



KITCHEN TOOL COLLECTION

VOL.5



KITCHEN TOOL COLLECTION

食のしあわせと やさしさを すべての人へ

家族で囲む食卓
大勢で楽しむパーティー
気の合う仲間とのバーベキュー

調理のときから 取り分けるときまで
プロの厨房から 家庭のキッチンまで

さまざまな場面で、トングは
しあわせをそっと掴んで 届けてくれます。

そのしあわせを すべての人に届けるために・・・



樹脂トング

■ 抗菌耐熱 カラートング シリーズ …P5-P6 カラートング(中/大/小/ミニ)	ふわっとトング 10 カラートング グリル(中/大) 10 カラートング フロート 10 麺トング 11 炒めものトング 11 曲がったトング 11 おやつトング 11 おはしトング 11
お寿司トング 6	
■ 抗菌耐熱 カラートングスリム シリーズ …P7 N カラートング スリム(中/大/小)	■ わんONE トング シリーズ …P12 卓上トング わんONE
■ ストッパー付 マルチトング シリーズ …P8 ストッパー付マルチトング(235/270/300)	■ にゃんこトング シリーズ …P12 卓上トング きゃちだにゃん ちびにゃんこトング でかにゃんこトング
■ マルチグリルトング シリーズ …P9 マルチグリルトング(小/中/大)	オープナー付にゃんこスプーン 12



ステンレストング

焼肉トング(先細) 14 焼肉トング 14 SMARTTONGS MINI 15 SMARTTONGS 15	■ N 型 シリーズ …P17 N/バントング Nサラダサービストング N棒型アイストング
■ T=ONE シリーズ …P16 T=One 万能トング T=One サラダトング T=One スパゲティトング T=One パスタトング(麺) T=One 棒型アイストング T=One クロー薬味トング T=One フラット薬味トング T=One パーム薬味トング	サラダサービストング 17 ホテル型サービストング 17 万能トング 17 棒型アイストング 18 アイストング 18 波型バントング 18 ケーキトング(大) 18 レモン薬味トング 18 ホテル型レモントング 18 シュガートング 18 スコップ型シュガートング 18 料理用トング 18



その他ツール

- 抗菌耐熱
キッチンツール シリーズ …P19
- 抗菌耐熱お玉
- 抗菌耐熱お玉(小)
- 抗菌耐熱ターナー
- 抗菌耐熱バターピーター
- 抗菌耐熱起し金

- ミニキッチンツール シリーズ …P19
- 抗菌耐熱ミニレードル
- 抗菌耐熱ミニターナー
- 抗菌耐熱ミニバターピーター
- 抗菌耐熱ミニ起し金

- 便利ツール シリーズ …P20
- TKバックカッター
- レトルト tong
- エッグリング
- ドレッチ
- スパチュラ
- ハンドクリーナー

鉄製品

- わたしのこだわり シリーズ …P22-P25
- フライパン
- 玉子焼き
- グリルプレート
- 鉄板
- 一人用小鍋 16cm
- 片手鍋 16cm
- 天ぷら鍋

- 包丁
- 木べら 300mm
- SMARTTONG 翠
- 木べら・tongセットBOX入



銅製品

- ぐいのみ
HANA シリーズ …P27-P28
- 華 ぐいのみ
- 華 ロックグラス楕目
- 華 タンブラーストレート楕目
- 華 ぐいのみストレート楕目
- 華 タンブラー
- 華 ぐいのみ 桐箱2ヶセット
- 華 タンブラー 桐箱2ヶセット

- 銅のコーヒー
ドリッパー シリーズ …P30
- 銅のコーヒードリッパー



- 銅の料理人 シリーズ …P29-P30
- ふわっと銅のたまごやき
- からっと銅のあげなべ
- ふんわり銅のばんけーきpan
- あったか銅の雪平鍋 18cm
- ことごと銅の煮込み鍋 20cm
- ほっこり銅のみるくpan 14cm

- 業務用 シリーズ …P31
- 銅玉子焼関東型
- 銅玉子焼関西型
- 銅揚げ鍋
- 銅のしゃぶ鍋 30cm

- 銅の米計量カップ 31
- 色鮮やか 31
- 和柄 箸まくら 31
- 和柄 箸まくら 5Pセット 31



靴べら

- 靴べら 32
- 靴べら(革付) 32



会社概要 …P3

わたしのこだわり
鉄鍋製品について …P21

価格表 …P33-P36

トングについて …P4

銅製品について …P26



安心・安全と快適を
あなたの毎日に

創業69年を超える弊社は、金仏壇用^{かざり}手打ち鋳金具製造会社として始まりました。燕三条の産業技術と相まってプレス機械による製造に着手、平成17年設備を活かし地場産業のハウスウェアの製造を始めました。

安心安全を第一に考え、企画から製造まで一貫して行っております。人にやさしいToolの製品づくりに誠心誠意お客様と向き合い、確かな品質・「使って楽しい」デザインで、一人ひとりの快適な時間に寄り添います。

HACCP
対応

消費者の安全に対する意識が高まっている現在、製造メーカーではより安全性を確保できるようにハイクオリティな厨房用品を提供するかが課題となっています。当社のトングは豊富なカラーバリエーションや様々な形状により、食の安全管理を力強くサポートするHACCP対応も可能です。

自社
一括生産

企画・デザインから金型製作、商品梱包まで行なっています。一括生産することにより社内で製造過程を管理することができるため、納期短縮及び品質のチェック、コスト面の見直し等、さまざまなメリットがあります。また、お客様から依頼された商品の場合、外注管理の業務負担も軽減されます。トータル的に喜んでいただける、そんなものづくりをしていきたいと思っております。

■ 会社概要

商号	株式会社 田辺金具
代表取締役会長	臼杵和朗
代表取締役社長	本間千晶
本社住所	新潟県燕市殿島1-9-40
第5事業部住所	新潟県燕市小関1048-1
資本金	1,000万円
従業員数	63名(令和6年1月現在)
事業内容	トング/ハウスウェア/銅製品/鉄製品/プラスチック製品 金型製造販売(プレス・プラスチック) 神社・仏閣・神輿・神堂・金具製造販売

■ 沿革

昭和30年	手打ち鋳金具の田辺金具店を創業
45年	機械化によるプレス金具作成開始
52年	株式会社田辺金具に改組
61年	代表取締役に臼杵芳郎就任
63年	プレス工場を新築、稼働
平成 3年	金型部門を新設
5年	本社を現住所に新築移転
9年	メッキ工場を新築、稼働 金型工場新築移転、稼働
17年	第5事業部部門を新規に稼働
20年	金型工場増設し、プラスチック設計・成形部門新設 研磨工場を杉柳にて稼働
22年	メッキ工場隣接地に錫メッキ工場を新設、稼働
27年	第5事業部工場を小関にて増設
31年	代表取締役に臼杵和朗就任
令和 2年	第5事業部部門を小関へ移転、稼働
4年	メッキ工場を増設
5年	大型高熱乾燥戸を導入
6年	代表取締役会長に臼杵和朗就任 代表取締役社長に本間千晶就任

■ 取引銀行

第四北越銀行	燕支店/燕中央支店
大光銀行	燕支店
協栄信用組合	南支店
三条信用金庫	燕三条支店

■ 設備一覧

本社・製造・第5事業部 設備	
プレス(15~150t)	30台
フレキシオンプレス(800~3000貫)	5台
ロール機	5台
溶接機	1台
塗装ブース	2ヶ所
乾燥炉	4台
脱水機	1台
電気炉(焼鈍)	1台
脱脂層	1台
自動ロール機	4台
洗浄機	1台
ブレーキバンダー 40t	1台


■ 金型工場 設備

マシニングセンター	5台
NCフライス	1台
汎用フライス	2台
ラジアルボール盤	2台
卓上ボール盤	3台
汎用旋盤	3台
NC旋盤	1台
放電加工機	2台
ワイヤー加工機	3台
平面研磨機	2台
コンターマシン	1台
射出成形機	2台
CAD/CAMシステム	5台
造形機	1台

■ メッキ工場 設備


金メッキ装置	1台
銀メッキ装置	1台
銅メッキ装置	1台
ニッケルメッキ装置	2台
ストライクメッキ装置	1台
錫メッキ装置	1台

トングの特徴・各部位




ストッパー付①

ロック



ストッパー付


オープン



ストッパー付


トングをまっすぐ閉じるだけでロックします。

トングを開くときは軽く押しながら横にスライドさせてストッパーをはずします。




ストッパー付②

ロック



ストッパー付

オープン



ストッパー付

トングをまっすぐ閉じ、横へスライドさせてください。

トングを開くときは軽く押しながら横にスライドさせてストッパーをはずしてください。

特許

「持ち柄部分」の開きは適切かつコンパクト。
女性やお子様でもラクラクお使いいただけます。
バネ部分に特殊加工で強い弾力性を持たせているため、コンパクトでありながら適度な握み心地を実現。
長時間の使用でも手が疲れません。

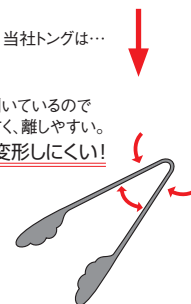


こんな経験はありませんか？



しかし、当社トングは…

バネが利いているので握みやすく、離しやすい。
そして変形しにくい!



耐熱温度 180～240℃

66ナイロン+ガラス繊維 (抗菌剤入)
※パット印刷・形状により温度差が生じます。

ホットプレートや鍋が傷つきにくい

先端部分にナイロン素材を使用しております。
ステンレス製トングと異なり、表面にフッ素加工等が施されたホットプレートや鍋などでも傷が付きにくく、安心してお使いいただけます。

一体成形 / 1ピース構造

柄はステンレス、先端部は66ナイロン+ガラス繊維を使用しております。
製造の際に一体成形を行っており、先端部分が柄から抜け落ちることがありません。また隙間もないために洗いやすく、非常に衛生的です。



安全な1ピース構造

2ピース構造ではないため、異物混入を防止でき衛生的。
熱湯などが溜まり、手を火傷することもございません。

■ マークの見方
【特長】



食器洗浄機対応
食器洗い洗浄機の使用が可能です。



抗菌仕様
抗菌仕様の製品です。



耐熱温度
耐熱仕様の製品です。
アイコンの数値は耐熱温度を示しています。



ストッパー付①
ワンタッチストッパー機能付の製品です。



ストッパー付②
ワンタッチストッパー機能付の製品です。



ヘッドアップスタンド
先端が浮いて衛生的。



特許
特許登録済の製品です。



ガス火専用
ガス火での調理専用の製品です。



ALL熱源
全ての熱源に対応する製品です。

■ マークの見方
【用途】

使用に適した料理や場面を示しています。









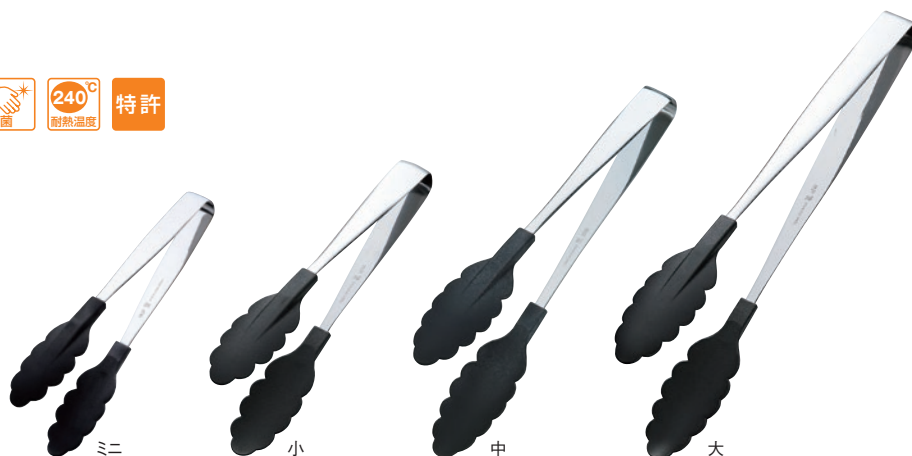




抗菌耐熱カラートング
シリーズ



揚げる! 炒める!
盛り付ける! 取り分ける!
あると便利な万能アイテム



厨房内やお惣菜売り場
での色分け



お惣菜売り場などでの取り分けにも便利です。

カラートング(中)

No.	カラー	No.	カラー	No.	カラー
0019	ブラック	0018	オレンジ	0064	ホワイト
0026	レッド	5526	アースグレー	0071	ピンク
0033	イエロー	5533	ナイトグレー	0088	ミント
0040	ブルー	5540	ダークネイビー	0095	アイスブルー
0057	グリーン	5557	スモーキーグリーン	0101	ブラウン



サイズ/幅40×全長250mm(板厚 t = 2.2mm)
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)
入数/120本入(内箱:12本入)

※ホワイト・ピンク・ミント・アイスブルー・ブラウンは在庫なくなり次第廃番予定



ブラック レッド イエロー オレンジ



柄が長いので安心して使用できます。

カラートング(大)

No.	カラー
1054	ブラック
1061	レッド
1078	イエロー
1108	オレンジ

サイズ/幅40×全長300mm(板厚 t = 2.2mm)
 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)
 入数/120本入(内箱:12本入)



ブラック レッド イエロー オレンジ **新色**



コンパクトサイズなので卓上でも邪魔にならず、便利です。

カラートング(小)

No.	カラー
1320	ブラック
1313	レッド
1337	イエロー
1344	オレンジ 新色

サイズ/幅35×全長200mm(板厚 t = 2.2mm)
 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)
 入数/240本入(内箱:12本入)



ブラック レッド イエロー オレンジ **新色**

カラートング(ミニ)

No.	カラー
4628	ブラック
4611	レッド
4635	イエロー
5502	オレンジ 新色

サイズ/幅30×全長180mm(板厚 t = 1.5mm)
 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)
 入数/240本入(内箱:12本入)



お寿司を崩さず、しっかり掴める衛生的なトンダ!

