

HOKURIKUALUMI

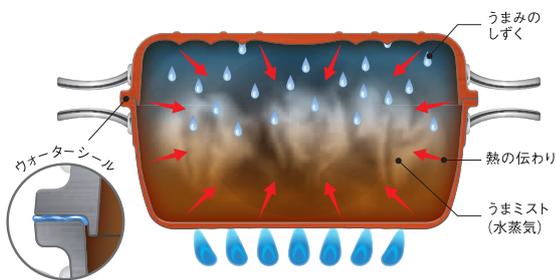
COOKWARE CATALOG



HAMON 波紋[はもん]

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。



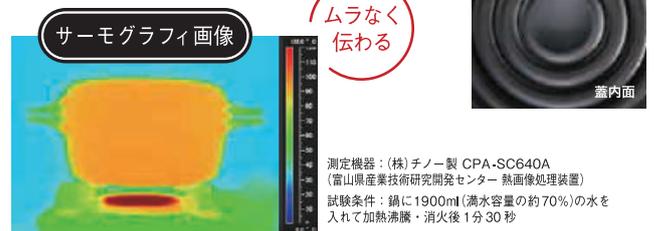
HAMONがおいしくするポイント

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・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 珪瑯 **CAST** 日本

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



鍋づくりから始まった北陸アルミが
初心に戻ってリデザインしたアルミ万能鍋。
マイスターシリーズから「あわせ釜」として誕生。

Mystar《マイスター》は、プロの料理人からご家庭まで、幅広いフィールドでご愛用いただいている北陸アルミの調理器具ブランドです。

あわせ釜で叶う8つのしあわせ

1. 無水調理ができます。

熱伝導に優れたアルミキャスト（鋳物）製で密閉性が高く、ほどよく重みのある蓋が、ウォーターシール効果で鍋をしっかり密封。食材がもつ水分で調理できるので、うま味やビタミン・ミネラルなどの損失が少なく、それだけ栄養価の高い料理ができます。



2. 1台8役。 オールマイティに使えます。

深めの蓋と本体で、炊く・煮る・蒸す・茹でる・揚げる・炒める・焼く・オープン調理（天火）と豊富な調理パターンが可能。蓋を返せば浅型鍋に早変わり。フライパンとしても使えます。目皿があればさらに料理の幅が広がります。



3. 調理時間が短縮できます。

アルミの熱伝導率は鉄の3倍です。短い時間で鍋全体にムラなく均一に熱を伝えます。お湯が早く沸き、調理時間も短くなります。

4. エネルギーが節約できます。

蓋も本体も底厚が4mm以上で保温力があります。適温になった後は中火以下で調理が可能。火を止めた後も蓄えた熱で余熱調理できるので、エネルギーを節約できます。

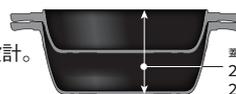
5. 厚手の鋳物鍋なのにアルミ製で使い心地軽やか。

アルミの重さは鉄やステンレスの約3分の1。一般的な鉄鋳物鍋よりずっと軽いので、調理動作が楽にできます。

6. 内面はお手入れ簡単なセラミックコーティング。

7. 重ねて収納。

蓋と本体がスタッキングできる嬉しい省スペース設計。



8. 自社で一貫して生産している、純日本製の鍋。

“釜”のようなアルミキャスト《鋳造》製厚手調理器。

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	20	4.5	89	2.2	1×8	001904	12,000円
	24	4.5	106	3.9	1×4	001911	15,000円

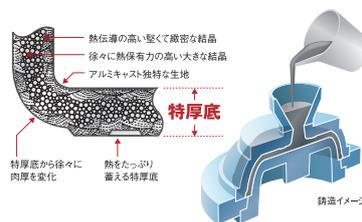
GAS **CAST** **日本**

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／目皿:アルミニウム合金(アルマイト加工)／レシピ付／1個箱入り

CAST
SINCE 1930

「キャスト」は北陸アルミニウム(株)の登録商標です。

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。



圧力鍋



EGG FORM 圧力鍋の おいしい理由

簡単に短時間でおいしくできる
EGG FORM圧力鍋で作るごはんは、いいことづくし。

圧力 調理時間が大幅に短縮

通常気圧(大気圧)より1気圧高い圧力で調理する
EGG FORM圧力鍋なら、調理時間が短く、燃料代も
安くすみます。

調理温度 高温調理120℃

高圧に支えられた高い調理温度によって、硬い素材
もふっくら柔らかく仕上がります。

内面形状 たまごのフォルムから導き出された 曲面加工

熱や蒸気の対流が起きやすく、素材を包み込みながら
おいしく調理します。

素材 アルミ-マグネシウム合金 アルミキャスト《 casting 》製

鍋、ふたとともに国内で一つ一つ手作りで鑄造された
肉厚のアルミキャスト製ですので、強度と熱伝導、熱
保有力に優れ、全面を均一に加熱。鍋全体に熱が
広がり、素材を均一に芯まで熱を浸透させます。

常備菜からおもてなし料理まで
短時間でいろいろな料理が出来ます。



オリジナルレシピ本付



内面はふっ素樹脂加工。



こびりつきにくくお料理の仕上がりがきれいに。鍋(内側)の他、ふた、取っ手金具にも
ふっ素樹脂加工を施していますから、使用後の洗いもスムーズです。



強火でオモリが動いたら、すぐに弱火で数分調理。
あとは蒸らすだけで出来上がり!これが基本です。

品種	サイズ (ℓ)	底厚 (mm)	高さ (mm)	最大炊量	人数	JANCD	本体価格
圧力鍋	3.0	6.1	106	4合	1×4	304906	28,000円
	4.2	6.1	143	7合	1×4	304913	30,000円



IH対応/AC7A アルミキャスト製/内面、蓋、取っ手金具:ふっ素樹脂塗膜加工/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:フェノール樹
脂/蓋:AC7A アルミキャスト製/付属品:オモリ、掃除棒、取扱説明書、レシピ本、保
証書/1個箱入り



PSCマーク「消費生活用製品安全法」

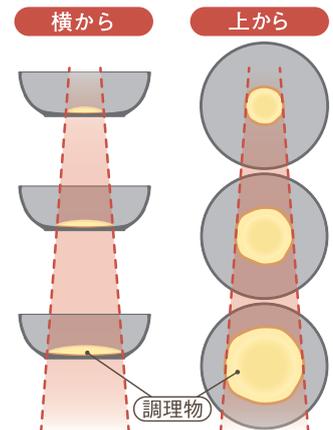
P:Product(製品)、S:Safety(安全)、C:Consumer(消費者)



