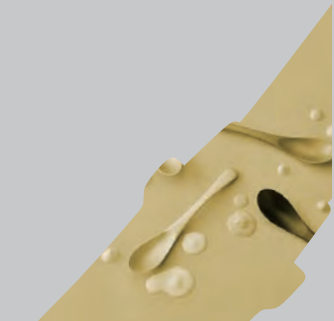


HOKURIKUALUMI



# COOKWARE CATALOG



FOR KITCHEN

## 暮らしを彩る クックウェア。

快適な食生活をサポートする「調理器」。  
毎日のお料理づくりに大切な熱の働きと耐久性、  
さらに安全性に優れた調理器具を、  
用途に応じて豊富に取り揃えています。



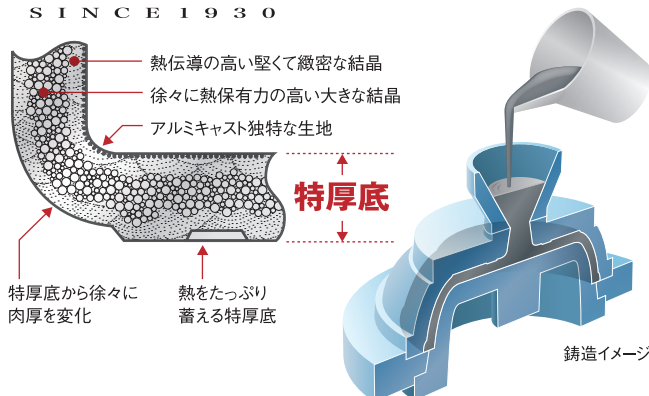
### アルミキャスト

「キャスト」は北陸アルミニウム(株)の登録商標です。

品質で選ぶなら、  
アルミキャスト《 casting 》製厚手調理器。

鋳造製品は、溶解状態のアルミが金型へ鋳造され自然硬化する過程で独特な結晶組織を形成します。表面側は、熱伝導に優れた固くて緻密な結晶。ゆっくり冷やされる内部は、熱をたっぷり蓄える熱保有力に優れた粗い結晶を特徴としています。おいしいお料理づくりに必要な熱ムラのない全面均一加熱の働きを作り出します。

**CAST**<sup>TM</sup>  
SINCE 1930



鋳造イメージ

### テフロン™加工

「テフロン」および「Teflon」は、ふっ素樹脂についてのケマーズ社の商標です。

ニーズに応えるふっ素樹脂加工  
信頼のテフロン™ブランド

#### 特殊配合 ふっ素 樹脂

ケマーズ社独自の技術により、一般的なふっ素樹脂PTFEにさらにPF6Aを配合することにより、耐久性(耐蝕性+耐磨耗性)、すべり性を向上させています。

#### コーティング の厚み

コーティングの耐久性に大きく影響する要因です。ケマーズ社ではブランドごとに最低のコーティングの厚みを規定して安定した品質を確保しています。

#### 基材 の厚み

コーティングを長持ちさせるためには、基材に熱が均一に広がるのが重要です。そのためにケマーズ社ではブランドごとに基材の厚みの基準を設けています。

◇環境により優しく  
PFOA 不使用の  
テフロン™加工  
(2012年1月1日より)

PFOA(パーフルオロオクタン酸)は、もともと調理器具の表面加工に使われるふっ素樹脂の製造時に助剤として利用されてきました。公共の研究機関からは、万が一、ふっ素樹脂加工の調理器具からPFOAが検出されたとしても、一般の人々に健康上のリスクを及ぼさない程度のごく微量しか検出されていないことが発表されています。



## INDEX

フライパン	..... p.4・6・7~17	
鍋	..... p.4・6・13・14・20・22~29	
卓上鍋	..... p.19	
機能鍋	..... p.3・5・18・19・29	
ケトル	..... p.25・26・30	
調理小物	... p.5・6・20・21・30~32	
卓上小物	..... p.33・34	

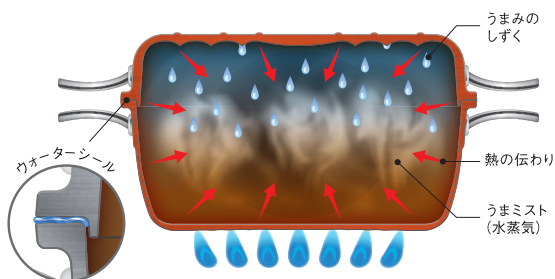
## テフロン™ ノンスティック コーティング システム

◇テフロン™加工の調理器具の推奨する耐熱温度は260度。

ブランドシール						
ブランド名	テフロン™ クラシック	テフロン™ セレクト	テフロン™ ラディアンス	テフロン™ プラチナ	テフロン™ プラチナプラス	Teflon™ Profile
特長	使いやすさをお手軽に 使いやすく、お手入れカンタン!	毎日のキッチンを楽しく快適に 使いやすく、うれしい長持ち、お手入れカンタン!	熱をムラなく伝えるユニークな技術 使いやすく、うれしい長持ち、Even heating	本格的なお料理を手際よく、あざやかに 優れた耐久性、抜群のパフォーマンス	ホームシェフに向けたケマーズ社の最高級グレード 傷に強い、ハイグレードの耐久性、最高級のクオリティ	
カラー	ブラック	ブラック ホットチリ ラベンダーブルー シャンパンゴールド	スパークリングブロンズ	ブラックメタリック	ブルーブラック	シャークブルー クロコダイルブラック パッファローカッパー
断面図	 2層ふっ素樹脂コーティング 基材 アルミ 超硬質セラミック配合	 高密度3層ふっ素樹脂コーティング 基材 アルミ 超硬質セラミックダブル配合	 高密度3層ふっ素樹脂コーティング 基材 アルミ 超硬質セラミックダブル配合	 高密度3層ふっ素樹脂コーティング 特殊硬質下地処理 基材 アルミ 超硬質セラミックダブル配合	 高性能ふっ素樹脂トップコート SIC配合ふっ素樹脂中間コート 基材 アルミ 超硬質セラミック配合 ふっ素樹脂プライマー	
基材の厚み	フライパン:1.6m/m以上 鍋:1.6m/m以上	フライパン:2.6m/m以上 鍋:2.0m/m以上	フライパン:3.0m/m以上 鍋:2.0m/m以上	フライパン:3.0m/m以上 鍋:2.0m/m以上	フライパン:3.0m/m以上 鍋:2.0m/m以上	フライパン:3.0m/m以上 鍋:2.0m/m以上
コーティングの厚み	フライパン:25ミクロン以上 鍋:25ミクロン以上	フライパン:35ミクロン以上 鍋:30ミクロン以上	フライパン:35ミクロン以上 鍋:35ミクロン以上	フライパン:42ミクロン以上 鍋:42ミクロン以上	フライパン:42ミクロン以上 鍋:42ミクロン以上	フライパン:45ミクロン以上 鍋:45ミクロン以上
グレード	★★	★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★★	

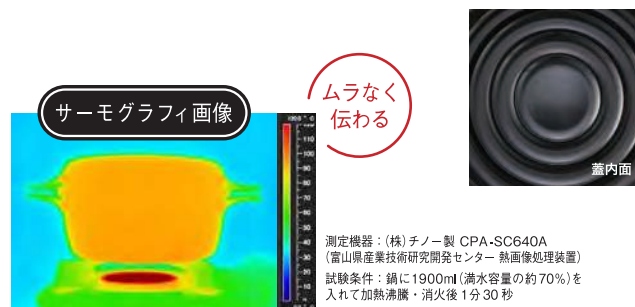
おいしさ、しあわせ、じんわり広がる。

食材のおいしさ、栄養、可能性を最大限に広げる鍋、それがHAMONです。



## HAMONがおいしくするポイント

1. 素材のうまみを引き出すから、少ない調味料でおいしく仕上がります。  
鍋蓋の裏にある波紋型の突起が、素材のうまみと栄養の詰まった「うまミスト」を集め、うまみのしずくが鍋全体に降り注ぎます。
2. 気密性の高い蓋が、無水調理を可能にしました。食材※の持つ水分だけで調理ができます。※乾物を除く  
鍋本体よりも重みを持たせた蓋は、ウォーターシール効果により鍋をしっかりと密封。素材の水分も栄養素も逃がしません。
3. この鍋ひとつであらゆる料理がつくれます。もちろんご飯もふっくら炊けます。  
炊く・煮る・蒸す・茹でる・揚げる・炒める・焼く・揚げる・オープン調理(天火)と、1台で8通りの使い方ができます。
4. 内側をセラミックでコーティングしてるから、くっつきにくい。洗しやすい。
5. 熱のまわりが速く、お湯が早く沸きます。料理の時間を短縮して、省エネ効果も。
6. 厚手の鋳物鍋なのに、アルミだから使い心地軽やか。鍋の上げ下げも楽ちんです。
7. 鋳物の街、高岡の職人による丁寧な手仕事から生まれました。



おいしさのヒミツは波紋(はもん)型構造の鍋蓋。

品名	サイズ(cm)	底厚(mm)	高さ(mm)	容量(ℓ)	入数	JANCD	本体価格
青墨(あおすみ)	21	3.3	81	2.6	1×8	018810	20,000円
薄桜(うすざくら)	21	3.3	81	2.6	1×8	018803	20,000円

**GAS** **琺瑯** **CAST** **日本**

アルミキャスト製/内面:セラミック耐熱塗装/外面:ほうろう/取っ手:ステンレス鋼/1個箱入り

品名	サイズ(cm)	底厚(mm)	高さ(mm)	容量(ℓ)	入数	JANCD	本体価格
しろがね	21	4.5	81	2.6	1×8	018827	20,000円

**IH** **CH-IH** **CAST** **日本**

IH対応/アルミキャスト製/内面:セラミック耐熱塗装/外面:サテン仕上げ/底面:鉄・アルミニウム溶射(はり底)/取っ手:ステンレス鋼/1個箱入り

# PLAIRE プレール



オール熱源対応のアルミ鋳物シリーズ。強くて軽くて丈夫。

品種	サイズ (cm)	底厚 (mm)	高さ (mm)	入数	JANCD	本体価格
フライパン	20	4.7	61	1×12	017523	5,500円
	26	4.7	65	1×12	017530	7,000円
深型フライパン	22	4.7	73	1×12	017547	6,500円
	24	4.7	81	1×12	017554	7,000円
	28	4.7	84	1×10	017561	8,000円
玉子焼	16×18	4.6	38	1×20	017578	6,500円
両手鍋	20	4.6	107	1×12	017509	10,000円
片手鍋	18	4.6	102	1×12	017516	8,500円



IH対応

AC7A(玉子焼、鍋を除く)アルミキャスト製/内面:テフロン™プラチナプラス加工、リップウェーブ加工(玉子焼を除く)/外面:セラミック耐熱塗装/底面:鉄・アルミニウム溶射 はり底/蓋(鍋):強化ガラス製器具(強化の種類:全面物理強化)/取っ手、つまみ:天然木/1個箱入り

## すべての熱源に対応!

電磁調理器(IH)からガスコンロまで各種熱源にご使用いただけます。(安心のSGマーク付き)

内面は耐久性抜群!最高級のコーティング「テフロン™プラチナプラス」加工。



内面はテフロン™ブランドの新技术、最高級グレードのテフロン™加工を採用。

## アルミ-マグネシウム合金 (AC7A) 使用で軽く丈夫。\*玉子焼は除く

ステンレスの約1/3の重量の特殊合金(アルミ-マグネシウム合金)と特殊加工で軽さと丈夫さを実現!底厚をキープしながらも側面を薄くして軽量化を図りました。(当社比)

## 熱変形に強いアルミキャスト《鋳造》製。

全面均一加熱で美味しく調理出来ます。

ロングライフに使い続けられてきた自社ブランドの再来。

品種	サイズ (cm)	底厚 (mm)	高さ (mm)	入数	JANCD	本体価格
フライパン	20	3.0	58	1×12	024705	3,800円
	22	3.0	58	1×12	024712	4,000円
	24	3.0	60	1×12	024729	4,300円
	26	3.0	62	1×12	024736	4,500円
	28	3.0	65	1×12	024743	5,000円
	30	3.0	68	1×8	024750	5,800円
いため鍋	30	3.0	85	1×8	024767	6,800円
ディープパン	22	3.0	70	1×12	024774	4,200円
玉子焼	13×19	3.0	38	1×12	024781	4,800円



AC7A(玉子焼を除く)アルミキャスト製/内面:Teflon™ Profile(クロコダイヤルブラック)/外面:サテン仕上げ/取っ手:天然木

## アルミ-マグネシウム合金 (A7CA) 使用で強く、軽く、扱いやすい。\*玉子焼は除く

### 新設計のフランジ

傾斜15度のフランジは、調理したものを移しやすくキレをよくするためのこだわりの形状。変形にも強い。

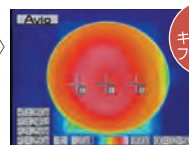


熱変形に強く高品質、アルミキャスト《鋳造》製厚手調理器。

アルミキャスト《鋳造》製品は、溶解状態のアルミが金型へ鋳造され自然硬化する過程で独特な結晶組織を形成します。熱ムラのない全面均一加熱でおいしく調理します。

熱伝導測定  
ガス火による  
加熱試験

熱保有力が大きく、熱を均一に伝えるので素材の芯まで熱を浸透させます。



その他の多層フライパン

# Wu Wen PAN+

ウー・ウェンが毎日の料理の中から考えた台所アイテム。

本格的な蒸し料理から炒めもの、揚げもの、焼きものなど、いろいろな料理を楽しむウー・ウェンパン。何度もテストを重ね、私が満足でき、皆様に自信をもってお奨めできる商品です。