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。



冠婚葬祭時の取り分け用に。



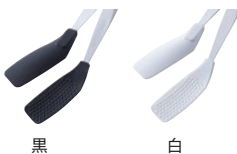
回転寿司の持ち帰り用に。



ビュッフェでのサンドウィッチやブチケーキの取り分けに活躍!



内側はエンボス加工で滑りにくい。



黒 白

お寿司トンダ

No.	カラー
4871	黒
4864	白

サイズ/幅30×全長180mm(板厚 t = 1.5mm)
 材質/本体:ステンレススチール
 樹脂部:66ナイロン(抗菌剤入)
 入数/240本入(内箱:12本入)





抗菌耐熱カラートングスリム シリーズ



先端が菜箸みたいに細くなっているので
どんな食材もなんなくキャッチ!!



ストレートだから握りやすい



スリム(中)
スリム(大)
新色

N カラートング スリム(中)

No.	カラー	サイズ／幅20×全長250mm (板厚 t = 2.2mm)
0125	ブラック	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)
0132	レッド	入数／120本入 (内箱: 12本入)
0149	イエロー	
0170	オレンジ 新色	



N カラートング スリム(大)

No.	カラー	サイズ／幅20×全長300mm (板厚 t = 2.2mm)
1443	ブラック	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)
1528	レッド	入数／120本入 (内箱: 12本入)
1535	イエロー	
1450	オレンジ 新色	



N カラートング スリム(小)

No.	カラー	サイズ／幅20×全長175mm (板厚 t = 2.0mm)
1283	ブラック	材質／本体: ステンレススチール
1276	レッド	樹脂部: 66ナイロン+ガラス繊維 (抗菌剤入)
1290	イエロー	入数／240本入 (内箱: 12本入)
1306	オレンジ	

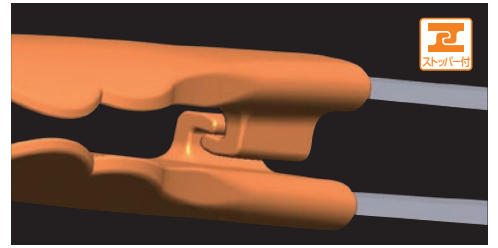




ストッパーにより、収納時のスペースがすっきりします。



省スペースなので引き出し収納でも邪魔になりません。



ストッパー付

ロック



トングをまっすぐ閉じるだけでロックします。

オープン

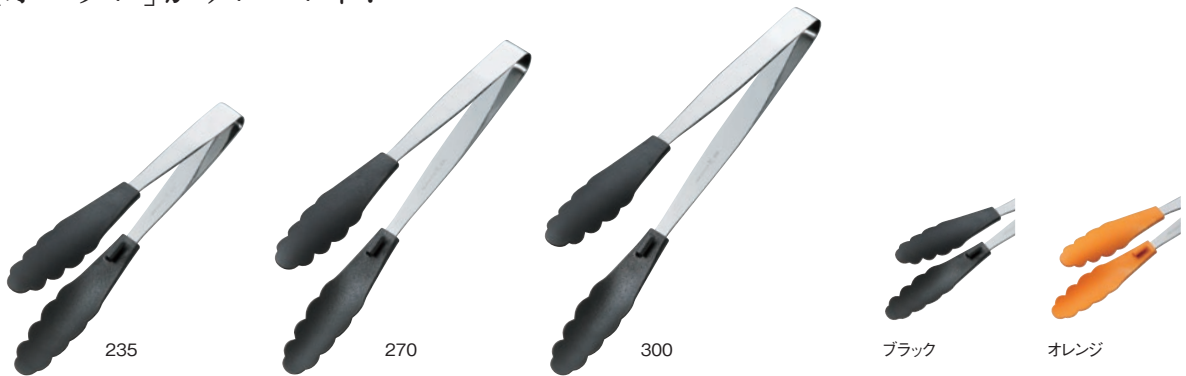


トングを開くときは軽く押しながら横にスライドさせてストッパーをはずします。

ストッパー付マルチトング
シリーズ



トングを開閉できるストッパー付なので収納が便利！
[ロック]や[オープン]がワンハンド！



ストッパー付マルチトング 235

No.	カラー	サイズ／幅35×全長235mm (板厚 t = 2.2mm)
1368	ブラック	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)
1375	オレンジ	入数／120本入 (内箱: 12本入)



ストッパー付マルチトング 270

No.	カラー	サイズ／幅35×全長270mm (板厚 t = 2.2mm)
1429	ブラック	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)
1436	オレンジ	入数／120本入 (内箱: 12本入)



ストッパー付マルチトング 300

No.	カラー	サイズ／幅35×全長300mm (板厚 t = 2.2mm)
1399	ブラック	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)
1405	オレンジ	入数／120本入 (内箱: 12本入)





ストッパー付でコンパクトに収納できます。ヘッドアップスタンドにより、先端が浮いて衛生的。

マルチグリルトングシリーズ



特許

焼き魚を崩すことなくキレイに盛り付け！
ストッパーをロックすればターナーとしても使えます。
一つで二役が使いやすい。



小

中

大

マルチグリルトング(小)

No.	カラー	サイズ／幅100×全長240mm(板厚 t=2.2mm)
4093	ブラック	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)
4109	レッド	入数／80本入(内箱:10本入)
4116	オレンジ	



ブラック



レッド



オレンジ

マルチグリルトング(中)

No.	カラー	サイズ／幅100×全長265mm(板厚 t=2.2mm)
2020	ブラック	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)
2037	レッド	入数／80本入(内箱:10本入)
2044	オレンジ	



ブラック



レッド



オレンジ

マルチグリルトング(大)

No.	カラー	サイズ／幅108×全長305mm(板厚 t=2.2mm)
1580	ブラック	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)
1658	レッド	入数／80本入(内箱:10本入)
1641	オレンジ	



ブラック



レッド



オレンジ



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。



ブラック

オレンジ

■ ふわっとトンダ

No.	カラー
4178	ブラック
4185	オレンジ

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)
入数／120本入 (内箱:12本入)



ハンバーグなどの焼き物や崩れやすいロールキャベツ
などにも最適。閉じればターナーにも!!



中

大

ブラック

レッド

オレンジ



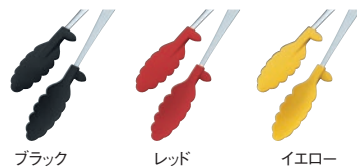
■ カラートンダ グリル(中)

No.	カラー	サイズ／幅73×全長250mm (板厚 t=2.5mm)
1993	ブラック	材質／本体:ステンレススチール
2006	レッド	樹脂部:66ナイロン+ガラス繊維 (抗菌剤入)
2013	オレンジ	入数／120本入 (内箱:12本入)

■ カラートンダ グリル(大)

No.	カラー	サイズ／幅73×全長320mm (板厚 t=2.5mm)
0187	ブラック	材質／本体:ステンレススチール
0194	レッド	樹脂部:66ナイロン+ガラス繊維 (抗菌剤入)
0200	オレンジ	入数／120本入 (内箱:12本入)

先端が浮いているから衛生的!
使いやすい万能アイテムにヘッドアップスタンドが付きまして。



ブラック

レッド

イエロー



ヘッドアップスタンドにより、先端が浮いて衛生的。

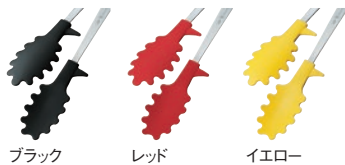
■ カラートンダ フロート

No.	カラー
2334	ブラック
2327	レッド
2341	イエロー

サイズ／幅40×全長250mm (板厚 t=2.2mm)
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)
入数／120本入 (内箱:12本入)



パスタはもちろん、
そうめん・うどん・おそばにも。



トンクのナミナミを密着する形状にすることにより、
麺をこぼさずに掴みます。ヘッドアップスタンドにより、
先端が浮いて衛生的。

■ 麺トング

No.	カラー
2365	ブラック
2358	レッド
2372	イエロー

サイズ/幅45×全長250mm(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(抗菌剤入り)
入数/120本入(内箱:12本入)



先端が大きいので大盛りの炒めものに!
ガッシリ掴めて盛り付けも楽々

ほぐしやすく、
麺が切れにくい
先端形状



フライパンのフチに先端がフィットする
から具も寄せやすい。

■ 炒めものトング

No.	カラー
4123	ブラック
4130	レッド

サイズ/幅60×全長265mm(板厚 t = 2.2mm)
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(抗菌剤入り)
入数/120本入(内箱:12本入)



カーブ&ナミナミが鍋肌に
沿ってやさしく掴める!

小枝のきいた
ユニークトング。



トンクをまっすぐ閉じ、横へスライドさせてください。

トンクを開くときは軽く押しながら横にスライドさせてストッパーをはずしてください。

持ち変えることで先を使って細かい具をつまむことができます。

■ 曲がったトング

No.	カラー
1979	ブラック
1962	レッド
1986	オレンジ

サイズ/幅80×全長250mm(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(抗菌剤入り)
入数/120本入(内箱:12本入)

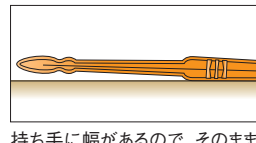
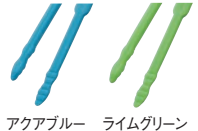


ストッパー付

指を汚さずにスナック菓子が食べられます。



ストッパー付でコンパクトに収納できます。



パソコン・ゲーム中でも手が汚れません。フックが付いているので、食べかけの菓子袋を閉じて、一緒に保管することができます。

持ち手に幅があるので、そのまま置いても先端がテーブルにつかず汚れません。

■ おやつトング

No.	カラー
1597	オレンジ
1603	ラズベリー
1610	パープル

No.	カラー
1627	アクアブルー
1634	ライムグリーン

サイズ/幅13×全長205mm
材質/ABS樹脂
入数/120本入(内箱:12本入)



軽い力できちんとつかめる!
やわらかな使い心地でみんなにやさしいトングです。



パンダの位置に指を添えると安定して持ちやすい!



あか くら



お弁当の盛付けに 介護・自働のお箸として お子さまの練習用として

3つのポイント

- ◎つかみやすい 先端が細いので小さなものもつかみやすい! お弁当の盛付けなどにぴったり。
- ◎持ちやすい バンダの位置で親指と人差し指が自然にフィット。安定して持ちやすい。
- ◎特許のパネ 特殊加工により半永久的な弾力性を持つパネで、長時間の使用も楽に!

■ おはしとんぐ

No.	カラー
3799	あか
3805	くら

サイズ/幅15×全長180mm(板厚 t = 1.5mm)
材質/本体:ステンレススチール
樹脂部:PBT樹脂(抗菌剤入り)
入数/240本入(内箱:12本入)



NEW

わんONEトング
シリーズ



特許

チャームなわんこの手で
きちんと掴めてとってもワンドラフル!
卓上が楽しくなるトング



5571 白ボメ 5588 白ダル 5595 白タイプー 5601 グレーボメ 5618 グレーダル 5625 グレートタイプー 5632 ベージュボメ 5649 ベージュダル 5656 ベージュタイプー



卓上トング わんONE

NEW

No.	カラー	No.	カラー	No.	カラー
5571	白ボメ	5601	グレーボメ	5632	ベージュボメ
5588	白ダル	5618	グレーダル	5649	ベージュダル
5595	白タイプー	5625	グレートタイプー	5656	ベージュタイプー

サイズ / 幅35×全長180mm (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)
入数 / 240本入 (内箱: 12本入)

220°C
耐熱温度



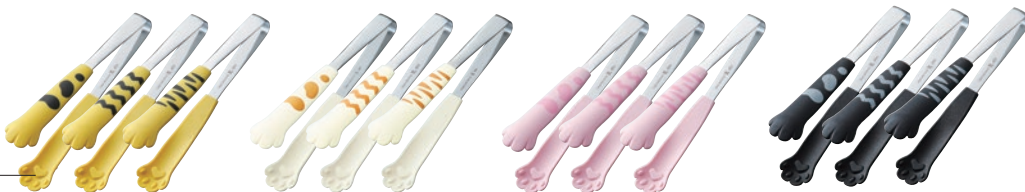
にゃんこトング
シリーズ



特許

かわいい猫の手がしっかり料理をきゅっ!
コンパクトで可愛い卓上トング

かわいい
肉球付き



1146 黄たま 1191 黄しま 1245 黄とら 1122 白たま 1177 白しま 1221 白とら 1139 桃たま 1184 桃しま 1238 桃とら 1160 黒たま 1214 黒しま 1269 黒とら



卓上トング きゅっだにゃん

No.	カラー	No.	カラー	No.	カラー	No.	カラー
1146	黄たま	1122	白たま	1139	桃たま	1160	黒たま
1191	黄しま	1177	白しま	1184	桃しま	1214	黒しま
1245	黄とら	1221	白とら	1238	桃とら	1269	黒とら

サイズ / 幅35×全長180mm (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)
入数 / 240本入 (内箱: 12本入)

220°C
耐熱温度



あると便利な
薬味トング



2563 黄たま 2549 白たま 2556 桃たま 5519 黒たま

調理にも使いやすい!
万能トング



2525 黄たま 2501 白たま 2518 桃たま 2532 黒たま

ちびにゃんこトング

No.	カラー	サイズ / 幅20×全長120mm (板厚 t = 1.0mm)
2563	黄たま	材質 / 本体: ステンレススチール
2549	白たま	樹脂部: 66ナイロン (抗菌剤入)
2556	桃たま	入数 / 240本入 (内箱: 12本入)
5519	黒たま	新色

180°C
耐熱温度



でかにゃんこトング

No.	カラー	サイズ / 幅50×全長240mm (板厚 t = 2.2mm)
2525	黄たま	材質 / 本体: ステンレススチール
2501	白たま	樹脂部: 66ナイロン+ガラス繊維 (抗菌剤入)
2518	桃たま	入数 / 120本入 (内箱: 12本入)
2532	黒たま	

