TANABE
KANAGU

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）

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）

■ 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）

■ 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）

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 12
おはしとんぐ 12

■ わんONEトング シリーズ …P13
卓上トング わんONE

■ にゃんこトング シリーズ …P14
卓上トング きゃっちだにゃん
ちびにゃんこトング
でかにゃんこトング

オープナー付にゃんこスプーン 14

ステンレストング

焼肉トング（先細） 15
焼肉トング 16
SMARTTONGS MINI 17
SMARTTONGS 17

■ T＝ONE シリーズ …P18
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

■ N 型 シリーズ …P19
Nパントング
Nサラダサービストング
N棒型アイストング

サラダサービストング 19
ホテル型サービストング 19
万能トング 19
棒型アイストング 20
アイストング 20
波型パントング 20
ケーキトング（大） 20
レモン薬味トング 20
ホテル型レモントング 20
シュガートング 20
料理用トング 20

その他ツール

抗菌耐熱 キッチンツール シリーズ …P21

抗菌耐熱お玉
抗菌耐熱お玉(小)
抗菌耐熱ターナー
抗菌耐熱バタービーター
抗菌耐熱起し金

ミニキッチンツール シリーズ …P21

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ビーター
抗菌耐熱ミニ起し金

便利ツール シリーズ …P22

TKパックカッター
レトルトトング
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 …P23-P27

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・トングセットBOX入

銅製品

業務用 シリーズ …P28

銅玉子焼関東型
銅玉子焼関西型
銅揚鍋
銅のしゃぶ鍋 30cm

銅の米計量カップ 28
色鮮やか 28
和柄 箸まくら 28
和柄 箸まくら 5Pセット 28

ぐいのみ HANA シリーズ …P29-P30

華 ぐいのみ
華 ロックグラス槌目
華 タンブラーストレート槌目
華 ぐいのみストレート槌目
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

銅の料理人 シリーズ …P31-P32

ふわっと銅のたまごやき
からっと銅のあげなべ
ふんわり銅のぱんけーきpan
あったか銅の雪平鍋 18cm
ことこと銅の煮込み鍋 20cm
ほっこり銅のみるくpan 14cm

銅のコーヒードリッパー シリーズ …P32

銅のコーヒードリッパー

靴ベラ

靴ベラ 34
靴ベラ(革付) 34

会社概要 …P3
トングについて …P4
わたしのこだわり 鉄鍋製品について …P23
価格表 …P35-P38

TANABE
KANAGU

**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、金仏壇用手打ち錺(かざり)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エ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います。

会社概要

商　　号	株式会社　田辺金具
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	66名(令和7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	手打ち錺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 特許取得　特許番号(7560903)

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
フレキションプレス(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
ブレーキベンダー 40t	1台

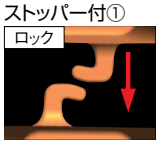
金型工場 設備	
マシニングセンター	5台
NCフライス	1台
汎用フライス	2台
ラジアルボール盤	2台
卓上ボール盤	3台
汎用旋盤	3台
NC旋盤	1台
放電加工機	2台
ワイヤー加工機	3台
平面研磨機	2台
コンターマシン	1台
射出成形機	2台
CAD／CAMシステム	5台
造形機	1台

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

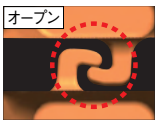
トングの特徴・各部位

ストッパー付

ストッパー付①



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

ストッパー付②

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掴み心地を実現。
長時間の使用でも手が疲れません。

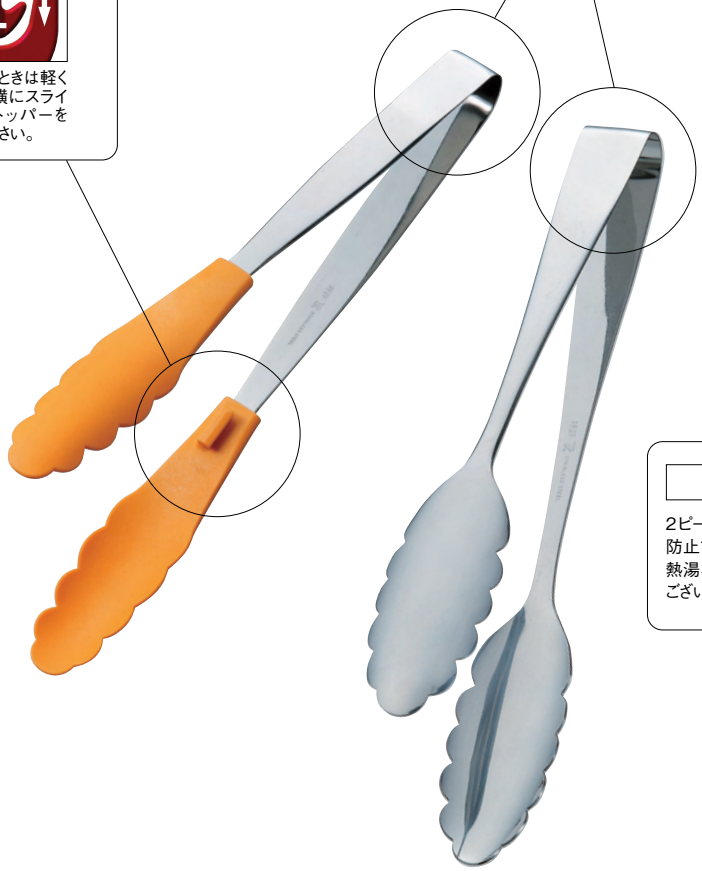
こんな経験はありませんか?

変形①

変形②

しかし、当社トングは…

バネが利いているので
掴みやすく、離しやすい。
そして変形しにくい!



耐熱温度 180～240℃

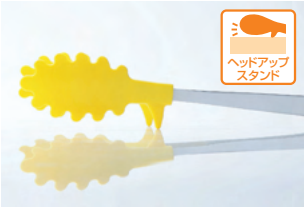
66ナイロン+ガラス繊維(抗菌剤入)
※パット印刷・形状により温度差が生じます。

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つきにくく、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。

オール熱源対応
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。

サラダ　パスタ　パン　揚げ物　薬味　ケーキ　卓上　炒め　盛り付け

抗菌耐熱カラートング シリーズ

食洗機OK　抗菌　240℃ 耐熱温度　特許

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）

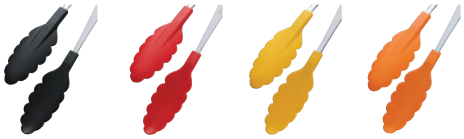
サラダ　パスタ　パン　揚げ物

No.	カラー
0019	ブラック
0026	レッド
0033	イエロー
0040	ブルー
0057	グリーン

No.	カラー
0118	オレンジ
5526	アースグレー
5533	ナイトグレー
5540	ダークネイビー
5557	スモーキーグリーン

サイズ／幅40×全長250㎜（板厚 t＝2.2㎜）
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）

●商品JANコードは 456220869 ＋ No.です。 ●商品の仕様は予告なく変更する場合があります。 ●参考上代（税抜）はP.35～P.38ページをご覧ください。



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）

サラダ　パスタ　パン　揚げ物

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300㎜（板厚 t＝2.2㎜）
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

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）

サラダ　パスタ　パン　卓上

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

サイズ／幅35×全長200㎜（板厚 t＝2.2㎜）
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

カラートング（ミニ）

サラダ　パスタ　パン　卓上

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

サイズ／幅30×全長180㎜（板厚 t＝1.5㎜）
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グ！

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プ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

