

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アルミ 打出 うどんすき鍋

ページコード	内径	外径	高さ	商品コード	価格
24cm 4-1734-0101	1.25	205	245	55	1694900 ¥7,300
27cm 4-1734-0102	1.7	235	278	60	1695000 ¥7,800
30cm 4-1734-0103	2.4	265	310	67	1695100 ¥8,800
33cm 4-1734-0104	3.25	290	335	75	1695200 ¥9,400
36cm 4-1734-0105	4.2	305	365	87	1695300 ¥11,000



②銅 うどんすき鍋

内径	ページコード	外径	高さ	kg	商品コード	価格
27cm	4-1734-0201	2.4	320	0.94	1559690	¥9,800
30cm	4-1734-0202	3.65	350	1.12	1559700	¥11,800
33cm	4-1734-0203	4.8	380	1.3	1694410	¥14,300
36cm	4-1734-0204	7.15	410	1.6	1694510	¥18,000
39cm	4-1734-0205	9.0	450	1.8	1559710	¥23,800

●熱効率の良い銅製品ですので弱火でも強火でも温度調整がしやすい鍋です。



③UK ステンレス うどんすき鍋 ツチ目入

ページコード	内径	外径	高さ	kg	商品コード	価格
30cm 4-1734-0301	270	2.8	69	0.5	65	2111660 ¥3,650
33cm 4-1734-0302	300	3.4	72	0.7	70	2111670 ¥4,050
36cm 4-1734-0303	330	4.2	74	0.8	75	2111680 ¥4,650



④18-8 うどんすき鍋

ページコード	内径	外径	高さ	kg	商品コード	価格
30cm 4-1734-0401	270	2.2	58	0.5	80	1694600 ¥3,300
33cm 4-1734-0402	300	2.6	65	0.6	80	1694700 ¥3,600
36cm 4-1734-0403	320	3.3	65	0.7	80	1694800 ¥4,200



⑤アルミ 電磁用うどんすき

ページコード	内径	外径	高さ	底径	kg	商品コード	価格
24cm 4-1734-0501	215	1.7	255	57	140	0.7	1115010 ¥14,000
27cm 4-1734-0502	235	2.0	285	63	135	1.0	1115000 ¥17,000
30cm 4-1734-0503	265	3.0	312	70	150	1.3	1115100 ¥18,000
33cm 4-1734-0504	280	3.5	332	75	165	1.4	1115200 ¥24,000



⑥キングデンジ うどんすき

サイズ	ページコード	外径	内径	高さ	底径	kg	商品コード	価格
27cm	4-1734-0601	1.6	290	215	60	165	1.1	4826900 ¥13,000
30cm	4-1734-0602	2.4	320	250	67	180	1.3	4827000 ¥14,500
33cm	4-1734-0603	3.2	350	280	75	205	1.5	4827100 ¥16,000
36cm	4-1734-0604	4.4	380	305	87	230	1.9	4827200 ¥18,500

板厚:2.0mm  
材質:SUS445M2(モリブデン鋼2%含有)



⑦アルミ 電磁用うどんすき (あめ釉)

外径	ページコード	容量	内径	高さ	底径	kg	商品コード	価格
24cm	4-1734-0701	1.7ℓ	215	57	140	0.7	8493910	¥16,000
27cm	4-1734-0702	2.0ℓ	240	63	140	0.9	8493920	¥21,000
30cm	4-1734-0703	3.0ℓ	265	70	150	1.3	8493930	¥22,000
33cm	4-1734-0704	3.5ℓ	281	75	160	1.4	8493940	¥27,000

●電磁調理器は勿論、あらゆる熱源に適合  
●軽量化で作業性も抜群、収納性もバツグン



⑧銅 1人用 うどんすき鍋

ページコード	商品コード	価格
S-5000 4-1734-0801	5240600	¥7,500

内径:160 容量:0.5ℓ 外径:200  
板厚:1.0 重量:0.3kg 高さ:45

蒸気抜きが閉閉式  
南部鉄器のグッドデザイン



⑨盛栄堂 クックトップ 煮込鍋 丸 深型

ページコード	内径	外径	高さ	底板厚	底径	kg	商品コード	価格
大 CT-003 4-1734-0901	240	4.0	115	5.0	180	4.0	0231600	¥15,000
中 CT-004 4-1734-0902	190	2.0	87	5.0	150	2.0	1709600	¥10,000
小 CT-005 4-1734-0903	150	1.0	77	3.5	110	1.0	1709700	¥8,000

※CT-005小は電磁調理器でのご使用はできません



※調理イメージです。  
石は⑫⑬をご使用ください。



海石鍋用石 1kg

ページコード	商品コード	価格
⑫大 4-1734-1201	5246000	¥3,200
⑬小 4-1734-1301	5246010	¥3,200

※通常、大は約70~90mmが約3~4ヶ、小は約20mmが約70~80ヶの石が入っています。  
※天然の石ですので、サイズにはバラつきがございます。また、使用頻度によっては割れ等がある場合があります。

⑭ワッパ煮用 焼石 (1個)

ページコード	商品コード	価格
4-1734-1401	1781500	¥4,600

重さ:約250~300g  
※天然の石(安山石)を使用しています。  
落とすなどの衝撃や急激に冷やした場合割れの原因になりますので十分注意してお取り扱いください。  
※天然石の為、重さに多少のバラつきがあります。

鉄 海石鍋

内径	高さ	底径	⑩吊手	価格	⑪両手	価格
15cm	0.7	45	124	4-1734-1001 5244900	4-1734-1101 5244800	¥9,100
18cm	1.2	55	148	4-1734-1002 5245100	4-1734-1102 5245000	¥9,900
21cm	1.9	65	173	4-1734-1003 5245300	4-1734-1103 5245200	¥10,500
24cm	2.8	75	198	4-1734-1004 5245500	4-1734-1104 5245400	¥11,500
27cm	4.1	85	223	4-1734-1005 5245700	4-1734-1105 5245600	¥12,800
30cm	5.3	95	247	4-1734-1006 5245900	4-1734-1106 5245800	¥15,500

●取手は真鍮製です。  
※電磁調理器を使用する際には、石を入れなくてください。故障の原因になります。



200V電磁調理器は非常にパワーがある為、鍋の変形防止・安全面からボリュームは中以下で、鍋の状態、内部の温度には細心の注意をお願いします。

うどんすき鍋	
24cm	約1人前
27cm	約2人前
30cm	約3人前
33cm	約4人前
36cm	約5人前

※一般的な目安として捉えてください。

81 棚・作業台

74 卓上鍋・焼物用品

75 料理演出用品

76 卓上小物

77 メニュー・卓上サイン

78 福祉・養育用品

79 店舗備品・インテリア

80 店舗備品・防災用品