

HOKURIKUALUMI



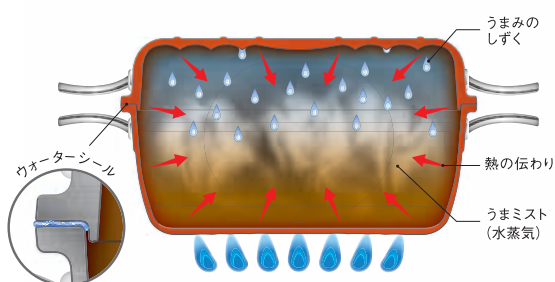
COOKWARE

CATALOG

HAMON 波紋[はもん]

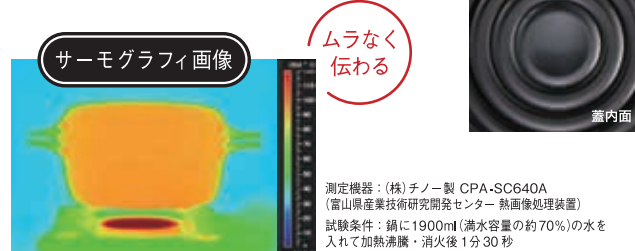
おいしさ、しあわせ、じんわり広がる。

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	税込価格	本体価格
青墨(あおすみ)	21	3.3	81	2.6	1×8	018810	22,000円	20,000円
薄桜(うすざくら)	21	3.3	81	2.6	1×8	018803	22,000円	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	税込価格	本体価格
しろがね	21	4.5	81	2.6	1×8	018827	22,000円	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。

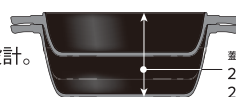
5. 厚手の鋳物鍋なのにアルミ製で使い心地軽やか。

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。



蓋と本体を重ねたときの高さ
20cm: 約101mm
24cm: 約118mm

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	税込価格	本体価格
両手鍋	20	4.5	89	2.2	1×8	001904	13,200円	12,000円
	24	4.5	106	3.9	1×4	001911	16,500円	15,000円

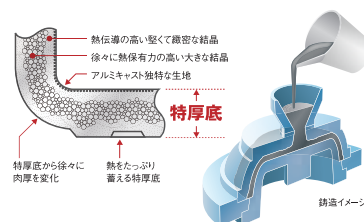
GAS **CAST** **日本**

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℃

高压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《鑄造》製

鍋、ふた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	入数	JANCD	税込価格	本体価格
圧力鍋	3.0	6.1	106	4合	1×4	304906	35,200円	32,000円
	4.2	6.1	143	7合	1×4	304913	37,400円	34,000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/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」

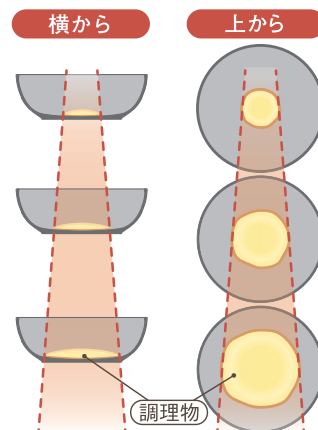
P:Product(製品)、S:Safety(安全)、C:Consumer(消費者)

まるっと PAN まるっとパン



使えばわかるカタチの違い! 底がまるいフライパン。

「まるっとパン」は底が丸くくぼんでおり、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。



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。道具が少なく済みます。

IH対応タイプは溶射加工で

優れた熱変換効率を実現。

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。



IH 対応 裏面

ガス火用タイプは

軽量化をとことん追求。

特厚底の独自の設計で、約30%軽量化しました。

※IH対応タイプとの総重量比



ガス火用 裏面

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



まるっとパン IH対応

品名	サイズ (cm)	底厚 (mm)	高さ (mm)	容量 (ℓ)	入数	JANCD	税込価格	本体価格
まるっとパン	24	3.7	85	3.0	1×6	046004	11,000円	10,000円

IH **CH-IH** **CAST** **日本** IH対応/アルミキャスト製/内面:テフロンTM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

まるっとパン 軽業(かるわざ) ガス火用

品名	サイズ (cm)	底厚 (mm)	高さ (mm)	容量 (ℓ)	入数	JANCD	税込価格	本体価格
まるっとパン	24	3.0	83	3.0	1×6	045106	9,350円	8,500円

GAS **軽業** **CAST** **日本** アルミキャスト製/内面:テフロンTM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/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

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・北京に生まれ育つ。1990年来日。ウー・ウェンクッキングサロン主宰。友人・知人にふるまった中国家庭料理が評判となり、97年にクッキングサロンを開設。家庭料理は家族の健康と幸せを守るためのものだからと、手を加え過ぎず、できるだけシンプルに作るのがモットー。医食同源に根ざした料理とともに中国の暮らしや文化を伝えている。

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台で
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	税込価格	本体価格
WPL24IH	24	4.7	77	2.6	1×6	040125	15,400円	14,000円
WPL28IH	28	4.7	85	3.9	1×6	040132	17,600円	16,000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: アルミニウム(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 / トレー: アルミニウム合金(アルマイト加工) / 1個箱入り

ウー・ウェンパン⁺ IH対応 (本体のみ)

品番	入数	JANCD	税込価格	本体価格
WPL24IH 用	1×12	040163	11,000円	10,000円
WPL28IH 用	1×12	040170	12,100円	11,000円

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	税込価格	本体価格
WPL24	24	3.0	75	2.6	1×6	040101	12,100円	11,000円
WPL28	28	3.0	83	3.9	1×6	040118	14,300円	13,000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: アルミニウム(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 / トレー: アルミニウム合金(アルマイト加工) / 1個箱入り

ウー・ウェンパン⁺ ガス火用 (本体のみ)

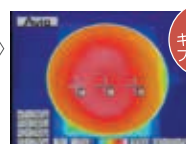
品番	入数	JANCD	税込価格	本体価格
WPL24 用	1×12	040149	7,150円	6,500円
WPL28 用	1×12	040156	8,250円	7,500円

熱変形に強く高品質、
アルミキャスト《鋳造》製
厚手調理器。

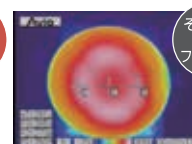
アルミキャスト《鋳造》製品は、溶解状態のアルミが金型へ鋳造され自然硬化する過程で独特な結晶組織を形成します。熱ムラのない全面均一加熱でおいしく調理します。

熱伝導測定
ガス火による
加熱試験

熱伝導力が大きく、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



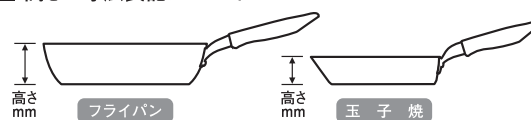
その他の
多層
フライパン

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



くらしを豊かに 幸せの台所

Wu Wen's ONE

少ない分量でもちゃんと作って
毎日健康な生活をしてほしい、
そんな想いから誕生しました。



ONE'S PAN

蒸炒鍋

使うたびに好きになる、育てる「ONE'S PAN」。
美味しくできる機能が詰まった道具です。



美味しさをつくるカタチ

自立する蓋

食材をたっぷり調理できるドーム形状の蓋。かさばる葉野菜も蓋をして「蒸し炒め」に。しんなりとなり沢山調理できます。スタンド式で置き場所に困りません。

スチームトレイ

調理面が広いスチームトレイと高さのあるドーム蓋の組み合わせでヘルシーな蒸し料理が本格的に、また手軽に楽しめます。蓋、スチームトレイの表面は、耐食性に優れたアルマイト加工できれいき長持ち。