新発想! 底がまるいフライパン

《特許形状》特許第6491252号

「まるっとパン」は底が丸くぼんでおり、調理物が中心に集まるよう設計されたフライパンです。



炒飯もパラパラに。

「まるい底」に集まった油の中で、溶き卵を踊るように加熱させます。あとはお米と一緒に混ぜるだけで一粒一粒に油と加熱された卵が絡み合いパラパラの炒飯が出来ます。



底がまるく熱伝導性があるのでパンケーキがきれいに焼ける



油が中央にたまるから少ない油で揚げ物ができる



羽釜のような設計でゆで麺が吹きこぼれにくい



深さ8cmでたっぷり調理できる。

炒めてから煮込む料理にも便利。底がまるいので、少ない料理もジャストサイズ。道具が少なくて済みます。

溶射加工で優れた熱効率を実現。

裏底面の特殊溶射加工でクッキングヒータ用調理器具のSG基準をクリア。



使えばわかるカタチの違い!

品名	サイズ (cm)	底厚 (mm)	高さ (mm)	容量 (ℓ)	入数	JANCD	本体価格
まるっとパン	24	3.7	85	3.0	1×6	046004	10,000円



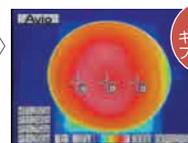
IH対応/アルミキャスト製/内面:テフロン™プラチナプラス加工/外面:ミラー仕上げ、セラミック耐熱塗装/底面:鉄・アルミニウム溶射 はり底/取っ手:天然木/取っ手金具:ふっ素樹脂塗膜加工/蓋:アルミニウム(アルマイト加工)/取っ手(蓋):フェノール樹脂/1個箱入り

熱変形に強く高品質、アルミキャスト《铸造》製厚手調理器。

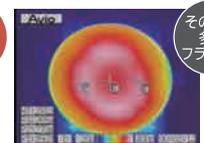
アルミキャスト《铸造》製品は、溶解状態のアルミが金型へ铸造され自然硬化する過程で独特な結晶組織を形成します。熱ムラのない全面均一加熱でおいしく調理します。

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。



アルミキャスト製フライパン



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めるウー・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。



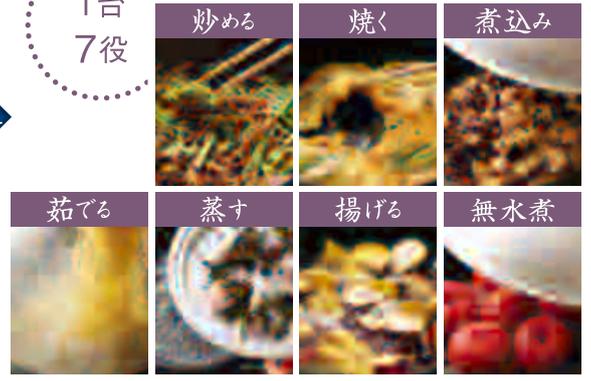
Wu Wen ウー・ウェン
中国・北京生まれ。1990年来日。東京と北京で主催する料理教室のほか、テレビや雑誌、書籍などで幅広く活躍。料理以外に中国の文化なども紹介し、日中交流の架け橋となるべく日々奔走中。素材の組み合わせも味付けもシンプルに、「体にやさしく」がモットー。

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:ぶっ素樹脂塗膜加工 / 蓋、トレイ: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:ぶっ素樹脂塗膜加工 / 取っ手:天然木 / 蓋、トレイ: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

「籠屋紙」

ベタつかず、サラッと
はがせる。



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	

ONE'S KNIFE ワンズナイフ



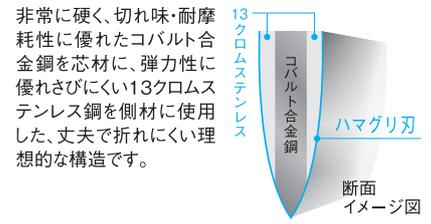
おいしく斬る! 使い勝手が丁度良い先重心の中華包丁。

品番	刃渡り (mm)	全長 (mm)	入数	JANCD	本体価格
WO155	155	275	1×12	705000	12,000円

3層クラッド材 (芯材:コバルト合金鋼、側材:13クロムステンレス鋼) / 刃付:両刃 (右利き・左利き兼用) / ハンドル:積層強化材 / 1個箱入り



刃幅が広く、先端が尖っていないため、包丁を縦に使うことで、よりたくさんの食材を安全に揃えます。



非常に硬く、切れ味・耐摩耗性に優れたコバルト合金鋼を芯材に、弾力性に優れさびにくい13クロムステンレス鋼を側材に使用した、丈夫で折れにくい理想的な構造です。



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。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)	入数	JANCD	本体価格
WO22IH	22	2.6	78	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加工 (クロコダイルブラック) / 外面:サテン仕上げ / 取っ手:ステンレス鋼 / 1個箱入り



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。

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)	板厚 (mm)	高さ (mm)	入数	JANCD	本体価格
WO22	22	3.0	78	1×8	705819	6,500円



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



サイズのぴったりなガラス蓋を揃えておく、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。

ウー・ウェン ワンズパン ガラス蓋

品番	サイズ (cm)	入数	JANCD	本体価格
WO22G	22	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

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。



ビターオレンジ



ビターグリーン



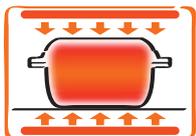
シリコンミトン付き



トースターで炊飯、おいしい3つの理由

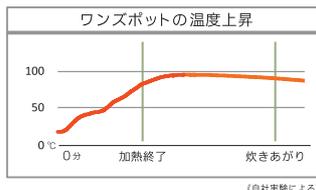
①究極の全面均一加熱

360度全面から加熱できるトースターを熱源に採用。かまど炊きを超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、美味しく炊きあがります。



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。



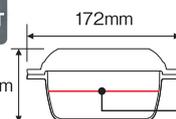
③火を使わず安心

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



本体内部には、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

機能鍋

ケトル

調理小物

卓上小物



卵料理もスルッと。



特殊溶射加工でIHクッキングヒーターに対応。

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。

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

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)



