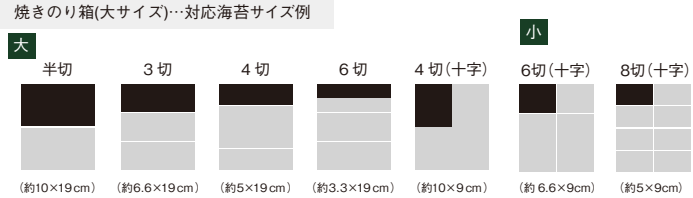
焼きのり箱

海苔を温めて、香りや風味をより引き立たせる焼きのり箱に大きいサイズが登場。
より多様なサイズの海苔に対応でき、オープンキッチンや店頭販売など
お客さんの前で調理するもてなし時に魅せる道具として最適です。

焼きのり箱(大サイズ)…対応海苔サイズ例



01

02

03

04

焼きのり箱(小)
01 (16280) **16,500円**
約13.5×9.8×H9.8cm/ 内寸約 10.8×8.4×H5.2cm
網部内寸約 10.5×6.8cm
※材質　本体：桧　網：ステンレス
※外側のみウレタン塗装 ※火皿：1ケ使用(別売)

焼きのり箱(大)
02 (16282) **29,000円**
約23.8×14.8×H10cm/内寸約20.7×13.2×H5.5cm
網部内寸約20×11cm
※材質　本体：桧　網：ステンレス
※外側のみウレタン塗装 ※火皿：1ケ使用(別売)

火皿(黒)
03 (20386) **630円** 約φ6.5×H3.3cm

焼きのり箱用みやこ炭 (48粒入)
04 (16281) 見積 箱約12.3×5.4×H3cm
1粒 約 2.3×1.1×H0.8cm
※ライター等で簡単に着火ができる炭です。
[燃焼時間約 40 分]

[ご注意] 火災の恐れがございますので、焼きのり箱をご利用の際は必ずみやこ炭と火皿を使用し、調理中は製品のそばを離れないようご注意ください。

ミニステーキ皿

少し小ぶりなステーキ皿。
専用木台付

05

小判ミニステーキ皿 (木台セット)
05 (21680) **6,400円**
皿約19.5×12.8×H2.5cm/木台約25×14.4×H1.6cm
皿 [材質：鉄　※セラミック塗装付 ※直火・オーブン対応]
木台 [※ウレタン塗装付]

ミニ寄せ鍋

軽くて扱いやすいアルミ製のミニ鍋です。
定食に付ける鍋、居酒屋の一品にも。
ふる里コンロにセットして使用すれば、
熱々をご提供できます。

06

07

アルミ・ミニ寄せ鍋(蓋付)
06 (08909) **2,600円**
約21×16.4×H8cm
※材質 蓋・身：アルミ　ツマミ：天然木
※コンロ別売

焼杉・ふる里コンロ
07 (21157) **5,800円**
約14×14×H9cm
※鍋別売　※固形燃料専用

【ご注意】 ※加熱しますと金属はやけどのおそれがありますので、取扱には十分ご注意ください。　※有効期限：2026年3月20日