**Wu Wen** ウー・ウェン  
中国・北京生まれ。1990年来日。東京と北京で主催する料理教室のほか、テレビや雑誌、書籍などで幅広く活躍。料理以外に中国の文化なども紹介し、日中交流の架け橋となるべく日々奔走中。素材の組み合わせも味付けもシンプルに、「体にやさしく」がモットー。

## Wu Wen PAN+

蒸し料理から炒め物までウー・ウェンが考えた「蒸炒鍋」。



1台  
7役



### ウー・ウェンパン+ IH対応

品番	サイズ (cm)	底厚 (mm)	高さ (mm)	容量 (ℓ)	入数	JANCD	本体価格
WPL24IH	24	4.7	77	2.6	1×6	040125	13,000円
WPL28IH	28	4.7	85	3.9	1×6	040132	15,000円

### ウー・ウェンパン+ IH対応 (本体のみ)

品番	入数	JANCD	本体価格
WPL24IH 用	1×12	040163	9,000円
WPL28IH 用	1×12	040170	10,000円



IH対応 / AC7A アルミキャスト製 / 内面:テフロン™プラチナプラス加工 / 外面:セラミック耐熱塗装 / 底面:鉄・アルミニウム溶射 はり底 / 取っ手:天然木 / 取っ手金具:ふっ素樹脂塗膜加工 / 蓋、トレー:アルミニウム合金 (アルマイト加工) / スチームコントローラー:フェノール樹脂 / 1個箱入り

### ウー・ウェンパン+ ガス火用

品番	サイズ (cm)	底厚 (mm)	高さ (mm)	容量 (ℓ)	入数	JANCD	本体価格
WPL24	24	3.0	75	2.6	1×6	040101	10,000円
WPL28	28	3.0	83	3.9	1×6	040118	12,000円

### ウー・ウェンパン+ ガス用 (本体のみ)

品番	入数	JANCD	本体価格
WPL24 用	1×12	040149	6,000円
WPL28 用	1×12	040156	7,000円



AC7A アルミキャスト製 / 内面:テフロン™プラチナプラス加工 / 外面、取っ手金具:ふっ素樹脂塗膜加工 / 取っ手:天然木 / 蓋、トレー:アルミニウム合金 (アルマイト加工) / スチームコントローラー:フェノール樹脂 / 1個箱入り

## 「籠屉紙」



### ウー・ウェンパン専用の蒸し紙。

品番	サイズ (cm)	入数	JANCD	本体価格	日本
WPP24	24用	200	705710	480円	両面シリコン樹脂加工耐油紙 20枚入り
WPP28	28用	200	705727	500円	

## ジャーレン 炸 鏈



湯通しや油通しを手際よく。

品番	サイズ (cm)	入数	JANCD	本体価格
WJ15	15	6×10	705703	2,500円

中国 ステンレス鋼





# Wu Wen's ONE

お椀ひとつぶんの「いただきます」をつくれます。



## Wu Wen ONE'S PAN

1人分のおかずにも、1~2人前の料理に丁度いいサイズ。



IH対応

ガス火用



ガラス蓋(別売)

### ウー・ウェン ワンズパン IH対応

品番	サイズ (cm)	底厚 (mm)	高さ (mm)	重量 (g)	入数	JANCD	本体価格
WO22IH	22	2.6	78	810	1×8	705826	7,800円



IH対応 / 全面2層クラッド(外側:ステンレス鋼 / 内側:アルミニウム合金) / 内面:Teflon™ Profile(クロコダイブブラック) / 外面:サテン仕上げ / 取っ手:ステンレス鋼 / 1個箱入り

### ウー・ウェン ワンズパン ガス火用 シルクグレー

品番	サイズ (cm)	底厚 (mm)	高さ (mm)	重量 (g)	入数	JANCD	本体価格
WO22	22	3.0	78	540	1×8	705819	6,500円



アルミニウム合金 / 内面:Teflon™ Profile(クロコダイブブラック) / 外面:耐熱塗装 / 取っ手:ステンレス鋼 / 1個箱入り

### ウー・ウェン ワンズパン ガラス蓋

品番	サイズ (cm)	重量 (g)	入数	JANCD	本体価格
WO22G	22	450	1×8	705833	2,500円



強化ガラス製器具(強化の種類:全面物理強化) / つまみ:ステンレス鋼 / 1個箱入り



フライパンの先端が高くなっている設計で、たっぷりの野菜を炒めてもこぼれにくい。



サイズのぴったりなガラス蓋を揃えておくと、料理の幅はぐんと広がる。



先端部に油を溜めることで、中華鍋のように少ない油で揚げることもできる。

## Wu Wen ONE'S POT

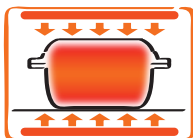
トースター専用ごはん釜。  
1合分のごはんがオーブントースターで簡単に炊けます。



### トースターで炊飯、おいしい3つの理由

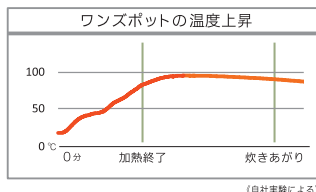
#### ①究極の全面均一加熱

360度全面から加熱できるトースターを熱源に採用。かまど炊きを越えた理想的な炊飯が実現しました。0.5合~1合のごはんが、美味しく炊きあげられます。



#### ②タイマー省エネ調理

トースターのタイマーをセットするだけ。とっても簡単なのに実は省エネ調理。短時間でトースター庫内温度が200度以上に上昇するトースター炊飯は、直火とは違い加熱終了後もごはん釜が熱を吸熱しながら調理を続けています。



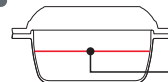
#### ③火を使わず安心

トースター炊飯は、タイマーをセットするだけで火力調整なし。吹きこぼれなしの手間いらず。



### ウー・ウェン ワンズポット

品番	カラー	サイズ (cm)	底厚 (mm)	高さ (mm)	容量 (ℓ)	入数	JANCD	本体価格
WO14BO	ビターオレンジ	14	3.5	58	0.6	1×16	705840	6,800円
WO14BG	ビターグリーン	14	3.5	58	0.6	1×16	705857	6,800円



本体内側には、水位目安線(白米+1合分量)がついています。

アルミキャスト製 / 内面:ふっ素樹脂塗膜加工 / 外面:耐熱塗装 / 1個箱入り / シリコンミトン付き

フライパン

鍋

卓上鍋

機能鍋

ケトル

調理小物

卓上小物



アルミ-マグネシウム合金(AC7A)使用で強く、軽く、扱いやすい。※玉子焼は除く

ステンレスの約1/3の重量の特殊合金と特殊加工で底厚をキープしたまま側面を薄くして軽量化。アルミ-マグネシウム合金はケイ素合金よりも強度が高く、耐久性に優れています。



アルミ-マグネシウム合金使用で強く、軽く、扱いやすい。内面はダブルウェーブ加工。

品種	サイズ(cm)	底厚(mm)	高さ(mm)	入数	JANCD	本体価格
フライパン	22	4.7	60	3×4	007807	5,800円
	24	4.7	62	3×4	007814	6,000円
	26	4.7	65	3×4	007821	6,200円
	28	4.7	67	3×4	007838	6,800円
いため鍋	30	4.7	88	3×4	007845	7,800円
玉子焼	16×18	4.6	38	3×8	007852	6,200円



IH対応/AC7A(玉子焼を除く)アルミキャスト製/内面:テフロン™プラチナ加工/ダブルウェーブ加工(玉子焼を除く)/外面:セラミック耐熱塗装/底面:鉄・アルミニウム溶射 はり底  
取っ手:フェノール樹脂

優れた耐久性「テフロン™プラチナ」加工。

内面は、高密度3層ふっ素樹脂加工でこびりつきにくく、汚れ落としが簡単。金属ヘラも使えます。



熱変形に強いアルミキャスト《 casting 》製。

内面はダブルウェーブ加工。

少ない油でも全面に広がりやすい。

## IH カルバ



電磁調理器対応。

高出力型200V、100Vの電磁調理器にも対応しています。電磁調理器(IH)からガスコンロまで各種熱源にご使用いただけます。

すべての熱源に対応!

品種	サイズ(cm)	底厚(mm)	高さ(mm)	入数	JANCD	本体価格
フライパン	20	3.4	57	3×4	005803	4,500円
	26	3.4	63	3×4	005810	5,200円
	28	3.4	66	3×4	005827	5,800円
いため鍋	30	3.4	86	3×4	005834	6,500円
玉子焼	13×19	5.1	41	3×4	005841	5,800円



IH対応  
アルミキャスト製  
内面:テフロン™プラチナ加工  
外面:セラミック耐熱塗装  
底面:鉄・アルミニウム溶射 はり底  
取っ手:天然木

優れた耐久性「テフロン™プラチナ」加工。

熱変形に強いアルミキャスト《 casting 》製。

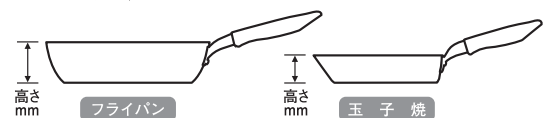
全面均一加熱で美味しく調理出来ます。

クッキングヒータ用調理器具の安全保険加入製品



SGマーク制度は、調理器具の欠陥によって発生した人身事故に対する補償制度です。このマークは製品安全協会が安全な製品として定めた基準に適合した製品に表示されます。

■ 高さの寸法表記について





# IH High Cast IHハイキャスト



すべての熱源に対応!

品種	サイズ (cm)	底厚 (mm)	高さ (mm)	入数	JANCD	本体価格
フライパン	18	4.5	44	3×8	009160	4,500円
	20	4.5	51	3×4	009740	4,800円
	22	4.5	51	3×4	009108	5,000円
	24	4.5	52	3×4	009115	5,300円
	26	5.0	54	3×4	009122	5,500円
	28	4.5	66	3×4	009139	6,500円
いため鍋	30	4.5	86	3×4	009153	7,500円
玉子焼	16×18	4.6	37	3×8	009146	5,500円



IH対応  
アルミキャスト製  
内面:テフロン™プラチナ加工  
外面:ミラー仕上げ、セラミック耐熱塗装(底)  
底面:鉄・アルミニウム溶射 はり底  
取っ手:フェノール樹脂

フライパン

鍋

卓上鍋

機能鍋

ケトル

調理小物

卓上小物

# IH High Cast (Gourmet type) IHハイキャスト グルメタイプ



調理しやすい深型設計。

品種	サイズ (cm)	底厚 (mm)	高さ (mm)	入数	JANCD	本体価格
フライパン	20	4.5	59	1×12	010609	6,000円
	24	4.5	62	1×12	010616	6,500円
	26	4.5	64	1×12	010623	7,000円
ディープパン	26	4.5	82	1×12	010630	8,000円
玉子焼	16×18	4.6	37	1×20	010647	6,500円



IH対応  
アルミキャスト製  
内面:テフロン™プラチナ加工  
外面:ミラー仕上げ、セラミック耐熱塗装(底)  
底面:鉄・アルミニウム溶射 はり底  
取っ手:フェノール樹脂  
1個箱入り

# Plateado プラテアド

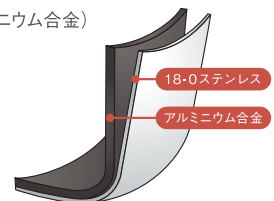


IHの熱伝導性の良さと、お料理の熱の伝わりが良い2層クラッド材を使用。全面2層構造で、ムラなく加熱、熱変形にも強い。

品種	サイズ (cm)	底厚 (mm)	高さ (mm)	入数	JANCD	本体価格
フライパン	20	2.6	50	5×4	702405	4,300円
	24	2.6	53	5×2	702412	4,800円
	26	2.6	58	5×2	702429	5,000円
いため鍋	28	2.6	72	5×2	702436	6,000円
深型フライパン	20	2.6	62	5×4	702450	4,500円
玉子焼	14×19	2.6	39	5×4	702443	4,500円



IH対応  
全面2層クラッド(外側 ステンレス鋼/内側 アルミニウム合金)  
内面:テフロン™プラチナ加工  
外面:研磨仕上げ  
取っ手:フェノール樹脂



※本体断面イメージ

# SenLen Cast Pro

センレンキャストプロ



センレンキャストの軽さはそのままに、内面はテフロン™ブランドの最新技術を採用!