220°C
耐熱温度



3836 黄たま 3812 白たま 3829 桃たま



柄の先端のフックを使えば、缶詰のイージーオープン蓋を開けられます。缶を開けたら、スプーンのほうに持ち替えるだけでそのままくえます。



缶を開けて、そのままくえる!
爪やネイルを傷つけずに開けられます。

オープナー付にゃんこスプーン

No.	カラー	サイズ / 幅25×全長185mm
3836	黄たま	材質 / 66ナイロン (抗菌剤入)
3812	白たま	入数 / 120本入 (内箱: 12本入)
3829	桃たま	

180°C
耐熱温度





より安全に焼肉を楽しんでいただくために



生肉には、食中毒の原因となる細菌が付着していることがあり、ほんの少量の細菌が体内に入っただけでも食中毒を起こしてしまう可能性があります。安全に焼肉を楽しんでいただけるように考案したトングです。

NEW

焼肉トング(先細)

- 先端部を細くし、薄いお肉も簡単に一枚ずつ掴めます。
- 軽量で手に馴染む設計。
- 力を入れやすく、お肉をしっかり掴めます。
- テーブルに置いていても先端が触れず、衛生的です。



細い先端でお肉をしっかり掴む

力を入れやすい持ち手



焼肉トング(先細) **NEW**

No.	規格	サイズ(幅×全長)	板厚(mm)
5564	250	36×250mm	1.5

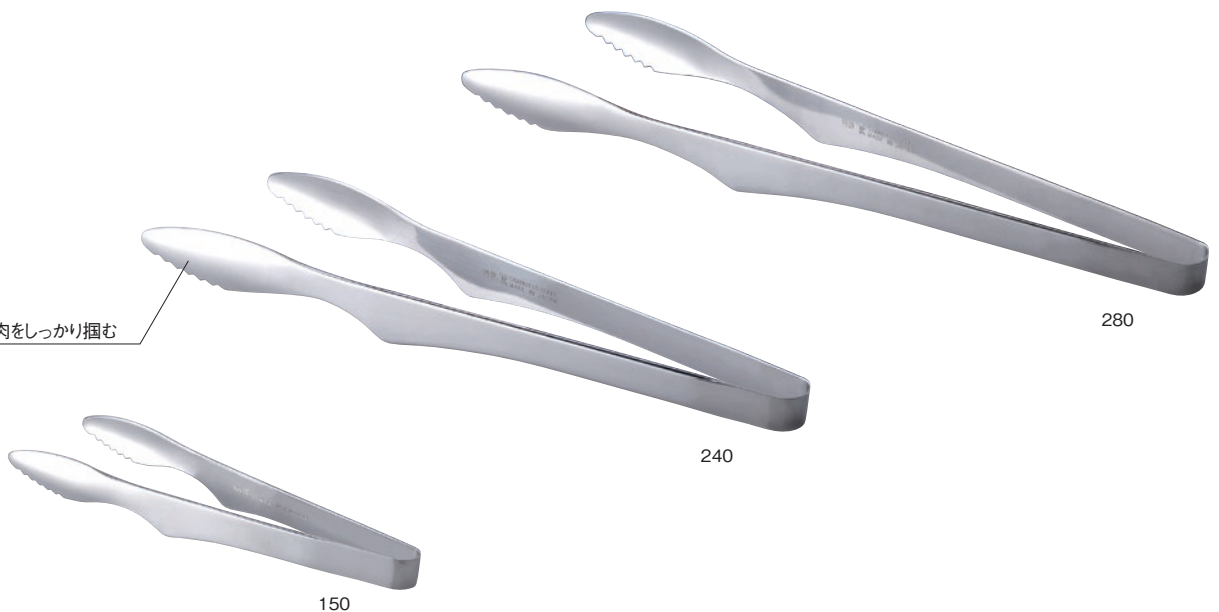
材質/ステンレススチール

入数/120本入(内箱:12本入)



特許

ギザギザがお肉をしっかり掴む



焼肉トング

- 焼肉のタレで肉が滑り落ちにくいように先端の内側から外側に向けて膨らみをもたせています。
- カットされた野菜等、小さい物や薄切りの具材を適量に挟めるように、先端を細くしました。



焼肉トング

No.	規格	サイズ(幅×全長)	板厚(mm)
3713	150	15×150mm	1.5
2426	240	20×240mm	2.0
2051	280	20×280mm	2.0

材質/ステンレススチール

入数/120本入(内箱:12本入) ※150のみ入数/240本入(内箱:12本入)



特許

FAVLE
FAVORITE OF THE DINNING TABLE

様々なシーンでスマートに盛り付け・調理
特殊加工でしなやかなバネ性

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

翠



蝶
ブラック

翠
ブラック



スマートトング ミニ
SMARTTONGS MINI

規格	No.				サイズ(幅×全長)	板厚(mm)
	ステンレス(サテン仕上)		ブラック			
	台紙タイプ	BOXタイプ	台紙タイプ	BOXタイプ		
蝶(チョウ)	3508	3676	3553	3690	50×155mm	1.0
翠(スイ)	3515	3683	3560	3706		

材質/本体:ステンレススチール(サテン仕上) ブラック:フッ素コーティング
入数/(台紙)120本入(内箱:12本入) (BOX)120本入



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トングです。



蝶

翠

菜



蝶
ブラック

翠
ブラック

菜
ブラック

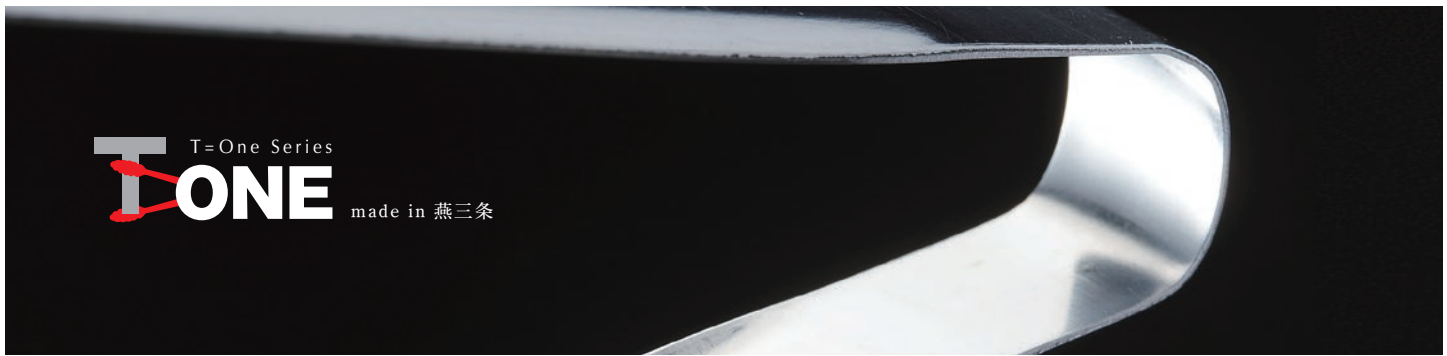


スマートトング
SMARTTONGS

規格	No.				サイズ(幅×全長)	板厚(mm)
	ステンレス(サテン仕上)		ブラック			
	台紙タイプ	BOXタイプ	台紙タイプ	BOXタイプ		
蝶(チョウ)	3591	2587	3645	3522	54×245mm	2.0
翠(スイ)	3607	2594	3652	3539		
菜(サイ)	3614	2600	3669	3546	31×250mm	

材質/本体:ステンレススチール(サテン仕上) ブラック:フッ素コーティング
入数/(台紙)120本入(内箱:12本入) (BOX) 60本入





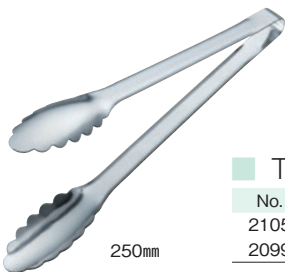
しなやかに そして軽く。
 子供・女性・誰にでも軽く握れる。
 安全重視の一体型トング・T=One

- 半永久的なバネ(特許)はそのまま、よりソフトに
- 板厚を薄く、そして軽くすることでコストに優れ、よりリーズナブル
- 2ピースのトングと違い、隙間・つなぎ目がないので異物が混入しなく、衛生的
- サイドを補強することで強度をアップ
- 一体型だから洗いやすく衛生的

T=ONE
 シリーズ

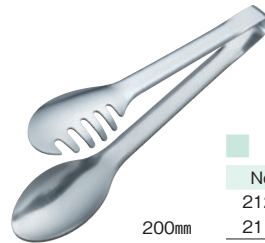


材質/ステンレススチール
 入数/120本入(内箱:12本入) ※棒型アイストングのみ入数/480本入(内箱:24本入)



T=One 万能トング

No.	規格	サイズ(全長)	板厚(mm)
2105	200mm	200mm	1.0
2099	250mm	250mm	1.0



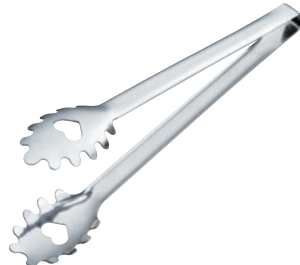
T=One サラダトング

No.	規格	サイズ(全長)	板厚(mm)
2129	200mm	200mm	1.0
2112	250mm	250mm	1.0



T=One スパゲティトング **NEW**

No.	サイズ(全長)	板厚(mm)
5434	240mm	1.0



T=One パスタトング(麺)

No.	サイズ(全長)	板厚(mm)
2068	250mm	1.0



T=One 棒型アイストング

No.	サイズ(全長)	板厚(mm)
4741	155mm	1.0

3タイプの薬味トング
 食材を掴む部分にそれぞれ特長を持たせました。

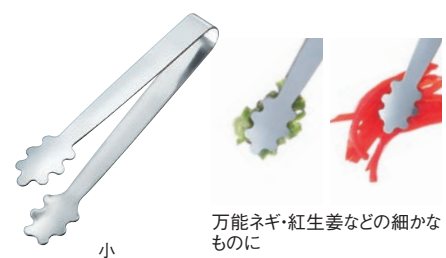
材質/ステンレススチール
 入数/720本入(内箱:24本入)



輪切りレモン・スライス生姜などの薄いものに



きざみのり・かつおぶしなどの柔らかいものに



万能ネギ・紅生姜などの細かなものに

T=One クロー薬味トング

No.	規格	サイズ(全長)	板厚(mm)
2082	小	100mm	1.0
2075	大	120mm	1.0

T=One フラット薬味トング

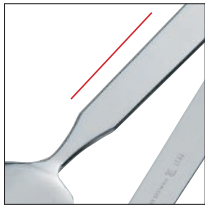
No.	規格	サイズ(全長)	板厚(mm)
2297	小	100mm	1.0
2280	大	120mm	1.0

T=One パーム薬味トング

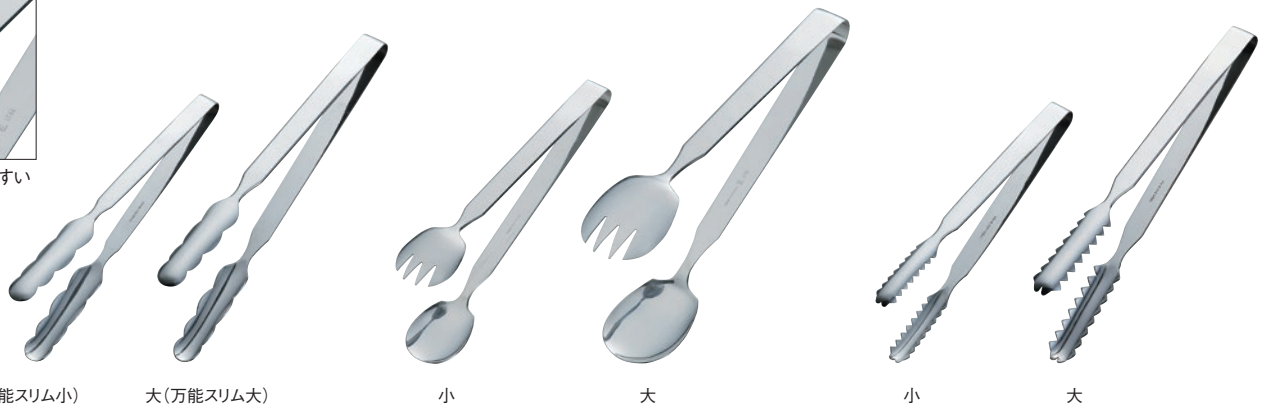
No.	規格	サイズ(全長)	板厚(mm)
2310	小	100mm	1.0
2303	大	120mm	1.0

N型シリーズ

特許
全商品



ストレートだから握りやすい



小(万能スリム小)

大(万能スリム大)

小

大

小

大

Nパントング

No.	規格	サイズ(幅×全長)	板厚(mm)
0644	小(万能スリム小)	20×195mm	2.0
0651	大(万能スリム大)	20×230mm	2.2

材質/ステンレスチール

入数/ (小)240本入(内箱:12本入)
(大)120本入(内箱:12本入)

Nサラダサービストング

No.	規格	サイズ(幅×全長)	板厚(mm)
0668	小	40×205mm	2.2
0675	大	52×255mm	2.5

材質/ステンレスチール

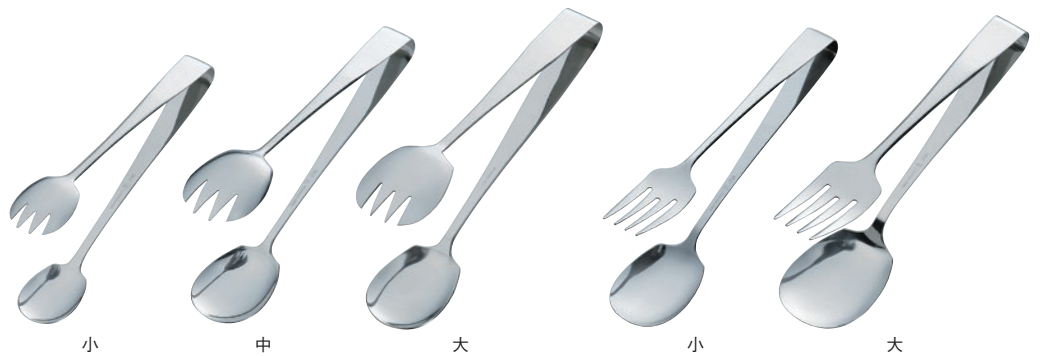
入数/ (小)240本入(内箱:12本入)
(大)120本入(内箱:12本入)

