



《 《
サラダサービストング
 サイズ／幅38×全長195ミリ(板厚t11.27ミリ)



赤 4277



黒 4284

紫 4291

《 《
スリムテーパールトング
 サイズ／幅20×全長240ミリ(板厚t11.20ミリ)



赤 4307



黒 4314

紫 4321

JAPAN STYLE TONGS
IROHA

彩華

《 《
N棒型アイストング
 サイズ／幅13×全長170ミリ(板厚t11.20ミリ)



赤 4338



黒 4345

紫 4352

《 《
クロー薬味トング
 サイズ／全長120ミリ(板厚t11.0ミリ)



赤 4369



黒 4376

紫 4383

使うたび、
 和を感じる。

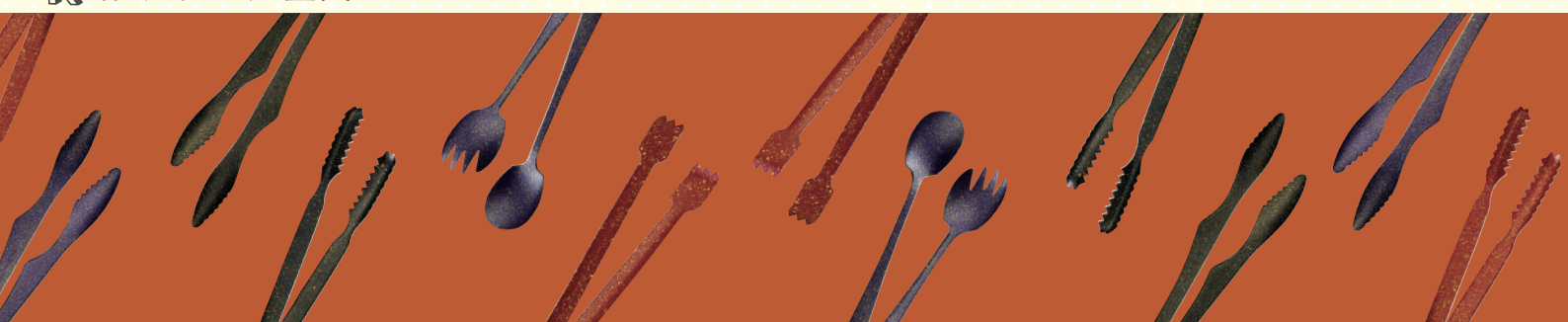
和の伝統を感じる、趣ある色使いを纏った
 今までにない和風トング。
 料理を取り分ける仕草ひとつひとつが、
 洗練された上品な印象へと変わります。

材質：ステンレススチール
 赤：ウレタン樹脂塗装(漆配合)
 黒・紫：アクリル樹脂塗装

本製品はサーバー用・取り分け用の専用トングです。
 調理には使用しないでください。

各商品のJANコードは 456220869+No. となります

無断で印刷物やホームページ等に転用することは法律によって禁じられています。
 製品の色は印刷の都合上、多少異なる場合があります。
 商品の仕様は予告なく変更する場合があります。



SMARTTONGS

卓上に置いても先端が触れず、アーチ状で持ちやすいハンドルの万能 tong です。



翼のようなフォルム。

翠 Sui

2594 SIZE: 幅54×全長245mm
(板厚 t=2.0mm)



先端がスプーン状にへこみ
菜箸では難しい煮豆などもつかみやすい。

菜 Sai

2600 SIZE: 幅31×全長250mm
(板厚 t=2.0mm)



双葉のイメージ。

双 Sou

2617 SIZE: 幅47×全長240mm
(板厚 t=2.0mm)



『いただきます』と手を合わせているイメージ。

結 Yui

2624 SIZE: 幅47×全長240mm
(板厚 t=2.0mm)



様々なシーンで
スマートに
盛り付け・調理



蝶 ブラック Chou Black

3522 SIZE: 幅54×全長245mm
(板厚 t=2.0mm)



翠 ブラック Sui Black

3539 SIZE: 幅54×全長245mm
(板厚 t=2.0mm)



菜 ブラック Sai Black

3546 SIZE: 幅31×全長250mm
(板厚 t=2.0mm)



蝶の羽のようなシルエット。

蝶 Chou

2587 SIZE: 幅54×全長245mm
(板厚 t=2.0mm)



特殊加工で
しなやかなバネ性
特許登録済

SMARTTONGS

M I N I

手のひらに収まるコンパクトサイズ。

においの強い食材も直接触れずに調理できるので、何度も手を洗う手間が省けます。

蝶 Chou

3508 SIZE: 幅50×全長155mm
(板厚 t=1.0mm)



翠 Sui

3515 SIZE: 幅50×全長155mm
(板厚 t=1.0mm)



蝶 ブラック Chou Black

3553 SIZE: 幅50×全長155mm
(板厚 t=1.0mm)



翠 ブラック Sui Black

3560 SIZE: 幅50×全長155mm
(板厚 t=1.0mm)



材質 本体: ステンレススチール ブラック: フッ素コーティング made in 燕三条

株式会社 田辺金具 TANABE Co., Ltd.

