



## Kitchen tool Collection vol.7



# Kitchen tool Collection

## 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)

カラートング グリル(中／大) 9  
麺トング 10  
おやつトング 10  
おはしとんぐ 10

■ わんONE トング シリーズ …P11  
卓上トング わんONE

■ にゃんこトング シリーズ …P12  
卓上トング きゃつだにゃん  
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 12



## ステンレストング

焼肉トング(先細) 13  
焼肉トング(先細) 無地 13  
焼肉トング 14  
SMARTTONGS MINI 15  
SMARTTONGS 15

■ 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

万能トング 17  
フリートング 17  
ストレートトング 17  
Nバントング 18  
波型バントング 18  
フラットトング 18  
サラダサービストング 18  
棒型アイストング 18  
アイストング 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  
デコピントング  
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 …P22-P25

窒化鉄 フライパン PRO(ステンハンドル)  
 窒化鉄 フライパン (リング付)  
 窒化鉄 玉子焼き (リング付)  
 窒化鉄 グリルプレート  
 窒化鉄 鉄板  
 窒化鉄 片手鍋 (リング付)  
 窒化鉄 天ぷら鍋

一人用小鍋 16cm シリコンコーティング  
 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 …P26

銅玉子焼関東型  
 銅のしゃぶ鍋 30cm

銅の米計量カップ 26  
 色鮮やか 26  
 和柄 箸まくら 26  
 和柄 箸まくら 5Pセット 26

### ■ ぐいのみ HANA シリーズ …P27-P28

華 ぐいのみ  
 華 タンブラー  
 華 ロックグラス樋目  
 華 タンブラーストレート樋目  
 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 …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  
 ことこと銅の煮込み鍋 20cm

### ■ 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



## 靴ベラ

靴ベラ 32  
 靴ベラ(革付) 32



### 会社概要 …P3

### トングについて …P4

### わたしのこだわり 窒化処理について …P21

### 価格表 …P33-P36

### 受注生産について …P37-P38





安心・安全と快適を  
あなたの毎日に

創業70年を超える弊社は、金仏壇用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も製造過程を管理することができ、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
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
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	代表取締役社長に本間千晶就任 特許取得 特許第7560903号

## 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①**

ロック



ストッパー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②**

ロック



トングをまっすぐ閉じ、横へスライドさせてください。

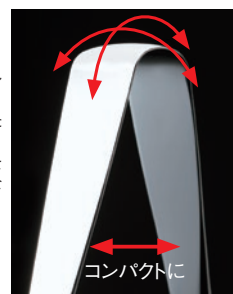
オープン



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？

変形①  
閉じていて握めない…




変形②  
開きすぎていて握めない…



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）  
※バット印刷・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しません。

### 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。





## 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



ブラック



レッド



イエロー



ブルー



グリーン



オレンジ



アースグレー



ナイトグレー



ダークネイビー



スモーキーグリーン



お惣菜売り場などの取り分け  
にも便利です。

### カラートング(中)

No.	カラー	No.	カラー
0019	ブラック	0118	オレンジ
0026	レッド	5526	アースグレー
0033	イエロー	5533	ナイトグレー
0040	ブルー	5540	ダークネイビー
0057	グリーン	5557	スモーキーグリーン

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)





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



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

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

## 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

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。



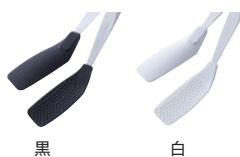
回転寿司の持ち帰り用に。



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

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)







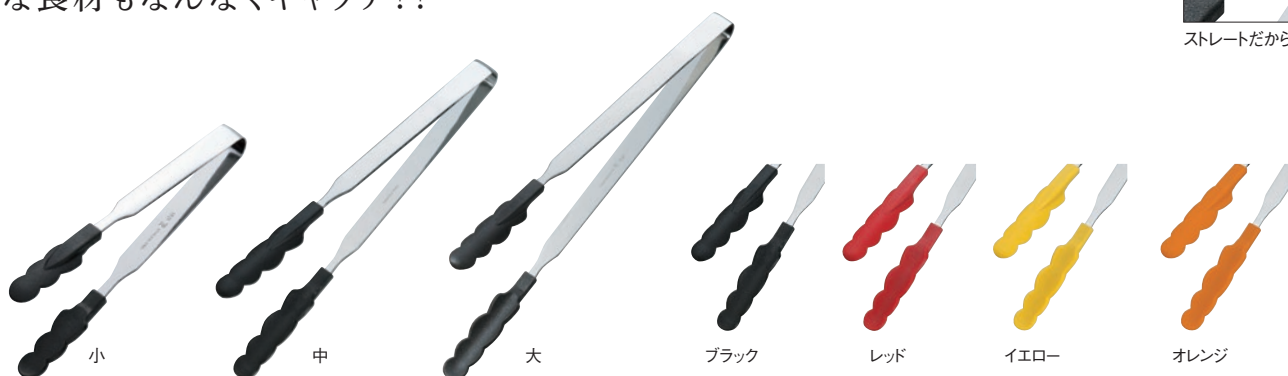
## 抗菌耐熱カラートングスリム シリーズ



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



### N カラートング スリム(中)

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)



### N カラートング スリム(大)

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)



### N カラートング スリム(小)

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175mm (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)

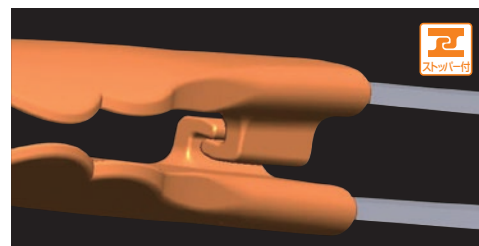




ストッパーにより、収納時のスペースがすっきりします。



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



トンダをまっすぐ閉じるだけでロックします。

##### オープン



トンダ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ダシリーズ



トンダ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ダ 235

No.	カラー
1368	ブラック
1375	オレンジ

サイズ／幅35×全長235mm (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)



### ストッパー付マルチトンダ 270

No.	カラー
1429	ブラック
1436	オレンジ

サイズ／幅35×全長270mm (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)



### ストッパー付マルチトンダ 300

No.	カラー
1399	ブラック
1405	オレンジ

サイズ／幅35×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)







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



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。



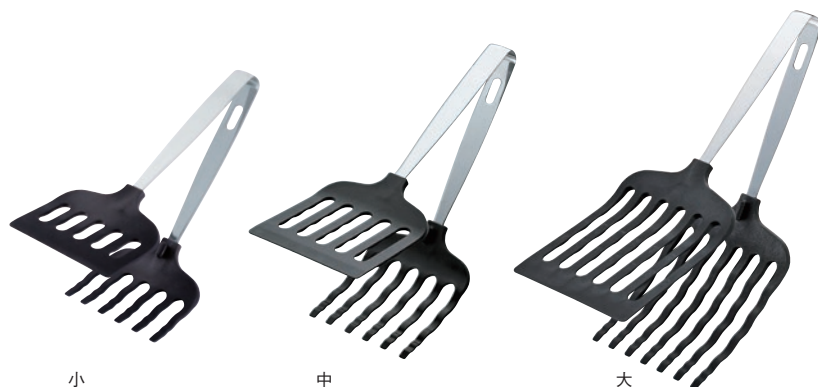
ブラック



レッド



オレンジ



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
4109	レッド	樹脂部: 66ナイロン+ガラス繊維(抗菌剤入)
4116	オレンジ	入数／80本入(内箱:10本入)

### 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
2037	レッド	樹脂部: 66ナイロン+ガラス繊維(抗菌剤入)
2044	オレンジ	入数／80本入(内箱:10本入)

### マルチグリルトング(大)

No.	カラー	サイズ／幅120×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
1658	レッド	樹脂部: 66ナイロン+ガラス繊維(抗菌剤入)
1641	オレンジ	入数／80本入(内箱:10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!!



