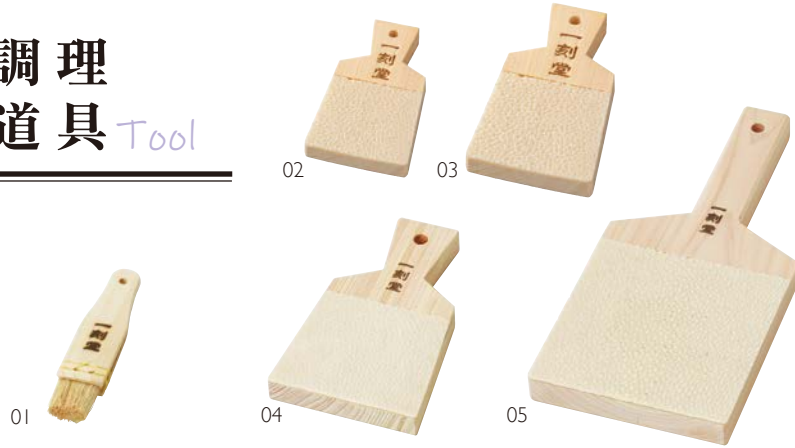


# 調理道具 Tool



わさび用刷毛(一刻堂)  
01 (12349) 約L10.5cm **3,000円**

特選・鮫皮おろし(一刻堂)

02 (18255) 小 **4,000円**  
約5×8.2×t1.2cm

04 (18258) 大 **11,000円**  
約8.2×13.8×t1.7cm

03 (18254) 中 **6,700円**  
約6×11.2×t1.5cm

05 (18259) 特大 **見積**  
約10.8×23.5×t2cm



「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。

程よい粗さで、  
旨味や栄養分を逃さず、  
水っぽさ無く  
美味しく大根をおろせます。



三角鬼オロシ

06 (12366) 大 **2,900円** 約13.2×33.5×H2.3cm  
07 (12379) 小 **2,800円** 約10.3×28.5×H2.3cm

長角鬼オロシ

08 (12359) **2,400円**  
約9×26.5×H3cm



とうじそば箆

09 (11167) 大 **2,300円** 約φ10×H6×柄L21cm  
10 (11168) 小 **1,800円** 約8.5×11×H4.3×柄L15.5cm

※材質：竹

とうじそば(投汁そば)は、  
長野県のご当地そばで、  
野菜や鳥を味噌で煮込んだ鍋の中で、  
とうじ箆(投じ箆)に  
ゆでた蕎麦を入れて温めて食べるそばです。



アカシア・お玉

11 (08993) S **1,700円** 約W6×L18cm/柄約L14cm  
12 (08992) M **2,600円** 約W7×L25cm/柄約L20cm  
13 (08991) L **4,100円** 約W9×L32cm/柄約L25cm

※材質：アカシア ※ウレタン塗装

寸胴鍋に最適な  
長いサイズの  
釜ペラ

竹・釜ペラ

14 (08155) **1,900円**  
約7×L51.5cm

鍋にもやさしい 柔らかい棕櫚ブラシ。



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

※国産品

棕櫚(しゅろ)・さら

17 (04408) **900円**  
約φ3.5×L11cm  
※輸入品



EX polymer  
EX ポリマー塗装

タモ・フードBOX アクリル蓋付(自在蓋仕様)  
ナチュラル  
18 (35634) **41,500円**  
約40.5×37×H13cm/内寸約37.5×34×H10cm (目皿から約H8cm)  
※目皿・アクリル蓋付 ※トルク丁番付



タモ・フードBOX アクリル蓋付(自在蓋仕様)  
ブラウンB  
19 (35636) **44,000円**  
約40.5×37×H13cm/内寸約37.5×34×H10cm (目皿から約H8cm)  
※目皿・アクリル蓋付 ※トルク丁番付