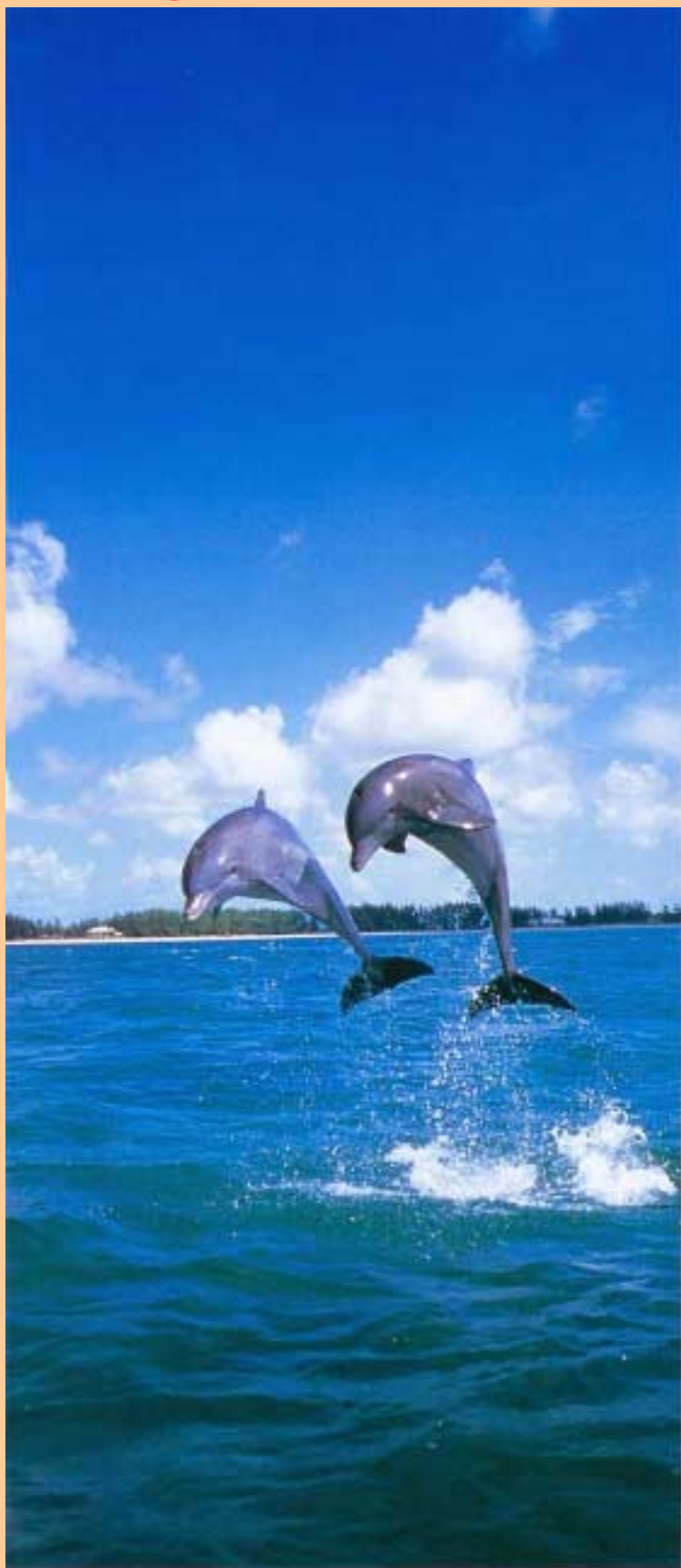


食品加工機器

切れ味、使いやすさ、耐久性はすでに多くのお店で実証済み！！

●あなたのお店でもぜひ一度おためしください。●





ツマカッター

つま一番[®]

業界No.1の実績

つま一番にすると、す入り、とう立ち大根が切れます。
和食に洋食に、そうざいに用途はいろいろ！



仕込みに追われる毎日、ツマづくりでの人手、材料や時間のムダ、味、コシ、ツヤ、す入り等の問題をあきらめていませんか？
“つま一番”にすればすべて解決！
いままでの「ツマ」づくりと比べてみてください。



大根・人参ツマ



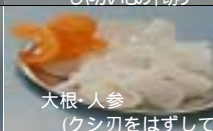
じゃが芋の千切り



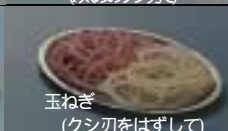
大根人参ナマス
(太めのクシ刃)



きゅうり



大根・人参
(クシ刃をはずして)



玉ねぎ
(クシ刃をはずして)

20人前以上のツマづくりに

スーパーツマ一番 HS-010

電動つま一番 HS-112

PAT.

PAT.



特許の二枚刃で
2倍の能力 ¥98,000



驚異のベストセラー ¥75,000

寸法 高さ22×長さ47×巾16cm 重量 約4.1kg

標準セットクシ刃 1.2mm巾 処理能力 大根 50~100本/時

寸法 高さ22×長さ47×巾16cm 重量 約4kg

標準セットクシ刃 1.0mm巾 処理能力 大根 30~50本/時

電動タイプ二機種の特長

電動式ですので早く楽に作業ができます。
ツマの太さが自由に変えられます。(押し方により、クシ刃の巾により、平刃の下のアテ板の増減により)電気代がわずかです。(消費電力80W/100W) モーター部が防滴構造になっています。
モーターの焼き付き防止にサーマルプロテクターが付いています。
使用後はベース部をひきぬいて、カンタンに水洗いができます。

20人前以内のつまづくりに

ステンレストま一番 HS-212

プラスチックつま一番 HS-313

PAT.

PAT.



より丈夫で使いやすい ¥28,000



手軽につかえる ¥13,800

寸法 高さ17×長さ43×巾12cm 重量 約1.6kg

標準セットクシ刃 1.0mm巾

寸法 高さ18×長さ41×巾13cm 重量 約1kg

標準セットクシ刃 1.0mm巾

手回しタイプの特長

ネジ送り機構付ですから前に押さずにハンドルを回すだけで楽に切れます。
ネジ送りのピッチは1ミリです。
ツマの太さはクシ刃の巾によって変えられます。

“つま一番” 5機種共通の特長

1. す入り、とう立ち大根が無駄なくきれます。
2. 切れ味がよい。 ステンレス鋼の特殊な刃物を使用しているため、ふっくらと生き生きした光沢があり、食べておいしくツマも長持ちします。
3. 刃の交換が出来ます。 刃の切れ味が悪くなったら刃を交換して下さい。交換刃は安価です。
4. 取り扱いがカンタンです。 パートの方にも手軽に扱える機構になっており、使用後のそうじも楽にできます。
5. コンパクトサイズです。 大きなスペースをとらずに、かたづけも楽です。(HS-007・HS-007Aを除く)
6. 業界No.1の実績が光ります。 すでに多くのお店でお使いいただき、切れ味、使いやすさ、耐久性は実証済みです。アフターサービスもしっかりしています。
7. いろいろな用途にお使いいただけます。 大根・人参・きゅうりのツマ用ばかりでなく、ナマス用、サラダの千切り用、オニオンスライス、その他いろいろとお使いいただけます。

電動送り PAT.

