



HEARTFUL TONGS COLLECTION



食のしあわせと やさしさを すべての人へ



家族で囲む食卓
大勢で楽しむパーティー
気の合う仲間とのバーベキュー

調理のときから
取り分けるときまで

プロの厨房から
家庭のキッチンまで

さまざまな場面で、トングは
しあわせをそっと掴んで 届けてくれます。

そのしあわせを すべての人に届けるために・・・



樹脂トング



カラートング(中/小/大)	7・8	麺トング	13	くまモンのトング	17
カラートング フロート	7	ハンディトング	13		
カラートングワイド	8	フラワートング	14		
Nカラートング スリム(小/中/大)	9	卓上トング きゃっただにゃん	15		
ストッパー付マルチトング	10	ちびにゃんこトング	15		
マルチグリルトング(小/中/大)	11	でかにゃんこトング	15		
ユーティリティトング	12	おはしとんぐ	16		
カラートング グリル(中/大)	12	おやつトング	16		
やきそばトング	13	くまモンのミニトング	17		

ステンレストング



SMARTTONGS	19	Nバントング	21	料理用トング	24
SMARTTONGS MINI	19	Nサラダサービストング	21	18-8スバゲティトング	24
とりわけトング クリップ	19	N棒型アイストング	21	リング付万能トング	24
万能トング	20	レモン薬味トング	22	レトルトトング	24
サラダサービストング	20	18-8レモン薬味トング	22	T=One パスタトング(麺)	25
ホテル型サービストング	20	ホテル型レモントング	22	T=One サラダトング	25
波型バントング	20	シュガートング	22	T=One 万能トング	25
ケーキトング	20	18-8シュガートング	22	T=One クロー薬味トング	26
棒型アイストング	21	シュガートングスコップ型	22	T=One フラット薬味トング	26
爪型アイストング	21	焼肉トング	23	T=One パーム薬味トング	26

その他ツール



植木鉢型トングスタンド	17	ドレッチ	31
多機能トングスタンド	17	マルチピーラー ブラック	31
ミニキッチンツール	27	オープナー付にゃんこスプーン	16・32
抗菌耐熱キッチンツール	28	ペット排泄物処理用トング うんちキャッチャー	32
抗菌耐熱フック付シリーズ	29		
ライススクープしゃもじ	30		
TKバックカッター	31		
エッグリング	31		
スパチュラ	31		
ハンドクリーナー	31		

銅製品



華 ぐいのみ	33	からっと銅のあげなべ	36
華 タンブラー	34	銅揚鍋	36
華 ぐいのみ 桐箱2ヶセット	34	銅のコーヒードリッパー	37
華 タンブラー 桐箱2ヶセット	34	箸まくら	37
ふわっと銅のたまごやき	35	銅の米計量カップ	38
銅玉子焼関東型	35	色鮮やか	38
銅玉子焼関西型	35		
銅玉子焼名古屋型	35		
銅玉子焼関東型(うす焼用)	35		
ふんわり銅のばんけーpan	36		

当社は、^{きんぼつだん}金仏壇用^{かざり}手打ち^{かざり}錆金具を製造する会社として起業致しました。

昭和45年には地場産業の技術と相まってプレス機械による金具製造に着手し、飛躍的に発展することができました。

平成17年に当社の持つ設備を生かし、地場産業でもあるハウスウェア製品の製造を始めました。

消費者の製品満足を第一に考え、企画から製造・出荷まで一貫して行なっております。

業務の効率化、合理化によりコストダウンをはかるため平成20年にプラスチック設計・成形部門を新設し、人に『やさしいTool』の製品づくりに誠心誠意努力してまいりました。

人にやさしいデザイン 確かな品質

㈱田辺金具 第5事業部は太陽に向かうひまわりのようにお客様と向き合い、大きく成長し続けていきます。



■ 会社概要

商号	株式会社 田辺金具
代表取締役	臼杵芳郎
本社住所	新潟県燕市殿島1-9-40
資本金	1,000万円
従業員数	86名(平成26年10月現在)
事業内容	トング／ハウスウェア／プラスチック製品／金型製造販売 (プレス・プラスチック)／神社・仏閣・仏壇・神堂・金具製造販売

■ 沿革

昭和30年	手打ち錆金具の田辺金具店を創業
45年	機械化によるプレス金具作成開始
52年	株式会社田辺金具に改組
61年	代表取締役に臼杵芳郎就任
63年	プレス工場を新築、稼働
平成3年	金型部門を新設
5年	本社を現住所に新築移転
9年	メッキ工場を新築、稼働
	金型工場新築移転、稼働
17年	第5事業部部門を新規に稼働
20年	金型工場増設し、プラスチック設計・成形部門新設
22年	メッキ工場隣接地に錫メッキ工場を新設、稼働
23年	燕市杉柳に第5事業部増設

■ 取引銀行

北越銀行	燕支店
第四銀行	燕支店
大光銀行	燕支店
三井住友銀行	新潟支店
商工中金	新潟支店

■ 設備一覧

本社・製造・第5事業部 設備	
プレス(15~150t)	15台
フレキシオンプレス(800~3000貫)	5台
ロール機	5台
溶接機	1台
塗装ブース	2ヶ所
乾燥炉	3台
脱水機	1台
電気炉(焼鈍)	1台
脱脂層	1台
自動ロール機	2台
洗浄機	1台
プレーキベンダー 40t	1台

金型工場 設備	
マシニングセンター	5台
NCフライス	1台
汎用フライス	2台
ラジアルボール盤	2台
卓上ボール盤	3台
汎用旋盤	3台
NC旋盤	1台
放電加工機	2台
ワイヤー加工機	3台
平面研磨機	2台
コンターマシン	1台
射出成形機	2台
CAD/CAMシステム	5台
造形機	1台

メッキ工場 設備	
金メッキ装置	1台
銀メッキ装置	1台
銅メッキ装置	1台
ニッケルメッキ装置	2台
ストライクメッキ装置	1台
錫メッキ装置	1台



お客様の輝く笑顔を見続けたい…。

その想いと太陽の光にまっすぐ向かい、大きく成長するひまわりのように、当社のトング・ハウスウェア商品を大きく成長・発展させていきたいという想いを重ね、シンボルマークとして表現しました。