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。

高密度4層構造と超硬質セラミック配合で、卓越した耐久性。

ベストセラーのセンレンキャストシリーズ IH対応バージョン。

品種	サイズ (cm)	底厚 (mm)	高さ (mm)	入数	JANCD	本体価格
フライパン	20	4.5	60	1×12	013907	6,000円
	26	4.5	64	1×12	013914	7,000円
	28	4.5	67	1×12	013921	8,000円
深型フライパン	24	4.5	80	1×12	013938	7,000円
玉子焼	16×18	4.5	37	1×20	013945	7,000円



IH対応
AC7A (玉子焼器を除く) アルミキャスト製
内面: テフロン™ プラチナプラス加工
リップルウェーブ加工 (玉子焼器を除く)
外面: ミラー仕上げ
底面: 鉄・アルミニウム溶射 はり底
取っ手: 天然木
1個箱入り

アルミキャスト《 casting 》製厚手調理器。

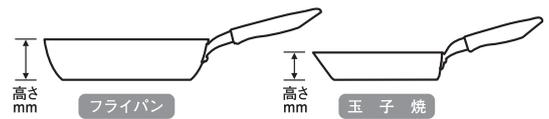
熱変形に強く、全面均一加熱で美味しく調理できます。

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

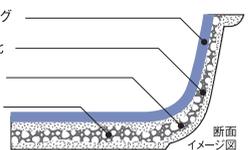


強いアルミ

[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)

ふっ素樹脂コーティング
側面は薄くして軽量化
軽量で丈夫な素材
厚みをもたせた底面
変形しにくく、熱を均一に伝えます。



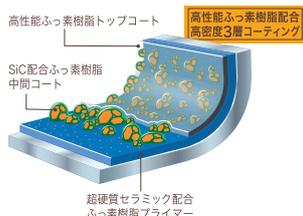
SenLen Cast Pro

センレンキャストプロ



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。



SenLen

センレンキャスト



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

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。

高密度4層構造と超硬質セラミック配合で、卓越した耐久性。

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(玉子焼器を除く) 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。女性でも片手でラクに返せる。

*玉子焼器を除く

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3.0mm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《 casting 》製。

全面均一加熱で美味しく調理出来ます。

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。*玉子焼器を除く

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	3.3	70	6×2	011309	7,500円
	36	3.3	70	6×2	011255	9,200円
	いため鍋	30	3.0	85	8×2	011262
	32	3.2	88	8×2	011279	7,000円
深型フライパン	22	3.0	73	10×2	011330	4,200円
	24	3.0	78	10×2	011347	4,500円
	26	3.0	81	10×2	011286	5,000円
玉子焼	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(玉子焼器を除く) 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

熱伝導性に優れた リップルウェーブ加工。*玉子焼器を除く 熱効率を高めます。



センレンキャスト内:内面のみ
センレンキャストプロ:外面のみ
センレンキャスト:内面-外面

Mystar ☆☆☆ マイスター 2層クラッド



プロ仕様の形状にコーティングを施して使いやすく。

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	2.6	45	2×8	633907	5,000円
	21	2.6	51	2×6	633914	6,500円
	24	2.6	57	2×6	633921	7,500円
	27	2.6	61	2×6	633938	8,500円
	30	2.6	65	2×4	633945	10,000円

IH **軽量** **2層クラッド** **日本**

IH対応
2層クラッド材(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:サテン仕上げ
取っ手:ステンレス鋼

本体はスピニング加工で、プレス加工より軽量化を図りました。

優れた耐久性「テフロン™プラチナ」加工。

IHの熱伝導性の良さと、お料理の熱の伝わりが良い2層クラッド材を全面に使用。

熱がすばやく伝わり、加熱ムラが起こりにくい。

Mystar ☆☆☆ Premium マイスタープレミアム



ロングライフに使い続けられた自社ブランドの再来。

アルミ-マクネシウム合金使用で軽くて丈夫。※玉子焼器を除く

品種	サイズ (cm)	底厚 (mm)	高さ (mm)	入数	JANCD	本体価格
フライパン	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

GAS **軽量** **CAST** **日本**

AC7A(玉子焼器を除く)アルミキャスト製
内面:Teflon™ Profile加工(クロコダイルブラック)
外面:サテン仕上げ
取っ手:天然木
1個箱入り

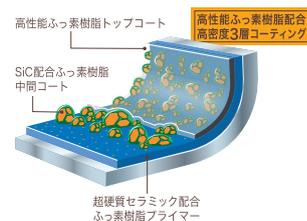
新設計のフランジ

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。



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。



スピニング加工

側面を薄く延ばして成形するスピニング加工は、同じ素材・形状のプレス加工品に比べて軽くなるため扱いやすく、また型に押し付けて延ばすことで強度が増し、変形に強くなります。

ふかみ



より深くなり、
底面が広いので使い易い。※20cm、玉子焼器を除く
深くて底面が広いので、焼くだけでなくいろいろ調理に便利な形状。

本体はスピニング加工で、軽量化。 ※玉子焼器を除く

深くて軽い、毎日使いたくなるIHフライパン。

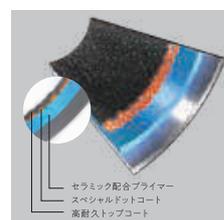
品種	サイズ (cm)	底厚 (mm)	高さ (mm)	入数	JANCD	本体価格
フライパン	20	3.0	52	5×2	042006	2,800円
	26	3.0	66	5×2	042013	3,300円
	28	3.0	71	5×2	042020	4,300円
いため鍋	28	3.0	82	5×2	042037	4,900円
深型フライパン	22	3.0	71	5×2	042044	3,000円
	24	3.0	71	5×2	042051	3,300円
玉子焼	13×18	3.0	33	6×4	042068	3,000円

IH **軽量** **プレス** **日本**

IH対応
アルミニウム合金
内面:ふっ素樹脂塗膜加工 (Silkware SD)
外面:ミラー仕上げ
底面:ステンレス板圧着
取っ手:フェノール樹脂

内面はダイキンの Silkware SD

高固形分、高粘度の塗料を、ドット状に塗装。
表面に凹凸をつけることにより、より優れた耐摩
耗性を実現しました。



端面はフランジ加工で変形に強い。 ※玉子焼器を除く
外側に広がった形状で、皿に盛り付けるときも調理物を移しやすい。

Plateado プラテアド



ステンレスとアルミの全面2層構造で高い熱効率。

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 **CH-IH** **2層クラッド** **日本**