〒959-1233 新潟県燕市殿島1丁目7番14号 tel 0256-63-4012 fax 0256-47-1576

◎本カタログ著作権は株式会社田辺金具の所有するものです。 ◎無断で印刷物やホームページ等に転用することは法律によって禁じられています。
◎製品の色は印刷の都合上、多少異なる場合があります。 ◎商品の仕様は予告なく変更する場合があります。



ふわっと tong

掴みにくい形の食材や
柔らかい食材に最適
この一本があれば
ふわっと掴んで形を崩しません



4178 ブラック



4185 オレンジ



4192 ライムグリーン



ふわっと

柔らかいパンに最適！
凹凸のある形も優しく掴めます

しっかり



箸では取りにくい
ゆで卵もしっかり掴みます

使用上の注意

- ・ご使用前に食器用洗剤で洗ってからお使いください
- ・直火に触れないようにご注意ください。
- ・直接火や熱が当たる状態で放置しないでください。変色・変形の原因になります。
- ・お子様の手の届かないところに保管してください。

サイズ / 幅 40 × 全長 240mm (板厚 t = 2.0mm)
材質 / 本体：ステンレススチール
樹脂部 / 66 ナイロン + ガラス繊維 (抗菌剤入)

製造元 TANABE CO., LTD

(株)田辺金具

〒959-1286
新潟県燕市小関 1048-1
TEL: 0256 (63) 4012
FAX: 0256 (47) 1576

SUN FLOWER

MINI KITCHEN SERIES

小さなキッチンを明るく彩るとってもキュートなミニキッチンツールです。
1人暮らしの方にぴったりのアイテムです。

Let's
cute
cooking!



小さい鍋や
フライパンに
使いやすい
ミニサイズ



キッチンに
合わせて
コーディネート
全3色

SUN FLOWER MINI KITCHEN SERIES



使用上の注意 ●ご使用前に食器用洗剤で洗ってからお使いください。●食卓以外で使用しないでください。●直火に触れないようにご使用ください。
●直接火や熱が当たる状態で放置しないでください。変形・変色の原因になります。●お子様の手の届かないところに保管してください。

品質表示 材質/金属部:ステンレススチール 先端部:66ナイロン+ガラス繊維(抗菌剤入) **耐熱 240℃~ 耐冷 -20℃**



Made in Tsuabame Sanjo

製造元 株式会社 田辺金具 TANABE Co., Ltd.
〒959-1233 新潟県燕市殿島1丁目9番40号
TEL 0256-63-4012 FAX 0256-47-1576

華

ぐいのみ HANA シリーズ



日本製



錫イオンの効果で
お酒が美味しくまろやかに！

錫はイオン効果が高く、お酒を美味しくまろやかにしてくれます。古来より酒器に使用されてきた錫。長く使い込むうちに独特の風合い・味わいが出てきます。

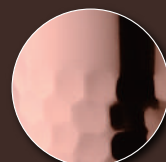
冷や酒で！

銅は熱伝導性に優れ、冷たいお酒を注ぐと一気に冷えて、その冷たさを保持してくれます。冷たいお酒を注げば表面に水滴がつき、見た目もお洒落。

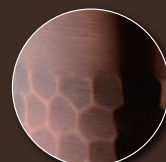
趣のある槌目デザイン



艶消し



銅ミラー



ブロンズ



華 ぐいのみストレート槌目
【90ml】

No.4666 艶消し
No.4673 銅ミラー
No.4680 ブロンズ

サイズ/最大径φ48×H70mm



華 タンブラーストレート槌目
【140ml】

No.4697 艶消し
No.4703 銅ミラー
No.4710 ブロンズ

サイズ/最大径φ55×H93mm

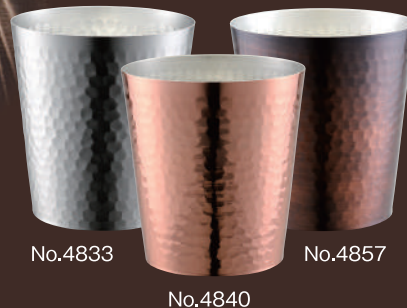


No.4802
No.4819
No.4826

華 ロックグラス槌目
【180ml】

No.4802 艶消し
No.4819 銅ミラー
No.4826 ブロンズ

サイズ/最大径φ65×H80mm



No.4833
No.4840
No.4857

華 ロックグラス槌目
【300ml】

No.4833 艶消し
No.4840 銅ミラー
No.4857 ブロンズ

サイズ/最大径φ80×H85mm

商品JANコードは 456220869 + 商品No. です。

品質表示
材質/銅・錫メッキ
【銅ミラー】内側のみ錫メッキ
外側:焼付クリア塗装

製造元 TANABE CO.,LTD
株式会社 田辺金具
〒959-1286
新潟県燕市小関1048-1
TEL:0256(63)4012 FAX:0256(47)1576

特許登録取得済

お寿司トング



冠婚葬祭時の取り分け用に。

お寿司を崩さず、しっかり掴める衛生的なトング!