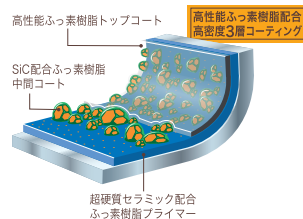
品種	サイズ (cm)	底厚 (mm)	高さ (mm)	入数	JANCD	本体価格
フライパン	20	3.0	59	6×2	012603	4,000円
	24	3.0	61	6×2	012610	4,300円
	26	3.0	62	6×2	012627	4,500円
	28	3.0	65	6×2	012634	5,200円
	30	3.0	68	4×2	012641	6,000円
いため鍋	30	3.0	85	4×2	012658	6,500円
深型フライパン	22	3.0	73	6×2	012665	4,300円
	24	3.0	78	6×2	012672	4,600円
	26	3.0	82	6×2	012689	5,000円
玉子焼	13×19	3.0	38	6×2	012696	5,000円

**GAS** **軽量** **CAST** **日本** AC7A(玉子焼を除く) アルミキャスト製  
内面:Teflon™ Profile加工(クロコダイヤルブラック)  
外面:ミラー仕上げ  
取っ手:天然木

アルミ-マグネシウム合金 (AC7A) 使用で、  
軽くて丈夫。 ※玉子焼を除く

内面は最高級グレードのコーティング  
「Teflon™ Profile」加工

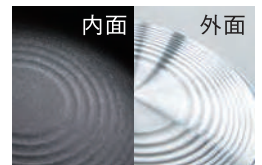
見た目が美しく上品な凹凸と高性能  
ふっ素樹脂トップコートが汚れをつき  
にくくし、ダイヤモンドとほぼ同等の硬  
度を持つシリコンカーバイトと特殊な  
表面形状がフライパン表面をキズか  
ら守ります。



熱変形に強いアルミキャスト《 casting 》製。  
全面均一加熱で美味しく調理出来ます。

熱伝導性に優れた  
リップルウェーブ加工。

内面・外面のリップルウェーブ加工  
で、熱効率を高めます。



# SenLen

センレンキャスト



全16サイズの豊富なバリエーション。  
アルミ-マグネシウム合金使用で軽くて丈夫。 ※玉子焼を除く

品種	サイズ (cm)	底厚 (mm)	高さ (mm)	入数	JANCD	本体価格
フライパン	18	3.0	43	10×2	011316	3,500円
	20	3.0	59	10×2	011200	3,800円
	22	3.0	59	10×2	011323	4,000円
	24	3.0	61	10×2	011217	4,100円
	26	3.0	63	10×2	011224	4,500円
	28	3.0	66	8×2	011231	5,200円
	30	3.0	68	8×2	011248	6,000円
	33	3.0	70	6×2	011309	7,500円
いため鍋	36	3.0	70	6×2	011255	9,200円
	30	3.0	85	8×2	011262	6,000円
深型フライパン	32	3.0	88	8×2	011279	7,000円
	22	3.0	73	10×2	011330	4,200円
	24	3.0	78	10×2	011347	4,500円
玉子焼	26	3.0	81	10×2	011286	5,000円
	13×19	3.0	37	8×3	011293	5,000円
	21×20	3.0	39	8×2	011354	5,800円

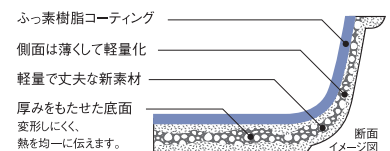
**GAS** **軽量** **CAST** **日本** AC7A(玉子焼を除く) アルミキャスト製  
内面:Teflon™ プラチナプラス加工  
リップルウェーブ加工(玉子焼を除く)  
外面:ミラー仕上げ  
取っ手:天然木

内面は耐久性抜群! 最高級のコーティング。  
「テフロン™ プラチナプラス」加工。

## 強いアルミ

[ アルミ-マグネシウム合金 (AC7A) ]

アルミ-マグネシウム合金 (AL-Mg合金/AC7A) は、ケイ素合金 (AL-Si系合金) よりも強度が高く変形しにくく、耐久性に優れたアルミ合金です。  
AL-Mg合金軽量形状のフライパンは、永久変形量が当社従来製品と比較して1/9と小さく、強度が向上しています。(富山県工業技術センター フライパンの荷重試験結果より)



# Regalo レガロ



プロユースに近づけたシンプルシェイプのハンドル。

品種	サイズ (cm)	底厚 (mm)	高さ (mm)	入数	JANCD	本体価格
フライパン	20	3.0	58	6×2	004509	3,800円
	24	3.0	60	6×2	004516	4,200円
	26	3.0	62	6×2	004523	4,500円
	28	3.3	65	6×2	004530	5,200円
いため鍋	30	3.5	85	6×2	004547	6,000円
玉子焼	13×19	3.0	38	6×4	004554	5,000円

**GAS** **CAST** **日本** アルミキャスト製  
内面:テフロン™プラチナ加工  
外面:耐熱塗装  
取っ手:フェノール樹脂



# CastStyle

キャストスタイルライト *Light*



側面を薄くして軽量化し、使いやすさを追求しました。

品種	サイズ (cm)	底厚 (mm)	高さ (mm)	入数	JANCD	本体価格
フライパン	20	3.0	60	6×2	034704	3,200円
	22	3.0	60	6×2	034711	3,400円
	24	3.0	60	6×2	034728	3,600円
	26	3.0	62	6×2	034735	3,800円
	28	3.0	64	6×2	034742	4,500円
	30	3.0	65	4×2	034759	5,500円
	32	3.0	65	4×2	034766	6,500円
いため鍋	28	3.0	79	6×2	034773	4,800円
	30	3.0	83	4×2	034780	5,500円
深型フライパン	22	3.0	70	6×2	034797	3,800円
	24	3.0	75	6×2	034803	4,000円
	26	3.0	81	6×2	034810	4,300円
玉子焼	13×19	3.0	38	6×2	034827	4,000円
	20×21	3.0	40	6×2	034834	5,500円

**GAS** **軽量** **CAST** **日本** アルミキャスト製/内面:テフロン™プラチナ加工/外面:ミラー仕上げ/取っ手:天然木

# 業務用マイスター



S-ALマイスター

S-HCマイスター

## S-ALマイスター

品種	サイズ (cm)	底厚 (mm)	高さ (mm)	入数	JANCD	本体価格
フライパン	18	3.3	45	2×8	626008	4,400円
	21	3.3	51	2×6	626015	5,000円
	24	3.3	57	2×6	626022	5,300円
	27	3.3	61	2×6	626039	6,500円
	30	3.5	66	2×4	626046	7,500円
	33	4.0	70	2×4	626053	9,600円
	36	4.0	74	2×4	626060	14,000円

**GAS** **CAST** **日本** アルミキャスト製/サテン仕上げ/取っ手:アルミニウム合金

## S-HCマイスター

品種	サイズ (cm)	底厚 (mm)	高さ (mm)	入数	JANCD	本体価格
フライパン	18	3.3	45	2×8	627005	5,600円
	21	3.3	51	2×6	627012	6,800円
	24	3.3	57	2×6	627029	8,200円
	27	3.3	61	2×6	627036	8,900円
	30	3.5	66	2×4	627043	12,000円
	33	4.0	70	2×4	627050	13,600円
	36	4.0	74	2×4	627067	22,000円

**GAS** **CAST** **日本** アルミキャスト製/内面:テフロン™プラチナ加工/外面:サテン仕上げ/取っ手:アルミニウム合金



内面はテフロン™ブランドの新技术、最高級グレードのテフロン™加工を採用。

品種	サイズ (cm)	底厚 (mm)	高さ (mm)	入数	JANCD	本体価格
フライパン	20	3.1	48	10	534808	3,400円
	26	3.1	59	10	534815	3,800円
	28	3.1	60	10	534822	4,600円
いため鍋	28	3.1	71	10	534839	4,800円
深型フライパン	22	3.1	69	10	534846	3,600円
	24	3.1	76	10	534853	3,800円
玉子焼	13×18	3.1	35	10	534860	3,600円

**IH** **プレス** **韓国**

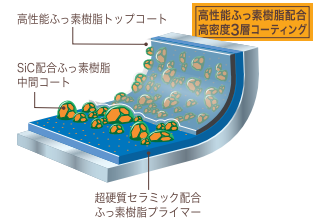
IH対応  
 アルミニウム合金  
 内面:Teflon™ Profile(シャークブルー)  
 外面:耐熱塗装  
 底面:ステンレス板圧着  
 取っ手:フェノール樹脂

## すべての熱源に対応!

高出力型200V、100Vの電磁調理器にも対応しています。電磁調理器(IH)からガスコンロまで各種熱源にご使用いただけます。

## 内面は最高級グレードのコーティング「Teflon™ Profile」加工

見た目が美しく上品な凹凸と高性能ふっ素樹脂トップコートが汚れをつきにくくし、ダイヤモンドとほぼ同等の硬度を持つシリコンカーバイトと特殊な表面形状がフライパン表面をキズから守ります。



# Lila

IHライラ



内・外面ダイヤモンドコートでお手入れしやすい。

品種	サイズ (cm)	底厚 (mm)	高さ (mm)	入数	JANCD	本体価格
フライパン	22	3.5	59	1×10	4705	3,500円
	24	3.5	62	1×10	4712	4,200円
	26	3.5	64	1×10	4729	4,500円
	28	3.5	67	1×10	4736	5,000円
いため鍋	30	3.5	86	1×10	4743	5,800円
玉子焼	13×18	3.0	39	1×10	4750	3,000円

この商品のJANコード上9桁は [45-7131346](#) です

**IH** **CAST** **中国**

IH対応  
 アルミキャスト製  
 内面:ふっ素樹脂塗膜加工(ダイヤモンドコート)  
 外面:ふっ素樹脂塗膜加工(ダイヤモンドコート)  
 底面:ステンレス板圧着  
 取っ手:フェノール樹脂  
 1個箱入り

## 熱変形に強いアルミキャスト《 casting 》製。

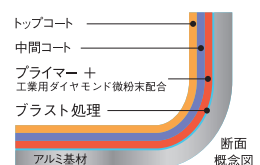
全面均一加熱で美味しく調理出来ます。

## すべての熱源に対応!

高出力型200V、100Vの電磁調理器にも対応しています。電磁調理器(IH)からガスコンロまで各種熱源にご使用いただけます。

## ダイヤモンドコートとは

ダイヤモンドコートとは人体に無害な人工ダイヤモンドを最新技術でナノレベルに粉碎し、ふっ素樹脂に配合してコーティングしたものです。



# エクセライト Excelight



## 驚きの強さ! 高密度6層構造の内面加工。

内面はこびりつきにくさが長持ちするハイパーグラニートコート。密着力の高い高密度6層構造のふっ素樹脂加工なので耐摩耗性、非粘着性、耐食性、耐久性に優れ、こびりつきにくさが長持ちします。

6つ星の耐久性!ハイパーグラニートコート。

品種	サイズ (cm)	底厚 (mm)	高さ (mm)	入数	JANCD	本体価格
フライパン	24	2.7	59	10	6501	2,800円
	26	2.7	61	10	6518	3,000円
	28	2.7	63	10	6525	3,400円
いため鍋	28	2.7	80	10	6532	3,700円
ディープパン	20	2.7	71	10	6549	2,700円
玉子焼	13×18	2.7	38	10	6556	2,800円

**IH** 軽量 プレス 韓国

IH対応  
アルミニウム合金  
内面:ふっ素樹脂塗膜加工(ハイパーグラニートコート)  
外面:耐熱塗装  
底面:ステンレス板圧着  
取っ手:フェノール樹脂  
取っ手金具:ふっ素樹脂塗膜加工

アルミニウム製で熱伝導性に優れ、軽量タイプで使いやすい。

## あらゆる熱源に対応

高出力200V、100Vの電磁調理器(IH)にも対応しています。電磁調理器からガスコンロまで各種熱源にご使用いただけます。

# エクセライト Excelight Silver



余分な油を切りやすい凹凸形状で、おいしそうな焼き目が簡単につけられます。

こんがり焼き目で絶品に!  
ハイパーグラニートコートのグリルパン。

品種	サイズ (cm)	底厚 (mm)	高さ (mm)	入数	JANCD	本体価格
グリルパン	26	2.9	56	10	6655	3,400円
	28	2.9	57	10	6662	3,700円

**IH** 軽量 プレス 韓国

IH対応  
アルミニウム合金  
内面:ふっ素樹脂塗膜加工(ハイパーグラニートコート)  
外面:耐熱塗装  
底面:ステンレス板圧着  
取っ手:フェノール樹脂  
取っ手金具:ふっ素樹脂塗膜加工



フライパン

鍋

卓上鍋

機能鍋

ケトル

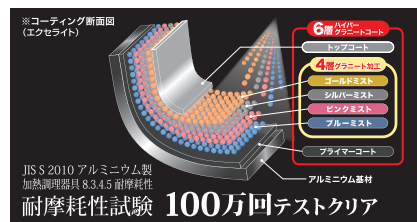
調理小物

卓上小物



## ハイパーグラニートコートとは

細かいミスト状粒子のコーティングで密着力が高く、6層構造にすることで耐食性・耐久性を向上させたふっ素樹脂加工です。耐摩耗性はもちろん、非粘着性にも優れ、こびりつきにくさが長持ちします。



# DEMI PRO FAMILY

デミプロファミリー  
simple and compact kitchenware



お家でシェフ気分♪デミプロシリーズに  
IHでも使えるデミプロファミリーが登場!