ONE'S PAN

小ぶりの深型鍋はバランスの良い適度な重さ(約650g)で扱いやすく、毎日の調理にちょうど良いサイズ。ガス火はもちろん、IH電磁調理器でも快適に調理頂けます。

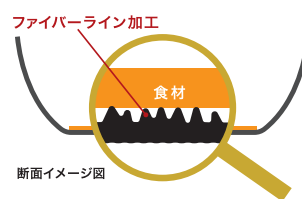
錆びにくい 窒化鉄を採用

内部に窒素を浸透させて表面を硬化させた窒化鉄を使用しています。一般的な鉄製フライパンに比べ、とても錆びにくいのでお手入れが簡単。コーティングと違って剥がれる心配もありません。



ファイバーライン加工

繊維状の凹凸により食材と接する面が少なくなり食材のこびり付きを抑えます。



ワンズパン蒸炒鍋

品番	サイズ (cm)	底厚 (mm)	高さ (mm)	容量 (L)	入数	JANCD	税込価格	本体価格
WOI20	20	1.2	70	1.7	1×6	148203	13,200円	12,000円

IH **鉄** **日本**
IH対応／鉄製／窒化処理／内面:ファイバーライン加工／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／トレイ:アルミニウム合金(アルマイト加工)／1個箱入り

ONE'S KNIFE ワンズナイフ



硬いものに

幅広で安定

塊肉も豪快に

たたいたり潰したり

機能的なカタチで使い勝手が丁度良い、先重心の中華包丁。

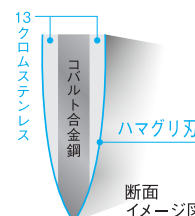
品番	刃渡り (mm)	全長 (mm)	入数	JANCD	税込価格	本体価格
WO155	155	282	1×12	705000	13,200円	12,000円

日本 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扱えます。

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、弾力性に優れた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。



フライパン

鍋

機能鍋

ケトル

調理小物

卓上小物

Sen Len cast 洗練 FAN センレンキャスト FAN



アルミ-マグネシウム合金 (AC7A) 製で センレンキャストシリーズ最軽量化を実現。

※玉子焼器を除く

ステンレスの約1/3の重量の特殊合金と特殊加工により、
側面を極限まで薄くして軽量化を図りました。(当社比)

耐摩耗性試験200万回クリア。

※金属へら試験は JIS S 2010 に準じ、ダイキン工業株式会社にて試験を実施。

耐摩耗性、耐食性に優れています。

鋳物の限界まで軽量化を追求したシリーズ史上最軽量モデル。

品種	サイズ (cm)	底厚 (mm)	高さ (mm)	入数	JANCD	税込価格	本体価格
フライパン	20	3.2	58	10×2	014201	4,070円	3,700円
	24	2.6	60	10×2	014218	4,730円	4,300円
	26	2.6	62	10×2	014225	4,950円	4,500円
	28	2.6	64	8×2	014232	5,720円	5,200円
	30	2.6	67	8×2	014249	6,270円	5,700円
いため鍋	30	2.6	85	8×2	014256	6,600円	6,000円
深型フライパン	24	2.6	78	10×2	014263	5,170円	4,700円
	26	2.6	80	10×2	014270	5,500円	5,000円
玉子焼	13×19	3.0	36	8×3	014287	4,950円	4,500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:
ふっ素樹脂塗膜加工 (Silkware EZ) / 外面:ミラー
仕上げ / 取っ手:天然木

内面は、ダイキンの Silkware EZ。

多機能性を極めた、Silkwareの最
高級グレード。特殊な球状セラミッ
ク粒子配合により表面の摩耗を抑
制でき、耐久非粘着性が向上。



・本製品は、ダイキン工業株式会社の
「Silkware」によりコーティングされています。
・「Silkware」はダイキン工業株式会社の商標です。

Sen Len センレンキャスト



内面は耐久性抜群! テフロン™ブランド最高級の 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。

熱伝導性に優れたリップルウェーブ加工。

熱効率を高めます。

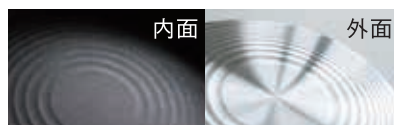
※玉子焼器を除く

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	税込価格	本体価格
フライパン	18	3.0	43	10×2	011316	4,180円	3,800円
	20	3.0	59	10×2	011200	4,400円	4,000円
	22	3.0	59	10×2	011323	4,730円	4,300円
	24	3.0	61	10×2	011217	4,950円	4,500円
	26	3.0	63	10×2	011224	5,500円	5,000円
	28	3.0	66	8×2	011231	6,380円	5,800円
	30	3.0	68	8×2	011248	7,150円	6,500円
	33	3.3	70	6×2	011309	8,580円	7,800円
	36	3.3	70	6×2	011255	10,780円	9,800円
いため鍋	30	3.0	85	8×2	011262	7,260円	6,600円
	32	3.2	88	8×2	011279	8,250円	7,500円
深型フライパン	22	3.0	73	10×2	011330	5,060円	4,600円
	24	3.0	78	10×2	011347	5,500円	5,000円
	26	3.0	81	10×2	011286	6,050円	5,500円
玉子焼	13×19	3.0	37	8×3	011293	6,050円	5,500円
	21×20	3.0	39	8×2	011354	6,600円	6,000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: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



強いアルミ

[アルミ-マグネシウム合金 (AC7A)]

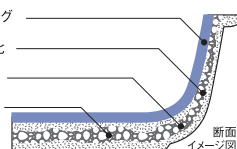
アルミ-マグネシウム合金 (AL-Mg合金/AC7A) は、ケイ
素合金 (AL-Si系合金) よりも強度が高く変形しにくく、
耐久性に優れたアルミ合金です。
AL-Mg合金軽量形状のフライパンは、永久変形量が当
社従来製品と比較して1/9と小さく、強度が向上していま
す。(富山県工業技術センター フライパンの荷重試験結果より)

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。



Mystar

マイスター 2層クラッド



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。

Mystar

マイスタープレミアム

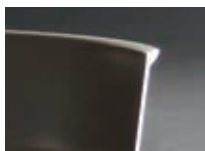


底面がワイドで使いやすい。※フライパンのみ

当社標準品よりも底面が30%以上広くなり※より便利に。一度にたくさん並べて調理ができ、炒め物も混ぜやすい。毎日使いに最適な底広フライパン。※割合はサイズによって異なります。

料理が移しやすい。※玉子焼器を除く

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こだわりの形状。変形にも強い。



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	税込価格	本体価格
フライパン	18	2.6	45	2×8	633907	5,500円	5,000円
	21	2.6	51	2×6	633914	7,150円	6,500円
	24	2.6	57	2×6	633921	8,250円	7,500円
	27	2.6	61	2×6	633938	9,350円	8,500円
	30	2.6	65	2×4	633945	11,000円	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



IHクッキングヒーターで優れた熱効率が得られる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。

ロングライフに使い続けられ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	税込価格	本体価格
フライパン	20	3.0	58	1×12	024200	6,050円	5,500円
	22	3.0	58	1×12	024217	6,380円	5,800円
	24	3.0	60	1×12	024224	6,600円	6,000円
	26	3.0	62	1×12	024231	7,150円	6,500円
	28	3.0	65	1×12	024248	7,700円	7,000円
	30	3.0	68	1×8	024255	8,800円	8,000円
いため鍋	30	3.0	85	1×8	024262	8,800円	8,000円
ディーブパン	22	3.0	70	1×12	024279	6,600円	6,000円
玉子焼	13×19	3.0	38	1×12	024286	6,050円	5,500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:ふっ素樹脂塗膜加工(Silkware EZ)/外面:サテン仕上げ/取っ手:天然木/1個箱入り

