



湯豆腐

固型燃料タイプ

お気軽に固型燃料で湯どうふが楽しめます。



※ステンレスは取りはずしでき、手入れしやすく清潔さが保てます。
※中仕切付。豆腐が横に逃げません。



注意

固型燃料は火皿に入れてご使用下さい。又、火皿は所定の場所に置いてご使用下さい。

焼杉湯豆腐セット(1人用) (豆腐すくい・汁次・火皿付)

18-056-01 (21320) 10,300円 約19.2×14.8×H16.7cm

※固型燃料専用



02

陶器・黄瀬戸汁次

18-056-02 (23212)
約φ7.8(φ4.8)×H13.5cm
容量：約120ml

2,800円



03

焼杉湯豆腐用 汁次

18-056-03 (23200)
底径約φ4.9×H9cm
※容量：約100ml

450円



※豆腐作り器 > P40参照

調理
道具

せいろ

鍋
コンロそば
うどん

竹製品

金彩
銀彩

弁当

飯器
椀料理箱
皿

盛込

ビュッフェ

小鉢
珍味入椀
酒の器演出
小物

紙製品

卓上
用品什器
備品

サイン

浴場
用品説明
注意品名
検索番号
検索

萬来鍋

できたての
おいしさを
テーブルに

豆腐作り 萬来鍋

見積

18-056-04 (21470) 小(黒) 外鍋：約φ16.5×H11cm/
容量最大450cc、内鍋：約φ12.5×H4.1cm/容量125～200cc

18-056-05 (21471) 小(こげ茶) 外鍋：約φ16.5×H11cm/
容量最大450cc、内鍋：約φ12.5×H4.1cm/容量125～200cc

18-056-06 (21473) 大(こげ茶) 外鍋：約φ22.5×H14cm/
容量最大1200cc、内鍋：約φ17.5×H4.5cm/容量300～500cc

※萬来鍋用「冷却豆乳」「にがり」ご準備できます。お問い合わせ下さい。
※萬来鍋は下記の七輪風コンロでご利用下さい。

新萬来鍋用コンロ(火皿・敷板付)

見積

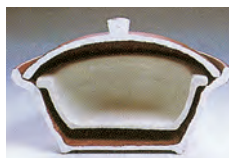
18-056-07 (21624) 小(黒)
コンロ約φ13×H9.5cm/敷板約13×13×t0.8cm

18-056-08 (21623) 大(黒)
コンロ約φ18×H10.5cm/敷板約15×15×t1cm

※火皿(こげ茶)約φ7.3×H2.4cm

蒸気二重萬来鍋おいしさの秘密

豆腐や茶碗蒸し等は、温度の上昇とともに固形化する
ため、液の対流・置換えがほとんどおこらず、中心に熱
が通るまでに時間がかかります。そのため「す」が入った
り、中心部がやわらかいなど、なかなか均一に固めること
は困難でした。萬来鍋は、耐熱セラミック陶器でできて
います。外鍋に少量の水を入れて発生する湯気を利用
して、徐々に内鍋を温め、沸騰すると蒸気が内鍋のふち
から噴出する構造になっていて、上面からも加熱しま
す。このような蒸気二重鍋方式により、直火方式・湯煎
方式に比べ、「す」や凝固ムラができにくく、短時間にム
ラのない均一な製品を簡単に作るができます。また、
蒸気は蓋を伝って外鍋に回収されるので、少ない水
で効率よく熱交換でき、固型燃料でも上手に簡単・短
時間で作ることが出来ます。焦げつきもなく、吹きこぼ
れの恐れがないため安全です。



萬来鍋の豆腐の作り方

- ①外鍋の内側の線まで水を入れます。
(冬期はお湯を入れて下さい。)
- ②内鍋をセットし豆乳を注ぎます。
- ③にがりを入れて10回位よくかき混
ぜして下さい。
- ④蓋をして固型燃料に点火し燃料が
燃え尽きたら出来上がりです。
(小)約10分(大)約20分

※上記価格は税抜き価格です。