

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

昔ながらの和の演出も、味わいのひとつに



①アルミ 電磁用 保温釜 釜のみ

ページコード	外寸	内寸	kg	容量	商品コード	価格
1升用	6-1158-0101	φ288×H185	φ220×H177	2.3	6ℓ	2305070 ¥55,000
2升用	6-1158-0102	φ380×H220	φ327×H217	5.1	17ℓ	2305120 ¥102,000
3升用	6-1158-0103	φ445×H225	φ370×H218	7.8	21ℓ	2305150 ¥180,000

●炊き立てのご飯を保温する電磁用大釜です。

②アルミ 電磁用 保温釜 焼杉木蓋のみ

ページコード	外寸	kg	商品コード	価格
1升用	6-1158-0201	253×255×H95	2305080	¥9,000
2升用	6-1158-0202	380×390×H95	2305130	¥15,000
3升用	6-1158-0203	415×420×H95	2305160	¥24,000

③アルミ 電磁用 保温釜 焼杉木蓋のみ (2分割)

ページコード	外寸	kg	商品コード	価格
1升用	6-1158-0301	253×255×H80	2305090	¥18,000
2升用	6-1158-0302	380×390×H80	2305140	¥26,000
3升用	6-1158-0303	415×420×H80	2305170	¥33,000

- 薄型の木蓋です。
- 1升用・2升用は通常よりも軽いため女性でも取り外しできます。
- 3升用は通常よりも軽い仕様になっております。

⑤アルミ電磁釜用 焼杉ハカマ

ページコード	外寸	商品コード	価格
1升釜用	6-1158-0501	350×350×H157	0751100 ¥14,000
2升釜用	6-1158-0502	500×500×H180	0750900 ¥21,000
3升釜用	6-1158-0503	520×520×H175	8605900 ¥28,000

※2升用のIH調理器はP1157-⑤を推奨します。
※他のIH調理器も使用可能ですが、ハカマから釜のツバが浮く場合があります。

⑥アルミ電磁釜用 焼杉ハカマ (蓋掛タイプ)

ページコード	外寸	商品コード	価格
1升釜用	6-1158-0601	350×420×H157	0751120 ¥17,000
2升釜用	6-1158-0602	490×540×H180	0750910 ¥23,000
3升釜用	6-1158-0603	520×580×H175	8605910 ¥30,000

⑦アルミ電磁用 みそ汁／ごはん鍋 (焼杉蓋付)

ページコード	外寸(休蓋を含む)	外寸(本体のみ)	kg	容量	商品コード	価格	
5合	35239	6-1158-0701	φ315×H265	φ315×H192	3.6	5.5ℓ	0749800 ¥68,500
8合	35244	6-1158-0702	φ315×H300	φ315×H228	4.1	6.5ℓ	0749900 ¥76,000

●外見は高級陶器の黒アメ軸仕上
内面は丈夫な3コートフッ素加工

⑧電気式 羽釜ウォーマー

ページコード	外寸	釜内寸	深さ	商品コード	価格		
FHW20A	2升	6-1158-0801	454×454×H363	φ264	H212	1543680	¥170,000
FHW30A	3升	6-1158-0802	454×454×H368	φ284	H223	2500930	¥175,000

単相100V 50/60Hz 消費電力:300W 重量:1.4kg
材質:本体/ステンレス 羽釜/アルミ 蓋/木のき
スタンド/木にメラミン化粧 内側/テフロン加工
●炊きあがったご飯を保温する電気式のウォーマーです。
●ビュッフェ・バイキングの演出に最適です。



Check!
ご使用の際には
釜蓋を水に約1時間位漬け、日陰干ししてからお使いください。
水に漬けずにご使用になると蒸気の当たる部分に急激に水分が入り、その部分が膨らみ反りや割れの原因になります。
ご使用前に水に漬けてその後日陰干しをすることで、木の中に水分が残り使用時の蓋の歪みを抑えられます。



④アルミ 電磁釜用 中釜

ページコード	外寸	kg	容量	商品コード	価格
1升釜用	6-1158-0401	φ253×H136	1.4	4ℓ	3013830 ¥45,000
2升釜用	6-1158-0402	φ376×H175	3.5	13ℓ	3013840 ¥75,000
3升釜用	6-1158-0403	φ380×H185	4.4	17ℓ	2504530 ¥94,000

- ①の電磁用釜にお湯を入れ、湯煎式で保温する為の中釜です。
- 湯煎でやわらかい温度で保温するので、ご飯が乾きにくくなります。
- ストックを用意する事により、差し替えが楽になります。
- 内面セラミック塗装で、従来のフッ素加工より塗り直しの頻度を軽減できます。

汁物にもおすすめ



⑨アルミ 電磁用ドラ鉢 (白刷毛目)

ページコード	外寸	容量	商品コード	価格
R0	6-1158-0901	φ300×H 54	2.5ℓ	5560500 ¥35,000
R2	6-1158-0902	φ370×H 60	4.5ℓ	5560600 ¥50,400
R5	6-1158-0903	φ462×H115	13ℓ	5560700 ¥88,000
深型 R0	6-1158-0904	φ312×H 85	5ℓ	5560800 ¥35,000
深型 R2	6-1158-0905	φ380×H 96	7ℓ	5560900 ¥53,000

※写真の電磁調理器は別売りです。

⑩アルミ 電磁用 手付深型ドラ鉢 (黒アメ軸) R2

ページコード	商品コード	価格
6-1158-1001	5561000	¥59,000

外寸:φ380×430×H95
容量:7ℓ
●ビュッフェ用の鍋としても利用できます。

73 和・洋・中食器

66 ビュッフェ関連

67 ビュッフェ・宴会

68 カフェ・サレシ用品・トレイ

69 プレンドー・ジュース・かき氷

70 カトラリー・箸

71 グラス・酒器

72 ワイン・バー用品