

籠



■ステンレス食器籠

	寸法 (mm) 間口×奥行×高さ (底寸法)	価格
小	370×250×200 (330×210)	5,300
中	390×280×200 (350×240)	5,400
大	390×360×200 (350×320)	5,600
大々	480×390×200 (440×350)	6,800
コンテナ	320×320×230 (280×280)	5,500
ランチ	370×320×230 (330×280)	5,800
牛乳籠	390×270×170	8,800

■磁器食器籠

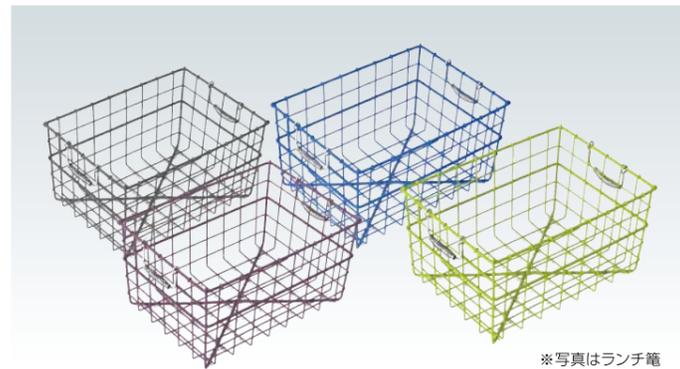
	寸法 (mm) 間口×奥行×高さ (底寸法)	価格
大皿用	420×240×200 (380×200)	9,100
中皿用	380×220×200 (340×180)	9,000
カップ用	340×200×200 (300×160)	8,900
トレイ用	420×260×210 (380×220)	9,300



■ネームプレート

	寸法 (mm)	価格
角型 (学年組入)	120×40	90
角型厚手 (学年組入)	120×40	130
角型 (無地)	120×40	90
小判型	60×25	190

板厚:0.3mm  
0.4mm (厚手)



クラス分けに最適。

■カラー食器籠

	寸法 (mm) 間口×奥行×高さ (底寸法)	価格
大	400×380×210 (370×350)	8,300
中	390×360×200 (360×330)	8,100
バット	390×280×200 (360×250)	7,500

色は、白、青、黄、グレー、ワインレッド  
※特注サイズ対応出来ます。その都度お見積り致します。

※写真はランチ籠



■はし籠・スプーン籠

	寸法 (mm) 間口×奥行×高さ	価格
はし籠	260×100×67	4,100
はし籠 (小)	220×100×67	4,000
スプーン籠 立型	135×70×120	1,750
スプーン籠 横型	200×100×67	3,800



■ステンレス蒸し板 67cm

寸法 (mm)	価格
φ670	36,000

※裏面補強なしの強化タイプ



■ステンレス蒸しざる (下部リング付)

	寸法 (mm) 外径×高さ (底寸法)	価格
細目74cm	φ740×175	43,000



【使用一例】

蒸し板、単体での使用も可能ですし、蒸し板と金網ざるフチ巻を組み合わせて、蒸すことも出来ます。金網ざるは特注仕様で回転釜に近いサイズ。焼売など蒸しものを回転釜で調理できます。



■ステンレス (金網) 蒸し籠

	寸法 (mm) 外径×高さ	価格
70cm	φ700×100	27,000
75cm	φ750×100	29,500

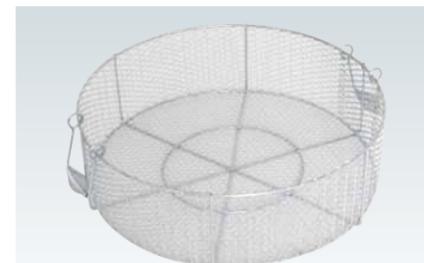
※網目は亀甲10mm



■給食手つき蒸し籠

	寸法 (mm) 外径 (底寸法) ×高さ	価格
60cm	φ605 (φ557) ×107	28,400
65cm	φ655 (φ606) ×107	30,200
70cm	φ706 (φ658) ×107	32,200
75cm	φ756 (φ708) ×107	34,000
80cm	φ809 (φ758) ×107	36,000
85cm	φ860 (φ810) ×107	37,800

※網目は約2mm、荒目は約5mm



10mm荒目 (亀甲)

■新型フライヤー籠

	寸法 (mm) 外径×高さ	価格 (亀甲目)
600荒目	φ410×150	33,000
750荒目	φ510×150	35,000
900荒目	φ650×150	37,500

※荒目は10mm亀甲目、細目は2mm角目  
※高さ100も製作可能です。



2mm細目 (角目)

	寸法 (mm) 外径×高さ	価格 (角目)
600細目	φ440×150	33,000
750細目	φ540×150	35,000
900細目	φ680×150	37,500



