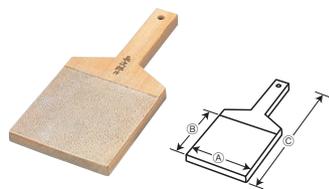


25 オロシ金
チーズ卸



① 鮫皮おろし A1

ページコード	A	B	C	商品コード	価格	
超特大	4-0525-0101	113	140	273	3531801	¥21,000
特大	4-0525-0102	111	118	237	0504301	¥18,000
大	4-0525-0103	82	70	138	0504401	¥4,900
中	4-0525-0104	62	58	112	0504501	¥3,200
小	4-0525-0105	51	45	83	0504601	¥1,800

Check!

本鮫皮でおろすとわさび、生姜、その他食材本来の味が引き出せ栄養分がなくなりません。

18 ピーラー！芽取り
野菜細工

19 魚介類
下ごしらえ

20 肉類
下ごしらえ

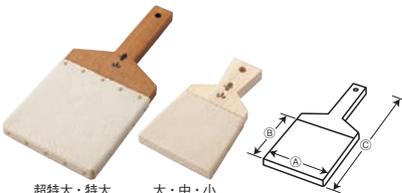
21 ポテトマッシャー
エッグカッター

22 レモン絞り
ニンニク絞り

23 デスヘンサー
ドレッシングポトル

24 調味料入

最高級本鮫皮をかたくなにこだわり、丹念につくり上げました

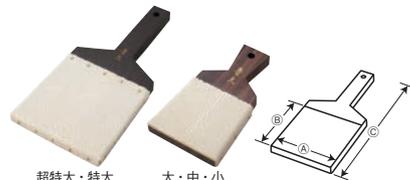


② 魯山 鮫皮おろし A7

ページコード	A	B	C	商品コード	価格	
超特大	4-0525-0201	130	123	245	2303090	¥32,000
特大	4-0525-0202	115	110	223	2303110	¥27,000
大	4-0525-0203	86	80	148	2303120	¥7,000
中	4-0525-0204	66	62	117	2303130	¥5,000
小	4-0525-0205	53	50	90	2303140	¥3,500

材質:超特大/ナラ材 特大・大・中・小/ヒノキ材
鉄/ステンレス製金メッキ
●鮫皮を木台の側面まで巻いて鉄で止めています。
●特選最高級本鮫皮を使用

紫檀・黒檀に最高級本鮫皮を厳選し、丹念につくり上げました



③ 魯久 鮫皮おろし A7

ページコード	A	B	C	商品コード	価格	
超特大	4-0525-0301	120	162	275	2303150	¥42,000
特大	4-0525-0302	115	120	232	2303160	¥36,000
大	4-0525-0303	80	83	137	2303170	¥9,600
中	4-0525-0304	61	68	112	2303180	¥6,800
小	4-0525-0305	53	53	82	2303190	¥4,800

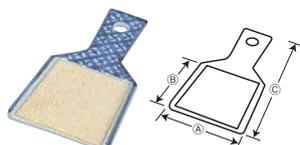
材質:紫檀、黒檀 鉄/ステンレス製金メッキ
●鮫皮を木台の側面まで巻いて鉄で止めています。
●特選最高級本鮫皮を使用



④ 京利 鮫皮おろし A1

ページコード	A	B	C	商品コード	価格	
超特大	4-0525-0401	131	122	245	2286301	¥24,000
特大	4-0525-0402	120	110	223	2286401	¥21,000
大	4-0525-0403	88	80	148	2286501	¥5,600
中	4-0525-0404	70	63	120	2286601	¥4,100
小	4-0525-0405	56	50	91	2286701	¥2,600

●天然木、高級本鮫皮を使用
●わさびを丸くすりおろせる道具を追求した形が出来上がりました。きめの細かいすりおろして、わさび本来の香りと辛さを損ないません。



⑤ 陶磁器製 鮫皮おろし A9

ページコード	A	B	C	商品コード	価格	
大	4-0525-0501	75	68	134	6335700	¥5,000
中	4-0525-0502	68	59	120	6335800	¥4,200
小	4-0525-0503	58	50	100	6335900	¥3,600

※使用した後は一度、さっと水洗いし、日陰干しして乾かしてください。おろし部に水分を含んだ状態で、一日何回も連続で使用しますと、皮がムシてはげれます。お湯や水につけたり、天日に干すなどはがれの原因になります。水やお湯につけないでください。



⑥ わさび専用 便利ハケミニ A7

ページコード	商品コード	価格
4-0525-0601	2303210	¥1,350

外寸:25×110
材質:バキシン
●すり下ろしたわさびをきれいにすくい取れます。

刃を使わない安全なおろし金



商品動画はこちら



刃を使わない特有のあじろ模様突起で、手が触れても痛くなく、ケガもしないおろし器です。



にんにくの様な小さな食材も最後まで安全にすりおろせます。



⑧ 立つ薬味おろし

ページコード	商品コード	価格	
SS-160	4-0525-0801	8009700	¥1,800

外寸:50×32×H160
材質:18-0ステンレス
●すりおろした食材が流れ出やすい絶妙なカーブライン
●「本格斜鋭刃」
●「自立するおろし金」ですので調理中、または食卓で「チョイ置き」ができて非常に便利です。

⑦ トミタ式おろし金 A7

ページコード	商品コード	価格	
tmo-001	4-0525-0701	0504200	¥3,600

外寸:180×80×H15
材質:18-8ステンレス鋼
●車上使用に最適なサイズで、わさびや生姜、薬味等その場でおろすことができます。
●刃に引っかかることがないため水につけるだけで簡単にコレが落ちます。



ミニおろし金

ページコード	外寸	商品コード	価格	
⑪ フグ	4-0525-1101	112×67	7521500	¥850
⑫ ヒラメ	4-0525-1201	115×63	7521600	¥850
⑬ タイ	4-0525-1301	107×63	7521700	¥850
⑭ イカ	4-0525-1401	110×60	7521800	¥850

材質:ステンレス



⑮ オロス おろし金 A9

ページコード	商品コード	価格
4-0525-1501	2746700	¥2,000

外寸:45×200×H10 材質:ステンレス
●周囲にカーブをつけたトレー形状で、こぼれにくく、汁ものなどには薬味を溶かしながら入れられます。



⑯ ステンレス おろしスプーン A7

ページコード	商品コード	価格	
TM1365	4-0525-1601	5040260	¥1,700

外寸:幅40×全長165
●スプーン型の薬味おろしなので、おろして、そのまま混ぜられ、薬味が無駄になりません。



⑨ 18-8 夕華 オロシ金

ページコード	商品コード	価格
4-0525-0901	6278200	¥1,135

外寸:60×55×H168

⑩ 18-0 銀杏型 ミニ 卸金

ページコード	商品コード	価格
4-0525-1001	5693400	¥880

外寸:65×50



⑰ 18-8丸型 安全おろし金 (細目)

ページコード	商品コード	価格
4-0525-1701	7248300	¥3,400

外寸:φ185×H35
●カスが残りにくく衛生的です。底面すべり止め付