IH対応
2層クラッド材 (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

IHの熱伝導性の良さと、お料理の熱の伝わりが
良い2層クラッド材を全面に使用。

全面2層クラッド材で
優れた熱効率が
得られます。

クラッド材は、性質が異なる異種金属を接合することで、
単独の金属では得られない特性を持った素材です。
軽くて熱伝導に優れたアルミニウムと、IHに使用でき一度
温まると冷めにくいステンレス鋼を合わせた2層クラッド材
の調理器は、熱効率が良く機能性に優れています。



断面イメージ図

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
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(玉子焼器、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(玉子焼器を除く)/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)

BELLSAGE ベルサーージュ



アルミ-マグネシウム合金使用で強く、軽く、扱いやすい。

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	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(玉子焼器を除く)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(玉子焼器を除く)/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)

油が広がりやすい内面
ダブルウェーブ加工。※玉子焼器を除く



IH High Cast IHハイキャスト



すべての熱源に対応!ワイドに使える底広設計。

品種	サイズ (cm)	底厚 (mm)	高さ (mm)	入数	JANCD	本体価格
フライパン	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

CALVA

～IHカルバ～



すべての熱源に対応! 全面均一加熱で美味しく調理。

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 **CAST** **日本**

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

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
玉子焼	26	3.0	81	6×2	034810	4,300円
	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

フライパン

鍋

機能鍋

ケトル

調理小物

卓上小物

プログレース



ストックポット

ソースパン

シチューポット

フライパン



手軽に使えるプロクオリティプラスアルファの鍋&フライパン。

品種	サイズ (cm)	板厚 (mm)	高さ (mm)	容量 (ℓ)	入数	JANCD	本体価格
ソースパン	15	2.0	88	1.5	1×12	022022	5,000円
	18	2.0	99	2.5	1×12	022039	6,000円
シチューポット	18	2.0	100	2.5	1×12	022015	7,000円
ストックポット	18	2.2	172	4.2	1×12	022008	8,000円

この商品のJANコード上7桁は **49-77449**です

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/蓋内面:ふっ素樹脂塗膜加工/蓋外面:サテン仕上げ/取っ手、つまみ:アルミニウム合金/1個箱入り

品種	サイズ (cm)	底厚 (mm)	高さ (mm)	容量 (ℓ)	入数	JANCD	本体価格
フライパン	18	3.3	45	-	1×12	022046	6,000円
	21	3.3	51	-	1×12	022053	7,000円
	24	3.3	57	-	1×12	022060	8,000円

この商品のJANコード上7桁は **49-77449**です

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:セラミック耐熱塗装/取っ手:アルミニウム合金/1個箱入り

鍋は耐久性に優れた硬質アルマイト加工。

フライパンは内面「テフロン™プラチナ」加工でお手入れ簡単!

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)	容量 (ℓ)	入数	JANCD	本体価格
スープポット	19.5	3.0	100	2.6	10×2	7805	3,000円
	18	3.0	54	1.3	10×2	7829	2,300円
キャセロール	20	3.0	55	1.6	10×2	7836	2,500円
	24	3.0	70	2.6	10×2	7843	3,200円
パエリアパン	20	3.5	48	1.3	10×2	7911	2,500円
	26	3.5	51	2.4	10×2	7904	3,400円
ソースパン	18	3.0	97	2.1	10×2	7812	2,800円
	16	3.1	70	1.3	10×2	7881	2,350円
ユキヒラ	18	3.1	74	1.7	10×2	7898	2,500円
	17	3.1	26	-	10×2	7850	1,900円
スキレット	18	3.1	39	-	10×2	7867	2,200円
	20	3.5	48	-	10×2	7874	2,500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/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



ワイヤーハンドルでオーブンにも使える!
本体も蓋も、内面はふっ素コーティング。

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。
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	1.2	10×2	5412	2,600円
ユキヒラ	15	1.5	62	1.0	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	-	10×2	5436	2,000円
	20	3.0	49	-	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	

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

～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			
STANDARD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	2,200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 / 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

フライパン

鍋

機能鍋

ケトル

調理小物

卓上小物

MOREISH モーリッシュ



キズに強い! 抜群の耐久性。
最高級グレードのコーティングで信頼の2年保証。

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	46	10	506904	2,300円
	24	3.1	54	10	506911	2,500円
	26	3.1	57	10	506928	2,700円
	28	3.1	58	10	506935	3,400円
いため鍋	28	3.1	69	10	506942	3,800円
深型フライパン	22	3.1	69	10	506959	3,000円
玉子焼	13×18	3.1	35	10	506966	2,500円

IH プレス **韓国**

IH対応
アルミニウム合金
内面:Teflon™ Platinum Plus 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



内面はTeflon™コーティング最高級グレードの「Teflon™ Platinum Plus」加工を採用。

高い耐久性を実現。余分な油を使わず、後片付けも簡単!

信頼の2年保証。

内面ふっ素樹脂のはがれに対しての2年保証付き!

鍛造加工で変形に強く丈夫で長持ち。*玉子焼器を除く

ENOTE セノータ



内面はテフロン™ブランドの最新技術、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加工(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。



「Teflon™ Profile」加工

自然界をモデルに開発されたスキンテクノロジー

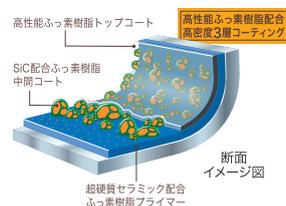
トップコートと中間コートに特殊材料を使用することで、高い耐久性と非粘着性を実現しました。

LOTUS(ハスの葉)効果

高性能ふっ素樹脂のトップコートによって水滴が転がり落ちる蓮の葉のような表面を形成。汚れをつきにくくしました。

ARMOUR(鎧)

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(SiC)粒子を中間コートに配合。特殊な表面形状がフライパン表面をキズから守ります。



WIDE CHEF

ワイドシェフ



内面は高耐久性3層コート。

耐摩耗性試験200万回クリア!