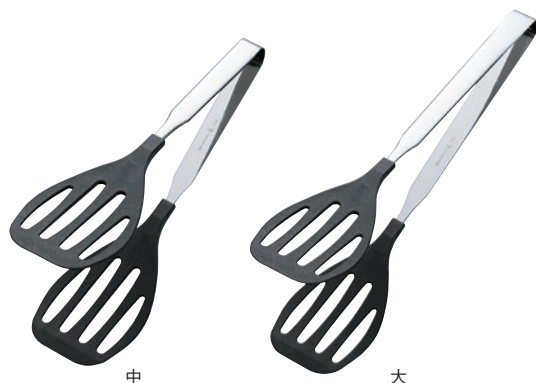
ブラック



レッド



オレンジ



中

大



### カラートング 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)

### カラートング 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)



パスタはもちろん、  
そうめん・うどん・おそばにも。



ブラック

レッド

イエロー



トンダ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。

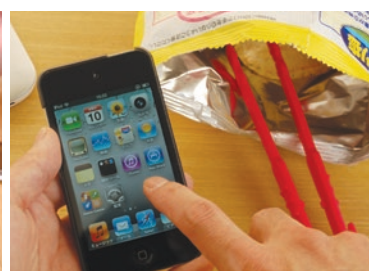


ヘッドアップスタンドにより先端が浮いて衛生的。

## 麺トンダ

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)  
入数／120本入 (内箱:12本入)



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

## おやつトンダ

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ダです。



パンダの位置に指を添えると安定して持ちやすい！



あか



くろ



お弁当の盛付けに



介護・自作用のお箸として



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… 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)  
入数／240本入 (内箱:12本入)





## わんONE tong シリーズ



特許

チャーミングなわんこの手できちんと握めてとってもワンダフル！  
卓上が楽しくなる tong



ダル柄



ボメ柄



トイプー柄

5571  
白ボメ5588  
白ダル5595  
白トイプー5601  
グレーボメ5618  
グレーダル5625  
グレートイプー5632  
ベージュボメ5649  
ベージュダル5656  
ベージュトイプー

## 卓上 tong わんONE

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	白トイプー	5625	グレートイプー	5656	ベージュトイプー

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℃  
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ち！  
コンパクトで可愛い卓上トング



### 卓上トング きゅっちだにゃん

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℃  
耐熱温度

あとと便利な  
薬味トング

調理にも使いやすい！  
万能トング



### 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	

180℃  
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℃  
耐熱温度

柄の先端のフックを使えば、缶詰のイーザーオープン蓋を開けられます。缶を開けたら、スプーンのよ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	

100℃  
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。



細い先端でお肉をしっかり掴む

力を入れやすい持ち手

5564

6134

NEW



### 焼肉トング(先細)

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

NEW

### 焼肉トング(先細) 無地

No.	規格	サイズ(幅×全長)	板厚(mm)
6134	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)



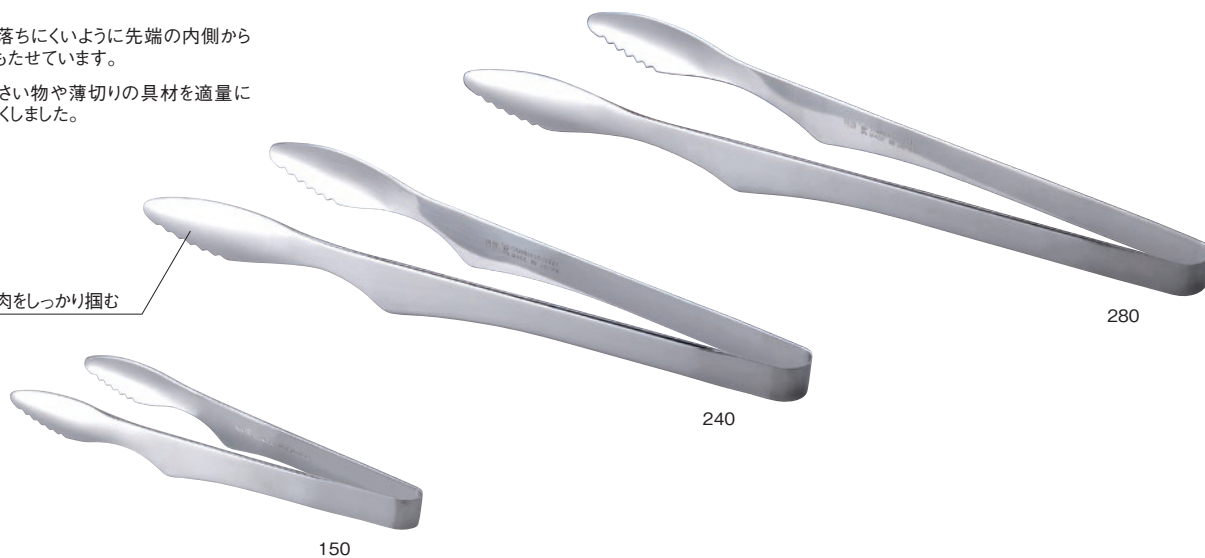
特許



## 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。

ギザギザがお肉をしっかり掴む



### 焼肉トング

No.	規格	サイズ(幅×全長)	板厚(mm)	No.	板厚(mm)
3713	150	15×150mm	1.5	5861	2.0
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

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。



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

特許



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

特許





T=One Series  
**T=ONE** made in 燕三条

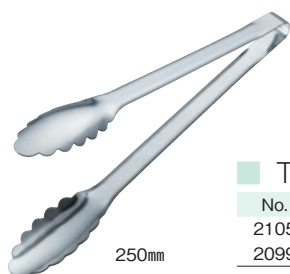
しなやかに そして軽く。  
子供・女性・誰にでも軽く握れる。  
安全重視の一体型トング・T=One

- 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

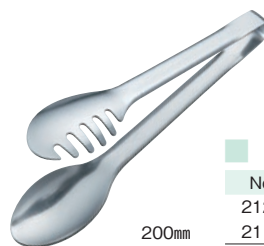
特許

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(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

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

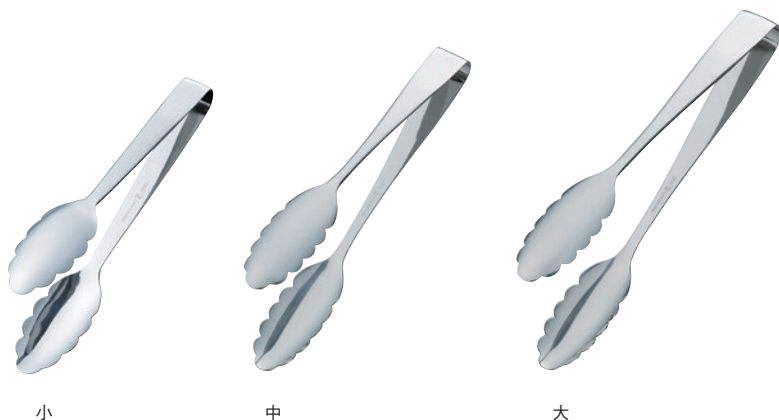
No.	規格	サイズ(全長)	板厚(mm)
2082	小	100mm	1.0
2075	大	120mm	1.0

