



使用商品/グリル鍋(M11-507)・グリルこんろ(M11-510)・火入れ(小)プレス(M10-913)、グリル鍋(両手付)(M11-509)・グリル台 ブラック(M11-524)、グリル鍋(片手付)(M11-508)・グリル台 ブラウン(M11-525)

## グリル鍋

電調  
OK

ガス  
コンロ  
OK

1~3

ステンレス  
二層

4・5

耐熱  
樹脂製

敷板は別売りです。

### 特長

- ◆電磁調理器、ガスコンロで使用できる皿です。
- ◆アルミとステンレスの2層構造の素材を使用することにより、熱効率が非常に良く、保温性に優れた皿です。



1 **M11-507** 2,400円  
グリル鍋 φ17×高3



2 **M11-508** 2,800円  
グリル鍋(片手付) φ17×高3



3 **M11-509** 2,800円  
グリル鍋(両手付) φ17×高3



4 **M11-524** 1,200円  
グリル台 ブラック 縦18×横23.5×高2.2



5 **M11-525** 1,200円  
グリル台 ブラウン 縦18×横23.5×高2.2



- 加熱すると鍋や取っ手が熱くなりますので、やけどにご注意下さい。鍋つかみ等を必ずご使用下さい。 ●空焚きは絶対にしないで下さい。
- アルミ製品の洗浄は手洗いをお薦めしますが、必ずアルミ製品対応の洗剤をご使用下さい。
- 電磁調理器は、メーカーや機種によって出力や火力が異なりますので、お使いの電磁調理器の取扱説明書に従い、適切な出力で使用して下さい。

# 黒鍋

黒鍋 電調OK ガスコンロOK ステンレス二層

### 特長

- ◆電磁調理器、ガスコンロで使用できる鍋です。
- ◆アルミとステンレスの2層構造の素材を使用することにより、熱効率が非常に良く、保温性に優れた鍋です。

1	上	1.5mm厚	アルミ	
	下	0.5mm厚	SUS430ステンレス	磁性がある
2	上	2.5mm厚	アルミ	
	下	0.5mm厚	SUS430ステンレス	磁性がある



- 1 **M11-511** 3,800円  
黒鍋 φ16.5 (蓋付)  
φ16.5×高9 (内寸φ15×深4)
- 2 **M11-512** 9,000円  
黒鍋 φ24 (蓋付)  
φ24×高11.5 (内寸φ21.5×深5.5)
- 3 **M11-513** 10,500円  
黒鍋 φ26 (蓋付)  
φ26×高12.7 (内寸φ24×深6.5)

蓋: SPS製



- 4 **M11-074** 5,100円  
黒鍋 φ20 φ19.6×高5.5 (内寸φ18×高5)
- 5 **M11-075** 6,700円  
黒鍋 φ23 φ22.6×高6.2 (内寸φ21×高5.7)
- 6 **M11-076** 8,600円  
黒鍋 φ27 φ27×高7 (内寸φ25×高6.5)
- 7 **M11-077** 10,100円  
黒鍋 φ30 φ30×高7.5 (内寸φ27.5×高7)

二層	上	2.5mm厚	アルミ	
	下	0.5mm厚	SUS430ステンレス	磁性がある



●加熱すると鍋や取っ手が熱くなりますので、やけどにご注意下さい。鍋つかみ等を必ず使用下さい。 ●空焚きは絶対にしないで下さい。  
●アルミ製品の洗浄は手洗いをオススメしますが、必ずアルミ製品対応の洗剤をご使用下さい。  
●電磁調理器は、メーカーや機種により出力や火力が異なりますので、お使いの電磁調理器の取扱説明書に従い、適切な出力で使用して下さい。

寄せ鍋以外にも、蟹すき鍋、もつ鍋、ちゃんこ鍋など、様々な鍋料理にご利用できます。和食・洋食に関係なく、用途に合わせて料理をお楽しみいただけます。



## 寄せ鍋

ガスコンロ用



◆白銀は、塗装していないので、使い込むほどにいぶし銀の輝きが増します。

ガス  
コンロ  
OK

アルミ  
合金製

**M11-011** 3,700円

1 寄せ鍋 φ22 白銀  
φ22×高5.8(内寸φ21×深5.5)

**M11-012** 4,400円

2 寄せ鍋 φ25 白銀  
φ25×高6.9(内寸φ24×深6.6)

**M11-013** 6,100円

3 寄せ鍋 φ28 白銀  
φ28×高7.5(内寸φ27×深7.1)