※JIS S 2010 アルミニウム製加熱調理器具 8.3.4.5 耐摩耗性

鍛造加工で変形に強く丈夫で長持ち。*玉子焼器を除く

たくさん作れる底広フライパン。

品種	サイズ (cm)	底厚 (mm)	高さ (mm)	入数	JANCD	本体価格
フライパン	20	3.3	48	6×2	8901	2,700円
	24	3.3	50	6×2	8918	3,400円
	26	3.3	54	6×2	8925	3,600円
	28	3.3	56	6×2	8932	4,200円
玉子焼	13×18	3.3	37	10×2	8949	3,300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 (Silkware EZ)

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



調理面が広い。

調理面が広く、一度にたくさんの焼きもの料理を作れます。*玉子焼器を除く

返し用のヘラが入りやすい形状です。

Mieri

ミエリ



内面は「テフロン™クラシック」加工で
使いやすくお手入れ簡単。

余分な油を使わず、後片付けも簡単!ヘルシークッキングに最適です。

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。

鍛造加工で変形に強く丈夫で長持ち。*玉子焼器を除く

品種	サイズ (cm)	底厚 (mm)	高さ (mm)	入数	JANCD	本体価格
フライパン	20	3.1	46	10	505907	1,800円
	26	3.1	57	10	505914	2,200円
	28	3.1	58	10	505921	2,600円
いため鍋	28	3.1	69	10	505938	3,000円
玉子焼	13×18	3.1	35	10	505945	1,800円

この商品のJANコード上7桁は [49-77449](#) です

IH プレス 韓国

IH対応

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

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

機能鍋

ケトル

調理小物

卓上小物

まとめて焼ける ビッグパン



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	30	3.0	61	5×2	3920	4,000円
	32	3.0	64	5×2	3913	4,500円
いため鍋	32	3.0	90	5×2	3937	5,000円

IH **フレス** **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

まとめて調理できるビッグサイズ

メインと付け合わせを同時に調理!

いつものお料理もまとめてたくさん作ることができるので、ご家族の多い方や、週末に作り置きおかずを作りたい方にもおすすめです。



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 **フレス** **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: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! 縦型タイプハンドルのフライパン。

品種	サイズ (cm)	底厚 (mm)	高さ (mm)	入数	JANCD	本体価格
フライパン	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

この商品のJANコード上7桁は **49-7749** です

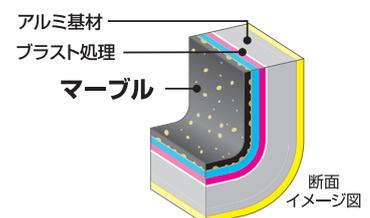
IH **フレス** **中国**

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)



マーブル加工とは

大理石をイメージした模様の層をプラスして耐久性を高めたふっ素樹脂コーティングの種類の一つです。層の数や色によって多彩なバリエーションが存在します。





ライトエアーマーブル



内面も外面もマーブル+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)	入数	JANCD	本体価格
フライパン	20	1.7	50	10	8703	1,800円
	26	1.7	50	10	8710	2,000円
	28	1.7	50	10	8727	2,300円
いため鍋	28	1.7	86	10	8734	2,500円
玉子焼	14×19	1.7	35	10	8741	1,800円

GAS 軽量 **DIE CAST** 韓国

アルミダイキャスト製
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)
取っ手:フェノール樹脂



エクセライト Excelight



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

エクセライト Excelight Silver



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

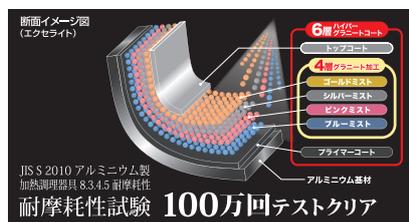
IH 軽量 **プレス** 韓国

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



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。



フライパン

鍋

機能鍋

ケトル

調理小物

卓上小物

油をなじませた鉄製フライパン



初めて使うときの〈空焼き〉〈油ならし〉がいらなく、すぐに使えるフライパン

鉄フライパンを初めて使用する前に行うのが、「空焼き」や「油ならし」です。「空焼き」は表面のサビ止め塗料を焼き切るために、「油ならし」は油膜のコーティングをすることで食材のこげ付きやサビを防止するために行います。「油をなじませた鉄製フライパン」は、あらかじめ植物性の食用油をサビ止めとしてコーティングしているので、初めて使うときの「空焼き」「油ならし」の作業なしですぐに調理を始めることができます。

鉄分補給で貧血予防になります。

鉄のフライパンを使って調理すると微量ながらも鉄分が摂取できますので貧血の予防にもなります。

ガス火は強火でも調理でき、あらゆる熱源で使えます。

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。



フライパン



いため鍋



玉子焼

面倒な使いはじめの『空焼き』『油ならし』が不要です。

品種	サイズ (cm)	板厚 (mm)	高さ (mm)	入数	JANCD	本体価格
フライパン	26	1.6	58	1×10	731900	4,500円
いため鍋	28	1.2	80	1×10	731917	5,000円
玉子焼	14×18	1.6	36	1×20	731924	3,500円



IH対応
鉄プレス製
内面:シリコン樹脂塗装+サラダオイル
外面:シリコン樹脂塗装
取っ手:天然木

鉄人志向 美食の達人



強火で素早く調理! 丈夫な鉄鑄物フライパン!

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 鉄鑄物製/シリコン樹脂塗装/取っ手:天然木/レシピ付/1個箱入り



美食の達人
レシピ付



ししとうの牛肉巻き ほたてのバター焼き あんかけ焼きそば

フライパン

鍋

機能鍋

ケトル

調理小物

卓上小物

鉄人志向 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)	板厚 (mm)	高さ (mm)	入数	JANCD	本体価格
フライパン	26	1.2	58	10	703006	2,800円
	20	1.2	69	10	703020	2,500円
いため鍋	28	1.2	75	10	703037	3,100円
	30	1.2	81	8	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 鉄プレス製 シリコン樹脂塗装 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)	板厚 (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 鉄プレス製 シリコン樹脂塗装 取っ手:鉄

空炊きにも耐え得る
耐熱性と耐久性

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 優れた熱保温力

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 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。



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
圧力鍋	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、レシピ本 / 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
圧力鍋	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、レシピ本 / 1個箱入り

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	5.8合	1×12	028130	6,500円
	24	3.0	138	7.7合	1×12	028147	7,000円



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



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。

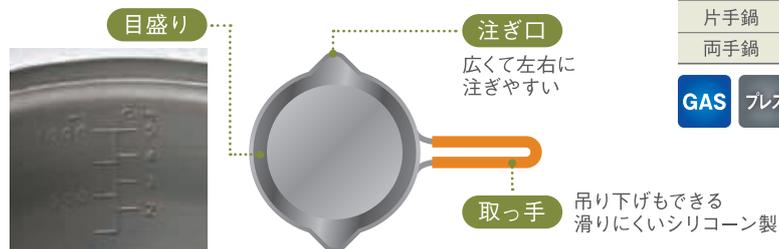
熱が素早く伝わる軽量アルミコンパクトボディ。
中が見えるガラス窓付き自立蓋。豊富なサイズバリエーション。

