

グリルこんろ

アルミ合金製 枠：PP製



使用商品/黒鍋 φ17 ツル付(M11-092)・グリルこんろ(M11-510)・火入れ(小)プレス(M10-913)

◆枠が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。



火入れは別売りです。

1 **M11-510** 2,500円
グリルこんろ φ15.5×高7.4



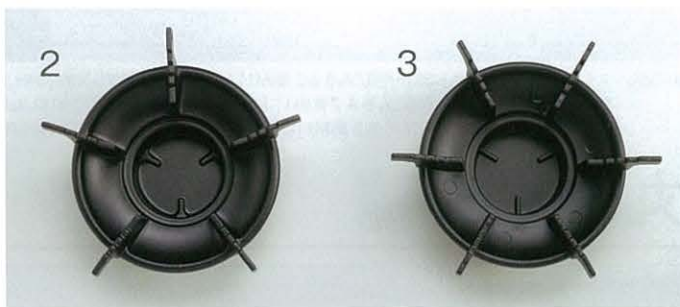
花梨 かりん こんろ

アルミ合金製



使用商品/ミニココ φ12 赤(アルミ)(M11-079)・花梨こんろ 6本ツメ五徳(M11-317)

◆火入れがいりません。



2 **M11-316** 1,700円
花梨こんろ 5本ツメ五徳
φ16×高7.8

3 **M11-317** 1,700円
花梨こんろ 6本ツメ五徳
φ16×高7.8

重ねて収納可能です。

重ねて収納できるので場所をとりません。



- 加熱するとこんろ、リング、鍋、蓋が熱くなりますので、やけどにご注意下さい。
- 鍋の大きさに合ったこんろを必ずご使用下さい。転がる恐れがあります。●固形燃料以外の燃料は使わないで下さい。
- 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。

こんろ

丸こんろ



使用商品 / ステンレス鍋 φ16.5(M11-094)・民芸こんろ B-2 茶(M11-505)・火入れ(小)プレス(M10-913)、ふるさと鍋 φ15 樹脂蓋(M11-401)・民芸こんろ A-1 黒(M11-096)・火入れ(小)プレス(M10-913)、鉄製丸皿 φ19(M20-730)・民芸こんろ A-2 茶(M11-501)・火入れ(小)プレス(M10-913)、丸深皿 φ19.5(M11-451)・民芸こんろ B-2 黒(M11-506)・火入れ(小)プレス(M10-913)、鉄製朴葉皿(M20-731)・民芸こんろ B-2 黒(M11-506)・火入れ(小)プレス(M10-913)、あられ鍋(大)(M10-174)・民芸こんろ A-2 茶(M11-501)・火入れ(小)プレス(M10-913)

丸こんろ アルミ合金製

- 1 **M10-795** 950円
丸こんろ七宝 黒(大) φ13×高9.5
- 2 **M10-796** 950円
丸こんろ七宝 素焼き茶(大) φ13×高9.5
- 3 **M10-812** 1,600円
丸こんろむさし φ13.7×高9.5
- 4 **M10-782** 950円
丸こんろ 黒(大) φ13×高9.5
- 5 **M10-793** 900円
丸こんろ 素焼き茶(小) φ9.5×高7
- 6 **M10-792** 900円
丸こんろ 黒(小) φ9.5×高7
- 7 **M11-322** 1,800円
丸こんろ 黒(特大) φ15×高11

火入れ・敷板は別売りです。

必ず敷板を敷いてご使用下さい。



- 鍋の大きさに合ったこんろを必ずご使用下さい。転がる恐れがあります。
- 固形燃料以外の燃料は使わないで下さい。
- 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。