お寿司トング

食洗機OK　抗菌　180℃耐熱温度　特許　卓上

No.	カラー
4871	黒
4864	白

サイズ／幅30×全長180㎜（板厚 t＝1.5㎜）
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）

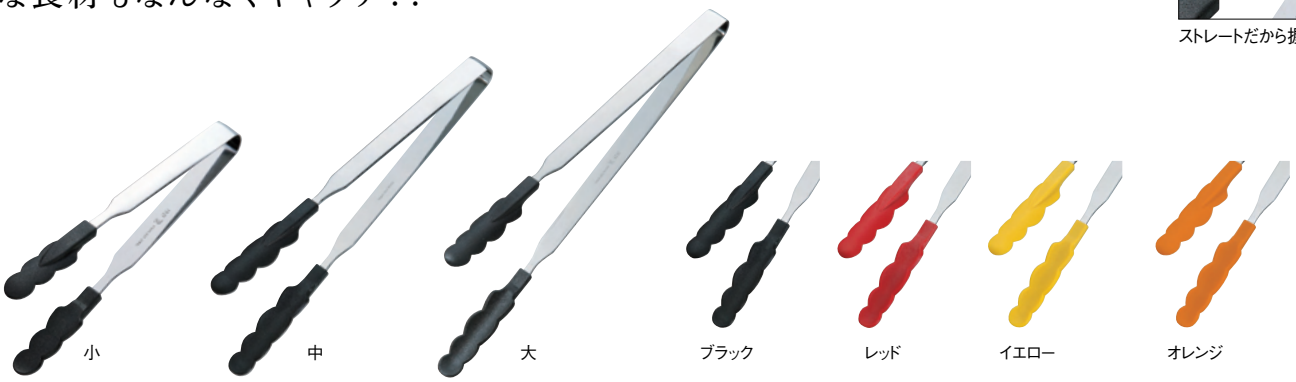
●商品JANコードは 456220869＋No.です。　●商品の仕様は予告なく変更する場合があります。　●参考上代（税抜）はP.35〜P.38ページをご覧ください。

抗菌耐熱カラートングスリムシリーズ

食洗機OK　抗菌　240℃ 耐熱温度　特許

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



N カラートング スリム（中）

パン　揚げ物

No.	カラー
0125	ブラック
0132	レッド
0149	イエロー
0170	オレンジ

サイズ／ 幅20×全長250㎜（板厚 t＝2.2㎜）
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）

N カラートング スリム（大）

揚げ物

No.	カラー
1443	ブラック
1528	レッド
1535	イエロー
1450	オレンジ

サイズ／ 幅20×全長300㎜（板厚 t＝2.2㎜）
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）

N カラートング スリム（小）

卓上

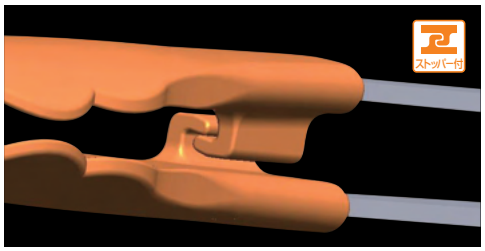
No.	カラー
1283	ブラック
1276	レッド
1290	イエロー
1306	オレンジ

サイズ／ 幅20×全長175㎜（板厚 t＝2.0㎜）
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）

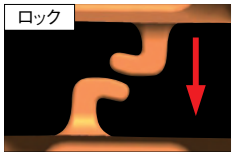
●商品JANコードは 456220869 ＋ No.です。　●商品の仕様は予告なく変更する場合があります。　●参考上代（税抜）はP.35～P.38ページをご覧ください。

ストッパーにより、収納時のスペースがすっきりします。

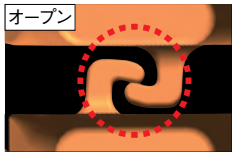
省スペースなので引き出し収納でも邪魔になりません。



ストッパー付



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。

ストッパー付マルチトングシリーズ

食洗機OK　抗菌　240℃ 耐熱温度　ストッパー付　特許

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！

235

270

300

ブラック

オレンジ

ストッパー付マルチトング 235

パスタ　卓上

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

ストッパー付マルチトング 270

パスタ　揚げ物

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

ストッパー付マルチトング 300

パスタ　揚げ物

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

●商品JANコードは 456220869＋No.です。　●商品の仕様は予告なく変更する場合があります。　●参考上代（税抜）はP.35～P.38ページをご覧ください。

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

抗菌　240℃ 耐熱温度　ストッパー付　ヘッドアップスタンド　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
4093	ブラック
4109	レッド
4116	オレンジ

サイズ／幅100×全長240㎜（板厚 t＝2.2㎜）
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／80本入（内箱：10本入）

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
2020	ブラック
2037	レッド
2044	オレンジ

サイズ／幅100×全長265㎜（板厚 t＝2.2㎜）
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／80本入（内箱：10本入）

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
1580	ブラック
1658	レッド
1641	オレンジ

サイズ／幅108×全長305㎜（板厚 t＝2.2㎜）
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／80本入（内箱：10本入）

ブラック　レッド　オレンジ

●商品JANコードは 456220869 ＋ No.です。　●商品の仕様は予告なく変更する場合があります。　●参考上代（税抜）はP.35～P.38ページをご覧ください。

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。

廃番予定

ふわっとトング

ブラック　オレンジ

No.	カラー
4178	ブラック
4185	オレンジ

サイズ／幅40×全長240㎜（板厚 t＝2.0㎜）
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）

食洗機OK　抗菌　240℃耐熱温度　特許　サラダ　パン　揚げ物

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！！

食洗機OK　抗菌　240℃耐熱温度　特許

中　大　ブラック　レッド　オレンジ

カラートング グリル（中）

No.	カラー
1993	ブラック
2006	レッド
2013	オレンジ

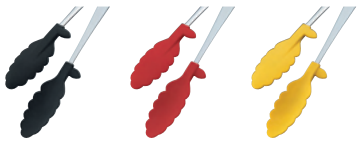
サイズ／幅73×全長250㎜（板厚 t＝2.5㎜）
材 質／本　体：ステンレススチール
樹脂部：66ナイロン+ガラス繊維（抗菌剤入）
入 数／120本入（内箱：12本入）

カラートング グリル（大）

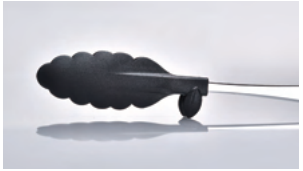
No.	カラー
0187	ブラック
0194	レッド
0200	オレンジ

サイズ／幅73×全長320㎜（板厚 t＝2.5㎜）
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）

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た。



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。

廃番予定

カラートング 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250㎜（板厚 t＝2.2㎜）
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）

食洗機OK　抗菌　240℃耐熱温度　ヘッドアップスタンド　特許　サラダ　パスタ　パン　揚げ物

●商品JANコードは 456220869＋No.です。　●商品の仕様は予告なく変更する場合があります。　●参考上代（税抜）はP.35～P.38ページをご覧ください。

パスタはもちろん、そうめん・うどん・おそばにも。

トング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。

ブラック　レッド　イエロー

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250㎜（板厚 t＝2.0㎜）
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）

食洗機OK　抗菌　240℃ 耐熱温度　ヘッドアップスタンド　特許　パスタ

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

ブラック　レッド

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。

廃番予定

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265㎜（板厚 t＝2.2㎜）
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）

食洗機OK　抗菌　240℃ 耐熱温度　特許　炒め　盛り付け

カーブ&ナミナミが鍋肌に沿ってやさしく掴める！

小技のきいたユニークトング。

ストッパー付

ブラック　レッド　オレンジ

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。

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。

廃番予定

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250㎜（板厚 t＝2.0㎜）
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）

食洗機OK　抗菌　240℃ 耐熱温度　ストッパー付　特許　パスタ

●商品JANコードは 456220869 ＋ No.です。　●商品の仕様は予告なく変更する場合があります。　●参考上代（税抜）はP.35～P.38ページをご覧ください。

