

HOKURIKUALUMI



**COOKWARE**  
**CATALOG**

# 暮らしを彩る クックウェア。

## INDEX

フライパン	p.2・3・9~16
鍋	p.11・14・15・17~19・21・22
機能鍋	p.4~8・14・20
ケトル	p.21・22
調理小物	p.2・8・15・17・22・23・25
卓上小物	p.16・24・25

### アルミキャスト

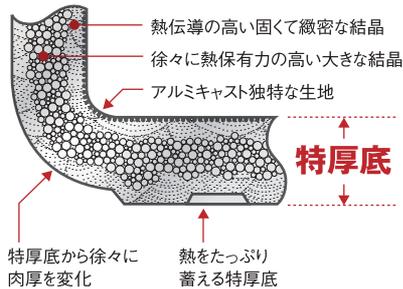
「キャスト」は北陸アルミニウム(株)の登録商標です。

## 品質で選ぶなら、 アルミキャスト《 casting 》製厚手調理器。

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

## CAST<sup>TM</sup>

SINCE 1930



## 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、CO<sup>2</sup>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。



このマークはアルミ再生地金を使用した製品に表示する当社独自の目印です

# CAST VARIUS

キャストバリウス

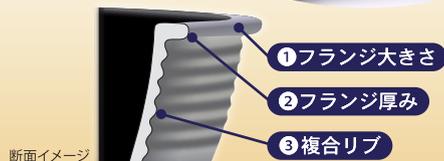
職人技で造られた取っ手のとれるフライパン。



## 取っ手が安定フィットするトライデント構造™

国内初!

アルミキャスト《 casting 》製だからできた複合構造。



断面イメージ

## 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擦を抑制でき、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。

## キャストバリウス ガス火用

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	4.0	54	6×2	006404	4,620円	4,200円
	26	3.0	62	6×2	006411	6,160円	5,600円
	28	3.0	65	6×2	006428	6,820円	6,200円
深型フライパン	22	4.0	71	6×2	006503	5,830円	5,300円
	24	4.0	76	6×2	006435	6,160円	5,600円

**GAS** **CAST** **日本** 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

## キャストバリウス IH対応

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	58	6×2	006442	7,040円	6,400円
	26	3.7	64	6×2	006459	8,030円	7,300円
	28	3.9	67	6×2	006466	8,800円	8,000円
深型フライパン	22	3.7	72	6×2	006480	7,700円	7,000円
	24	3.7	77	6×2	006497	8,800円	8,000円

**IH** **CAST** **日本** IH対応 / 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、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

## 取っ手のとれるフライパンの良いところ

- そのままオープンで調理ができる。
- 温かいままテーブルに運べる。



- 取っ手が外れて洗いがしやすい。
- 重ねて収納できるから場所をとらない。



## 取っ手のとれるフライパン専用の取っ手とカバーも用意

### 取っ手のとれるフライパン専用取っ手

品種	入数	JANCD	税込価格	本体価格
取っ手	10	006473	4,400円	4,000円

**中国** フェノール樹脂 / ステンレス鋼 / ナイロン / シリコンゴム



にぎりやすく固定しやすい。

### 取っ手のとれるフライパン専用カバー

品種	サイズ (cm)	入数	JANCD	税込価格	本体価格
カバー	22	5×2	006510	2,750円	2,500円
	24	5×2	006527	3,080円	2,800円

**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:ナイロン / シリコンゴム



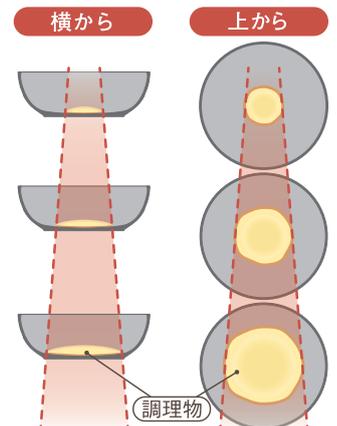
縁とつまみはシリコンで滑りにくい。お料理が見やすいガラス蓋。

# まるっと MARUTTO 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

### 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<sup>®</sup>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

