

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

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

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

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

18



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

19