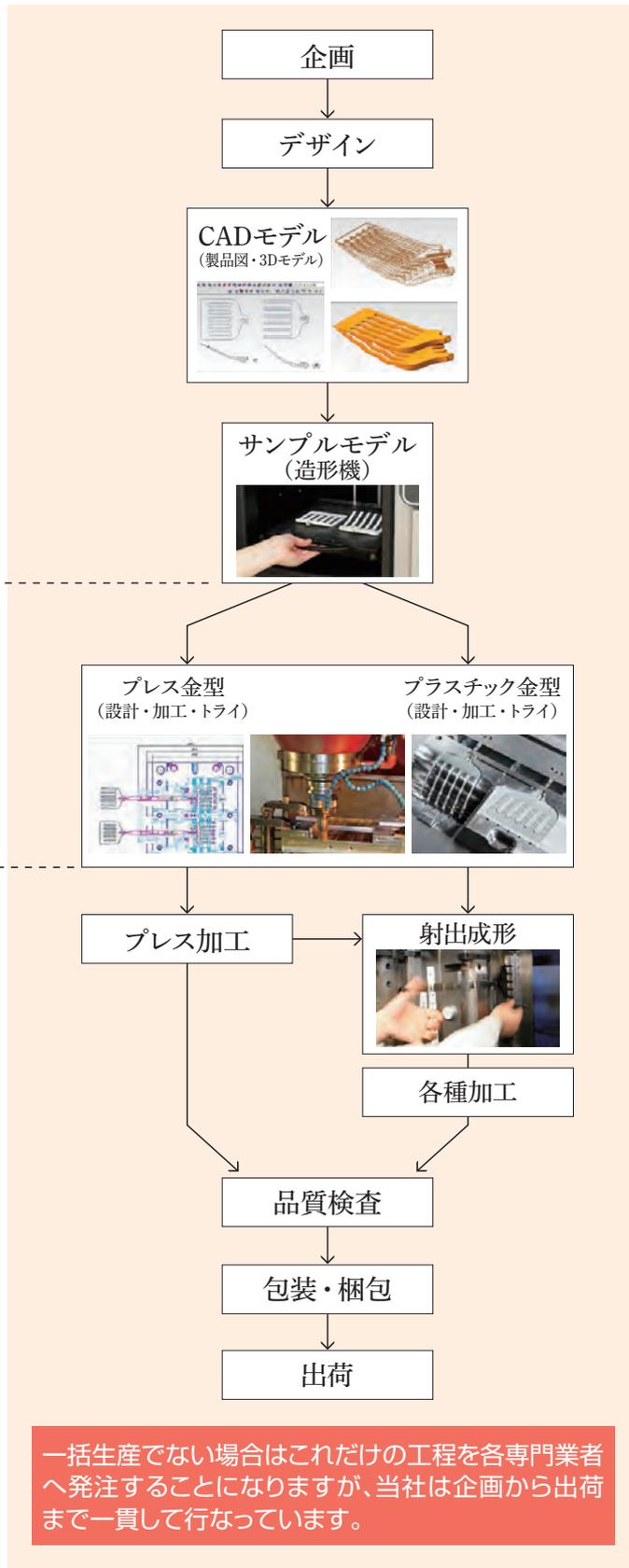
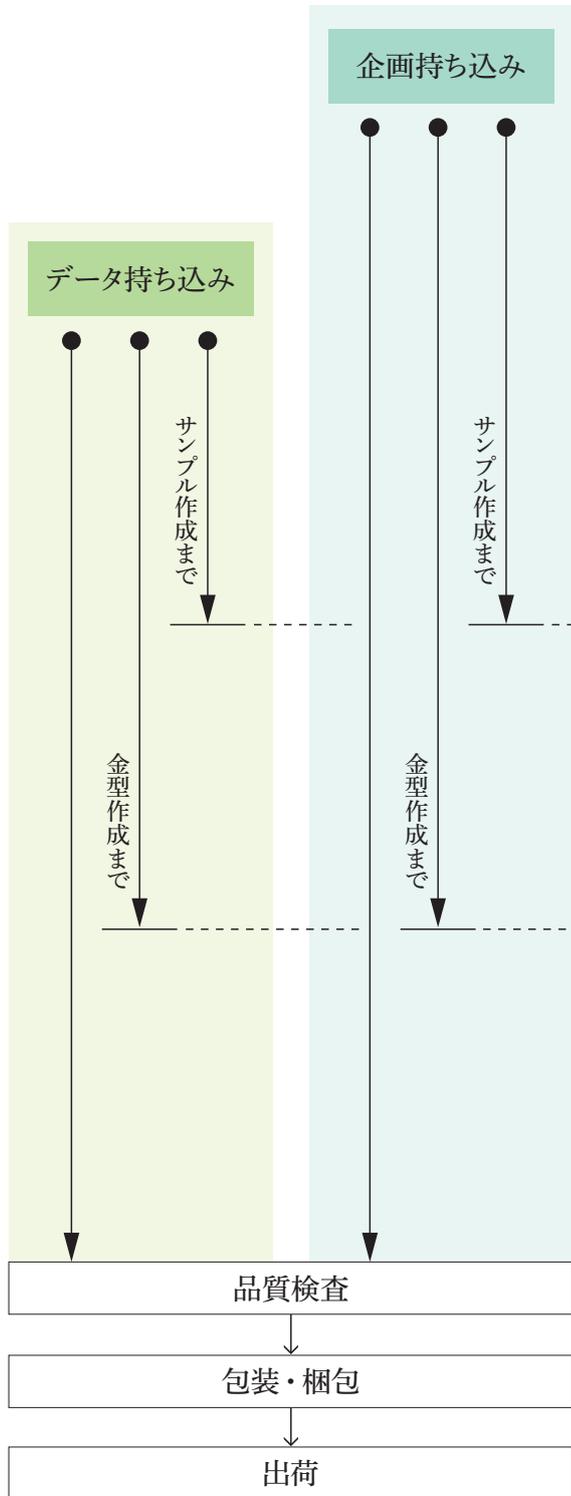
ひまわりの花言葉=あこがれ、光輝、意思を貫く

㈱田辺金具 第5事業部は皆様に愛され、憧れられるクオリティの高い製品開発に努めて参ります。

自社一括生産

企画・デザインから金型製作、商品梱包まで行なっています。
 一括生産することにより社内で製造過程を管理することができるため、納期短縮及び品質のチェック、コスト面の見直し等、さまざまなメリットがあります。
 また、お客様から依頼された商品の場合、外注管理の業務負担も軽減されます。
 トータルの喜んでいただける、そんなものづくりをしていきたいと思っております。

一括生産



一括生産でない場合はこれだけの工程を各専門業者へ発注することになりますが、当社は企画から出荷まで一貫して行なっています。

OEM、オリジナルカラーについて、ご要望をお聞かせください。
 発注ロット、価格等、詳細につきましてはお問い合わせください。

第5事業部：0256(63)4012



トンゲの良さ

昨今、ユニバーサルデザインという考えがものづくりや様々な情報提供等のサービスに重要な理念として脚光を浴びています。

老若男女問わず誰でも快適に使用できるトンゲ。

箸よりも容易に、弱い力でも掴み上げることのできるトンゲは種類が豊富で用途や材質で使い分けることによって様々な場面で活躍してくれます。



世界・日本のトンゲ事情

欧米ではスパゲティを掴んだり、お肉を裏返したり、様々な用途に使われ、各家庭に必ずあります。

日本でも、食文化の変化によりトンゲを使用する人も多くなってきています。

最近ではその使い勝手が良いことで高齢者がいる家庭にも広がってきています。



厨房におけるトンゲのあり方

消費者の安全に対する意識が高まっている現在、製造メーカーではより安全性を確保できるようにハイクオリティな厨房用品を提供するかが課題となっています。

当社のトンゲは豊富なカラーバリエーションや様々な形状により、食の安全管理を力強くサポートするHACCP対応も可能です。



家庭におけるトンゲのあり方

調理道具…としてだけでなく食卓、おやつ、アウトドアが楽しくなる！

豊富なカラーバリエーションとかわいいデザイン。

軽くて使いやすいから老若男女問わず幅広く使っていただけます。

掴む。引き上げる。すくう。返す。盛り付ける。取り分ける。

いろいろな役割を1本でこなすトンゲ。家庭の必需品です。



田辺金具のトンゲ

人に『やさしいTool』をコンセプトに…

樹脂製のトンゲはステンレス部と樹脂ヘッドを一体成形にすることによって抜け落ちることがなく、隙間がないため衛生的です。

ナイロンヘッドはフライパン、鍋等にキズがつきにくく、安心して使っていただけます。

また、特殊加工により、半永久的なバネ性をもたせていることによって女性やお子様にもやさしい握り加減で、長時間の使用でも手が疲れにくい構造になっています。

シンプルデザインで1ピースだから軽くて使いやすい。

トングの特徴・各部位



ストッパー付①



ストッパー付②

かける



ストッパーをまっすぐ閉じるだけでストッパーが働きます。

はずす



ストッパーを開くときは軽く押しながら横にスライドさせてストッパーをはずしてください。

かける



ストッパーをまっすぐ閉じ、横へスライドさせてください。

はずす



ストッパーを開くときは軽く押しながら横にスライドさせてストッパーをはずしてください。

耐熱温度 180～270℃
66ナイロン+ガラス繊維(抗菌剤入)
※パット印刷・形状により温度差が生じます。

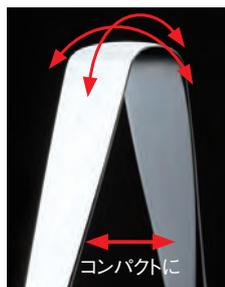
ホットプレートや鍋が傷つきにくい
先端部分にナイロン素材を使用しております。ステンレス製トングと異なり、表面にフッ素加工等が施されたホットプレートや鍋などでも傷つきにくく、安心してお使いいただけます。

一体成形 / 1ピース構造
柄はステンレス、先端部は66ナイロン+ガラス繊維を使用しております。製造の際に一体成形を行っており、先端部分が柄から抜け落ちることがありません。また隙間もないために洗いやすく、非常に衛生的です。