回転寿司の持ち帰り用に。

お寿司の取り分けの他に、
ピュッフェでのサンドウィッチやプチケーキの取り分けに活躍!
形を崩さず、隙間にスッと入るので、
隣り合わせの料理も倒さずに取り分け可能。



特殊加工で
しなやかなバネ性

特許登録済

黒 No.4871

白 No.4864

エンボス加工で
滑りにくい。

使用上の注意

- ・ご使用前に食器用洗剤で洗ってからお使いください。
- ・取り分け、もり付け等用途以外には使用しないでください。
- ・直火に触れないようにご使用ください。
- ・直接火や熱が当たる状態で放置しないでください。変形・変色の原因になります。
- ・お子様の手の届かないところに保管してください。

品質表示

サイズ/80×180×H45mm
重量/43g
材質/金属部:ステンレススチール
先端部:66ナイロン(抗菌剤入)
耐熱温度:180℃~耐冷温度:-20℃

製造元 TANABE CO.,LTD

(株)田辺金具

〒959-1233
新潟県燕市殿島1丁目7番14号
TEL:0256(63)4012 FAX:0256(47)1576

日本製

商品JANコードは 456220869 + 商品No. です。



銅の洗い桶 30cm

食器や野菜の洗浄、つけ置き洗いなどマルチに活躍！
衛生的なので安心してお使い頂けます。

- 抗菌・殺菌効果でぬめりやカビを防いでクリーンなキッチンに！
- 抗菌・殺菌作用のある銅が雑菌の繁殖を抑え、食器や野菜を洗う際にも清潔な環境を保ちます。
- 銅には水をキレイにする働きもあり、雑菌が繁殖した布巾も浸け置きだけで殺菌・消臭の効果があります。



銅の洗い桶 30cm

商品 No.4604

サイズ / 30cm
材質 / 純銅

銅の優れた力

純銅である10円硬貨は、人の手から手へと渡りますが、つねに無菌状態を保っています。実際に硬貨の細菌を調べる試験で、使いまわされている銅のコインはまったくの無菌状態であることがわかっています。実は銅には様々な細菌や微生物の働きを抑える力があるのです。

昔から「銅壺の水は腐らない」「銅の洗面器は眼病によい」などといわれてきましたように、実はかなり昔から銅の抗菌効果は知られており、私たちの暮らしに自然と生かされてきました。たとえば、障子やふすまの取手、ドアノブ、手すりなど、多くの人が手を触れる部分には銅や真鍮が多く使われています。

ではなぜ銅には細菌の活動を抑える力があるのでしょうか。実は銅の表面には「微量金属作用」という殺菌作用が働き続けています。銅や黄銅がごくわずかな量で、驚くべき殺菌作用をもつことが解ったのは、明治時代までさかのぼります。

「銅は常に無菌」であり、私たちの生活に安心・安全なものです。

(日本銅センター引用)

ご使用上の注意・お手入れ・保管について

- 本体に亀裂、破損、へこみ、曲り等異常がある場合は使用しないでください。
- 銅の性質により変色、指紋等の痕がつくことがございますが、品質には影響ございませんので安心してご使用ください。
- 抗菌・殺菌作用のある銅製の洗い桶です。食器や野菜を洗う際などにご使用ください。
- 食洗洗浄機のご使用はおやめください。
- 用途以外のご使用はおやめください。※火にはかけられません。
- 銅の表面に緑青の汚れが目立ってきたら、酢(家庭用)に同量の塩を混ぜた溶液を布につけて、こすり落としてください。その後水洗いをし、洗剤でよくすすいでください。※緑青は人体に無害です。
- 長い期間ご使用にならない場合は、新聞紙などで包みビニール袋などに入れて保管してください。
- 品質には万全を期しておりますが、万が一不具合があった場合には使用せず、お手数ですが販売元または(株)田辺金具までお問合せください。

製造元 TANABE CO.,LTD

(株)田辺金具

〒959-1233
新潟県燕市殿島1丁目9番40号
TEL:0256(63)4012 FAX:0256(47)1576

商品JANコードは
456220869 + 商品No. です。

銅は変色しやすい
素材です。

細心の注意を払っておりますが、お手元に届いた際に変色している場合がございます。商品自体の品質に問題はございません。



made in
燕三条
日本製