民芸こんろ

アルミ合金製

枠：PP製

火入れは別売りです。

重ねて収納可能です。

収納がしやすくなっています



1 **M11-089** 2,800円
民芸こんろ A-1 茶
縦16.1×横16.1×高7.9



2 **M11-096** 2,800円
民芸こんろ A-1 黒
縦16.1×横16.1×高7.9



3 **M11-501** 2,800円
民芸こんろ A-2 茶
縦16.1×横16.1×高7.4



4 **M11-502** 2,800円
民芸こんろ A-2 黒
縦16.1×横16.1×高7.4



5 **M11-503** 3,000円
民芸こんろ B-1 茶
縦15.9×横15.9×高7.8



6 **M11-504** 3,000円
民芸こんろ B-1 黒
縦15.9×横15.9×高7.8



7 **M11-505** 3,000円
民芸こんろ B-2 茶
縦15.9×横15.9×高7.3



8 **M11-506** 3,000円
民芸こんろ B-2 黒
縦15.9×横15.9×高7.3



9 **M44-626** 2,900円
民芸こんろ A-3 茶
縦16.1×横16.1×高8.9



10 **M44-627** 2,900円
民芸こんろ A-3 黒
縦16.1×横16.1×高8.9



11 **M44-628** 3,100円
民芸こんろ B-3 茶
縦15.9×横15.9×高8.7



12 **M44-629** 3,100円
民芸こんろ B-3 黒
縦15.9×横15.9×高8.7

9～12 空調等、風の影響を抑える五徳です。

グリルこんろ(P82 1)、民芸こんろA-2(P84 3・4)、B-2(P84 7・8)に**おすすめの「鍋・皿」**



黒鍋 φ16.5
▶ 掲載ページ：55P



ステンレス鍋 φ16.5
▶ 掲載ページ：55P



黒鍋 φ17 ツル付
▶ 掲載ページ：55P



ステンレス鍋 φ17 ツル付
▶ 掲載ページ：55P



グリル鍋 φ17
▶ 掲載ページ：56P



グリル鍋(片手付) φ17
▶ 掲載ページ：56P



グリル鍋(両手付) φ17
▶ 掲載ページ：56P



丸深皿 φ19.5
▶ 掲載ページ：55P



鉄製丸皿 φ19
▶ 掲載ページ：55P



鉄製朴葉皿
▶ 掲載ページ：55P



- 鍋の大きさに合ったこんろを必ずご使用下さい。転がる恐れがあります。
- 固形燃料以外の燃料は使わないで下さい。
- 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。

民芸風こんろ

アルミ合金製 枠：木製



- 1 **M10-779** 2,600円
民芸風こんろ 焼杉(小)
縦12×横12×高8
- 2 **M10-777** 3,500円
民芸風こんろ 焼杉(大)
縦16.2×横16.2×高8.2
- 3 **M10-780** 3,100円
民芸風こんろ ブラウン(小)
縦12×横12×高8
- 4 **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

重ねて
収納可能です。
(大)は収納が
しやすくなっ
ています



火入れは別売りです。

民芸風こんろ

アルミ合金製 枠：木製



火入れは別売りです。

- 5 **M10-769** 3,600円
民芸風こんろ きわみ 縦14.5×横16.5×高8
- 6 **M10-791** 4,900円
民芸風こんろ セット 縦16×横16×高9

民芸風こんろセット お釜用

アルミ合金製



お釜・鍋・火入れは
別売りです。

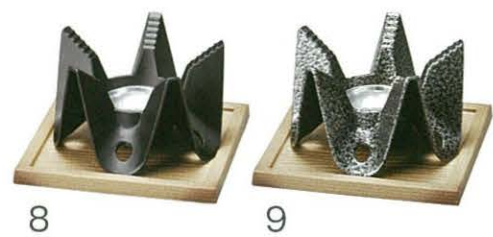
- 7 **M10-800** 5,300円
民芸風こんろセット お釜用
縦16×横16×高12

◆民芸風こんろセットお釜用は両面使用ができます。
とがった方を上向きにすればお釜(大)(中)がセッティングできた逆向
きにすれば鍋・陶板を安定よくセッティングできます。

さざ波こんろ

アルミ合金製

◆いままでのさざ波こんろより軽くなりました。



火入れ・敷板は別売りです。

必ず敷板を敷いてご使用下さい。

- 8 **M11-449** 1,900円
さざ波こんろ 黒 φ13.5×高8
- 9 **M11-450** 1,900円
さざ波こんろ いぶし銀 φ13.5×高8

縄文こんろ

アルミ合金製



火入れ・敷板は別売りです。

必ず敷板を敷いてご使用下さい。

- 10 **M10-664** 2,500円
縄文こんろ いぶし銀
- 11 **M10-662** 2,500円
縄文こんろ いぶし銅
- 12 **M10-666** 2,500円
縄文こんろ 素焼き茶
- 13 **M10-785** 2,500円
縄文こんろ 黒

サイズ
φ10.5×高7

●鍋の大きさに合ったこんろを必ずご使用下さい。転がる恐れがあります。
●固形燃料以外の燃料は使わないで下さい。
●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。

いろはこんろ



見た目は陶器でも
アルミ合金製だから割れません。



使用商品/庵陶板 φ16深皿素焼き茶(M10-464)・いろはこんろ(小) 黒(M10-804)・敷板(緑脚付) 13角(M40-941)、
いろはこんろ 長角用ステンレス網(M20-362)・いろはこんろ 長角(白)(M10-807)・
いろはこんろ 長角用敷板(固形・炭兼用)(M40-972)

いろはこんろ アルミ合金製

昔ながらの和の風合いをアルミ合金にて再現致しました。アルミ製である為、破損致しません。
そのまま食器洗浄機に使用できる為、衛生的にも優れています。また、炭の燃焼効率がよく、独自の構造設計で通気性に優れています。