特許

「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。

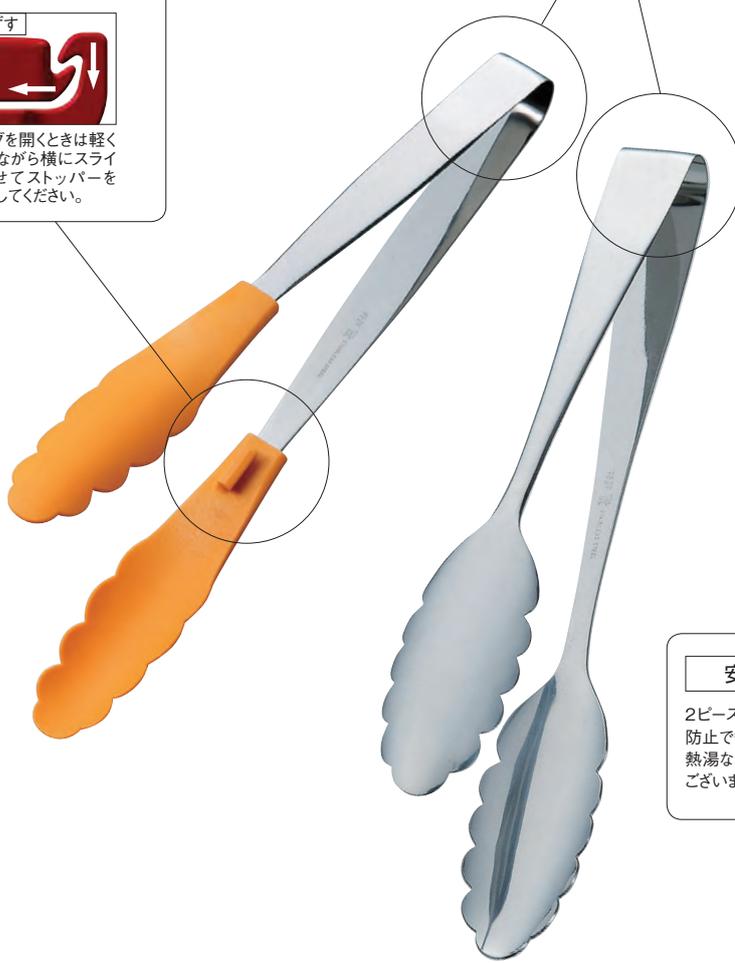


こんな経験はありませんか？



しかし、当社トングは…

バネが利いているので握みやすく、離しやすい。
そして変形しにくい!



安全な1ピース構造

2ピース構造ではないため、異物混入を防止でき衛生的。
熱湯などが溜まり、手を火傷することもございません。

マークの見方【特長】



食器洗浄機対応
食器洗い洗浄機の使用が可能です。



抗菌仕様
抗菌仕様の製品です。



耐熱温度
耐熱仕様の製品です。アイコンの数値は耐熱温度を示しています。



ガス火専用
ガス火での調理専用の製品です。



ストッパー付①
ワンタッチストッパー機能付の製品です。



ストッパー付②
ワンタッチストッパー機能付の製品です。



ヘッドアップスタンド
先端が浮いて衛生的。



特許
特許登録済の製品です。



実用新案
実用新案登録済の製品です。



意匠登録
意匠登録済の製品です。

マークの見方【用途】

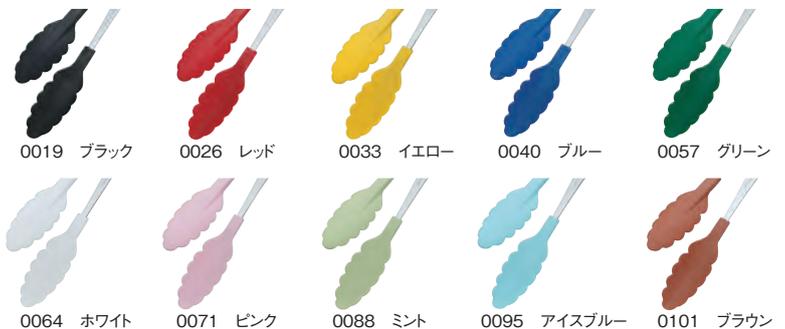
使用に適した料理や場面を示しています。





お惣菜売り場などでの取り分けにも便利です。

揚げる！ 炒める！ 盛り付ける！ 取り分ける！
あると便利な万能アイテム



■ カラートング(中)

サイズ／幅40×全長250mm(板厚 t=2.2mm)
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 1C/T:12×10



先端が浮いているから衛生的！
使いやすい万能アイテムに
ヘッドアップスタンドが付きました。



■ カラートング フロート

サイズ／幅40×全長250mm(板厚 t=2.2mm)
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 1C/T:12×10





コンパクトサイズなので卓上でも邪魔にならず、便利です。



1320 ブラック



1313 レッド



1337 イエロー

■ カラートング(小)

サイズ／幅35×全長200mm(板厚 t=2.2mm)
 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 1C/T:12×20



柄が長いので安心して使用できます。



1054 ブラック



1061 レッド



1078 イエロー



1108 オレンジ

■ カラートング(大)

サイズ／幅40×全長300mm(板厚 t=2.2mm)
 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 1C/T:12×10



幅が広いからチャーシューもらくらく掴める！
 熱にも強いからオーブン料理に最適。



1702 ブラック



1719 オレンジ

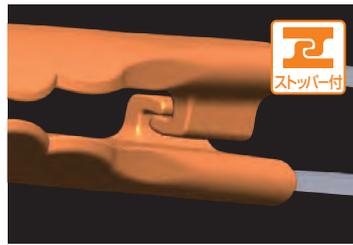
■ カラートングワイド

サイズ／幅70×全長300mm(板厚 t=2.2mm)
 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 1C/T:12×10





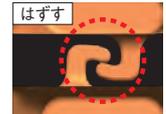
「かける」「はずす」がワンタッチ！
 ストッパー付だから作業スペース・収納に困らない！



ストッパー付



かける
 トングをまっすぐ閉じるだけでストッパーが働きます。



はずす
 トングを開くときは軽く押しながら横にスライドさせてストッパーをはずしてください。



ストッパーにより、収納時のスペースがすっきりします。



省スペースなので引き出し収納でも邪魔になりません。

◎ 樹脂トング



1368 ブラック



1375 オレンジ



1351 ホワイト

■ ストッパー付マルチトング 235

サイズ／幅35×全長235mm(板厚 t=2.2mm)

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 1C/T:12×10



1429 ブラック



1436 オレンジ



1412 ホワイト

■ ストッパー付マルチトング 270

サイズ／幅35×全長270mm(板厚 t=2.2mm)

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 1C/T:12×10



1399 ブラック



1405 オレンジ



1382 ホワイト

■ ストッパー付マルチトング 300

サイズ／幅35×全長300mm(板厚 t=2.2mm)

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 1C/T:12×10





焼き魚や煮魚を崩すことなくキレイに盛り付け！挟んでトング、すくってターナー一つで二役が使いやすい。



ストッパー付でコンパクトヘッドアップスタンドにより、先端が浮いて衛生的に収納できます。



4093 ブラック



4109 レッド



4116 オレンジ

■ マルチグリルトング(小)

サイズ／幅100×全長240mm(板厚 t=2.2mm)
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:10 1C/T:10×8



2020 ブラック



2037 レッド



2044 オレンジ

■ マルチグリルトング(中)

サイズ／幅100×全長265mm(板厚 t=2.2mm)
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:10 1C/T:10×8



1580 ブラック



1658 レッド



1641 オレンジ

■ マルチグリルトング(大)

サイズ／幅108×全長305mm(板厚 t=2.2mm)
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:10 1C/T:10×8



爪型の先端が、掴みづらい球状の食材や葉物野菜などをやさしく掴みます。



トマトの湯むきにも、柔らかい肌を傷つけることなく掴めます。



実用新案・意匠登録 出願中

ユーティリティトング

サイズ/ 幅40×全長240mm (板厚 t=2.0mm)
 材質/ 本 体: ステンレススチール(艶消し)
 樹脂部: 66ナイロン+ガラス繊維(抗菌剤入)
 入 数/ 内箱: 12 1C/T: 12×10



© 樹脂トング



ガシッと掴めるから焼き物をひっくり返すのに便利



カラートング グリル(中)

サイズ/ 幅73×全長250mm (板厚 t=2.5mm)
 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 1C/T: 12×10



カラートング グリル(大)

サイズ/ 幅73×全長320mm (板厚 t=2.5mm)
 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 1C/T: 12×10





フライパンのフチに先端がフィットするから具も寄せやすい。

ほぐしやすく、麺が切れにくい先端形状



4123 ブラック



4130 レッド

■ やきそばトング

サイズ/幅60×全長265mm(板厚 t=2.2mm)
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 1C/T:12×10