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



小

中

大

## 万能トング

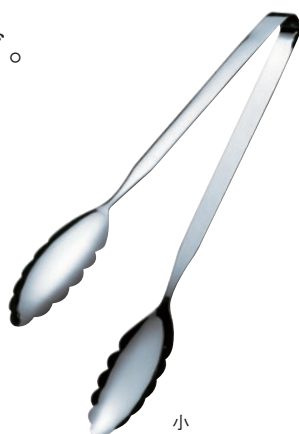
No.	規格	サイズ(幅×全長)	板厚(mm)
1689	小	35×200mm	2.0
0330	中	40×245mm	2.2
0354	大	40×270mm	3.0

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
5816	大 2.0mm	2.0

ヘッドがコンパクトで  
細かいものも掴める万能トング。



小

NEW 開発中

## フリートング

No.	規格	サイズ(幅×全長)	板厚(mm)
6073	小	15×150mm	2.0
6080	中	25×180mm	2.0
6097	大	25×210mm	2.0

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)

先端が細く、掴みやすい波型。  
ヘッドアップで先端が卓上に触れず衛生的！



大

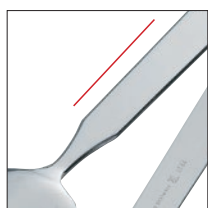
NEW 開発中

## ストレートトング

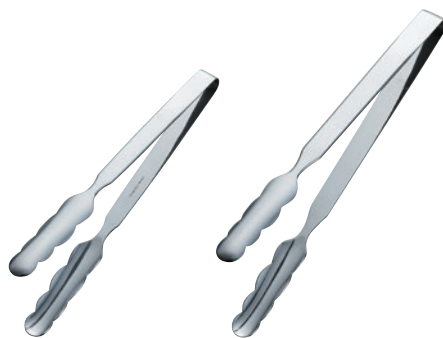
No.	規格	サイズ(幅×全長)	板厚(mm)
6103	小	11×130mm	1.5
6110	中	15×175mm	1.5
6127	大	22×235mm	1.5

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)





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)

### 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)
5762	2.0



### 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(mm)
5854	2.0



やわらかいパンやケーキに。  
凹凸が無く食材を傷めません。

NEW 開発中

### フラットング

No.	サイズ(幅×全長)	板厚(mm)
9641	33×210mm	2.0

材質/ステンレススチール

入数/240本入(内箱:12本入)



小

中

大

### サラダサービストング

No.	規格	サイズ(幅×全長)	板厚(mm)
5779	小	38×195mm	2.0
0385	中	45×210mm	2.5
0378	大	52×240mm	3.0

材質/ステンレススチール

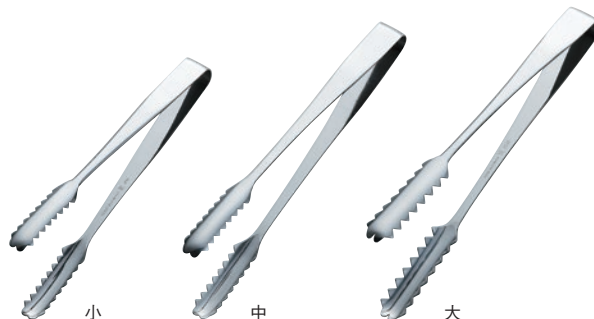
入数/小)240本入(内箱:12本入)

(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)
5786	2.0
5793	2.0



小

中

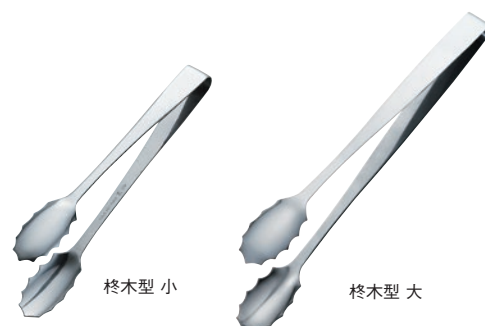
大

### 棒型アイストング

No.	規格	サイズ(幅×全長)	板厚(mm)
5823	小	13×155mm	2.0
0446	中	13×180mm	2.0
5830	大	20×215mm	2.0

材質/ステンレススチール

入数/240本入(内箱:12本入)



柺木型 小

柺木型 大

### アイストング

No.	規格	サイズ(幅×全長)	板厚(mm)
0477	柺木型 小	25×165mm	2.0
5663	柺木型 大	25×210mm	2.0

材質/ステンレススチール

入数/柺木型:240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)



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		
0293	イエロー		

廃番予定



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



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)

小さなキッチンをも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		



### 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	



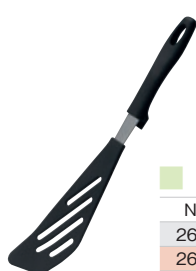
ブラック

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	



ブラック

レッド

オレンジ

## 便利ツール シリーズ

用途いろいろ!飾り付けも盛り付けもこれ1本でOK!



キャラ弁作りに最適! 海苔付けや飾り付けなど細かい作業がらくらくできる!



### デコピン tong

No.	サイズ(全長)	板厚(mm)
6158	120mm	1.0

材質/ステンレススチール  
入数/240本入(内箱:12本入)

特許



業務用の袋入り食材にも  
ぴったりのサイズ。



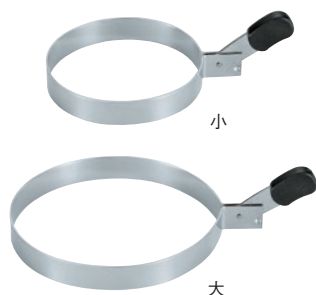
具が残りやすいレトルトパウチや袋入り食材を  
スッキリ取り出せます。



### 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



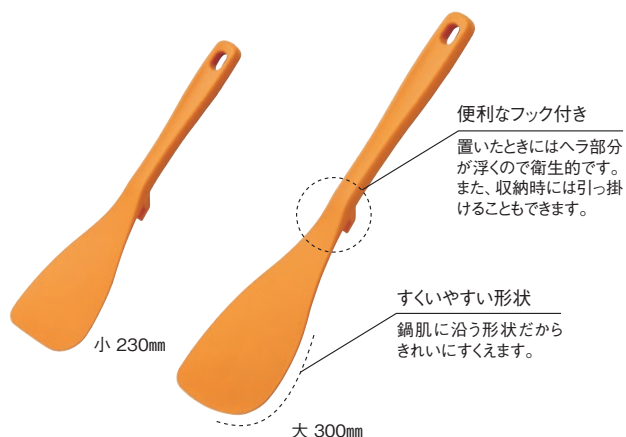
### ドレッチ

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



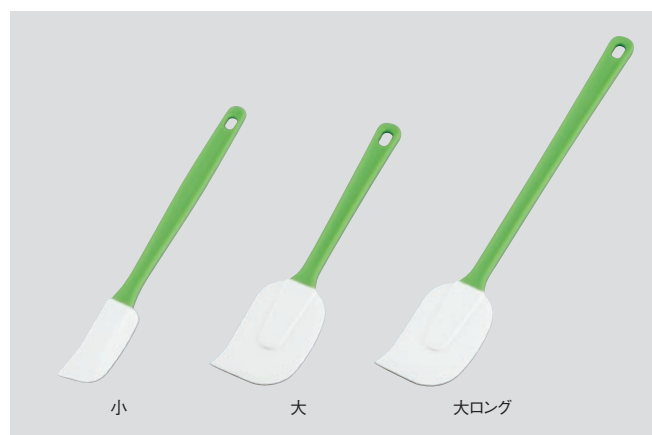
### スパチュラ

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。



## 窒化処理

### 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。

※スープ、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。

### ●ハンドル



丈夫でクリーンな  
ステンレス  
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)