ツマカッター

大量のつま作りに最適

1人で2台使用可能です。
大根をはさんでスイッチを入れるだけでOK!
切れ味、出来上がりは従来のつま一番と同じで、交換刃も従来の刃物でOK
ツマの太さは自由に変えられます。
刃物カセットの交換がワンタッチで、2枚刃、1枚刃のツマカッターとしてご利用いただけます。
処理能力
大根 70~140本/時

手軽な

100V
400W



つま一番 HS-007

つま一番 HS-007A
自動タイプ

価格	¥450,000	¥650,000
重量	約55kg	約60kg
寸法	86×40×65cm	86×53×65cm

寸法にはシャフトの長さは含んでおりません

★定期的に刃の交換をしましょう



電動タイプは3機種では、平刃は大根300本、クシ刃は約2000本切ったら交換してください。

手動タイプ2機種では、平刃は大根100本、クシ刃は約1000本切ったら交換してください。また丸刃は1回切ったら、取り替えてください。刃の交換をすることにより、より光沢のあるイキのいいツマができます。また作業も楽で材料がムダになりません。

平刃、丸刃は5機種共通です。
クシ刃は0.8 1.0 1.2 1.5 2.0 2.5 3.0mm があります。
HS-010のクシ刃は専用刃で1.0~3.0mm巾です。

キャベリーナ[®] 万能スライサー

キャベツを選びません スライスが厚さを変えられます
ステンレス鋼の特殊な刃物を使用しています。交換刃も低価格です。

縦型電動スライサー PAT.P	電動スライサー PAT.	手動回転スライサー PAT.
<p>縦型なので材料を投入口より入れるだけでスライス出来ます。電気部分のみ取り外せるので使用後の掃除が楽です。</p> <p>小物用投入口が付いています。</p> <p>厚切り専用円盤 (別売り)</p> <p>タンザク用円盤 (別売り)</p> <p>重量：約15kg ステンレス製 寸法：高さ54×長さ38×巾34cm 100V/200/240W, 50/60HZ</p>	<p>小型軽量コンパクトで低価格なのに大型機並みの処理能力です。</p> <p>KB-745E ¥68,000</p> <p>モーターの焼き付き防止にサーマルプロテクター付です。</p> <p>重量：約7.5kg 寸法：高さ48×長さ37×巾38cm 100V/150/180W, 50/60HZ</p>	<p>材料がのこらずスライス出来ます。</p> <p>KB-733R ¥38,000</p> <p>重量：約5.3kg 寸法：高さ48×長さ37×巾45cm</p>

キャベリーナ電動・手動回転スライサーの特長

- 1."キャベツを選びません"材料を回転させる方法と違い、刃物板を回転させる方法ですので、やわらかい巻きのキャベツでもスライスできます。オニオン、人参、かぶ、大根、きゅうり、じゃがいも等も、キレイにスライスできます。標準スライスの厚みは0.8mmです。
- 2."取り扱いがカンタン"なのでパートさんにも手軽に使用でき、仕事も早く人件費をかけるよりお得です。
- 3."ステンレス鋼の特殊な刃物"を使用しています。切れ味がよく、交換刃が低価格です。
- 4."大口径の投入口"110×150mmですので、キャベツ半分が一度に入ります。小型、コンパクト設計なのに大型機以上の投入口で作業性もバツグンです。
- 5."スライスの厚さを変えられます"材料の押し加減により、また刃物の下にいれる厚さ調節板の取付け取り外し等によってスライスの厚さが選べます。厚さ調節板(0.5mm)は1~4枚まで入ります。
- 6."材料の挿入器付きです"使いやすく安全のために、材料の投入に際しては、挿入器をお使いください。材料がのこらずスライスできます。
- 7."強度のある新素材を使用しています"刃物板などの特に強度の必要な所には、特殊に開発した強力素材を使用しておりますので、一般のプラスチック製のものより軽量かつ丈夫にできております。

別売りパーツ



厚切り専用円盤 5ミリ、7ミリ、10ミリ 各¥45,000
人参、じゃがいも、サツマイモ等カット材料のワレが少なくきれいにカットできます。
タンザク用円盤 (0.8×2・1.2×3・1.6×3・2.0×4.0mm) 各¥13,000にて大根、人参、きゅうり、ゴボー、じゃがいも等のタンザク切りができます。
ナナム投入口 (ステンレス製) ¥15,000
角度及び投入口巾が自由に調節出来ます。
丸型投入口 ¥15,000
3種類の大きさの投入口で丸物がきれいにスライス出来ます。

キャベリーナでスライスできるものの例



換刃

スライス用刃物	タンザク用刃物
<p>2枚入り ¥1,500</p>	<p>平均幅入り 7枚 ¥1,500 7枚2コ入り ¥8,000</p>

ハンドスライサー PAT.

わずか包丁一本の価格でスライスの名人に！
KB-727 ¥12,800



寸法：高さ18×長さ35×巾20cm 重量：約1.4kg

キャベリーナハンドスライサーの特長

- 1."キャベツを選びません"やわらかい巻きのキャベツでもスライスできます。またオニオン、レモン、人参、かぶ、きゅうり、じゃがいも等もスライスできます。
- 2."スライスの厚さを変えられます"左右のネジの調節でスライスの厚さが0.3~3mm程度まで変えられます。
- 3."専用手袋がついています"より安全の為に特殊な切れにくい繊維を使用した手袋がついています。(なお手袋は、安全上絶対のものではありません。)
- 4."ステンレス製ですので耐久性があります"使用後の水洗いもカンタンで衛生的です。
- 5."取り扱いがカンタン"なので"パートの方にも手軽にキャベツの千切り等が出来ます。"
- 6."ステンレス鋼の特殊な刃物を使用しています"切れ味がよく、刃の交換が安価にできます。
- 7."コンパクトサイズ"なので大きなスペースをとらずにかたづけも楽です。

KB-727用「専用手袋」 特殊繊維使用



交換用 片手 ¥1,000

専用手袋は、これで洗って下さい！また、たまたま交換して下さい！
繊維の刃物を使用します。刃物を切るだけにするために、専用袋を必ずご使用下さい！*なお専用袋は、絶対に切れないものではありませんので、無理な作業はやめ下さい！



KB-727用

交換刃 3枚入り ¥1,000

キャベリーナ手動回転カッター PAT.P



キャベリーナでつまもカット出来ます。

KB-701 ¥10,800

業界初のラクチン後押しタイプ
カタ巻きキャベツ専用

寸法：高さ25×長さ40×巾18cm 重量：約1.8kg
おなか、腰、指で後を押しながら回して下さい。
クシ刃をはずせばキャベツもカットできます。
厚み調節がネジ1つでラクです！
*交換刃はつま一番用刃物をお使い下さい。

業界初のダブルピラー PAT.P

驚異の切れ味！皮ムキ、スライサーのかわりに！
薄切りも厚切りも交換刃で自由自在



シングルピラー ¥3,500(薄切り刃セット)
交換刃 厚切り1ヶ付き

替え刃 各¥600

ダブルピラー ¥5,000(薄切り刃セット)
交換刃 厚切り2ヶ付き

キンピラカッター

ステンレス製
PAT.P

キンピラ、ナマス、しらがネギ、キュウリ、山芋、タケノコ等のタンザク切り、スライス、サイノ目カットに最適です。



KP-100 ￥148,000

寸法:高さ 46×長さ 58×巾 31cm
100V,200/240W,50/60HZ

重量:約 18kg 投入口 100×100×120mm

処理能力:約 14kg/10分

標準カット寸法:3×3ミリ

大投入口のハイパワータイプ

別売りセットとして、2×2、2×3、3×4、4×4、別注サイズ可スライスしたものを投入するとサイノ目カットができます。

定寸切り用カットガイド付きでカット寸法は自由に換えられます。

材料の押し棒付きです。

最大カット 10×15×100

KP-80 ￥108,000

寸法:高さ 43×長さ 58×巾 31cm
100V,150/180W,50/60HZ

重量:約 17kg 投入口 80×80×80mm

処理能力:約 11kg/10分

標準カット寸法:3×3ミリ

ステンレス製で耐久性があり、電気部分及び刃物盤が取り外せるので使用後の掃除が楽です。

分解図



電動オロシ

PAT.P

大根、人参、山芋、しょうが等のオロシに最適です。



●ハイスピードオロシ PAT.P

OR-160 ￥68,000

ハイパワータイプ ステンレス製

処理能力:約 50 秒/大根 1本

寸法:高さ 41×長さ 22×巾 37cm
100V,180W,50/60HZ

重量:約 11kg

電気部分のみ取り外せるので使用後の掃除が楽です。(OR-125) 切れがよく、耐久性の高いステンレス製のオロシ円盤を使用しています。

材料の押し棒付きです。

別売りにて荒目、細目もあります。

●オロシ PAT.P

OR-125 ￥49,800

寸法:高さ 36×長さ 28×巾 19cm
100V,135/160W,50/60HZ

処理能力:約 100 秒/大根 1本

重量:約 3.1kg



マルチロータリーカッター PAT.P

ステンレス製

MRC-150H10

￥330,000
10mm巾カット
(29 枚刃)