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

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
アルスキ両手	18	2.6	35	10	145714	2,000円
アルスキ片手	14	2.6	35	10	145745	1,500円



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	しゅう酸アルマイト加工	硬質アルマイト加工
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。	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、耐摩耗性や硬さ、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	しゅう酸アルマイト	硬質アルマイト
銀白色	黄金色	灰色
<p>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</p> <p style="text-align: right; font-size: 2em;">強い</p>		



こでんぐ

小粋な日本の台所道具



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。



アルミ角容器



アルミボウル ギフトボックス

小伝具

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	10	143727	2,000円
	18	1.7	80	1.6	10	143734	2,500円
段付鍋 (木蓋付)	15.5	1.0	85	1.3	10	143703	3,000円
	18.5	1.7	93	1.9	10	143710	3,500円
ボウル	10	1.2	43	0.3	10×4	143604	1,000円
	12	1.2	51	0.4	10×4	143611	1,200円
	14	1.2	59	0.7	10×4	143628	1,400円
	16	1.2	67	1.1	10×4	143635	1,600円
	18	1.2	76	1.6	10×4	143642	1,800円

品種	サイズ	板厚 (mm)	本体外径長さ×幅×高さ (mm)	容量 (ℓ)	入数	JANCD	本体価格
バット	4号	0.7	276×211×35	1.7	20	143796	1,000円
	5号	0.7	242×181×32	1.1	20	143802	800円
	6号	0.7	210×150×29	0.8	20	143741	700円
	7号	0.7	189×131×28	0.6	20	143758	600円
	8号	0.7	160×109×27	0.4	20	143765	500円
角容器	5号	0.8	242×181×82	2.9	30	143963	2,800円
	6号	0.8	210×150×72	1.8	30	143970	2,500円
	7号	0.8	189×132×62	1.2	30	143987	2,000円
	8号	0.8	160×109×52	0.7	30	143994	1,800円

小伝具セット

品名	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 / 榎目加工(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) 蓋:天然木(段付鍋)、ポリエチレン(角容器) / 箱入り(ボウルセット、バットセット鶴・亀)

しゅう酸アルミ脇取盆



あると便利、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	46	10	143956	4,800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

機能鍋

ケトル

調理小物

卓上小物

萬彩伝



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	1.0	-	-	40	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
	23	-	-	-	-	617457	1,900円
雪平鍋用 木柄	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** **槌目** **日本** アルミニウム／硫酸アルマイト加工／槌目加工 (蓋を除く)／目盛り付(雪平鍋)／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	1.0	-	-	40	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** **槌目** **日本** アルミニウム／硫酸アルマイト加工／槌目加工 (蓋を除く)／目盛り付(雪平鍋)／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)

槌目加工を施した 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槌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

この商品のJANコード上7桁は **49-77449** です

IH対応/アルミニウム合金/樋目加工(雪平鍋)/目盛付(雪平鍋)/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

機能鍋

Serenade セレナーデ



オール熱源対応のアルミ雪平鍋。

ノンコートタイプ

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	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

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

コートタイプ

品種	サイズ (cm)	底厚 (mm)	高さ (mm)	容量 (ℓ)	入数	JANCD	本体価格
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

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

ケトル

調理小物

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

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



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。

“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。

-水明- 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”
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



SILVY シルビー



丸みのある蓋がかわいいお鍋。

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	108016	1,900円
	20	1.0	96	2.9	3×8	108023	2,100円
	22	1.0	108	3.9	3×8	108030	2,500円
	24	1.0	114	4.9	3×6	108047	2,900円
片手鍋	16	1.0	78	1.5	3×12	108054	1,700円
	18	1.0	89	2.1	3×8	108061	1,900円
	20	1.0	96	2.9	3×8	108078	2,100円
ミルクパン	14	0.8	65	0.9	5×12	108085	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

機能鍋

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
	24	0.8	105	4.6	4×6	101673	2,700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



ケトル

調理小物

Prologue プロローグ



手軽に使えて、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



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	1×12	125044	4,200円
	26	0.8	129	6.3	1×12	125051	4,700円
	28	0.9	140	7.9	1×8	125068	5,800円
	30	0.9	148	9.6	1×6	125075	6,700円
	32	0.9	160	12.0	1×6	125082	7,500円
	34	0.9	169	14.0	1×4	125099	8,800円
	37	1.1	178	17.7	1×4	125105	10,500円
40	1.2	190	21.0	1×2	125112	22,000円	
44	1.3	200	28.0	1	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 味づくし



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

37cm、40cm、44cm
の取っ手はパイプ式形状

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

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

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	79	1.2	1×45	112433	OPEN
	1.5	0.9	93	1.7	1×40	112532	OPEN
	2	1.0	100	2.3	1×30	112631	OPEN
	3	1.0	114	3.3	1×24	112730	OPEN
	4	1.0	126	4.4	1×20	112839	OPEN
笛吹ケトル	2	1.0	100	2.3	1×30	112938	OPEN
	3	1.0	114	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

Femina フェミナ



使いやすいシンプルなケトルです。

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	1.5	0.9	96	1.8	1×24	4170	2,600円
	2	0.9	110	2.4	1×24	4187	3,000円
	3	0.9	120	3.5	1×24	4194	3,500円
	4	0.9	130	4.4	1×12	4200	4,200円
	5	0.9	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
 1個箱入り

標準バット



調理の下ごしらえや、トレイ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	370×307×46	4.1	25	501916	1,900円
2号	0.8	348×273×40	3.0	25	501923	1,500円
3号	0.7	312×241×35	2.2	25	501947	1,200円
4号	0.7	276×211×35	1.7	25	501954	1,000円
5号	0.7	242×181×32	1.1	50	501961	800円
6号	0.7	210×150×29	0.8	50	501978	700円
7号	0.7	189×131×28	0.5	50	501985	600円
8号	0.7	160×109×27	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

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	0.7	45	0.2	30	782605	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(着色)
 取っ手:天然木