パスタはもちろん、そうめん・うどん・おそばにも。



トングのナミナミを密着する形状にすることにより、麺をこぼさずに掴みます。



ヘッドアップスタンドにより、先端が浮いて衛生的。



2365 ブラック



2358 レッド



2372 イエロー

■ 麺トング

サイズ/幅45×全長250mm(板厚 t=2.0mm)
材質/本体:ステンレススチール(艶消し)
樹脂部:66ナイロン+ガラス繊維(抗菌剤入)
入数/内箱:12 1C/T:12×10



カーブ&ナミナミが鍋肌に沿ってやさしく掴める！
小技のきいたユニークトング。



持ち替えることで先を使って細かい具をつまむことができます。



ストッパー付



かける

トングをまっすぐ閉じ、横へスライドさせてください。



はずす

トングを開くときは軽く押しながら横にスライドさせてストッパーをはずしてください。



1979 ブラック



1962 レッド



1986 オレンジ

■ ハンディトング

サイズ/幅80×全長250mm(板厚 t=2.0mm)
材質/本体:ステンレススチール(艶消し)
樹脂部:66ナイロン+ガラス繊維(抗菌剤入)
入数/内箱:12 1C/T:12×10





FLOWER TONGS

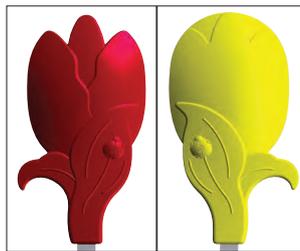
遊び心のあるデザインと
高い機能性。
Toolという発想をこえて…

植木鉢型トングスタンド付

- ◎立てておける
- ◎場所をとらない
- ◎組み合わせできる(つながる)

組立式

サラダサービストングの機能をそのままに。
食卓に咲いたレッドとイエローのチューリップが食欲をかきたてます。

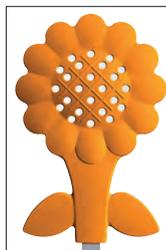


■ フラワートング チューリップ

サイズ / 幅55×全長250mm (板厚 t = 2.0mm)
材質 / 本体: ステンレススチール (艶消し)
樹脂部: 66ナイロン+ガラス繊維 (抗菌剤入)
入数 / 1C/T: 25



フライ、天ぷらが滑らない。ひまわりの花びらがしっかり掴めます。

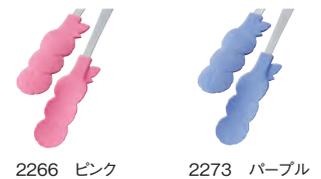
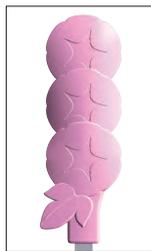


■ フラワートング ひまわり

サイズ / 幅65×全長250mm (板厚 t = 2.0mm)
材質 / 本体: ステンレススチール (艶消し)
樹脂部: 66ナイロン+ガラス繊維 (抗菌剤入)
入数 / 1C/T: 25



何にでも使える万能アイテム。もっとおうちごはんを楽しむために。



■ フラワートング あさがお

サイズ / 幅35×全長250mm (板厚 t = 2.0mm)
材質 / 本体: ステンレススチール (艶消し)
樹脂部: 66ナイロン+ガラス繊維 (抗菌剤入)
入数 / 1C/T: 25



かわいい猫の手がしっかり料理をきゃっち!
コンパクトで可愛い卓上トング

◎ 樹脂トング



かわいい肉球付き



1160 黒たま
1214 黒しま
1269 黒とら



1146 黄たま
1191 黄しま
1245 黄とら



1122 白たま
1177 白しま
1221 白とら



1139 桃たま
1184 桃しま
1238 桃とら



1153 竹たま
1207 竹しま
1252 竹とら

卓上トング きゃっだにゃん

サイズ／幅35×全長180mm(板厚 t=2.0mm)
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 1C/T:12×20



あと便利な薬味トング



2563 黄たま
2549 白たま
2556 桃たま

ちびにゃんこトング

サイズ／幅20×全長120mm(板厚 t=1.0mm)
材質／本体:ステンレススチール
樹脂部:66ナイロン
入数／内箱:12 1C/T:12×20



調理にも使いやすい!万能トング



2525 黄たま
2501 白たま
2518 桃たま
2532 黒たま

でかにゃんこトング

サイズ／幅50×全長240mm(板厚 t=2.2mm)
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 1C/T:12×10





缶を開けて、そのまますくえる！
爪やネイルを傷つけずに開けられます。



柄の先端のフックを使えば、缶詰のイーザーオープン蓋を開けられます。缶を開けたら、スプーンのほうに持ち替えるだけでそのまますくえます。



■ オープナー付にゃんこスプーン

サイズ／幅25×全長185mm
材質／66ナイロン
入数／内箱：12 1C/T：12×10



◎ 樹脂トング

軽い力できちんとつかめる！
やわらかな使い心地でみんなにやさしいトングです。



お弁当の盛付けに

介護・自作用のお箸として

お子さまの練習用として



パンダの位置に指を添えると安定して持ちやすい！



3799 あか

3805 くら

3つのポイント

◎つかみやすい

先端が細いので小さなものもつかみやすい!お弁当の盛付けなどにぴったり。

◎持ちやすい

パンダの位置で親指と人差し指が自然にフィット。安定して持ちやすい。

◎特許のバネ

特殊加工により半永久的な弾力性を持つバネで、長時間の使用も楽に!

■ おはしとんぐ

サイズ／幅15×全長180mm(板厚t=1.5mm)
材質／本体：ステンレススチール
樹脂部：PBT樹脂
入数／内箱：12 1C/T：12×20



◎ その他ツール

指を汚さずにスナック菓子が食べられます。



持ち手に幅があるので、そのまま置いても先端がテーブルにつかず汚れません。

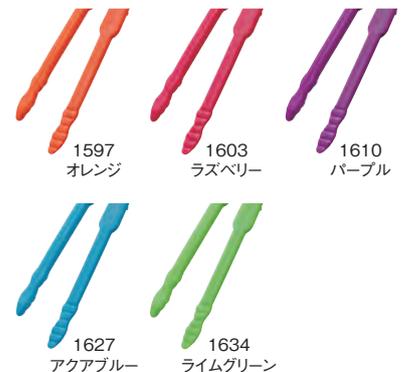
フックが付いているので、食べかけの菓子袋を閉じて、一緒に保管することができます。



パソコン・ゲーム中でも手が汚れません。



ストッパー付でコンパクトに収納できます。



1597 オレンジ

1603 ラズベリー

1610 パープル

1627 アクアブルー

1634 ライムグリーン

■ おやつトング

サイズ／幅13×全長205mm
材質／ABS樹脂
入数／内箱：12 1C/T：12×10





3737
くまモンのミニトング

3720
くまモンのトング

©熊本県 くまモン
#13603



くまモンのミニトング

サイズ/幅26×全長105mm (板厚 t = 1.0mm)
材質/本体:ステンレススチール
樹脂部:66ナイロン
入数/内箱:12 1C/T:12×20



くまモンのトング

サイズ/幅53×全長185mm (板厚 t = 2.2mm)
材質/本体:ステンレススチール
樹脂部:66ナイロン
入数/内箱:12 1C/T:12×10



トングスタンド



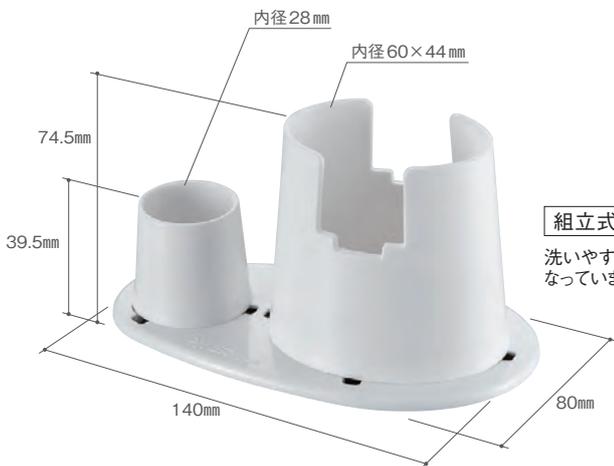
No.2402



- ◎立てておける
- ◎場所をとらない
- ◎組み合わせできる(つながる)