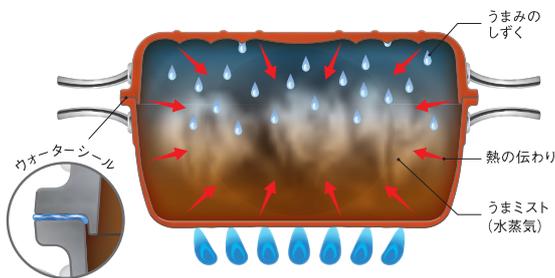
品名	サイズ (cm)	底厚 (mm)	高さ (mm)	容量 (ℓ)	入数	JANCD	税込価格	本体価格
まるっとパン	24	3.0	83	3.0	1×6	045106	9,350円	8,500円

**GAS** **軽業** **CAST** **日本** アルミキャスト製/内面:テフロン<sup>®</sup>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

# 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「うまみスト」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。

### サーモグラフィ画像



ムラなく伝わる



測定機器：(株)チノー製 CPA-SC640A  
(富山県産業技術開発センター 熱画像処理装置)  
試験条件：鍋に1900ml(沸水容量の約70%)の水を入れて加熱沸騰・消火後1分30秒



青墨(あおすみ)

薄桜(うすざくら)

しろがね

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	27,500円	25,000円
薄桜(うすざくら)	21	3.3	81	2.6	1×8	018803	27,500円	25,000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/レシビ付/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	27,500円	25,000円

**IH** **CHIH** **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/レシビ付/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と密封。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	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) / レジビ付 / 1個箱入り

## 硬いものも、アツという間に柔らか調理

**🕒 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。



HOKUA DESIGN EGG FORM  
エッグフォルム

### 圧力鍋



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	40,700円	37,000円
	4.2	6.1	143	7合	1×4	304913	42,900円	39,000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

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。

短時間でいろいろな料理が出来ます。



### リブロン 圧力鍋



栄養たっぷり! 短時間でおいしいエコッキング。

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	25,300円	23,000円
	4.5	6.0	134	8合	1×4	302711	26,400円	24,000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/目皿: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



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	27,500円	25,000円
	4.5	6.1	135	8合	1×4	302766	33,000円	30,000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



PSCマーク

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

消費生活用製品安全法で制定された特定製品に関する技術基準に適合した製品に表示されます。

# 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	16,500円	15,000円
WPL28IH	28	4.7	85	3.9	1×6	040132	18,700円	17,000円

### 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



IH対応 / AC7A アルミキャスト製 / 内面:テフロン<sup>®</sup>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+ 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	14,300円	13,000円
WPL28	28	3.0	83	3.9	1×6	040118	16,500円	15,000円

### 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



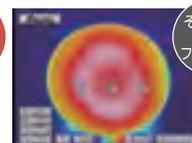
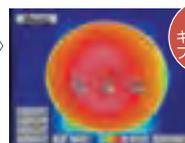
AC7A アルミキャスト製 / 内面:テフロン<sup>®</sup>プラチナプラス加工 / 外面、取っ手金具:ふっ素樹脂塗膜加工 / 取っ手:天然木 / 蓋:アルミニウム(アルマイト加工) / スチームコントローラー:フェノール樹脂 / トレー:アルミニウム合金(アルマイト加工) / 1個箱入り

**熱変形に強く高品質、アルミキャスト《鍛造》製 厚手調理器。**

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

熱伝導測定  
ガス火による  
加熱試験

熱保有力が大きく、熱を均一に伝えるので素材の芯まで熱を浸透させます。



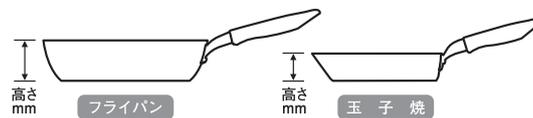
その他の多層フライパン

### 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、耐久性に優れたアルマイト加工できれいな長持ち。

#### 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

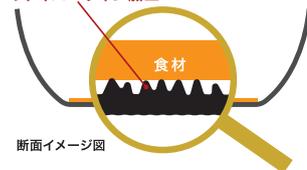
内部に窒素を浸透させて表面を硬化させた窒化鉄を使用しています。一般的な鉄製フライパンに比べ、とても錆びにくいのでお手入れが簡単。コーティングと違って剥がれる心配もありません。