ゆらげ紀行



さっぱり、おいしく蒸し料理。いろいろ使える豊富な用途。

品種	サイズ (cm)	板厚 (mm)	高さ (mm)	蒸し量	容量 (ℓ)	入数	JANCD	本体価格
蒸し器セット (蓋1・セイロ1・目皿1)	22	0.7	174	8合	3.1	1×12	121671	5,000円
	24	0.8	208	1升2合	4.5	1×12	121688	5,800円
	26	0.8	225	1升5合	5.5	1×8	121695	6,500円
	28	1.0	238	2升2合	7.4	1×8	121701	7,200円
	30	1.0	255	3升	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	3×4	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	8合	-	1×18	121725	2,600円
	24	0.7	119	1升2合	-	1×18	121732	2,700円
	26	0.7	129	1升5合	-	1×12	121640	3,000円
	28	0.8	131	2升2合	-	1×12	121657	3,300円
	30	0.8	133	3升	-	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)

スチームクッカー



下鍋は目皿付で兼用鍋に。簡単な蒸し料理ができます。

品種	サイズ (cm)	板厚 (mm)	高さ (mm)	蒸し量	容量 (ℓ)	入数	JANCD	本体価格
一重セット (蓋1・セイロ1・鍋1・目皿2)	33	1.2	296	3升5合	12.4	1×4	122609	20,000円
	36	1.2	320	4升2合	14.7	1×2	122616	25,000円
二重セット (蓋1・セイロ2・鍋1・目皿3)	33	1.2	436	7升	12.4	1×4	122708	27,000円
	36	1.2	460	8升4合	14.7	1×2	122715	33,000円
セイロ (単品)	33	1.2	152	3升5合	-	-	122623	8,000円
	36	1.2	152	4升2合	-	-	122630	9,000円
蓋 (単品)	33	-	65	-	-	-	122647	2,500円
	36	-	65	-	-	-	122654	3,000円
下鍋 (単品)	33	1.2	156	-	12.4	-	122661	8,800円
	36	1.2	180	-	14.7	-	122678	10,500円
目皿 (単品)	33	-	15	-	-	-	122685	1,800円
	36	-	16	-	-	-	122692	2,200円

GAS 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、つまみ:フェノール樹脂 / 目皿:アルミニウム合金(アルマイト加工) / 1個箱入り(単品を除く)

アルマイト加工

セイロセット



使える羽釜のサイズ

30cm	28cm, 30cm, 32cm
33cm	30cm, 32cm, 33cm, 34cm

一気に大量の蒸し物ができます。安定性が良く積み重ねも安心。

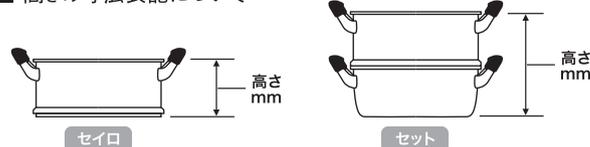
品種	サイズ (cm)	板厚 (mm)	高さ (mm)	蒸し量	入数	JANCD	本体価格
セット (蓋1・セイロ2・目皿2)	30	0.9	292	4.4升	1×4	123606	22,000円
	33	0.9	321	5.6升	1×4	123613	24,000円
セイロ (単品 / 目皿付)	30	0.9	150	2.2升	1×12	123620	11,000円
	33	0.9	165	2.8升	1×12	123637	12,000円
蓋 (単品)	30	-	42	-	1	123644	2,000円
	33	-	48	-	1	123651	2,500円
目皿 (単品)	30	-	16	-	1	123668	1,600円
	33	-	16	-	1	123675	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、つまみ:フェノール樹脂 / 目皿:アルミニウム合金(アルマイト加工) / 1個箱入り ※下鍋は付きません。

手軽に美味しく蒸せるアルミ製蒸し器

熱伝導の良いアルミ製ですみずみまで熱が伝わりやすく、蒸しムラがありません。軽く持ち運びやすく、また洗浄が簡単で衛生的です。

■ 高さの寸法表記について



中華セイロ用 受け台



お使いのフライパンや鍋で中華セイロが使えます。

サイズ (cm用)	板厚 (mm)	入数	JANCD	本体価格	対応する鍋のサイズ	使える中華セイロのサイズ
18	1.0	40	147909	1,000円	内径18cm	外径10~15cm
20	1.0	40	147916	1,200円	内径20cm	外径10~18cm
24	1.0	40	147923	1,500円	内径24cm	外径10~21cm
27	1.7	25	147930	2,500円	内径27cm	外径10~24cm
30	1.7	25	147947	2,900円	内径30cm	外径10~27cm
33	1.8	25	147954	3,400円	内径33cm	外径10~30cm

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



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 両面シリコーン樹脂加工耐油紙 20枚入り

STEAM PLATE

スチームプレート

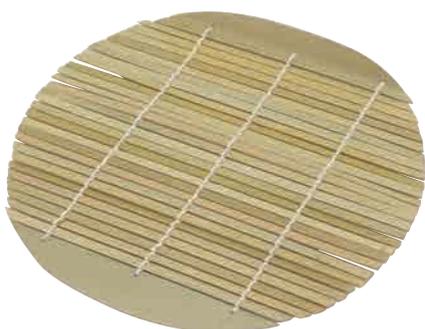


今ご使用の鍋やフライパンが、蒸し器として使えます。

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

竹つづり



セイロに敷いて使用できます。おこわもこびりつきにくく美味しい仕上がりに。

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)

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/
つまみ:フェノール樹脂

縁とつまみは滑りにくいシリコン製

ガラス部分を柔らかく保護します。

つまみの頭が平らな形状なので、裏返して置いても安定します。

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
フライパン カバー	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

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(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

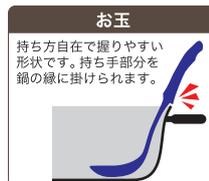


なべつまみ(ガラス蓋用)

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

キッチンツール



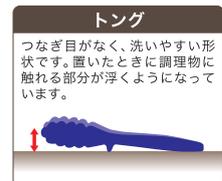
お玉

持ち方自在で握りやすい形状です。持ち手部分を鍋の縁に掛けられます。



カッティングターナー

ターナーとして使う他に、調理物を切って分けたりもできます。



トング

つまみ目がなく、洗いやすい形状です。置いたときに調理物に触れる部分が浮くようになっています。

ふっ素樹脂加工を傷つけにくい、ユニバーサルデザインのツール。

品種	長さ×幅×高さ(mm)	入数	JANCD	本体価格
ナイロン お玉(大)	315×90×78	10×10	710905	1,200円
ナイロン カッティングターナー	335×82×25	10×10	710912	1,200円
ナイロン トング	252×77×38	10×10	710929	1,200円