リングがついているので壁やフックに掛けられます。

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。





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。

プロの火加減に応える、鉄のフライパン。  
耐腐食性が高く、炎にも強いタフな設計で長く使えます。  
板厚 2.3mm で本格的な調理に!アウトドアにも!



NEW

## ■ 窒化鉄 フライパン PRO (ステンハンドル)

No.	規格	外寸サイズ 約(径×高さ) ※ハンドル除く	底板厚(mm)	重量 約(g)
5977	20cm	φ200×48mm	2.3	820
5984	24cm	φ240×50mm		1,100
5991	26cm	φ260×52mm		1,250
6004	28cm	φ280×53mm		1,450
6011	30cm	φ300×59mm		1,580

材質／本体:鉄(窒化処理) 接合部:鉄(シリコン塗装) ハンドル:ステンレス  
入数／(20~26cm) 5個入  
(28・30cm) 4個入

※窒化処理の色味が変わる場合があります。

ALL  
熱源

シーンに合わせて使える 9 サイズをご用意。  
具材が飛び出しにくい深型タイプも。  
青椒肉絲やハンバーグなど、炒め・焼き料理に活躍。



NEW

## ■ 窒化鉄 フライパン (リング付)

No.	規格	外寸サイズ 約(径×高さ) ※ハンドル除く	底板厚(mm)	重量 約(g)
5441	20cm	φ220×47mm	1.6	590
5458	24cm	φ240×50mm		770
6172	26cm	φ260×52mm		845
5939	28cm	φ280×55mm		1,010
5953	30cm	φ300×60mm		1,100
5472	24cm 深型	φ240×75mm		815
6189	26cm 深型	φ260×80mm		905
5946	28cm 深型	φ280×82mm		1,030
5960	30cm 深型	φ300×90mm		1,170

材質／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

※窒化処理の色味が変わる場合があります。

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。



NEW

## ■ 窒化鉄 玉子焼き (リング付)

No.	外寸サイズ 約(横×縦×高さ) ※ハンドル除く	底板厚(mm)	重量 約(g)
5496	145×194×35mm	2.0	810

材質／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

※窒化処理の色味が変わる場合があります。

ALL  
熱源

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

NEW

### ■ 窒化鉄 グリルプレート

No.	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)
5717	160×275×40mm	2.0	870

材質／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

※窒化処理の色味が変わる場合があります。

※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。

ALL  
熱源

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

NEW

### ■ 窒化鉄 鉄板

No.	外寸サイズ 約(幅×全長×高さ) ※取っ手含む	底板厚 (mm)	重量 約 (g)
5724	190×315×45mm	3.2	1,735

材質／本体:鉄(窒化処理) 木台:集成材(ウレタン塗装)

入数／4個入

※窒化処理の色味が変わる場合があります。

※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。

ALL  
熱源



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。

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！



5755

NEW

## ■ 窒化鉄 片手鍋（リング付）

No.	規格	外寸サイズ 約(径×高さ) ※ハンドル除く	適正油量(ℓ) ※目安	満水容量(ℓ)	底板厚(mm)	重量 約(g)
5755	16cm	φ160×100mm	0.7	1.75	2.0	870
5922	20cm	φ200× 90mm	0.9	2.3	2.0	1,000

材質／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

※窒化処理の色味が変わる場合があります。

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揚げられます。



5748

NEW

## ■ 窒化鉄 天ぷら鍋

No.	規格	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)
5731	20cm	φ200×70mm	0.65	1.75	3.2	1,428
5748	24cm	φ240×80mm	1	3.09	3.2	1,903

材質／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

※窒化処理の色味が変わる場合があります。

ALL  
熱源

すき焼きやもつ鍋など、丁度良く楽しめる一人用鍋。



シリコンコーティング

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。

NEW

## ■ 鉄鍋シリーズ 一人用小鍋 16cm シリコンコーティング

No.	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	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

## わたしのこだわり

## わたしのこだわり シリーズ



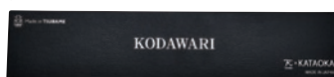
Made in **TSUBAME**

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。

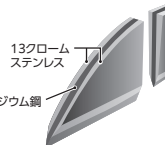
サビにくい 13 クロームステンレスに、刃物鋼では最高級のもリブデン・バナジウム鋼を  
刀身に割り込み、最新の設備と高度な技術で作上げた製品です。  
使い始めから本格的な切れ味のよさが得られます。



箔押し化粧箱



錆びにくく、刃持ちがよく  
切れ味抜群。



### 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	ベティ	12cm	81

材質／刀身：もリブデン・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 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。

## su

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 tong です。



### わたしのこだわり スマート tong 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



化粧箱



### わたしのこだわり 木べら・tong セットBOX入

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

材質／木べら:天然木(メープル)

tong: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

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



18cm

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  
温度が下がりづらい。しかも銅製は熱伝導が良く、効果は抜群!



## 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	1.2	730
0729	21cm	210×210×36mm	1.5	1,250
0736	24cm	240×240×39mm	1.5	1,500

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



## 銅のしゃぶ鍋 30cm

No.	外寸サイズ・煙突部まで (径×高さ) [淵まで]	内寸サイズ・煙突部まで (径×高さ) [淵まで]	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



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

## 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		

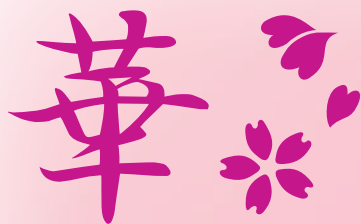
材質/純銅

## 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

材質/純銅





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)  
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

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。



艶消し



銅ミラー

## ■ 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		

入数／80個入(内箱：10個入)



艶消し



銅ミラー

## ■ 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)



艶消し



銅ミラー



艶消し



銅ミラー

## ■ 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		

入数／80個入(内箱：10個入)

## ■ 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		

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)



艶消し



銅ミラー



ブロンズ

## 華 ロックグラス 槌目 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)



艶消し



銅ミラー



ブロンズ

## 華 ロックグラス 槌目 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 タンブラーストレート 槌目 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)

