



# TANABE New Product pamphlet

## contents

- P1…彩華トングシリーズ  
にぎりやすいトング
- P2…DECO びんセット  
洗濯ブラシトング  
フィッシュグリップ
- P3…ふわっと銅のたまごやき  
ふんわり銅のぼんけーき pan  
ちょこんと銅のプチパン
- P4…からっと銅のあげなべ  
ほっこり銅のみるく pan  
銅のコーヒードリッパー
- P5…あったか銅の雪平鍋  
ことこと銅の煮込み鍋
- P6…銅のグリルプレート



## Tongs Collection



特殊加工で  
しなやかなバネ性



特許登録済

「持ち柄部分」の開きは適切かつコンパクト。  
女性やお子様でもラクラクお使いいただけます。

根元部分に特殊加工で  
強い弾力性を持たせているため、  
コンパクトでありながら適度な握み心地を実現。  
長時間の使用でも手が疲れません。

made in  
燕三条  
日本製



使うたび、和を感じる。 和の伝統を感じる、趣のある色使いを纏った今までにない和風トンゲ。  
料理を取り分ける仕草ひとつひとつが、洗練された上品な印象へと変わります。



4291  
紫



4284  
黒

### ● サラダサービストング

No.	規格	サイズ(幅×全長)	板厚(mm)
4277	赤	38×195mm	2.7
4291	紫	38×195mm	2.7
4284	黒	38×195mm	2.7

材質/ステンレススチール  
赤:ウレタン樹脂塗装(漆配合) 紫・黒:アクリル樹脂塗装  
入数/内箱:12 IC/T:12×10



4277  
赤



4321  
紫



4314  
黒

### ● スリムテーブルトンゲ

No.	規格	サイズ(幅×全長)	板厚(mm)
4307	赤	20×240mm	2.0
4321	紫	20×240mm	2.0
4314	黒	20×240mm	2.0

材質/ステンレススチール  
赤:ウレタン樹脂塗装(漆配合) 紫・黒:アクリル樹脂塗装  
入数/内箱:12 IC/T:12×10



4307  
赤



4352  
紫



4345  
黒

### ● N棒型アイストング

No.	規格	サイズ(幅×全長)	板厚(mm)
4338	赤	13×170mm	2.0
4352	紫	13×170mm	2.0
4345	黒	13×170mm	2.0

材質/ステンレススチール  
赤:ウレタン樹脂塗装(漆配合) 紫・黒:アクリル樹脂塗装  
入数/内箱:12 IC/T:12×10



4338  
赤



4383  
紫



4376  
黒

### ● クロー葉味トンゲ

No.	規格	サイズ(全長)	板厚(mm)
4369	赤	120mm	1.0
4383	紫	120mm	1.0
4376	黒	120mm	1.0

材質/ステンレススチール  
赤:ウレタン樹脂塗装(漆配合) 紫・黒:アクリル樹脂塗装  
入数/内箱:12 IC/T:12×10



4369  
赤



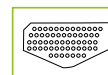
くぼみと山型の構造が  
手にフィットしてにぎり易い!

#### 特徴

- 広いヘッドでヘラの様に使える。
- トングの先端が3ヶ所使えて便利。
- 細いもの〜薄いものまでつかみ易い。



3辺それぞれで使える!  
※先端を使用する際は持ち手を  
ひっくり返して使用。



裏面はエンボス加工で  
くっ付きにくく、滑りにくい。



4437  
ダークブラウン



4420  
ピンク



4413  
ホワイト

### ● にぎりやすいトンゲ

No.	規格	サイズ(幅×全長)	板厚(mm)
4437	ダークブラウン	40×260mm	2.0
4420	ピンク	40×260mm	2.0
4413	ホワイト	40×260mm	2.0