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。

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。

オレンジ　ラズベリー　パープル　アクアブルー　ライムグリーン

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

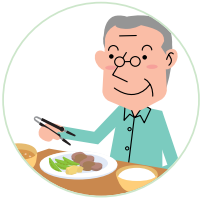
No.	カラー
1627	アクアブルー
1634	ライムグリーン

サイズ／ 幅13×全長205㎜
材　質／ ABS樹脂
入　数／ 120本入（内箱：12本入）

80℃ 耐熱温度　ストッパー付　ヘッドアップスタンド　卓上

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。

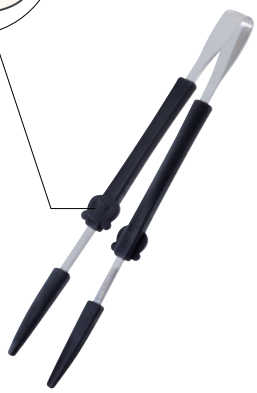
お弁当の盛付けに



介護・自助用のお箸として

お子さまの練習用として

パンダの位置に指を
添えると安定して持ち
やすい！



あか

くろ

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
パ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。

◎特許のバネ
特殊加工により半永久的な弾力性を持つバネで、
長時間の使用も楽に！

おはしとんぐ

No.	カラー
3799	あか
3805	くろ

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

抗菌　120℃ 耐熱温度　特許

●商品JANコードは 456220869 ＋ No.です。　●商品の仕様は予告なく変更する場合があります。　●参考上代（税抜）はP.35～P.38ページをご覧ください。

わんONEトング シリーズ

抗菌　特許

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グ

ダル柄

ポメ柄

トイプー柄

5571 白ポメ　5588 白ダル　5595 白トイプー

5601 グレーポメ　5618 グレーダル　5625 グレートイプー

5632 ベージュポメ　5649 ベージュダル　5656 ベージュトイプー

卓上トング わんONE

No.	カラー
5571	白ポメ
5588	白ダル
5595	白トイプー

No.	カラー
5601	グレーポメ
5618	グレーダル
5625	グレートイプー

No.	カラー
5632	ベージュポメ
5649	ベージュダル
5656	ベージュトイプー

サイズ／幅35×全長180㎜（板厚 t＝2.0㎜）
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℃ 耐熱温度　サラダ　卓上

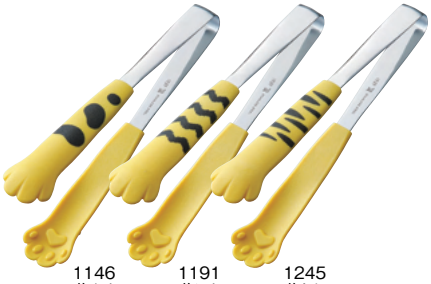
●商品JANコードは 456220869 ＋ No.です。　●商品の仕様は予告なく変更する場合があります。　●参考上代（税抜）はP.35～P.38ページをご覧ください。

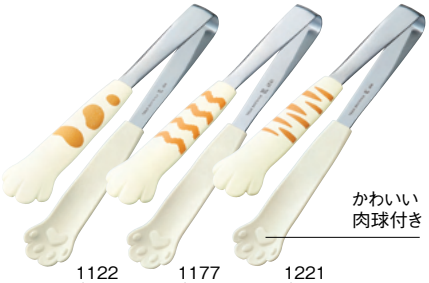
にゃんこトング シリーズ

抗菌　特許

かわいい猫の手が
しっかり料理をきゃっち！
コンパクトで可愛い卓上トング

たま柄　しま柄　とら柄


1146 黄たま　1191 黄しま　1245 黄とら


かわいい肉球付き
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 きゃっちだにゃん

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180㎜（板厚 t＝2.0㎜）
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℃ 耐熱温度　サラダ　卓上

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
2563	黄たま
2549	白たま
2556	桃たま
5519	黒たま

サイズ／幅20×全長120㎜（板厚 t＝1.0㎜）
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）

180℃ 耐熱温度　薬味

でかにゃんこトング

No.	カラー
2525	黄たま
2501	白たま
2518	桃たま
2532	黒たま

サイズ／幅50×全長240㎜（板厚 t＝2.2㎜）
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）

220℃ 耐熱温度　サラダ　パスタ　卓上

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すくえます。

缶を開けて、そのまますくえる！
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
3836	黄たま
3812	白たま
3829	桃たま

サイズ／幅25×全長185㎜
材 質／66ナイロン（抗菌剤入）
入 数／120本入（内箱：12本入）

抗菌　100℃ 耐熱温度

●商品JANコードは 456220869＋No.です。　●商品の仕様は予告なく変更する場合があります。　●参考上代（税抜）はP.35～P.38ページをご覧ください。

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。

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。
○テーブルに置いても先端が触れず、衛生的です。

ヘッドアップスタンド

焼肉トング（先細）

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

材質／ステンレススチール
入数／120本入（内箱：12本入）

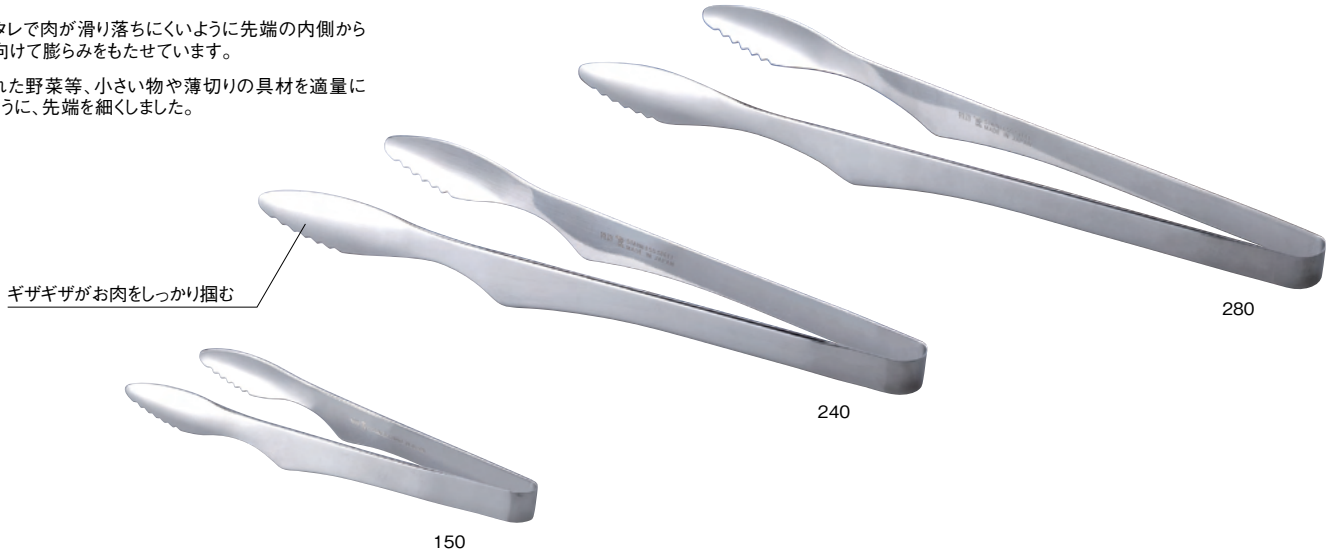
ヘッドアップスタンド　特許

●商品JANコードは 456220869 ＋ No.です。 ●商品の仕様は予告なく変更する場合があります。 ●参考上代（税抜）はP.35～P.38ページをご覧ください。

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)

無くなり次第こちらに変更になります。

No.	板厚(mm)
5861	2.0
継　続	
継　続	

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。

SMARTTONGS MINI（スマートトングミニ）

規格	No.				サイズ(幅×全長)	板厚(㎜)
	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	50×155㎜	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

