

TOOL

調理道具

鮫皮おろし

特選・鮫皮おろしに新しく特小サイズが登場。
わさびをちょこんとせて、わさびの器として
お料理に添えるだけで、粋な和の演出が可能です。

「鮫皮」とは
【皮歯(ひし)】と呼ばれる
硬い粒が表面を覆っている、
ある種のサメ又はエイの
背皮の総称です。

NEW

01



<特小>

02



03



04



05



06



特選・鮫皮おろし(一刻堂)

New

01 (I8276) 特小 2,500円
約3.1×5.3×t0.8cm

02 (I8255) 小 4,000円
約5×8.2×t1.2cm

03 (I8254) 中 6,700円
約6×11.2×t1.5cm

04 (I8258) 大 11,000円
約8.2×13.8×t1.7cm

05 (I8259) 特大 見積
約10.8×23.5×t2cm

わさび用刷毛(一刻堂)

06 (I2349) 3,000円
約L10.5cm

07



08



09



三角鬼オロシ

07 (I2366) 大 2,900円 約13.2×33.5×H2.3cm
08 (I2379) 小 2,800円 約10.3×28.5×H2.3cm

長角鬼オロシ

09 (I2359) 2,400円
約9×26.5×H3cm

10



11



12



たっぷりすくえる
深型

アカシア・お玉

10 (08993) S 1,700円 約W6×L18cm/柄約L14cm
11 (08992) M 2,600円 約W7×L25cm/柄約L20cm
12 (08991) L 4,100円 約W9×L32cm/柄約L25cm

13



寸胴鍋に最適な
長いサイズの
釜ベラ

14



15



16



17



棕櫚(しゅろ)ブラシ

15 (04406) ロング 3,000円
約5×L14cm

16 (04407) ショート 2,900円
約5×L12cm

棕櫚(しゅろ)・ささら

17 (04408) 900円
約φ3.5×L11cm

18



19



とうじそば籠

18 (I1167) 大 2,300円 約φ10×H6×柄L21cm
19 (I1168) 小 1,800円 約8.5×11×H4.3×柄L15.5cm

※材質：竹

クリップ箸トンゲ

13 (09130) 1,600円
約1×L26.5cm

竹・釜ベラ

14 (08155) 1,900円
約7×L51.5cm

※材質：ブナ