## ご贈答に最適な桐箱セット



200ml 艶消し



200ml 銅ミラー

200ml



90ml 槌目 艶消し



90ml 槌目 銅ミラー

90ml



300ml 艶消し



300ml 銅ミラー

300ml

## 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	槌目 艶消し	190×90×72mm	90
2815	槌目 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		
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



## 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。

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焼き

※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 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	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





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。

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。



### ことこと銅の煮込み鍋(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



## 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)



楕目 小



楕目 大



リブ 小



リブ 大

### 銅のコーヒードリッパー 楕目

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		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

### 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		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。





刻印入

スタイリッシュでコンパクトな靴ペラ。  
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・純チタン】

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。もし緑青ができれば、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。

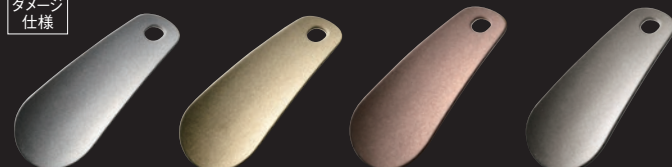
ミラー  
仕様

ステンレス

真鍮

純銅

NEW 純チタン

ダメージ  
仕様

箔押し化粧箱

### 靴ペラ

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
NEW 純チタン	5885	5892		19	43

材質／18-8ステンレス・真鍮・純銅・純チタン(4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

### 靴ペラ(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
NEW 純チタン	5908	5915		19	81

材質／靴ペラ:18-8ステンレス・真鍮・純銅・純チタン(4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。





# 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	¥ 1,600
	0026	カラートング(中) レッド 250mm	¥ 1,600
	0033	カラートング(中) イエロー 250mm	¥ 1,600
	0040	カラートング(中) ブルー 250mm	¥ 1,600
	0057	カラートング(中) グリーン 250mm	¥ 1,600
	0118	カラートング(中) オレンジ 250mm	¥ 1,600
	5526	カラートング(中) アースグレー 250mm	¥ 1,600
	5533	カラートング(中) ナイトグレー 250mm	¥ 1,600
	5540	カラートング(中) ダークネイビー 250mm	¥ 1,600
	5557	カラートング(中) スモーキーグリーン 250mm	¥ 1,600
P6	1054	カラートング(大) ブラック 300mm	¥ 1,800
	1061	カラートング(大) レッド 300mm	¥ 1,800
	1078	カラートング(大) イエロー 300mm	¥ 1,800
	1108	カラートング(大) オレンジ 300mm	¥ 1,800
	1320	カラートング(小) ブラック 200mm	¥ 1,400
	1313	カラートング(小) レッド 200mm	¥ 1,400
	1337	カラートング(小) イエロー 200mm	¥ 1,400
	1344	カラートング(小) オレンジ 200mm	¥ 1,400
	4628	カラートング(ミニ) ブラック 180mm	¥ 1,200
	4611	カラートング(ミニ) レッド 180mm	¥ 1,200
	4635	カラートング(ミニ) イエロー 180mm	¥ 1,200
	5502	カラートング(ミニ) オレンジ 180mm	¥ 1,200
	4871	お寿司トング 黒 180mm	¥ 1,200
	4864	お寿司トング 白 180mm	¥ 1,200
P7	0125	N カラートング スリム(中) ブラック 250mm	¥ 1,600
	0132	N カラートング スリム(中) レッド 250mm	¥ 1,600
	0149	N カラートング スリム(中) イエロー 250mm	¥ 1,600
	0170	N カラートング スリム(中) オレンジ 250mm	¥ 1,600
	1443	N カラートング スリム(大) ブラック 300mm	¥ 1,800
	1528	N カラートング スリム(大) レッド 300mm	¥ 1,800
	1535	N カラートング スリム(大) イエロー 300mm	¥ 1,800
	1450	N カラートング スリム(大) オレンジ 300mm	¥ 1,800
	1283	N カラートング スリム(小) ブラック 175mm	¥ 1,400
	1276	N カラートング スリム(小) レッド 175mm	¥ 1,400
	1290	N カラートング スリム(小) イエロー 175mm	¥ 1,400
	1306	N カラートング スリム(小) オレンジ 175mm	¥ 1,400
P8	1368	ストッパー付マルチトング 235 ブラック	¥ 1,600
	1375	ストッパー付マルチトング 235 オレンジ	¥ 1,600
	1429	ストッパー付マルチトング 270 ブラック	¥ 1,800
	1436	ストッパー付マルチトング 270 オレンジ	¥ 1,800
	1399	ストッパー付マルチトング 300 ブラック	¥ 2,000
	1405	ストッパー付マルチトング 300 オレンジ	¥ 2,000

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	¥ 1,800
	4109	マルチグリルトング(小) レッド	¥ 1,800
	4116	マルチグリルトング(小) オレンジ	¥ 1,800
	2020	マルチグリルトング(中) ブラック	¥ 2,000
	2037	マルチグリルトング(中) レッド	¥ 2,000
	2044	マルチグリルトング(中) オレンジ	¥ 2,000
	1580	マルチグリルトング(大) ブラック	¥ 2,200
	1658	マルチグリルトング(大) レッド	¥ 2,200
	1641	マルチグリルトング(大) オレンジ	¥ 2,200
	1993	カラートング グリル(中) ブラック	¥ 2,000
	2006	カラートング グリル(中) レッド	¥ 2,000
	2013	カラートング グリル(中) オレンジ	¥ 2,000
	0187	カラートング グリル(大) ブラック	¥ 2,200
P10	0194	カラートング グリル(大) レッド	¥ 2,200
	0200	カラートング グリル(大) オレンジ	¥ 2,200
	2365	麵トング ブラック	¥ 1,800
	2358	麵トング レッド	¥ 1,800
	2372	麵トング イエロー	¥ 1,800
	1597	おやつトング オレンジ	¥ 450
	1603	おやつトング ラズベリー	¥ 450
	1610	おやつトング パープル	¥ 450
	1627	おやつトング アクアブルー	¥ 450
	1634	おやつトング ライムグリーン	¥ 450
	3799	おはしとんぐ あか	¥ 1,600
	3805	おはしとんぐ くら	¥ 1,600
P11	5571	卓上トング わんONE 白ボメ	¥ 1,500
	5588	卓上トング わんONE 白ダル	¥ 1,500
	5595	卓上トング わんONE 白タイプー	¥ 1,500
	5601	卓上トング わんONE グレーボメ	¥ 1,500
	5618	卓上トング わんONE グレーダル	¥ 1,500
	5625	卓上トング わんONE グレートタイプー	¥ 1,500
	5632	卓上トング わんONE ベージュボメ	¥ 1,500
	5649	卓上トング わんONE ベージュダル	¥ 1,500
	5656	卓上トング わんONE ベージュタイプー	¥ 1,500