材質/本体:ステンレススチール 樹脂部:66ナイロン+ガラス繊維(抗菌剤入)  
入数/内箱:12 IC/T:12×10



# デコ DECO ぴんセット

Small tong Spoon&Fork Decoration Kitchen Goods

用途いろいろ！  
飾り付けも盛り付けもこれ1本でOK！

キャラ弁作りに最適！海苔付けや飾り付けなど細かい作業がらくらくできる！



重ねて収納できるので場所をとらない！



スプーンは底がフィットする先端形状。  
スプーン&フォークは逆さにして置く事で先が着かず衛生的。

## デコ DECOぴんセット

No.	規格	全長(ピンセット)	全長(スプーン&フォーク)
4253	ピーチピンク	120mm	140mm
4260	ハニーオレンジ	120mm	140mm

材質/ピンセット: ステンレススチール スプーン&フォーク: ポリプロピレン  
入数/内箱: 12 1C/T: 12×10

120cc  
収納容量

生地をいためない柔らか樹脂でピンポイント手洗い！  
しっかり挟めて、つかめるトング式  
洗濯機に入れる前のちょこっと洗いに！



ガンコな汚れに！  
「しみ抜き洗い」「部分洗い」



靴などの「中洗い」は、トングの形状を利用して  
上下左右同時洗い可能！



漂白剤や洗剤などの  
浸け置きしたものを取り出す時に！



## 洗濯ブラッシング

No.	規格	サイズ(幅×全長)	板厚(mm)
4444	ピンク	30×215mm	2.0
4451	ブルー	30×215mm	2.0

材質/本体: ステンレススチール 樹脂部: LDPE(抗菌剤入)  
入数/内箱: 12 1C/T: 12×10

突起(凸凹)形状で  
大きい魚もがっちり押さえる



手が汚れない



針の取り外しに



危険な魚も  
しっかりキャッチ



釣餌が掴める

## フィッシュグリップ

2017年9月発売予定

No.	規格	サイズ(幅×全長)	板厚(mm)
4505	ショート	20×180mm	2.0
4512	ロング	25×220mm	2.0

材質/本体: ステンレススチール 樹脂部: 66ナイロン+ガラス繊維

銅は熱伝導率が良く全体に熱が伝わりやすいため、  
素材が持つ旨みを引き出せます。



ふわっと銅のたまご焼き 9cm

商品 No.3775

サイズ／9cm  
材質／本体：純銅(内面：錫メッキ・外面：クリア塗装)  
接合部：鉄(銅メッキ) フック：鉄 柄：天然木  
底板厚：1.0mm  
入数／1C/T:12



ふわっと銅のたまご焼き 12cm

商品 No.3997

サイズ／12cm  
材質／本体：純銅(内面：錫メッキ・外面：クリア塗装)  
接合部：鉄(銅メッキ) フック：鉄 柄：天然木  
底板厚：1.0mm  
入数／1C/T:12



ふわ  
と

銅製だからふんわりパンケーキもお手の物。  
厚いステーキも柔らかくジューシーに、  
オムレツはふんわりと仕上がります。



ふんわり銅のぱんけーき pan16cm

商品 No.4208

サイズ／16cm  
材質／本体：純銅(内面：錫メッキ・外面：クリア塗装)  
接合部：鉄(銅メッキ) フック：鉄 柄：天然木  
底板厚：1.2mm  
入数／1C/T:10



ふんわり銅のぱんけーき pan20cm

商品 No.4215

サイズ／20cm  
材質／本体：純銅(内面：錫メッキ・外面：クリア塗装)  
接合部：鉄(銅メッキ) フック：鉄 柄：天然木  
底板厚：1.2mm  
入数／1C/T:10



ふん  
わり



キッチンやテーブルに  
ちょこんと置ける銅のプチパン。  
いつもの食卓に  
さりげないかわいさを…  
コンロはもちろん、オープンでも  
使える賢いアイテム。  
シーンに合わせて選べる  
4サイズ展開。

2017年10月発売予定



ちょこんと銅のプチパン 8cm

商品 No.4543

サイズ／幅80×全長160×高さ69mm  
満水容量／約200ml 適正容量／約100ml  
材質／本体：純銅(内面：錫メッキ) 柄：真鍮  
底板厚：1.5mm