#### 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。

#### ファイバーライン加工



断面イメージ図



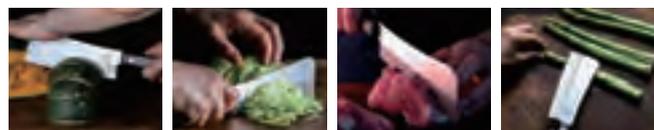
#### ワンズパン蒸炒鍋

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
WO120	20	1.2	70	1.7	1×6	148203	13,200円	12,000円

**IH** **鉄** **プレス** **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。

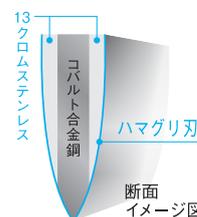
品番	刃渡り (mm)	全長 (mm)	入数	JANCD	税込価格	本体価格
WO155	155	282	1×12	705000	15,400円	14,000円

**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。



ハマグリ刃

断面イメージ図

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。



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。



アルミキャスト製で熱を均一に伝える。

## 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合金軽量化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。(富山県産業技術研究開発センター フライパンの荷重試験結果より)

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
	32	3.2	87	8×2	014294	7,700円	7,000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
	20×21	3.0	38	8×2	014300	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: ぶっ素樹脂塗膜加工 (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。

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
ディープパン	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: ぶっ素樹脂塗膜加工 (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。

# のぼり



## 毎日使いたくなる鋳物製フライパン

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	2.6	46	6×2	721307	4,950円	4,500円
	24	2.6	56	6×2	721314	5,170円	4,700円
	26	2.6	60	6×2	721321	5,500円	5,000円
	28	2.6	63	6×2	721338	6,380円	5,800円
いため鍋	30	2.6	84	6×2	721345	7,480円	6,800円
玉子焼	13×19	3.0	38	6×4	721352	5,500円	5,000円

**GAS** **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:サテン仕上げ / 取っ手:フェノール樹脂



・本製品は、ダイキン工業株式会社  
「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。

# 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	税込価格	本体価格
フライパン	22	4.1	60	3×4	007807	7,150円	6,500円
	24	4.1	62	3×4	007814	7,700円	7,000円
	26	4.1	65	3×4	007821	8,250円	7,500円
	28	4.1	67	3×4	007838	8,800円	8,000円
いため鍋	30	4.1	88	3×4	007845	9,900円	9,000円
玉子焼	16×18	4.7	40	3×8	007852	8,800円	8,000円

**IH** **CHIH** **軽量** **CAST** **日本**

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	6,600円	6,000円
	22	3.7	61	3×4	008026	7,040円	6,400円
	24	3.7	62	3×4	008033	7,370円	6,700円
	26	3.7	65	3×4	008040	7,700円	7,000円
	28	3.9	67	3×4	008057	8,800円	8,000円
いため鍋	30	3.7	87	3×4	008064	9,900円	9,000円
玉子焼	16×18	4.7	40	3×8	008071	8,800円	8,000円

**IH** **CHIH** **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: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、均一な焼き上がりに。



フライパン

鍋

機能鍋

ケトル

調理小物

卓上小物

# PLAIRE プレール



## 熱変形に強いアルミキャスト《 casting 》製。

全面均一加熱で美味しく調理出来ます。

熱の保有量が大きく、適温になったら中火以下で調理できる省エネルギータイプの調理器です。

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。

品名	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	7,150円	6,500円
	26	4.7	65	1×12	017530	8,800円	8,000円
深型フライパン	22	4.7	73	1×12	017547	7,700円	7,000円
	24	4.7	81	1×12	017554	8,800円	8,000円
	28	4.7	84	1×10	017561	9,900円	9,000円
	玉子焼	16×18	4.6	38	1×20	017578	7,700円
両手鍋	20	4.6	107	1×12	017509	13,200円	12,000円
片手鍋	18	4.6	102	1×12	017516	11,000円	10,000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

## 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

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)