品種	サイズ (cm)	底厚 (mm)	高さ (mm)	入数	JANCD	本体価格
スープポット	19.5	3.0	100	10×2	7805	3,000円
キャセロール	18	3.0	54	10×2	7829	2,300円
	20	3.0	55	10×2	7836	2,500円
	24	3.0	70	10×2	7843	3,200円
パエリアパン	20	3.5	48	10×2	7911	2,500円
	26	3.5	51	10×2	7904	3,400円
ソースパン	18	3.0	97	10×2	7812	2,800円
ユキヒラ	16	3.1	70	10×2	7881	2,350円
	18	3.1	74	10×2	7898	2,500円
スキレット	17	3.1	26	10×2	7850	1,900円
フライパン	18	3.1	39	10×2	7867	2,200円
	20	3.5	48	10×2	7874	2,500円



IH対応／アルミニウム合金／内面:ふっ素樹脂塗膜加工／  
外面:サテン仕上げ／底面:ステンレス板圧着／取っ手:ステンレス鋼

## すべての熱源に対応!

高出力型200V、100Vの電磁調理器にも対応しています。電磁調理器 (IH) からガスコンロまで各種熱源にご使用いただけます。



# DEMI PRO KITCHEN

デミプロキッチン



～お家でシェフ気分～ミニシリーズのキッチンウェア。  
アウトドアにもおすすめのシンプルスタイル。

品種	サイズ (cm)	板厚 (mm)	高さ (mm)	容量 (L)	入数	JANCD	本体価格
スープポット	17.5	2.5	80	1.6	10×2	5405	2,650円
キャセロール	20	2.5	55	1.4	10×2	5429	2,200円
ソースパン	14.5	2.5	88	1.0	10×2	5412	2,600円
ユキヒラ	15	1.5	62	1.2	10×2	5450	1,600円
	18	1.8	68	1.6	10×2	5467	1,800円
フライパン	18	3.0	42	0.9	10×2	5436	2,000円
	20	3.0	49	1.4	10×2	5443	2,250円
アルミ蓋	14.5-15用	1.5	-	-	10×2	5474	750円
	16用	1.5	-	-	10×2	6815	800円
	17.5-18用	1.5	-	-	10×2	5481	850円
	19.5-20用	1.5	-	-	10×2	6808	950円
	22用	1.5	-	-	10×2	6822	1,050円
	24用	1.5	-	-	10×2	6839	1,200円
26用	1.5	-	-	10×2	6846	1,500円	



アルミニウム合金／内面(本体、蓋):ふっ素樹脂塗膜加工／  
外面:サテン仕上げ／底面:ステンレス板圧着／取っ手:ステンレス鋼／つまみ:アルミニウム合金

## 本体も蓋も、内面はふっ素コーティング。

内面はふっ素コーティングだから料理がこびりつきにくくキレイに仕上がる。後洗いもラクラク。

## ワイヤーハンドルでオーブンにも使える!

ステンレス製の丈夫なワイヤーハンドルは、オーブンにも入れられるのでいろいろなお料理に対応できます。(耐熱温度は260℃くらい)



# DEMI PRO KITCHEN -set- デミプロキッチン セット



～お家でシェフ気分～ミニシリーズのキッチンウェア  
ギフトにおすすめ。

品名	セット内容	サイズ (cm)	JANCD	入数	本体価格
ライトセット (3点)	ソースパン	14.5	6402	1×8	5,000円
	ユキヒラ	15			
	アルミ蓋	14.5-15用			
スタANDARDセット (4点)	キャセロール	20	6419	1×8	7,000円
	ユキヒラ	15			
	フライパン	20			
	アルミ蓋	20用			
バリュースセット (4点)	スープポット	17.5	6426	1×8	8,000円
	ユキヒラ	18			
	フライパン	20			
	アルミ蓋	17.5-18用			

**GAS** プレス 中国 アルミニウム合金／内面(本体、蓋):ふっ素樹脂塗膜加工／外面:サテン仕上げ／底面:ステンレス板圧着／取っ手:ステンレス鋼／つまみ:アルミニウム合金／箱入り

# IH MIGHTY IHマイティ



蓋つまみにお玉や菜箸が置ける。  
ふっ素樹脂加工の鍋でお手入れ簡単!

品種	サイズ (cm)	底厚 (mm)	高さ (mm)	容量 (ℓ)	入数	JANCD	本体価格
両手鍋	18	2.7	91	2.2	1×12	6709	2,000円
	20	2.7	101	3.1	1×12	6716	2,200円
	22	2.7	111	4.1	1×12	6723	2,400円
	24	2.7	111	4.8	1×6	6730	2,800円
	26	2.7	115	5.9	1×6	6747	3,200円
片手鍋	16	2.7	82	1.6	1×12	6754	1,500円
	18	2.7	91	2.2	1×12	6761	1,800円
深型両手鍋	20	2.9	161	5.0	1×6	6778	3,000円
ガラス蓋付 深型フライパン	20	2.7	71	-	1×12	7515	2,100円
	24	2.7	71	-	1×6	7522	2,500円

**IH** プレス 中国 IH対応／アルミニウム合金／内面:ふっ素樹脂塗膜加工／外面:耐熱塗装／底面:ステンレス板圧着／蓋:強化ガラス製器具(強化の種類:全面物理強化)／取っ手、つまみ:フェノール樹脂／1個箱入り

# MIGHTY DIAMOND マイティ・ダイヤモンド



ダイヤモンドコートでお手入れ簡単!  
オールマイティに使える深型タイプが充実!

品種	サイズ (cm)	底厚 (mm)	高さ (mm)	入数	JANCD	本体価格
フライパン	26	2.7	55	10	7607	2,000円
	28	2.7	60	10	7614	2,400円
ディープパン	20	2.7	70	10	7621	1,700円
	22	2.7	70	10	7638	1,800円
	24	2.7	70	10	7645	2,000円
	26	2.7	70	10	7652	2,400円
玉子焼	13×18	2.7	31	10	7669	1,500円

**IH** プレス 中国 IH対応  
アルミニウム合金  
内面:ふっ素樹脂塗膜加工(ダイヤモンドコート)  
外面:耐熱塗装  
底面:ステンレス板圧着  
取っ手:フェノール樹脂

フライパン  
鍋  
卓上鍋  
機能鍋  
ケトル  
調理小物  
卓上小物

# MarbleFriend マーブルフレンド



内面も外面もマーブル加工でお手入れ簡単!

品種	サイズ (cm)	底厚 (mm)	高さ (mm)	入数	JANCD	本体価格
フライパン	20	2.9	47	10×2	4309	2,300円
	24	2.9	57	10×2	4316	2,700円
	26	2.9	57	10×2	4323	3,000円
いため鍋	28	2.9	80	10×2	4330	3,500円
玉子焼	15×18	2.9	35	10×2	4347	2,500円
	20×21	2.9	39	10×2	4354	3,300円

**IH** プレス 中国

IH対応  
 アルミニウム合金  
 内面:3層ふっ素樹脂塗膜+マーブル加工  
 外面:2層ふっ素樹脂塗膜+マーブル加工  
 底面:ステンレス板圧着  
 取っ手:フェノール樹脂



# Diamond MALIESE ダイヤモンドマリーゼ



ダイヤモンドコートで、キズに強くお手入れ簡単!

品種	サイズ (cm)	底厚 (mm)	高さ (mm)	入数	JANCD	本体価格
フライパン	26	2.9	57	10×2	4408	2,800円
	28	2.9	63	10×2	4415	3,300円
いため鍋	20	2.9	67	10×2	4422	2,200円
ディープパン	24	2.9	68	10×2	4439	2,800円
玉子焼	13×18	2.9	35	10×2	4446	2,200円

**IH** プレス 中国

IH対応  
 アルミニウム合金  
 内面:ふっ素樹脂塗膜加工(ダイヤモンドコート)  
 外面:耐熱塗装  
 底面:ステンレス板圧着  
 取っ手:フェノール樹脂



# DIAMOND SUNLIGHT ダイヤモンドサンライト



ダイヤモンドコートでお手入れ簡単!

品種	サイズ (cm)	底厚 (mm)	高さ (mm)	入数	JANCD	本体価格
フライパン	26	2.5	58	10	7102	1,900円
	28	2.5	58	10	7119	2,200円
ディープパン	20	2.5	69	10	7133	1,600円
	22	2.5	72	10	7140	1,700円
	24	2.5	76	10	7157	1,800円
玉子焼	13×18	2.5	35	10	7164	1,400円

**IH** プレス 中国

IH対応  
 アルミニウム合金  
 内面:ふっ素樹脂塗膜加工(ダイヤモンドコート)  
 外面:耐熱塗装  
 底面:ステンレス板圧着  
 取っ手:フェノール樹脂



# KALMIA カルミア



強さと軽さを同時に兼ね備え、調理しやすい深さ。

品種	サイズ (cm)	底厚 (mm)	高さ (mm)	入数	JANCD	本体価格
フライパン	24	2.0	52	10×2	552505	2,500円
	26	2.0	57	10×2	552512	2,700円
	28	2.0	58	10×2	552529	3,000円
	30	2.0	56	10×2	552536	3,200円
いため鍋	30	2.0	79	10×2	552543	3,300円
玉子焼	13×18	2.6	35	10×2	552550	2,200円

**GAS** 軽量 プレス 中国

アルミニウム合金  
内面:テフロン®クラシック加工  
外面:耐熱塗装  
取っ手:フェノール樹脂

## タテ型ハンドルの 小さめフライパン



意外に?! 使いやすい! 縦型タイプのハンドルフライパン。

品種	サイズ (cm)	底厚 (mm)	高さ (mm)	入数	JANCD	本体価格
フライパン	18	3.3	38	10×2	532507	2,500円
	20	3.3	47	10×2	532514	2,800円
	22	3.3	47	10×2	532521	3,200円
(深型)ガラス蓋付	18	3.3	55	8×2	532538	3,800円

**IH** プレス 中国

IH対応  
アルミニウム合金  
内面:テフロン®セレクト加工  
外面:耐熱塗装  
底面:ステンレス板圧着  
取っ手:フェノール樹脂  
蓋(深型18cm):強化ガラス製器具  
(強化の種類:全面物理強化)



## まとめて焼ける ビッグパン32cm



IH対応 まとめて調理できる大型サイズのフライパン。

品種	サイズ (cm)	底厚 (mm)	高さ (mm)	入数	JANCD	本体価格
フライパン	32	3.0	64	5×2	3913	4,500円

この商品のJANコード上9桁は [45-7131346](#) です

**IH** プレス 中国

IH対応  
アルミニウム合金  
内面:ふっ素樹脂塗膜加工+マーブル加工  
外面:ふっ素樹脂塗膜加工+マーブル加工  
底面:ステンレス板圧着  
取っ手:天然木



JANコード上7桁は [49-77449](#) です

フライパン

鍋

卓上鍋

機能鍋

ケトル

調理小物

卓上小物

## 鉄志向 美食の達人



強火で素早く調理! 丈夫な鉄製物フライパン!!

品種	サイズ (cm)	底厚 (mm)	高さ (mm)	入数	JANCD	本体価格
フライパン	24	2.0	46	1×8	783909	7,000円
	26	2.0	48	1×8	783916	8,000円
深型フライパン	20	2.0	72	1×8	783923	7,500円



IH対応/鉄製物/取っ手:天然木  
レシピ付/1個箱入り



美食の達人  
レシピ付



しょうゆの牛肉巻き



ほたてのバター焼き



あんかけ焼きそば

## 鉄志向 味達人



強火で一気に炒めたり、肉などに焼き目を入れる調理などに最適です。

品種	サイズ (cm)	底厚 (mm)	高さ (mm)	入数	JANCD	本体価格
フライパン	26	1.2	51	10	703006	2,800円
	20	1.2	62	10	703020	2,500円
いため鍋	28	1.2	75	10	703037	3,100円
	30	1.2	81	10	703068	3,800円
玉子焼	9×15	1.6	25	10	703044	2,000円
	14×18	1.6	30	10	703051	2,300円



IH対応  
鉄プレス  
取っ手:天然木

## 料理の達人 中華鍋 北京鍋

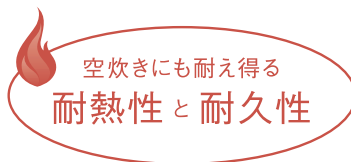


炒め物、焼き物がシャキッとジューシーに仕上がります。

品種	サイズ (cm)	底厚 (mm)	高さ (mm)	容量 (ℓ)	入数	JANCD	本体価格
北京鍋	30	1.2	89	4.7	5×2	578406	4,000円
	33	1.2	99	6.2	5×2	578413	4,600円
	36	1.2	111	8.5	5×2	578420	5,200円
中華鍋	30	1.2	89	4.7	5×2	578437	3,000円
	33	1.2	99	6.2	5×2	578444	3,500円
	36	1.2	111	8.5	5×2	578451	4,200円



IH対応  
鉄プレス  
取っ手:鉄



### 鉄の優れた 4つの特徴

#### 1 優れた耐熱性

鉄製品の良さは、何と言っても1500℃以上という融点の高さ(アルミは660℃)。空炊きにも耐え得るこの耐熱性は、油料理の出来栄を決定的にします。

#### 2 優れた保温力

熱まわりは、アルミ・銅より遅いが、一旦熱を溜め込むと簡単には逃しません。アルミ鍋と比較しても、熱が冷めるまでに1.5倍もの時間を要します。

#### 3 油なじみが良い

#### 4 温度にムラがない



# リブロン圧力鍋

硬いものも、  
アツという間に柔らか調理。

リブロン圧力鍋は、  
煮る、蒸す、ゆでる、炊くという料理に  
加圧をこなす万能鍋です。  
短時間でおいしく仕上げるのでとても経済的。  
使いこなすほど  
料理のレパートリーが広がり、  
毎日のおかず作りが  
ぐんとラクになります。