**M11-014** 7,300円

4 寄せ鍋 φ31 白銀  
φ31×高7.6(内寸φ30×深7.3)

※PHの強い調味料、食材を使用すると、黒く変色する事がありますが、水1.8ℓに対して大さじ2杯程度の酢の溶液を作り沸騰させ、中に入れた後、たわしで洗浄すると表面の変色はなくなります。



◆料理が焦げつきにくく、洗い落としの簡単なフッ素3コートを使用しています。

ガス  
コンロ  
OK

アルミ  
合金製

フッ素  
3コート

**M11-015** 4,600円

5 寄せ鍋 φ22 フッ素  
φ22×高5.8(内寸φ21×深5.5)

**M11-016** 5,100円

6 寄せ鍋 φ25 フッ素  
φ25×高6.9(内寸φ24×深6.6)

**M11-017** 6,900円

7 寄せ鍋 φ28 フッ素  
φ28×高7.5(内寸φ27×深7.1)

**M11-018** 8,800円

8 寄せ鍋 φ31 フッ素  
φ31×高7.6(内寸φ30×深7.3)

## 二味 ふたみ 鍋

一度で二つの味が楽しめる二味鍋。好き嫌いやこだわりに合わせて、スープを使い分けられます。子供用と大人用、みそ味としょうゆ味、豆乳味とキムチ味、鰹出汁と鶏出汁など、味の幅を広げられる鍋です。



**M11-098**  
10,000円

9 二味鍋 フッ素  
φ27.7×高8.5(φ27×深8.1)

ガス  
コンロ  
OK

アルミ  
合金製

フッ素  
3コート



**M11-043**  
14,000円

10 二味鍋 白銀  
φ27×高8.2(内寸φ25.6×深7.9)

ガス  
コンロ  
OK

アルミ  
合金製



- ガスコンロ対応 電磁調理器不可。
- 加熱すると鍋や取っ手が熱くなりますので、やけどにご注意下さい。 ●空焚きは絶対にしないで下さい。
- アルミ製品の洗浄は手洗いをお勧めしますが、必ずアルミ製品対応の洗剤をご使用下さい。

# よろず鍋

## よろず鍋



1

1 **M11-056** 7,600円  
 よろず鍋 φ28 フッ素  
 φ28×高6 (内寸φ24×深4.2)

アルミ  
合金製

フッ素  
3コート

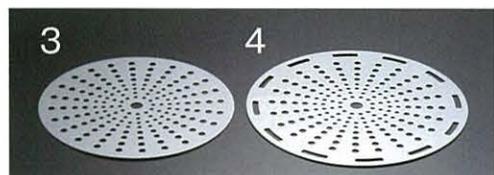


2

2 **M11-057** 11,700円  
 よろず鍋 φ31 フッ素  
 φ31×高6.7 (内寸φ27×深4.7)

アルミ  
合金製

フッ素  
3コート



3

4

3 **M11-326** 3,200円  
 蒸し鍋(小)・よろず鍋 φ28用 目皿  
 φ23.7×厚0.1

4 **M11-327** 3,800円  
 蒸し鍋(大)・よろず鍋 φ31用 目皿  
 φ26.7×厚0.1

ステンレス  
製



## よろず鍋



- 1 **M11-062** 10,500円  
よろず鍋 φ25 白銀 深 蓋付  
φ25×高12 (内寸φ21.6×深5)
- 2 **M11-063** 13,000円  
よろず鍋 φ28 白銀 深 蓋付  
φ28×高13 (内寸φ23.8×深5.3)
- 3 **M11-064** 16,500円  
よろず鍋 φ31 白銀 深 蓋付  
φ31×高15 (内寸φ26.8×深6)

アルミ  
合金製

- 4 **M11-058** 5,000円  
よろず鍋 φ18 黒 深 蓋付  
φ18×高9.8 (内寸φ15.3×深4)
- 5 **M11-059** 12,000円  
よろず鍋 φ25 黒 深 蓋付  
φ25×高12 (内寸φ21.6×深5)
- 6 **M11-060** 15,000円  
よろず鍋 φ28 黒 深 蓋付  
φ28×高13 (内寸φ23.8×深5.3)
- 7 **M11-061** 18,500円  
よろず鍋 φ31 黒 深 蓋付  
φ31×高15 (内寸φ26.8×深6)