植木鉢型トングスタンド

サイズ/幅72×奥行58×高さ56.5mm
材質/ポリプロピレン
入数/内箱:12 1C/T:12×10



No.2419

使用例



組立式

洗いやすいように脱着式になっています。

多機能トングスタンド

サイズ/幅140×奥行80×高さ74.5mm
材質/ポリプロピレン
入数/1C/T:60



STAINLESS TONGS



©
ステンレストング



卓上に置いても先端が触れず、アーチ状で持ちやすいハンドルの万能トングです。



◎ ステンレストング

SMARTTONGS

台紙 No.	箱入り No.	規格	サイズ(幅×全長)	板厚(mm)
3591	2587	蝶	54×245mm	2.0
3607	2594	翠	54×245mm	2.0
3614	2600	菜	31×250mm	2.0
3621	2617	双	47×240mm	2.0
3638	2624	結	47×240mm	2.0
3645	3522	蝶 ブラック	54×245mm	2.0
3652	3539	翠 ブラック	54×245mm	2.0
3669	3546	菜 ブラック	31×250mm	2.0

材質/本体:ステンレススチール(艶消し) ブラック:フッ素コーティング
入数/(台紙)内箱:12 1C/T:12×10
(箱入り)1C/T:60



手のひらに収まるコンパクトサイズ。
においの強い食材も直接接触れずに調理できるので、
何度も手を洗う手間が省けます。



SMARTTONGS MINI

台紙 No.	箱入り No.	規格	サイズ(幅×全長)	板厚(mm)
3508	3676	蝶	50×155mm	1.0
3515	3683	翠	50×155mm	1.0
3553	3690	蝶 ブラック	50×155mm	1.0
3560	3706	翠 ブラック	50×155mm	1.0

材質/本体:ステンレススチール(艶消し) ブラック:フッ素コーティング
入数/(台紙)内箱:12 1C/T:12×10
(箱入り)1C/T:120



スマートに、そして美しく。
小さめの食材をしっかりと掴む、とりわけ用トング。



豆腐も崩さずに掴めます。

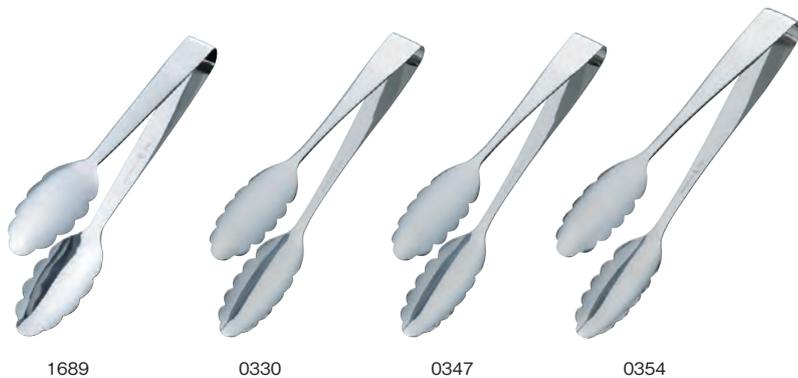


とりわけトング クリップ

No.	規格	サイズ(幅×全長)	板厚(mm)
4147	—	65×100mm	1.0

材質/ステンレススチール





万能トング

No.	規格	サイズ(幅×全長)	板厚(mm)
1689	小 2.0mm	35×200mm	2.0
0330	中 2.2mm	40×245mm	2.2
0347	中 3.0mm	40×245mm	3.0
0354	大 3.0mm	40×270mm	3.0

材質/ステンレススチール

入数/(小)内箱:12 1C/T:12×20

(中・大)内箱:12 1C/T:12×10



© ステンレストング



サラダサービストング

No.	規格	サイズ(幅×全長)	板厚(mm)
0392	小	38×195mm	2.7
0385	中	45×210mm	2.7
0378	大	52×240mm	3.0

材質/ステンレススチール

入数/(小)内箱:12 1C/T:12×20

(中)内箱:12 1C/T:12×15

(大)内箱:12 1C/T:12×10



ホテル型サービストング

No.	規格	サイズ(幅×全長)	板厚(mm)
1696	小	48×220mm	2.7
0620	大	60×235mm	3.0

材質/ステンレススチール

入数/内箱:12 1C/T:12×10



波型パントング

No.	規格	サイズ(幅×全長)	板厚(mm)
0408	—	33×210mm	2.5

材質/ステンレススチール

入数/内箱:12 1C/T:12×20



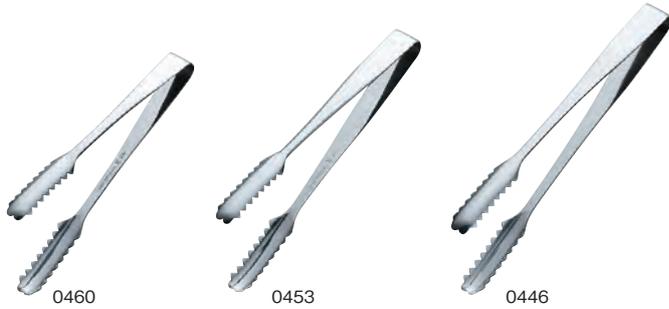
ケーキトング

No.	規格	サイズ(幅×全長)	板厚(mm)
0422	中	26×145mm	2.2
0415	大	35×195mm	2.5

材質/ステンレススチール

入数/内箱:12 1C/T:12×20





棒型アイストング

No.	規格	サイズ(幅×全長)	板厚(mm)
0460	小 145mm	13×145mm	2.0
0453	小	13×155mm	2.2
0446	中	13×180mm	2.0
0439	大	20×215mm	2.5
0477	柘木型	25×165mm	2.0

材質/ステンレススチール

入数/内箱:12 1C/T:12×20



爪型アイストング

No.	規格	サイズ(幅×全長)	板厚(mm)
0491	小	30×145mm	2.2
0484	大	35×185mm	2.5

材質/ステンレススチール

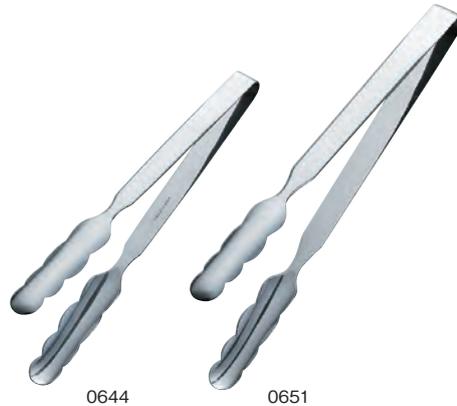
入数/内箱:12 1C/T:12×10



N型シリーズ



ストレートだから握りやすい



Nパントング

No.	規格	サイズ(幅×全長)	板厚(mm)
0644	小(万能スリム小)	20×195mm	2.0
0651	大(万能スリム大)	20×230mm	2.2

材質/ステンレススチール

入数/内箱:12 1C/T:12×20

(大)内箱:12 1C/T:12×10



Nサラダサービストング

No.	規格	サイズ(幅×全長)	板厚(mm)
0668	小	40×205mm	2.2
0675	大	52×255mm	2.5

材質/ステンレススチール

入数/内箱:12 1C/T:12×20

(大)内箱:12 1C/T:12×10



N棒型アイストング

No.	規格	サイズ(幅×全長)	板厚(mm)
0682	小	13×170mm	2.0
0699	大	20×230mm	2.2

材質/ステンレススチール

入数/内箱:12 1C/T:12×20





0583



0590



0606



0613

レモン薬味トング

No.	規格	サイズ(幅×全長)	板厚(mm)
0583	小	14×100mm	2.2
0590	大	16×120mm	2.0

材質/ステンレススチール

入数/内箱:12 1C/T:12×30



18-8レモン薬味トング

No.	規格	サイズ(幅×全長)	板厚(mm)
0606	大	16×120mm	2.0

材質/18-8ステンレススチール

入数/内箱:12 1C/T:12×30



ホテル型レモントング

No.	規格	サイズ(幅×全長)	板厚(mm)
0613	-	15×100mm	2.2

材質/ステンレススチール

入数/内箱:24 1C/T:24×30



◎
ステンレστόング



0538



0552

シュガートング

No.	規格	サイズ(幅×全長)	板厚(mm)
0538	小	14×100mm	2.2
0552	大	16×120mm	2.0

材質/ステンレススチール

入数/内箱:12 1C/T:12×30



18-8シュガートング

No.	規格	サイズ(幅×全長)	板厚(mm)
0545	小	14×100mm	2.0
0569	大	16×120mm	2.0

材質/18-8ステンレススチール

入数/内箱:12 1C/T:12×30



シュガートングスコップ型

No.	規格	サイズ(幅×全長)	板厚(mm)
0576	-	15×120mm	2.0

材質/ステンレススチール

入数/内箱:12 1C/T:12×30



0545

0569



0576

より安全に焼肉を楽しんでいただくために

生肉には、食中毒の原因となる細菌が付着していることがあり、ほんの少量の細菌が体内に入っただけでも食中毒を起こしてしまう可能性があります。安全に焼肉を楽しんでいただけるように考案したトングです。