## リブロン圧力鍋 3つの特色

### 調理時間を大幅に短縮。

高温高压で調理することにより、普通の鍋に  
くらべて調理時間が大幅に短縮できます。時間のかかる煮込  
み料理もアツという間によりおいしくでき上がります。



### 光熱費も節約できて経済的。

一度圧力がかかってしまえば弱火で充分。  
火を止めてからの余熱で調理しますので、光熱費も大幅に  
節約できます。



### 硬い素材が柔らかくおいしく。

すね肉や魚の骨など硬い素材でも素早く  
柔らかく調理します。体によいものをおいしく、健康的な食事  
づくりに大活躍。



PSCマーク「消費生活用製品安全法」  
P:Product(製品)、S:Safety(安全)、C:Consumer(消費者)

栄養たっぷり! 短時間でおいしいエコクッキング。



### IH リブロン 圧力鍋

品種	サイズ (ℓ)	底厚 (mm)	高さ (mm)	最大炊量	入数	JANCD	本体価格
片手式	2.8	5.6	114	4合	1×6	302759	20,000円
	4.5	6.1	135	8合	1×4	302766	25,000円



IH対応/AC7A アルミキャスト製/硬質アルマイト加工、セラミック耐熱塗装(底)/底  
面:鉄・アルミニウム溶射 はり底/取っ手:フェノール樹脂/蓋:アルミキャスト製(4.5L)、ア  
ルミプレス製(2.8L)/付属品:オモリ2種類、掃除棒、取扱説明書、料理本/1個箱入り



### リブロン 圧力鍋

品種	サイズ (ℓ)	底厚 (mm)	高さ (mm)	最大炊量	入数	JANCD	本体価格
片手式	2.8	4.5	113	4合	1×6	302704	18,000円
	4.5	6.0	134	8合	1×4	302711	20,000円
	5.5	6.0	163	9合	1×4	302728	22,000円



AC7A アルミキャスト製/硫酸アルマイト加工/取っ手:フェノール樹脂/蓋:アルミ  
プレス製/皿:アルミニウム合金(アルマイト加工)/付属品:オモリ2種類、掃除棒、  
取扱説明書、料理本/1個箱入り

たとえば、こんな料理に便利。



フライパン

鍋

卓上鍋

機能鍋

ケトル

調理小物

卓上小物

# DX文化鍋



アルミキャスト特厚底で、  
ごはんをふっくら炊き上げます。

品種	サイズ	底厚 (mm)	高さ (mm)	最大炊量	入数	JANCD	本体価格
両手鍋	18	3.0	103	3.5合	1×12	028116	4,500円
	20	3.0	114	4合	1×12	028123	5,500円
	22	3.0	125	5.5合	1×12	028130	6,500円
	24	3.0	138	7.7合	1×12	028147	7,000円

**GAS** **CAST** **日本**

本体、蓋:アルミキャスト製  
内面:ヘアライン仕上げ  
外面:ミラー仕上げ  
取っ手、つまみ:フェノール樹脂  
おいしいご飯の炊き方説明書付  
1個箱入り



# Sayaka

清か



高い熱伝導性で、素早く加熱。  
内面はふっ素樹脂加工でお手入れ簡単。

品種	サイズ (cm)	底厚 (mm)	高さ (mm)	容量 (ℓ)	入数	JANCD	本体価格
卓上鍋	18	3.5	78	1.8	1×12	5306	4,500円
	21	3.5	82	2.6	1×10	5313	5,000円
	24	3.5	93	3.9	1×10	5320	5,500円

この商品のJANコード上9桁は [45-7131346](#) です

**IH** **中国**

IH対応  
アルミダイカスト製  
内面:ふっ素樹脂塗膜加工  
外面:耐熱塗装  
裏面:ステンレス板圧着  
蓋:強化ガラス製器具  
(強化の種類:全面物理強化)  
つまみ:フェノール樹脂



軽くて割れない、扱いやすいアルミ製。

側面が薄いから軽くて使いやすく食材を素早く均一に加熱します。

内面はふっ素樹脂コーティング。

こびりつきにくく、汚れ落としが簡単。

キレイが長続きます。

すべての熱源に対応!

高出力型200V、100Vの電磁調理器にも対応しています。電磁調理器(IH)からガスコンロまで各種熱源にご使用いただけます。

お鍋の底が厚いから、熱変形に強くて丈夫。

厚底が熱をたっぷり蓄えて冷めにくいのでとっても経済的。



こでんぐ

## 小粋な日本の台所道具



アルミ雪平なべ



アルミ段付なべ



アルミボウル



アルミバット



やさしい金色の小さい台所道具

「小伝具〈こでんぐ〉」は

昔ながらのアルマイト加工でなつかしい佇まい。

かゆいところに手が届くにっぽんの道具は

訳あるカタチでしっかりもの。

### 素材

軽くて熱が素早く伝わるアルミは和食で大切な時短調理を可能にしたプロの料理人も選ぶ素材。

### 加工

硬くて変色しにくいアルマイト加工はアルミの表面を人工的に酸化させた日本特有の加工技術。

### 形

昔からの調理方法が今に伝わり日本人の知恵で生み出されたワケあるカタチ。

### 小伝具

品種	サイズ (cm)	板厚 (mm)	本体高さ (mm)	入数	JANCD	本体価格
雪平鍋	16	1.7	70	10	143727	2,000円
	18	1.7	80	10	143734	2,500円
段付鍋(木蓋付)	15.5	1.0	85	10	143703	3,000円
	18.5	1.7	93	10	143710	3,500円
ボウル	10	1.2	43	10×4	143604	1,000円
	12	1.2	51	10×4	143611	1,200円
	14	1.2	59	10×4	143628	1,400円
	16	1.2	67	10×4	143635	1,600円
バット	18	1.2	76	10×4	143642	1,800円
	4号	0.7	35	20	143796	1,000円
	5号	0.7	32	20	143802	800円
	6号	0.7	29	20	143741	700円
	7号	0.6	28	20	143758	600円
	8号	0.6	26	20	143765	500円

### 小伝具セット



アルミボウル ギフトボックス

品種	サイズ (cm)	入数	JANCD	本体価格
アルミボウル 梅	14・16	1×20	143819	3,000円
アルミボウル 竹	10・14・16	1×20	143826	4,000円
アルミボウル 松	10・12・14・16	1×20	143833	5,000円
アルミバット(3点セット)	6・7・8号	10	143772	1,800円
アルミバット 鶴	5・6・8号	1×20	143840	2,000円
アルミバット 亀	4号×3	1×20	143857	3,000円

**GAS** プレス しゅう酸アルマイト **日本**

アルミニウム(雪平鍋・段付鍋)、アルミニウム合金(ボウル・バット) / しゅう酸アルマイト加工 / 樋目加工(雪平鍋・段付鍋) / 取っ手:天然木(雪平鍋)、アルミニウム合金(段付鍋)

## しゅう酸アルミ脇取盆



あとと便利、持ち運びがラクで滑りにくいエンボス加工のお盆です。



昭和レトロな黄金色のお盆

品種	サイズ (cm)	入数	JANCD	本体価格
脇取盆	44	10	143789	4,500円

**プレス** しゅう酸アルマイト **日本** アルミニウム合金 / しゅう酸アルマイト加工 / エンボス加工

フライパン

鍋

卓上鍋

機能鍋

ケトル

調理小物

卓上小物

# アルスキ



外面は錆びにくくて長持ちする昔ながらのしゅう酸アルマイト加工。  
内側にふっ素コーティングしているから、お料理がこびりつきにくくて後片付けも楽々。  
トースター、オーブンの使用もOK。耐熱温度は260℃くらいまで。

軽くて扱いやすい贅沢仕様のアルミ製スキレット

品種	サイズ (cm)	板厚 (mm)	高さ (mm)	入数	JANCD	本体価格
アルスキ両手	16	2.6	35	10	145707	1,800円
	18	2.6	35	10	145714	2,000円
アルスキ片手	14	2.6	35	10	145745	1,500円

GAS プレス しゅう酸アルマイト 日本

アルミニウム合金/しゅう酸アルマイト加工/内面:テフロン®クラシック加工

## アルマイトは、表面を保護し腐食や錆に強い。

アルミは大気にさらすと表面に薄い酸化皮膜を作ります。この皮膜はアルミの表面を保護し、腐食を防ぐ働きをします。この皮膜を人工的に厚く生成したものを「アルマイト」(陽極酸化皮膜)と言います。アルマイト皮膜の厚さについては、JIS規格では6ミクロン以上と規定されていますが、耐食性に関しては厚いほど優れています。

### 表面をアルマイト仕上げにしたわけ

アルミニウムは優れた特徴を持った素材です。軽い、熱伝導率が良い、保温性に優れている、非常に錆びにくい等々。とはいえ、生地のままのアルミ鍋には悩みもあります。それは、〈水質や調理物によって鍋の内側が黒くなる場合があり、手入れが面倒なこと〉〈柔らかくてキズがつきやすいこと〉。しかし、これらの欠点は、表面にアルマイト加工を施すことにより解決できます。つまり、食材によって侵食されにくい、丈夫で大変安定した状態になります。こうして扱いが楽になったアルミニウムの調理器は、調理しやすさと扱いやすさを併せもつものになるのです。

硫酸アルマイト加工



硫酸液の電解液の中で陽極側にアルミ製品を接続し直流電気を流します。外観は、シルバー色と合金の種類及び電解時間によりパール発色。

しゅう酸アルマイト加工



しゅう酸液の電解液の中で一方の電極にアルミ製品を接続し、直流+交流の電気を流します。外観はゴールド色。

硬質アルマイト加工



通常硫酸アルマイトと比較して、膜厚が厚く硬性質があります。電解液温度を低くし、電圧・電流密度を高く、電解時間を通常の約2倍かけることにより、膜厚が厚く、また、孔の数が少なくなるため、耐磨耗性や硬さ、耐食性がUPします。色調は灰色から黒っぽい色になります。

硫酸アルマイト



銀白色

しゅう酸アルマイト



黄金色

硬質アルマイト

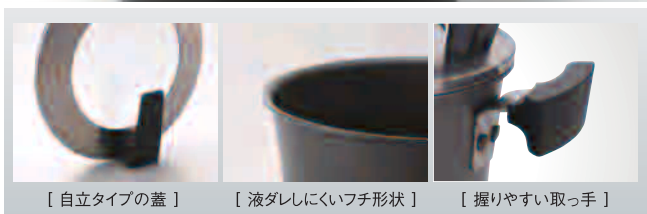


灰色

同じ膜厚の場合はしゅう酸アルマイトの方が耐食性は3倍丈夫です

強い

# Innova イノバ



【自立タイプの蓋】 【液ダレしにくいフチ形状】 【握りやすい取っ手】

使いやすさにこだわった実用的なデザイン。

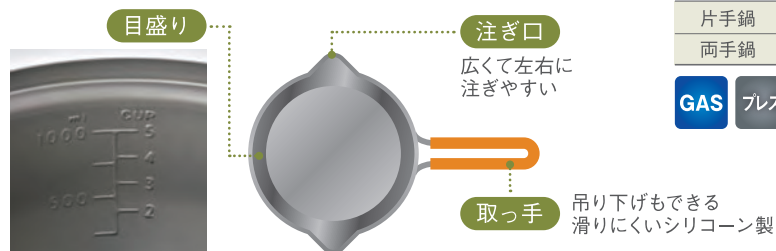
熱が素早く伝わる軽量アルミコンパクトボディ。  
中が見えるガラス窓付き自立蓋。豊富なサイズバリエーション。

## らうめん亭



熱伝導が良く、軽くて扱いやすいアルミ製。

便利な注ぎ口&  
目盛り付。



機能と必然性から生まれた美しいカタチ。

品種	サイズ (cm)	板厚 (mm)	高さ (mm)	容量 (ℓ)	入数	JANCD	本体価格
ミルクパン	14	2.5	97	1.2	1×24	110057	2,500円
ソースパン	16	2.0	77	1.3	1×18	110019	4,000円
	18	2.0	97	2.1	1×12	110026	4,500円
キャセロール	20	2.0	107	2.9	1×12	110033	5,000円
ストックポット	22	2.0	187	5.6	1×8	110002	6,500円
ソテーパン	24	2.0	87	3.5	1×8	110064	6,000円
シャローパン	26	2.0	97	4.7	1×8	110040	6,500円

**GAS** プレス 硬質アルマイト 日本

アルミニウム合金／硬質アルマイト加工  
蓋:強化ガラス製器具(強化の種類:全面物理強化)、  
ステンレス鋼(ヘアライン仕上げ)／取っ手:フェノール樹脂／1個箱入り



ミルクパン(蓋なし)



キャセロール



ソースパン



シャローパン



ソテーパン



ストックポット



耐久性に優れた硬質アルマイト加工。

手軽に作れるインスタントラーメン専用鍋!