内面はジャパंकオリティの最高級コーティング。

多機能性を極めたダイキンのSilkware EZは、特殊な球状セラミック粒子配合により表面の摩耗を抑制でき、耐久非粘着性が向上。



・本製品は、ダイキン工業株式会社の「Silkware」によりコーティングされています。
・「Silkware」はダイキン工業株式会社の商標です。

側面を薄く加工し軽量化。※玉子焼器を除く

強度に優れたアルミ-マグネシウム合金の使用によりフチと底は厚いまま、側面は極限まで薄く加工。従来型に比べ約15~20%軽量化。

アルミキャスト製で熱を均一に伝える。

Marble Re Cast

マーブル リキャスト

マーブルリキャスト



特厚底のアルミキャスト×ショットピーニングで 15%の強度アップ。(当社比)

※富山県産業技術研究開発センターにてフライパンの横荷重試験を実施

本体は、熱伝導、熱保有力に優れたアルミキャスト製法。環境に配慮し再生合金を90%以上使用。外面はショットピーニング加工で梨地仕上げを施し、表面硬度と耐荷重強度のアップを実現しました。

アルミキャスト×ショットピーニングで強度アップ。(当社比)

品種	サイズ (cm)	底厚 (mm)	高さ (mm)	入数	JANCD	税込価格	本体価格
フライパン	20	3.0	60	6×2	003205	5,280円	4,800円
	24	3.0	60	6×2	003212	6,050円	5,500円
	26	3.0	62	6×2	003229	6,600円	6,000円
	28	3.0	64	6×2	003236	7,040円	6,400円
いため鍋	28	3.0	81	6×2	003243	7,370円	6,700円
	30	3.0	83	4×2	003250	7,920円	7,200円
深型フライパン	24	3.0	75	6×2	003267	6,600円	6,000円
	26	3.0	81	6×2	003274	7,040円	6,400円
玉子焼	13×19	3.0	38	6×2	003281	7,040円	6,400円

GAS **軽量** **CAST** **日本** アルミキャスト製／内面:ふっ素樹脂塗膜加工 (Silkware ES マーブル加工)／外面:梨地仕上げ／取っ手:フェノール樹脂



内面は、ダイキンの Silkware ES マーブル加工。

耐摩耗性試験を100万回クリア。

※金属へら試験は JIS S 2010 に準じ、ダイキン工業株式会社にて試験を実施。

・本製品は、ダイキン工業株式会社の「Silkware」によりコーティングされています。
・「Silkware」はダイキン工業株式会社の商標です。

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	税込価格	本体価格
フライパン	20	3.0	60	6×2	034704	3,960円	3,600円
	22	3.0	60	6×2	034711	4,180円	3,800円
	24	3.0	60	6×2	034728	4,400円	4,000円
	26	3.0	62	6×2	034735	4,730円	4,300円
	28	3.0	64	6×2	034742	5,500円	5,000円
いため鍋	28	3.0	79	6×2	034773	6,050円	5,500円
	30	3.0	83	4×2	034780	6,600円	6,000円
深型フライパン	22	3.0	70	6×2	034797	4,730円	4,300円
	24	3.0	75	6×2	034803	5,170円	4,700円
	26	3.0	81	6×2	034810	5,500円	5,000円
玉子焼	13×19	3.0	38	6×2	034827	4,950円	4,500円
	20×21	3.0	40	6×2	034834	6,380円	5,800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

内面は耐久性に優れたテフロン™プラチナ加工。

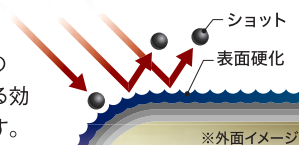
高密度3層構造と超硬質セラミックダブル配合により、卓越した耐久性のコーティングです。
少量の油でもこびりつきにくく、後洗いも簡単です。

特厚底で熱変形にも強い！ 軽量タイプのアルミキャスト製フライパン。

底が厚いので熱ムラになりにくく、全面均一加熱で美味しく調理できます。
底面とフチは厚くして強度を持たせ、側面は薄くして軽量化しています。

ショット ピーニング とは

表面に無数の粒子(ショット)を衝突させることによって金属材料を強くする技術です。硬さが増した加工面には無数のくぼみ残り、梨地模様が作られます。金属寿命を延長させる効果が得られることからさまざまな工業製品にも利用されています。



※外面イメージ

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	税込価格	本体価格
フライパン	20	3.0	52	5×2	042006	3,410円	3,100円
	26	3.0	66	5×2	042013	4,070円	3,700円
	28	3.0	71	5×2	042020	5,280円	4,800円
いため鍋	28	3.0	82	5×2	042037	6,050円	5,500円
深型フライパン	22	3.0	71	5×2	042044	3,740円	3,400円
	24	3.0	71	5×2	042051	4,070円	3,700円
玉子焼	13×18	3.0	33	6×4	042068	3,740円	3,400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。

・本製品は、ダイキン工業株式会社の「Silkware」によりコーティングされています。
・「Silkware」はダイキン工業株式会社の商標です。

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。

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。



アルミニウムはリサイクルの王様。
ほぼ永遠に循環させられる、“持続可能な”素材です。

北陸アルミの鋳物製品に使用しているアルミ再生合金は、CO₂の排出量の抑制につながる環境にやさしい金属です。アルミニウムの1/3は電気代と言われるほど製錬に多くの炭素エネルギーを必要としますが、アルミ再生合金はそのわずか3%程度のエネルギーで製造することが可能です。

当社では調理器具のほか、オフィス家具やビル建材の原料にも再生合金を使用しています。



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	税込価格	本体価格
フライパン	20	4.7	61	1×12	017523	6,050円	5,500円
	26	4.7	65	1×12	017530	7,700円	7,000円
深型フライパン	22	4.7	73	1×12	017547	7,150円	6,500円
	24	4.7	81	1×12	017554	7,700円	7,000円
	28	4.7	84	1×10	017561	8,800円	8,000円
	28	4.7	84	1×10	017561	8,800円	8,000円
玉子焼	16×18	4.6	38	1×20	017578	7,150円	6,500円
両手鍋	20	4.6	107	1×12	017509	11,000円	10,000円
片手鍋	18	4.6	102	1×12	017516	9,350円	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・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	税込価格	本体価格
フライパン	22	4.7	60	3×4	007807	6,380円	5,800円
	24	4.7	62	3×4	007814	6,600円	6,000円
	26	4.7	65	3×4	007821	6,820円	6,200円
	28	4.7	67	3×4	007838	7,480円	6,800円
いため鍋	30	4.7	88	3×4	007845	8,580円	7,800円
玉子焼	16×18	4.6	38	3×8	007852	6,820円	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 プレミアム



ムラなく焼ける!熱が均一に伝わるアルミ鋳物製フライパン。

品 種	サイズ (cm)	底厚 (mm)	高さ (mm)	入 数	JANCD	税込価格	本体価格
フライパン	20	3.7	59	3×4	008019	6,050円	5,500円
	22	3.7	61	3×4	008026	6,380円	5,800円
	24	3.7	62	3×4	008033	6,820円	6,200円
	26	3.7	65	3×4	008040	7,150円	6,500円
	28	3.7	67	3×4	008057	8,250円	7,500円
いため鍋	30	3.7	87	3×4	008064	9,570円	8,700円
玉子焼	16×18	4.6	37	3×8	008071	7,150円	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(下部、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

