



お釜

お釜: アルミ合金製 **お釜内側フッ素3コート** ※フッ素無し以外 1~5 蓋: PP製

- ◆フッ素仕様は、料理を焦げ付きにくくし、洗い落としも簡単な当社独自のフッ素3コートにしております。
- ◆蓋を耐久性に優れたPP製のものでセットしたシリーズが加まりました。
- ◆PP製のため食器洗浄機の使用が可能です。

1 **M11-603** 3,000円
お釜(大) 樹脂蓋付
1合(お釜内寸φ11.5×深7.5)

3 **M11-605** 4,000円
お釜(大) フード付 樹脂蓋付
1合(お釜内寸φ11.5×深7.5)

2 **M11-604** 3,000円
お釜(大) フッ素無し 樹脂蓋付
1合(お釜内寸φ11.5×深7.5)

木蓋付もございます	
4 M10-210 2,700円 お釜(小) 木蓋付 0.5合(お釜内寸φ9×深6.5)	M10-273 3,400円 お釜(大) フッ素無し 木蓋付 1合(お釜内寸φ11.5×深7.5)
5 M10-209 3,400円 お釜(中) 木蓋付 0.7合(お釜内寸φ11.5×深5.5)	M10-263 4,300円 お釜(大) フード 木蓋付 1合(お釜内寸φ11.5×深7.5)
M10-268 3,400円 お釜(大) 木蓋付 1合(お釜内寸φ11.5×深7.5)	

釜蓋 樹脂 PP製

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。



6 **M44-144** 700円
釜蓋(大・中) 樹脂
縦13×横13×高3.5

釜蓋 焼杉 木製



7 **M40-153** 1,100円
釜蓋(大・中) 焼杉
縦13×横13×高4

8 **M40-154** 800円
釜蓋(小) 焼杉
縦12×横12×高3.5

しゃもじ PP製



9 **M40-248** 150円
しゃもじ(樹脂製)
16×6

煮こぼれ防止フード 大/小

10 **M10-781** 1,200円
煮こぼれ防止フード(小)
φ15(内寸φ11.5)

11 **M10-762** 1,400円
煮こぼれ防止フード(大)
φ17.5(内寸φ13.5)



かまど・敷板は別売りです。



●加熱すると釜、フード、こんろ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。

お釜かまどセット(大)(中)

セット商品

PP製

アルミ合金製

お釜内側フッ素3コート

お釜の内側は料理を焦げ付きにくくし、
洗い落としの簡単な
フッ素3コートを使用しています。



サイズ(大) 縦19.5×横19.5×高20
(お釜内寸φ11.5×深7.5)1合

- 1 **M11-612** 5,900円
お釜かまどセット(大) 黒 樹脂(蓋・敷板)
- 2 **M11-613** 5,900円
お釜かまどセット(大) いぶし銅 樹脂(蓋・敷板)
- 3 **M11-614** 5,900円
お釜かまどセット(大) 素焼き茶 樹脂(蓋・敷板)

サイズ(中) 縦19.5×横19.5×高20
(お釜内寸φ11.5×深5.5)0.7合

- 4 **M11-609** 5,900円
お釜かまどセット(中) 黒 樹脂(蓋・敷板)
- 5 **M11-610** 5,900円
お釜かまどセット(中) いぶし銅 樹脂(蓋・敷板)
- 6 **M11-611** 5,900円
お釜かまどセット(中) 素焼き茶 樹脂(蓋・敷板)

お釜かまどセットご使用時の固形燃料について

0.5合用	20～25g×1ヶ	3合用	30g×3ヶ
0.7合用	20～25g×1ヶ	5合用	30g×5ヶ
1合用	25～30g×1ヶ		

水にて普通の米から炊く場合の目安です。

蓋・お釜・専用かまど・火入れ・敷板のセット商品です。

釜めしセット(大)(中)

セット商品

PP製

アルミ合金製

お釜内側フッ素3コート



サイズ(大) お釜内寸φ11.5×深7.5 1合

- 7 **M11-618** 4,200円
釜めしセット(大) A 縦16.5×横16.5×高12.7
- 8 **M11-619** 4,200円
釜めしセット(大) B 縦17.6×横17.6×高13.2

サイズ(中) お釜内寸φ11.5×深5.5 0.7合

- 9 **M11-616** 4,200円
釜めしセット(中) A 縦16.5×横16.5×高12.7
- 10 **M11-617** 4,200円
釜めしセット(中) B 縦17.6×横17.6×高13.2