品種	サイズ (cm)	板厚 (mm)	高さ (mm)	容量 (ℓ)	入数	JANCD	本体価格
片手鍋	16	1.2	80	1.6	1×20	116318	2,500円
両手鍋	20	1.2	90	2.7	1×20	116301	3,200円

**GAS** プレス 硬質アルマイト 日本

アルミニウム合金  
硬質アルマイト加工  
取っ手:ステンレス鋼、シリコーンゴム  
つまみ:66ナイロン  
1個箱入り

フライパン

鍋

卓上鍋

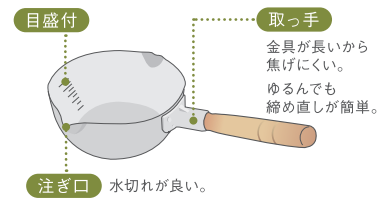
機能鍋

ケトル

調理小物

卓上小物

# 萬彩伝



**目盛り付**  
きれいさが長持ちします。

**取っ手**  
金具が長いから焦げにくい。ゆるんでも締め直しが簡単。

**注ぎ口** 水切れが良い。

**表面アルマイト加工**  
きれいさが長持ちします。

**あと便利な目盛り付**  
汚れが詰まらないように内側を凸加工しています。

**水切れにこだわった注ぎ口。**  
最初に広く、次に絞込み、最後に返しを付けるプロ向けの絞り加工を施しました。

サッと茹でたり、煮物をしたり。使い勝手の良い和風鍋シリーズ。

品種	サイズ (cm)	板厚 (mm)	高さ (mm)	容量 (ℓ)	入数	JANCD	本体価格
雪平鍋	16	2.4	69	1.1	1×16	617501	2,300円
	18	2.4	78	1.6	1×16	617518	2,800円
	20	2.4	89	2.2	1×16	617525	3,000円
	22	2.4	95	2.8	1×12	617532	3,500円
親子鍋	16.5	1.4	22	0.4	10×4	617549	1,300円
親子鍋蓋	16.5用	-	-	-	-	617464	1,100円
段付鍋 木蓋付	15.5	1.0	83	1.3	1×24	617587	3,800円
	18.5	1.7	92	1.9	1×24	617594	4,200円
	21.5	1.7	98	2.8	1×24	617600	4,800円
段付鍋	15.5	1.0	83	1.3	1×24	617471	2,800円
	18.5	1.7	92	1.9	1×24	617488	3,200円
	21.5	1.7	98	2.8	1×24	617495	3,800円

品種	サイズ (cm)	板厚 (mm)	高さ (mm)	容量 (ℓ)	入数	JANCD	本体価格
木蓋	13	-	-	-	-	617402	1,200円
	15	-	-	-	-	617419	1,300円
	18	-	-	-	-	617426	1,550円
	20	-	-	-	-	617433	1,650円
	21	-	-	-	-	617440	1,750円
雪平鍋用 木柄	23	-	-	-	-	617457	1,900円
	16用	-	-	-	-	617556	450円
	18用	-	-	-	-	617563	500円
	20・22用	-	-	-	-	617570	550円

**GAS** プレス **硫酸アルマイト** **樋目** **日本** アルミニウム／硫酸アルマイト加工／樋目加工 (蓋を除く)／目盛り付(雪平鍋のみ)／取っ手:天然木、アルミニウム合金(段付鍋)／つまみ:フェノール樹脂／木蓋:天然木／1個箱入り(雪平鍋、段付鍋)

# 味ごころ



アルマイト加工なので丈夫で長持ち。

品種	サイズ (cm)	板厚 (mm)	高さ (mm)	容量 (ℓ)	入数	JANCD	本体価格
雪平鍋	16	1.7	70	1.1	20	621041	1,650円
	18	1.7	80	1.6	20	621058	1,800円
	20	1.7	92	2.2	20	621065	2,000円
	22	1.7	96	2.8	20	621119	2,500円
兼用蓋	16・18用	1.2	-	-	20	621010	1,500円
	20・22用	1.2	-	-	20	621027	1,650円
親子鍋	16.5	1.4	23	0.4	10×4	621072	1,500円
親子鍋蓋	16.5用	0.6	-	-	-	621034	1,200円
雪平鍋用 木柄	16用	-	-	-	-	621089	400円
	18用	-	-	-	-	621096	450円
	20・22用	-	-	-	-	621102	500円
親子鍋用木柄	16.5用	-	-	-	-	621126	400円

**GAS** プレス **硫酸アルマイト** **樋目** **日本** アルミニウム／硫酸アルマイト加工／樋目加工 (蓋を除く)／目盛り付(雪平鍋のみ)／取っ手:天然木／つまみ:フェノール樹脂(親子鍋蓋)、天然木(兼用蓋)

## 樋目加工を施した 打出し鍋の特徴

熱伝導性に優れたアルミニウム板に丹念に樋目を施すことによって、丈夫さがアップ。また鍋の凹凸で表面積が広がるため、熱の吸収がよく、熱効率が一層高められます。厚手のアルミニウム板を使用しているため、熱がムラなく、まろやかに伝わります。





# Gourmet Taste DX グルメテイストDX



オール熱源対応のアルミ雪平鍋。  
内面ふっ素樹脂加工で使いやすい厚板タイプ。

品種	サイズ (cm)	底厚 (mm)	高さ (mm)	容量 (ℓ)	入数	JANCD	本体価格
雪平鍋	16	3.1	72	1.3	10×2	576334	3,000円
	18	3.1	73	2.2	10×2	576303	3,500円
	20	3.1	80	2.7	10×2	576310	4,200円
	22	3.1	83	2.9	10×2	576327	4,700円
	24	3.1	89	3.5	5×2	576341	5,300円
親子鍋	17	3.1	27	0.5	10×4	576358	2,600円
雪平鍋用 木柄	S(16~20用)	-	-	-	-	576853	500円
	L(21~24用)	-	-	-	-	576860	550円

**IH プレス 樋目 中国**

IH対応/アルミニウム合金/樋目加工(雪平鍋のみ)  
/目盛り付(雪平鍋のみ)/内面:テフロン™クラシック加工  
/外面:ミラー仕上げ/底面:ステンレス板圧着/  
取っ手:天然木



▲目盛り付

フライパン

鍋

# Serenade セレナーデ



オール熱源対応のアルミ雪平鍋。

セレナーデ(ノンコート)

品種	サイズ (cm)	底厚 (mm)	高さ (mm)	容量 (ℓ)	入数	JANCD	本体価格
雪平鍋	18	2.9	86	1.8	10×2	4040	2,200円
	20	2.9	91	2.5	10×2	4057	2,400円
	22	2.9	92	3.1	10×2	4064	2,600円
	24	2.9	100	4.2	6×2	4071	3,000円

この商品のJANコード上9桁は45-7131346です

**IH プレス 樋目 中国**

IH対応/アルミニウム合金/樋目加工/ミラー仕上げ  
/底面:ステンレス板圧着/取っ手:天然木

セレナーデ(コート)

品種	サイズ (cm)	底厚 (mm)	高さ (mm)	容量 (ℓ)	入数	JANCD	本体価格
CT雪平鍋	18	2.9	86	1.8	10×2	4002	2,300円
	20	2.9	91	2.5	10×2	4019	2,600円
	22	2.9	92	3.1	10×2	4026	3,000円
	24	2.9	100	4.2	6×2	4033	3,300円

この商品のJANコード上9桁は45-7131346です

**IH プレス 樋目 中国**

IH対応/アルミニウム合金/樋目加工/内面:ふっ  
素樹脂塗膜加工/外面:ミラー仕上げ/底面:ステン  
レス板圧着/取っ手:天然木

卓上鍋

機能鍋

ケトル

# Gourmetpartner グルメパートナー



軽くて使いやすい、アルミ雪平鍋。

品種	サイズ (cm)	板厚 (mm)	高さ (mm)	容量 (ℓ)	入数	JANCD	本体価格
雪平鍋	16	1.8	79	1.3	10×2	2909	1,400円
	18	1.8	76	1.8	10×2	2916	1,650円
	20	1.8	81	2.5	10×2	2923	1,900円
	22	1.8	87	3.1	10×2	2930	2,200円
	24	1.8	86	4.2	6×2	2947	2,400円

この商品のJANコード上9桁は45-7131346です

**GAS プレス 樋目 中国**

アルミニウム合金  
樋目加工  
ミラー仕上げ  
取っ手:天然木

調理小物

卓上小物

# échalote エシャロット



軽くて使いやすいアルミ鍋シリーズ。

アイテムは幅広く品揃えしています。

鍋はミルクパン14cmから兼用鍋24cmまでの豊富なサイズバリエーション。用途に合わせて選べます。

# Suimei スイメイ



軽くて使いやすいアルミ鍋シリーズ。

アルミの重さは鉄やステンレスの約1/3。軽くて扱いやすいので、毎日気軽に使えます。

熱伝導性に優れたアルミ製だから、素早く加熱でき、エネルギーの節約にもなります。

“ステンレス製耐焦取っ手”  
カラフルなプリント柄でキッチンが楽しくなります。

品種	サイズ (cm)	板厚 (mm)	高さ (mm)	容量 (ℓ)	入数	JANCD	本体価格
両手鍋	18	1.3	89	2.1	1×24	102007	2,600円
	20	1.3	96	2.9	1×20	102014	2,800円
	22	1.3	108	3.9	1×16	102021	3,200円
	24	1.3	114	4.9	1×16	102038	3,600円
片手鍋	16	1.3	78	1.5	1×24	102045	2,400円
	18	1.3	89	2.1	1×24	102052	2,600円
	20	1.3	96	2.9	1×20	102069	2,800円
ミルクパン	14	0.8	65	0.9	1×36	102076	2,000円
兼用鍋	18	1.0	122	2.9	1×16	102113	3,500円
	20	1.0	121	3.6	1×16	102120	3,800円
	22	0.8	122	4.3	1×16	102137	4,200円
	24	1.0	134	5.7	1×12	102083	4,500円
ケトル	2ℓ	1.0	115	2.3	1×24	102090	4,400円
	3ℓ	1.0	130	3.3	1×18	102106	4,800円

**GAS** プレス **パール発色** **日本** アルミニウム合金/パール発色アルマイト加工/取っ手、つまみ:フェノール樹脂/ステンレス製耐焦取っ手金具(ケトルを除く)/兼用鍋の目皿:アルミニウム合金(アルマイト加工)/1個箱入り

本体はパール発色アルマイト加工。

アルマイト加工により本体を腐食から守り、耐久性を高めました。パール発色特殊アルマイト加工できれいさ長持ち。

“ステンレス製耐焦取っ手”  
スッキリ収納できるシンプルなデザイン。

品種	サイズ (cm)	板厚 (mm)	高さ (mm)	容量 (ℓ)	入数	JANCD	本体価格
両手鍋	18	1.0	89	2.1	3×12	105503	2,100円
	20	1.0	96	2.9	3×8	105510	2,400円
	22	1.0	108	3.9	3×8	105527	2,800円
	24	1.0	114	4.9	3×6	105534	3,200円
片手鍋	16	1.0	78	1.5	3×12	105541	2,000円
	18	1.0	89	2.1	3×12	105558	2,100円
	20	1.0	96	2.9	3×8	105565	2,400円
ミルクパン	14	0.8	65	0.9	5×12	105572	1,800円

**GAS** プレス **パール発色** **日本** アルミニウム合金  
パール発色アルマイト加工  
取っ手、つまみ:フェノール樹脂

本体はパール発色アルマイト加工。

アルマイト加工により本体を腐食から守り、耐久性を高めました。パール発色特殊アルマイト加工できれいさ長持ち。

ステンレス製耐焦取っ手は  
取っ手が焦げにくく  
収納性もアップ。



取っ手の下部が焦げにくく、重ねて収納してもかさばりません。またビスでしっかり止めてありますから、ゆるみやガタつきも解消。長くお使いいただけます。

■ 高さの寸法表記について



# effort エフォート



丸みのある蓋と赤い取っ手がかわいいお鍋。

品種	サイズ (cm)	板厚 (mm)	高さ (mm)	容量 (ℓ)	入数	JANCD	本体価格
両手鍋	18	1.0	89	2.1	3×8	107071	1,900円
	20	1.0	96	2.9	3×8	107002	2,100円
	22	1.0	108	3.9	3×8	107019	2,500円
	24	1.0	114	4.9	3×6	107026	2,900円
片手鍋	16	1.0	78	1.5	3×12	107033	1,700円
	18	1.0	89	2.1	3×8	107040	1,900円
	20	1.0	96	2.9	3×8	107057	2,100円
ミルクパン	14	0.8	65	0.9	5×12	107064	1,600円

**GAS** プレス **パール発色** **日本** アルミニウム合金  
パール発色アルマイト加工  
取っ手、つまみ:フェノール樹脂

フライパン

鍋

# SALASA サラサ



軽量タイプで使いごち、サラッと軽やか。

品種	サイズ (cm)	板厚 (mm)	高さ (mm)	容量 (ℓ)	入数	JANCD	本体価格
両手鍋	18	0.8	78	1.9	4×12	101604	1,800円
	20	0.8	87	2.6	4×8	101611	2,000円
	22	0.8	99	3.7	4×8	101628	2,300円
片手鍋	16	0.8	69	1.3	4×12	101635	1,500円
	18	0.8	78	1.9	4×12	101642	1,700円
	20	0.8	87	2.6	4×6	101666	2,000円
ミルクパン	14	0.8	65	1.0	5×12	101659	1,300円

**GAS** プレス **パール発色** **日本** アルミニウム合金  
パール発色アルマイト加工  
取っ手、つまみ:フェノール樹脂

卓上鍋

機能鍋

# Femina フェミナ



使いやすいシンプルなアルミ鍋。

品種	サイズ (cm)	板厚 (mm)	高さ (mm)	容量 (ℓ)	入数	JANCD	本体価格
両手鍋	18	1.0	89	2.0	3×6	4101	2,400円
	20	1.0	99	2.8	3×6	4118	2,600円
	22	1.0	110	3.7	3×4	4125	3,000円
	24	1.0	116	4.9	3×4	4132	3,400円
片手鍋	16	1.0	82	1.4	3×6	4149	2,200円
	18	1.0	88	2.0	3×6	4156	2,400円
	20	1.0	99	2.8	3×4	4163	2,600円
ミルクパン	14	1.0	74	1.0	3×8	4224	1,800円
浅鍋	26	1.0	89	4.3	3×4	4231	3,500円
ケトル	1.5ℓ	1.0	96	1.7	1×24	4170	2,600円
	2ℓ	1.0	110	2.5	1×24	4187	3,000円
	3ℓ	1.0	120	3.5	1×24	4194	3,500円
	4ℓ	1.0	130	4.4	1×12	4200	4,200円
	5ℓ	1.0	135	5.1	1×12	4217	5,200円

この商品のJANコード上9桁は [45-7131346](#) です

**GAS** プレス **硫酸アルマイト** **中国** アルミニウム合金  
硫酸アルマイト加工  
取っ手、つまみ:フェノール樹脂

ケトル

調理小物

卓上小物

## 千寿鍋



耐久性に優れた純しゅう酸。プロが選ぶいいもの長持ち!