MRC-150H5

￥380,000
5mm巾カット
(40 枚刃)

重量 約 14kg
最大カット寸法 300×50 ミリ
高さ 45×長さ 45×巾 23cm



MRC-100H10

￥158,000
10mm巾カット
(10 枚刃)

MRC-100H5

￥198,000
5mm巾カット
(20 枚刃)

重量 約 12kg
最大カット寸法 100×35 ミリ
高さ 43×長さ 35×巾 27cm



カット巾の特注サイズも承ります。

切れ味バツグン ステンレス鋼丸刃 150、100、を使用しています。

カンタン、コンパクト 材料を投入口より入れハンドルを廻すだけです。

肉、ハム、魚(骨のないもの)さしみ、イカ、コンブ、タクアン、コンニャク、玉子焼き、ナルト、ハンペン、アゲ、シラガネギ、ノリ等のやわらかい食品のカットにご使用下さい。

イカソーメンカッター PAT.P

HS-550H3.5 ￥118,000

3.5mm 巾カット(31 枚刃)

HS-550H2.5 ￥148,000

2.5mm 巾カット(44 枚刃)

ステンレス鋼丸刃 55mm 使用

本体ステンレス製

高さ 25×長さ 26×巾 29cm

重量約 4kg



切れ味バツグン ステンレス鋼丸刃 55mm を使用しています。

そうじが楽 刃物部分のみ取り外せてカンタンに洗えます。

安い、早い 画期的に安くなっています。

1人前約 3秒カットコストは 10分の1以下です。

カンタン、コンパクト 投入口よりイカを入れながらハンドルを廻すだけです。

大型機並の処理能力 最大カット寸法 巾 110mm×15mm

イカソーメンカッター 電動タイプ

PAT.P

イカ、玉子、油揚げ、ハム、カマボコ、のり、コンブ等の細切りに最適です！

ステンレス鋼丸刃 55mm 使用

寸法:高さ 28×長さ 58×巾 23cm

重量:約 15kg

最大カット寸法:巾 110mm×15mm

100V 150/180W 50/60HZ

HS-550E3.5 3.5mm 巾カット ￥218,000

HS-550E2.5 2.5mm 巾カット ￥248,000



切れ味バツグン ステンレス鋼丸刃 55mm を使用しています。

そうじが楽 電気部分が脱着できるので楽々水洗いが出来ます。

(刃物部分のみ取り外せます)

カンタン、コンパクト 投入口より材料を投入するだけです。

いかにも® HS-5001 PAT.



イカの姿焼、松笠切り、ミソ漬、ロールイカに！
ナス、フランクフルト、ウインナーのかざり切りに！

特長

1. 短時間に量をこなせ、画一的にきれいに仕上がります。
2. ステンレス製ですので耐久性があり、水洗いも簡単で衛生的です。
3. ステンレス鋼の特殊な刃を使用しているため切れやすく、切れにくくなったら刃の交換が出来ます。

切り込み巾は、用途に合わせて各種ございます。

品番	標準小売価格	切り込の深さ	標準切り込巾	刃全体の巾
HS-5001	¥4,800	0~3.5mm	6mm	60mm
HS5002V	¥7,500	3.5~8mm	6mm	60mm
HS-5003	¥12,000	0~3.5mm	6mm	180mm

刃先を下にして手前に軽く引くようにお使い下さい。

電動高速ネギカッター PAT.P

厚みの調節はネギを送り込むスピードによってカンタンにかえられます。



NC-2
本体
¥45,000

重量 約 3kg
高さ 36cm × 長さ 30cm × 巾 19cm
速い
高速タイプで仕込が早くできます。しかも作業・材料に合わせて回転数を2段階切り替えできます。
送り装置
手動のネギ送り装置があって無駄なく終わりまで切れます。
割安
交換刃もセットで600円と安く、本体もこの仕様で割安価格です。
細ネギ専用刃物別売り ¥1,000

1台で5役
やくみ なめ切り
ササガキ オロシ
白髪ネギ



*パーツの取り外しがネジ1本ででき
使用後の掃除が楽です。
別売りパーツ
ササガキ円盤 ¥9,800
オロシ円盤セット 各¥14,500
白髪ネギセット ¥23,000

かぼちゃカッター PAT.P KC-5

カット面を美しく楽々カット

テコの応用ですので、にぎり部分を下ろすだけでパートの方にも簡単にカットできます。包丁の刃は、カット用溝がある為作業台には触れませんので長持ちします。かぼちゃ専用の包丁ですのでカット面が美しくカットできます。2分割、4分割として開発しましたが、スライスや小間切にもご利用できます。包丁を支点で固定し、刃が厚めですのでふらつきにくく、安定感があります。パイ、とうもろこし等のカットにもご利用できます。

KC-5 ¥35,000

ステンレス鋼刃物

寸法 高さ 15 × 長さ 51 × 巾 24cm
重量 約 6kg 刃渡り 36cm 刃厚 3mm



薄刃タイプ PAT.P KC-5S

KC-5S
¥35,000

スライス重視タイプ



重量 約 5.8kg
刃渡り 36cm
刃厚 1.8mm
寸法 高さ 15 × 長さ 51 × 巾 24cm
かぼちゃ等のスライスを特に重視したタイプです。2分割、4分割も可能です。4等分にして種を取ったカボチャのカットした頂点をカボチャカッターの溝の中に入れる。包丁はこの溝の中に入るのだからカボチャの頂点に向かってフラつかずに楽に切れます。

スライスカッター PAT.P SK-1

¥35,000 重量 約 5kg
刃渡り 36cm

刃厚 1.8mm
ステンレス鋼刃物
寸法 高さ 41 × 長さ 56 × 巾 24cm
サツマイモ、カボチャ、ハス、人参等のスライスにご利用下さい。従来の機械式スライサーでは切りにくいなめ切り及び厚手のスライスに特に適しています。下部のマナ板は裏・表両面使えます。交換用のマナ板もあります。刃が切れなくなったら研ぎ直して下さい。交換用の包丁及び研ぎ直しも承ります。



スライスカッター PAT.P SK-1L

大根の縦割り、白菜の分割など大型の野菜・果実に最適です。

SK-1L ¥85,000
長い包丁が特長です。
刃渡り 48cm
3ミリ厚ステンレス鋼
包丁ガイドがあるので、まっすぐカット出来ます。材料ホルダーの巾及び取り付け位置が調節出来ます。高さ 32 × 長さ 68 × 巾 30cm
重量 約 7.5kg



スライスカッター PAT.P SK-4N

**サツマイモ、ハス、人参、大根等の
定寸の厚切りに最適です！**
SK-4N ¥70,000

新型カットガイドにより厚さが一定してカットできます。(5~60ミリまで)カットした野菜が下に落ちるので連続したカットが出来ます。
高さ 16 × 長さ 44 × 巾 33cm 重量 約 6kg
刃渡り 36cm 刃厚 1.8ミリ