N棒型アイストング

No.	規格	サイズ(幅×全長)	板厚(mm)
0682	小	13×170mm	2.0
0699	大	20×230mm	2.2

材質/ステンレスチール

入数/ 240本入(内箱:12本入)



小

中

大

小

大

サラダサービストング

No.	規格	サイズ(幅×全長)	板厚(mm)
4581	小	38×195mm	2.2
0385	中	45×210mm	2.5
0378	大	52×240mm	3.0

材質/ステンレスチール

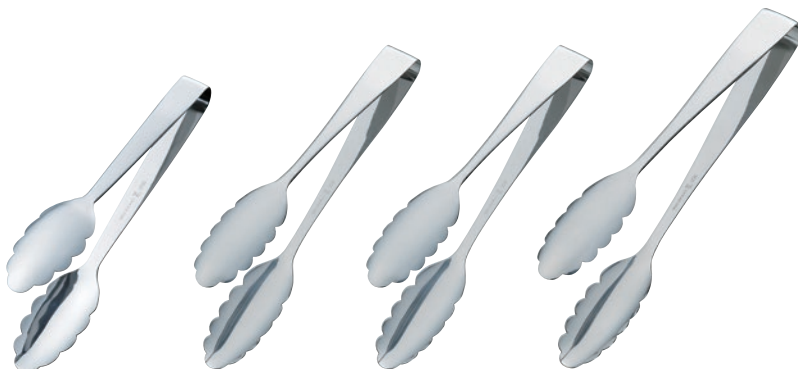
入数/ (小)240本入(内箱:12本入)
(中)180本入(内箱:12本入)
(大)120本入(内箱:12本入)

ホテル型サービストング

No.	規格	サイズ(幅×全長)	板厚(mm)
1689	小	48×220mm	2.7
0620	大	60×235mm	3.0

材質/ステンレスチール

入数/ 120本入(内箱:12本入)



小 2.0mm

中 2.2mm

中 3.0mm

大 3.0mm

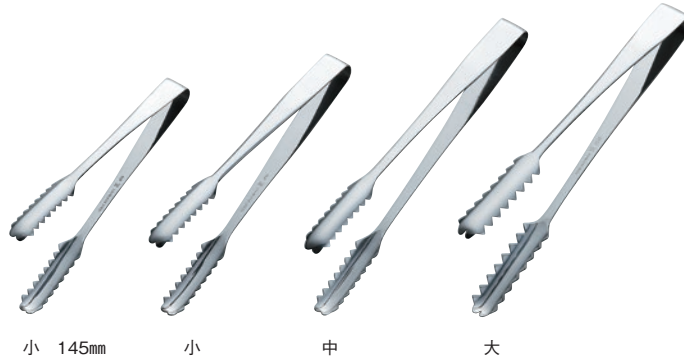
万能トング

No.	規格	サイズ(幅×全長)	板厚(mm)
1689	小 2.0mm	35×200mm	2.0
0330	中 2.2mm	40×245mm	2.2
0347	中 3.0mm	40×245mm	3.0
0354	大 3.0mm	40×270mm	3.0

材質/ステンレスチール

入数/ (小)240本入(内箱:12本入)
(中・大)120本入(内箱:12本入)

特許
全商品



小 145mm 小 中 大

棒型アイストング

No.	規格	サイズ(幅×全長)	板厚(mm)
0460	小 145mm	13×145mm	2.0
0453	小	13×155mm	2.2
0446	中	13×180mm	2.0
0439	大	20×215mm	2.5

材質/ステンレスチール
入数/240本入(内箱:12本入)



柁木型 爪型 大

アイストング

No.	規格	サイズ(幅×全長)	板厚(mm)
0477	柁木型	25×165mm	2.0
0484	爪型 大	35×185mm	2.5

材質/ステンレスチール
入数/柁木型:240本入(内箱:12本入)
爪型:120本入(内箱:12本入)



波型パントング

No.	サイズ(幅×全長)	板厚(mm)
0408	33×210mm	2.5

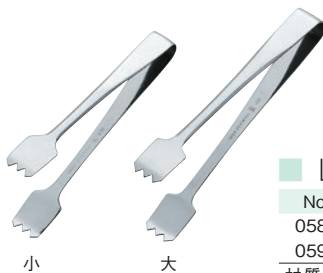
材質/ステンレスチール
入数/240本入(内箱:12本入)



ケーキトング(大)

No.	サイズ(幅×全長)	板厚(mm)
0415	35×195mm	2.5

材質/ステンレスチール
入数/240本入(内箱:12本入)



小 大

レモン薬味トング

No.	規格	サイズ(幅×全長)	板厚(mm)
0583	小	14×100mm	2.2
0590	大	16×120mm	2.0

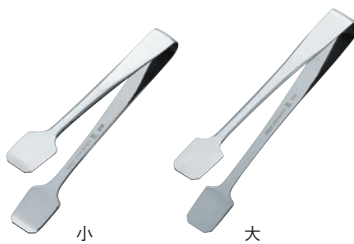
材質/ステンレスチール
入数/360本入(内箱:12本入)



ホテル型レモントング

No.	サイズ(幅×全長)	板厚(mm)
0613	15×100mm	2.2

材質/ステンレスチール
入数/720本入(内箱:24本入)



小 大

シュガートング

No.	規格	サイズ(幅×全長)	板厚(mm)
0538	小	14×100mm	2.2
0552	大	16×120mm	2.0

材質/ステンレスチール
入数/360本入(内箱:12本入)



スコップ型シュガートング

No.	サイズ(幅×全長)	板厚(mm)
0576	15×120mm	2.0

材質/ステンレスチール
入数/360本入(内箱:12本入)



料理用トング

No.	サイズ(幅×全長)	板厚(mm)
0637	40×285mm	2.2

材質/ステンレスチール
入数/120本入(内箱:12本入)

抗菌耐熱キッチンツール シリーズ



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)
入数/120本入(内箱:12本入)
※イエローは在庫無くなり次第廃番予定



抗菌耐熱お玉

No.	カラー	サイズ(幅×全長)	板厚(mm)	容量(cc)
0309	ブラック	95×260mm	1.5	90
0316	レッド			
0323	イエロー			

廃番予定



抗菌耐熱お玉(小)

No.	カラー	サイズ(幅×全長)	板厚(mm)	容量(cc)
1542	ブラック	85×275mm	1.5	60
1559	レッド			
1566	イエロー			

廃番予定



抗菌耐熱ターナー

No.	カラー	サイズ(幅×全長)	板厚(mm)
0279	ブラック	70×310mm	1.5
0286	レッド		
0293	イエロー		

廃番予定



抗菌耐熱バタービーター

No.	カラー	サイズ(幅×全長)	板厚(mm)
0217	ブラック	80×310mm	1.5
0224	レッド		
0231	イエロー		

廃番予定



抗菌耐熱起し金

No.	カラー	サイズ(幅×全長)	板厚(mm)
0248	ブラック	90×260mm	1.5
0255	レッド		
0262	イエロー		

廃番予定

ミニキッチンツール シリーズ



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)
入数/120本入(内箱:12本入)

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。1人暮らしの方や、子供用にぴったりのアイテムです。



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できる3色展開。



抗菌耐熱ミニレードル

No.	カラー	サイズ(幅×全長)	容量(cc)
2723	ブラック	100×220mm	60
2730	レッド		
2747	オレンジ		



抗菌耐熱ミニターナー

No.	カラー	サイズ(幅×全長)
2631	ブラック	60×230mm
2648	レッド	
2655	オレンジ	



抗菌耐熱ミニバタービーター

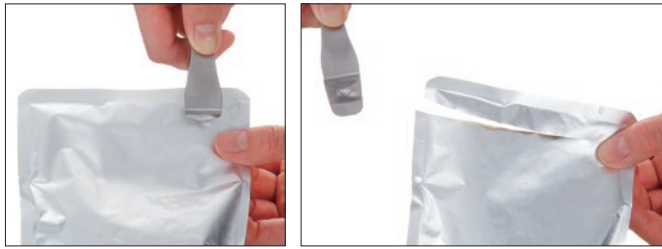
No.	カラー	サイズ(幅×全長)
2662	ブラック	50×270mm
2679	レッド	
2686	オレンジ	



抗菌耐熱ミニ起し金

No.	カラー	サイズ(幅×全長)
2693	ブラック	90×230mm
2709	レッド	
2716	オレンジ	

便利ツール
シリーズ



挟んで引くだけ!レトルトパックなどの袋を切るのに便利です。



TKパックカッター

No.	サイズ(幅×全長)	板厚(mm)
1115	20×120mm	1.5

材質/SUS420J2
入数/240本入(内箱:12本入)



業務用の袋入り食材にも
ぴったりのサイズ。



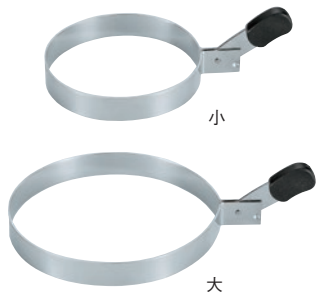
具が残りやすいレトルトパウチや袋入り食材を
スッキリ取り出せます。



レトルト tong

No.	サイズ(全長)	板厚(mm)
3942	230mm	1.0

材質/ステンレススチール
入数/120本入(内箱:12本入)



目玉焼きがきれいにできます。

エッグリング

No.	規格	サイズ(全長×高さ)
1511	小	φ85×15mm
1504	大	φ115×15mm

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)
入数/200個入(内箱:20個入)

お菓子の生地、まぜる・切る・はがす



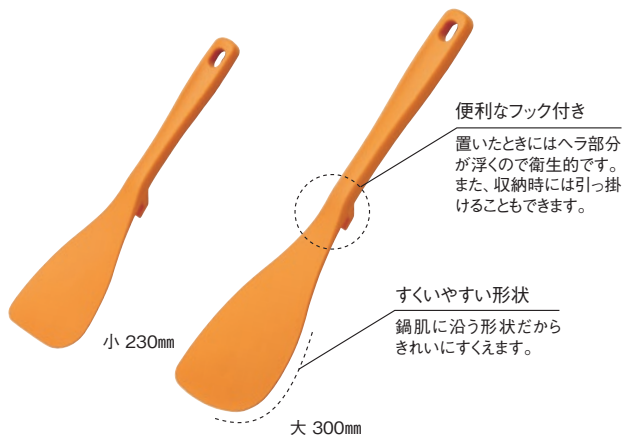
ドレッチ

No.	サイズ(幅×全長)
1498	120×95mm

材質/ポリプロピレン
入数/200個入(内箱:50個入)



熱に強く、洗いやすく清潔なヘラ



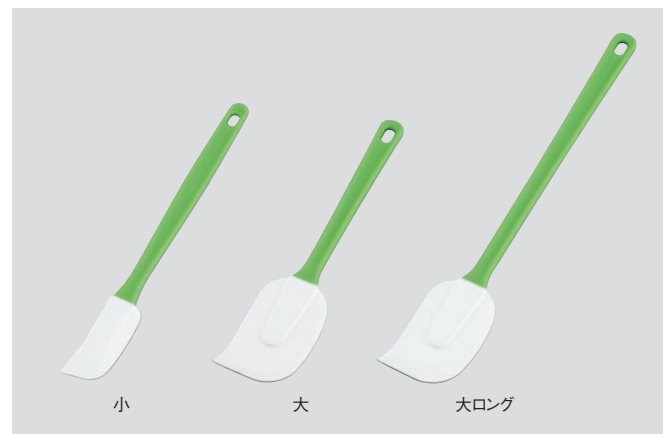
スパチュラ

No.	規格	サイズ(幅×全長)
1672	小 230mm	60×230mm
1665	大 300mm	70×300mm

材質/66ナイロン+ガラス繊維(抗菌剤入)
入数/120本入(内箱:12本入)



お菓子作り、和え物やソース作りに



ハンドクリーナー

No.	規格	サイズ(幅×全長)
1467	小	26×265mm
1474	大	53×245mm
1481	大ロング	53×340mm

材質/ハンドル:ポリプロピレン 先端部:エラストマー
入数/240本入(内箱:12本入)





わたしのこだわり
シリーズ

ALL
熱源

●オール熱源対応



全ての熱源に対応。
サビにくく、焦げ付きにくく、様々な料理を楽しめる。



Made in **TSUBAME**

お客様のことを思い、丹精込めて製造された商品であること。
安心と高品質をお客様に約束するマークです。

こだわりの2種類

シリコンコーティング



ハンドル

持ちやすい
丸柄

ブナ天然木(塗装仕上げ)

サビにくく焦げつきにくい加工

- 空焼きの必要はありません。すぐに使用できます。
- 耐熱温度:300℃
- ※ストーブ、電子レンジ、オープン、魚焼きグリルでは使用しないでください。

窒化処理



ハンドル

握りやすい
八角柄

ウォールナット天然木(ウレタンクリア塗装)

熱処理(窒化)という特殊な加工

- 熱処理(窒化)とは鉄に窒素を浸透させ鉄を強化する表面強化処理です。
- 窒化処理製品は変形しにくいキズつきにくいサビつきにくい焦げつきにくいです。
- コーティングと違い、鉄自体を変態させているので使用過程で剥がれる心配がありません。
- ※ストーブ、電子レンジ、オープンでは使用しないでください。