品種	サイズ (cm)	板厚 (mm)	高さ (mm)	容量 (ℓ)	入数	JANCD	本体価格
両手鍋	16	0.7	78	1.4	1×24	125006	2,500円
	18	0.7	87	2.0	1×24	125013	2,800円
	20	0.7	99	2.8	1×24	125020	3,000円
	22	0.7	109	3.7	1×18	125037	3,600円
	24	0.8	116	4.8	1×18	125044	4,200円
	26	0.8	129	6.3	1×12	125051	4,700円
	28	0.9	140	7.9	1×12	125068	5,800円
	30	0.9	148	9.6	1×12	125075	6,700円
	32	0.9	160	12.0	1×12	125082	7,500円
	34	0.9	169	14.0	1×8	125099	8,800円
	37	1.1	178	17.7	1×8	125105	10,500円
40	1.2	190	21.0	1×4	125112	22,000円	
44	1.3	200	28.0	1×4	125129	24,000円	

GAS

プレス

しゅう酸  
アルマイト

日本

アルミニウム  
しゅう酸アルマイト加工  
取っ手:フェノール樹脂(37cmまで)、  
アルミキャスト製(40cm、44cm)  
つまみ:フェノール樹脂

## 純しゅう酸 味づき



お一人様から大家族まで、豊富なサイズバリエーションで幅広くお使いいただけます。

品種	サイズ (cm)	板厚 (mm)	高さ (mm)	容量 (ℓ)	入数	JANCD	本体価格
両手鍋	16	0.7	78	1.4	3×12	129073	OPEN
	18	0.7	87	2.0	3×12	129004	OPEN
	20	0.7	99	2.8	3×8	129011	OPEN
	22	0.7	109	3.7	3×8	129028	OPEN
	24	0.8	116	4.8	3×8	129035	OPEN
	26	0.8	129	6.3	3×4	129042	OPEN
	28	0.9	140	7.9	3×4	129059	OPEN
	30	0.9	148	9.6	3×4	129066	OPEN
	32	0.9	160	12.0	3×4	129080	OPEN
	34	0.9	169	14.0	3×4	129097	OPEN
	37	1.1	178	17.7	1×6	129110	OPEN
40	1.2	190	21.0	1×4	129127	OPEN	
44	1.3	200	28.0	1×4	129134	OPEN	
浅鍋	26	0.8	78	3.8	3×8	129103	OPEN

GAS

プレス

しゅう酸  
アルマイト

日本

アルミニウム  
しゅう酸アルマイト加工  
取っ手、つまみ:フェノール樹脂

37cm、40cm、44cm  
の取っ手はパイプ式形状

## 黄金技



普段使いのお鍋に、プロ仕様の耐久性を。

品種	サイズ (cm)	板厚 (mm)	高さ (mm)	容量 (ℓ)	入数	JANCD	本体価格
両手鍋	20	1.0	96	2.9	3×8	155706	OPEN
	22	1.0	108	3.9	3×8	155713	OPEN
片手鍋	14	0.8	65	0.9	5×12	155720	OPEN
	16	1.0	78	1.5	3×12	155737	OPEN
	18	1.0	89	2.1	3×12	155744	OPEN

GAS

プレス

しゅう酸  
アルマイト

日本

アルミニウム合金  
しゅう酸アルマイト加工  
取っ手、つまみ:フェノール樹脂

# 旬とり



## ゴールド色硫酸アルマイト加工鍋

品種	サイズ (cm)	板厚 (mm)	高さ (mm)	容量 (ℓ)	入数	JANCD	本体価格
両手鍋	18	0.6	83	2.0	5×6	2831	1,650円
	20	0.6	89	2.6	5×6	2800	1,850円
	22	0.6	96	3.5	5×6	2848	2,100円
	24	0.6	109	4.7	5×6	2855	2,300円
	26	0.7	116	5.9	5×6	2817	2,500円
	28	0.7	120	7.0	5×4	2862	3,000円
	30	0.8	121	8.0	5×4	2824	3,400円
	33	0.8	143	11.1	5×4	2879	4,500円
	36	0.9	162	15.5	3×4	2886	6,000円
	40	1.2	184	21.5	3×2	2893	9,200円

**GAS** プレス **硫酸アルマイト** **中国** アルミニウム  
硫酸アルマイト加工  
取っ手、つまみ:フェノール樹脂

フライパン

鍋

卓上鍋

# Sほり亭



煮物や茹で物にピッタリです。

品種	サイズ (cm)	板厚 (mm)	高さ (mm)	容量 (ℓ)	入数	JANCD	本体価格
片手鍋	16	0.6	89	1.4	16	5726	1,650円
	18	0.6	96	1.9	16	5733	1,750円
両手鍋	20	0.6	101	2.5	16	5702	2,100円
	26	0.7	117	5.9	9	5719	2,850円

**GAS** プレス **硫酸アルマイト** **中国** アルミニウム  
硫酸アルマイト加工  
取っ手、つまみ:フェノール樹脂



機能鍋

ケトル

# Sなべ焼亭



煮込み鍋や煮魚にも便利な浅鍋シリーズ。

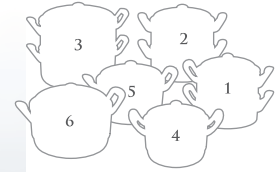
品種	サイズ (cm)	板厚 (mm)	高さ (mm)	容量 (ℓ)	入数	JANCD	本体価格
浅型鍋	18	0.6	51	1.2	16	5603	1,400円
	22	0.6	59	2.0	16	5610	1,700円

**GAS** プレス **硫酸アルマイト** **中国** アルミニウム  
硫酸アルマイト加工  
取っ手:アルミニウム合金  
つまみ:フェノール樹脂

調理小物

卓上小物

# ゆうげ紀行



- 1 蒸し器セット22cm
- 2 蒸し器セット26cm
- 3 蒸し器セット30cm
- 4 兼用鍋20cm
- 5 兼用鍋24cm
- 6 兼用鍋26cm

組み合わせて  
いろいろ使える1台数役。

蒸す ゆでる

煮る 水切り



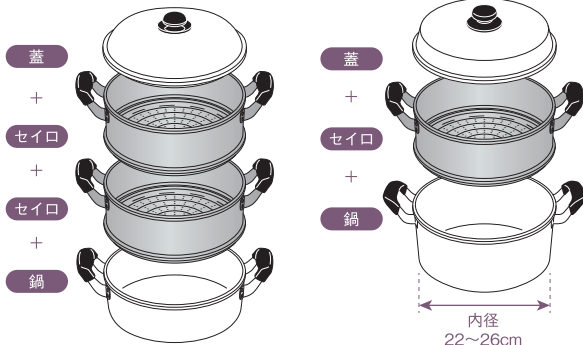
コンパクト収納。

セイロ、鍋、蓋を重ねて収納  
できるから場所をとりません。

※写真はイメージです。



蒸し器(セイロ)を組み合わせ、  
蒸し料理がたっぷりできます。



「ゆうげ紀行」二重蒸し器  
の組み合わせ方

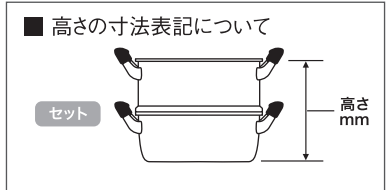
内径  
22~26cm  
の内径22~26cmの鍋  
との組み合わせ方

さっぱり、おいしく蒸し料理。

品種	サイズ (cm)	板厚 (mm)	高さ (mm)	容量 (ℓ)	入数	JANCD	本体価格
蒸し器セット (蓋1・セイロ1・鍋1)	22	0.7	174	3.1	1×12	121671	5,000円
	24	0.8	208	4.5	1×12	121688	5,800円
	26	0.8	225	5.5	1×8	121695	6,500円
	28	1.0	238	7.4	1×8	121701	7,200円
	30	1.0	255	9.3	1×8	121718	8,000円
兼用鍋 (蓋1・鍋1・目皿1)	20	0.8	121	3.6	3×8	121602	2,900円
	22	0.8	122	4.3	3×6	121619	3,600円
	24	0.8	134	5.7	3×6	121626	3,800円
	26	0.8	145	7.3	2×6	121633	4,300円
セイロ (単品)	22	0.7	106	-	1×18	121725	2,600円
	24	0.7	119	-	1×18	121732	2,700円
	26	0.7	129	-	1×12	121640	3,000円
	28	0.8	131	-	1×12	121657	3,300円
	30	0.8	133	-	1×12	121664	3,800円

GAS プレス パール  
発色 日本

アルミニウム合金  
パール発色アルマイト加工  
取っ手、つまみ:フェノール樹脂  
兼用鍋の目皿:アルミニウム合金  
(アルマイト加工)  
1個箱入り(兼用鍋を除く)



## Prologue プロローグ

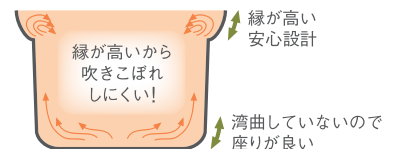


手軽に使える、吹きこぼれにくい!

品種	サイズ (cm)	板厚 (mm)	高さ (mm)	容量 (ℓ)	入数	JANCD	本体価格
両手鍋	20	1.0	123	3.8	2×8	186120	3,200円
	24	1.0	143	6.3	1×12	186137	4,500円
片手鍋	16	1.0	99	2.0	2×18	186144	2,500円
	18	1.0	112	2.8	2×12	186151	2,900円

GAS プレス パール  
発色 日本

アルミニウム合金  
パール発色アルマイト加工  
取っ手、つまみ:フェノール樹脂



## パレスケトル



軽くて使いやすい、ベーシックタイプのケトルです。

品種	サイズ (ℓ)	板厚 (mm)	高さ (mm)	容量 (ℓ)	入数	JANCD	本体価格
ケトル	1	0.8	92	1.2	1×45	112433	OPEN
	1.5	0.9	108	1.7	1×40	112532	OPEN
	2	1.0	115	2.3	1×30	112631	OPEN
	3	1.0	130	3.3	1×24	112730	OPEN
	4	1.0	143	4.4	1×20	112839	OPEN
笛吹ケトル	2	1.0	115	2.3	1×30	112938	OPEN
	3	1.0	130	3.3	1×24	113034	OPEN

**GAS** **プレス** **パール発色** **日本** アルミニウム合金/パール発色アルマイト加工  
取っ手、つまみ:フェノール樹脂  
1個箱入り

## hokua標準バット

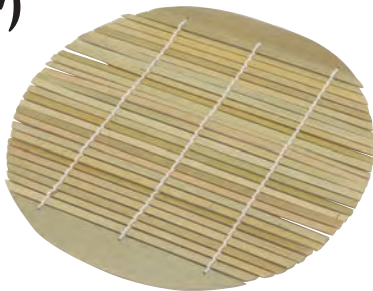


調理のごしらえや、トレーとして活用できます。

サイズ	板厚 (mm)	外径長さ×幅×高さ (mm)	容量 (ℓ)	入数	JANCD	本体価格
1号	0.8	307×370×46	4.1	25	501916	1,900円
2号	0.8	273×348×40	3.0	25	501923	1,500円
3号	0.7	241×312×35	2.2	25	501947	1,200円
4号	0.7	211×276×35	1.7	25	501954	1,000円
5号	0.7	181×242×32	1.1	50	501961	800円
6号	0.7	150×210×29	0.8	50	501978	700円
7号	0.6	131×189×28	0.5	50	501985	600円
8号	0.6	109×160×27	0.4	50	501992	550円

**プレス** **硫酸アルマイト** **日本** アルミニウム合金  
硫酸アルマイト加工

## 竹つづり



他の調理道具をキズつけにくい竹製です。

竹つづり(竹目皿)

品種	サイズ (cm用)	直径 (mm)	入数	JANCD	本体価格
竹目皿	20	190	10×16	788935	480円
	26	250	10×10	788942	650円
	28	270	10×10	788959	750円
	30	290	10×8	788966	800円
	32・33	310	10×6	788973	900円

**中国** 天然竹(桂竹)

## スチームシート



ベタつかず、さらっとはがせるスチームシート。  
円形にカット済みで、すぐに使えます。

品種	サイズ (cm用)	入数	JANCD	本体価格	対応する鍋のサイズ
スチームシート	16	10×20	718802	400円	内径16cm~18cm
	19	10×20	718819	430円	内径20cm~22cm
	23	10×20	718826	480円	内径24cm~26cm