特許　サラダ　パスタ　パン　ケーキ　卓上

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。

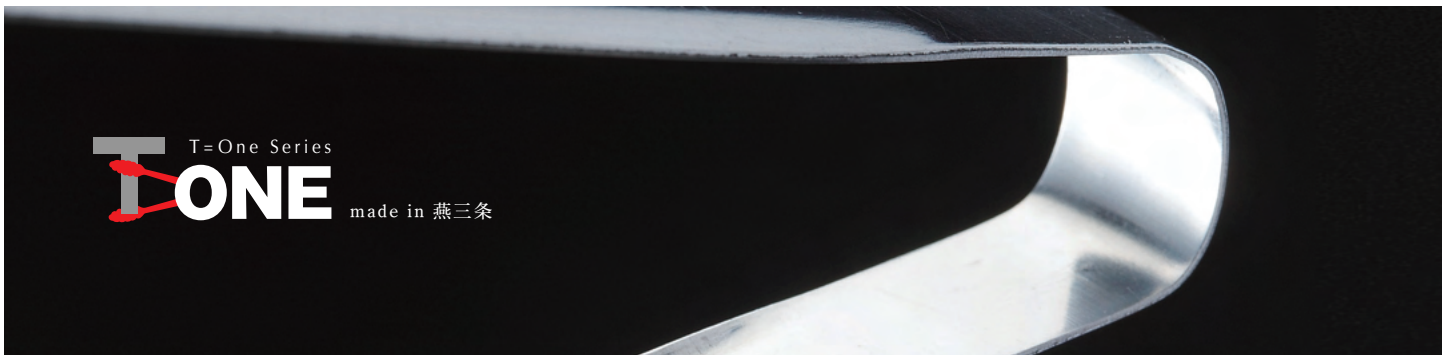
SMARTTONGS（スマートトング）

規格	No.				サイズ(幅×全長)	板厚(㎜)
	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	54×245㎜	2.0
翠(スイ)	3607	2594	3652	3539		
菜(サイ)	3614	2600	3669	3546	31×250㎜	

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

特許　サラダ　パスタ　パン　ケーキ　卓上

●商品JANコードは 456220869 ＋ No.です。　●商品の仕様は予告なく変更する場合があります。　●参考上代(税抜)はP.35～P.38ページをご覧ください。



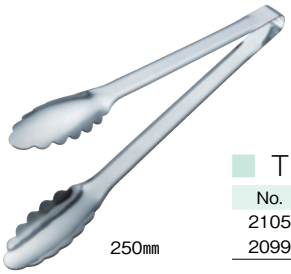
しなやかに　そして軽く。
子供・女性・誰にでも軽く握れる。
安全重視の一体型トング・T=One

- 半永久的なバネ（特許）はそのままで、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

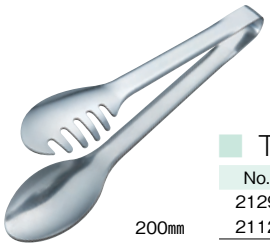
特許

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（㎜）
2105	200㎜	200㎜	1.0
2099	250㎜	250㎜	



T=One サラダトング

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

T=One スパゲティトング

No.	サイズ（全長）	板厚（㎜）
5434	240㎜	1.0

T=One パスタトング（麺）

No.	サイズ（全長）	板厚（㎜）
2068	250㎜	1.0

T=One 棒型アイストング

No.	サイズ（全長）	板厚（㎜）
4741	155㎜	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

T=One クロー薬味トング

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

きざみのり・かつおぶしなどの柔らかいものに

T=One フラット薬味トング

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

万能ネギ・紅生姜などの細かなものに

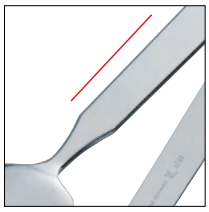
T=One パーム薬味トング

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

●商品JANコードは 456220869 ＋ No.です。　●商品の仕様は予告なく変更する場合があります。　●参考上代（税抜）はP.35～P.38ページをご覧ください。

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／ステンレススチール
入数／（小）240本入（内箱：12本入）
（大）120本入（内箱：12本入）

無くなり次第こちらに変更になります。

No.	板厚（mm）
継　続	
5762	2.0

無くなり次第廃番

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／ステンレススチール
入数／（小）240本入（内箱：12本入）
（大）120本入（内箱：12本入）

無くなり次第廃番

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）

無くなり次第こちらに変更になります。

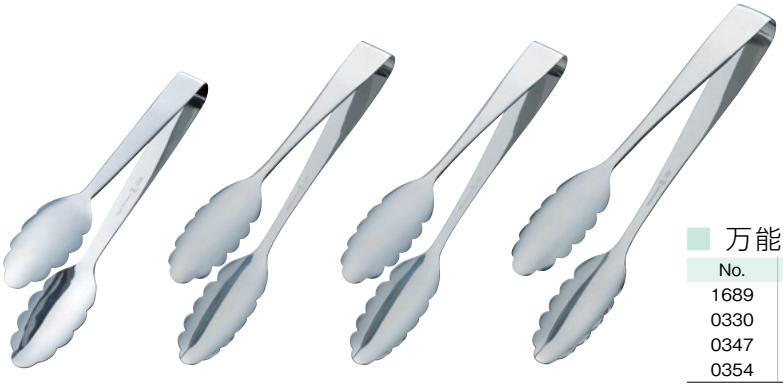
No.	板厚（mm）
5779	2.0
5786	2.0
5793	2.0

無くなり次第廃番

ホテル型サービストング

No.	規格	サイズ（幅×全長）	板厚（mm）
1696	小	48×220mm	2.7
0620	大	60×235mm	3.0

材質／ステンレススチール
入数／120本入（内箱：12本入）


小　2.0mm　中　2.2mm（無くなり次第2.0mm）　中　3.0mm（無くなり次第廃番）　大　3.0mm（無くなり次第2.0mm）

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）

無くなり次第こちらに変更になります。

No.	規格	板厚（mm）
継　続		
5809	中　2.0mm	2.0
無くなり次第廃番		
5816	大　2.0mm	2.0

●商品JANコードは 456220869 ＋ No.です。　●商品の仕様は予告なく変更する場合があります。　●参考上代（税抜）はP.35～P.38ページをご覧ください。

特許
全商品

小　145㎜　小　中　大

無くなり次第廃番

棒型アイストング

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

材質／ステンレススチール
入数／240本入(内箱:12本入)

無くなり次第こちらに変更になります。

No.	板厚(㎜)
無くなり次第廃番	
5823	2.0
継　続	
5830	2.0

柊木型 小　柊木型 大　爪型 大

NEW　無くなり次第廃番

アイストング

	No.	規格	サイズ(幅×全長)	板厚(㎜)
	0477	柊木型 小	25×165㎜	2.0
NEW	5663	柊木型 大	25×210㎜	2.0
無くなり次第廃番	0484	爪型 大	35×185㎜	2.5

材質／ステンレススチール
入数／柊木型: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(㎜)
0408	33×210㎜	2.5

材質／ステンレススチール
入数／240本入(内箱:12本入)

無くなり次第こちらに変更になります。

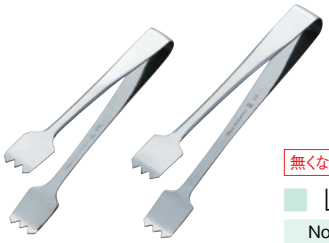
No.	板厚(㎜)
5854	2.0

無くなり次第廃番

ケーキトング(大)

No.	サイズ(幅×全長)	板厚(㎜)
0415	35×195㎜	2.5

材質／ステンレススチール
入数／240本入(内箱:12本入)



小　大

無くなり次第廃番

レモン薬味トング

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

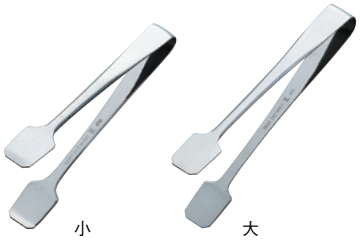
材質／ステンレススチール
入数／360本入(内箱:12本入)