最初に中性洗剤で鉄鍋の内側と外側を丁寧に洗い、良くすすいでください。

“油ならし”を済ませたら、
直ぐにお使いいただけます。

初めて使う前は… 油ならし

鉄鍋の表面に薄い油の膜ができ、サビや焦げつきを防ぐことができます。

1 中火で2〜3分加熱します。



2 一旦火を止め、手で触れられる程度まで冷めます。



3 油を深さ1/3程度入れ、弱火で3分ほど熱し火を止めます。



4 油をオイルポット等に戻し、キッチンペーパー等で内側に残っている油を、鍋肌に擦り込むように拭きます。



Made in **TSUBAME**

お客様のことを想い、丹精込めて製造された商品であること。
安心と高品質をお客様に約束するマークです。

シーンに合わせて使える5サイズをご用意。具材が飛び出しにくい深型タイプも。
チャーハンやハンバーグなど、炒め料理や煮込み料理に活躍。



■ フライパン

規格	No.		外寸サイズ 約(径×高さ) ※ハンドル除く	底板厚(mm)	重量 約(g)
	シリコンコーティング	窒化処理			
20cm	5182	5199	φ220×47mm	1.6	590
24cm	5205	5212	φ242×50mm		770
26cm	5243	5250	φ262×52mm		845
24cm 深型	5229	5236	φ242×75mm		815
26cm 深型	5274	5281	φ262×80mm		905

材質 / [シリコンコーティング] 本体・接合部:鉄(シリコン塗装) ハンドル:ブナ天然木(塗装仕上げ)
[窒化処理] 本体:鉄(窒化処理) 接合部:鉄(シリコン塗装) ハンドル:ウォールナット天然木(ウレタンクリア塗装)
入数 / 5個入

ALL
熱源

焼きムラのない、
ふっくらとした玉子焼きが作れます。



■ 玉子焼き

No.	規格	外寸サイズ 約(横×縦×高さ) ※ハンドル除く	底板厚(mm)	重量 約(g)
5113	シリコンコーティング	145×194×35mm	2.0	810
5120	窒化処理			

材質 / [シリコンコーティング] 本体・接合部:鉄(シリコン塗装) ハンドル:ブナ天然木(塗装仕上げ)
[窒化処理] 本体:鉄(窒化処理) 接合部:鉄(シリコン塗装) ハンドル:ウォールナット天然木(ウレタンクリア塗装)
入数 / 6個入

ALL
熱源



わたしのこだわり
シリーズ



全ての熱源に対応。
サビにくく、焦げ付きにくく、様々な料理を楽しめる。

Made in TSUBAME お客様のことを想い、丹精込めて製造された商品であること。
安心と高品質をお客様に約束するマークです。

グリルやオープン料理に。
木台付きだから調理後直ぐに熱々の料理を楽しめます。



●木台付き



■ グリルプレート

No.	規格	外寸サイズ 約(幅×全長×高さ) ※ハンドル含む	底板厚(mm)	重量 約(g)
5298	シリコンコーティング	160×275×40mm	2.0	870
5304	窒化処理			

材質 / [シリコンコーティング] 本体・ハンドル:鉄(シリコン塗装) 木台:集成材(ウレタン塗装)
[窒化処理] 本体:鉄(窒化処理) ハンドル:鉄(シリコン塗装) 木台:集成材(ウレタン塗装)

入数 / 6個入

※木台は木目・色合い・風合いに個体差があります。1枚板ではなく、集成材(木を接ぎ合わせている)で作製しています。



ご家庭で本格鉄板料理が楽しめます。
2～3人用のお手軽サイズ。ステーキにも!



●木台付き



■ 鉄板

No.	規格	外寸サイズ 約(幅×全長×高さ) ※取っ手含む	底板厚(mm)	重量 約(g)
5311	シリコンコーティング	190×315×45mm	3.2	1,735
5328	窒化処理			

材質 / [シリコンコーティング] 本体:鉄(シリコン塗装) 木台:集成材(ウレタン塗装)
[窒化処理] 本体:鉄(窒化処理) 木台:集成材(ウレタン塗装)

入数 / 4個入

※木台は木目・色合い・風合いに個体差があります。1枚板ではなく、集成材(木を接ぎ合わせている)で作製しています。



Made in **TSUBAME**

お客様のことを想い、丹精込めて製造された商品であること。安心と高品質をお客様に約束するマークです。

すき焼きやもつ鍋など、丁度良く楽しめる一人用鍋。



■ 一人用小鍋 16cm

No.	規格	外寸サイズ 約(径×高さ) ※取っ手除く	満水容量(ℓ)	底板厚(mm)	重量 約(g)
5151	シリコンコーティング	φ170×60mm	1	1.2	575

材質 / 本体・取っ手・フタ:鉄(シリコン塗装)
入数 / 10個入ALL
熱源カレーやスープに。
保温性に優れ、じっくり煮込むことができます。
一人用揚げ鍋にも!

■ 片手鍋 16cm

No.	規格	外寸サイズ 約(径×高さ) ※ハンドル除く	適正水量(ℓ) ※目安	満水容量(ℓ)	底板厚(mm)	重量 約(g)
5168	シリコンコーティング	φ166×100mm	0.7	1.75	2.0	830
5175	窒化処理					

材質 / [シリコンコーティング] 本体・接合部:鉄(シリコン塗装) ハンドル:ブナ天然木(塗装仕上げ)
[窒化処理] 本体:鉄(窒化処理) 接合部:鉄(シリコン塗装) ハンドル:ウォールナット天然木(ウレタンクリア塗装)
入数 / 5個入ALL
熱源底板厚 3.2mmで熱伝導が良く均一に伝わるため、
衣がサクッと美味しく上がります。

5144



5342

■ 天ぷら鍋

規格	No.		外寸サイズ 約(径×高さ) ※取っ手除く	適正油量(ℓ) ※目安	満水容量(ℓ)	底板厚(mm)	重量 約(g)
	シリコンコーティング	窒化処理					
20cm	5137	5335	φ204×70mm	0.65	1.75	3.2	1,428
24cm	5144	5342	φ244×80mm	1	3.09		1,903

材質 / [シリコンコーティング] 本体・取っ手:鉄(シリコン塗装) 半月網:鉄(クロームメッキ)
[窒化処理] 本体:鉄(窒化処理) 取っ手:鉄(シリコン塗装) 半月網:鉄(クロームメッキ)
入数 / 4個入ALL
熱源

わたしのこだわり

わたしのこだわり シリーズ



Made in **TSUBAME**

お客様のことを想い、丹精込めて製造された商品であること。安心と高品質をお客様に約束するマークです。

サビにくい 13 クロームステンレスに、刃物鋼では最高級のもリブデン・バナジウム鋼を刀身に割り込み、最新の設備と高度な技術で作上げた製品です。使い始めから本格的な切れ味のよさが得られます。



錆びにくく、刃持ちがよく
切れ味抜群。

13クローム
ステンレス
モリブデン・バナジウム鋼

わたしのこだわり 包丁

No.	規格	サイズ 約(刃渡)	重量(g)
5410	万能	17.5cm	195
5427	ペティ	12cm	81

材質/刀身: モリブデン・バナジウム鋼 割込
ハンドル: 積層強化木
入数/30本入

自然の木のぬくもりを感じる、心地良い肌触り。
キメが細かく、滑らかで手に馴染むメープル材を採用。
耐衝撃性に優れているので長くご使用いただけます。



硬く、衝撃に強いハードメープル

ハードメープルとは、ブラックメープルとシュガーメープルの総称です。ハードと言われるだけあって硬く、衝撃にも強い木材です。メープル材にはカテキンが多く含まれております。空気に触れ、酸化するとカテキンがタンニンへと変化し、沈着すると茶色くなっていきます。メープル材は長くご使用いただく、深みのある飴色になるため、経年変化をお楽しみいただけます。

わたしのこだわり 木べら 300mm

No.	規格	サイズ 約(幅×全長)	重量(g)
5267	メープル	66×300(持ち手部厚み10)mm	50

材質/天然木(メープル)
入数/100本入

※天然素材ですので色や木目に多少のばらつきがあります。
※手作りですのでサイズや形状に多少のばらつきがあります。

suí

卓上にお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トングです。



わたしのこだわり SMARTTONG 翠

No.	規格	サイズ(幅×全長)	重量(g)
5359	ステンレス	54×245mm	313
5366	ブラック		

材質/ステンレススチール(サテン仕上)
※ブラックはフッ素コーティング
入数/(台紙)120本入(内箱:12本入)

特許

木べら 300mmと SMARTTONG 翠のセット



わたしのこだわり 木べら・トングセットBOX入

No.	規格	サイズ(幅×全長)	重量(g)
5397	木べら・トングステンレス	木べら:66×300mm トング:54×245mm	363
5403	木べら・トングブラック		

材質/木べら:天然木(メープル)
トング:ステンレススチール(サテン仕上)
※ブラックはフッ素コーティング
入数/(BOX)20個入

特許

※木べらは天然素材ですので色や木目に多少のばらつきがあります。
※木べらは手作りですのでサイズや形状に多少のばらつきがあります。

銅のプロが愛用しつづける銅鍋

銅製の鍋は全体に均一に熱が伝わるので、焼きものはムラなくふっくらと、煮物は芯まで柔らかく仕上げることができます。

見た目も華やかで温かみある銅鍋

銅鍋の実力は、料理の世界のプロが認めるお墨付き。日常のお手入れが必要ではあるけれど、しっかりとそれに応えてくれて一生使い続けることができるのが魅力です。温かい輝きを放つ「一生ものの道具」。

銅製品は、毎日の「ていねいに使って、片付ける」ことの積み重ねが最大のお手入れ方法です。特性をきちんと理解して使えば、難しいことはありません。



お手入れ・保管について

- 銅は酸や塩素に弱いので、長時間料理を入れておくと変色の恐れがあります。調理後はすみやかに別容器に移してください。
- 鍋の内側を洗う際にスチールたわし、クレンザーの使用はおやめください。錫が剥がれます。
- 内側の焦げ付きは、水を煮て落とします。水を沸騰させて焦げをふやかした後、スポンジ等で落としてください。金属製のものでこすると傷がつくのでおやめください。
- 鍋の外側の焦げ付きは熱湯に浸して、焦げ付きを柔らかくしてから、スポンジ等で取り除いてください。ナイフや傷つけやすいものの使用はおやめください。緑青の発生原因となります。
- 銅の外側に緑青が目立ってきたら、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、洗剤で洗ってよくすすいでください。※緑青は人体に無害です。
- 銅は湿気に弱いので、なるべく湿気の少ない場所で保管してください。
- 長い期間ご使用にならない場合は、新聞紙などに包んでビニール袋などに入れて保管してください。

銅の優れた特性

銅は大事な栄養素

●健康に欠かせない「ミネラル・銅」

ミネラル・銅

私たち人間の体には約80~100mgの銅が含まれています。銅は「必須微量元素」と言われ、体の中で血液を作る、骨や血管を正常に保つ、脳の働きを助けるなどの大切な役割を果たしています。ふだん体に必要とされる銅は1日約2mgで、バランスよく食事を摂れば自然に補うことができます。ちなみに銅が多く含まれる食品はカキやレバー（20~30mg/kg）、穀類や豆類、木の実などにも含まれています。

●「栄養機能食品」成分として銅が認定

栄養機能食品

2004年3月、銅は厚生労働省によって「栄養機能食品」として表示ができる栄養成分のひとつに定められました。栄養機能食品とは、高齢化やライフスタイルの変化等により、1日に必要な栄養分を摂れない場合、その補給・補完のために利用する食品のことです。ひとの生命活動に不可欠な栄養素として、ミネラルが銅を含めて5種類、ビタミンが12種類定められています。

●赤ちゃんの成長を助けるため「粉ミルクに銅」

粉ミルクへの添加

発育の盛んな赤ちゃんは、銅を必要としています。新生児の銅含有量は大人の2~3倍。また出産後1か月くらいまでのお母さんの母乳には45 μ g/100ml程度の銅が含まれているのです。そのため赤ちゃんに飲ませる粉ミルクには銅が添加されています。粉ミルクの銅添加量は320 μ g/100gで、これを標準な14%の調乳液にすると45 μ g/100mlになります（大手粉ミルクメーカーの例）。非常にわずかな量の銅ですが、赤ちゃんが健康に育つために大きく役立っています。

銅は殺菌性に優れる

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動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」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、多くの人が手が触れる部分には銅や真鍮が多く使われています。

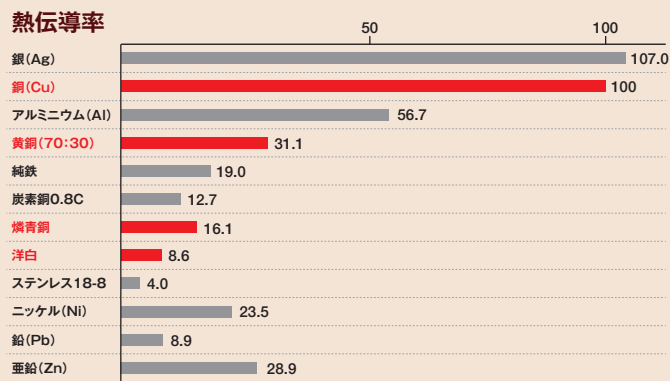
ではなぜ銅には細菌の活動を抑える力があるのでしょうか。実は銅の表面には「微量金属作用」という殺菌作用が働き続けています。銅や黄銅がごくわずかな量で、驚くべき殺菌作用をもつことが解ったのは、明治時代までさかのぼります。

「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）

銅は熱をよく伝える

銅は、銀に次いで熱伝導性にすぐれています。C2600（70/30）黄銅の熱伝導率は純銅の1/3程度ですが、それでも普通銅の約2倍の熱伝導率を持ちます。



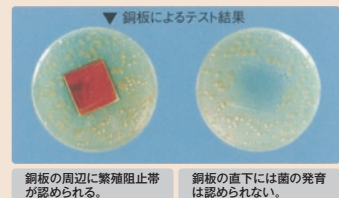
●O-157に対して優れた効果を発揮

1996年に猛威をふるい、外食産業の売上が急落するほどの混乱を巻き起こしたO-157。このO-157に対し、銅が効果を発揮することが試験により分かっています。

試験はシャーレにO-157の菌を含んだ寒天を入れ、その上に3cm角の銅板、黄銅板を置いて菌を培養、観測しました。その結果、銅板、黄銅板のまわりでは菌の繁殖がくい止められ、真下では菌がまったく発育しないことが分かりました。

季節を問わず、身近な食品を通じて感染するO-157の怖さは、風化させてはならない問題です。

●銅板の殺菌試験 使用菌株：病原性大腸菌O-157 供試菌株：10⁸CFU/ml



試験協力：(財)東京顕微鏡院・食品衛生科学センター



made in
燕三條
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。

お酒本来の味を堪能できる!