**日本** 両面シリコン樹脂加工耐油紙  
20枚入り

## STEAM PLATE

スチームプレート



今ご使用の鍋やフライパンが、蒸し器として使えます。

品種	サイズ	高さ (mm)	入数	JANCD	本体価格	対応する鍋のサイズ
スチームプレート	16	28	20	140627	750円	内径18cm以上
	17	28	20	140603	850円	内径19cm以上
	19	27	20	140610	950円	内径20cm以上

**プレス** **硫酸アルマイト** **日本** アルミニウム合金  
硫酸アルマイト加工

## Pot&Pan Hat ポット&パンハット



シリコンで滑りにくい! 中身が見えるガラス蓋。

品種	サイズ(cm用)	入数	JANCD	本体価格
フライパンカバー	18・20・22	6	8000	2,200円
	24・26・28	6	8017	2,400円
	28・30・32	6	8024	2,800円

この商品のJANコード上9桁は45-7131346です

**中国** 強化ガラス製器具(強化の種類:全面物理強化) / シリコンゴム / 取っ手:フェノール樹脂

## LOOKINSTAND COVER

ルックインスタンドカバー



アップハンドル対応! 丈夫でさびにくいステンレス製。

品種	サイズ(cm用)	板厚(mm)	入数	JANCD	本体価格
フライパンカバー	S(18~22)	0.6	10	537700	3,500円
	M(22~26)	0.6	10	537717	3,800円
	L(26~30)	0.6	10	537724	4,200円

**ステンレス** **中国** 強化ガラス製器具(強化の種類:全面物理強化) / ステンレス鋼 / 研磨仕上げ / 取っ手:フェノール樹脂



## 玉子焼器カバー



毎日使う玉子焼器がもっと便利に使えます。

品種	サイズ(cm用)	板厚(mm)	入数	JANCD	本体価格
玉子焼器カバー	~16.8×~20	1.0	10×3	566700	1,900円

**プレス** **中国** 強化ガラス製器具(強化の種類:全面物理強化) / アルミニウム合金 / ふっ素樹脂塗膜加工 / つまみ:フェノール樹脂





## スマートコンビカバー



軽くて扱いやすいスタンド式のアルミ蓋。

品種	サイズ(cm用)	板厚(mm)	入数	JANCD	本体価格
兼用蓋	S(16~18)	0.6	20	146803	850円
	M(20~22)	0.6	20	146810	1,000円
	L(24~26)	0.6	20	146827	1,200円
	LL(28~30)	0.6	20	146834	1,500円

プレス 硫酸アルマイト 日本 アルミニウム/硫酸アルマイト加工/つまみ:フェノール樹脂

## 兼用蓋KF



軽くて使いやすいアルミ製。大きなつまみで持ちやすい!

品種	サイズ(cm用)	板厚(mm)	入数	JANCD	本体価格
兼用蓋	14・16	1.5	10×4	126805	OPEN
	18・20	1.5	10×4	126812	OPEN
	20・22	1.5	10×4	126829	OPEN
	22・24・26	1.5	10×2	126836	OPEN
	26・28・30	1.5	10×2	126843	OPEN

プレス 硫酸アルマイト 日本 アルミニウム合金/硫酸アルマイト加工/つまみ:フェノール樹脂

## 水杓



破損しにくいアルミ製。  
リング付きなら吊り下げて収納できます。

品種	サイズ(cm)	板厚(mm)	高さ(mm)	容量(ℓ)	入数	JANCD	本体価格
水杓 (リング付)	13	0.6	58	0.7	10×6	110736	1,000円
	14	0.6	65	0.9	10×6	110835	1,100円
	15	0.6	70	1.1	10×6	110934	1,300円
水杓	8	0.5	43	0.2	20×4	782605	800円
	12	0.5	47	0.5	20×4	782612	900円
	17	0.6	76	1.5	10×4	782629	1,800円

プレス 硫酸アルマイト 日本 アルミニウム/硫酸アルマイト加工/取っ手:天然木

## なべつまみ

交換用つまみ

ネジ式なので、いつでも簡単に取り替えて使用できます。



なべつまみ BK

サイズ(cm用)	JANCD	本体価格
小(14・16)	770756	175円
中(14~18)	770763	190円
大(20~)	770770	220円

日本 フェノール樹脂



なべつまみ(赤)

サイズ(cm用)	JANCD	本体価格
小(16)	770701	175円
中(14~18)	770718	190円
大(20~)	770725	220円

日本 フェノール樹脂



なべつまみ(黒)

サイズ(cm用)	JANCD	本体価格
M(14~18)	770732	220円
L(20~)	770749	250円

韓国 フェノール樹脂



なべつまみ(ガラス蓋用)

サイズ(cm用)	JANCD	本体価格
小(14~18)	770787	250円
大(20~)	770794	270円

中国 フェノール樹脂

フライパン

鍋

卓上鍋

機能鍋

ケトル

調理小物

卓上小物

## スイーツ・アイスクリームスプーン



先端部はカップの底まですくいやすい、平らな形。

品種	カラー	長さ×幅×高さ (mm)	入数	JANCD	本体価格
スプーン	シャインシルバー	153×28×12	10×12	780601	1,000円
	マットブラック	153×28×12	10×12	780618	1,000円
	クリスタルゴールド	153×28×12	10×12	780625	1,000円
	メタリックレッド	153×28×12	10×12	780649	1,000円
2本セット	シャインシルバー	153×28×12	12×10	780809	2,000円
	マットブラック	153×28×12	12×10	780816	2,000円
4本セット	シャインシルバー	153×28×12	12×10	780908	4,000円
	クリスタルゴールド	153×28×12	12×10	780922	4,000円

**硫酸アルマイト** **日本** アルミニウム/硫酸アルマイト加工(着色・シルバーを除く)

## Speed Icecream Spoon

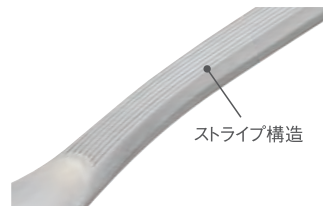
スピード・アイスクリームスプーン



アイスのをせる部分がワイドなタイプ。  
ストライプ構造で表面積も広いから熱効率アップ!

品種	カラー	長さ×幅×高さ (mm)	入数	JANCD	本体価格
スプーン	シャインシルバー	156×29×21	10×12	780212	1,000円
	マットブラック	156×29×21	10×12	780229	1,000円
	クリスタルゴールド	156×29×21	10×12	780236	1,000円
	メタリックレッド	156×29×21	10×12	780243	1,000円

**硫酸アルマイト** **日本** アルミニウム/硫酸アルマイト加工(着色・シルバーを除く)



アイス・デザートスプーン

**ICE・DESSERT SPOON**



アイスが固くてもすくいやすい、シンプルなスプーン。

品種	カラー	長さ×幅×高さ (mm)	入数	JANCD	本体価格
S	プレーン	145×27×17	10×12	780311	900円
	セザミ	145×27×17	10×12	780328	900円
	ハニー	145×27×17	10×12	780335	900円
	ピーチ	145×27×17	10×12	780359	900円
L	プレーン	195×35×23	10×12	780410	1,100円
	セザミ	195×35×23	10×12	780427	1,100円
	ハニー	195×35×23	10×12	780434	1,100円
	ピーチ	195×35×23	10×12	780458	1,100円

**硫酸アルマイト** **日本** アルミニウム/硫酸アルマイト加工(着色・シルバーを除く)

溶かしてすくう  
アルミ製スプーン

アルミ製スプーンは、一般的なステンレス製に比べ熱伝導率が約12倍と高いので、手から伝わる体温でアイスを溶かしながらスムーズにすくえます。



## Cool&Shake Straw クール&シェイクストロー



冷たいドリンクを美味しく飲むアルミ製ストロー。

品種	カラー	外径×長さ (mm)	入数	JANCD	本体価格
ストロー (7mm)	シャインシルバー	7×210	10×12	781806	700円
	マットブラック	7×210	10×12	781813	700円
	クリスタルゴールド	7×210	10×12	781820	700円
	メタリックレッド	7×210	10×12	781837	700円
ストロー (11mm)	シャインシルバー	11×180	10×12	781844	750円
	マットブラック	11×180	10×12	781851	750円
	クリスタルゴールド	11×180	10×12	781868	750円
	メタリックレッド	11×180	10×12	781875	750円

**硫酸アルマイト** **日本** アルミニウム合金／硫酸アルマイト加工(着色・シルバーを除く)

## 溶かして バターナイフ



クルクル削って溶かしながら塗れる幅広・波型形状。

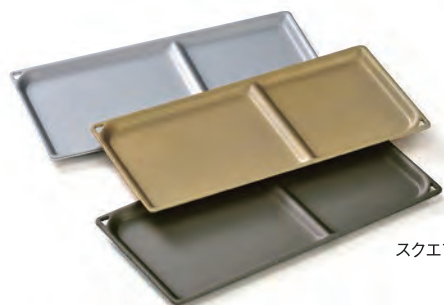
品種	カラー	長さ×幅×高さ (mm)	入数	JANCD	本体価格
バターナイフ	シャインシルバー	155×22×5	10×12	783602	1,200円
	クリスタルゴールド	155×22×5	10×12	783619	1,200円

**硫酸アルマイト** **日本** アルミニウム／硫酸アルマイト加工(着色・シルバーを除く)

## Treatray トリートレイ



オーバル



スクエア



サークル

日本で生まれた技術“アルマイト加工”の長く使える多目的トレイ。

品種	カラー	縦 (mm)	横 (mm)	高さ (mm)	入数	JANCD	本体価格
オーバル	ゴールド	110	220	12	1×10	141402	1,500円
	ダークグレイ	110	220	12	1×10	141433	1,500円
	シルバー	110	220	12	1×10	141464	1,500円
スクエア	ゴールド	110	220	8	1×10	141419	1,500円
	ダークグレイ	110	220	8	1×10	141440	1,500円
	シルバー	110	220	8	1×10	141471	1,500円
サークル	ゴールド	120	131	8	1×10	141426	1,000円
	ダークグレイ	120	131	8	1×10	141457	1,000円
	シルバー	120	131	8	1×10	141488	1,000円

**しゅう酸アルマイト** **硬質アルマイト** **硫酸アルマイト** (ゴールド)アルミニウム／しゅう酸アルマイト (ダークグレイ)アルミニウム合金／硬質アルマイト (シルバー)アルミニウム／硫酸アルマイト  
**プレス** **日本** 両面ヘアライン加工 1個箱入り

昭和のなつかしい  
お鍋や弁当箱でもおなじみの加工。

鍋だけではアルミやアルマイト加工のよさを十分に伝えきれない。もっといろんな人に知ってほしい。そんな想いから誕生した製品です。



フライパン

鍋

卓上鍋


















機能鍋

ケトル

調理小物

卓上小物

## 家庭日用品総合カタログ

対応する熱源	  	IHクッキングヒーター(電磁調理器)対応 ガス火用 オーブントースター用
各種適合マーク	  	クッキングヒーター用調理器具の 安全保険加入製品 安全保険加入製品 圧力なべのPSC(特定製品)マーク
軽量タイプ(フライパン)		軽くて扱いやすい商品です
本体の材質	     	アルミキャスト( casting )製 アルミプレス(板)製 ステンレスプレス(板)製 鉄キャスト( casting )製 鉄プレス(板)製 全面2層クラッド構造
アルマイト加工の種類	   	硬質アルマイト加工 しゅう酸アルマイト加工 硫酸アルマイト加工 パール発色アルマイト加工
その他の加工	 	珪瑯加工 槌目加工
原産国	  	

### ■仕様について

- ・「底厚」は、貼り底等を含むすべての材料を合わせた厚みです。
- ・「高さ」は、取っ手や蓋を含まない本体のみの高さです。
- ・「容量」は、満水容量を表します。

「キャスト」は北陸アルミニウム(株)の登録商標です。

「テフロン」および「Teflon」はケマーズ社のフッ素樹脂についての登録商標です。

- カタログに掲載された仕様、価格、及びデザインなどは予告なしに変更することがありますので、あらかじめご了承ください。

- このカタログの価格表示は税抜表示となっています。
- 各種ロゴおよびブランドマークは変更されることがあります。
- 商品の写真は印刷のため、実際の色味と異なる場合があります。
- 季節限定商品は、商品がなくなり次第販売を終了することがあります。
- このカタログに掲載されている商品は、一部商品を除き一般家庭用です。業務用のご使用には適しませんのでご注意ください。
- 商品を正しく安全にお使いいただくために、ご使用にあたっては、付属の取扱説明書をよくお読みください。取扱説明書は捨てずに必ず保管してください。



当社は、国際規格ISO 14001  
環境マネジメントシステム、国際  
規格ISO 9001品質マネジメント  
システムを認証取得しました。

- 商品の仕様、その他お知りになりたいことがございましたら、下記問い合わせ先までご連絡ください。

## 北陸アルミニウム株式会社

本社 〒933-0393 富山県高岡市笹川2265  
 ハウスウェア事業本部  
 TEL 0766-31-3500 FAX 0766-31-4471  
 支店・営業所 東京、大阪、名古屋、福岡、北陸  
<https://hokua.com/houseware>

