

湯豆腐

やさしい味を楽しむ



湯豆腐の深い味わいを知る。

本格
炭火仕様調理道具
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樹・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

木曾ひのき湯豆腐桶 標準品3点セット

16-047-01 (23139)	68,550円
(23130) 湯豆腐桶本体のみ(木曾ひのき)	65,000円
約27.3×19.5×H15.3cm	
(23131) 汁次(陶器・美濃焼)	2,600円
約φ7.8(φ4.8)×H13.5cm(本体のみ)	
(23132) 豆腐すくい(ステンレス・銅)	950円
約16×4.7×H11cm	

※割鉢・薬味皿別売 ※箸置はイメージ

16-047-02 (23133) 割鉢(陶器・美濃焼)	1,200円	約φ11.7×H3.1cm
16-047-03 (23134) 薬味皿(陶器・美濃焼)	850円	約φ9×H2cm
16-047-04 (23206) 炭入(木・銅内張)	6,350円	約18×14×H18cm
16-047-05 (23135) 煙突(銅)	2,100円	約φ4.5(φ3.6)×H9.4cm
16-047-06 (23136) 国産・備長炭(300g)	1,800円	約18.2×15.5cm/パッケージ寸法
16-047-07 (23138) 火おこし器	1,100円	約φ14.3×L33.3cm ※輸入品

※火箸はイメージ



木曾ひのき湯豆腐用 汁次(陶器・美濃焼)

16-047-08 (23131) 2,600円
約φ7.8(φ4.8)×H13.5cm(本体のみ)
(容量約120ml)

陶器・志野汁次

16-047-09 (23202) 2,800円
約φ7.8(φ4.8)×H13.5cm(本体のみ)
(容量約120ml)

焼杉湯豆腐用 汁次

16-047-10 (23200) 450円
底径約φ4.9×H9cm(容量約100ml)

炭入(銅内張)

16-047-11 (23206) 6,350円 約18×14×H18cm

*上記価格は税抜き価格です。