金は金属臭が無く、香りや味を変える事が無いので、素材本来の味を楽しめます。

ぐいのみ HANA
シリーズ

材質/艶消し:銅・錫メッキ(外側:焼付クリア塗装)
銅ミラー:銅・錫メッキ(内側のみ:錫メッキ、外側:焼付クリア塗装)
金メッキ:銅・金メッキ(外側:焼付クリア塗装)
ブロンズ:銅・錫メッキ(内側のみ:錫メッキ、外側:焼付クリア塗装)

底面刻印



内面

外面



艶消し

銅ミラー

金メッキ



艶消し

銅ミラー

金メッキ

華 ぐいのみ90ml楕目

No.	規格	サイズ(直径×高さ)	容量(mℓ)
1863	艶消し	φ60×45mm	90
2433	銅ミラー		
3966	金メッキ		

入数/80個入(内箱:10個入)

華 ぐいのみ60ml楕目

No.	規格	サイズ(直径×高さ)	容量(mℓ)
2754	艶消し	φ55×40mm	60
2761	銅ミラー		
3959	金メッキ		

入数/120個入(内箱:20個入)



艶消し

銅ミラー



艶消し

銅ミラー

華 ぐいのみ90ml花

No.	規格	サイズ(直径×高さ)	容量(mℓ)
1870	艶消し	φ60×45mm	90
2440	銅ミラー		

入数/80個入(内箱:10個入)

華 ぐいのみ90ml

No.	規格	サイズ(直径×高さ)	容量(mℓ)
1887	艶消し	φ60×45mm	90
2457	銅ミラー		

入数/80個入(内箱:10個入)



ご贈答に最適な
桐箱セット



90ml 楕目 艶消し



90ml 楕目 銅ミラー



200ml 艶消し



200ml 銅ミラー



200ml 金メッキ



艶消し 銅ミラー ブロンズ

■ 華 ロックグラス 楕目300ml

No.	規格	サイズ(最大径×高さ)	容量(ml)
4833	艶消し	φ80×85mm	300
4840	銅ミラー		
4857	ブロンズ		

入数 / 60個入(内箱:6個入)



艶消し 銅ミラー ブロンズ

■ 華 ロックグラス 楕目180ml

No.	規格	サイズ(最大径×高さ)	容量(ml)
4802	艶消し	φ65×80mm	180
4819	銅ミラー		
4826	ブロンズ		

入数 / 60個入(内箱:6個入)

made in
燕三条
日本製



艶消し 銅ミラー ブロンズ

■ 華 タンブラーストレート 楕目140ml

No.	規格	サイズ(最大径×高さ)	容量(ml)
4697	艶消し	φ55×93mm	140
4703	銅ミラー		
4710	ブロンズ		

入数 / 80個入(内箱:10個入)



艶消し 銅ミラー ブロンズ

■ 華 ぐいのみ ストレート 楕目90ml

No.	規格	サイズ(最大径×高さ)	容量(ml)
4666	艶消し	φ48×70mm	90
4673	銅ミラー		
4680	ブロンズ		

入数 / 80個入(内箱:10個入)



艶消し 銅ミラー 金メッキ

■ 華 タンブラー 200ml

No.	規格	サイズ(最大径×高さ)	容量(ml)
1917	艶消し	φ60×105mm	200
2471	銅ミラー		
3973	金メッキ		

入数 / 80個入(内箱:10個入)



艶消し 銅ミラー 金メッキ

■ 華 タンブラー 300ml

No.	規格	サイズ(最大径×高さ)	容量(ml)
1931	艶消し	φ70×120mm	300
2488	銅ミラー		
3980	金メッキ		

入数 / 80個入(内箱:10個入)



艶消し 銅ミラー

■ 華 タンブラー 400ml

No.	規格	サイズ(最大径×高さ)	容量(ml)
2778	艶消し	φ73×140mm	400
2785	銅ミラー		

入数 / 80個入(内箱:10個入)



90ml 楕目 金メッキ



90ml 花 艶消し



90ml 花 銅ミラー

■ 華 ぐいのみ 桐箱2ヶセット

No.	規格	桐箱サイズ(幅×奥行×高さ)	容量(ml)
2792	楕目 艶消し	190×90×72mm	90
2815	楕目 銅ミラー		
3744	楕目 金メッキ		
2808	花 艶消し		
2822	花 銅ミラー		

入数 / 12セット入 ※別組合せは別途お見積り

■ 華 タンブラー 桐箱2ヶセット

No.	規格	桐箱サイズ(幅×奥行×高さ)	容量(ml)
2839	艶消し	190×150×72mm	200
2853	銅ミラー		
3751	金メッキ		
2846	艶消し	210×172×82mm	300
2860	銅ミラー		

入数 / 12セット入 ※別組合せは別途お見積り



300ml 艶消し



300ml 銅ミラー



銅の料理人 シリーズ



銅鍋シリーズはガス火専用となっております。



銅は熱伝導が良く全体に熱が伝わりやすいため、
素材が持つ旨みを引き出せます。

家庭で作るたまごやきにちょうどいいサイズ。

銅製ならではの、焼きむらのないふわっとしたたまごやきが作れます。



ふわっと銅のたまごやき

※ハンドル及びNo.変更いたしました。

No.	規格	外寸サイズ(幅×全長×高さ)	底板厚(mm)	重量約(g)
4949	9cm	105×305×120mm	1.0	307
4956	12cm	135×340×110mm	1.0	412

材質/本体:純銅(内面:錫メッキ、外面:クリア塗装)
接合部:鉄(銅メッキ) ネジ:鉄 柄:天然木
入数/12個入



家庭用コンロに扱いやすいサイズ。

熱が全体に伝わり、からっと揚がります。



からっと銅のあげなべ

No.	規格	外寸サイズ(全長×高さ)	適正油量(ℓ)	満水容量約(ℓ)	底板厚(mm)	重量約(g)
3782	18cm	250×90mm(取っ手含む)	0.6	1.6	1.0	580
4000	20cm	265×100mm(取っ手含む)	0.9	2.1	1.0	700

材質/本体:純銅(内面:錫メッキ)
取っ手:鉄(銅メッキ)
入数/12個入



銅製だからふんわりパンケーキもお手の物。

厚いステーキも柔らかくジューシーに、オムレツはふんわりと仕上がります。



ふんわり銅のぱんケーキpan

※ハンドル及びNo.変更いたしました。

No.	規格	外寸サイズ(幅×全長×高さ)	底板厚(mm)	重量約(g)
4963	16cm	163×320×125mm	1.0	350
4970	20cm	202×360×135mm	1.2	545

材質/本体:純銅(内面:錫メッキ、外面:クリア塗装)
接合部:鉄(銅メッキ) ネジ:鉄 柄:天然木
入数/10個入



熱伝導が良い銅製の雪平鍋。弱火で調理することで素材の味を生かします。均一に熱が伝わるので、短時間で料理がムラなく仕上がります。

made in 燕三条 日本製



■ あつたか銅の雪平鍋 18cm

No.	外寸サイズ(幅×全長×高さ)	適正容量 約(ℓ)	満水容量 約(ℓ)	底板厚(mm)	重量 約(g)
4406	200×350×110mm	0.8	1.6	1.2	680

材質/本体:純銅(内面:錫メッキ)
柄:天然木
入数/10個入



熱伝導が良いので煮込み料理が短時間で作れます。肉じゃがやカレー、シチュー、ポトフなどがあつという間に温まります。家庭用に最適なサイズの銅鍋ですので煮込み料理はもちろん1~2合のごはんもふっくらおいしく炊けます。料理中も鍋の中が良く見えるガラス蓋付き。



■ ことごと銅の煮込み鍋(ガラス蓋付) 20cm

No.	外寸サイズ(全長×高さ)	適正容量 約(ℓ)	満水容量 約(ℓ)	底板厚(mm)	重量 約(g)
4529	306×150mm(取っ手・蓋含む)	1.8	2.5	2.0	1,250

材質/本体:純銅(内面:錫メッキ) 取っ手:鉄(銅メッキ)
蓋:全面物理強化ガラス 蓋つまみ:天然木
入数/8個入



小ぶりでかわいい銅製のみるくpan。熱伝導が良く早く温まるので、少量のスープや離乳食作りに最適です。



※目盛付

■ ほっこり銅のみるくpan 14cm

No.	外寸サイズ(幅×全長×高さ)	適正容量 約(ℓ)	満水容量 約(ℓ)	底板厚(mm)	重量 約(g)
4987	142×285×165mm	1.0	1.2	0.8	440

材質/本体:純銅(内面:錫メッキ)
接合部:鉄(銅メッキ) ネジ:鉄 柄:天然木
入数/10個入



銅のコーヒードリッパーシリーズ

お湯が冷めにくく、何度も注ぎ分けるハンドドリップに最適。雑味のない、高級感ある味わいを堪能できます。

目安:小(1~2人用)、大(2~3人用)

made in 燕三条 日本製



樋目 小

樋目 大

■ 銅のコーヒードリッパー 樋目

No.	規格	サイズ(幅×全長×高さ)	板厚(mm)	重量 約(g)
4086	小	105×123×75mm	0.8	155
4222	大	115×130×90mm	0.8	175

材質/本体:純銅(内面:錫メッキ、外面:焼付クリア塗装)
ハンドル:真鍮
入数/24個入



リブ 小

リブ 大

■ 銅のコーヒードリッパー リブ

No.	規格	サイズ(幅×全長×高さ)	板厚(mm)	重量 約(g)
4246	小	105×123×75mm	0.8	155
4239	大	115×130×90mm	0.8	175

材質/本体:純銅(内面:錫メッキ、外面:焼付クリア塗装)
ハンドル:真鍮
入数/24個入

業務用
シリーズ

使うたびによくなじむ
プロ愛用の一品。

made in
燕三条
日本製



銅玉子焼関東型

No.	規格	外寸サイズ(幅×全長×高さ)	底板厚(mm)	重量 約(g)
0705	15cm	150×150×30mm	1.2	605
0712	18cm	180×180×33mm		730
0729	21cm	210×210×36mm	1.5	1,250
0736	24cm	240×240×39mm		1,500

材質/本体:銅 柄:天然木
入数/(15・18cm)20個入
(21・24cm)10個入



銅玉子焼関西型

No.	規格	外寸サイズ(幅×全長×高さ)	底板厚(mm)	重量 約(g)
0767	10.5cm	105×150×30mm	1.2	550
0774	12cm	120×165×30mm		650
0781	13.5cm	135×180×30mm		700
0798	15cm	150×195×30mm		800
0804	16.5cm	165×210×30mm		900
0811	18cm	180×225×30mm		1,000
0828	19.5cm	195×240×30mm		1,100
0835	21cm	210×255×30mm		1,200

材質/本体:銅 柄:天然木
入数/(10.5~16.5cm)20個入
(18~21cm)10個入



サイズ展開も豊富なプロ仕様。



昔ながらのしゃぶしゃぶ鍋。30cmとBIGサイズ。
煙突タイプなので、鍋(お出汁)の温度を均一に保ちお肉や野菜を入れても
温度が下がりにくい。しかも銅製は熱伝導が良く、効果は抜群!



銅のしゃぶ鍋 30cm

No.	外寸サイズ・煙突部まで (径×高さ) [測まで]	内寸サイズ・煙突部まで (径×高さ) [測まで]	満水 容量(ℓ)	板厚(mm)	重量 約(g)
4918	φ305×116mm [82mm]	φ290×114mm [80mm]	3.0	本体:1.2 蓋:0.8	1.7 1.0(蓋無)

材質/本 体:純銅(内面:錫メッキ、外面:ミラー仕上げ)
取っ手:真鍮・ステンレス(ビス)
入数/6個入



銅揚鍋

No.	規格	サイズ(全長×高さ)	満水容量(ℓ)	底板厚(mm)	重量 約(g)
0996	27cm	φ270×60mm	3.0	2.3	1,450
1009	30cm	φ300×60mm	3.5		1,810
1016	33cm	φ330×80mm	5.0	3.0	2,660
1023	36cm	φ360×80mm	6.0		3,300
1030	39cm	φ390×85mm	8.0		3,900
1047	42cm	φ420×100mm	10.0		4,200

材質/銅



すりきり1合!!



