

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。



①UK 18-8 パンチング
こしテボ

ページコード	商品コード	価格
4-0596-0101	7435600	¥8,500

外寸:①170 ②115 ③245
パンチング穴径:1.1mm
●引掛付



②18-8 プロみそこし
(16メッシュ)

ページコード	商品コード	価格
4-0596-0201	0217110	¥3,850

①170 ②110 ③220
●引掛付



③UK 18-8
シリコン柄 みそこし

ページコード	商品コード	価格
4-0596-0301	1272330	¥3,980

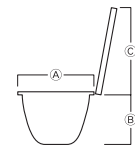
外寸:①125 ②112 ③180
材質:本体/18-8ステンレス
ハンドル/シリコン
パンチング穴径:2.2mm



④18-8 木柄 みそこし (こし棒付)

ページコード	A	B	C	商品コード	価格	
大	4-0596-0401	123	90	170	3028200	¥1,550
小	4-0596-0402	90	70	170	3028300	¥1,300

●18メッシュ
●引掛付



41
もちつき機
・
うす

34
みそこし
・

35
しゃもじ

36
ハケ

37
おにぎり型
・
押し寿司型

38
抜板

39
盛箸・菜箸

40
野菜抜型



⑤UK 18-8
パンチングストレーナー
(みそこし)

ページコード	商品コード	価格
4-0596-0501	1272340	¥1,950

外寸:①100 ②65 ③175
材質:18-8ステンレス
パンチング穴径:1.8mm



⑥18-8 共柄 みそこし
(スプーン付)

ページコード	商品コード	価格
4-0596-0601	8193000	¥1,400

外寸:①110 ②65 ③150
●16メッシュ
●引掛付



⑦リスタ 万能みそこしセット
(豆お玉付)

ページコード	商品コード	価格	
小	4-0596-0701	8310100	¥1,200

みそこし:①93 ②77 ③140
豆お玉:φ59×190
●14メッシュ



⑧リスタ 万能みそこしセット
(ミニお玉付)

ページコード	商品コード	価格	
大	4-0596-0801	8310000	¥1,500

万能こし:①128 ②105 ③155
ミニお玉:φ69×225
●14メッシュ
材質:本体/ステンレス鋼(網部:18-8ステンレス鋼)
ハンドル/抗菌剤入りポリプロピレン樹脂
(耐熱温度110℃)
●鍋、どんぶり等のフチに立て掛けられるストッパー付・引掛付



⑨18-8 万能こし (12メッシュ)

ページコード	商品コード	価格
4-0596-0901	2310370	¥810

①120 ②83 ③157
●「こす」「ゆでる」「水をきる」の3役をこなす万能こし器

⑩万能こし (すり棒付)

ページコード	商品コード	価格	
L-0214	4-0596-1001	0701100	¥1,700

外寸:①125 ②105 ③165
●14メッシュ
材質:本体/18-8ステンレス
ハンドル/ポリプロピレン(耐熱110℃)
すり棒/天然木



18-8 共柄万能こしセット
(レンゲ付)

ページコード	A	B	C	商品コード	価格	
⑪大	4-0596-1101	130	90	150	2001401	¥1,800
⑫小	4-0596-1201	90	80	140	2001501	¥1,500

レンゲ:18-0ステンレス
●16メッシュ
●引掛付



⑬18-8 ふた付
みそこし (こし棒付)

ページコード	商品コード	価格
4-0596-1301	8325000	¥1,450

①90 ②75 ③160
●18メッシュ
●引掛付



⑭夕華 18-8 みそこし

ページコード	商品コード	価格
4-0596-1401	6277900	¥1,265

①90 ②75 ③165
●18メッシュ
●引掛付



⑮アルマイト PC柄
みそこし (こし棒付)

ページコード	A	B	C	商品コード	価格	
大	4-0596-1501	120	80	95	8193800	¥1,400
小	4-0596-1502	105	85	95	8193900	¥1,200

●パンチング穴径:2.5mm
●引掛無



⑯18-8 共柄ミニ味噌こし
(14メッシュ)

ページコード	商品コード	価格	
L-5021	4-0596-1601	0730230	¥1,100

①90 ②70 ③170
●引掛付



⑰計量みそマドラー

ページコード	商品コード	価格	
LS1500	4-0596-1701	5040700	¥1,700

全長:約200 直径:大/φ40 小/φ30
材質:本体/18-8ステンレス
中栓/ナイロン
●大小の丸い計量部を味噌に差しこくと回すと簡単に味噌の計量ができます。
●毎日の味噌汁が、簡単に一定の味付けで作ることができます。
●味噌を計量したら、そのまま味噌溶きとして使うことができます。
●卵溶きや調味料を混ぜる時にも便利に使えます。



⑱18-8 パイプ柄 味噌取マドラー

ページコード	全長	重量	商品コード	価格	
2人用	4-0596-1801	φ40×165	50g	1501950	¥1,300
1人用	4-0596-1802	φ30×160	18g	1501960	¥670

材質:18-8ステンレススチール
●ぐるっと回してもいつも味噌汁の味付けができます。



⑲みそ汁上手

ページコード	商品コード	価格	
KJ-150	4-0596-1901	8020200	¥2,000

φ38×全長234
材質:本体/18-8ステンレス
指当て/ポリプロピレン(耐熱温度90℃)
●目盛りを合わせてみその中に差し込みクルッと回すと、必要な分だけ味噌を取り出せます。

⑳18-8 味噌取マッシャー
使ってみそ

ページコード	商品コード	価格
4-0596-2001	4231170	¥800

全長:240
ハンドル/ポリプロピレン(耐熱110℃)
●味噌を取り出す、溶くがこれ1本でできます。