- 焼肉のタレで肉が滑り落ちにくいように先端の内側から外側に向けて膨らみをもたせています。
- カットされた野菜等、小さい物や薄切りの具材を適量に挟めるように、先端を細くしました。



150は、陶板焼にも使えるサイズです。



焼肉トング

No.	規格	サイズ(幅×全長)	板厚(mm)
3713	150	15×150mm	1.5
2426	240	20×240mm	2.0
2051	280	20×280mm	2.0

材質/ステンレススチール
入数/内箱:12 1C/T:12×10





料理用トング

No.	規格	サイズ(幅×全長)	板厚(mm)
0637	—	40×285mm	2.2

材質/ステンレススチール
入数/内箱:12 1C/T:12×10

18-8スパゲティトング

No.	規格	サイズ(幅×全長)	板厚(mm)
0521	小	50×190mm	1.2
0514	大	50×245mm	1.2

材質/18-8ステンレススチール
入数/(小)内箱:12 1C/T:12×20
(大)内箱:12 1C/T:12×15



リング付万能トング

No.	規格	サイズ(全長)	板厚(mm)
2396	小	300mm	0.5
2389	大	500mm	0.8

材質/ステンレススチール
入数/(小)内箱:10 1C/T:10×10
(大)内箱:10 1C/T:10×6

◎
ステンレ
ストン
グ



具が残りにくいレトルパウチや袋入り食材をスッキリ取り出せます。



カレーなど、粘り気のある食材に。



業務用の袋入り食材にもびったりのサイズ。



レトルトトング

No.	規格	サイズ(全長)	板厚(mm)
3942	—	230mm	1.0

材質/ステンレススチール
入数/内箱:12 1C/T:12×10

T=One Series TONE

made in 燕三条

しなやかに そして軽く。
子供・女性・誰にでも軽く握れる。
安全重視の一体型トング・T=One

◎ ステンレストング

- ◎半永久的なバネ(特許)はそのまま、よりソフトに
- ◎板厚を薄く、そして軽くすることでコストに優れ、よりリーズナブル
- ◎2ピースのトングと違い、隙間・つなぎ目がないので異物が混入しなく、衛生的
- ◎サイドを補強することで強度をアップ
- ◎一体型だから洗いやすく衛生的



T=One パスタトング(麺)

No.	規格	サイズ(全長)	板厚(mm)
2068	-	250mm	1.0

材質/ステンレススチール
入数/内箱:12 1C/T:12×10



T=One サラダトング

No.	規格	サイズ(全長)	板厚(mm)
2129	200mm	200mm	1.0
2112	250mm	250mm	1.0

材質/ステンレススチール
入数/内箱:12 1C/T:12×10



T=One 万能トング

No.	規格	サイズ(全長)	板厚(mm)
2105	200mm	200mm	1.0
2099	250mm	250mm	1.0

材質/ステンレススチール
入数/内箱:12 1C/T:12×10





3タイプの薬味トング

食材を掴む部分にそれぞれ特長を持たせました。



輪切りレモン・スライス生姜などの薄いものに



2082

T=One クロー薬味トング

No.	規格	サイズ(全長)	板厚(mm)
2082	小	100mm	1.0
2075	大	120mm	1.0

材質/ステンレススチール
入数/内箱:24 1C/T:24×30



きざみのり・かつおぶしなどの柔らかいものに



2297

T=One フラット薬味トング

No.	規格	サイズ(全長)	板厚(mm)
2297	小	100mm	1.0
2280	大	120mm	1.0

材質/ステンレススチール
入数/内箱:24 1C/T:24×30



万能ネギ・紅生姜などの細かなものに



2310

T=One パーム薬味トング

No.	規格	サイズ(全長)	板厚(mm)
2310	小	100mm	1.0
2303	大	120mm	1.0

材質/ステンレススチール
入数/内箱:24 1C/T:24×30



ミニキッチンツール

小さなキッチンを明るく彩る
とってもキュートなミニキッチンツール。
1人暮らしの方にぴったりのアイテムです。



小さい鍋やフライパンに使いやすいミニサイズ。キッチンに合わせてコーディネートできる3色展開。



2723



2730



2747

抗菌耐熱ミニレードル

No.	規格	サイズ(幅×全長)	容量
2723	ブラック	100×220mm	60cc
2730	レッド	100×220mm	60cc
2747	オレンジ	100×220mm	60cc

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 1C/T: 12×10



2662



2679



2686

抗菌耐熱ミニバタービーター

No.	規格	サイズ(幅×全長)
2662	ブラック	50×270mm
2679	レッド	50×270mm
2686	オレンジ	50×270mm

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 1C/T: 12×10



2693



2709



2716

抗菌耐熱ミニ起し金

No.	規格	サイズ(幅×全長)
2693	ブラック	90×230mm
2709	レッド	90×230mm
2716	オレンジ	90×230mm

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 1C/T: 12×10



2631



2648



2655

抗菌耐熱ミニターナー

No.	規格	サイズ(幅×全長)
2631	ブラック	60×230mm
2648	レッド	60×230mm
2655	オレンジ	60×230mm

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 1C/T: 12×10

抗菌耐熱キッチンツール



抗菌耐熱お玉

No.	規格	サイズ(幅×全長)	板厚(mm)	容量
0309	ブラック	95×260mm	1.5	90cc
0316	レッド	95×260mm	1.5	90cc
0323	イエロー	95×260mm	1.5	90cc

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 1C/T: 12×10



抗菌耐熱お玉(小)

No.	規格	サイズ(幅×全長)	板厚(mm)	容量
1542	ブラック	85×275mm	1.5	60cc
1559	レッド	85×275mm	1.5	60cc
1566	イエロー	85×275mm	1.5	60cc

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 1C/T: 12×10



抗菌耐熱バターピーター

No.	規格	サイズ(幅×全長)	板厚(mm)
0217	ブラック	80×310mm	1.5
0224	レッド	80×310mm	1.5
0231	イエロー	80×310mm	1.5

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 1C/T: 12×10



抗菌耐熱起し金

No.	規格	サイズ(幅×全長)	板厚(mm)
0248	ブラック	90×260mm	1.5
0255	レッド	90×260mm	1.5
0262	イエロー	90×260mm	1.5

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 1C/T: 12×10



抗菌耐熱ターナー

No.	規格	サイズ(幅×全長)	板厚(mm)
0279	ブラック	70×310mm	1.5
0286	レッド	70×310mm	1.5
0293	イエロー	70×310mm	1.5

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 1C/T: 12×10

抗菌耐熱フック付シリーズ



手になじむハンドル

ゆるやかな波型なので、にぎりやすく持つ手にフィットします。

フック仕様



ハンドルには鍋フチなどにちょっと引っ掛けておけるフックを採用。調理中や盛りつけのときに滑り落ちることがなく、置き場所にも困りません。



ツール掛けなどにフックを引っ掛けて収納することもできます。

◎ その他ツール



1733



1726



1740



1757



1764



1788



1771

在庫無くなり
次第、廃盤

抗菌耐熱フック付シリーズ



1795

1801

1818



1948

1955

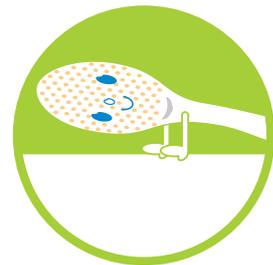
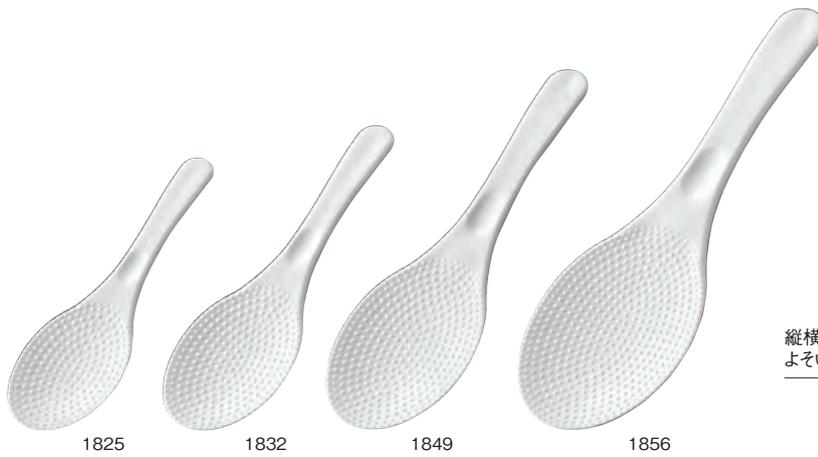
No.	規格	サイズ	容量
1733	お玉(小)	φ75×全長255mm	50cc
1726	お玉(大)	φ80×全長275mm	70cc
1740	穴明お玉	φ80×全長275mm	—
1757	マッシャー	幅75×全長260mm	—
1764	泡立て	全長290mm	—
1788	かす揚 中	φ100×全長290mm	—
1771	かす揚 大	φ120×全長320mm	—
1795	あく取り	φ80×全長270mm	—
1801	豆お玉	φ65×全長205mm	35cc
1818	穴明豆お玉	φ65×全長205mm	—
1948	バターピーター	幅80×全長300mm	—
1955	ターナー	幅80×全長315mm	—