銅の米計量カップ

No.	サイズ(直径×高さ)	板厚(mm)	重量 約(g)
4062	φ67×60mm	0.6	80

材質/純銅(外面:クリア塗装)
入数/120個入(内箱:12個入)



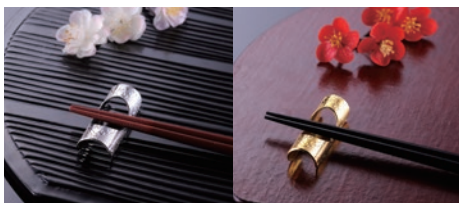
水中に溶けた銅イオンの働きで青物野菜や
山菜の色がきれいに仕上がります。

枝豆・野菜の色出し名人 色鮮やか

No.	サイズ(幅×全長)	重量 約(g)
2495	37×70mm	20

材質/純銅 ※重量・板厚等に若干の誤差が生じる場合があります。
入数/内箱:50個入

おしゃれでかわいい箸置き。
重厚感のある上品な模様で、いつもの食卓を華やかに彩ります。



ニッケルシルバー



ブロンズ



ゴールド

和柄 箸まくら

No.	規格	サイズ(幅×全長×高さ)	重量 約(g)
4017	ニッケルシルバー	22×61×15mm	15
4024	ブロンズ		
4031	ゴールド		

材質/純銅

和柄 箸まくら 5P セット

No.	規格	箱サイズ(幅×奥行×高さ)
4048	ニッケルシルバー	135×75×20mm
4055	ゴールド	

材質/純銅



 Made in **TSUBAME**

新潟県燕市では、様々な金属製品が作られており、日本はもとより世界中で燕製品が愛用されています。

燕商工会議所では「メイド・イン・ツバメ」認定委員会として、商品の原産地と品質安全性を確認し、認定しています。

つまり、燕地域で作られたことを証明する印が「メイド・イン・ツバメ」です。

お客様のことを想い、丹精込めて製造された商品であること。
安心と高品質をお客様に約束するマークです。



スタイリッシュでコンパクトな靴ベラ。
携帯に便利なレザーケース・紐付き。贈り物にもオススメ。

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ありません。
---------------	--

※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。

お手入れ方法

【ステンレス】錆・アカが発生した時はステンレス用クリーナーで優しくこすり錆を落とし、その後は洗い流してよく水気を拭き取ってください。

【真鍮・純銅】 スポンジに中性洗剤を使用して洗浄してください。もし緑青ができたなら、酢と塩を同量混ぜた液をつけて磨いてください。その後は洗い流してよく水気を拭き取ってください。

※緑青は人体に無害です。酸化被膜が気になる場合は銅・真鍮の研磨剤を使用してください。



■ 靴ベラ

規格	No.		サイズ(全長×幅×厚み)	重量(g)	箱入重量(g)
	ミラー仕様	ダメージ仕様			
ステンレス	4994	5007	98×38×1.5mm (化粧箱サイズ:100×50×20mm)	36	60
真鍮	5014	5021		38	62
純銅	5038	5045		40	64

材質 / 18-8ステンレス・真鍮・純銅(3種類)
加工 / ミラー仕様:ミラー仕上 ダメージ仕様:ダメージ加工

■ 靴ベラ (革付)

規格	No.		サイズ(全長×幅×厚み)	重量(g)	箱入重量(g)
	ミラー仕様	ダメージ仕様			
ステンレス	5052	5069	98×38×1.5mm (化粧箱サイズ:128×128×23mm)	36	98
真鍮	5076	5083		38	100
純銅	5090	5106		40	102

材質 / 靴ベラ:18-8ステンレス・真鍮・純銅(3種類)
ケース・紐:革
加工 / ミラー仕様:ミラー仕上 ダメージ仕様:ダメージ加工

価格表

頁	商品 No.	商品名	参考 上代 (税抜)
P5	0019	カラートング(中) ブラック 250mm	¥ 1,300
	0026	カラートング(中) レッド 250mm	¥ 1,300
	0033	カラートング(中) イエロー 250mm	¥ 1,300
	0040	カラートング(中) ブルー 250mm	¥ 1,300
	0057	カラートング(中) グリーン 250mm	¥ 1,300
	0018	カラートング(中) オレンジ 250mm	¥ 1,300
	5526	カラートング(中) アースグレー 250mm	¥ 1,300
	5533	カラートング(中) ナイトグレー 250mm	¥ 1,300
	5540	カラートング(中) ダークネイビー 250mm	¥ 1,300
	5557	カラートング(中) スモーキーグリーン 250mm	¥ 1,300
	0064	カラートング(中) ホワイト 250mm	廃番予定
	0071	カラートング(中) ピンク 250mm	廃番予定
	0088	カラートング(中) ミント 250mm	廃番予定
0095	カラートング(中) アイスブルー 250mm	廃番予定	
0101	カラートング(中) ブラウン 250mm	廃番予定	

P6	1054	カラートング(大) ブラック 300mm	¥ 1,550
	1061	カラートング(大) レッド 300mm	¥ 1,550
	1078	カラートング(大) イエロー 300mm	¥ 1,550
	1108	カラートング(大) オレンジ 300mm	¥ 1,550
	1320	カラートング(小) ブラック 200mm	¥ 1,050
	1313	カラートング(小) レッド 200mm	¥ 1,050
	1337	カラートング(小) イエロー 200mm	¥ 1,050
	1344	カラートング(小) オレンジ 200mm	¥ 1,050
	4628	カラートング(ミニ) ブラック 180mm	¥ 900
	4611	カラートング(ミニ) レッド 180mm	¥ 900
	4635	カラートング(ミニ) イエロー 180mm	¥ 900
	5502	カラートング(ミニ) オレンジ 180mm	¥ 900
	4871	お寿司トング 黒 180mm	¥ 900
	4864	お寿司トング 白 180mm	¥ 900

P7	0125	N カラートング スリム(中) ブラック 250mm	¥ 1,300
	0132	N カラートング スリム(中) レッド 250mm	¥ 1,300
	0149	N カラートング スリム(中) イエロー 250mm	¥ 1,300
	0170	N カラートング スリム(中) オレンジ 250mm	¥ 1,300
	1443	N カラートング スリム(大) ブラック 300mm	¥ 1,500
	1528	N カラートング スリム(大) レッド 300mm	¥ 1,500
	1535	N カラートング スリム(大) イエロー 300mm	¥ 1,500
	1450	N カラートング スリム(大) オレンジ 300mm	¥ 1,500
	1283	N カラートング スリム(小) ブラック 175mm	¥ 1,100
	1276	N カラートング スリム(小) レッド 175mm	¥ 1,100
	1290	N カラートング スリム(小) イエロー 175mm	¥ 1,100
	1306	N カラートング スリム(小) オレンジ 175mm	¥ 1,100

頁	商品 No.	商品名	参考 上代 (税抜)
P8	1368	ストッパー付マルチトング 235 ブラック	¥ 1,400
	1375	ストッパー付マルチトング 235 オレンジ	¥ 1,400
	1429	ストッパー付マルチトング 270 ブラック	¥ 1,500
	1436	ストッパー付マルチトング 270 オレンジ	¥ 1,500
	1399	ストッパー付マルチトング 300 ブラック	¥ 1,650
	1405	ストッパー付マルチトング 300 オレンジ	¥ 1,650

P9	4093	マルチグリルトング(小) ブラック	¥ 1,550
	4109	マルチグリルトング(小) レッド	¥ 1,550
	4116	マルチグリルトング(小) オレンジ	¥ 1,550
	2020	マルチグリルトング(中) ブラック	¥ 1,700
	2037	マルチグリルトング(中) レッド	¥ 1,700
	2044	マルチグリルトング(中) オレンジ	¥ 1,700
	1580	マルチグリルトング(大) ブラック	¥ 1,850
	1658	マルチグリルトング(大) レッド	¥ 1,850
	1641	マルチグリルトング(大) オレンジ	¥ 1,850

P10	4178	ふわっとトング ブラック(ユーティリティトング)	¥ 1,300
	4185	ふわっとトング オレンジ(ユーティリティトング)	¥ 1,300
	1993	カラートング グリル(中) ブラック	¥ 1,700
	2006	カラートング グリル(中) レッド	¥ 1,700
	2013	カラートング グリル(中) オレンジ	¥ 1,700
	0187	カラートング グリル(大) ブラック	¥ 1,850
	0194	カラートング グリル(大) レッド	¥ 1,850
	0200	カラートング グリル(大) オレンジ	¥ 1,850
	2334	カラートング フロート ブラック	¥ 1,450
	2327	カラートング フロート レッド	¥ 1,450
	2341	カラートング フロート イエロー	¥ 1,450

P11	2365	麺トング ブラック	¥ 1,500
	2358	麺トング レッド	¥ 1,500
	2372	麺トング イエロー	¥ 1,500
	4123	炒めものトング ブラック(やきそばトング)	¥ 1,650
	4130	炒めものトング レッド(やきそばトング)	¥ 1,650
	1979	曲がったトング ブラック 250mm(ハンディトング)	¥ 1,500
	1962	曲がったトング レッド 250mm(ハンディトング)	¥ 1,500
	1986	曲がったトング オレンジ 250mm(ハンディトング)	¥ 1,500
	1597	おやつトング オレンジ	¥ 350
	1603	おやつトング ラズベリー	¥ 350
	1610	おやつトング パープル	¥ 350
	1627	おやつトング アクアブルー	¥ 350
	1634	おやつトング ライムグリーン	¥ 350
	3799	おはしとんぐ あか	¥ 1,400
	3805	おはしとんぐ くら	¥ 1,400

頁	商品 No.	商品名	参考 上代 (税抜)
P12	5571	卓上トング わんONE 白ボメ	¥ 1,200
	5588	卓上トング わんONE 白ダル	¥ 1,200
	5595	卓上トング わんONE 白タイプ	¥ 1,200
	5601	卓上トング わんONE グレーボメ	¥ 1,200
	5618	卓上トング わんONE グレーダル	¥ 1,200
	5625	卓上トング わんONE グレートタイプ	¥ 1,200
	5632	卓上トング わんONE ベージュボメ	¥ 1,200
	5649	卓上トング わんONE ベージュダル	¥ 1,200
	5656	卓上トング わんONE ベージュタイプ	¥ 1,200
	1146	卓上トング きゃっちだにゃん 黄たま	¥ 1,200
	1191	卓上トング きゃっちだにゃん 黄しま	¥ 1,200
	1245	卓上トング きゃっちだにゃん 黄とら	¥ 1,200
	1122	卓上トング きゃっちだにゃん 白たま	¥ 1,200
	1177	卓上トング きゃっちだにゃん 白しま	¥ 1,200
	1221	卓上トング きゃっちだにゃん 白とら	¥ 1,200
	1139	卓上トング きゃっちだにゃん 桃たま	¥ 1,200
	1184	卓上トング きゃっちだにゃん 桃しま	¥ 1,200
	1238	卓上トング きゃっちだにゃん 桃とら	¥ 1,200
	1160	卓上トング きゃっちだにゃん 黒たま	¥ 1,200
	1214	卓上トング きゃっちだにゃん 黒しま	¥ 1,200
	1269	卓上トング きゃっちだにゃん 黒とら	¥ 1,200
	2563	ちびにゃんこトング 黄たま	¥ 900
	2549	ちびにゃんこトング 白たま	¥ 900
	2556	ちびにゃんこトング 桃たま	¥ 900
	5519	ちびにゃんこトング 黒たま	¥ 900
	2525	でかにゃんこトング 黄たま	¥ 1,650
	2501	でかにゃんこトング 白たま	¥ 1,650
	2518	でかにゃんこトング 桃たま	¥ 1,650
2532	でかにゃんこトング 黒たま	¥ 1,650	
3836	オープナー付にゃんこスプーン 黄たま	¥ 400	
3812	オープナー付にゃんこスプーン 白たま	¥ 400	
3829	オープナー付にゃんこスプーン 桃たま	¥ 400	

P14	5564	焼肉トング(先細) 250mm	¥ 1,500
	3713	焼肉トング 150mm	¥ 890
	2426	焼肉トング 240mm	¥ 1,250
	2051	焼肉トング 280mm	¥ 1,400

頁	商品 No.	商品名	参考 上代 (税抜)
P15	3508	FAVLE スマートトング 蝶 ミニ 台紙タイプ	¥ 1,400
	3676	FAVLE スマートトング 蝶 ミニ BOXタイプ	¥ 1,400
	3553	FAVLE スマートトング 蝶 ブラックミニ 台紙タイプ	¥ 2,000
	3690	FAVLE スマートトング 蝶 ブラックミニ BOXタイプ	¥ 2,000
	3515	FAVLE スマートトング 翠 ミニ 台紙タイプ	¥ 1,400
	3683	FAVLE スマートトング 翠 ミニ BOXタイプ	¥ 1,400
	3560	FAVLE スマートトング 翠 ブラックミニ 台紙タイプ	¥ 2,000
	3706	FAVLE スマートトング 翠 ブラックミニ BOXタイプ	¥ 2,000
	3591	FAVLE スマートトング 蝶 台紙タイプ	¥ 2,800
	2587	FAVLE スマートトング 蝶 BOXタイプ	¥ 3,000
	3645	FAVLE スマートトング 蝶 ブラック 台紙タイプ	¥ 3,800
	3522	FAVLE スマートトング 蝶 ブラック BOXタイプ	¥ 4,000
	3607	FAVLE スマートトング 翠 台紙タイプ	¥ 2,800
	2594	FAVLE スマートトング 翠 BOXタイプ	¥ 3,000
	3652	FAVLE スマートトング 翠 ブラック 台紙タイプ	¥ 3,800
	3539	FAVLE スマートトング 翠 ブラック BOXタイプ	¥ 4,000
	3614	FAVLE スマートトング 菜 台紙タイプ	¥ 2,800
	2600	FAVLE スマートトング 菜 BOXタイプ	¥ 3,000
	3669	FAVLE スマートトング 菜 ブラック 台紙タイプ	¥ 3,800
	3546	FAVLE スマートトング 菜 ブラック BOXタイプ	¥ 4,000

P16	2105	T=One 万能トング 200mm	¥ 700
	2099	T=One 万能トング 250mm	¥ 800
	2129	T=One サラダトング 200mm	¥ 750
	2112	T=One サラダトング 250mm	¥ 900
	5434	T=One スパゲティトング 240mm	¥ 900
	2068	T=One バスタトング(麺) 250mm	¥ 900
	4741	T=One 棒型アイストング 155mm	¥ 450
	2082	T=One クロー薬味トング (小)	¥ 450
	2075	T=One クロー薬味トング (大)	¥ 500
	2297	T=One フラット薬味トング (小)	¥ 450
	2280	T=One フラット薬味トング (大)	¥ 500
	2310	T=One パーム薬味トング (小)	¥ 450
	2303	T=One パーム薬味トング (大)	¥ 500

P17	0644	Nバントング 小(万能スリム小)	¥ 950
	0651	Nバントング 大(万能スリム大)	¥ 1,100
	0668	Nサラダサービストング(小)	¥ 1,250
	0675	Nサラダサービストング(大)	¥ 1,800
	0682	N棒型アイストング(小)	¥ 1,100
	0699	N棒型アイストング(大)	¥ 1,200
	4581	サラダサービストング(小)	¥ 1,200
	0385	サラダサービストング(中)	¥ 1,400
	0378	サラダサービストング(大)	¥ 2,000
	1696	ホテル型サービストング(小)	¥ 1,850
	0620	ホテル型サービストング(大)	¥ 2,800