**N** は新商品です。発売日は未定ですので、お問い合わせください。

商品JANコードは **456220869+N** です。

※参考上代(税抜)は2026年1月現在のものです。Ⓜは廃番予定の商品です。

頁	商品 No.	商品名	参考 上代 (税抜)
P12	1146	卓上トンゴ きゃっちだにゃん 黄たま	¥ 1,500
	1191	卓上トンゴ きゃっちだにゃん 黄しま	¥ 1,500
	1245	卓上トンゴ きゃっちだにゃん 黄とら	¥ 1,500
	1122	卓上トンゴ きゃっちだにゃん 白たま	¥ 1,500
	1177	卓上トンゴ きゃっちだにゃん 白しま	¥ 1,500
	1221	卓上トンゴ きゃっちだにゃん 白とら	¥ 1,500
	1139	卓上トンゴ きゃっちだにゃん 桃たま	¥ 1,500
	1184	卓上トンゴ きゃっちだにゃん 桃しま	¥ 1,500
	1238	卓上トンゴ きゃっちだにゃん 桃とら	¥ 1,500
	1160	卓上トンゴ きゃっちだにゃん 黒たま	¥ 1,500
	1214	卓上トンゴ きゃっちだにゃん 黒しま	¥ 1,500
	1269	卓上トンゴ きゃっちだにゃん 黒とら	¥ 1,500
	2563	ちびにゃんこトンゴ 黄たま	¥ 1,200
	2549	ちびにゃんこトンゴ 白たま	¥ 1,200
	2556	ちびにゃんこトンゴ 桃たま	¥ 1,200
	5519	ちびにゃんこトンゴ 黒たま	¥ 1,200
	2525	でかにゃんこトンゴ 黄たま	¥ 2,000
	2501	でかにゃんこトンゴ 白たま	¥ 2,000
	2518	でかにゃんこトンゴ 桃たま	¥ 2,000
	2532	でかにゃんこトンゴ 黒たま	¥ 2,000
P13	5564	焼肉トンゴ(先細) 250mm	¥ 1,600
	6134	焼肉トンゴ(先細) 無地 <span style="color: red;">N</span>	¥ 1,600
P14	3713	焼肉トンゴ 150mm <span style="color: gray;">(廃)</span>	¥ 890
	5861	焼肉トンゴ 150mm	¥ 1,300
	2426	焼肉トンゴ 240mm	¥ 1,600
	2051	焼肉トンゴ 280mm	¥ 1,800
P15	3508	FAVLE スマートトンゴ 蝶 ミニ 台紙タイプ	¥ 1,700
	3676	FAVLE スマートトンゴ 蝶 ミニ BOXタイプ	¥ 1,700
	3553	FAVLE スマートトンゴ 蝶 ブラックミニ 台紙タイプ	¥ 2,300
	3690	FAVLE スマートトンゴ 蝶 ブラックミニ BOXタイプ	¥ 2,300
	3515	FAVLE スマートトンゴ 翠 ミニ 台紙タイプ	¥ 1,700
	3683	FAVLE スマートトンゴ 翠 ミニ BOXタイプ	¥ 1,700
	3560	FAVLE スマートトンゴ 翠 ブラックミニ 台紙タイプ	¥ 2,300
	3706	FAVLE スマートトンゴ 翠 ブラックミニ BOXタイプ	¥ 2,300
	3591	FAVLE スマートトンゴ 蝶 台紙タイプ	¥ 3,200
	2587	FAVLE スマートトンゴ 蝶 BOXタイプ	¥ 3,500
	3645	FAVLE スマートトンゴ 蝶 ブラック 台紙タイプ	¥ 4,200
	3522	FAVLE スマートトンゴ 蝶 ブラック BOXタイプ	¥ 4,500
	3607	FAVLE スマートトンゴ 翠 台紙タイプ	¥ 3,200
	2594	FAVLE スマートトンゴ 翠 BOXタイプ	¥ 3,500
	3652	FAVLE スマートトンゴ 翠 ブラック 台紙タイプ	¥ 4,200
	3539	FAVLE スマートトンゴ 翠 ブラック BOXタイプ	¥ 4,500
	3614	FAVLE スマートトンゴ 菜 台紙タイプ	¥ 3,200
	2600	FAVLE スマートトンゴ 菜 BOXタイプ	¥ 3,500
	3669	FAVLE スマートトンゴ 菜 ブラック 台紙タイプ	¥ 4,200
	3546	FAVLE スマートトンゴ 菜 ブラック BOXタイプ	¥ 4,500

頁	商品 No.	商品名	参考 上代 (税抜)
P16	2105	T=One 万能トンゴ 200mm	¥ 1,000
	2099	T=One 万能トンゴ 250mm	¥ 1,300
	2129	T=One サラダトンゴ 200mm	¥ 1,000
	2112	T=One サラダトンゴ 250mm	¥ 1,400
	5434	T=One スパゲティトンゴ 240mm	¥ 1,300
	2068	T=One パスタトンゴ(麺) 250mm	¥ 1,200
	4741	T=One 棒型アイストンゴ 155mm	¥ 700
	2082	T=One クロー薬味トンゴ (小)	¥ 600
	2075	T=One クロー薬味トンゴ (大)	¥ 700
	2297	T=One フラット薬味トンゴ (小)	¥ 600
	2280	T=One フラット薬味トンゴ (大)	¥ 700
	2310	T=One パーム薬味トンゴ (小)	¥ 600
	2303	T=One パーム薬味トンゴ (大)	¥ 700
P17	1689	万能トンゴ(小) 2.0mm	¥ 1,600
	0330	万能トンゴ(中) 2.2mm <span style="color: gray;">(廃)</span>	¥ 1,350
	5809	万能トンゴ(中) 2.0mm	¥ 1,800
	0354	万能トンゴ(大) 3.0mm <span style="color: gray;">(廃)</span>	¥ 2,000
	5816	万能トンゴ(大) 2.0mm	¥ 2,200
	6073	フリートンゴ(小) 2.0mm <span style="color: red;">N</span>	¥ 1,300
	6080	フリートンゴ(中) 2.0mm <span style="color: red;">N</span>	¥ 1,400
	6097	フリートンゴ(大) 2.0mm <span style="color: red;">N</span>	¥ 1,600
	6103	ストレートトンゴ(小) 1.5mm <span style="color: red;">N</span>	¥ 1,200
	6110	ストレートトンゴ(中) 1.5mm <span style="color: red;">N</span>	¥ 1,400
	6127	ストレートトンゴ(大) 1.5mm <span style="color: red;">N</span>	¥ 1,600
P18	0644	Nバントンゴ 小(万能スリム小)	¥ 1,500
	0651	Nバントンゴ 大(万能スリム大) <span style="color: gray;">(廃)</span>	¥ 1,100
	5762	Nバントンゴ 大(万能スリム大)	¥ 1,600
	0408	波型バントンゴ <span style="color: gray;">(廃)</span>	¥ 1,400
	5854	波型バントンゴ	¥ 1,600
	9641	フラットトンゴ <span style="color: red;">N</span>	¥ 1,600
	5779	サラダサービストンゴ(小)	¥ 1,600
	0385	サラダサービストンゴ(中) <span style="color: gray;">(廃)</span>	¥ 1,400
	5786	サラダサービストンゴ(中)	¥ 1,800
	0378	サラダサービストンゴ(大) <span style="color: gray;">(廃)</span>	¥ 2,000
	5793	サラダサービストンゴ(大)	¥ 2,200
	5823	棒型アイストンゴ(小)	¥ 1,300
	0446	棒型アイストンゴ(中)	¥ 1,400
	5830	棒型アイストンゴ(大)	¥ 1,600
	0477	アイストンゴ 柁木型(小)	¥ 1,300
	5663	アイストンゴ 柁木型(大)	¥ 1,600