縦型スライスカッター PAT.P SK-T165

縦型なので変形の野菜でも正確な厚さにカット出来ます。
人参、大根、ハス、ジャガイモ、サツマイモ等の厚切りカットに最適です。厚さ調整5~110ミリまでカット出来ます。
高さ 27 × 長さ 60 × 巾 37cm
重量 約 12kg
機械本体
高さ 23 × 長さ 35 × 幅 30cm
重量 約 5kg



スイカカッター PAT.P

WM-6 1/2・1/6(2/6) 分割用 各¥69,000
WM-8 1/2・1/4・1/8(3/8) 分割用 ¥89,000



特長

1. カットの為の位置決めストッパーにより、パートの方でも正確に分割カットが出来ます。作業能力がアップします。
2. スイカホルダーが3段階の調節機構により、スイカの太、小にかかわらず安定した支持、及びカットが出来ます。
3. カット後もスイカを球状に保持しています。カット中スイカのワレが少なくなります。
4. ステンレスとプラスチック製なのでサビにくく長持ちします。掃除も水洗いが出来、衛生的で楽に出来ます。
5. 回転台(別売り)が交換できるので分割数で換えられます。
6. 2分の1のカット後、半分を台より取り除きカットした面を上に向けて軽くスイカを手で押さえながらカットすることにより、カット台の分割数にかかわらず、自由なカットが出来ます。

WM-68(兼用タイプ)
¥89,000

スイカカッターカット台 PAT.P

WM-S8 WM-S6

WM-S6 WM-S8 各¥29,800

WM-S68 (兼用タイプ)
¥49,800

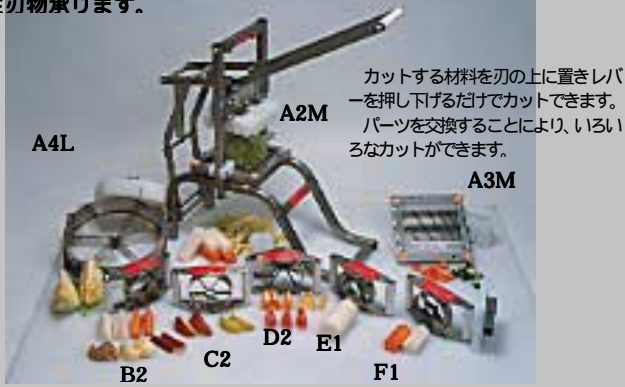


イ.スイカホルダーにより、位置決めがしやすく、カットに自信がもてます。ロ.カット台をご使用いただけますと、慣れない方にも楽にカットが出来ます。ハ.包丁のみで6分割の場合、5回のカットが必要でしたが、カット台を使用すると、3回でカット出来るので作業能力が著しくアップします。ニ.特長2.3.4.6の長所を持っています。

マルチプレスカッター PAT.P

今までにない多目的カッター

特注刃物承ります。



カットする材料を刃の上に置きレバーを押し下げるだけでカットできます。パーツを交換することにより、いろいろなカットができます。

本体	ステンレス製	重量9.5kg	(標準タイプ)	力率4.6倍	
MPM	標準タイプ	71×31×67	¥128,000	Lタイプ以外のすべての刃物	
MPL	ワイドタイプ	71×37.5×67	¥158,000	Mタイプ以外のすべての刃物	
品番	カット形状	内寸(mm)	価格	用途	
A2M	キャベツカッター	30,40,50mmの角	170×170mm角	各¥98,000	キャベツ、大根、人参、じゃがいも等の角切り
A2L	キャベツカッター	30,40,50mmの角	250×250mm角	各¥118,000	等の角切り
A3M・(RN)	乱切りカッター(人参用乱切)	170×100mm角	各¥98,000	大根、人参、きゅうり等の乱切り	
A3L・(RN)	乱切りカッター(人参用乱切)	250×100mm角	各¥118,000	大根、人参、きゅうり等の乱切り	
A4L	6・8分割	直径270mmまで	各¥118,000	キャベツの分割	
B2	6・8・10・12分割	直径113mmまで	各¥65,000	大根、人参、玉葱、じゃがいも等の分類に	
C2	6・8分割	直径113mmまで	各¥65,000	リンゴ、ナシ等の芯抜き分割に	
D2	6・8・12分割	直径113mmまで	各¥65,000	オレンジ、レモン、トマト、キウイ等を分割	
E1	丸抜き	内径58mmφ	¥65,000	おでん用大根の成形に	
F1	梅・桜	大・小	各¥98,000	大根、人参の型抜きに	

かまぼこ・玉子カッター PAT.P

かまぼこカッター TC-K7
17枚刃 重量約1.9kg ¥85,000
高さ14×長さ28×巾20cm
カット巾7mm

玉子カッター TC-T7
¥115,000



28枚刃
重量約2.8kg
カット巾7mm
高さ19×長さ32×巾30cm
カマボコ、玉子の中にも
カットできないものもあります。

ステンレス刃物鋼使用 カット寸法の特注品承ります。

野菜型抜き用スタンド PAT.P

NS-3M
¥58,000
78×60×22cm
重量 約7kg

NS-3S
¥39,000
52×44×18cm
重量 約4kg



抜き型は市販のツバ付きのものをご使用ください。
抜き型の交換もワンタッチ！ カンタン・コンパクト
テコ式なので、だれにでも楽々カットできます。

豆腐さいの目カッター PAT.P

TF-1 ¥78,000

わずか2工程で

早い
カンタン
形がそろう
本体ステンス製

最大取入寸法 13×長さ7×巾10cm
重量 約2.6kg
高さ27×長さ20cm×巾17cm

10mm角	15mm角	20mm角
910分割	192分割	90分割

豆腐、ゼリー、杏仁豆腐等



分解図



定尺カッター PAT.P

TCL



カット寸法	カット刃数	標準小売価格
3cm	9枚	¥95,000
4cm	7枚	¥85,000
5cm	5枚	¥80,000
6cm	5枚	¥80,000
7cm	4枚	¥75,000
8cm	4枚	¥75,000

高さ12×長さ60×巾51cm(最大)
刃渡り: 29cm
重量: 約12.5kg
刃厚: 1.8mm
お求めの節は必ずお問い合わせ下さい。

ゴボウ(キンピラ用)、長ネギ(ヤキトリ、串カツ用)、フキ、セロリ、大根、人参等の規格のカットにご利用下さい。刃が切れなくなったら、お研ぎ直し下さい。

交換刃用の刃物もごさいます。

刃の研ぎ直しも承ります。

カット寸法及び刃数の特注も承ります。

包丁用カットガイド PAT.P

なれない方でもプロのカットが出来ます！

角度が思いのままに！

どなたでも正確な角度に、きれいにカット出来ます！

5ミリ、7ミリ巾の送り装置付き

CG-100

¥45,000



CG-150

¥65,000

刺身、厚揚げ、玉子焼き、カマボコ等のナナメ切りに！



きゅうりカッター

PAT.P

曲がったきゅうりも簡単に縦分割

KY-6(6分割) 投入口径50
KY-8(8分割) 各¥29,800



重量 約3kg
寸法 約巾30cm×奥行30cm×高さ34cm

刃の交換は下記よりご用命下さい
芯を抜かないタイプも特注で承ります

芯抜 6分割用 ¥10,000	芯抜 8分割用 ¥10,000	芯抜 10分割用 ¥12,000
芯抜 12分割用 ¥12,000	芯抜 16分割用 ¥15,000	芯抜 20分割用 ¥15,000