【使用一例】

内側10mm荒目、外側2mm細目。商品単体でも使用できますし、当社P40ガス丸形フライヤーに写真のように重ねて使用することもできます。揚げ物の残りを細目2mmで受け、油層に揚げ物の残りが混ざらないよう調理できます。

金網ざる



■金網ざる(フチ巻)

	寸法(mm) 外径×高さ(底寸法)	価格
細目55cm	550×200(390)	16,900
細目60cm	600×220(420)	17,700
細目65cm	650×230(450)	19,600
荒目55cm	550×200(390)	16,900
荒目60cm	600×220(420)	17,700
荒目65cm	650×230(450)	19,600

※細目は約2mm、荒目は約5mm



■米揚ざる 浅型

	寸法(mm) 内径×高さ	価格
4升	350×135	4,430
5升	375×150	5,000
6升	400×165	5,600
8升	430×180	6,700
9升	460×187	8,800
1斗3升	500×220	11,200

※網目は約1.8mm

■米揚ざる F型

	寸法(mm) 内径×高さ	価格
18cm	180× 90	1,280
20cm	200×100	1,360
22.5cm	225×102	1,660
25cm	250×109	2,100
27.5cm	275×118	2,660
30cm	300×120	2,850
33cm	330×122	2,980

※網目は約1.4mm

■米揚ざる 深型

	寸法(mm) 内径×高さ	価格
3升	275×165	3,780
4升	300×180	4,260
5升	330×200	4,860
8升	350×215	8,000
10升	375×230	9,800

※網目は約1.6mm(10升のみ約1.8mm)



■手付米揚ざる(漉巻)

	寸法(mm) 外径×高さ	価格
4升	290×210	14,000
1斗	385×260	16,900
1.8斗	450×320	24,200

全面に金網を使用し、米の浮き上がりがありません。底の引っかかりなし。



■亀ざる

	寸法(mm) 長さ×幅×高さ	価格
3升	445×380×145	6,600
5升	480×470×180	7,800
8升	530×520×180	9,100
12升	605×575×200	11,600

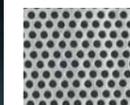
■弁慶ざる(広巾)

	寸法(mm) 内径×高さ(フチ高)	価格
手なし35cm	350×162(72)	5,740
手なし37.5cm	375×177(72)	6,540
手なし40cm	400×181(72)	7,100
手なし43cm	430×210(101)	8,100
手なし46cm	460×211(101)	11,100
手なし50cm	500×231(101)	12,300
手付55cm	550×252(120)	16,300
手付60cm	600×268(120)	17,500
手付65cm	650×275(120)	19,300
手付70cm	700×290(120)	21,000

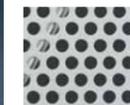
※網目は約1.8mm



穴径2mm



穴径3mm



穴径5mm

○1枚加工に相当するため、合わせ部分が本体にない構造で雑菌の繁殖を防げます。  
○金網製と比較し、網のほつれ、線材の切れ等が無いので異物混入が防げます。

■BK深型ざる

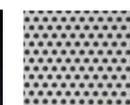
品番	寸法(mm) 外径×高さ(底寸法)	価格
HF-P-33-( )	350×270(250)	24,000
HF-P-36-( )	380×270(270)	24,600
HF-P-39-( )	410×290(300)	25,200
HF-P-42-( )	440×290(320)	25,700
HF-P-45-( )	470×320(340)	26,800
HF-P-48-( )	500×320(360)	28,000
HF-P-51-( )	530×320(380)	30,200

※注文時は( )内に、穴径を入れた品番でご注文下さい。

■BK揚ざる

品番	寸法(mm) 外径×高さ(底寸法)	価格
HF-P-55-( )	550×200(390)	33,000
HF-P-60-( )	600×220(420)	35,000
HF-P-65-( )	650×230(450)	37,500

※注文時は( )内に、穴径を入れた品番でご注文下さい。



穴径2mm



穴径3mm



穴径5mm

■18-8深型パンチボール

	寸法(mm) 外径×高さ	価格
15cm	165× 65	2,150
18cm	195× 75	2,600
21cm	230× 85	3,300
24cm	260×100	4,300
27cm	290×110	6,250
30cm	325×115	7,750

※穴径1.5mm(21cmは2.2mm)



■18-8浅型パンチボール

	寸法(mm) 外径×高さ	価格
15cm	165× 50	2,000
18cm	195× 55	2,350
21cm	230× 65	3,000
24cm	260× 70	3,900
27cm	290× 75	5,650
30cm	325× 85	7,000