日本 ナイロン/ハンドル:ポリプロピレン (お玉、カッティングターナー)

フライパン

鍋

機能鍋

ケトル

調理小物

卓上小物

FLAP

ICE SPOON フラップ・アイススプーン



先端から中央部が薄くなり、スムーズにすくえます。

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	150×28×15	10×12	784906	1,000円
	マットブラック	150×28×15	10×12	784913	1,000円
	クリスタルゴールド	150×28×15	10×12	784920	1,000円
	メタリックレッド	150×28×15	10×12	784937	1,000円
2本セット	シャインシルバー	150×28×15	12×10	784944	2,000円
	マットブラック	150×28×15	12×10	784951	2,000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 (ブラック、ゴールド、レッドは着色)



※2本セットは1個箱入り

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 アルミニウム合金
硫酸アルマイト加工 (ブラック、ゴールド、レッドは着色)



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・サイズ	カラー	長さ×幅×高さ (mm)	入数	JANCD	本体価格
スプーン S	プレーン	145×27×17	10×12	780311	900円
	セサミ	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
スプーン L	プレーン	195×35×23	10×12	780410	1,100円
	セサミ	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 アルミニウム合金
硫酸アルマイト加工 (セサミ、ハニー、ピーチは着色)

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。



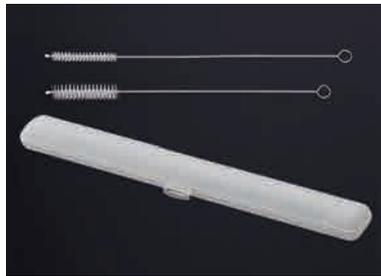
Cool&Shake Straw クール&シェイクストロー



冷たいドリンクを美味しく飲むアルミ製ストロー。

品種・サイズ	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
	フォレストグリーン	7×210	10×12	781912	700円
	アイスブルー	7×210	10×12	781936	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
	フォレストグリーン	11×180	10×12	781943	750円
	アイスブルー	11×180	10×12	781967	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(ブラック、ゴールド、レッド、グリーン、ブルーは着色)



品種	サイズ	長さ (mm)	入数	JANCD	本体価格
ストロー用	7mm用	235	10×12	781882	220円
ブラシ	11mm用	220	10×12	781899	250円

台湾 ステンレス鋼線/毛:ナイロン

品種	長さ×幅×高さ (mm)	入数	JANCD	本体価格
専用ケース	222×35×17	10×12	781974	450円

日本 ポリプロピレン
※7mm用のストローブラシは収納できません

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・波形形状。

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
	マットブラック	155×22×5	10×12	783626	1,200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(ブラックは着色)



手の熱が伝わって溶かしながら塗れる。

ほどよく溶けてきたバターをスーッと削って、幅広の塗り面でスムーズに塗ることができます。バター以外にもジャムやクリームチーズも塗りやすく、忙しい朝の食事をおいしく、スピーディに。



フライパン

鍋

機能鍋

ケトル

調理小物

卓上小物



アラウンドザキッチン



ディッシュ



プレート



ストレージバケツ

キッチンと暮らす きちんと暮らす。

品種	カラー	サイズ (cm)	縦 (mm)	横 (mm)	高さ (mm)	入数	JANCD	本体価格
ディッシュ	シルバー	16	160	160	36	1×30	144908	1,800円
		18	179	179	38	1×30	144915	2,000円
		20	199	199	40	1×30	144922	2,200円
	ゴールド	16	160	160	36	1×30	144939	1,800円
		18	179	179	38	1×30	144946	2,000円
		20	199	199	40	1×30	144953	2,200円
ディッシュ3set	シルバー	-	-	-	-	1×30	144960	5,000円
	ゴールド	-	-	-	-	1×30	144977	5,000円
プレート	シルバー	16	158	158	9	1×30	144991	1,800円
		19	190	190	9	1×30	144007	2,000円
	ゴールド	16	158	158	9	1×30	144014	1,800円
		19	190	190	9	1×30	144021	2,000円
ストレージバケツ	シルバー	16.5	166	176	195	1×10	144984	4,300円

プレス 日本 アルミニウム (シルバー、ストレージバケツ) 硫酸アルマイト加工 (ゴールド) しゅう酸アルマイト加工
 しゅう酸アルマイト 硫酸アルマイト 取っ手(ストレージバケツ):牛革 1個箱入り

アラウンドザキッチンのカタチ

北陸アルミが普段から製造している調理器具の製造型から生まれたカタチです。お鍋などの型を使い、プレス方法を変えて、新たな生活道具へと導きました。

アラウンドザキッチンの加工

独自の製法「スクラッチテクスチャー」で、表面に使い込んだような風合いを持たせました。さらにお鍋と同じ表面加工、「アルマイト」を施しています。



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

プレス 日本 (ゴールド) アルミニウム / しゅう酸アルマイト加工 (ダークグレイ) アルミニウム合金 / 硬質アルマイト加工 (シルバー) アルミニウム / 硫酸アルマイト加工
 しゅう酸アルマイト 硬質アルマイト 硫酸アルマイト 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。





INDEX

フライパン	p.4・6~20・23	
鍋	p.13・14・22・24~29	
機能鍋	p.1~3・5・6・21・31	
ケトル	p.27・30	
調理小物	p.5・6・14・23・24・30・32~34	
卓上小物	p.35~37	

テフロン™加工

「テフロン」および「Teflon」は、フッ素樹脂についてのケマーズ社の商標です。ライセンスにより北陸アルミニウム株式会社が使用しています。

ニーズに応えるフッ素樹脂加工 信頼のテフロン™ブランド

特殊配合 フッ素 樹脂	ケマーズ社独自の技術により、一般的なフッ素樹脂PTFEにさらにPFA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フッ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、フッ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。

◇テフロン™加工の調理器具の推奨する耐熱温度は260度。

テフロン™ ノンスティック コーティング システム

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む快適に 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 パッパローカッパー
断面図						
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:42ミクロン以上 鍋:42ミクロン以上
グレード	★★	★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★

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 アルミダイキャスト(ダイキャスト)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 パール発色硫酸アルマイト加工
その他の加工	 	珪瑯(ほうろう)加工 植目加工
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』はケマーズ社のふっ素樹脂についての商標です。ライセンスにより北陸アルミニウム(株)が使用しています。
 『Silkware』はダイキン工業(株)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。
- 期間限定商品は、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、福岡、北陸
<https://hokua.com/houseware>