無くなり次第廃番

ホテル型レモントング

No.	サイズ(幅×全長)	板厚(㎜)
0613	15×100㎜	2.2

材質／ステンレススチール
入数／720本入(内箱:24本入)



小　大

無くなり次第廃番

シュガートング

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

材質／ステンレススチール
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(㎜)
0637	40×285㎜	2.2

材質／ステンレススチール
入数／120本入(内箱:12本入)

●商品JANコードは 456220869＋No.です。　●商品の仕様は予告なく変更する場合があります。　●参考上代(税抜)はP.35～P.38ページをご覧ください。

抗菌耐熱キッチンツールシリーズ

抗菌　240℃ 耐熱温度

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

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			

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			

ブラック　レッド　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		
廃番予定 0293	イエロー		

ブラック　レッド

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		

ブラック　レッド

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		

ミニキッチンツールシリーズ

抗菌　240℃ 耐熱温度

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。

ブラック　レッド　オレンジ

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		

ブラック　レッド　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	

ブラック　レッド　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	

ブラック　レッド　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	

●商品JANコードは 456220869 ＋ No.です。　●商品の仕様は予告なく変更する場合があります。　●参考上代（税抜）はP.35～P.38ページをご覧ください。

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。

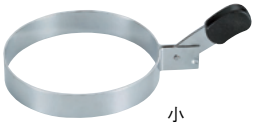
具が残りやすいレトルトパウチや袋入り食材をスッキリ取り出せます。

レトルトトング

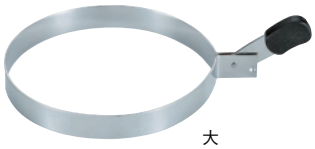
No.	サイズ(全長)	板厚(mm)
3942	230mm	1.0

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。



小



大

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

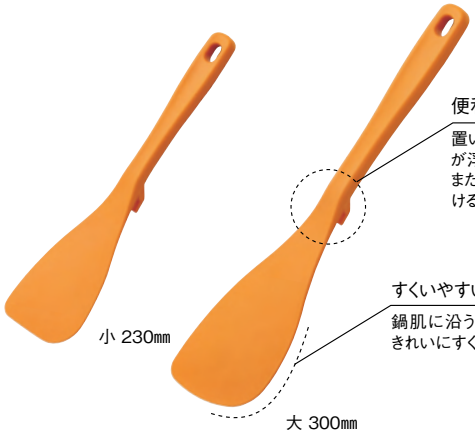
ドレッチ

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)

食洗機 OK　耐熱温度 120℃

熱に強く、洗いやすく清潔なヘラ



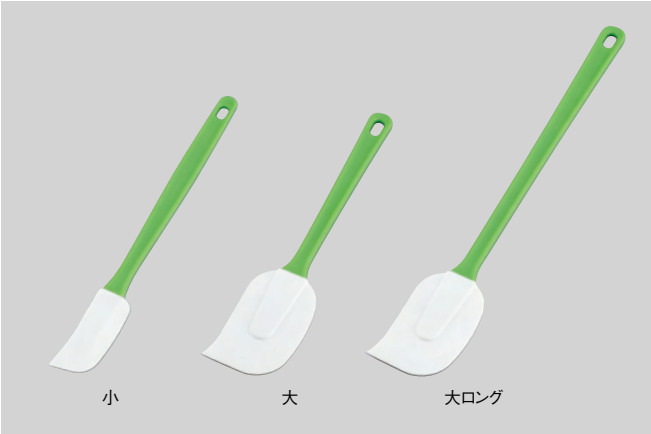
スパチュラ

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)

食洗機 OK　耐熱温度 240℃　ヘッドアップスタンド

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)

食洗機 OK　耐熱温度 100℃

鉄鍋 麺の職人 わたしのこだわり

わたしのこだわりシリーズ

ALL 熱源 ●オール熱源対応

IH 電磁調理器 / ガス / ハロゲンヒーター / シーズヒーター / ラジエントヒーター / エンクロヒーター

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。

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、オーブン、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、オーブ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まします。

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。

●商品JANコードは 456220869 ＋ No.です。 ●商品の仕様は予告なく変更する場合があります。 ●参考上代(税抜)はP.35〜P.38ページをご覧ください。

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。

N窒化処理は
色味が変わります。

■ フライパン

「窒化処理」が無くなり次第
「N窒化処理」に変更になります。

規格	No. シリコンコーティング	No. 窒化処理 → N窒化処理		外寸サイズ 約(径×高さ) ※ハンドル除く	底板厚 (mm)	重量 約 (g)
20cm	5182	5199	→ 5441	φ220×47mm	1.6	590
24cm	5205	5212	→ 5458	φ242×50mm		770
26cm	5243	5250	→ 5465	φ262×52mm		845
24cm 深型	5229	5236	→ 5472	φ242×75mm		815
26cm 深型	5274	5281	→ 5489	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。

N窒化処理は
色味が変わります。

■ 玉子焼き

「窒化処理」が無くなり次第
「N窒化処理」に変更になります。

No. シリコンコーティング	No. 窒化処理 → N窒化処理		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	5120	→ 5496	145×194×35mm	2.0	810

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

鉄鍋 職の職人 わたしのこだわり

わたしのこだわりシリーズ

ALL 熱源

●オール熱源対応

電磁調理器 ガス ハロゲンヒーター シーズヒーター ラジエントヒーター エンクロヒーター

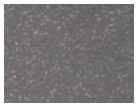
全ての熱源に対応。
サビにくく、焦げ付きにくく、様々な料理を楽しめる。

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。

グリルやオーブン料理に。
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

N窒化処理は
色味が変わります。



■ グリルプレート

「窒化処理」が無くなり次第
「N窒化処理」に変更になります。

No. シリコンコーティング	No. 窒化処理 → N窒化処理		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	5304 →	5717	160×275×40mm	2.0	870

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

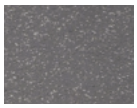
ALL 熱源

※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

N窒化処理は
色味が変わります。



■ 鉄板

「窒化処理」が無くなり次第
「N窒化処理」に変更になります。

No. シリコンコーティング	No. 窒化処理 → N窒化処理		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	5328 →	5724	190×315×45mm	3.2	1,735

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

ALL 熱源

※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。

●商品JANコードは 456220869 ＋ No.です。　●商品の仕様は予告なく変更する場合があります。　●参考上代(税抜)はP.35～P.38ページをご覧ください。

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 16㎝

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(㎜)	重量 約(g)
5151	シリコンコーティング	φ170×60㎜	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！

5168

5175

N 窒化処理は
色味が変わります。

■ 片手鍋 16㎝

「窒化処理」が無くなり次第
「N窒化処理」に変更になります。

No. シリコンコーティング	No. 窒化処理 → N窒化処理		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(㎜)	重量 約(g)
5168	5175	→ 5755	φ166×100㎜	0.7	1.75	2.0	870

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 3.2㎜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

N 窒化処理は
色味が変わります。

■ 天ぷら鍋

「窒化処理」が無くなり次第
「N窒化処理」に変更になります。

規格	No. シリコンコーティング	No. 窒化処理 → N窒化処理		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(㎜)	重量 約(g)
20㎝	5137	5335	→ 5731	φ204×70㎜	0.65	1.75	3.2	1,428
24㎝	5144	5342	→ 5748	φ244×80㎜	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

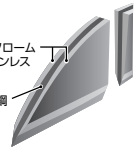
わたしのこだわり

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モリブデン・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り上げた製品です。
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。



箔押し化粧箱

■ 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	17.5㎝	195
5427	ペティ	12㎝	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と、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 300㎜

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)㎜	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。

sui

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（スマートトング） 翠

No.	規格	サイズ(幅×全長)	重量(g)
5359	ステンレス	54×245㎜	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 300㎜と SMARTTONG 翠のセット

化粧箱

■ 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:66×300㎜ トング:54×245㎜	363
5403	木べら・トングブラック		

