

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。



①鉄ごはん鍋

	ページコード	外寸	内径	高さ	口径	重量	容量	商品コード	価格
2合炊き	21-084	4-0800-0101	260×200×H115	φ155	95	φ105	2.56kg 1.2ℓ (8分目)	0171100	¥12,000
3合炊き	21-085	4-0800-0102	280×220×H135	φ180	110	φ120	3.2 kg 1.9ℓ (8分目)	0171200	¥14,000
5合炊き	21-086	4-0800-0103	305×250×H145	φ200	120	φ130	3.85kg 2.7ℓ (8分目)	0171300	¥17,000

※2合炊き21-084は電磁調理器でのご使用はできません。



②盛栄堂 南部ごはん釜

	ページコード	内寸	高さ	底版厚	底径	重量	ℓ	商品コード	価格
F-450 2合炊	4-0800-0201	160	75	5.0	125	2.7	1.3	1601900	¥8,500
F-414 3合炊	4-0800-0202	175	80	5.0	130	3.2	1.6	1602200	製造中止
F-413 5合炊	4-0800-0203	220	90	5.0	135	4.8	2.5	1602500	¥15,000



③鉄釜 おいしいご飯

	ページコード	容量	商品コード	価格	
312707 2合	4-0800-0301	180×H135	1.3ℓ	7632000	¥10,000
312714 3合	4-0800-0302	200×H145	2.0ℓ	7632100	¥12,000

※312707 2合は電磁調理器でのご使用はできません。



④栗型ごはん炊き 黒

	ページコード	商品コード	価格	
小 3合炊	4-0800-0401	210×180×H165	8508600	¥8,000
中 5合炊	4-0800-0402	240×210×H175	8578300	¥11,000
大 7合炊	4-0800-0403	280×240×H210	8578400	¥13,500

材質:耐熱陶器
●ふきこぼれにくい安心構造
●炊き込みごはん、雑炊、おかゆ、カレー、シチュー等の鍋として利用できます。



⑤ごはんはどうだ (ステンレス蓋)

	ページコード	容量	商品コード	価格	
3合釜 CM-3	4-0800-0501	φ160×H115	1合~3合	8214200	¥40,000
5合釜 CM-5	4-0800-0502	φ180×H145	3合~5合	8214300	¥45,000

材質:本体/純銅 蓋/ステンレス・天然木
●特殊フッ素樹脂加工
●すばやく炊き上げ約10分(ガスコンロ使用時)



⑥ごはんはどうだ 釜受台

	ページコード	商品コード	価格	
3合釜用 CM-1D	4-0800-0601	200×240×H90	8314900	¥3,500
5合釜用 CM-2D	4-0800-0602	220×260×H95	8315000	¥4,000

材質:天然木(桐)

サーマテック 直火炊飯土鍋

・本体には、耐熱温度差500度クリアの高耐熱素材を採用。JIS高耐熱製品です。
・直火・電子レンジ・オーブン・シーズヒーター・ハロゲンコンロ対応



⑦謹製釜炊き三味 (ざんまい)

	ページコード	釜本体	かまど	商品コード	価格
2合炊き	4-0800-0701	φ182×H100	φ218×H60	8551010	¥8,000
3合炊き	4-0800-0702	φ206×H121	φ240×H66	6305410	¥10,000
5合炊き	4-0800-0703	φ226×H141	φ252×H81	7528710	¥12,000

本体:アルミニウム合金 底厚3mm
蓋:18-0ステンレス(板厚3.0mm)
●ステンレス製の重量蓋が羽釜の内部にほどよい圧力をかけます。
●カセットコンロでも簡単に作ることができます!!
※必ずレンジの五徳の上にかまどを載せてご使用ください。レンジとかまどの間に空間がない場合、不完全燃焼の恐れがあります。



サーマテック 直火炊飯土鍋 (3合炊き・内蓋付)

	ページコード	商品コード	価格
⑧ブルー TDG01	4-0800-0801	6972210	¥6,500
⑨グリーン TDG02	4-0800-0901	6972220	¥6,500
⑩アイボリー TDG04	4-0800-1001	6972370	¥6,500

外寸:φ220×深さ90 重量:2.0kg 容量:2.0ℓ 内径:165
●2合・3合用の水量目安の内側目盛付

■特徴

・水張り吸水率0.5%以下を実現、お料理の臭いのしみ付きや、カビの心配もなく衛生的です。水張り吸水率とは土鍋に70%ほど水を入れ、15時間放置した場合に土鍋にしみ込んだ水分を表しています。
・SIセンサーにフィットする底面形状

57 伊ベント調理機器

58 ピザ・パスタ

51 スープジャー

52 電気・ガスコンロ

53 焼アミ

54 オーブン・電子レンジ

55 低温調理器・フードウォーマー

56 お好み焼・たこ焼・鉄板焼関連