

49
タイマー

50
濃度計他

51
炊飯器・
スーフジャー

44
給食用スパテラ・
すくい網・ひしゃく

45
ストックポット・
保存容器

46
運搬・
ケータリング

47
ハカリ

48
温度計



カン付



カン無

①アルミモノ 豊年釜 (カン付)

ページコード	最大炊き量	釜上外径	ツバ下外径	ツバ下高さ	満水量	商品コード	価格
28cm 4-0799-0101	2.8升	280	296	H135	12ℓ	0148000	¥16,000
30cm 4-0799-0102	3.5升	297	311	H151	15ℓ	0148100	¥18,000
32cm 4-0799-0103	4.0升	319	335	H153	17ℓ	0148200	¥20,000
34cm 4-0799-0104	5.1升	338	353	H164	22ℓ	0148300	¥24,000
36cm 4-0799-0105	5.8升	359	372	H180	25ℓ	0148400	¥25,500
40cm 4-0799-0106	7.8升	398	412	H180	34ℓ	5702610	¥40,000

②アルミモノ 豊年釜 (中釜)

ページコード	最大炊き量	釜上外径	ツバ下外径	ツバ下高さ	満水量	商品コード	価格
40cm 4-0799-0201	8.0升	400	412	H192	34ℓ	0148500	¥35,000
42cm 4-0799-0202	9.5升	418	433	H207	41ℓ	5702100	¥47,000
45cm 4-0799-0203	12.5升	450	464	H222	48ℓ	5702200	¥51,000
48cm 4-0799-0204	15.0升	484	506	H237	64ℓ	5702300	¥58,000
51cm 4-0799-0205	18.0升	510	536	H264	77ℓ	5702400	¥76,000
54cm 4-0799-0206	21.0升	540	563	H272	92ℓ	5702500	¥91,000
60cm 4-0799-0207	28.0升	605	633	H317	119ℓ	5702600	¥125,000
63cm 4-0799-0208	30.0升	630	662	H487	135ℓ	5702620	¥190,000
67cm 4-0799-0209	40.0升	670	719	H569	180ℓ	5702630	¥285,000
75cm 4-0799-0210	60.0升	768	818	H640	270ℓ	5702640	¥438,000

※①、②、④でご飯をおいしく炊くには蒸ししろが必要です。
最大炊き量の半分くらいを目安にしてください。

Check!

ご使用の際には

釜蓋を水に約1時間漬けてから日陰干しをしてからお使いください。
水に漬けずにご使用になると蒸気の当たる部分に急激に水分が入り、その部分が膨らみ反りや割れの原因になります。
ご使用前に水に漬けてその後日陰干しをすることで、木の中に水分が残る使用時の釜蓋の重みを抑えられます。



③豊年釜用 木蓋 (唐松)

ページコード	釜サイズ	商品コード	価格
31cm 4-0799-0301	28cm用	5702700	¥7,400
33cm 4-0799-0302	30cm用	5702800	¥8,600
35cm 4-0799-0303	32cm用	5702900	¥9,200
37cm 4-0799-0304	34cm用	5703000	¥10,000
39cm 4-0799-0305	36cm用	5703100	¥11,000
43cm 4-0799-0306	40cm用	5703200	¥14,000
45cm 4-0799-0307	42cm用	5703300	¥15,000
47cm 4-0799-0308	45cm用	5703400	¥16,000
55cm 4-0799-0309	51cm用	5703500	¥22,000

板厚:30mm

直入



④アルミ鋳物 小釜 カン無

ページコード	最大炊き量	釜上外径	ツバ下外径	ツバ下高さ	満水量	商品コード	価格
18cm 4-0799-0401	1.0升	179	φ189	87	3.0ℓ	8508000	¥8,400
20cm 4-0799-0402	1.3升	200	φ210	92	4.3ℓ	8508100	¥9,000
22cm 4-0799-0403	1.6升	220	φ230	102	5.7ℓ	8508200	¥11,500
24cm 4-0799-0404	1.8升	243	φ255	120	8.0ℓ	8508300	¥12,000
26cm 4-0799-0405	2.3升	258	φ270	124	10.0ℓ	8508400	¥13,500



⑤アラスカ松 小釜専用 木蓋

ページコード	釜サイズ	商品コード	価格
20cm 4-0799-0501	18cm用	8488600	¥3,700
22cm 4-0799-0502	20cm用	8488700	¥3,900
24cm 4-0799-0503	22cm用	8488800	¥4,400
26cm 4-0799-0504	24cm用	8488900	¥4,600
28cm 4-0799-0505	26cm用	8489000	¥5,300

板厚:30mm



⑥



⑦

ハリオ フタがガラスのご飯釜

51

ページコード	容量	商品コード	価格
⑥GNR-150B 1~2合用 4-0799-0601	210×174×H190 1.2ℓ	8508710	¥7,000
⑦GNR-200B 2~3合用 4-0799-0701	270×230×H210 2.5ℓ	8508810	¥9,000

材質:本体/耐熱陶器 蓋/耐熱ガラス ツマミ/ポリプロピレン・シリコンゴム

- 火加減調節不要で、炊き上げ可能です。
- ツマミにホイッスルがついているため蓋で炊きあがりを知ることができます。
- 前の食材を使った8つのレシピ付きです。
- 本体は、MADE IN JAPANの萬古焼です。



⑧ハリオ フタがガラスのIH対応ご飯釜雪平 51

200V

ページコード	商品コード	価格
GIS-200 4-0799-0801	1520700	¥12,000

- 外寸:260×216×H200 内径:157 底径:135
重量:1.4kg 容量:2.8ℓ(1~3合用)
材質:本体/ステンレス・アルミ 蓋/耐熱ガラス ツマミ/ポリプロピレン・シリコンゴム
●ステンレスとアルミの4層構造の鍋身は熱をまんべんなく伝え、内面にはフッ素コートをしてあるで、ご飯がこびりつきにくくなります。
●炊き上がりをお知らせするホイッスル機能付
※出来上がり目安:弱火+蒸らし15分



⑨アルミ 角 ガス炊飯鍋 蓋付

ページコード	容量	重量	商品コード	価格
5.4ℓ 4-0799-0901	3升炊	16.4ℓ 2.7kg	0816000	¥19,600
9ℓ 4-0799-0902	5升炊	22.7ℓ 3.6kg	0816100	¥26,300
12.6ℓ 4-0799-0903	7升炊	31.1ℓ 4.6kg	0816200	¥33,200

●目盛付



⑩アルミ 蒸気用 炊飯鍋 蓋付

ページコード	容量	重量	商品コード	価格
6.3ℓ 4-0799-1001	3.5升用	17.0ℓ 3.2kg	0816900	¥36,400
7.2ℓ 4-0799-1002	4升用	19.9ℓ 3.6kg	0817000	¥38,800

●目盛付