価格表

頁	商品 No.	商品名	参考 上代 (税抜)
P17	1689	万能トング(小) 2.0mm	¥ 1,000
	0330	万能トング(中) 2.2mm	¥ 1,350
	0347	万能トング(中) 3.0mm	¥ 1,900
	0354	万能トング(大) 3.0mm	¥ 2,000
P18	0460	棒型アイストング(小) 145mm	¥ 950
	0453	棒型アイストング(小)	¥ 950
	0446	棒型アイストング(中)	¥ 1,100
	0439	棒型アイストング(大)	¥ 1,300
	0477	アイストング 柵木型	¥ 950
	0484	アイストング 爪型(大)	¥ 1,200
	0408	波型バントング	¥ 1,400
	0415	ケーキトング(大)	¥ 1,500
	0583	レモン葉味トング(小)	¥ 800
	0590	レモン葉味トング(大)	¥ 850
	0613	ホテル型レモントング	¥ 800
	0538	シュガートング(小)	¥ 750
	0552	シュガートング(大)	¥ 800
	0576	スコップ型シュガートング	¥ 800
0637	料理用トング	¥ 1,200	
P19	0309	抗菌耐熱お玉 ブラック	¥ 1,100
	0316	抗菌耐熱お玉 レッド	¥ 1,100
	0323	抗菌耐熱お玉 イエロー	廃番予定
	1542	抗菌耐熱お玉(小) ブラック	¥ 1,000
	1559	抗菌耐熱お玉(小) レッド	¥ 1,000
	1566	抗菌耐熱お玉(小) イエロー	廃番予定
	0279	抗菌耐熱ターナー ブラック	¥ 1,000
	0286	抗菌耐熱ターナー レッド	¥ 1,000
	0293	抗菌耐熱ターナー イエロー	廃番予定
	0217	抗菌耐熱バターピーター ブラック	¥ 1,000
	0224	抗菌耐熱バターピーター レッド	¥ 1,000
	0231	抗菌耐熱バターピーター イエロー	廃番予定
	0248	抗菌耐熱越し金 ブラック	¥ 1,000
	0255	抗菌耐熱越し金 レッド	¥ 1,000
	0262	抗菌耐熱越し金 イエロー	廃番予定
	2723	抗菌耐熱ミニレードル ブラック	¥ 1,000
	2730	抗菌耐熱ミニレードル レッド	¥ 1,000
	2747	抗菌耐熱ミニレードル オレンジ	¥ 1,000
	2631	抗菌耐熱ミニターナー ブラック	¥ 1,000
	2648	抗菌耐熱ミニターナー レッド	¥ 1,000
	2655	抗菌耐熱ミニターナー オレンジ	¥ 1,000
	2662	抗菌耐熱ミニバターピーター ブラック	¥ 1,000
	2679	抗菌耐熱ミニバターピーター レッド	¥ 1,000
	2686	抗菌耐熱ミニバターピーター オレンジ	¥ 1,000

頁	商品 No.	商品名	参考 上代 (税抜)
P19	2693	抗菌耐熱ミニ起し金 ブラック	¥ 1,000
	2709	抗菌耐熱ミニ起し金 レッド	¥ 1,000
	2716	抗菌耐熱ミニ起し金 オレンジ	¥ 1,000
P20	1115	TKバックカッター	¥ 1,100
	3942	レトルトトング	¥ 700
	1511	エッグリング(小)	¥ 800
	1504	エッグリング(大)	¥ 1,000
	1498	ドレッチ	¥ 240
	1672	スパチュラ(小) 230mm	¥ 400
	1665	スパチュラ(大) 300mm	¥ 520
	1467	ハンドクリーナー(小)	¥ 250
	1474	ハンドクリーナー(大)	¥ 280
	1481	ハンドクリーナー(大)ロング	¥ 330
P22	5182	わたしのこだわり フライパン 20cm シリコンコーティング	¥ 6,000
	5199	わたしのこだわり フライパン 20cm 窒化処理	¥ 7,500
	5205	わたしのこだわり フライパン 24cm シリコンコーティング	¥ 6,500
	5212	わたしのこだわり フライパン 24cm 窒化処理	¥ 8,000
	5243	わたしのこだわり フライパン 26cm シリコンコーティング	¥ 7,000
	5250	わたしのこだわり フライパン 26cm 窒化処理	¥ 8,500
	5229	わたしのこだわり フライパン 24cm深型 シリコンコーティング	¥ 7,000
	5236	わたしのこだわり フライパン 24cm深型 窒化処理	¥ 8,500
	5274	わたしのこだわり フライパン 26cm深型 シリコンコーティング	¥ 7,500
	5281	わたしのこだわり フライパン 26cm深型 窒化処理	¥ 9,000
	5113	わたしのこだわり 玉子焼き シリコンコーティング	¥ 7,000
	5120	わたしのこだわり 玉子焼き 窒化処理	¥ 8,500
P23	5298	わたしのこだわり グリルプレート シリコンコーティング	¥10,000
	5304	わたしのこだわり グリルプレート 窒化処理	¥12,000
	5311	わたしのこだわり 鉄板 シリコンコーティング	¥13,000
	5328	わたしのこだわり 鉄板 窒化処理	¥15,000
P24	5151	わたしのこだわり 一人用小鍋 16cm シリコンコーティング	¥ 6,000
	5168	わたしのこだわり 片手鍋 16cm シリコンコーティング	¥ 7,000
	5175	わたしのこだわり 片手鍋 16cm 窒化処理	¥ 8,500
	5137	わたしのこだわり 天ぷら鍋 20cm シリコンコーティング	¥ 9,000
	5335	わたしのこだわり 天ぷら鍋 20cm 窒化処理	¥11,000
	5144	わたしのこだわり 天ぷら鍋 24cm シリコンコーティング	¥ 9,500
	5342	わたしのこだわり 天ぷら鍋 24cm 窒化処理	¥12,000
P25	5410	わたしのこだわり 包丁 万能	¥20,000
	5427	わたしのこだわり 包丁 ペティ	¥15,000
	5267	わたしのこだわり 木べら 300mm	¥ 2,000
	5359	わたしのこだわり SMARTTONG 翠 ステンレス	¥ 2,800
	5366	わたしのこだわり SMARTTONG 翠 ブラック	¥ 3,800
	5397	わたしのこだわり 木べらトングセットBOX入 木べらトングステン	¥ 4,500
	5403	わたしのこだわり 木べらトングセットBOX入 木べらトングブラック	¥ 5,500

商品JANコードは 456220869+No. です。 ※参考上代(税抜)は2024年1月現在のものです。

頁	商品 No.	商品名	参考 上代 (税抜)
P27	1863	華 ぐいのみ 90ml楕目 艶消し	¥ 3,000
	2433	華 ぐいのみ 90ml楕目 銅ミラー	¥ 3,000
	3966	華 ぐいのみ 90ml楕目 金メッキ	¥ 7,150
	2754	華 ぐいのみ 60ml楕目 艶消し	¥ 2,600
	2761	華 ぐいのみ 60ml楕目 銅ミラー	¥ 2,600
	3959	華 ぐいのみ 60ml楕目 金メッキ	¥ 6,050
	1870	華 ぐいのみ 90ml花 艶消し	¥ 3,000
	2440	華 ぐいのみ 90ml花 銅ミラー	¥ 3,000
	1887	華 ぐいのみ 90ml 艶消し	¥ 3,000
	2457	華 ぐいのみ 90ml 銅ミラー	¥ 3,000

P28	4833	華 ロックグラス楕目300ml 艶消し	¥ 5,500
	4840	華 ロックグラス楕目300ml 銅ミラー	¥ 5,500
	4857	華 ロックグラス楕目300ml ブロンズ	¥ 6,000
	4802	華 ロックグラス楕目180ml 艶消し	¥ 4,500
	4819	華 ロックグラス楕目180ml 銅ミラー	¥ 4,500
	4826	華 ロックグラス楕目180ml ブロンズ	¥ 5,000
	4697	華 タンブラーストレート楕目140ml 艶消し	¥ 3,500
	4703	華 タンブラーストレート楕目140ml 銅ミラー	¥ 3,500
	4710	華 タンブラーストレート楕目140ml ブロンズ	¥ 4,000
	4666	華 ぐいのみストレート楕目90ml 艶消し	¥ 3,200
	4673	華 ぐいのみストレート楕目90ml 銅ミラー	¥ 3,200
	4680	華 ぐいのみストレート楕目90ml ブロンズ	¥ 3,500
	1917	華 タンブラー200ml 艶消し	¥ 5,000
	2471	華 タンブラー200ml 銅ミラー	¥ 5,000
	3973	華 タンブラー200ml 金メッキ	¥10,200
	1931	華 タンブラー300ml 艶消し	¥ 5,500
	2488	華 タンブラー300ml 銅ミラー	¥ 5,500
	3980	華 タンブラー300ml 金メッキ	¥13,200
	2778	華 タンブラー400ml 艶消し	¥ 6,000
	2785	華 タンブラー400ml 銅ミラー	¥ 6,000
	2792	華 ぐいのみ 90ml楕目 艶消し 桐箱2ヶセット	¥ 6,500
	2815	華 ぐいのみ 90ml楕目 銅ミラー 桐箱2ヶセット	¥ 6,500
	3744	華 ぐいのみ 90ml楕目 金メッキ 桐箱2ヶセット	¥16,500
	2808	華 ぐいのみ 90ml花 艶消し 桐箱2ヶセット	¥ 6,400
	2822	華 ぐいのみ 90ml花 銅ミラー 桐箱2ヶセット	¥ 7,000
	2839	華 タンブラー200ml 艶消し 桐箱2ヶセット	¥10,000
	2853	華 タンブラー200ml 銅ミラー 桐箱2ヶセット	¥10,000
	3751	華 タンブラー200ml 金メッキ 桐箱2ヶセット	¥22,000
	2846	華 タンブラー300ml 艶消し 桐箱2ヶセット	¥11,000
	2860	華 タンブラー300ml 銅ミラー 桐箱2ヶセット	¥11,000

P29	4949	ふわっと銅のたまごやき 9cm	¥ 6,000
	4956	ふわっと銅のたまごやき 12cm	¥ 7,000
	3782	からっと銅のあげなべ 18cm	¥12,000
	4000	からっと銅のあげなべ 20cm	¥12,500
	4963	ふんわり銅のばんけーきpan 16cm	¥ 9,400
	4970	ふんわり銅のばんけーきpan 20cm	¥11,500

頁	商品 No.	商品名	参考 上代 (税抜)
P30	4406	あったか銅の雪平鍋 18cm	¥12,000
	4529	ことごと銅の煮込み鍋 20cm	¥14,500
	4987	ほっこり銅のみるくpan 14cm	¥ 9,200
	4086	銅のコーヒードリッパー 楕目(小)	¥ 8,000
	4222	銅のコーヒードリッパー 楕目(大)	¥ 8,500
	4246	銅のコーヒードリッパー リブ(小)	¥ 8,000
	4239	銅のコーヒードリッパー リブ(大)	¥ 8,500

P31	0705	銅玉子焼関東型 15cm	¥ 7,000
	0712	銅玉子焼関東型 18cm	¥ 8,000
	0729	銅玉子焼関東型 21cm	¥12,000
	0736	銅玉子焼関東型 24cm	¥14,000
	0767	銅玉子焼関西型 10.5cm	¥ 7,000
	0774	銅玉子焼関西型 12cm	¥ 7,200
	0781	銅玉子焼関西型 13.5cm	¥ 8,200
	0798	銅玉子焼関西型 15cm	¥ 8,500
	0804	銅玉子焼関西型 16.5cm	¥ 9,500
	0811	銅玉子焼関西型 18cm	¥10,000
	0828	銅玉子焼関西型 19.5cm	¥11,000
	0835	銅玉子焼関西型 21cm	¥12,000
	0996	銅揚鍋 27cm	¥30,500
	1009	銅揚鍋 30cm	¥35,000
	1016	銅揚鍋 33cm	¥50,000
	1023	銅揚鍋 36cm	¥55,000
	1030	銅揚鍋 39cm	¥65,000
	1047	銅揚鍋 42cm	¥70,000
	4918	銅のしゃぶ鍋 30cm	オープン価格
	4062	銅の米計量カップ	¥ 2,800
	2495	枝豆・野菜の色出し名人 色鮮やか	¥ 400
	4017	和柄 箸まくら ニッケルシルバー	¥ 720
	4024	和柄 箸まくら ブロンズ	¥ 720
	4031	和柄 箸まくら ゴールド	¥ 720
	4048	和柄 箸まくら 5P ニッケルシルバー	¥ 3,600
	4055	和柄 箸まくら 5P ゴールド	¥ 3,600

P32	4994	靴ベラ ステンレス ミラー仕様	¥ 3,500
	5007	靴ベラ ステンレス ダメージ仕様	¥ 3,500
	5014	靴ベラ 真鍮 ミラー仕様	¥ 4,000
	5021	靴ベラ 真鍮 ダメージ仕様	¥ 4,000
	5038	靴ベラ 純銅 ミラー仕様	¥ 5,000
	5045	靴ベラ 純銅 ダメージ仕様	¥ 5,000
	5052	靴ベラ(革付) ステンレス ミラー仕様	¥ 6,000
	5069	靴ベラ(革付) ステンレス ダメージ仕様	¥ 6,000
	5076	靴ベラ(革付) 真鍮 ミラー仕様	¥ 6,500
	5083	靴ベラ(革付) 真鍮 ダメージ仕様	¥ 6,500
	5090	靴ベラ(革付) 純銅 ミラー仕様	¥ 7,000
	5106	靴ベラ(革付) 純銅 ダメージ仕様	¥ 7,000

チャーミングなわんこの手で
きちんと掴めて
とってもワンダフル!
卓上が楽しくなるトンゲ



- 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。

202401



株式会社 田辺金具 第5事業部

〒959-1286
新潟県燕市小関1048-1
TEL : 0256(63)4012 FAX : 0256(47)1576
E-mail : info@tanabe-kanagu.com
URL : <https://www.tanabe-kanagu.co.jp/>

● HP

● X

● Instagram