ちょこんと銅のプチパン 12cm

商品 No.4567

サイズ／幅120×全長220×高さ83mm  
満水容量／約500ml 適正容量／約300ml  
材質／本体：純銅(内面：錫メッキ) 柄：真鍮  
底板厚：1.5mm



ちょこんと銅のプチパン 10cm

商品 No.4550

サイズ／幅100×全長180×高さ73mm  
満水容量／約350ml 適正容量／約200ml  
材質／本体：純銅(内面：錫メッキ) 柄：真鍮  
底板厚：1.5mm



ちょこんと銅のプチパン 14cm

商品 No.4574

サイズ／幅140×全長260×高さ95mm  
満水容量／約850ml 適正容量／約500ml  
材質／本体：純銅(内面：錫メッキ) 柄：真鍮  
底板厚：1.5mm





銅鍋は熱伝導率がよく  
全体に熱が伝わりやすいため、  
素材が持つ旨みを引き出せます。



からっと銅のあげなべ 18cm

商品 No.3782

サイズ／18cm 満水容量／約0.9ℓ 適正容量／約0.6ℓ  
材 質／本体:純銅(内面:錫メッキ・外面:クリア塗装)  
取っ手:鉄(銅メッキ) 底板厚:1.0mm  
入 数／1C/T:12



からっと銅のあげなべ 20cm

商品 No.4000

サイズ／20cm 満水容量／約1.8ℓ 適正容量／約0.9ℓ  
材 質／本体:純銅(内面:錫メッキ・外面:クリア塗装)  
取っ手:鉄(銅メッキ) 底板厚:1.0mm  
入 数／1C/T:12



からっと



そのまま食卓にも置ける  
小ぶりでかわいい銅製のみるく pan。  
熱伝導が良く早く温まるので、  
少量のスープや離乳食作りに最適です。



ほっこり銅のみるく pan14cm

商品 No.4390

サイズ／14cm 満水容量／約1.2ℓ 適正容量／約1.0ℓ  
材 質／本体:純銅(内面:錫メッキ・外面:クリア塗装)  
接合部:鉄(銅メッキ) フック部:鉄 柄:天然木  
底板厚:0.8mm※目盛付  
入 数／1C/T:10



4079  
艶消

銅のコーヒードリッパー 艶消

商品 No.4079



4089  
楕目

銅のコーヒードリッパー 楕目

商品 No.4089



4246  
リブ

銅のコーヒードリッパー リブ

商品 No.4246

サイズ／幅105×全長123×高さ75mm  
材 質／本体:純銅 板厚:0.8mm  
(内面:錫メッキ・外面:焼付クリア塗装)  
ハンドル:真鍮  
入 数／1C/T:24



4222  
楕目 大

銅のコーヒードリッパー 楕目 大

商品 No.4222



4239  
リブ 大

銅のコーヒードリッパー リブ 大

商品 No.4239

サイズ／幅115×全長130×高さ90mm  
材 質／本体:純銅 板厚:0.8mm  
(内面:錫メッキ・外面:焼付クリア塗装)  
ハンドル:真鍮  
入 数／1C/T:24



お湯が冷めにくく、  
何度も注ぎ分けるハンドドリップに最適。  
雑味のない、高級感ある味わいを堪能できます。



熱伝導が良い銅製の雪平鍋。  
弱火で調理することで素材の味を  
生かせます。  
均一に熱が伝わるので、  
短時間で料理がムラなく仕上がります。



あったか銅の雪平鍋 18cm

商品 No.4406

サイズ/18cm 満水容量/約1.6ℓ 適正容量/約0.8ℓ  
材 質/本体:純銅(内面:錫メッキ・外面:クリア塗装)  
柄:天然木 底板厚:1.2mm  
入 数/1C/T:10



あったか



熱伝導が良いので煮込み料理が短時間で作れます。  
肉じゃがやカレー、シチュー、ポトフなどがあつという間に温まります。  
家庭用に最適なサイズの銅鍋ですので  
煮込み料理はもちろん1〜2合の ごはんもふっくらおいしく炊けます。  
料理中も鍋の中が良く見えるガラス蓋付き。



