
⑩
耐熱温度
100℃

ヴァイカン ステアーパドル

ページコード	幅	全長	g	商品コード	価格
⑧70075	6-0640-0801	160	900	950	4221800 ¥17,900
⑨70095	6-0640-0901	185	1,200	1,200	4221900 ¥22,900
⑩70125 穴開	6-0640-1001	160	1,200	950	4222000 ¥15,300

材質:70075-70095/ナイロン
70125/ポリプロピレン
●一体成形のためヘラの先端が剥がれることがありません。
●ステンレス製と比べ鍋面に傷が付きにくく、大きな鍋内の食材の攪拌に最適です。

金属検出機対応



パーキンタ スープパドル

ページコード	商品コード	価格
⑪赤	6-0640-1101 5269000	¥47,140
⑫紺	6-0640-1201 5269100	¥47,140

サイズ:125×290 全長:1,190
重量:1,610g 材質:ポリプロピレン(鉄粉配合)
耐熱温度:80℃
●金属検出機で検出できる樹脂製のスープパドルです。
●大鍋の調理に適した大型のしゃもじです。
●金属検出機の設定、製造されている食品の種類や形状等により検出可能な樹脂片の大きさが異なります。



SW 18-8 みやじま

全長	ページコード	幅	g	先厚	商品コード	価格
⑬60cm	6-0640-1301	140	720	2	1740650	¥20,900
⑭90cm	6-0640-1401	158	1,100	2	1740660	¥22,000
⑮120cm	6-0640-1501	180	1,750	2	1740670	¥26,400

●ハンドルはにぎりやすい楕円形です。



⑬KM ミキシングパドル 穴無

ページコード	幅	全長	g	商品コード	価格
42インチ	6-0640-1601	120	1,070	890	8491900 ¥4,650
48インチ	6-0640-1602	120	1,230	980	8491500 ¥4,960
54インチ	6-0640-1603	120	1,370	1,060	8491510 ¥5,490
60インチ	6-0640-1604	120	1,510	1,170	8491520 ¥5,810

材質:ステンレス
※食材の入った鍋などへの放置はなるべくお避けください。

⑭KM ミキシングパドル 穴開

ページコード	幅	全長	g	商品コード	価格
42インチ	6-0640-1701	140	1,070	910	8491530 ¥4,740
48インチ	6-0640-1702	140	1,230	1,010	8491540 ¥5,040
54インチ	6-0640-1703	140	1,370	1,090	8491550 ¥5,590
60インチ	6-0640-1704	140	1,510	1,190	8491560 ¥5,900

材質:ステンレス
※食材の入った鍋などへの放置はなるべくお避けください。

49
タイマー

50
濃度計
他

51
炊飯器・
スープレッジャー

44
給食用スパテラ・
すくい網・ひしゃく

45
ストックポット・
保存容器

46
運搬・
ケータリング

47
ハカリ

48
温度計