

調理道具
017-036

せいろ

037-045

鍋・コンロ

046-065

そば・うどん

066-075

竹製品

076-097

金彩・銀彩

098-101

弁当

102-127

飯器・椀

128-132

料理箱・皿

133-156

盛込

157-179

ビュッフェ

180-188

小鉢・珍味入

189-217

杓・酒の器

218-223

演出小物

224-255

紙製品

256-327

卓上用品

328-358

什器・備品

359-437

サイン

438-460

浴場用品

461-467

説明・注意

468-470

品名検索

471-480

番号検索

481-490

蒸し料理は
素材の栄養分が逃げにくく、
また、魚や肉等は、
やわらかく蒸し上がり、
温かさとおいしさが楽しめる
ヘルシー料理です。



檜・角せいろセット(身2段)

受注

16-038-01 (22102) 27,700円
※身(竹ス付)×2段、蓋、敷板のセットです。

(05370) 身(1段・竹ス付) 7,850円
外寸約32.5×32.5×H9.8cm/内寸約24×24×H7.5cm

(05371) 蓋 4,200円
30.5×30.5×H4cm

(05372) 敷板 7,800円
約30×30×H2.7cm
※中央に約φ2.5cmの穴があります。

(10109) 竹スダレ 750円
約23.6×24cm



檜・角せいろ 身のみ(浅型) H8.5cm

受注 見積

16-038-02
外寸約44.2×44.2×H8.5cm/内寸約33×33×H6.5cm

浅型タイプのせいろです。
用途・食材に合わせた
高さで別注制作します。



(浅型)



和せいろ(底二本ザン)

16-038-03 (20346) 身・竹ス付(約2升) 13,050円
外寸約φ31×H12.5cm/内寸約φ31.5×H14.5cm

16-038-04 (05432) 竹スダレのみ 850円
約φ29.5cm ※2升用

16-038-05 (20348) 身・竹ス付(約1.5升) 12,550円
外寸約φ27.5×H11cm/内寸約φ28.5×H13cm

16-038-06 (05431) 竹スダレのみ 780円
約φ26.5cm ※1.5升用

※身は本体に竹ス付です。 ※外寸=天部外径×H(ハカマより上寸)
※内寸=ハカマ底部内径×H(竹スダレより上寸)
※蓋は右の「白木・釜蓋」をご利用ください。



※「和せいろ(底二本ザン、竹スなし)」を真上から見た場合。



白木・釜蓋

受注

16-038-07 (20300) 特小 6,800円
約φ30cm(板厚約3cm)
※和せいろ(底二本ザン)(約1.5升)用の蓋として使えます。

16-038-08 (10233) 小 7,800円
約φ33cm(板厚約3cm)
※和せいろ(底二本ザン)(約2升)用の蓋として使えます。



新ふかし布

16-038-09 (06406) 小 550円
約66×68cm

16-038-10 (06407) 大 750円
約88×88cm

※綿100%