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)

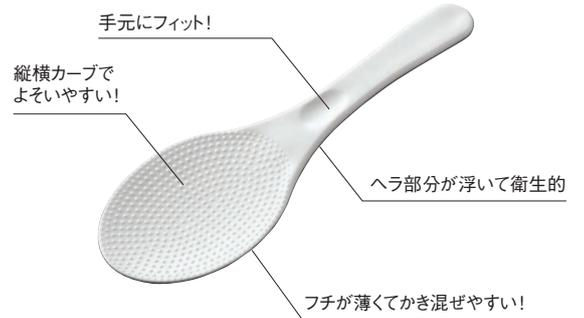
入数/内箱: 10 1C/T: 10×10



ライススクープしゃもじ

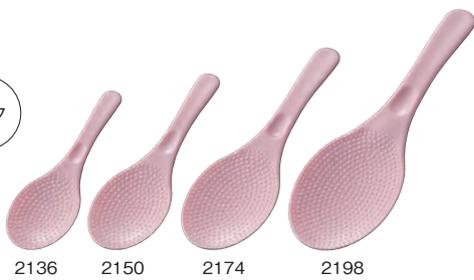


【ヘッドアップスタンド】
置いてもヘラ部分が
浮くので衛生的

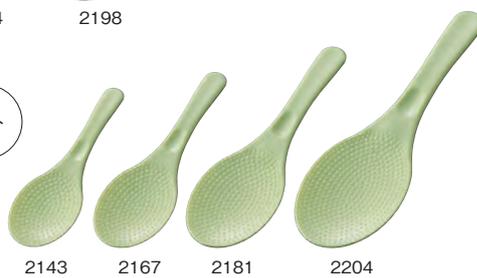


◎ その他
ツール

ピンク



ミント



ライススクープしゃもじ

No.	規格	サイズ(幅×全長)
1825	ミニ	50×170mm
1832	小	58×190mm
1849	中	65×220mm
1856	大	80×260mm
2136	ミニ(ピンク)	50×170mm
2150	小(ピンク)	58×190mm
2174	中(ピンク)	65×220mm
2198	大(ピンク)	80×260mm
2143	ミニ(ミント)	50×170mm
2167	小(ミント)	58×190mm
2181	中(ミント)	65×220mm
2204	大(ミント)	80×260mm

材質 / ポリプロピレン
入数 / 内箱: 20 1C/T: 20×5



便利ツール



挟んで引くだけ！
レトルトパックなどの袋を切るのに便利です。



1115

TKパックカッター

No.	規格	サイズ(幅×全長)	板厚(mm)
1115	—	20×120mm	1.5

材質 / SUS420J2
入数 / 内箱:12 1C/T:12×20

目玉焼きがきれいにできます。



1511

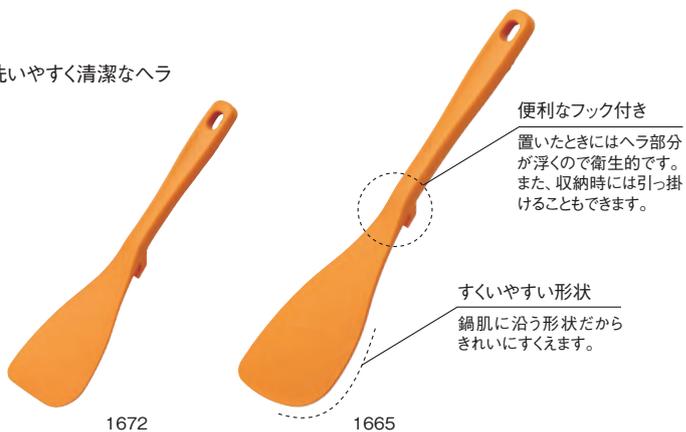
1504

エッグリング

No.	規格	サイズ(全長×高さ)
1511	小	φ85×15mm
1504	大	φ115×15mm

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:20 1C/T:20×10

熱に強く、洗いやすく清潔なヘラ



1672

1665

便利なフック付き
置いたときにはヘラ部分が浮くので衛生的です。
また、収納時には引っ掛けることもできます。

すくいやすい形状
鍋肌に沿う形状だから
きれいにすくえます。

スパチュラ

No.	規格	サイズ(幅×全長)
1672	小 230mm	60×230mm
1665	大 300mm	70×300mm

材質 / 66ナイロン+ガラス繊維(抗菌剤入)
入数 / 内箱:12 1C/T:12×10



◎ その他ツール

お菓子作り、和え物やソース作りに



1467

1474

1481

ハンドクリーナー

No.	規格	サイズ(幅×全長)
1467	小	26×265mm
1474	大	53×245mm
1481	大ロング	53×340mm

材質 / ハンドル:ポリプロピレン 先端部:エラストマー
入数 / 内箱:12 1C/T:12×20



お菓子の生地、まぜる・切る・はがす



1498

グリップしやすい形状で
マルチに使えるピーラー



2570



ドレッチ

No.	規格	サイズ(幅×全長)
1498	—	120×95mm

材質 / ポリプロピレン
入数 / 内箱:50 1C/T:50×4



マルチピーラー ブラック

No.	規格	サイズ(幅×全長)
2570	—	70×135mm

材質 / 本体:スチロール樹脂 刃部:ステンレス鋼
入数 / 内箱:20 1C/T:20×10



ペット用アイテム



柄の先端のフックを使えば、缶詰のイーザーオープン蓋を開けられます。



缶を開けたら、スプーンのほうに持ち替えるだけでそのまますくえます。

缶を開けて、そのまますくえる！
爪やネイルを傷つけずに開けられます。



3836
黄たま

3812
白たま

3829
桃たま

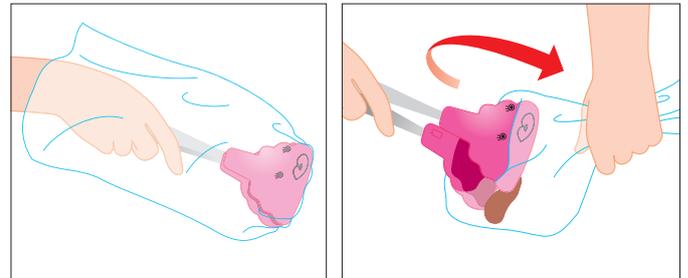
オープナー付にゃんこスプーン

No.	規格	サイズ(幅×全長)
3812	白たま	25×185mm
3829	桃たま	25×185mm
3836	黄たま	25×185mm

材質 / 66ナイロン
入数 / 内箱:12 1C/T:12×10



気になるペットの排泄物を
手を汚さずにかわいくキャッチ！



排泄物を取った後は袋を裏返すようにして取り外すと、手を汚さず処理できます。



ストッパー付

かける



はずす



トングをまっすぐ閉じるだけでストッパーが働きます。

トングを開くときは軽く押しながら横にスライドさせてストッパーをはずしてください。



4161 ピンク

4154 ブラウン

ペット排泄物処理用トング うんちキャッチャー

No.	規格	サイズ(幅×全長)
4161	ピンク	100×240mm
4154	ブラウン	100×240mm

材質 / 本体:ステンレススチール 先端部:66ナイロン



※写真はイメージです。実際とは仕様異なる場合があります。

華 ぐいのみ HANA シリーズ

錫イオンの効果でお酒が美味しくまろやかに！

錫はイオン効果が高く、お酒を美味しくまろやかにしてくれます。
古来より酒器に使用されてきた錫。
長く使い込むうちに独特の風合い・味わいが出てきます。

冷や酒で！

銅は熱伝導性に優れ、冷たいお酒を注ぐと一気に冷えて、その冷たさを保持してくれます。
冷たいお酒を注げば表面に水滴が付き、見た目もお洒落。

お酒本来の味を堪能できる！

金は金属臭が無く、香りや味を変える事が無いので、素材本来の味を楽しめます。

趣のあるデザイン



槌目

花

艶消し

底面刻印



内面



外面



華 ぐいのみ

No.	規格	サイズ(直径×高さ)	容量(ml)
2754	槌目	φ55×40mm	60
1863	槌目	φ60×45mm	90
1870	花	φ60×45mm	90
1887	艶消し	φ60×45mm	90
1894	槌目	φ78×55mm	180