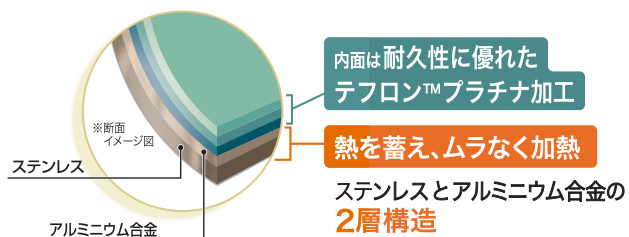
優れた熱伝導性。
全体の温度差が少なく、均一な焼き上がり。



Plateado

Evolution Model

プラテアド EM



本格的なお料理を短時間であざやかに。

品種	サイズ (cm)	底厚 (mm)	高さ (mm)	入数	JANCD	税込価格	本体価格
フライパン	20	2.2	49	5×4	702108	5,280円	4,800円
	24	2.2	53	5×2	702115	5,830円	5,300円
	26	2.2	58	5×2	702122	6,050円	5,500円
いため鍋	28	2.2	74	5×2	702139	7,480円	6,800円
玉子焼	14×19	2.6	39	5×4	702146	5,500円	5,000円



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:天然木

全面2層構造だから IHクッキングヒーターとの相性が抜群。

温度の上昇がすばやく、熱伝導がよいのでムラなく加熱でき、料理がおいしく、きれいに仕上がります。

約30%軽量化。(当社従来品比)

熱効率と熱伝導の良さを保ちつつ、できるだけ薄くした素材をスピニング加工することで、軽量化を実現しました。

※フライパン20cm、玉子焼器を除く

内面は耐久性に優れたテフロン™プラチナ加工。

高密度3層構造と超硬質セラミックダブル配合により、卓越した耐久性のコーティングです。

少量の油でもこびりつきにくく、後洗いも簡単です。

軽くて熱が均一に伝わるアルミ鋳物製。
料理がこびりつきにくく、汚れもサッと落ちる。

品種	サイズ (cm)	底厚 (mm)	高さ (mm)	入数	JANCD	税込価格	本体価格
フライパン	20	2.6	45	5×4	732006	3,850円	3,500円
	24	2.6	55	5×4	732013	4,400円	4,000円
	26	2.6	59	5×4	732020	4,950円	4,500円
いため鍋	28	2.6	76	5×4	732037	6,050円	5,500円
玉子焼	13×19	3.0	38	5×4	732112	5,500円	5,000円



アルミキャスト製／内面:テフロン™クラシック加工／外面:サテン仕上げ／取っ手:フェノール樹脂



全面2層クラッド材は
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。



IH ライトエアーマール ネオ

IH LIGHT AIR MARBLE_{neo}



オール熱源対応でこの軽さ!

品種	サイズ (cm)	底厚 (mm)	高さ (mm)	入数	JANCD	税込価格	本体価格
フライパン	20	3.5	52	10	9601	3,080円	2,800円
	26	3.5	52	10	9618	3,410円	3,100円
	28	3.5	52	10	9625	3,850円	3,500円
いため鍋	28	3.5	88	10	9632	4,290円	3,900円
玉子焼	14×19	3.5	37	10	9649	3,190円	2,900円

IH **軽量** **DIE CAST** **韓国**

IH対応
アルミダイキャスト製
内面:ふっ素樹脂塗膜加工(マール加工)
外面:ふっ素樹脂塗膜加工(マール加工)
底面:ステンレス板圧着
取っ手:フェノール樹脂

IHクッキングヒーターでもガス火でも使用できます。

ライトエアーマール ネオは...

軽量設計で扱いやすく、日常使いに最適です。

内面も外面もマール+ふっ素樹脂加工。

こげ付きやこびり付きにくく、お手入れ簡単。

アルミ製で熱の伝わりが早い。

全体が素早く温まるから、時短調理におすすめ。

内側に留め具がないから、
汚れが溜まらず洗いやすい。

取っ手は梨地加工で
すべりにくい。



ライトエアーマール ネオ

LIGHT AIR MARBLE_{neo}



ガス火用でさらに軽〜い使い心地。

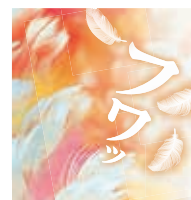
品種	サイズ (cm)	底厚 (mm)	高さ (mm)	入数	JANCD	税込価格	本体価格
フライパン	20	1.7	50	10	8758	2,310円	2,100円
	26	1.7	50	10	8765	2,640円	2,400円
	28	1.7	50	10	8772	3,080円	2,800円
いため鍋	28	1.7	86	10	8789	3,410円	3,100円
玉子焼	14×19	1.7	35	10	8796	2,420円	2,200円

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(マール加工)
外面:ふっ素樹脂塗膜加工(マール加工)
取っ手:フェノール樹脂

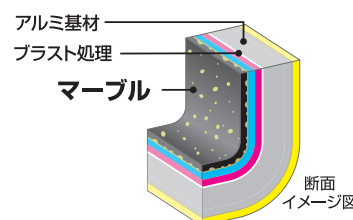
フライパン26cmなら約470g。
500mlのペットボトルよりも軽い。

大容量のいため鍋28cmでもラクラク使える約570g!



マール加工とは

ストーン調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。



WIDE CHEF

ワイドシェフ



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	税込価格	本体価格
フライパン	20	3.3	48	6×2	8901	2,970円	2,700円
	24	3.3	50	6×2	8918	3,740円	3,400円
	26	3.3	54	6×2	8925	3,960円	3,600円
	28	3.3	56	6×2	8932	4,620円	4,200円
玉子焼	13×18	3.3	37	10×2	8949	3,630円	3,300円

IH プレス 中国

この商品のJANコード上9桁は 45-7131346 です

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。

内面は高耐久性3層コート。

鍛造加工で変形に強く丈夫で長持ち。※玉子焼器を除く

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	税込価格	本体価格
フライパン	30	3.0	61	5×2	3920	6,050円	5,500円
	32	3.0	64	5×2	3913	6,600円	6,000円
いため鍋	32	3.0	90	5×2	3937	7,150円	6,500円

IH プレス 中国

この商品のJANコード上9桁は 45-7131346 です

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、おかずを作り置きしたい方にもおすすめです。



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	税込価格	本体価格
フライパン	18	3.3	38	10×2	532507	2,750円	2,500円
	20	3.3	47	10×2	532514	3,080円	2,800円
	22	3.3	47	10×2	532521	3,520円	3,200円
(深型)ガラス蓋付	18	3.3	55	8×2	532538	4,180円	3,800円

IH プレス 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／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)



フライパン

鍋

機能鍋

ケトル

調理小物

卓上小物

PRO GRACE プログレース



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！

鍋は耐久性に優れた硬質アルマイト加工。

蓋の内側にも、使いやすく
ふっ素樹脂をコーティング。

手軽に使えるプロのクオリティ。

品種	サイズ (cm)	板厚 (mm)	高さ (mm)	容量 (ℓ)	入数	JANCD	税込価格	本体価格
ソースパン	15	2.0	88	1.5	1×12	022022	6,050円	5,500円
	18	2.0	99	2.5	1×12	022039	7,150円	6,500円
シチューポット	18	2.0	100	2.5	1×12	022015	8,580円	7,800円
ストックポット	18	2.2	172	4.2	1×12	022008	9,460円	8,600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	税込価格	本体価格
フライパン	18	3.3	45	-	1×12	022046	7,260円	6,600円
	21	3.3	51	-	1×12	022053	8,470円	7,700円
	24	3.3	57	-	1×12	022060	9,680円	8,800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：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