ことこと銅の煮込み鍋(ガラス蓋付)

商品 No.4529

サイズ/20cm 満水容量/約2.5ℓ 適正容量/約1.8ℓ  
材 質/本体:純銅(内面:錫メッキ) 取っ手:鉄(銅メッキ)  
蓋:全面物理強化ガラス 蓋つまみ:天然木  
底板厚:2.0mm  
入 数/1C/T:8

#### ◎銅は血液の健康を助けます。

私たちの血液に含まれる赤血球は、酸素の運搬をしています。この赤血球の赤い色素は「ヘモグロビン」とよばれる鉄の成分を持った蛋白質でできています。銅はヘモグロビンが身体の中で作られる時、鉄の作用を助ける役割をしています。貧血の中で、銅欠乏性貧血というものがあり、これはヘモグロビンの中で鉄があっても銅が不足しているために起こる貧血なのです。私たちは、日常の食生活の中で毎日2〜5mgの銅を各種の食品から摂取し、同じ量を排泄しながら、正常な血液を作り健康を維持しているのです。

#### ◎微量金属作用について

微量金属作用とは、明治26年、ネーゲリーという植物学者が1千万分の1の銅イオンが藻類を死滅させることを発見したのがはじまりでした。銅の表面は、常に殺菌作用で無菌の状態が続きます。10円銅貨の表面も微量金属作用で無菌です。



Wave type

グリル・  
オーブン  
使用可

ふっくらサバの  
塩麹焼き

銅の熱伝導の良さでふっくら・ふんわり・ジューシーに仕上がります。  
いつもの料理が簡単・時短でこんなにおいしく！グリルやオーブン料理に最適です。  
“解凍”や“粗熱とり”としても大活躍！



銅のグリルプレート 波型

商品 No.4468

サイズ／幅190×全長230×高さ20mm  
材質／本体：純銅(内面：錫メッキ) 底板厚：1.2mm  
入数／1C/T:10



銅のグリルプレート 平型

商品 No.4475

サイズ／幅160×全長275×高さ52mm(柄含む)  
材質／本体：純銅(内面：錫メッキ) 柄：真鍮 底板厚：1.2mm  
入数／1C/T:10

調理の  
アシスタントとしても  
大活躍！



温め  
直し

お惣菜の揚げ物や一度冷蔵庫にしまった揚げ物など、魚焼きグリルで温め直しを行うと表面がカリッとし、サクサクとした食感がよみがえります。



粗熱  
とり

銅の熱伝導でポテサラダのじゃがいもや、ハンバーグの下ごしらえとして炒めた玉ねぎなどの粗熱とりも時短でできます。



解凍

銅の熱伝導で素早く解凍。旨味を逃さず、ムラなく解凍できます。電気やガスを利用しないので「エコ・得」です！

ちぎりパン

焼き  
マシュマロ

Flat type



# TANABE New Product pamphlet



*Copper Ware  
Collection*

## contents

- P6…銅のグリルプレート
- P5…あったか銅の雪平鍋  
ことこと銅の煮込み鍋
- P4…からっと銅のあげなべ  
ほっこり銅のみるく pan  
銅のコーヒードリッパー
- P3…ふわっと銅のたまごやき  
ふんわり銅のぼんけーき pan  
ちょこんと銅のプチパン
- P2…DECO びんセット  
洗濯ブラシトング  
フィッシュグリップ
- P1…彩華トングシリーズ  
にぎりやすいトング

### このパンフレットについて

- 本パンフレットの著作権は株式会社田辺金具の所有するものです。  
無断で印刷物やホームページ等に転用することは法律によって禁じられています。
- 製品の色は印刷の都合上、多少異なる場合があります。
- 商品の仕様は予告なく変更する場合があります。

製造元 TANABE CO.,LTD

**田辺金具** 第5事業部

〒959-1233 新潟県燕市殿島1丁目7番14号

TEL: 0256(63)4012 FAX: 0256(47)1576

E-mail: sunflower@tanak.jp URL: http://www.tanak.jp