1 網、炭入れ、敷板は別売りです。

2 必ず敷板を敷いてご使用下さい。



3 網、炭入れ、敷板は別売りです。

4 必ず敷板を敷いてご使用下さい。

1 **M10-799** 3,500円
いろはこんろ (小) 白
縦12.2×横12.2×高10.5

2 **M10-805** 6,100円
いろはこんろ (大) 白
縦15.2×横15.2×高13

3 **M10-804** 3,500円
いろはこんろ (小) 黒
縦12.2×横12.2×高10.5

4 **M10-806** 6,100円
いろはこんろ (大) 黒
縦15.2×横15.2×高13



5 **M20-350** 1,300円
炭入れ (小)
φ8×高4.5 ステンレス製

6 **M20-304** 2,600円
炭入れ (大)
φ8.5×高6 ステンレス製

7 **M40-941** 1,050円
敷板 (緑脚付) 13角
縦13×横13×高3(内寸縦11×横11)

8 **M40-942** 1,300円
敷板 (緑脚付) 15角
縦15×横15×高3(内寸縦13×横13)

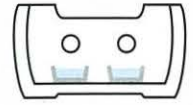
9 **M20-356** 1,000円
いろはこんろ用ステンレス網12角
縦12×横12×高2

10 **M20-361** 1,550円
いろはこんろ用ステンレス網15角
縦15×横15×高2.6



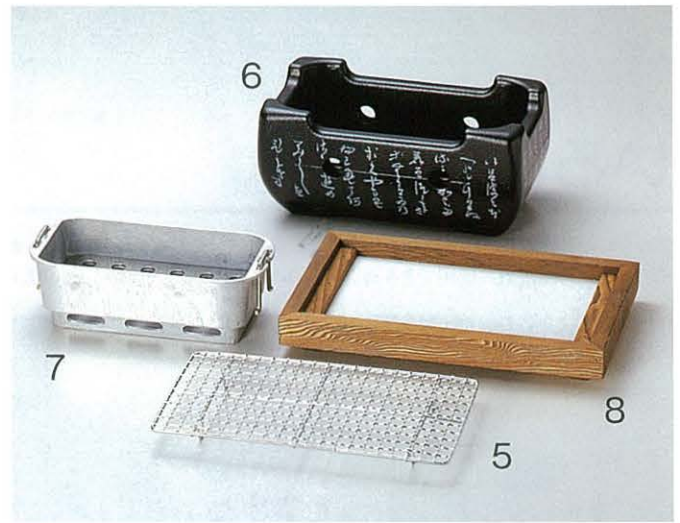
● 洗浄機を使用する際は、アルミ対応の洗剤を使用して下さい。
● 炭入れを必ずご使用下さい。

いろはこんろ



固形燃料で使用する場合、図の様に燃料を置くと25gを2個で十分使用できます。空気穴の下に固形燃料を置けば着火用ライターの使用も可能です。

いろはこんろ / 火入れ / 火消し蓋



必ず敷板を敷いてご使用下さい。

- 1 **M11-315** 5,900円
焼物プレート さざ波(角)大
縦15×横29×高3(内寸縦13×横20.5)
アルミ合金製
- 2 **M10-807** 6,800円
いろはこんろ 長角(白)
縦13×横24×高11
アルミ合金製
- 3 **M10-913** 120円
火入れ(小)プレス
φ5.5×高2.5 アルミ製
アルミ合金製
- 4 **M40-983** 1,900円
いろはこんろ 長角用敷板(固形燃料用)
縦14×横25×高1.5
木製

- 5 **M20-362** 1,800円
いろはこんろ 長角用ステンレス網
縦13.5×横24×高2
ステンレス製
- 6 **M10-808** 6,800円
いろはこんろ 長角(黒)
縦13×横24×高11
アルミ合金製
- 7 **M10-943** 4,300円
いろはこんろ 長角用炭入れ
縦9×横20×高6.5
アルミ合金製
- 8 **M40-972** 2,700円
いろはこんろ 長角用敷板(固燃・炭兼用)
縦16×横27×高3.5
木製

※炭を使用する場合には必ず当社指定の炭入れと敷板をご使用下さい。

火入れ

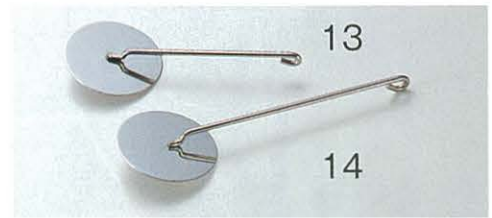
9・10 アルミ合金製 11・12 ステンレス製



- 9 **M10-932** 270円
火入れ φ5.5×高3.5 アルミ合金製
- 10 **M10-913** 120円
火入れ(小)プレス φ5.5×高2.5 アルミ製
- 11 **M10-940** 650円
手付き 火入れ
縦6×横11.8×高4(内寸φ6×深1.9) ステンレス製
- 12 **M10-933** 600円
火入れステンレス特大 φ8×高4.5