ハンディータイプ

PAT.P



HKY-6(6分割)
HKY-8(8分割)
各¥19,800

重量 約0.3kg
寸法 約高さ5.5cm×高さ9cm

早い ほんの数秒でタネを取りながら6又は8等分に分割します。包丁ですと、11又は15回切る作業が必要です。

簡単 投入口より、きゅうりを押し込み、下から引き抜くだけです。

正確 画期的なスプリング効果によりきゅうりの曲がり、太さに左右されず手切りに比べて正確に等分割されます。

切れ味がよい 伝統の刃物メーカーとしての技術により、特殊な形状のステンレス系の刃物を使用していますので、切れ味がよく持続します。

そうじが楽 刃の部分のみを簡単に取りはずせますので、楽に洗えます。

優れた耐久性 ステンレスとプラスチックの組み合わせですのでサビにくい。

経済的 曲がったきゅうりが使用できるのできゅうりを安く仕入れられます。

安定した目方 手切りに比べ正確に分割でき、目方にバラツキがありません。

能率的です なれないパートの方でも包丁より早く簡単に作業できます。

電動ピラー

ステンレス製

余分なガイドや送り装置を省いたプロ仕様です！

リンゴ、ナシ、カキ、キウイ、オレンジ等の皮ムキに！

EPA-H1 ¥98,000
シンプルな片軸タイプ
寸法：高さ20×長さ36×巾17cm
処理能力：約200～300/時間
重量：約6kg
別売りにてフットスイッチもあります。

EPA-H2 ¥148,000
汎用性の高い両軸タイプ
寸法：高さ20×長さ62×巾17cm
処理能力：約200～300/時間
重量：約8kg



スイッチを入れ回転している所にピラーをあてるだけでOK
回転方向は正転、逆転切り替えスイッチ付です。ムク厚さはピラーの角度、刃物等により自由にかえられます。

ピラー用交換刃は厚ムキ、薄ムキ用各600円と格安です。

電気部分が取りはずせるので使用後の掃除が楽です。

H2タイプの特長
キウイ、オレンジ等の押さえにくいやわらかい果実の皮むきもOKです。

H2タイプでキウイ、オレンジの皮ムキは回転軸、押さえ軸の両方を専用チャックに交換して下さい。

果実がさしやすい取り付け装置付です。

リンゴ、ナシ、カキ等の果実のときは回転軸のみを使用し、押さえ軸は取り付け用のホルダーにして下さい。

分解図



たて割りカッター

PAT.P

材料を投入口より入れてハンドルを押すだけでカンタンにカット！

人参用 KN-4,6,8 分割
投入口：72mm 各¥49,800
替刃 各¥15,000

ゴボウ用 KG-4,6,8 分割
投入口：50mm 各¥46,800
替刃 各¥12,000



ガイドスプリング付き
寸法：高さ44×30×30cm 重量：約4kg 特注刃物も承ります

スタンド式アップルカッター

PAT.P

APS-6(6分割用) 各¥38,000
APS-8(8分割用) 内径113ミリ



高さ21×長さ28×巾20cm
重量 約5kg
リンゴ、ナシ等の^等分割と芯とりが同時に出来ます。

ステンレス製なので耐久性があり、使用後の水洗いもカンタンです。

取扱がカンタンです。リンゴ、ナシ等をカット台の中心に置き上から押し切る

カット台の上にそのままカットされているので後の作業が楽です

アップルカッター

ステンレス製 PAT.P

AP-6(6分割用)
AP-8(8分割用) 各¥18,000



リンゴ、ナシなどの等分割と芯とりが同時にでき、ホール抜きパイナップルの分割もできます。

ステンレス製なので耐久性があり、使用後の水洗いもカンタンです。

取り扱いがカンタンです。

リンゴ、ナシ、ホール抜きパイナップルなどをカッターの中心におき、上から一気に押し切るだけです。

肉料理のパートナー

頑固な筋を残らずカット、肉をやわらかく仕上げます

キング® ミートテンダー

PAT.P



¥12,800

キングミートテンダーご使用のメリット

- お客様により均一なやわらかさの肉が提供できますので、やわらかい肉としてよこんでいただけます。
 - 肉筋や繊維がカットされるので調理時の熱による収縮がより少なくなります。
 - 本来かたい部分の肉(肩・腕・モモ等)がやわらかい肉として使えるので経済的。そうじが楽 コイン式ネジ1本で刃が取り出せるのでそうじが楽々。
- 切れ味がよい 特殊な形状のステンレス刃物を使用しているため切れ味バツグン。
- 切りあとがめだたない 刃先の形状がさどく肉にささり易いので、刃の跡が目立ちにくく、風味や形が損なわれません。
- 早い 1度に48本の刃でカットするので長さ80mm巾13mm、深さ25mmを1回でカットします。厚い肉は表・裏両方から作業して下さい。
- すぐれた耐久性 ステンレスとプラスチック成形部品ですので錆びずに長持ちします。

みじん切りマナ板セット

MM-2 PAT.P
¥25,000
直径28cm 厚さ10cm
刃渡り135mm(2枚刃)
替え刃2枚/1セット¥1,500



荒切りしたものをボールマナ板の中に入れてカットして下さい。丸形刃物とボールマナ板でカットすると飛び散らずにラクラクみじん切り。裏は通常のマナ板としてお使いいただけます。

強力ダブルエッジスクレーパー PAT.P DE-1

マナ板ケズリ OK の強力型

お好み焼き、焼肉用鉄板調理台、作業台、その他ガンコなコベリ付きに！



2mm厚ステンレス鋼使用 柄は抗菌プラスチック使用して片側のエッジがいへんだら柄を反対側に付ければ再度使用できます。

カンタン・コンパクト



パインピラー R シリーズ

PAT. ステンレス製

ワンタッチタイプ(PW)

シンと外皮を同時にカットします。



サイズ	出来上径	使用パインの大きさ	標準小売価格
M	85ミリ	おもに6ヶ玉用	48,000
L	90ミリ	おもに5ヶ玉用	55,000
LL	95ミリ	大きめの5ヶ玉用	55,000

PAT.

セパレート(PS)

シンと外皮を別々に2回でカットします。



M	15,000
L	18,000
LL	18,000

PAT.

センターカットタイプ(PC)

シンと外皮を同時にカットし、1/2 のたて割にします。



M	27,000
L	30,000
LL	30,000

PAT.

パインピラースタンドタイプ

ワンタッチのパインピラーが大型機に変身します



PT-1
PAT.P

ステンレス製 本体¥138,000

37W x 56L x 67Hcm 重量 18kg

ハンドル付きの高さは95cmです。

- ・大量のカットでより楽な作業をお望みの方に！
- ・掃除が楽です。
- ・ハンドルが左右どちらにもつけられます。
- ・ワンタッチタイプのパインセラーを取り付けてカットします。
- ・ワンタッチタイプのパインピラーは別売ります。

パインの容器に、サラダ用の容器
パインカップをどうぞ



パインカップ ¥36 1ケース 1,200ヶ入り
パインカップハーフ ¥32 1ケース 1,200ヶ入り

お店のイメージアップに！
ファンタスティックにゴーヤスに



レインボーロック R 華やかな演出効果



ディスプレイ用ファッションアイス

わずかな費用で大きな効果

氷の代わりとして、新鮮さ、涼しさ、豪華さがカンタンに演出できます。一度設定すれば長時間使えます。また使用温度は66℃～20℃までの範囲でご利用いただけます。丈夫で長持ちします。スチロール樹脂製ですので汚れても洗えばきれいになりガラスと違い割れにくくできています。

6色 クリアー、ブルー、ピンク、アクアクリアー、イエロー、コバルト これらをミックスしたのもござります。各1kg(約280ヶ) 透明ケース500g入りもあります

リングカッター

PAT.P

RC-31 ¥8,000
ステンレス製 内径31mm

オレンジ、リンゴ、メロン等の深みのあるフタ付き容器作り、中身のくり抜きに！



両切カッター

1回でパインの両端を平行にカットできます。大量のパインホール抜き、スティックつくりの手助けにご使用ください。カット寸法は9～18cmまで換えられます。5.6,7玉兼用交換刃が揃っています。