極  
か  
み  
ふ



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。

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。

品名	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	042402	4,290円	3,900円
	26	3.0	65	5×2	042419	5,060円	4,600円
	28	3.0	70	5×2	042426	6,050円	5,500円
いため鍋	28	3.0	81	5×2	042433	6,820円	6,200円
深型フライパン	22	3.0	69	5×2	042440	4,840円	4,400円
	24	3.0	70	5×2	042457	5,170円	4,700円
玉子焼	13×18	3.0	31	6×4	042464	4,400円	4,000円



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:天然木

## 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な調理に便利な形状。

## 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。

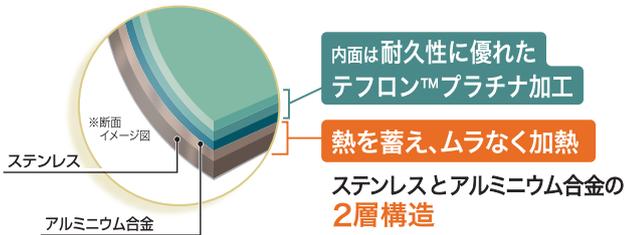
## スピニング加工

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。

# Plateado

Evolution Model

プラテアード 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 日本製  
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

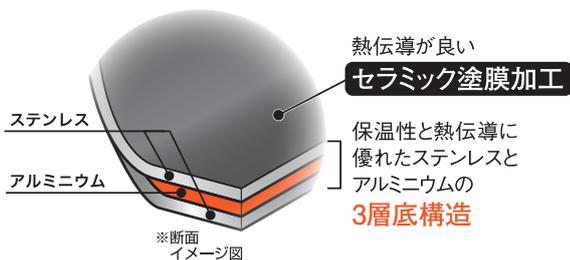
内面は耐久性に優れたテフロン™プラチナ加工

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。

# MECERA ZERO%

メセラゼロ



表面が硬くキズがつきにくい

耐食性に優れたセラミック塗膜加工を施した焼き物器

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	16	2.5	47	10	504405	3,300円	3,000円
	20	2.5	51	10	504412	3,740円	3,400円
	24	2.5	52	10	504429	4,950円	4,500円
	26	2.5	53	10	504436	5,500円	5,000円
	28	2.5	61	10	504443	6,270円	5,700円
玉子焼	M	1.8	36	10	504450	4,400円	4,000円

IH対応 プレス 中国製  
IH対応/ステンレス鋼(玉子焼器: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:セラミック塗膜加工/外面:ミラー仕上げ/底面:アルミニウム+ステンレス鋼 高圧圧接(インパクトボンディング)/取っ手:フェノール樹脂+木目調転写加工



ステンレスとアルミニウム3層底構造 ※玉子焼器を除く

加熱による底の歪みが少なく保温性と熱伝導により中火以下での省エネ調理が可能です。

内面は熱伝導が良いセラミック塗膜加工

遠赤外線効果で食材を内側から温めるので表面はパリッと中はジューシーに仕上がります。

# WIDE CHEF

ワイドシェフ



## まとめて焼ける ビッグパン



### 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!

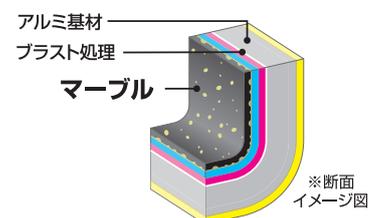
いつものお料理もまとめてたくさん作ることができるので、ご家族の多い方や、おかずを作り置きしたい方にもおすすめです。

# MarbleFriend



## マーブル加工とは

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。



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

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

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

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



丈夫な4層構造のマーブル加工フライパン

品種	サイズ (cm)	底厚 (mm)	高さ (mm)	入数	JANCD	税込価格	本体価格
玉子焼	20×21	2.9	39	10×2	4354	3,960円	3,600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(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

# 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

**GAS** **CAST** **日本**

この商品のJANコード上7桁は49-77449です

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

# IH 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

機能鍋

ケトル

調理小物

# PRO GRACE プログレース



手軽に使えるプロのクオリティ。

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
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**

この商品のJANコード上7桁は49-77449です

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**

この商品のJANコード上7桁は49-77449です

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

卓上小物



## 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
	18	3.0	54	1.3	10×2	7829	2,530円	2,300円
キャセロール	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	0.5	10×2	7850	2,090円	1,900円
フライパン	18	3.1	39	0.9	10×2	7867	2,420円	2,200円
	20	3.5	48	1.3	10×2	7874	2,750円	2,500円