火消し蓋

ステンレス製



※こんろの形状によっては、御使用出来ないものもおりますので御注意下さい。

- 13 **M20-357** 320円
火消し蓋
縦5.2×横12.5×高3(火消し部分φ5.2)
- 14 **M20-363** 340円
火消し蓋(長柄)
縦5.2×横15×高3.5(火消し部分φ5.2)



●鍋、陶板の大きさに合ったこんろを必ずご使用下さい。転がる恐れがあります。
●炭火の場合こんろの底面が熱くなりテーブルを焦がす事がありますので、敷板は必ずご使用下さい。
●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。

飛騨こんろ

必ず敷板を敷いてご使用下さい。

1		2	
1	M20-501 2,700円 飛騨こんろ 4号 縦12×横12×高10	2	M20-502 3,400円 飛騨こんろ 5号 縦15×横15×高12.5
3		4	
3	M20-503 4,200円 飛騨こんろ 6号 縦17×横17×高13	4	M20-504 5,800円 飛騨こんろ 7号 縦21×横21×高16.5



炭用 ※固形燃料にも使用できます。

必ず敷板を敷いてご使用下さい。

5	M20-513 3,000円 M20-520 650円 M40-413 900円 M20-304 2,600円	飛騨こんろ 炭用 4号 縦12×横12×高10 金網 12角 縦12×横12 敷板(緑付) 15角 縦15×横15(内寸縦12.5×横12.5) 炭入れ(大) φ8.5×高6 ステンレス製
6	M20-514 3,700円 M20-521 700円 M40-413 900円 M20-304 2,600円	飛騨こんろ 炭用 5号 縦15×横15×高12.5 金網 15角 縦15×横15 敷板(緑付) 15角 縦15×横15(内寸縦12.5×横12.5) 炭入れ(大) φ8.5×高6 ステンレス製

飛騨こんろ用木枠



7 **M40-970** 2,400円
飛騨こんろ用木枠(小)
縦14.5×横14.5×高9.5(4号専用)
こんろは別売りです。

炭入れ

ステンレス製



8 **M20-304** 2,600円
炭入れ(大) φ8.5×高6
9 **M20-350** 1,300円
炭入れ(小) φ8×高4.5

特長

- ◆業務用の一人用こんろ専用で作られた炭入れです。
- ◆炭の燃焼効率を良くする当社独自の構造で煙が出にくくなっています。
- ◆当社の炭用こんろには、必ずこの炭入れをお使い下さい。
- ◆テーブル等が焦げる恐れがありますので、ご使用の際、必ずこんろの中に炭入れを置き、こんろの下には必ず敷板を敷いてご使用下さい。

ネオファイヤー

◆チャック付きの小袋に分かれているので少量のご使用にも便利です。

※このシリーズは全てオープン価格です。



10	M20-435	ネオファイヤー10g 600個	100個×6袋
11	M20-436	ネオファイヤー15g 522個	87個×6袋
12	M20-437	ネオファイヤー20g 402個	67個×6袋
13	M20-438	ネオファイヤー25g 324個	54個×6袋
14	M20-439	ネオファイヤー30g 282個	47個×6袋
15	M20-440	ネオファイヤー35g 240個	40個×6袋
16	M20-441	ネオファイヤー40g 198個	33個×6袋

固形燃料の取扱い注意

- 燃料の大きさに対してこんろが小さ過ぎると炎がはみ出し危険です。盛り付けやこんろの大きさに合ったグラム数をお選び下さい。
- 不完全燃焼を起さない為に固形燃料の表面から鍋底までの距離を3~4cmに保つ事が必要です。また底面が濡れた状態(だし汁のこぼれ、結露など)で炎をあてますとこれも不完全燃焼の原因となりますので気をつけて下さい。
- 固形燃料使用の際は必ず当社の火入れを御使用下さい。又、2ヶ以上の使用は危険ですので絶対にしないで下さい。

※各種サイズを取り揃えていますので用途に合わせて御利用下さい。
※開封後は早めにご使用下さい。

燃焼時間	10g	15g	20g	25g	30g	35g	40g
	約10分	約13分	約18分	約20分	約25分	約30分	約35分

注意 ●鍋、陶板の大きさに合ったこんろを必ずご使用下さい。転がる恐れがあります。
●炭火の場合こんろの底面が熱くなりテーブルを焦がす事がありますので、敷板は必ずご使用下さい。