IHマイティ MIGHTY II



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	税込価格	本体価格
両手鍋	20	2.7	101	3.1	1×12	9502	3,300円	3,000円
	22	2.7	111	4.1	1×12	9519	3,520円	3,200円
	24	2.7	111	4.8	1×6	9526	4,290円	3,900円
	26	2.7	115	5.9	1×6	9533	4,675円	4,250円
片手鍋	16	2.7	82	1.6	1×12	9540	2,365円	2,150円
	18	2.7	91	2.2	1×12	9557	2,585円	2,350円
	20	2.7	101	3.1	1×12	9564	3,190円	2,900円
深型両手鍋	20	2.9	161	5.0	1×6	9571	4,290円	3,900円

IH **プレス** **中国**

この商品のJANコード上9桁は **45-7131346** です

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

内面ふっ素樹脂加工の鍋でお手入れ簡単！

料理がこびりつきにくく、仕上がりもキレイ！後洗いもラクラクです。

あらゆる熱源に最適！

高出力型200V、100Vのクッキングヒーターにも対応。
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。

深型鍋やたっぷり作れる大きめの鍋まで。
豊富なサイズバリエーション。





DEMI PRO FAMILY

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



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)	底厚 (mm)	高さ (mm)	容量 (ℓ)	入数	JANCD	税込価格	本体価格
スープポット	19.5	3.0	100	2.6	10×2	7805	3,300円	3,000円
キャセロール	18	3.0	54	1.3	10×2	7829	2,530円	2,300円
	20	3.0	55	1.6	10×2	7836	2,750円	2,500円
	24	3.0	70	2.6	10×2	7843	3,520円	3,200円
パエリアパン	20	3.5	48	1.3	10×2	7911	2,750円	2,500円
	26	3.5	51	2.4	10×2	7904	3,740円	3,400円
ソースパン	18	3.0	97	2.1	10×2	7812	3,080円	2,800円
ユキヒラ	16	3.1	70	1.3	10×2	7881	2,585円	2,350円
	18	3.1	74	1.7	10×2	7898	2,750円	2,500円
スキレット	17	3.1	26	-	10×2	7850	2,090円	1,900円
フライパン	18	3.1	39	-	10×2	7867	2,420円	2,200円
	20	3.5	48	-	10×2	7874	2,750円	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。

ワイヤーハンドルでオーブンにも使える！

内面はふっ素樹脂コーティングで使いやすい。



DEMI PRO KITCHEN

デミプロキッチン



内側には使いやすくふっ素樹脂をコーティング。

品種	サイズ (cm)	板厚 (mm)	入数	JANCD	税込価格	本体価格
アルミ蓋	14.5-15用	1.5	10×2	5474	825円	750円
	16用	1.5	10×2	6815	880円	800円
	17.5-18用	1.5	10×2	5481	935円	850円
	19.5-20用	1.5	10×2	6808	1,045円	950円
	22用	1.5	10×2	6822	1,155円	1,050円
	24用	1.5	10×2	6839	1,320円	1,200円
	26用	1.5	10×2	6846	1,650円	1,500円



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／つまみ:アルミニウム合金

油をなじませた鉄製フライパン



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	税込価格	本体価格
フライパン	26	1.6	58	1×10	731900	5,500円	5,000円
いため鍋	28	1.2	80	1×10	731917	6,050円	5,500円
玉子焼	14×18	1.6	36	1×20	731924	4,400円	4,000円

IH **鉄** **プレス** **日本** IH対応／鉄製／内面:シリコン樹脂塗装+サラダオイル、
ファイバーライン加工／外面:シリコン樹脂塗装／取っ手:
天然木／1個箱入り

調理面は油がなじみやすく、
こげ付きやこびり付きにくい
ファイバーライン加工。



美食の達人



強火で素早く調理! 丈夫な鉄鋳物フライパン!

品種	サイズ (cm)	底厚 (mm)	高さ (mm)	入数	JANCD	税込価格	本体価格
フライパン	24	2.0	46	1×8	783909	7,700円	7,000円
	26	2.0	48	1×8	783916	8,800円	8,000円
深型フライパン	20	2.0	72	1×8	783923	8,250円	7,500円

IH **CH** **IN** **鉄** **CAST** **中国** IH対応／鉄鋳物製／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 あんかけ焼きそば ほたてのバター焼き

味達人 あじのたつじん



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	税込価格	本体価格
フライパン	26	1.2	58	10	703006	3,410円	3,100円
	20	1.2	69	10	703020	2,970円	2,700円
いため鍋	28	1.2	75	10	703037	3,630円	3,300円
	30	1.2	81	8	703068	4,400円	4,000円
玉子焼	9×15	1.6	25	10	703044	2,420円	2,200円
	14×18	1.6	30	10	703051	2,750円	2,500円

IH **鉄** **プレス** **日本** IH対応
鉄製
シリコン樹脂塗装
取っ手:天然木

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	税込価格	本体価格
圧力鍋	2.8	5.6	114	4合	1×6	302759	24,200円	22,000円
	4.5	6.1	135	8合	1×4	302766	30,800円	28,000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	税込価格	本体価格
圧力鍋	2.8	4.5	113	4合	1×6	302704	22,000円	20,000円
	4.5	6.0	134	8合	1×4	302711	24,200円	22,000円
	5.5	6.0	163	9合	1×4	302728	27,500円	25,000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	税込価格	本体価格
両手鍋	18	3.0	103	3.5合	1×12	028116	5,720円	5,200円
	20	3.0	114	4合	1×12	028123	6,600円	6,000円
	22	3.0	125	5.8合	1×12	028130	7,700円	7,000円
	24	3.0	138	7.7合	1×12	028147	8,250円	7,500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



フライパン

鍋

機能鍋

ケトル

調理小物

卓上小物



こでんぐ

小粋な日本の台所道具



品 種	サイズ (cm)	板厚 (mm)	高さ (mm)	容量 (ℓ)	入 数	JANCD	税込価格	本体価格
雪平鍋	16	1.7	70	1.1	10	139317	2,750円	2,500円
	18	1.7	80	1.6	10	139324	3,520円	3,200円
段付鍋 (木蓋付)	15.5	1.0	85	1.3	10	139201	3,850円	3,500円
	18.5	1.7	93	1.9	10	139218	4,730円	4,300円
ボウル	10	1.2	43	0.3	10×4	139225	1,320円	1,200円
	12	1.2	51	0.4	10×4	139232	1,540円	1,400円
	14	1.2	59	0.7	10×4	139249	1,760円	1,600円
	16	1.2	67	1.1	10×4	139256	1,980円	1,800円
	18	1.2	76	1.6	10×4	139263	2,200円	2,000円

GAS **プレス** **硫酸** **アルマイト** **日本**

アルミニウム(雪平鍋・段付鍋・バット)、アルミニウム合金(ボウル・角容器)／硫酸アルマイト加工(着色)／槌目加工(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)

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。



アルミ角容器

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。

しゅう酸アルミ脇取盆



昭和レトロな黄金色のお盆

品 種	サイズ (cm)	入 数	JANCD	税込価格	本体価格
脇取盆	50	10	143031	6,380円	5,800円

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／エンボス加工

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	税込価格	本体価格
1号	0.8	370×307×46	4.1	25	501916	2,530円	2,300円
2号	0.8	348×273×40	3.0	25	501923	2,200円	2,000円
3号	0.7	312×241×35	2.2	25	501947	1,705円	1,550円
4号	0.7	276×211×35	1.7	25	501954	1,485円	1,350円
5号	0.7	242×181×32	1.1	50	501961	1,100円	1,000円
6号	0.7	210×150×29	0.8	50	501978	990円	900円
7号	0.7	189×131×28	0.5	50	501985	880円	800円
8号	0.7	160×109×27	0.4	50	501992	770円	700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