**IH** プレス 中国 IH対応／アルミニウム合金／内面:ふっ素樹脂塗膜加工／  
外面: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	

**プレス** 中国 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

# 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	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 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
いため鍋	20	1.2	69	10	703020	2,970円	2,700円
	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°C以上という融点の高さ(アルミは660°C)。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



# 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	税込価格	本体価格
オーバル	ゴールド	110	220	12	1×10	141402	1,870円	1,700円
	ダークグレイ	110	220	12	1×10	141433	1,870円	1,700円
	シルバー	110	220	12	1×10	141464	1,870円	1,700円
スクエア	ゴールド	110	220	8	1×10	141419	1,870円	1,700円
	ダークグレイ	110	220	8	1×10	141440	1,870円	1,700円
	シルバー	110	220	8	1×10	141471	1,870円	1,700円
サークル	ゴールド	120	131	8	1×10	141426	1,210円	1,100円
	ダークグレイ	120	131	8	1×10	141457	1,210円	1,100円
	シルバー	120	131	8	1×10	141488	1,210円	1,100円

プレス 日本 (ゴールド)アルミニウム / ショウ酸アルマイト加工  
 (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。もっといろんな人を知ってほしい。そんな想いから誕生した製品です。



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	4,180円	3,800円
	18.5	1.7	93	1.9	10	139218	5,280円	4,800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

品種	サイズ	板厚 (mm)	本体外径長さ×幅×高さ (mm)	容量 (ℓ)	入数	JANCD	税込価格	本体価格
バット	4号	0.7	276×211×35	1.7	20	139331	1,650円	1,500円
	5号	0.7	242×181×32	1.1	20	139348	1,430円	1,300円
	6号	0.7	210×150×29	0.8	20	139355	1,320円	1,200円
	7号	0.7	189×131×28	0.6	20	139362	1,210円	1,100円
角容器	8号	0.7	160×109×27	0.4	20	139379	1,100円	1,000円
	5号	0.8	242×181×82	2.9	30	139270	4,400円	4,000円
	6号	0.8	210×150×72	1.8	30	139287	3,960円	3,600円
	7号	0.8	189×132×62	1.2	30	139294	3,300円	3,000円
	8号	0.8	160×109×52	0.7	30	139300	2,860円	2,600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) / 楕目加工(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。



**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、トレーとして活用できます。

サイズ	板厚 (mm)	外径長さ×幅×高さ (mm)	容量 (ℓ)	入数	JANCD	税込価格	本体価格
1号	0.8	370×307×46	4.1	25	501916	3,300円	3,000円
2号	0.8	348×273×40	3.0	25	501923	2,970円	2,700円
3号	0.7	312×241×35	2.2	25	501947	2,420円	2,200円
4号	0.7	276×211×35	1.7	25	501954	1,980円	1,800円
5号	0.7	242×181×32	1.1	50	501961	1,320円	1,200円
6号	0.7	210×150×29	0.8	50	501978	1,210円	1,100円
7号	0.7	189×131×28	0.5	50	501985	1,100円	1,000円
8号	0.7	160×109×27	0.4	50	501992	990円	900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



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)	底厚 (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	3,960円	3,600円
	20	2.5	94	2.6	20	119111	4,620円	4,200円
	22	2.5	97	3.3	16	119128	5,280円	4,800円
	24	2.5	94	3.4	10	119135	5,720円	5,200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

フライパン

鍋

機能鍋

ケトル

調理小物

卓上小物

### 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。



メモリイメージ  
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、膜厚が厚く硬性質があります。電解液温度を低くし、電圧・電流密度を高く、電解時間を通常の約2倍にすることにより、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  
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



