

紀州備長炭

※ ①～③ は都度価格の御確認をお願い致します。



炭の国内生産量に占める紀州備長炭の生産割合は約3%程度と希少品。紀州備長炭は着火後すぐに炭全体が赤くなり、大量の赤外線を出し、炎が上がりやすく、簡単に美しく焼くことが可能！



① 「杣人」業務用紀州備長炭 上小丸 15kg [ESMI-16] △  
13-0542-0101  
サイズ: φ約30~40×200 (1本あたり)



② 「杣人」業務用紀州備長炭 小丸 15kg [ESMI-15] △  
13-0542-0201  
サイズ: φ約20~30×200 (1本あたり)



③ 「杣人」業務用紀州備長炭 半丸 15kg [ESMI-14] △  
13-0542-0301  
サイズ: φ約30~60×200 (1本あたり)



④ ラオス備長炭 (15kg) [ESMI-13] ◇  
サイズ  
切小丸 φ約30×130~200 13-0542-0401 ¥22,000  
荒小丸 φ約30×60~120 13-0542-0402 ¥20,100  
●燃料用の他に、花器用としてご利用いただけます。



⑤ 大黒新備長炭 15kg [ESMI-07] ◇  
13-0542-0501 ¥13,000  
サイズ: φ32×70~200 (1本当たり)  
●爆跳しない、安定した品質の商品です。



⑥ 維新備長 10kg (白炭) [ESMI-10] ◇  
13-0542-0601 ¥7,500



⑧ 備長炭 6kg入 [ESMI-08] ◇ E  
13-0542-0801 ¥9,800  
材質: 天然木  
●火持ちが長く、煙が少ない。



⑨ オガ備長炭 6kg入 [ESMI-09] ◇ E  
13-0542-0901 ¥4,500  
材質: 主原料/木炭粉(カシ・ナラ)  
●焼肉店でも多く使用されている本格的なオガ備長炭です。  
●環境に配慮して、オガくずを固めて作った炭です。



⑩ エコ発着火炭6kg M-6725 [ESMI-06] ◇ E  
13-0542-1701 ¥3,700  
サイズ: φ50×H50  
重量: 6000g  
材質: 木炭粉  
●燃焼時間約1時間30分

⑦ 維新炭 (並) 10kg (黒炭) [ESMI-11] ◇  
13-0542-0701 ¥6,400



⑪ 18-0 炭バサミ (板厚0.7mm) [ESMB-05] ◇  
19.5cm 13-0542-1101 ¥340  
24.0cm 13-0542-1102 ¥430  
30.0cm 13-0542-1103 ¥490  
36.5cm 13-0542-1104 ¥580  
●焼肉用トングとしても最適です。



⑫ アルミ 兵式ハンゴウ 4合 [EHAG-01]  
13-0542-1201 ¥4,400  
サイズ: 205×117×H148 容量: 1.9ℓ  
●内蓋付  
●内側目盛付



⑬ スパイヤー ツーウェイ バーベキューコンロ [HBKO-11] E  
サイズ kg  
600 600×300×H700 (本体高さ250) 3.5 13-0542-1801 ¥8,500  
420 420×250×H620 (本体高さ230) 2.3 13-0542-1802 ¥7,000  
材質: 本体・脚・脚受け/鉄(メラミン樹脂塗装) バーベキュー網/クロムメッキ  
付属品: バーベキュー網  
600/大(300×260)×1枚 小(255×260)×1枚  
420/中(395×225)×1枚、目皿、脚×4本、脚受け×2個、ネジ×8個、ナット8個、キャップ4個、替え網(UG-2005)  
●全面アミ焼きができます。  
4~6人のバーベキューに最適です。  
●手軽に楽しめるお手頃サイズです。



⑭ スリム スライドグリル 500 [HBKO-12]  
13-0542-1401 ¥11,000  
サイズ: 500×290×H380 (700)  
材質: 本体・脚/ステンレス鋼  
重量: 2.3kg  
●網焼きと串焼きが同時に楽しめます。  
●高さをハイ・ロー2段階に調節ができます。  
●つぎたし簡単なスライド式炭入れ。



⑮ バーベキュー鉄板 [HBKO-08]  
サイズ kg  
CP-68 680×440×H50 5.2 13-0542-1501 ¥8,500  
CP-58 580×440×H50 4.4 13-0542-1502 ¥7,300  
CP-44 440×440×H50 3.4 13-0542-1503 ¥6,000  
材質: スチール(焼付塗装仕上) 板厚: 2mm

プロが好むタフな焼網！

当商品は、「焼く」に徹したお客様の声から生まれた商品です。  
網は丈夫さが一番！耐久性に優れた商品の登場です！



⑯ KYS 業務用焼網 [EAMI-06] ◇  
サイズ  
24号 240×210 13-0542-1601 ¥2,000  
27号 270×240 13-0542-1602 ¥2,500  
30号 300×270 13-0542-1603 ¥2,900  
33号 330×300 13-0542-1604 ¥3,600  
36号 360×330 13-0542-1605 ¥3,900  
39号 390×360 13-0542-1606 ¥4,200  
45号 450×400 13-0542-1607 ¥5,500  
50号 500×400 13-0542-1608 ¥5,700  
60号 600×400 13-0542-1609 ¥6,600  
材質: 鉄、クロームメッキ  
●枠全体にしっかりと網を巻き込むことで網の強度を大幅にアップしています。  
※中央部補強線について 24~30号: なし 33~39号: 1本あり 45~60号: 2本あり

※上記の価格には消費税は含まれておりません。

軽食・鉄板焼用品

047 ~ 051

047 ファーストフード関連用品

048 ピザ関連用品

049 たき焼 炭焼

050 鉄板焼

051 バーベキュー用品