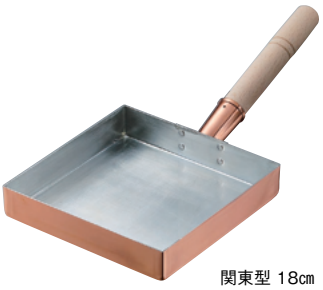
材質／木べら:天然木(メープル)
トング:ステンレススチール(サテン仕上)
※ブラックはフッ素コーティング
入数／(BOX)20個入
※木べらは天然素材ですので色や木目に多少のばらつきがあります。
※木べらは手作りですのでサイズや形状に多少のばらつきがあります。

特許

●商品JANコードは 456220869 ＋ No.です。 ●商品の仕様は予告なく変更する場合があります。 ●参考上代(税抜)はP.35～P.38ページをご覧ください。

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



関東型 18㎝

関西型 21㎝

銅玉子焼関東型

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

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

ガス火専用

廃番予定

銅玉子焼関西型

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

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

ガス火専用

サイズ展開も豊富なプロ仕様。

27㎝

廃番予定

銅揚鍋

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

材質／銅

ガス火専用

昔ながらのしゃぶしゃぶ鍋。30㎝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づらい。しかも銅製は熱伝導が良く、効果は抜群！

銅のしゃぶ鍋 30㎝

No.	外寸サイズ･煙突部まで(径×高さ)[渕まで]	内寸サイズ･煙突部まで(径×高さ)[渕まで]	満水容量(ℓ)	板厚(㎜)	重量 約(g)
4918	φ305×116㎜[82㎜]	φ290×114㎜[80㎜]	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

ガス火専用

すりきり１合 !!

銅の米計量カップ

No.	サイズ(直径×高さ)	板厚(㎜)	重量 約(g)
4062	φ67×60㎜	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	37×70㎜	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	22×61×15㎜	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	135×75×20㎜
4055	ゴールド	

材質／純銅

made in 燕三条 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

華 ぐいのみ90㎖槌目

No.	規格	サイズ（直径×高さ）	容量（㎖）
1863	艶消し	φ60×45㎜	90
2433	銅ミラー		
3966	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 ぐいのみ60㎖槌目

No.	規格	サイズ（直径×高さ）	容量（㎖）
2754	艶消し	φ55×40㎜	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

華 ぐいのみ90㎖花

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

入数／80個入（内箱：10個入）

艶消し　銅ミラー

華 ぐいのみ90㎖

No.	規格	サイズ（直径×高さ）	容量（㎖）
1887	艶消し	φ60×45㎜	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

90㎖ 槌目 艶消し

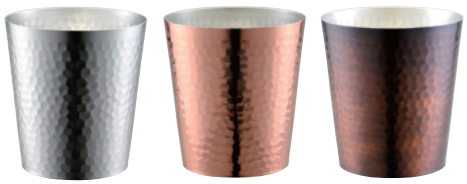
90㎖ 槌目 銅ミラー

200㎖ 艶消し

200㎖ 銅ミラー

200㎖ 金メッキ

●商品JANコードは 456220869 ＋ No.です。 ●商品の仕様は予告なく変更する場合があります。 ●参考上代（税抜）はP.35～P.38ページをご覧ください。



艶消し　銅ミラー　ブロンズ

華 ロックグラス槌目300㎖

No.	規格	サイズ(最大径×高さ)	容量(㎖)
4833	艶消し	φ80×85㎜	300
4840	銅ミラー		
4857	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 ロックグラス槌目180㎖

No.	規格	サイズ(最大径×高さ)	容量(㎖)
4802	艶消し	φ65×80㎜	180
4819	銅ミラー		
4826	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 タンブラーストレート槌目140㎖

No.	規格	サイズ(最大径×高さ)	容量(㎖)
4697	艶消し	φ55×93㎜	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槌目90㎖

No.	規格	サイズ(最大径×高さ)	容量(㎖)
4666	艶消し	φ48×70㎜	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200㎖

No.	規格	サイズ(最大径×高さ)	容量(㎖)
1917	艶消し	φ60×105㎜	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300㎖

No.	規格	サイズ(最大径×高さ)	容量(㎖)
1931	艶消し	φ70×120㎜	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400㎖

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

入数／80個入(内箱:10個入)

90㎖ 槌目 金メッキ

90㎖ 花 艶消し

90㎖ 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(㎖)
2792	槌目 艶消し	190×90×72㎜	90
2815	槌目 銅ミラー		
3744	槌目 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

300㎖ 艶消し

300㎖ 銅ミラー

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(㎖)
2839	艶消し	190×150×72㎜	200
2853	銅ミラー		
3751	金メッキ		
2846	艶消し	210×172×82㎜	300
2860	銅ミラー		

入数／12セット入　※別組合せは別途お見積り

●商品JANコードは 456220869 ＋ No.です。　●商品の仕様は予告なく変更する場合があります。　●参考上代(税抜)はP.35～P.38ページをご覧ください。

銅の料理人
AUTHENTIC CUISINE AT HOME

銅の料理人シリーズ

ガス火専用 銅鍋シリーズはガス火専用となっております。

made in 燕三条 日本製

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		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

ガス火専用

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 約(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		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

ガス火専用

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。

ふんわり銅のぱんけーき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

ガス火専用

●商品JANコードは 456220869 ＋ No.です。　●商品の仕様は予告なく変更する場合があります。　●参考上代(税抜)はP.35～P.38ページをご覧ください。

made in 燕三条 日本製

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せます。
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。

あったか銅の雪平鍋 18㎝

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(㎜)	重量 約(g)
4406	200×350×110㎜	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

ガス火専用

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、ポトフなどがあっ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。

ことこと銅の煮込み鍋(ガラス蓋付) 20㎝

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(㎜)	重量 約(g)
4529	306×150㎜(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

ガス火専用

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 14㎝

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(㎜)	重量 約(g)
4987	142×285×165㎜	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

ガス火専用

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

槌目 小　槌目 大

銅のコーヒードリッパー 槌目

No.	規格	サイズ(幅×全長×高さ)	板厚(㎜)	重量 約(g)
4086	小	105×123×75㎜	0.8	155
4222	大	115×130×90㎜		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(㎜)	重量 約(g)
4246	小	105×123×75㎜	0.8	155
4239	大	115×130×90㎜		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

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。

●商品JANコードは 456220869 ＋ No.です。 ●商品の仕様は予告なく変更する場合があります。 ●参考上代（税抜）はP.35～P.38ページをご覧ください。

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ございません。

※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。

ミラー仕様

ステンレス　真鍮　純銅

ダメージ仕様

箔押し化粧箱

■ 靴ベラ

規格	No. ミラー仕様	No. ダメージ仕様	サイズ(全長×幅×厚み)	重量(g)	箱入重量(g)
ステンレス	4994	5007	98×38×1.5㎜ (化粧箱サイズ:100×50×20㎜)	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

箔押し化粧箱

■ 靴ベラ（革付）

規格	No. ミラー仕様	No. ダメージ仕様	サイズ(全長×幅×厚み)	重量(g)	箱入重量(g)
ステンレス	5052	5069	98×38×1.5㎜ (化粧箱サイズ:128×128×23㎜)	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