# 萬彩伝



表面アルマイト加工  
きれいさが長持ちします。  
あると便利な目盛り付  
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	税込価格	本体価格
雪平鍋	16	2.4	69	1.1	1×16	617501	3,080円	2,800円
	18	2.4	78	1.6	1×16	617518	3,630円	3,300円
	20	2.4	89	2.2	1×16	617525	3,850円	3,500円
	22	2.4	95	2.8	1×12	617532	4,510円	4,100円
親子鍋	16.5	1.4	22	0.4	10×4	617549	1,980円	1,800円
親子鍋蓋	16.5用	1.0	-	-	40	617464	1,320円	1,200円
段付鍋 木蓋付	15.5	1.0	90	1.3	1×24	617587	4,620円	4,200円
	18.5	1.7	97	1.9	1×24	617594	5,280円	4,800円
	21.5	1.7	103	2.8	1×24	617600	6,380円	5,800円
段付鍋	15.5	1.0	83	1.3	1×24	617471	3,410円	3,100円
	18.5	1.7	92	1.9	1×24	617488	4,070円	3,700円
	21.5	1.7	98	2.8	1×24	617495	4,950円	4,500円

品種	サイズ (cm)	JANCD	税込価格	本体価格	GAS	プレス	硫酸アルマイト
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	16用	617556	605円	550円	■	■	■
	18用	617563	660円	600円	■	■	■
	20・22用	617570	715円	650円	■	■	■

アルミニウム/硫酸アルマイト加工/棗目加工(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)

# 味ざろ



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	税込価格	本体価格
雪平鍋	16	1.7	70	1.1	20	621041	2,530円	2,300円
	18	1.7	80	1.6	20	621058	2,750円	2,500円
	20	1.7	92	2.2	20	621065	3,190円	2,900円
	22	1.7	96	2.8	20	621119	3,520円	3,200円
兼用蓋	16・18用	1.2	-	-	20	621010	2,090円	1,900円
	20・22用	1.2	-	-	20	621027	2,310円	2,100円
親子鍋	16.5	1.4	23	0.4	10×4	621072	2,750円	2,500円
親子鍋蓋	16.5用	1.0	-	-	40	621034	1,650円	1,500円
雪平鍋用 木柄	16用	-	-	-	-	621089	660円	600円
	18用	-	-	-	-	621096	715円	650円
	20・22用	-	-	-	-	621102	770円	700円
親子鍋用木柄	16.5用	-	-	-	-	621126	660円	600円

GAS プレス 硫酸アルマイト 棗目 日本  
アルミニウム/硫酸アルマイト加工/棗目加工(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)

## Gourmetpartner II



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  
この商品のJANコード上9桁は45-7131346です  
棗目 中国 アルミニウム合金/硫酸アルマイト加工/棗目加工/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	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	6,820円	6,200円
	24	0.8	208	1升2合	4.5	1×12	121688	8,250円	7,500円
	26	0.8	225	1升5合	5.5	1×8	121695	8,800円	8,000円
	28	1.0	238	2升2合	7.4	1×8	121701	9,900円	9,000円
	30	1.0	255	3升	9.3	1×8	121718	11,000円	10,000円
兼用鍋 (蓋1・鍋1・目皿1)	20	0.8	121	-	3.6	3×8	121602	4,620円	4,200円
	22	0.8	122	-	4.3	3×6	121619	5,830円	5,300円
	24	0.8	134	-	5.7	3×4	121626	6,380円	5,800円
	26	0.8	145	-	7.3	2×6	121633	7,040円	6,400円
セイロ (単品)	22	0.7	106	8合	-	1×18	121725	4,510円	4,100円
	24	0.7	119	1升2合	-	1×18	121732	4,730円	4,300円
	26	0.7	129	1升5合	-	1×12	121640	5,500円	5,000円
	28	0.8	131	2升2合	-	1×12	121657	5,830円	5,300円
	30	0.8	133	3升	-	1×12	121664	6,600円	6,000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	30,250円	27,500円
	36	1.2	320	4升2合	14.7	1×2	122616	37,400円	34,000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	35,200円	32,000円
	36	1.2	460	8升4合	14.7	1×2	122715	42,900円	39,000円
セイロ (単品)	33	1.2	152	3升5合	-	-	122623	11,000円	10,000円
	36	1.2	152	4升2合	-	-	122630	12,100円	11,000円
蓋 (単品)	33	-	65	-	-	-	122647	4,180円	3,800円
	36	-	65	-	-	-	122654	4,400円	4,000円
下鍋 (単品)	33	1.2	156	-	12.4	-	122661	13,200円	12,000円
	36	1.2	180	-	14.7	-	122678	15,400円	14,000円
目皿 (単品)	33	-	15	-	-	-	122685	2,970円	2,700円
	36	-	16	-	-	-	122692	3,410円	3,100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。