蓋・お釜・釜台のセット商品です。

釜台

PP製

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。

11



12



- 11 **M44-145** 1,100円
釜台(大) A 縦16.5×横16.5×高5.8
- 12 **M44-155** 1,100円
釜台(大) B 縦17.6×横17.6×高6.3



●加熱すると釜やかまど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推奨しますが、必ずアルミ製品対応の洗剤をご使用下さい。

お釜かまどセット(大)

セット商品

木製

アルミ合金製

お釜内側フッ素3コート



蓋・お釜・専用かまど・火入れ・敷板のセット商品です。

サイズ 縦19×横19×高20.5
(お釜内寸φ11.5×深7.5)1合

- 1 **M10-230** 6,500円
お釜かまどセット(大) 黒 木(蓋・敷板)
- 2 **M10-123** 6,500円
お釜かまどセット(大) いぶし銅 木(蓋・敷板)
- 3 **M10-125** 6,500円
お釜かまどセット(大) 素焼き茶 木(蓋・敷板)

お釜かまどセット(中)

セット商品

木製

アルミ合金製

お釜内側フッ素3コート



蓋・お釜・専用かまど・火入れ・敷板のセット商品です。

サイズ 縦19×横19×高20.5
(お釜内寸φ11.5×深5.5)0.7合

- 4 **M10-295** 6,500円
お釜かまどセット(中) 黒 木(蓋・敷板)
- 5 **M10-296** 6,500円
お釜かまどセット(中) いぶし銅 木(蓋・敷板)
- 6 **M10-297** 6,500円
お釜かまどセット(中) 素焼き茶 木(蓋・敷板)

お釜かまどセット(小)

セット商品

木製

アルミ合金製

お釜内側フッ素3コート



蓋・お釜・専用かまど・火入れ・敷板のセット商品です。

サイズ 縦18×横18×高17.5
(お釜内寸φ9×深6.5)0.5合

- 7 **M10-229** 6,000円
お釜かまどセット(小) 黒 木(蓋・敷板)
- 8 **M10-226** 6,000円
お釜かまどセット(小) いぶし銅 木(蓋・敷板)
- 9 **M10-227** 6,000円
お釜かまどセット(小) 素焼き茶 木(蓋・敷板)



釜めしセット(大)

セット商品 木製 アルミ合金製 お釜内側フッ素3コート



蓋・お釜・釜台のセット商品です。

サイズ お釜内寸φ11.5×深7.5 1合

- 1 **M10-219** 5,900円
釜めしセット(大) 焼杉
縦17.5×横17.5×高14.5
- 2 **M10-220** 7,600円
釜めしセット(大) 白木
縦17.5×横17.5×高14.5
- 3 **M10-221** 7,600円
釜めしセット(大) ブラウン
縦17.5×横17.5×高14.5

釜めしセット(中)

セット商品 木製 アルミ合金製 お釜内側フッ素3コート



蓋・お釜・釜台のセット商品です。

サイズ お釜内寸φ11.5×深5.5 0.7合

- 4 **M10-298** 5,900円
釜めしセット(中) 焼杉
縦17.5×横17.5×高14.5
- 5 **M10-299** 7,600円
釜めしセット(中) 白木
縦17.5×横17.5×高14.5
- 6 **M10-300** 7,600円
釜めしセット(中) ブラウン
縦17.5×横17.5×高14.5

釜めしセット(小)

セット商品 木製 アルミ合金製 お釜内側フッ素3コート



木蓋・お釜・木製釜台のセット商品です。

サイズ お釜内寸φ9×深6.5 0.5合

- 7 **M10-222** 4,900円
釜めしセット(小) 焼杉
縦15×横15×高11.5
- 8 **M10-223** 5,200円
釜めしセット(小) 白木
縦15×横15×高11.5
- 9 **M10-224** 5,200円
釜めしセット(小) ブラウン
縦15×横15×高11.5



●加熱すると釜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。

お釜かまどセット

セット商品 木製 アルミ合金製 お釜内側フッ素3コート

- 1 **M11-001** 22,000円
お釜かまどセット (3合)
縦27.7×横27.7×高31 (お釜内寸φ16×深12)
- 2 **M11-002** 30,000円
お釜かまどセット (5合)
縦30.5×横30.5×高33.5
(お釜内寸φ18.5×深13.5) 4合から5合用