PAT.P

TC-2 ¥33,000
重量：約4.5kg 寸法：高さ21×長さ39×巾20cm

パインボトル

パインポート

マウンテンカッター

パインスティックカッター



PAT



PAT



PAT.P



ステンレス製

PAT.P

パイナップル、メロン、スイカのボトル抜き用側面カッターと底部カッターとの組合せにより、外皮をいためずに中身だけがキレイにくり抜けます。

Sサイズ (7ヶ玉用)	Mサイズ (6ヶ玉用)	Lサイズ (5ヶ玉用)
¥17,000	¥18,000	¥20,000

パイナップル、メロン、スイカのポート用特許な研削状の刃物ですので、外皮をいためずに中身だけがキレイにくり抜けます。

¥6,000/パイン5.6,7玉専用です

メロン、オレンジ、レモン、キウイ、スイカ等のマウンテンカット用新築のVカッターにより、キレイにマウンテンカットができます。

カット角度が60、90° 各¥5,000

外皮付きのまま、芯を小さめに抜き、1回でスティックパインがカットできます。

SC-6 (6分割用) 各¥39,000
SC-8 (8分割用)

内径19cm(5.6,7玉兼用)

バックヤードの衛生管理の必需品 包丁の殺菌はこの1台におまかせください。

殺菌灯付包丁差し・保管庫

PAT.P

ステンレス製

包丁のバイキンをシャットアウト!

包丁差しタイプ



刃渡り36cmの包丁まで収納できます

保管庫タイプCS-V6(6本用)



保管庫タイプCS-G7(7本用)



保管庫タイプCS-G10(10本用)

(カギ付 10本用)



包丁差しタイプ、保管庫タイプ共通の特長

1. "優れた殺菌効果"紫外線の中で強い殺菌力のある波長を効率よく使い、優れた殺菌力を発揮します。但し、殺菌力を過信する事はおやめ下さい。衛生管理の手助けをする器具です。本体及び包丁受けの部分はいつも清潔にしてください。
2. "手軽に使用できます"プラグをコンセントに差し込み、スイッチを入れるだけで手軽に使用でき 10W です。で電気代もわずかです。
3. "優れた耐久性"厚手のステンレス板(0.8mm)を使用しているため耐久性は抜群です。また殺菌ランプ・グローも取り替えられます。
4. "そうじがカンタンです"電気部分がカンタンに取り外せるので本体部分の水洗いが楽にできます。包丁受け部分も取り外して洗えます。

保管庫タイプの特長

1. 包丁の刃の部分ばかりでなく柄の部分も殺菌できます。
2. 着脱可能(CS-V6 を除く)な扉は開閉が楽で場所をとりません。
3. 扉をあけるとスイッチが切れるマイクロスイッチ付です。目に有害な紫外線をシャットアウトしています。のぞき窓付きです。
4. 包丁の刃先保護用の刃当て付きで、電気部分の保護用にステンレス製のワイヤメッシュがついています。

タイプ	型番	標準小売価格	標準包丁(牛刀) 収納本数	収納刃渡り	寸法/cm 高さ×巾×奥行
包丁差し	CS-S2	29,800	6本	36cm	44×34×12
包丁差し	CS-S2L	33,000	8本	36cm	44×43×12
包丁差し	CS-S3L	36,000	12本	36cm	44×43×17
保管庫	CS-V6	48,000	6本	36cm	63×37×11
保管庫	CS-G7	56,000	7本	36cm	58×45×16
保管庫	CS-G10	78,000	10本	36cm	70×50×21

ご使用のメリット

1. 包丁によっては食中毒の発生する可能性が少なくなります。
2. 会社としての衛生への気遣いが作業する方々に伝わります。
3. 作業する方々の衛生に対する関心度が高まります。

包丁差しクギ打ちタイプが、流し掛けタイプに変わります 18-8 ステンレス ヘアライン 仕上

MH-811 一段差し大



MH-812 二段差し大

MH-821 一段差し小



MH-822 二段差し小

1. 包丁受けはプラスチック製ですので従来のゴムタイプのものより長持ちします。
2. 標準のクギ打ち用金具を別売りの流し掛け用金具と交換するだけで流しにも取り付け出来ます。

タイプ	型番	標準小売価格	標準包丁(牛刀) 収納本数	寸法 高さ×巾×奥行	流し掛用金具価格 45mm巾 55mm巾
一段差し大	MH-811	5400	4本	37×33×5	1000 1100
二段差し大	MS-812	7000	8本	37×33×10	1000 1100
一段差し小	MH-821	5000	3本	37×23×5	850 950
二段差し小	MH-822	6500	6本	37×23×10	850 950

幻の手打ち鍛造を今に伝える

江戸 雅久 信頼のマーク
ほんかすみし あげ はくりゆうこう
本霞仕上げ 白龍鋼水牛柄

種類	寸法(mm) 刃渡り	標準小売価格
タコ引・柳刀・フグ引	240	18,200
" " "	270	20,400
" " "	300	23,100
" " "	330	26,400
" " "	360	34,100
出刃(小~中)	120	11,600
" " "	135	12,700
" " "	150	14,300
" " "	165	16,000
出刃(中~大)	180	18,700
" " "	210	24,200
" " "	240	33,000
" " "	270	40,700
" " "	300	53,900
御出刃	210	26,400
" " "	225	30,300
" " "	240	34,100
東型薄刃	180	17,600
" " "	195	20,900
" " 鎌型薄刃	210	24,200
" " "	225	26,400
" " "	240	34,100
鱈サキ	150	16,500
" " "	180	22,000
" " "	210	28,600
" " "	240	33,000
黒打鮭きり(鉄桂)	240	25,300
" " "	270	28,600
" " "	300	34,100
" " "	330	42,900
寿し切	225	30,800
" " "	240	34,100
冷凍用巾広牛刀	300	17,200
" " "	330	20,500
" (すべり止め付)	300	21,600
" (すべり止め付)	330	24,900
かぼちゃ切り(鉄桂)	310	19,800

本物を求めてやまぬ違いがわかる名匠たちへ

登録商標

雅久の庖刀

江戸の匠の技を今に生かす

伝統の技と想が今に生きる逸品

技 東京 雅久 信頼のマーク

かすみしあげ 霞 仕上げ 水牛柄



はがねアルファ-こう 幻の鋼 鋼

さびない 切れる 研ぎ易い

種類	寸法(mm) 刃渡り	標準小売価格
α鋼ペティナイフツバ付	120	5,700
" "	150	6,200
α鋼牛刀ツバ付	180	9,100
" "	210	10,000
" "	240	12,300
" "	270	14,500
" "	300	20,600
" "	330	29,000
" "	360	33,400

種類	寸法(mm) 刃渡り	標準小売価格
タコ引・柳刀	210	8,800
" " "	240	10,500
" " "	270	12,100
" " "	300	14,300
" " "	330	16,500
" " "	360	18,700
東型薄刃	180	8,800
" " "	195	11,600
" " "	210	13,400
" " "	225	15,600
" " "	240	18,300
出刃	120	7,000
" " "	135	7,400
" " "	150	8,300
" " "	165	8,900
" " "	180	9,500
" " "	210	13,200
" " "	240	21,500
黒打葉切(プラ柄)	165	3,500
葉切(ステンレス鋼)	165	4,400
三徳(ステンレス鋼)	165	4,400
スイカ切(プラ柄)	360	6,100
骨すきツバナシ(肉専用)	150	4,400
筋引	240	6,600
" " "	270	7,700



喜多川歌麿肉筆三番叟図(ヒラノコレクション蔵)

甦る本焼きの切れ味!

