



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	二層	上	1.5mm厚	アルミ	
		下	0.5mm厚	SUS430ステンレス	磁性がある
2	二層	上	2.5mm厚	アルミ	
		下	0.5mm厚	SUS430ステンレス	磁性がある
3					



- 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)
- 6 **M11-076** 8,600円
黒鍋 φ27 φ27×高7 (内寸φ25×高6.5)

- 5 **M11-075** 6,700円
黒鍋 φ23 φ22.6×高6.2 (内寸φ21×高5.7)
- 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 ふうたみ 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

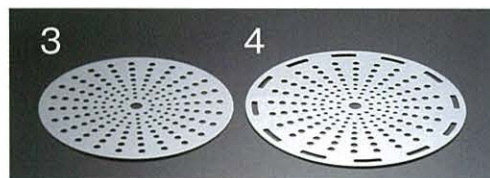


2

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



●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。

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
鍋
PP製
蓋

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。



3



4



5



6

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
鍋
木製
蓋



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。

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117 **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)

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。