目安として

3合の場合固形燃料30g×3ヶ使用、5合の場合固形燃料30g×5ヶ使用にて普通の米から炊くことができます。



釜めしセット

セット商品 木製 アルミ合金製 お釜内側フッ素3コート

- 3 **M11-003** 15,100円
釜めしセット (3合)
縦25×横25×高19.5 (お釜内寸φ16×深12)
- 4 **M11-004** 19,500円
釜めしセット (5合)
縦27.5×横27.5×高22
(お釜内寸φ18.5×深13.5) 4合から5合用



お釜(蓋付)

木製 アルミ合金製 お釜内側フッ素3コート

- 5 **M11-005** 9,100円
お釜 (3合) 蓋付
3合 (お釜内寸φ16×深12) 3合
- 6 **M11-006** 12,400円
お釜 (5合) 蓋付
5合 (お釜内寸φ18.5×深13.5) 4合から5合用



民芸風こんろセット お釜用

アルミ合金製

- 7 **M10-800** 5,300円
民芸風こんろセット お釜用
縦16×横16×高12



お釜・木蓋は別売りです。



※五徳を裏返しにすると鍋にも使用できます。

丸コンロ用煮こぼれ防止フード

アルミ合金製

- 8 **M10-803** 1,700円
丸こんろ用煮こぼれ防止フード
φ17.5×高2.8



- 8 **M10-803** 1,700円
丸こんろ用煮こぼれ防止フード
φ17.5×高2.8

※1合のお釜を丸こんろにてご使用の場合には必ず使用して下さい。
※燃料と火との距離を調整すると共に、煮こぼれを防止することができます。



●加熱すると釜、フード、こんろが熱くなりますので、やけどにご注意下さい。 ●空焚きは絶対にして下さい。
●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。

せいろ蒸し

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。



1 **M44-141** 3,000円
せいろ蒸しセット(中) ライトブラウン
縦18.3×横18.3×高9



2 **M40-546** 2,700円
せいろ蒸し(小) 白木(塗装有り)
縦14×横14×高7.5(内寸縦10×横10×深3)



3 **M40-973** 2,400円
せいろ蒸し(小) 白木
縦14×横14×高7.5(内寸縦10×横10×深3)



4 **M40-523** 2,900円 せいろ蒸しセット(小) 縦14×横14×高8(内寸縦10×横10×深3.5)

5 **M40-524** 3,200円 せいろ蒸しセット(中) 縦18×横18×高9(内寸縦12×横12×深3.5)

6 **M40-525** 3,800円 せいろ蒸しセット(大) 縦20×横20×高9(内寸縦14×横14×深4.5)



7 **M10-093** 1,500円
水受け(小)
縦12.5×横12.5×高3
(内寸縦11.5×横11.5)

※杉わっぱせいろ(小)の水受けにも使用できます。

8 **M10-094** 1,800円
水受け(中)
縦15.5×横15.5×高3.5
(内寸縦14.5×横14.5)

※杉わっぱせいろ(中)の水受けにも使用できます。

9 **M10-095** 2,300円
水受け(大)
縦17.5×横17.5×高3
(内寸縦16.5×横16.5)



杉わっぱセイロ



木製 アルミ合金製

こんろ・火入れ・敷板は別売りです。

10 **M10-077** 4,000円
杉わっぱセイロ(小)水受付
φ14.5×高10(内寸φ8.5×深3.5)

11 **M10-078** 4,200円
杉わっぱセイロ(中)水受付
φ14.5×高11.5(内寸φ11.5×深4.5)

12 **M10-079** 5,000円
杉わっぱセイロ(大)水受付
φ17×高12.5(内寸φ14×深4.5)



木製

13 **M10-074** 3,000円
杉わっぱセイロ(小)敷板付
縦11×横11×高9(内寸φ8.5×深3.5)

14 **M10-075** 3,500円
杉わっぱセイロ(中)敷板付
縦14×横14×高10.5(内寸φ11.5×深4.5)

15 **M10-076** 4,000円
杉わっぱセイロ(大)敷板付
縦16×横16×高11.5(内寸φ14×深4.5)

注意

- 蓋をとった時にやけどの恐れがありますので、湯気にご注意下さい。
- 塗装有りの商品は蒸し料理に使用した場合、塗料のにおいが出ることがあります。
- 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。