体 平ノ 雅久 信頼のマーク

種類	寸法(mm) 刃渡り	標準小売価格
タコ引・柳刀	270	18,200
" " "	300	19,800
" " "	330	24,200
ペーパーナイフ ツバ付	120	4,000
" " "	150	4,500
牛刀 ツバ付	180	5,200
" " "	210	5,900
" " "	240	7,000
" " "	270	8,000
" " "	300	9,700
骨すき ツバ付	150	5,700
筋引き ツバ付	240	7,000
" " "	270	7,700
三角出刃 ツバ付	180	11,300
洋出刃 ツバ付	210	10,800
" " "	240	11,300
" " "	270	14,400
黒打葉切	150	3,100

プラスチックまな板

特注もできます



刃物を知り尽くした
刃物メーカーの自信作！

お求めは、このポップ
を目印に！！

すべりにくく、洗いやすい表面になっています。
刃のあたりがよく庖丁、まな板とも長持ちします。
規格品以外のサイズの特注も承ります。

プラスチックまな板価格表 (印及び太枠内は良く出る商品です)

規格	サイズ 長さ×巾 (cm) (cm)	厚 さ					
		1cm	1.5cm	2cm	3cm	4cm	5cm
※ P1	50×25	2800	3900	5500	7600	10200	12700
※ P2	55×27	3300	4700	6000	9100	12100	15100
※ P3	60×30	4000	5600	8000	10500	14700	18300
※ P5	75×33	5500	7800	10000	13500	20200	25200
P6	75×45	7500	10600	13700	20600	27500	34300
※ P7	84×39	7300	10300	13300	18500	26700	33300
P8A	90×30	6400	9300	12200	16400	24200	29900
※ P8(B)	90×36	7200	10200	13200	18000	26400	33000
P8C	90×40	8400	12400	14200	21800	32500	38000
※ P9(A)	90×45	9000	12700	16000	23000	33000	41200
P9B	90×50	10700	15600	20400	27300	40300	49900
※ P9C	90×60	13900	18100	23700	33000	46900	58000
P10A	100×35	7800	11000	14300	21400	28500	35600
※ P10B	100×40	8900	12500	16300	22000	32600	40700
※ P10C	100×45	10000	14100	18300	27500	36600	45800
※ P10D	100×50	11100	15700	20400	30500	40700	50900
※ P11A	120×45	12000	16900	22000	33000	50600	55000
※ P11B	120×60	16000	22600	29300	44000	58600	73300
P15A	150×50	16700	23500	30500	45800	71000	78000
※ P15B	150×55	18300	25700	33600	50400	72000	80000
※ P15C	150×60	20000	28200	36600	54900	73300	91600
P15D	150×90	30000	42300	54900	82400	110000	137400
P18A	180×60	24000	33900	44000	65900	87900	109900
※ P18B	180×90	36000	50800	65900	92000	133000	162500
※ P20	200×100	44400	62700	88000	111000	162800	203000

抗菌まな板

カネボウバクテキラー抗菌剤使用
ナチュラルな木の感覚 刃にやさしくソフトな刃当たり



超軟質

プラスチック製

一般の白いプラスチック製のまな板よりもやわらかい、プラスチック製のまな板です。
刃にやさしくソフトな刃当たりで、ナチュラルな木の感覚です。
ヒラノ抗菌まな板は、カネボウバクテキラー抗菌剤を使用しており、抗菌力に優れています。
抗菌剤の変色をできるだけおさえる為に着色してあります。

ご使用の注意

まな板においてバクテキラーの抗菌効果を永続的に持続させるためには、まな板表面を常に清潔に保ち食物の付着を取り除き、定期的に表面を金属タワシ等で研磨し再生することを御薦めします。まな板の大きなキズ等に食物が入った所には、あまり効果的ではありません。ワサビ、カラシ、ニンニク等により変色することがありますので直接まな板の上へのせないでください。又、紫外線殺菌庫には入れないで下さい。ご使用後は、水又はぬるま湯で、必ず中性洗剤で洗い流して下さい。漂白剤や塩素系洗剤等は使用しないで下さい。

家庭用

サイズ	タテ×ヨコ×厚さ(cm)	価格
M	37×21×12	4,000
L	41×23×12	4,500
LL	44×25×12	5,000

業務用 *特注サイズも承ります

サイズ(cm)	2cm厚(円)	3cm厚(円)
50×25	8300	12500
60×30	12000	18000
66×33	14500	21800
90×45	26900	40400
100×40	26500	39800
120×45	35800	53700
150×50	49700	74600
180×90	118000	177000

ソフトタイプまな板

(ライトブルー)

規格品以外のサイズの特注も承ります。

刃にやさしく衛生的



特長

- 1.ソフトタイプまな板は、やわらかく弾力性があるので、包丁の刃先の傷みも非常に少なく、刃あたりが非常に良いので、作業時の疲労感が軽減されます。
- 2.薄くて軽く、洗浄や後片付けがしやすく、衛生管理上すぐれているので、特に加熱処理をしない生食用の食品を切るときにご使用ください。(特におさしみ、肉のたたき、生ハム、生野菜等)
- 3.従来のソフトタイプまな板より低価格です。

ご使用方法

従来のまな板の代わりとして、又は、まな板の上のせて、用途に合わせて使う補助用のまな板としてご使用ください。
* 出刃包丁を使用する重切削、又はたたき物などにはご使用にならないでください。表面と裏面を平均にお使いください。尚いたんできたら、作業性及び衛生上の観点より、お早めに新品とお取替えください。

規格	サイズ(cm) 長さ×巾	価格(円)	
		厚さ5mm	厚さ8mm
S35-A	35×20	1500	2400
S35-B	35×25	1900	3100
S5-A	50×20	2100	3400
S5-B	50×25	2600	4000
S5-D	50×35	3600	5500
S7-C	70×30	4200	6600
S7-D	70×35	5000	7800
S7-E	70×40	5700	8900
S7-F	70×45	6500	10100
S10-G	100×50	11000	16100
S10-I	100×70	14700	23000

積層まな板

はがせるまな板。お得です!

図1(側面) 特注サイズも承ります。 図2(平面) 接着部分

厚さ	約2cm	約3cm	約4cm	約5cm	約5mm巾
枚数	5mm×2枚 10mm×1枚	5mm×4枚 10mm×1枚	5mm×6枚 10mm×1枚	5mm×8枚 10mm×1枚	
重ね方					
使用面	6面使用	10面使用	14面使用	18面使用	

ヒラノ積層まな板は、図1の様に数枚のまな板を、重ねて接着しています。図2の様に、まな板の外側5mm巾を熱によって接着してありますので、いつでも簡単にはがせます。まな板の両面に、スベリ止め加工がしてあるので両面使用できます。従ってはがしたまな板の裏面も使用できますので、まな板の重ね枚数の2倍の面(図1使用面)を使用でき、大変お得です。



写真A まな板の表面がキズ等で、汚れたり使用上不都合が生じた場合には、そのまな板の断面のコーナー部分に包丁を押し込みます。写真B めくる様に接着部分をカットしながらはがして下さい。

価格表(円)

規格	サイズ(約/cm)		厚さ(約)			
	長さ	巾	2cm	3cm	4cm	5cm
SE-1	50	24	6,200	9,400	12,500	15,600
SE-3	60	29	9,900	14,900	19,800	24,800
SE-5	75	33	14,100	20,600	28,200	35,300
SE-6	75	45	19,200	28,900	38,400	48,000
SE-8	90	36	18,500	27,700	36,900	46,200
SE-9	90	45	23,100	34,600	46,200	57,700
SE-10B	100	40	22,800	34,200	45,600	57,000
SE-11A	120	45	32,400	48,600	62,600	78,300
SE-11B	120	60	43,200	64,800	83,500	104,400
SE-15B	150	55	48,600	72,900	94,000	117,500
SE-15C	150	60	54,000	81,000	104,400	130,500
SE-18A	180	60	64,800	97,200	125,300	156,600
SE-18B	180	90	84,200	126,400	168,500	210,600