N は新商品です。発売日は未定ですので、お問い合わせください。

商品JANコードは 456220869+No. です。

※参考上代(税抜)は2026年1月現在のものです。 (廃) は廃番予定の商品です。

# 価格表

頁	商品 No.	商品名	参考 上代 (税抜)
P19	0309	抗菌耐熱お玉 ブラック	¥ 1,300
	0316	抗菌耐熱お玉 レッド	¥ 1,300
	1542	抗菌耐熱お玉(小) ブラック	¥ 1,200
	1559	抗菌耐熱お玉(小) レッド	¥ 1,200
	0279	抗菌耐熱ターナー ブラック	¥ 1,200
	0286	抗菌耐熱ターナー レッド	¥ 1,200
	0293	抗菌耐熱ターナー イエロー (廃)	¥ 1,200
	0217	抗菌耐熱バターピーター ブラック	¥ 1,200
	0224	抗菌耐熱バターピーター レッド	¥ 1,200
	0248	抗菌耐熱越し金 ブラック	¥ 1,200
	0255	抗菌耐熱越し金 レッド	¥ 1,200
	2723	抗菌耐熱ミニレードル ブラック	¥ 1,200
	2730	抗菌耐熱ミニレードル レッド	¥ 1,200
	2747	抗菌耐熱ミニレードル オレンジ	¥ 1,200
	2631	抗菌耐熱ミニターナー ブラック	¥ 1,200
	2648	抗菌耐熱ミニターナー レッド	¥ 1,200
	2655	抗菌耐熱ミニターナー オレンジ	¥ 1,200
	2662	抗菌耐熱ミニバターピーター ブラック	¥ 1,200
	2679	抗菌耐熱ミニバターピーター レッド	¥ 1,200
	2686	抗菌耐熱ミニバターピーター オレンジ	¥ 1,200
P20	6158	デコピントング	¥ 600
	3942	レトルトトング	¥ 1,000
	1511	エッグリング(小)	¥ 1,200
	1504	エッグリング(大)	¥ 1,300
	1498	ドレッチ	¥ 3,500
	1672	スパチュラ(小) 230mm	¥ 800
	1665	スパチュラ(大) 300mm	¥ 1,000
	1467	ハンドクリーナー(小)	¥ 400
P22	5977	わたしのこだわり 窒化鉄 フライパン PRO 20cm (ステンハンドル) <span style="color: red;">N</span>	¥10,000
	5984	わたしのこだわり 窒化鉄 フライパン PRO 24cm (ステンハンドル) <span style="color: red;">N</span>	¥12,000
P22	5991	わたしのこだわり 窒化鉄 フライパン PRO 26cm (ステンハンドル) <span style="color: red;">N</span>	¥14,000
	6004	わたしのこだわり 窒化鉄 フライパン PRO 28cm (ステンハンドル) <span style="color: red;">N</span>	¥16,000
	6011	わたしのこだわり 窒化鉄 フライパン PRO 30cm (ステンハンドル) <span style="color: red;">N</span>	¥18,000

頁	商品 No.	商品名	参考 上代 (税抜)
P22	5441	わたしのこだわり 窒化鉄 フライパン (リング付) 20cm <span style="color: red;">N</span>	¥ 8,500
	5458	わたしのこだわり 窒化鉄 フライパン (リング付) 24cm <span style="color: red;">N</span>	¥ 9,000
	6172	わたしのこだわり 窒化鉄 フライパン (リング付) 26cm <span style="color: red;">N</span>	¥ 9,500
	5939	わたしのこだわり 窒化鉄 フライパン (リング付) 28cm <span style="color: red;">N</span>	¥10,000
	5953	わたしのこだわり 窒化鉄 フライパン (リング付) 30cm <span style="color: red;">N</span>	¥11,000
	5472	わたしのこだわり 窒化鉄 フライパン (リング付) 24cm 深型 <span style="color: red;">N</span>	¥ 9,500
	6189	わたしのこだわり 窒化鉄 フライパン (リング付) 26cm 深型 <span style="color: red;">N</span>	¥10,000
	5946	わたしのこだわり 窒化鉄 フライパン (リング付) 28cm 深型 <span style="color: red;">N</span>	¥11,000
	5960	わたしのこだわり 窒化鉄 フライパン (リング付) 30cm 深型 <span style="color: red;">N</span>	¥12,000
	5496	わたしのこだわり 窒化鉄 玉子焼き (リング付) <span style="color: red;">N</span>	¥ 9,500
P23	5717	わたしのこだわり 窒化鉄 グリルプレート <span style="color: red;">N</span>	¥13,000
	5724	わたしのこだわり 窒化鉄 鉄板 <span style="color: red;">N</span>	¥16,000
P24	5755	わたしのこだわり 窒化鉄 片手鍋 (リング付) 16cm <span style="color: red;">N</span>	¥ 9,500
	5922	わたしのこだわり 窒化鉄 片手鍋 (リング付) 20cm <span style="color: red;">N</span>	¥12,000
	5731	わたしのこだわり 窒化鉄 天ぷら鍋 20cm <span style="color: red;">N</span>	¥12,000
	5748	わたしのこだわり 窒化鉄 天ぷら鍋 24cm <span style="color: red;">N</span>	¥13,000
	5151	わたしのこだわり 鉄鍋シリーズ 一人用小鍋16cm シリコンコーティング <span style="color: red;">N</span>	¥ 6,000
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	¥ 3,200
	5366	わたしのこだわり SMARTTONG 翠 ブラック	¥ 4,200
	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	¥ 5,500
P26	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	¥ 6,500
	0705	銅玉子焼関東型 15cm	¥ 9,000
	0712	銅玉子焼関東型 18cm	¥10,000
	0729	銅玉子焼関東型 21cm	¥15,000
	0736	銅玉子焼関東型 24cm	¥17,500
	4918	銅のしゃぶ鍋 30cm	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
P27	4048	和柄 箸まくら 5P ニッケルシルバー	¥ 4,500
	1863	華 ぐいのみ 90ml 楕目 艶消し	¥ 4,000
	2433	華 ぐいのみ 90ml 楕目 銅ミラー	¥ 4,000
	1887	華 ぐいのみ 90ml 艶消し	¥ 4,000
	2457	華 ぐいのみ 90ml 銅ミラー	¥ 4,000
	1917	華 タンブラー200ml 艶消し	¥ 6,500
	2471	華 タンブラー200ml 銅ミラー	¥ 6,500
	1931	華 タンブラー300ml 艶消し	¥ 7,000
	2488	華 タンブラー300ml 銅ミラー	¥ 7,000
	2778	華 タンブラー400ml 艶消し	¥ 7,500
P27	2785	華 タンブラー400ml 銅ミラー	¥ 7,500