名入れ

レーザー印刷 －Laser printing－

裏面に文字やロゴを印刷することができます。
プレゼントや記念品として個人名や企業名、ブランドロゴ等を入れることで
他にはない特別感を演出することができます。

※印刷に色付けはできません。
※価格につきましては、お問い合わせください。

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　250㎜	¥ 1,300
	0026	カラートング（中）　レッド　250㎜	¥ 1,300
	0033	カラートング（中）　イエロー　250㎜	¥ 1,300
	0040	カラートング（中）　ブルー　250㎜	¥ 1,300
	0057	カラートング（中）　グリーン　250㎜	¥ 1,300
	0118	カラートング（中）　オレンジ　250㎜	¥ 1,300
	5526	カラートング（中）　アースグレー　250㎜	¥ 1,300
	5533	カラートング（中）　ナイトグレー　250㎜	¥ 1,300
	5540	カラートング（中）　ダークネイビー　250㎜	¥ 1,300
	5557	カラートング（中）　スモーキーグリーン　250㎜	¥ 1,300
P6	1054	カラートング（大）　ブラック　300㎜	¥ 1,550
	1061	カラートング（大）　レッド　300㎜	¥ 1,550
	1078	カラートング（大）　イエロー　300㎜	¥ 1,550
	1108	カラートング（大）　オレンジ　300㎜	¥ 1,550
	1320	カラートング（小）　ブラック　200㎜	¥ 1,050
	1313	カラートング（小）　レッド　200㎜	¥ 1,050
	1337	カラートング（小）　イエロー　200㎜	¥ 1,050
	1344	カラートング（小）　オレンジ　200㎜	¥ 1,050
	4628	カラートング（ミニ）　ブラック　180㎜	¥ 900
	4611	カラートング（ミニ）　レッド　180㎜	¥ 900
	4635	カラートング（ミニ）　イエロー　180㎜	¥ 900
	5502	カラートング（ミニ）　オレンジ　180㎜	¥ 900
	4871	お寿司トング　黒　180㎜	¥ 900
	4864	お寿司トング　白　180㎜	¥ 900
P7	0125	N カラートング スリム（中）　ブラック　250㎜	¥ 1,300
	0132	N カラートング スリム（中）　レッド　250㎜	¥ 1,300
	0149	N カラートング スリム（中）　イエロー　250㎜	¥ 1,300
	0170	N カラートング スリム（中）　オレンジ　250㎜	¥ 1,300
	1443	N カラートング スリム（大）　ブラック　300㎜	¥ 1,500
	1528	N カラートング スリム（大）　レッド　300㎜	¥ 1,500
	1535	N カラートング スリム（大）　イエロー　300㎜	¥ 1,500
	1450	N カラートング スリム（大）　オレンジ　300㎜	¥ 1,500
	1283	N カラートング スリム（小）　ブラック　175㎜	¥ 1,100
	1276	N カラートング スリム（小）　レッド　175㎜	¥ 1,100
	1290	N カラートング スリム（小）　イエロー　175㎜	¥ 1,100
	1306	N カラートング スリム（小）　オレンジ　175㎜	¥ 1,100
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

頁	商品 No.	商品名	参考上代（税抜）
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）　廃	¥ 1,300
	4185	ふわっとトング　オレンジ（ユーティリティトング）　廃	¥ 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　廃	¥ 1,450
	2327	カラートング フロート　レッド　廃	¥ 1,450
	2341	カラートング フロート　イエロー　廃	¥ 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）　廃	¥ 1,650
	4130	炒めものトング　レッド（やきそばトング）　廃	¥ 1,650
	1979	曲がったトング　ブラック　250㎜（ハンディトング）　廃	¥ 1,500
	1962	曲がったトング　レッド　250㎜（ハンディトング）　廃	¥ 1,500
	1986	曲がったトング　オレンジ　250㎜（ハンディトング）　廃	¥ 1,500
P12	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　くろ	¥ 1,400
P13	5571	卓上トング　わんONE　白ポメ	¥ 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　白トイプー	¥ 1,200
	5601	卓上トング　わんONE　グレーポメ	¥ 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　グレートイプー	¥ 1,200
	5632	卓上トング　わんONE　ベージュポメ	¥ 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　ベージュトイプー	¥ 1,200

商品JANコードは 456220869＋No. です。
※参考上代（税抜）は2025年1月現在のものです。 廃は廃番予定の商品です。

頁	商品 No.	商品名	参考上代（税抜）
P14	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
P15	5564	焼肉トング（先細）　250㎜	¥ 1,500
P16	3713	焼肉トング　150㎜ 廃	¥ 890
	5861	焼肉トング　150㎜	¥ 1,100
	2426	焼肉トング　240㎜	¥ 1,250
	2051	焼肉トング　280㎜	¥ 1,400
P17	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

頁	商品 No.	商品名	参考上代（税抜）
P18	2105	T=One　万能トング　200㎜	¥ 700
	2099	T=One　万能トング　250㎜	¥ 800
	2129	T=One　サラダトング　200㎜	¥ 750
	2112	T=One　サラダトング　250㎜	¥ 900
	5434	T=One　スパゲティトング　240㎜	¥ 900
	2068	T=One　パスタトング（麺）250㎜	¥ 900
	4741	T=One　棒型アイストング　155㎜	¥ 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
P19	0644	Nパントング　小（万能スリム小）	¥ 950
	0651	Nパントング　大（万能スリム大） 廃	¥ 1,100
	5762	Nパントング　大（万能スリム大）	¥ 1,100
	0668	Nサラダサービストング（小） 廃	¥ 1,250
	0675	Nサラダサービストング（大） 廃	¥ 1,800
	0682	N棒型アイストング（小） 廃	¥ 1,100
	0699	N棒型アイストング（大） 廃	¥ 1,200
	4581	サラダサービストング（小） 廃	¥ 1,200
	5779	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） 廃	¥ 1,400
	5786	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） 廃	¥ 2,000
	5793	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） 廃	¥ 1,850
	0620	ホテル型サービストング（大） 廃	¥ 2,800
	1689	万能トング（小）　2.0㎜	¥ 1,000
	0330	万能トング（中）　2.2㎜ 廃	¥ 1,350
	5809	万能トング（中）　2.0㎜	¥ 1,350
	0347	万能トング（中）　3.0㎜ 廃	¥ 1,900
	0354	万能トング（大）　3.0㎜ 廃	¥ 2,000
	5816	万能トング（大）　2.0㎜	¥ 2,000

商品JANコードは 456220869＋No. です。

※参考上代（税抜）は2025年1月現在のものです。 廃は廃番予定の商品です。

頁	商品 No.	商品名	参考上代（税抜）
P20	0460	棒型アイストング（小）　145㎜ 廃	¥　950
	0453	棒型アイストング（小） 廃	¥　950
	5823	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） 廃	¥ 1,300
	5830	棒型アイストング（大）	¥ 1,300
	0477	アイストング　柊木型（小）	¥　950
	5663	アイストング　柊木型（大）	¥ 1,250
	0484	アイストング　爪型（大） 廃	¥ 1,200
	0408	波型パントング 廃	¥ 1,400
	5854	波型パントング	¥ 1,400
	0415	ケーキトング（大） 廃	¥ 1,500
	0583	レモン薬味トング（小） 廃	¥　800
	0590	レモン薬味トング（大） 廃	¥　850
	0613	ホテル型レモントング 廃	¥　800
	0538	シュガートング（小） 廃	¥　750
	0552	シュガートング（大） 廃	¥　800
	0637	料理用トング	¥ 1,200
P21	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
	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
	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	¥ 1,000
	0217	抗菌耐熱バタービーター　ブラック	¥ 1,000
	0224	抗菌耐熱バタービーター　レッド	¥ 1,000
	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
	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ビーター　ブラック	¥ 1,000
	2679	抗菌耐熱ミニバタービーター　レッド	¥ 1,000
	2686	抗菌耐熱ミニバタービーター　オレンジ	¥ 1,000
	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
P22	1115	TKパックカッター	¥ 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