※穴径1.5mm



■バットン

	寸法(mm) 間口×奥行×高さ	価格
21枚取	250×200× 80	2,000
15枚取	295×233× 85	2,400
12枚取	325×260× 90	2,800
10枚取	355×270× 95	3,800
8枚取(取手付)	470×295×100	5,200
6枚取(取手付)	540×335×105	6,600



おすすめ厨房備品

■ショートハンドルブラシ(ハードタイプ)



金網のしつこい汚れに、青色がお薦めです。(食材にない色です)

外寸法75×250mm(毛丈34mm) ¥3,000

耐熱温度:120℃ 重量:220g

材質:ボディ部ポリプロピレン、フィラメント部ポリエステル  
ブルー・ホワイト・グリーン・レッド・イエローの5色

ざる



■ポリざる

	寸法 (mm) 外径×高さ	カラー	価格
50cm	500×138	ブルー	2,120
50cm	500×138	ピンク・ホワイト	2,700
60cm	600×218	ブルー	2,680
60cm	600×218	ピンク・ホワイト・イエロー・グリーン	3,080

材質:ポリプロピレン



※グレー・グリーン・ブルー・ピンク・イエローの5色。  
※材質ポリプロピレン 耐熱120℃  
※ご使用の場合は容積70%以下でご使用下さい。  
※魚、お肉、野菜にもご利用になれます。

■弁慶PPざる

	寸法 (mm) 内径×高さ	容積 (升)	価格
PP-18	180× 82	0.6	300
PP-20	200× 90	0.8	330
PP-22	220× 99	1.0	360
PP-24	240×110	1.5	420
PP-26	260×112	2.0	500
PP-30	300×125	3.0	640
PP-35	350×145	5.0	930
PP-40	400×164	7.0	1,600
PP-45	450×195	10.0	2,000
PP-50	500×216	14.0	2,500
PP-60	600×242	24.0	6,300



■パイスケット

外寸φ598(底φ390)×242mm  
¥3,900  
※ブルー・イエロー・  
グリーン・ピンク・アイボリーの5色。  
※材質ポリプロピレン



■ラバケット

外寸φ505(底φ310)×310mm  
¥3,600  
※材質ポリプロピレン



■アルマイト水切ざる

	寸法 (mm) 内径×高さ	価格
21cm	210× 80	1,700
24cm	238× 90	1,950
27cm	270×100	2,400
30cm	300×110	2,750
33cm	330×117	3,100
35cm	350×128	3,800
38cm	380×140	4,250
41cm	410×148	4,950
45cm	450×160	5,750
48cm	480×170	6,650

軽くて丈夫です



リス

■プラスチック

	型式	寸法 (mm) 間口×奥行×高さ	価格
リス	No.500	578×386×281	4,600
	No.800	724×474×339	7,050
	No.1500	822×576×420	12,500

※プラスチックはブルー・イエロー・グリーン・ピンク・アイボリーの5色。



サンテナー

■サンテナー

	型式	寸法 (mm) 間口×奥行×高さ	価格
サンテナー	A-50	560×390×283	4,020
	A-80	664×468×333	4,880
	A-150	824×574×418	11,180

※サンテナーはブルーのみです。

ざる受け



タライを排水栓つきにも  
できます。(オプション)

■ドライ式ざる受  
(アルマイトバット付)

寸法 (mm) 上部外径×全高	価格
φ550×730	47,000

ザル受とバットのセット価格です。



溝にはまりにくい  
幅広キャスター  
φ50×幅57mm

■ドライ式ざる受 巾広キャスター  
(アルマイトバット付)

寸法 (mm) 上部外径×全高	価格
φ550×695	51,000

ザル受とバットのセット価格です。



タライは取り外し可能。  
使用後は取り外して丸洗いが可能です。



■スパテラスタンド

寸法 (mm) 容器直径×深さ×全高	価格
270×400×620	70,800



■新型ざる受角型

寸法 (mm) 間口×奥行×高さ	価格
500×400×600	51,000

※キャスターφ75mm(黒)  
※(オプション)ウレタンキャスター仕様



■ステンレスざる置台DRBC-60

寸法 (mm) タライ内径×高さ	価格
φ600×600	92,000

※材質SUS430 パイプφ25mm 排水コック25A  
キャスター:2インチ自在ナイロン車(白)



全体の高さは学校給食衛生管理基準にある  
600mm以上です。今お使いの一重食缶14Lを  
ご使用になれます。シンプルで軽量。

■SN式ひしゃくスタンド仮置き台

本体寸法 (mm) 外径×高さ	価格
φ280×610	9,000



■手付き残菜入車

	価格
70・90L用	75,000

■ポリ容器台車

	価格
33cm	12,700
36cm	17,900
39cm	19,900
42cm	21,300
45cm	23,800