N は新商品です。発売日は未定ですので、お問い合わせください。

商品JANコードは 456220869+No. です。

※参考上代(税抜)は2026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	4802	華 ロックガラス楕目180㎖ 艶消し	¥ 6,000
	4819	華 ロックガラス楕目180㎖ 銅ミラー	¥ 6,000
	4826	華 ロックガラス楕目180㎖ ブロンズ	¥ 6,500
	4833	華 ロックガラス楕目300㎖ 艶消し	¥ 7,000
	4840	華 ロックガラス楕目300㎖ 銅ミラー	¥ 7,000
	4857	華 ロックガラス楕目300㎖ ブロンズ	¥ 7,500
	4697	華 タンブラーストレート楕目140㎖ 艶消し	¥ 4,500
	4703	華 タンブラーストレート楕目140㎖ 銅ミラー	¥ 4,500
	4710	華 タンブラーストレート楕目140㎖ ブロンズ	¥ 5,000
	2792	華 ぐいのみ 90㎖楕目 艶消し 桐箱2ヶセット	¥ 8,000
	2815	華 ぐいのみ 90㎖楕目 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
	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
P29	4949	ふわっと銅のたまごやき 9cm	¥ 7,500
	4956	ふわっと銅のたまごやき 12cm	¥ 9,000
	3782	からっと銅のあげなべ 18cm	¥15,000
	4000	からっと銅のあげなべ 20cm	¥16,000
	4963	ふんわり銅のばんけーきpan 16cm	¥12,000
	4970	ふんわり銅のばんけーきpan 20cm	¥14,500
P30	4406	あったか銅の雪平鍋 18cm	¥15,000
	4529	ことこと銅の煮込み鍋 20cm	¥18,500
	4086	銅のコーヒードリッパー 楕目(小)	¥10,000
	4222	銅のコーヒードリッパー 楕目(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
P32	4994	靴ペラ ステンレス ミラー仕様	¥ 3,500
	5007	靴ペラ ステンレス ダメージ仕様	¥ 3,500
	5014	靴ペラ 真鍮 ミラー仕様	¥ 4,000
	5021	靴ペラ 真鍮 ダメージ仕様	¥ 4,000
	5038	靴ペラ 純銅 ミラー仕様	¥ 5,000
	5045	靴ペラ 純銅 ダメージ仕様	¥ 5,000
	5885	靴ペラ 純チタン ミラー仕様 <span>N</span>	¥ 7,500
	5892	靴ペラ 純チタン ダメージ仕様 <span>N</span>	¥ 7,500
	5052	靴ペラ(革付) ステンレス ミラー仕様	¥ 6,000
	5069	靴ペラ(革付) ステンレス ダメージ仕様	¥ 6,000
	5076	靴ペラ(革付) 真鍮 ミラー仕様	¥ 6,500
	5083	靴ペラ(革付) 真鍮 ダメージ仕様	¥ 6,500
	5090	靴ペラ(革付) 純銅 ミラー仕様	¥ 7,000
	5106	靴ペラ(革付) 純銅 ダメージ仕様	¥ 7,000
	5908	靴ペラ(革付) 純チタン ミラー仕様 <span>N</span>	¥10,000
	5915	靴ペラ(革付) 純チタン ダメージ仕様 <span>N</span>	¥10,000

頁	商品 No.	商品名	参考 上代 (税抜)
P37	6028	わたしのこだわり 窒化鉄 フライパン PRO 20cm (黒ハンドル)	¥10,000
	6035	わたしのこだわり 窒化鉄 フライパン PRO 24cm (黒ハンドル)	¥12,000
	6042	わたしのこだわり 窒化鉄 フライパン PRO 26cm (黒ハンドル)	¥14,000
	6059	わたしのこだわり 窒化鉄 フライパン PRO 28cm (黒ハンドル)	¥16,000
	6066	わたしのこだわり 窒化鉄 フライパン PRO 30cm (黒ハンドル)	¥18,000
	0767	銅玉子焼関西型 10.5cm	¥ 9,000
	0774	銅玉子焼関西型 12cm	¥ 9,000
	0781	銅玉子焼関西型 13.5cm	¥10,500
	0798	銅玉子焼関西型 15cm	¥11,000
	0804	銅玉子焼関西型 16.5cm	¥12,000
	0811	銅玉子焼関西型 18cm	¥12,500
	0828	銅玉子焼関西型 19.5cm	¥14,000
	0835	銅玉子焼関西型 21cm	¥15,000
	0996	銅揚げ鍋 27cm	¥38,500
	1009	銅揚げ鍋 30cm	¥44,000
	1016	銅揚げ鍋 33cm	¥62,500
	1023	銅揚げ鍋 36cm	¥69,000
	1030	銅揚げ鍋 39cm	¥81,500
	1047	銅揚げ鍋 42cm	¥87,500
P38	2754	華 ぐいのみ 60㎖楕目 艶消し	¥ 3,500
	2761	華 ぐいのみ 60㎖楕目 銅ミラー	¥ 3,500
	3959	華 ぐいのみ 60㎖楕目 金メッキ	都度見積もり
	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
	4666	華 ぐいのみストレート楕目90㎖ 艶消し	¥ 4,000
	4673	華 ぐいのみストレート楕目90㎖ 銅ミラー	¥ 4,000
	4680	華 ぐいのみストレート楕目90㎖ ブロンズ	¥ 4,500
	3973	華 タンブラー 200㎖ 金メッキ	都度見積もり
	3980	華 タンブラー 300㎖ 金メッキ	都度見積もり
	3744	華 ぐいのみ 90㎖楕目 金メッキ 桐箱2ヶセット	都度見積もり
	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
	3751	華 タンブラー 200㎖ 金メッキ 桐箱2ヶセット	都度見積もり

N は新商品です。発売日は未定ですので、お問い合わせください。  
商品JANコードは 456220869+No. です。  
※参考上代(税抜)は2026年1月現在のものです。 廃 は廃番予定の商品です。

# 受注生産承ります。

一定数量のご注文に応じて製造いたします。  
数量・価格などの詳細につきましてはお問い合わせください。



28cm

## ■ 窒化鉄 フライパン PRO（黒ハンドル）

No.	規格	外寸サイズ 約(径×高さ) ※ハンドル除く	底板厚(mm)	重量 約(g)
6028	20cm	φ200×48mm	2.3	820
6035	24cm	φ240×50mm		1,100
6042	26cm	φ260×52mm		1,250
6059	28cm	φ280×53mm		1,450
6066	30cm	φ300×59mm		1,580

材質／本体:鉄(窒化処理) 接合部:鉄(シリコン塗装) ハンドル:ステンレス  
入数／(20~26cm)5個入  
(28~30cm)4個入

※窒化処理の色味が変わる場合があります。



21cm

## ■ 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



27cm

## ■ 銅揚げ鍋

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		2,660
1023	36cm	φ360×80mm	6.0	3.0	3,300
1030	39cm	φ390×85mm	8.0		3,900
1047	42cm	φ420×100mm	10.0		4,200

材質／銅



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)



艶消し

銅ミラー

金メッキ



艶消し



銅ミラー



艶消し



銅ミラー



ブロンズ



200ml 金メッキ



300ml 金メッキ



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)
3744	楕目 金メッキ	190×90×72mm	90
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

90ml

### 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)

### 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)

### 華 タンブラー 200ml

No.	規格	サイズ(最大径×高さ)	容量 (ml)
3973	金メッキ	φ60×105mm	200

入数／80個入(内箱:10個入)

### 華 タンブラー 300ml

No.	規格	サイズ(最大径×高さ)	容量 (ml)
3980	金メッキ	φ70×120mm	300

入数／80個入(内箱:10個入)



200ml 金メッキ

### 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)
3751	金メッキ	190×150×72mm	200

入数／12セット入 ※別組合せは別途お見積り

200ml



# 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。

202601



**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