IH はなゆき



サッと沸かして調理しやすい。

雪平鍋は料理のプロも愛用する、昔ながらの日本の調理道具。
表面に槌目加工を施すことにより、
強度の向上と加熱効率アップをはかっています。

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。

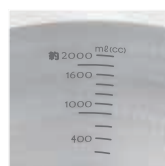
オール熱源に対応。

アルマイト加工で使いやすい日本製雪平鍋。

品種	サイズ (cm)	板厚 (mm)	高さ (mm)	容量 (ℓ)	入数	JANCD	税込価格	本体価格
雪平鍋	18	2.5	76	1.9	20	119104	3,190円	2,900円
	20	2.5	94	2.6	20	119111	3,740円	3,400円
	22	2.5	97	3.3	16	119128	4,180円	3,800円
	24	2.5	94	3.4	10	119135	4,510円	4,100円

IH プレス 硫酸アルマイト 槌目 日本

IH対応／アルミニウム／硫酸アルマイト加工／槌目加工／目盛付／底面:ステンレス板圧着／取っ手:天然木



メモリーイメージ

分量が分かりやすい目盛付き



吊り下げられる金具付き

水切れが良い注ぎ口

強度と加熱効率をアップする
槌目加工

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、膜厚が厚く硬い性質があります。電解液温度を低く、電圧・電流密度を高く、電解時間を通常の約2倍にすることにより、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
着色により
金、黒、赤など

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

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。

■ 高さの寸法表記について



フライパン

鍋

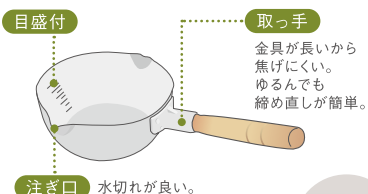
機能鍋

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。

味ざら



Gourmetpartner II



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	税込価格	本体価格
雪平鍋	16	2.4	69	1.1	1×16	617501	2,530円	2,300円
	18	2.4	78	1.6	1×16	617518	3,080円	2,800円
	20	2.4	89	2.2	1×16	617525	3,300円	3,000円
	22	2.4	95	2.8	1×12	617532	3,850円	3,500円
親子鍋	16.5	1.4	22	0.4	10×4	617549	1,430円	1,300円
親子鍋蓋	16.5用	1.0	-	-	40	617464	1,210円	1,100円
段付鍋 木蓋付	15.5	1.0	83	1.3	1×24	617587	4,180円	3,800円
	18.5	1.7	92	1.9	1×24	617594	4,620円	4,200円
	21.5	1.7	98	2.8	1×24	617600	5,280円	4,800円
段付鍋	15.5	1.0	83	1.3	1×24	617471	3,080円	2,800円
	18.5	1.7	92	1.9	1×24	617488	3,520円	3,200円
	21.5	1.7	98	2.8	1×24	617495	4,180円	3,800円

品種	サイズ (cm)	JANCD	税込価格	本体価格
木 蓋	13	617402	1,320円	1,200円
	15	617419	1,430円	1,300円
	18	617426	1,705円	1,550円
	20	617433	1,815円	1,650円
	21	617440	1,925円	1,750円
雪平鍋用 木柄	23	617457	2,090円	1,900円
	16用	617556	495円	450円
	18用	617563	550円	500円
	20・22用	617570	605円	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)

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	税込価格	本体価格
雪平鍋	16	1.7	70	1.1	20	621041	2,035円	1,850円
	18	1.7	80	1.6	20	621058	2,310円	2,100円
	20	1.7	92	2.2	20	621065	2,640円	2,400円
	22	1.7	96	2.8	20	621119	3,080円	2,800円
兼用蓋	16・18用	1.2	-	-	20	621010	1,760円	1,600円
	20・22用	1.2	-	-	20	621027	1,925円	1,750円
親子鍋	16.5	1.4	23	0.4	10×4	621072	2,090円	1,900円
親子鍋蓋	16.5用	1.0	-	-	40	621034	1,485円	1,350円
雪平鍋用 木柄	16用	-	-	-	-	621089	440円	400円
	18用	-	-	-	-	621096	495円	450円
	20・22用	-	-	-	-	621102	550円	500円
親子鍋用木柄	16.5用	-	-	-	-	621126	440円	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)

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	税込価格	本体価格
雪平鍋	16	1.8	70	1.1	10×2	2954	1,980円	1,800円
	18	1.8	75	1.5	10×2	2961	2,200円	2,000円
	20	1.8	80	2.0	10×2	2978	2,530円	2,300円
	22	1.8	85	2.5	10×2	2985	2,970円	2,700円
	24	1.8	90	3.3	6×2	2992	3,190円	2,900円

GAS プレス 硫酸
アルマイト
樋目 中国
この商品のJANコード上9桁は45-7131346です
アルミニウム合金／硫酸アルマイト加工／樋目加工／取っ手:天然木

ゆりげ記行



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	税込価格	本体価格
蒸し器セット (蓋1・セイロ1・鍋1)	22	0.7	174	8合	3.1	1×12	121671	5,940円	5,400円
	24	0.8	208	1升2合	4.5	1×12	121688	7,480円	6,800円
	26	0.8	225	1升5合	5.5	1×8	121695	7,920円	7,200円
	28	1.0	238	2升2合	7.4	1×8	121701	8,580円	7,800円
	30	1.0	255	3升	9.3	1×8	121718	9,790円	8,900円
兼用鍋 (蓋1・鍋1・目皿1)	20	0.8	121	-	3.6	3×8	121602	3,520円	3,200円
	22	0.8	122	-	4.3	3×6	121619	4,510円	4,100円
	24	0.8	134	-	5.7	3×4	121626	4,950円	4,500円
	26	0.8	145	-	7.3	2×6	121633	5,500円	5,000円
セイロ (単品)	22	0.7	106	8合	-	1×18	121725	3,300円	3,000円
	24	0.7	119	1升2合	-	1×18	121732	3,520円	3,200円
	26	0.7	129	1升5合	-	1×12	121640	4,180円	3,800円
	28	0.8	131	2升2合	-	1×12	121657	4,290円	3,900円
	30	0.8	133	3升	-	1×12	121664	4,950円	4,500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	税込価格	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	22,000円	20,000円
	36	1.2	320	4升2合	14.7	1×2	122616	27,500円	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	29,700円	27,000円
	36	1.2	460	8升4合	14.7	1×2	122715	36,300円	33,000円
セイロ (単品)	33	1.2	152	3升5合	-	-	122623	8,800円	8,000円
	36	1.2	152	4升2合	-	-	122630	9,900円	9,000円
蓋 (単品)	33	-	65	-	-	-	122647	2,750円	2,500円
	36	-	65	-	-	-	122654	3,300円	3,000円
下鍋 (単品)	33	1.2	156	-	12.4	-	122661	9,680円	8,800円
	36	1.2	180	-	14.7	-	122678	11,550円	10,500円
目皿 (単品)	33	-	15	-	-	-	122685	1,980円	1,800円
	36	-	16	-	-	-	122692	2,420円	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。