スライド式まな板台

業界初 伸縮自在 SD-16 PAT.P



35cm~50cmまでドライバー1本で無段階に調節できます。高さ16cm。プラスチックとステンレス製



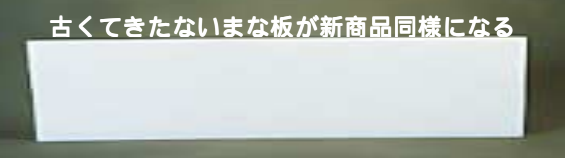
規格	奥行×高さ	1組価格
D-35	35cm×16cm	¥9,600
D-40	40cm×16cm	¥10,800
D-45	45cm×16cm	¥12,000
D-50	50cm×16cm	¥13,000

プラスチック 中華用まな板



規格	直径	厚さ10cm	厚さ15cm
C35	35cm	19,400	29,100
C40	40cm	23,000	35,000
C45	45cm	28,000	42,500
C50	50cm	35,000	52,500

プラスチック まな板削直し



スベリ止め加工で作業がしやすくなります。買い替えるよりずっとお得です。まな板の両面削り直しの料金は削り直し前のまな板の厚さが3cm、4cm、5cmの場合、およそ定価の各々20%、18%、15%程度となります。期間は一週間程です。

まな板ラック



衛生的にまな板5枚(2cm×2枚、3cm×3枚)が収納できます。特注品も承ります。

プラスチック押し型

プラスチックなので衛生的で長持ちします。ワクサイズ 15×15×2cm 各1ヶ¥3,000 特注品も承ります



	松	竹	梅	鶴	亀	寿	ハート	富士	蝶	紅葉	栗	鮎	銀杏	菊	葉
幅	170	110	210	90	180	115	220	100	125	90	170	80	160	215	155
高さ	70	145	130	200	115	115	115	190	135	190	190	115	125	205	130

おにぎり型

丸タイプ(3ヶどり) プラスチック製

角タイプ(5ヶどり)

種類		3ヶどり	5ヶどり	1ヶ当り容量
丸タイプ	大	¥1,500	¥2,500	約85cm ³
	小	"	"	約70cm ³
角タイプ	大	"	"	約110cm ³
	小	"	"	約70cm ³

スーパーミジンカッター ステンレス製 PAT.P

新考案の粗さ調節レバーにより粗切りから極細(ペースト状)まで1回の投入でOKです。無段階に調節できます。
みじん切り機なのにフードプロセッサ的な使用も出来ます。カットしたものを粗さ調節レバーにより落下口を閉めることも出来ます。目で見ながら丁度良いところでレバーにより落下口の口を開けることにより一気に排出することが出来ます。(水分が特に多いものは不向きです。)

SMC-90F ¥78,000

寸法：高さ 48×長さ 23×巾 25cm
100V,150/180W,50/60HZ
重量：約 14kg



切れ味が良い 耐久性のあるステンレス鋼刃物使用。交換刃も安価です。
そうじが楽 フード部刃物部ばかりでなく食品排出口がキットごとにはずれる新設計です。(電気部分のみ別になります。)
軸受部 ステンレス製のベアリング使用で丈夫で長持ちです。
キャベツ、人参、しいたけ、しょうが、ニラ、ネギ、玉ネギ、パセリ、しそ、ニンニク、じゃがいも、ピーマン、生パン粉、高菜、タクアン、つげもの、長イモ、大根、その他

電動高速白髪ネギカッター PAT.P

業界初 和食用

NC-2si ¥58,000

白髪ネギ用キット

¥23,000

NC-2をご使用の方は下のキットをお求め下さい



寸法：高さ 36×長さ 33×巾 19cm
100V,135/160W,50/60HZ
重量：約 3.2kg



白ネギを寸切りにして中芯を取り除きネギの外皮を内側にして繊維方向と直角になるように丸めて投入口に入れる

押し棒の押し加減により太さは自由にかえられます。約 0.3~3 ミリ
電気部分のみ取りはずせるので使用後の掃除が楽です。
切れがよく、耐久性の高いステンレス鋼刃物を使用しています。

マルチロータリーカッター電動タイプ

MRC-100EW10

¥420,000

10mm巾カット(30枚刃)

MRC-100EW5

¥510,000

5mm巾カット(60枚刃)

重量 約 32kg

最大カット寸法 300×35 ミリ

高さ 45×長さ 80×巾 28cm



ステンレス製 PAT.P

カット巾の特注サイズも承ります。

切れ味バツグン、ステンレス鋼丸刃 100 を使用しています。
カンタン、コンパクト、材料を投入口に入れるだけです。
肉、ハム、魚(骨のないもの)、イカ、コンブ、タクアン、コンニャク、
玉子焼き、ナルト、シラガネギ、ノリ等のやわらかい食品のカットにご使用下さい。

KB-745E・733R 用別売りパーツ

きゅうり投入口

ナナメスライス
(サンドイッチ用)

長さ約 10cm スライス

押し棒付き ¥25,000

きゅうり投入口

パンバンジー用

長さ約 6~7cm のタンザク

押し棒付き ¥25,000



ミジン切り用タンザク盤

特注品承ります。

玉ネギ・キャベツ用

タンザク盤を 3×3 を使用することにより、キャベツ、玉ネギのミジン切りが出来ます。今までの玉ネギのミジン切りに満足のいかない方には是非おすすめです。(ドリップが出ません。) パリットカット出来ます。

くし切りカッター ステンレス製 PAT.P



KUS-6・8分割 各¥85,000

トマト、オレンジ、キウイ、レモン等の
の柔らかなめの果実専用

KUH-6・8分割 各¥85,000

ジャガイモ、玉ネギ等の硬めの野菜専用
材料を投入口より入れてハンドルを押すだけ。
カットしたものをバラバラにしたい場合は
カット出口で手で受けて下さい。

高さ 43cm×長さ 30cm×巾 30cm

重量 約 4.4kg 特注品承ります。^

ハーフカッター ステンレス製 PAT.P

材料を投入台にのせ、ハンドルを押すだけで、やわらかくて
切りにくいシロップづけの材料を楽々カット!

シロップづけの白桃、黄桃、洋ナシ、
ナシ、リンゴ、水煮タケノコ等の
ハーフカットのものを 4 又は 6 分割

HF-4・6分割 各¥85,000

高さ 28×長さ 18×巾 36cm

重量 約 2.6kg 投入口 110

特注品承ります。



食品のカットでお困りの方、こんな機械や道具があればとお考えの方はお気軽にご相談ください。

アフターサービスについて 修理、アフターサービスが必要な場合はどうぞお気軽に下記へご連絡頂ければすぐにフォロー致します。当社の製品は刃物を使用した製品及び電動の製品が多く、取り扱い方により事故や怪我の恐れがありますので、必ず説明書をお読みいただき、尚且つご自身で細心の注意をはらって正しくご使用ください。18才以上の正常な判断力及び行動力がある方が必ず一人で作業して下さい。改良のため仕様及び価格は予告なく変更することがあります。仕様及び価格は2000年3月現在のものです。写真と商品とが多少異なる場合があります。当社の全ての商品は消費税が別途かかります。

お客様相談窓口
修理センター

0476-95-6311

HIRANO
SINCE 1907

株式 創造と開発の
会社 平野製作所

成田工場 (物流センター お客様相談窓口 修理センター)
〒270-1501 千葉県印旛郡栄町矢口工業団地 B-4
TEL.0476-95-6311(代) FAX.0476-95-7722
〒133-0051 東京都江戸川区北小岩 3-26-10
TEL.03-3672-6711(代) FAX.03-3658-1211

お求め・お問い合わせは、信用とサービスの