頁	商品 No.	商品名	参考上代（税抜）
P22	1672	スパチュラ（小）　230㎜	¥　400
	1665	スパチュラ（大）　300㎜	¥　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
P24	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 廃	¥ 7,500
	5441	わたしのこだわり　フライパン　20cm　N窒化処理	¥ 8,000
	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 廃	¥ 8,000
	5458	わたしのこだわり　フライパン　24cm　N窒化処理	¥ 8,500
	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 廃	¥ 8,500
	5465	わたしのこだわり　フライパン　26cm　N窒化処理	¥ 9,000
	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 廃	¥ 8,500
	5472	わたしのこだわり　フライパン　24cm深型　N窒化処理	¥ 9,000
	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 廃	¥ 9,000
	5489	わたしのこだわり　フライパン　26cm深型　N窒化処理	¥ 9,500
	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 廃	¥ 8,500
	5496	わたしのこだわり　玉子焼き　N窒化処理	¥ 9,000
P25	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 廃	¥12,000
	5717	わたしのこだわり　グリルプレート　N窒化処理	¥13,000
	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 廃	¥15,000
	5724	わたしのこだわり　鉄板　N窒化処理	¥16,000
P26	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 廃	¥ 8,500
	5755	わたしのこだわり　片手鍋　16cm　N窒化処理	¥ 9,000
	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 廃	¥11,000
	5731	わたしのこだわり　天ぷら鍋　20cm　N窒化処理	¥12,000
	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 廃	¥12,000
	5748	わたしのこだわり　天ぷら鍋　24cm　N窒化処理	¥13,000
P27	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　300㎜	¥ 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・トングステンレス	¥ 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2025年1月現在のものです。 廃は廃番予定の商品です。

頁	商品 No.	商品名	参考上代（税抜）
P28	0705	銅玉子焼関東型　15㎝	￥ 9,000
	0712	銅玉子焼関東型　18㎝	￥10,000
	0729	銅玉子焼関東型　21㎝	￥15,000
	0736	銅玉子焼関東型　24㎝	￥17,500
	0767	銅玉子焼関西型　10.5㎝ 廃	￥ 9,000
	0774	銅玉子焼関西型　12㎝ 廃	￥ 9,000
	0781	銅玉子焼関西型　13.5㎝ 廃	￥10,500
	0798	銅玉子焼関西型　15㎝ 廃	￥11,000
	0804	銅玉子焼関西型　16.5㎝ 廃	￥12,000
	0811	銅玉子焼関西型　18㎝ 廃	￥12,500
	0828	銅玉子焼関西型　19.5㎝ 廃	￥14,000
	0835	銅玉子焼関西型　21㎝ 廃	￥15,000
	0996	銅揚鍋　27㎝ 廃	￥38,500
	1009	銅揚鍋　30㎝ 廃	￥44,000
	1016	銅揚鍋　33㎝ 廃	￥62,500
	1023	銅揚鍋　36㎝ 廃	￥69,000
	1030	銅揚鍋　39㎝ 廃	￥81,500
	1047	銅揚鍋　42㎝ 廃	￥87,500
	4918	銅のしゃぶ鍋　30㎝	オープン価格
	4062	銅の米計量カップ	￥ 3,500
	2495	枝豆・野菜の色出し名人　色鮮やか	￥ 500
	4017	和柄　箸まくら　ニッケルシルバー	￥ 900
	4024	和柄　箸まくら　ブロンズ	￥ 900
	4031	和柄　箸まくら　ゴールド	￥ 900
	4048	和柄　箸まくら　5P　ニッケルシルバー	￥ 4,500
	4055	和柄　箸まくら　5P　ゴールド	￥ 4,500
P29	1863	華　ぐいのみ　90㎖槌目　艶消し	￥ 4,000
	2433	華　ぐいのみ　90㎖槌目　銅ミラー	￥ 4,000
	3966	華　ぐいのみ　90㎖槌目　金メッキ	￥ 9,000
	2754	華　ぐいのみ　60㎖槌目　艶消し	￥ 3,500
	2761	華　ぐいのみ　60㎖槌目　銅ミラー	￥ 3,500
	3959	華　ぐいのみ　60㎖槌目　金メッキ	￥ 8,000
	1870	華　ぐいのみ　90㎖花　艶消し	￥ 4,000
	2440	華　ぐいのみ　90㎖花　銅ミラー	￥ 4,000
	1887	華　ぐいのみ　90㎖　艶消し	￥ 4,000
	2457	華　ぐいのみ　90㎖　銅ミラー	￥ 4,000
P30	4833	華　ロックグラス槌目300㎖　艶消し	￥ 7,000
	4840	華　ロックグラス槌目300㎖　銅ミラー	￥ 7,000
	4857	華　ロックグラス槌目300㎖　ブロンズ	￥ 7,500
	4802	華　ロックグラス槌目180㎖　艶消し	￥ 6,000
	4819	華　ロックグラス槌目180㎖　銅ミラー	￥ 6,000
	4826	華　ロックグラス槌目180㎖　ブロンズ	￥ 6,500
	4697	華　タンブラーストレート槌目140㎖　艶消し	￥ 4,500
	4703	華　タンブラーストレート槌目140㎖　銅ミラー	￥ 4,500
	4710	華　タンブラーストレート槌目140㎖　ブロンズ	￥ 5,000
	4666	華　ぐいのみストレート槌目90㎖　艶消し	￥ 4,000
	4673	華　ぐいのみストレート槌目90㎖　銅ミラー	￥ 4,000
	4680	華　ぐいのみストレート槌目90㎖　ブロンズ	￥ 4,500

頁	商品 No.	商品名	参考上代（税抜）
P30	1917	華　タンブラー200㎖　艶消し	￥ 6,500
	2471	華　タンブラー200㎖　銅ミラー	￥ 6,500
	3973	華　タンブラー200㎖　金メッキ	￥13,000
	1931	華　タンブラー300㎖　艶消し	￥ 7,000
	2488	華　タンブラー300㎖　銅ミラー	￥ 7,000
	3980	華　タンブラー300㎖　金メッキ	￥16,500
	2778	華　タンブラー400㎖　艶消し	￥ 7,500
	2785	華　タンブラー400㎖　銅ミラー	￥ 7,500
	2792	華　ぐいのみ　90㎖槌目　艶消し　桐箱2ヶセット	￥ 8,000
	2815	華　ぐいのみ　90㎖槌目　銅ミラー　桐箱2ヶセット	￥ 8,000
	3744	華　ぐいのみ　90㎖槌目　金メッキ　桐箱2ヶセット	￥18,000
	2808	華　ぐいのみ　90㎖花　艶消し　桐箱2ヶセット	￥ 8,000
	2822	華　ぐいのみ　90㎖花　銅ミラー　桐箱2ヶセット	￥ 8,000
	2839	華　タンブラー200㎖　艶消し　桐箱2ヶセット	￥13,000
	2853	華　タンブラー200㎖　銅ミラー　桐箱2ヶセット	￥13,000
	3751	華　タンブラー200㎖　金メッキ　桐箱2ヶセット	￥26,000
	2846	華　タンブラー300㎖　艶消し　桐箱2ヶセット	￥14,000
	2860	華　タンブラー300㎖　銅ミラー　桐箱2ヶセット	￥14,000
P31	4949	ふわっと銅のたまごやき　9㎝	￥ 7,500
	4956	ふわっと銅のたまごやき　12㎝	￥ 9,000
	3782	からっと銅のあげなべ　18㎝	￥15,000
	4000	からっと銅のあげなべ　20㎝	￥16,000
	4963	ふんわり銅のぱんけーきpan　16㎝	￥12,000
	4970	ふんわり銅のぱんけーきpan　20㎝	￥14,500
P32	4406	あったか銅の雪平鍋　18㎝	￥15,000
	4529	ことこと銅の煮込み鍋　20㎝	￥18,500
	4987	ほっこり銅のみるくpan　14㎝	￥11,500
	4086	銅のコーヒードリッパー　槌目（小）	￥10,000
	4222	銅のコーヒードリッパー　槌目（大）	￥11,000
	4246	銅のコーヒードリッパー　リブ（小）	￥10,000
	4239	銅のコーヒードリッパー　リブ（大）	￥11,000
P34	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

商品JANコードは 456220869＋No. です。

※参考上代（税抜）は2025年1月現在のものです。 廃は廃番予定の商品です。

TANABE
KANAGU

●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。

202502

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