アルミ  
合金製

## 焼しゃぶ鍋

アルミ  
合金製フッ素  
3コート

油が水の中に落ち、煙が少なく調理ができます。

また、プレートの中心部で焼いた食材を網目状の部分に置くことで、水蒸気がかかり焦げ付きにくく、ジューシーさを保つことができます。



- 8 **M11-085** 14,600円  
焼しゃぶ鍋  
縦31×横35×高7.9 (内寸φ27)



●加熱すると鍋や取手が熱くなりますので、やけどにご注意下さい。 ●空焚きは絶対にしないで下さい。  
●アルミ製品の洗浄は手洗いをお勧めしますが、必ずアルミ製品対応の洗剤をご使用下さい。

# ふるさと鍋



1 **M11-401** 1,800円  
ふるさと鍋 φ15 黒樹脂蓋  
φ15×高6.5(内寸φ13.5×深4.5)

2 **M11-402** 2,300円  
ふるさと鍋 φ18 黒樹脂蓋  
φ18×高6.5(内寸φ15.5×深5)

アルミ合金製  
PP製

木蓋とのセットもございます



アルミ合金製 鍋 木製 蓋

**M10-002** 1,900円  
ふるさと鍋 段付 黒 φ15  
φ15×高6.5(内寸φ13.5×深4.5)

**M10-004** 2,500円  
ふるさと鍋 黒 φ18  
φ18×高6.5(内寸φ15.5×深5)

PP製のため、耐久性に優れています。  
食器洗浄機の使用が可能です。

PP製



3



4



5



6

木製

3 **M44-142** 250円 φ15鍋用樹脂蓋 φ13.6×高2.4

4 **M44-143** 350円 φ18鍋用樹脂蓋 φ16.5×高2.4

5 **M40-151** 450円 φ15鍋用木蓋 φ13.6×高2.4

6 **M40-152** 550円 φ18鍋用木蓋 φ16.3×高2.4

# ふるさと鍋

アルミ合金製 木製



7 **M10-218** 4,900円  
ふるさと鍋 φ21 φ21×高6(内寸φ19.5×深4)

8 **M10-259** 6,500円  
ふるさと鍋 φ22 φ22×高10.5(内寸φ20×深6)

9 **M10-260** 9,500円  
ふるさと鍋 φ24 φ24×高11.5(内寸φ22×深6.7)

10 **M10-261** 11,000円  
ふるさと鍋 φ27 φ27×高12.5(内寸φ24.5×深7.5)

11 **M10-262** 13,500円  
ふるさと鍋 φ30 φ30×高10.5(内寸φ27.5×深8.5)



●加熱すると鍋や取っ手が熱くなりますので、やけどにご注意下さい。 ●空焚きは絶対にしないで下さい。  
●取っ手が鍋の中に入らないように鍋の両外へ下げてご使用下さい。  
●アルミ製品の洗浄は手洗いをオススメしますが、必ずアルミ製品対応の洗剤をご使用下さい。

# ふるさと鍋

アルミ合金製 フッ素3コート 木製



1 **M10-253** 7,500円  
ふるさと鍋 フッ素 φ22  
φ22×高8(内寸φ20×深6)



2 **M10-254** 10,500円  
ふるさと鍋 フッ素 φ24  
φ24×高9(内寸φ22×深6.7)



3 **M10-255** 12,000円  
ふるさと鍋 フッ素 φ27 φ27×高9.5(内寸φ24.5×深7.5)



4 **M10-256** 14,000円  
ふるさと鍋 フッ素 φ30 φ30×高10.5(内寸φ27.5×深8.5)

特長

- ◆電磁調理器、ガスコンロで使用できる鍋です。
- ◆アルミとステンレスの2層構造の素材を使用することにより、熱効率が非常に良く、保温性に優れた鍋です。

二層	上	1.8mm厚	アルミ	
	下	0.5mm厚	SUS430ステンレス	磁性がある

電調OK ガスコンロOK ステンレス二層 木製



5 **M11-086** 4,500円  
ふるさと鍋 φ18 黒 プレス 木蓋付  
φ18×高7.8(内寸φ15.4×深4.4)



6 **M11-087** 6,500円  
ふるさと鍋 φ21 黒 プレス 木蓋付  
φ21×高9.1(内寸φ18.3×深5.4)



7 **M11-088** 8,700円  
ふるさと鍋 φ24 黒 プレス 木蓋付  
φ24×高10.3(内寸φ22.2×深5.7)