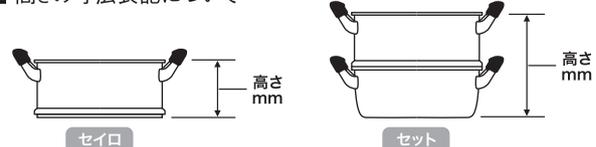
品種	サイズ (cm)	板厚 (mm)	高さ (mm)	蒸し量	入数	JANCD	税込価格	本体価格
セット (蓋1・セイロ2・目皿2)	30	0.9	292	4.4升	1×4	123606	28,600円	26,000円
	33	0.9	321	5.6升	1×4	123613	30,800円	28,000円
セイロ (単品 / 目皿付)	30	0.9	150	2.2升	1×12	123620	13,200円	12,000円
	33	0.9	165	2.8升	1×12	123637	14,300円	13,000円
蓋 (単品)	30	-	42	-	1	123644	2,750円	2,500円
	33	-	48	-	1	123651	3,300円	3,000円
目皿 (単品)	30	-	16	-	1	123668	2,090円	1,900円
	33	-	16	-	1	123675	2,420円	2,200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。軽くて持ち運びしやすく、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な長持ち。

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	4,950円	4,500円
	20	1.3	96	2.9	1×20	102014	5,280円	4,800円
	22	1.3	108	3.9	1×16	102021	5,940円	5,400円
	24	1.3	114	4.9	1×16	102038	6,600円	6,000円
片手鍋	16	1.3	78	1.5	1×24	102045	3,960円	3,600円
	18	1.3	89	2.1	1×24	102052	4,620円	4,200円
	20	1.3	96	2.9	1×20	102069	5,060円	4,600円
ミルクパン	14	0.8	65	0.9	1×36	102076	3,520円	3,200円
兼用鍋	18	1.0	122	2.9	1×16	102113	6,270円	5,700円
	20	1.0	121	3.6	1×16	102120	6,820円	6,200円
	22	0.8	122	4.3	1×16	102137	7,370円	6,700円
	24	1.0	134	5.7	1×12	102083	8,470円	7,700円
ケトル	2ℓ	1.0	115	2.3	1×24	102090	6,600円	6,000円
	3ℓ	1.0	130	3.3	1×18	102106	7,920円	7,200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／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

# -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	3,410円	3,100円
	20	1.0	96	2.9	3×8	105510	3,850円	3,500円
	22	1.0	108	3.9	3×8	105527	4,510円	4,100円
	24	1.0	114	4.9	3×6	105534	5,170円	4,700円
片手鍋	16	1.0	78	1.5	3×12	105541	3,190円	2,900円
	18	1.0	89	2.1	3×12	105558	3,410円	3,100円
	20	1.0	96	2.9	3×8	105565	3,850円	3,500円
ミルクパン	14	0.8	65	0.9	5×12	105572	2,750円	2,500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

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	3,190円	2,900円
	20	1.0	96	2.9	3×8	108023	3,410円	3,100円
	22	1.0	108	3.9	3×8	108030	4,070円	3,700円
	24	1.0	114	4.9	3×6	108047	4,620円	4,200円
片手鍋	16	1.0	78	1.5	3×12	108054	2,750円	2,500円
	18	1.0	89	2.1	3×8	108061	3,080円	2,800円
	20	1.0	96	2.9	3×8	108078	3,410円	3,100円
ミルクパン	14	0.8	65	0.9	5×12	108085	2,420円	2,200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



純味つし



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	5,280円	4,800円
	24	1.0	143	6.3	1×12	186137	7,150円	6,500円
片手鍋	16	1.0	99	2.0	2×18	186144	3,850円	3,500円
	18	1.0	112	2.8	2×12	186151	4,400円	4,000円