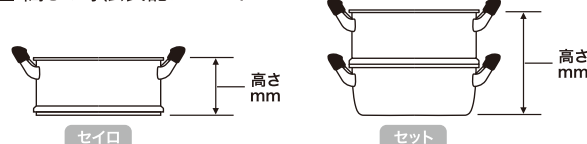
品 種	サイズ (cm)	板厚 (mm)	高さ (mm)	蒸し量	入 数	JANCD	税込価格	本体価格
セット (蓋1・セイロ1・目皿2)	30	0.9	292	4.4升	1×4	123606	24,200円	22,000円
	33	0.9	321	5.6升	1×4	123613	26,400円	24,000円
セイロ (単品・目皿付)	30	0.9	150	2.2升	1×12	123620	12,100円	11,000円
	33	0.9	165	2.8升	1×12	123637	13,200円	12,000円
蓋 (単品)	30	-	42	-	1	123644	2,200円	2,000円
	33	-	48	-	1	123651	2,750円	2,500円
目皿 (単品)	30	-	16	-	1	123668	1,760円	1,600円
	33	-	16	-	1	123675	1,980円	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。軽くて持ち運びやすく、また洗浄が簡単で衛生的です。

■ 高さの寸法表記について



échalote エシャロット



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。
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	税込価格	本体価格
両手鍋	18	1.3	89	2.1	1×24	102007	3,520円	3,200円
	20	1.3	96	2.9	1×20	102014	3,740円	3,400円
	22	1.3	108	3.9	1×16	102021	4,290円	3,900円
	24	1.3	114	4.9	1×16	102038	4,730円	4,300円
片手鍋	16	1.3	78	1.5	1×24	102045	2,970円	2,700円
	18	1.3	89	2.1	1×24	102052	3,410円	3,100円
	20	1.3	96	2.9	1×20	102069	3,740円	3,400円
ミルクパン	14	0.8	65	0.9	1×36	102076	2,640円	2,400円
兼用鍋	18	1.0	122	2.9	1×16	102113	5,280円	4,800円
	20	1.0	121	3.6	1×16	102120	5,720円	5,200円
	22	0.8	122	4.3	1×16	102137	6,270円	5,700円
	24	1.0	134	5.7	1×12	102083	7,150円	6,500円
ケトル	2ℓ	1.0	115	2.3	1×24	102090	5,500円	5,000円
	3ℓ	1.0	130	3.3	1×18	102106	6,050円	5,500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）／兼用鍋の皿皿：アルミニウム合金（アルマイト加工）／1個箱入り

-水明- Suimei スイメイ



スッキリ収納できるシンプルなデザイン。
取っ手、つまみは梨地加工ですべりにくい。

品種	サイズ (cm)	板厚 (mm)	高さ (mm)	容量 (ℓ)	入数	JANCD	税込価格	本体価格
両手鍋	18	1.0	89	2.1	3×12	105503	2,860円	2,600円
	20	1.0	96	2.9	3×8	105510	3,190円	2,900円
	22	1.0	108	3.9	3×8	105527	3,740円	3,400円
	24	1.0	114	4.9	3×6	105534	4,180円	3,800円
片手鍋	16	1.0	78	1.5	3×12	105541	2,640円	2,400円
	18	1.0	89	2.1	3×12	105558	2,750円	2,500円
	20	1.0	96	2.9	3×8	105565	3,080円	2,800円
ミルクパン	14	0.8	65	0.9	5×12	105572	2,310円	2,100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

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。

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	税込価格	本体価格
両手鍋	18	1.0	89	2.1	3×8	108016	2,530円	2,300円
	20	1.0	96	2.9	3×8	108023	2,750円	2,500円
	22	1.0	108	3.9	3×8	108030	3,300円	3,000円
	24	1.0	114	4.9	3×6	108047	3,740円	3,400円
片手鍋	16	1.0	78	1.5	3×12	108054	2,200円	2,000円
	18	1.0	89	2.1	3×8	108061	2,530円	2,300円
	20	1.0	96	2.9	3×8	108078	2,750円	2,500円
ミルクパン	14	0.8	65	0.9	5×12	108085	1,980円	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



純味つばし



37cm、40cm、44cm
の取っ手はパイプ式形状



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	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

Prologue プロローグ

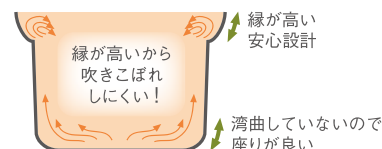


手軽に使えて、吹きこぼれにくい!

品種	サイズ (cm)	板厚 (mm)	高さ (mm)	容量 (ℓ)	入数	JANCD	税込価格	本体価格
両手鍋	20	1.0	123	3.8	2×8	186120	3,850円	3,500円
	24	1.0	143	6.3	1×12	186137	5,500円	5,000円
片手鍋	16	1.0	99	2.0	2×18	186144	3,080円	2,800円
	18	1.0	112	2.8	2×12	186151	3,520円	3,200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



Palace



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	価格
ケトル	1	0.8	79	1.2	1×45	112433	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

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	税込価格	本体価格
ケトル	1.5	0.9	96	1.8	1×24	4170	3,520円	3,200円
	2	0.9	110	2.4	1×24	4187	3,960円	3,600円
	3	0.9	120	3.5	1×24	4194	4,510円	4,100円
	4	0.9	130	4.4	1×12	4200	5,500円	5,000円
	5	0.9	135	5.1	1×12	4217	6,820円	6,200円

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

この商品のJANコード上9桁は **45-7131346** です

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	税込価格	本体価格
フライパンカバー	18・20・22	6	8000	2,420円	2,200円
	24・26・28	6	8017	2,640円	2,400円
	28・30・32	6	8024	3,080円	2,800円

中国

この商品のJANコード上9桁は45-7131346です

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、シリコンゴム(表面)／耐熱温度:220℃

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	税込価格	本体価格
フライパンカバー	S(18~22)	0.6	10	537700	3,850円	3,500円
	M(22~26)	0.6	10	537717	4,180円	3,800円
	L(26~30)	0.6	10	537724	4,620円	4,200円

ステンレス
プレス

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



SMART COMBI COVER スマートコンビカバー



兼用蓋KF



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	税込価格	本体価格
フライパンカバー	S(16~18)	0.6	20	146803	935円	850円
	M(20~22)	0.6	20	146810	1,100円	1,000円
	L(24~26)	0.6	20	146827	1,320円	1,200円
	LL(28~30)	0.6	20	146834	1,650円	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

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	価格
兼用蓋	14・16	1.5	10	126805	OPEN
	18・20	1.5	10	126812	OPEN
	20・22	1.5	10×4	126829	OPEN
	22・24・26	1.5	10	126836	OPEN
	26・28・30	1.5	10	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

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	税込価格	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	1,100円	1,000円	内径18cm	外径10～15cm
20	1.0	40	147916	1,320円	1,200円	内径20cm	外径10～18cm
24	1.0	40	147923	1,650円	1,500円	内径24cm	外径10～21cm
27	1.7	15	147930	2,750円	2,500円	内径27cm	外径10～24cm
30	1.7	13	147947	3,190円	2,900円	内径30cm	外径10～27cm
33	1.8	13	147954	3,740円	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



STEAM PLATE スチームプレート



竹つづり



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	税込価格	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	880円	800円	内径18cm以上
	17	28	20	140603	1,100円	1,000円	内径19cm以上
	19	27	20	140610	1,155円	1,050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

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	税込価格	本体価格
竹目皿	20	190	10×16	788935	528円	480円
	26	250	10×10	788942	715円	650円
	28	270	10×10	788959	825円	750円
	30	290	10×8	788966	880円	800円
	32・33	310	10×6	788973	990円	900円

中国 天然竹(桂竹)

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	税込価格	本体価格
小(14・16)	770756	192円	175円
中(14～18)	770763	209円	190円
大(20～)	770770	242円	220円