- 加熱すると鍋や取っ手が熱くなりますので、やけどにご注意下さい。
- 空焚きは絶対にしないで下さい。
- 取っ手が鍋の中に入らないように鍋の両外へ下げてご使用下さい。
- アルミ製品の洗浄は手洗いをお薦めしますが、必ずアルミ製品対応の洗剤をご使用下さい。
- 電磁調理器は、メーカーや機種により出力や火力が異なりますので、お使いの電磁調理器の取扱説明書に従い、適切な出力で使用して下さい。

# すきやき鍋

1~6

アルミ合金製

1~4・6

フッ素3コート

6 多種のカセットコンロの五徳に合うように底面にリングが付いています。

※つる付商品はつるが鍋の中に入らないよう外に下げてご使用下さい。



※敷板は演出品です。

こんろ・火入れ・敷板は別売りです。

1 **M11-071** 3,100円  
すきやき鍋 φ18  
φ18×高4.3 (内寸φ17×深3.5)

2 **M11-072** 3,600円  
すきやき鍋 φ20  
φ20×高4.3 (内寸φ19×深3.5)

3 **M11-073** 4,200円  
すきやき鍋 φ20 (つる付)  
φ20×高4.3 (内寸φ19×深3.5)

4 **M10-249** 3,700円  
すきやき鍋 φ18 (つる付)  
φ18×高4.3 (内寸φ17×深3.5)

5 **M11-084** 3,600円  
すきやき鍋 φ20 (カセットコンロ用)  
φ20×高4.3 (内寸φ19×深3.5)

6 **M11-322** 1,800円  
丸こんろ 黒 (特大)  
φ15×高11

7 **M10-778** 3,900円  
民芸風こんろ ブラウン (大)  
縦16.2×横16.2×高8.2

# 山海 やまみ 鍋

アルミ合金製



7 **M10-270** 4,400円  
山海鍋 φ16 陶土  
φ16×高8.5 (内寸φ13.5×深4)

8 **M10-289** 5,200円  
山海鍋 φ18 陶土  
φ18×高10 (内寸φ15.5×深5)

9 **M10-269** 4,400円  
山海鍋 φ16 黒  
φ16×高8.5 (内寸φ13.5×深4)

10 **M10-288** 5,200円  
山海鍋 φ18 黒  
φ18×高10 (内寸φ15.5×深5)



●加熱すると鍋や取っ手が熱くなりますので、やけどにご注意下さい。鍋つかみ等を必ずご使用下さい。 ●空焚きは絶対にしないで下さい。  
●アルミ製品の洗浄は手洗いをお薦めしますが、必ずアルミ製品対応の洗剤をご使用下さい。

片口かたくち鍋 アルミ合金製

こんろ・火入れは別売りです。



1 **M10-265** 2,400円  
片口鍋 φ13 黒  
φ13×高7.5(内寸φ10×深4)

2 **M10-266** 2,400円  
片口鍋 φ13 陶土  
φ13×高7.5(内寸φ10×深4)

3 **M10-286** 3,700円  
片口鍋 φ16 黒  
φ16×高9(内寸φ14×深4.5)

4 **M10-287** 3,700円  
片口鍋 φ16 陶土  
φ16×高9(内寸φ14×深4.5)

ミニ鍋 アルミ合金製

こんろ・火入れ・敷板は別売りです。



5 **M10-231** 3,000円  
ミニ鍋 黒  
φ12×高7(内寸φ10.5×深3)

6 **M10-232** 3,000円  
ミニ鍋 陶土  
φ12×高7(内寸φ10.5×深3)

7 **M10-233** 3,000円  
ミニ鍋 素焼き茶  
φ12×高7(内寸φ10.5×深3)

土瓶 アルミ合金製

8 **M10-240** 2,900円  
土瓶(小) 黒 φ12(内寸φ10×深3.7)

9 **M10-241** 4,700円  
土瓶(大) 黒 φ15(内寸φ13×深5.5)

10 **M10-115** 2,900円  
土瓶(小) 素焼き茶 φ12(内寸φ10×深3.7)

11 **M10-116** 4,700円  
土瓶(大) 素焼き茶 φ15(内寸φ13×深5.5)

12 **M10-242** 2,900円  
土瓶(小) 陶土 φ12(内寸φ10×深3.7)

13 **M10-243** 4,700円  
土瓶(大) 陶土 φ15(内寸φ13×深5.5)



●加熱すると、鍋・蓋・取っ手が熱くなりますので、やけどにご注意下さい。 ●空焚きは絶対にしないで下さい。  
●アルミ製品の洗浄は手洗いをお薦めしますが、必ずアルミ製品対応の洗剤をご使用下さい。