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



パレス 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

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

# 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℃

# 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	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	1,320円	1,200円	内径18cm	外径10~15cm
20	1.0	40	147916	1,540円	1,400円	内径20cm	外径10~18cm
24	1.0	40	147923	1,870円	1,700円	内径24cm	外径10~21cm
27	1.7	15	147930	3,300円	3,000円	内径27cm	外径18~24cm
30	1.7	13	147947	3,740円	3,400円	内径30cm	外径18~27cm
33	1.8	13	147954	4,400円	4,000円	内径33cm	外径18~30cm

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



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	990円	900円	内径18cm以上
	17	28	20	140603	1,320円	1,200円	内径19cm以上
	19	27	20	140610	1,430円	1,300円	内径20cm以上

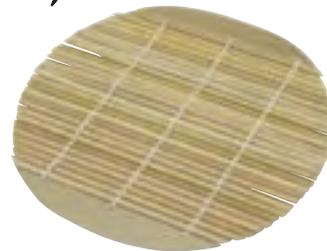
プレス

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	税込価格	本体価格
竹目皿	26	250	10×10	788942	1,210円	1,100円
	28	270	10×10	788959	1,320円	1,200円
	30	290	10×8	788966	1,375円	1,250円
	32・33	310	10×6	788973	1,485円	1,350円

中国

天然竹(桂竹)

# 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进行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。

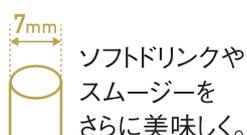
表面アルマイト加工でキレイさ長持ち。  
専用ブラシがあればお手入れも簡単。

品種	サイズ	長さ (mm)	入数	JANCD	税込価格	本体価格
ストロー用	7mm用	235	10×12	781882	242円	220円
ブラシ	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



波形状で素早くカット

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。

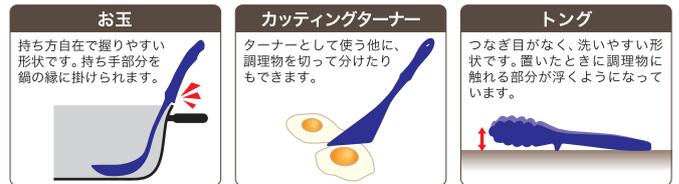
クルクル削って溶かしながら塗れる幅広・波形状。

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utting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、Cuttingターナー)

## オールグripper ALL GRIPPER

オールグripper



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	1,650円	1,500円
	14	0.6	65	0.9	10×6	110835	1,760円	1,600円
	15	0.6	70	1.1	10×6	110934	1,980円	1,800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

# 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。

グレード	Special Line	Standard Line	
塗膜構成			
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。

## テフロン™加工

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

### ニーズに応えるふっ素樹脂加工 信頼のテフロン™ブランド

<p><b>特殊配合</b> ふっ素樹脂</p>	<p>ケマーズ社独自の技術により、一般的なふっ素樹脂PTFEにさらにPFAを配合することにより、耐久性(耐蝕性+耐摩耗性)、すべり性を向上させています。</p>	<p><b>コーティングの厚み</b></p>	<p>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。</p>
<p><b>基材の厚み</b></p>	<p>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。</p>	<p>◇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)</p>	<p>PFOA(パーフルオロオクタン酸)は、もともと調理器具の表面加工に使われるふっ素樹脂の製造時に助剤として利用されてきました。公共の研究機関からは、万が一、ふっ素樹脂加工の調理器具からPFOAが検出されたとしても、一般の人々に健康上のリスクを及ぼさない程度のごく微量しか検出されていないことが発表されています。</p>

◇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™ プラチナ	テフロン™ プラチナプラス
特長	使いやすさをお手軽に 使いやすく、お手入れカンタン!	毎日のキッチンを楽しく快適に 使いやすくうれしい長持ち、お手入れカンタン!	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
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
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
グレード	★★	★★★★	★★★★★	★★★★★★

※「グレード」はテフロン™における評価です。

フライパン

鍋

機能鍋

ケトル

調理小物

卓上小物

## 家庭日用品総合カタログ

対応する熱源	 	IHクッキングヒーター(電磁調理器)対応 ガス火用
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 特定製品(家庭用の圧力なべ)の PSC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 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 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、北陸

<https://hokua.com/houseware>



ふっ素樹脂塗膜加工品のふっ素樹脂塗料はPFOAを使用していません