日本 フェノール樹脂

なべつまみ(黒)

サイズ(cm用)	JANCD	税込価格	本体価格
M(14～18)	770732	242円	220円
L(20～)	770749	275円	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	税込価格	本体価格
小(14～18)	770787	275円	250円
大(20～)	770794	297円	270円

中国 フェノール樹脂

FLAP ICE SPOON

フラップ・アイススプーン



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。

先端から中央部が薄くなり、
アイスクリームがスムーズにすくえます。

品 種	カラー	長さ×幅×高さ (mm)	入 数	JANCD	税込価格	本体価格
スプーン	シャインシルバー	150×28×15	10×12	784906	1,100円	1,000円
	マットブラック	150×28×15	10×12	784913	1,100円	1,000円
	クリスタルゴールド	150×28×15	10×12	784920	1,100円	1,000円
	メタリックレッド	150×28×15	10×12	784937	1,100円	1,000円
2本セット	シャインシルバー	150×28×15	12×10	784944	2,200円	2,000円
	マットブラック	150×28×15	12×10	784951	2,200円	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

Cool&Shake Straw

クール&シェイクストロー



7mm

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	税込価格	本体価格
ストロー (7mm)	シャインシルバー	7×210	10×12	781806	770円	700円
	マットブラック	7×210	10×12	781813	770円	700円
	クリスタルゴールド	7×210	10×12	781820	770円	700円
	メタリックレッド	7×210	10×12	781837	770円	700円
	フォレストグリーン	7×210	10×12	781912	770円	700円
	アイスブルー	7×210	10×12	781936	770円	700円
ストロー (11mm)	シャインシルバー	11×180	10×12	781844	825円	750円
	マットブラック	11×180	10×12	781851	825円	750円
	クリスタルゴールド	11×180	10×12	781868	825円	750円
	メタリックレッド	11×180	10×12	781875	825円	750円
	フォレストグリーン	11×180	10×12	781943	825円	750円
	アイスブルー	11×180	10×12	781967	825円	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)



11mm



使い捨てしないエコなストロー。

表面アルマイト加工でキレイさ長持ち。
専用ブラシがあればお手入れも簡単。

品 種	サイズ	長さ (mm)	入 数	JANCD	税込価格	本体価格
ストロー用 ブラシ	7mm用	235	10×12	781882	242円	220円
	11mm用	220	10×12	781899	275円	250円

中国

ステンレス鋼線／毛:ナイロン

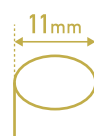
品 種	長さ×幅×高さ (mm)	入 数	JANCD	税込価格	本体価格
専用ケース	222×35×17	10×12	781974	495円	450円

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



ソフトドリンクや
スムージーを
さらに美味しく。



タピオカドリンクや
シェイクに最適。

溶かしてバターナイフ



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。

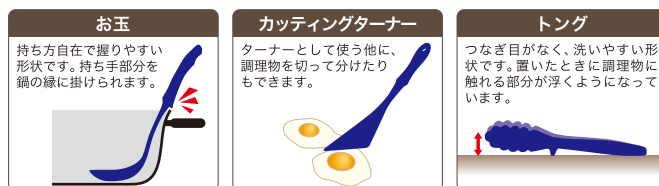
クルクル削って溶かしながら塗れる幅広・波形状。

品種	カラー	長さ×幅×高さ (mm)	入数	JANCD	税込価格	本体価格
バターナイフ	シャインシルバー	155×22×5	10×12	783602	1,320円	1,200円
	マットブラック	155×22×5	10×12	783626	1,320円	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)



キッチンツール



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	税込価格	本体価格
ナイロン お玉(大)	315×90×78	10×10	710905	1,320円	1,200円
ナイロン カッティングターナー	335×82×25	10×10	710912	1,320円	1,200円
ナイロン トング	252×77×38	10×10	710929	1,320円	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)

オールグripper ALL GRIPPER



鍋敷きや鍋つかみに。マルチに使えるシリコン製。
柔らかく調理器具が傷つかず、安心して使えます。食器洗浄機可。

品種	サイズ (cm)	入数	JANCD	税込価格	本体価格
シリコンマット	175×175	48×4	593706	1,100円	1,000円

中国

シリコンゴム
耐熱温度:260℃
耐冷温度:-40℃



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	税込価格	本体価格
水杓 (リング付)	13	0.6	58	0.7	10×6	110736	1,320円	1,200円
	14	0.6	65	0.9	10×6	110835	1,430円	1,300円
	15	0.6	70	1.1	10×6	110934	1,650円	1,500円
水杓	8	0.7	45	0.2	30	782605	1,100円	1,000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

Trealray

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	税込価格	本体価格
オーバル	ゴールド	110	220	12	1×10	141402	1,650円	1,500円
	ダークグレイ	110	220	12	1×10	141433	1,650円	1,500円
	シルバー	110	220	12	1×10	141464	1,650円	1,500円
スクエア	ゴールド	110	220	8	1×10	141419	1,650円	1,500円
	ダークグレイ	110	220	8	1×10	141440	1,650円	1,500円
	シルバー	110	220	8	1×10	141471	1,650円	1,500円
サークル	ゴールド	120	131	8	1×10	141426	1,100円	1,000円
	ダークグレイ	120	131	8	1×10	141457	1,100円	1,000円
	シルバー	120	131	8	1×10	141488	1,100円	1,000円

プレス 日本
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
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。



JANコード上7桁は 49-77449 です

ダイキン工業のSilkware

「Silkware」はダイキン工業株式会社の商標です。 ※「グレード」はSilkwareにおける評価です。

	Special Line	Standard Line	
グレード			
塗膜構成	セラミック配合プライマー スペシャルドットコート 高耐久トップコート	セラミック配合プライマー ミドルコート 高耐久トップコート	セラミック配合プライマー 特殊セラミック配合ミドルコート 高耐久トップコート
膜厚	30-50	35-50	35-50
金属ヘラ試験 ※1	100万回以上	100万回以上	200万回以上
耐久非粘着性: LGA試験	45min Good	45min Good	45min Good
耐久非粘着性: パンケーキ/ナイロンたわし試験	250	250	800
耐摩耗性: ナイロンたわし試験(乾式)	15,000回以上	12,000回以上	50,000回以上
耐摩耗性: 耐スクラッチ試験	130-180min	150-200min	500-550min
耐食性: 塩水煮沸試験	72時間以上	72時間以上	72時間以上

※1 金属ヘラ試験は JIS S 2010 に準じ、ダイキン工業株式会社にて試験を実施。



INDEX

フライパン	p.4・7~17
鍋	p.11・15・16・19~21・23・24
機能鍋	p.1~3・5・6・18・22
ケトル	p.23・24
調理小物	p.6・16・19・25・26・28
卓上小物	p.27~29

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で使用しています。

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 シリーズ						
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™ 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!	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	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 バフアローカッパー
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
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: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	★★		★★★★	★★★★★	★★★★★★★	

※「グレード」はテフロン™における評価です。

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
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(鋳造)製 アルミプレス(板)製 アルミダイカスト(ダイキャスト)製 ステンレスプレス(板)製 鉄キャスト(鋳造)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 槌目加工
原 産 国	  	



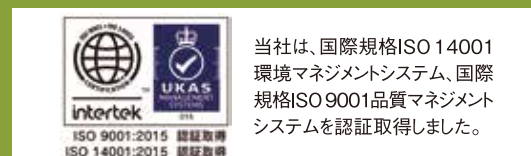
■ 仕様について

- ・「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。

- 税込価格の消費税率は10%です。
消費税率は改定により変動する場合があります。
- 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。



- 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>