材質 / 銅・錫メッキ(外側:焼付クリア塗装)
入数 / 内箱:10 1C/T:10×8



華 ぐいのみ

No.	規格	サイズ(直径×高さ)	容量(ml)
2761	槌目 銅ミラー	φ55×40mm	60
2433	槌目 銅ミラー	φ60×45mm	90
2440	花 銅ミラー	φ60×45mm	90
2457	銅ミラー	φ60×45mm	90
2464	槌目 銅ミラー	φ78×55mm	180

材質 / 銅・錫メッキ(内側のみ錫メッキ 外側:焼付クリア塗装)
入数 / 内箱:10 1C/T:10×8



華 K24メッキ ぐいのみ

No.	規格	サイズ(直径×高さ)	容量(ml)
3959	槌目 金メッキ	φ55×40mm	60
3966	槌目 金メッキ	φ60×45mm	90

材質 / 銅・金メッキ(外側:焼付クリア塗装)
入数 / 内箱:10 1C/T:10×8



華 タンブラー

No.	規格	サイズ(最大径×高さ)	容量(ml)
1917	艶消し	φ60×105mm	200
1931	艶消し	φ70×120mm	300
2778	艶消し	φ73×140mm	400

材質/銅・錫メッキ(外側:焼付クリア塗装)
入数/内箱:10 1C/T:10×8

華 タンブラー

No.	規格	サイズ(最大径×高さ)	容量(ml)
2471	銅ミラー	φ60×105mm	200
2488	銅ミラー	φ70×120mm	300
2785	銅ミラー	φ73×140mm	400

材質/銅・錫メッキ(内側のみ錫メッキ 外側:焼付クリア塗装)
入数/内箱:10 1C/T:10×8

華 K24メッキ タンブラー

No.	規格	サイズ(最大径×高さ)	容量(ml)
3973	金メッキ	φ60×105mm	200
3980	金メッキ	φ70×120mm	300

材質/銅・金メッキ(外側:焼付クリア塗装)
入数/内箱:10 1C/T:10×8



ご贈答に最適な桐箱セット



2792



2808



2815



2822



3744



2839



2853



3751

華 ぐいのみ 桐箱2ヶセット

No.	規格	桐箱サイズ(幅×奥行×高さ)	容量(ml)
2792	楕目	190×90×72mm	90
2808	花	190×90×72mm	90
2815	楕目 銅ミラー	190×90×72mm	90
2822	花 銅ミラー	190×90×72mm	90
3744	楕目 金メッキ	190×90×72mm	90

入数/1C/T:12

華 タンブラー 桐箱2ヶセット

No.	規格	桐箱サイズ(幅×奥行×高さ)	容量(ml)
2839	艶消し	190×150×72mm	200
2846	艶消し	210×172×82mm	300
2853	銅ミラー	190×150×72mm	200
2860	銅ミラー	210×172×82mm	300
3751	金メッキ	190×150×72mm	200

入数/1C/T:12



2846



2860

銅は熱伝導性が良く、
熱をむらなく伝えます。



銅鍋シリーズはガス火専用となっております。



家庭で作るたまごやきにちょうどいいサイズ。

銅製ならではの、焼きむらのない
ふわっとしたたまごやきが作れます。



ふわっと銅のたまごやき

No.	規格	サイズ(幅×全長×高さ)
3775	9cm	90×300×105mm
3997	12cm	120×365×120mm

材質 / 本体: 純銅(内面: 錫メッキ、外面: クリア塗装)
接合部・フック部: 鉄 柄: 天然木

入数 / 1C/T: 12



銅玉子焼関東型

No.	規格	サイズ(幅×全長×高さ)
0705	15cm	150×150×30mm
0712	18cm	180×180×33mm
0729	21cm	210×210×36mm
0736	24cm	240×240×39mm
0743	27cm	270×270×40mm
0750	30cm	300×300×40mm

材質 / 本体: 銅 柄: 天然木



銅玉子焼関西型

No.	規格	サイズ(幅×全長×高さ)
0767	10.5cm	105×150×30mm
0774	12cm	120×165×30mm
0781	13.5cm	135×180×30mm
0798	15cm	150×195×30mm
0804	16.5cm	165×210×30mm
0811	18cm	180×225×30mm
0828	19.5cm	195×240×30mm
0835	21cm	210×255×30mm
0842	22.5cm	225×270×30mm
0859	24cm	240×285×30mm
0866	27cm	270×315×30mm
0873	30cm	300×345×30mm

材質 / 本体: 銅 柄: 天然木



銅玉子焼名古屋型

No.	規格	サイズ(幅×全長×高さ)
0880	15cm	150×195×30mm
0897	16.5cm	165×210×30mm
0903	18cm	180×225×40mm
0910	19.5cm	195×240×40mm
0927	21cm	210×255×40mm
0934	22.5cm	225×270×40mm
0941	24cm	240×285×40mm

材質 / 本体: 銅 柄: 天然木



銅玉子焼関東型(うす焼用)

No.	規格	サイズ(幅×全長×高さ)
0958	15cm	150×150×20mm
0965	18cm	180×180×20mm
0972	21cm	210×210×20mm
0989	24cm	240×240×20mm

材質 / 本体: 銅 柄: 天然木



使うほどなじみがよくなる銅製は、プロの道具としても欠かせません。



◎ 銅製
日用品



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pan

No.	規格	サイズ(幅×全長×高さ)
4208	16cm	160×310×110mm
4215	20cm	200×380×140mm

材質 / 本体: 純銅 (内面: 錫メッキ、外面: クリア塗装)
接合部・フック部: 鉄 柄: 天然木



家庭用コンロでも扱いやすいサイズ。
熱が全体に行き渡り、からっと揚がります。



からっと銅のあげなべ

No.	規格	外寸サイズ(全長×高さ)	適正容量(ℓ)	満水容量(ℓ)
3782	18cm	253×80mm	約0.6	約0.9
4000	20cm	273×90mm	約0.9	約1.8

材質 / 本体: 純銅 (内面: 錫メッキ、外面: クリア塗装)

取っ手: 鉄

入数 / 1C/T: 12



サイズ展開も豊富なプロ仕様。



銅揚鍋

No.	規格	サイズ(全長×高さ)	満水容量(ℓ)
0996	27cm	φ270×60mm	3.0
1009	30cm	φ300×60mm	3.5
1016	33cm	φ330×80mm	5.0
1023	36cm	φ360×80mm	6.0
1030	39cm	φ390×85mm	8.0
1047	42cm	φ420×100mm	10.0

材質 / 銅



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。



4079



4086



4222



銅のコーヒードリッパー

No.	規格	サイズ(幅×全長×高さ)	板厚(mm)
4079	艶消し	105×123×75mm	0.8
4086	槌目	105×123×75mm	0.8
4222	槌目大	115×130×90mm	0.8

材質 / 本体: 純銅・錫メッキ(内側のみ錫メッキ 外側: 焼付クリア塗装)
 ハンドル: 真鍮
 入数 / 1C/T: 24



おしゃれでかわいい箸置き。
 重厚感のある上品な模様で、いつもの食卓を華やかに彩ります。



4017



4024



4031

箸まくら

No.	規格	サイズ(幅×全長×高さ)
4017	ニッケルシルバー	22×61×15mm
4024	ブロンズ	22×61×15mm
4031	ゴールド	22×61×15mm

材質 / 純銅

箸まくら 5P セット

No.	規格	箱サイズ(幅×奥行×高さ)
4048	ニッケルシルバー	135×75×20mm
4055	ゴールド	135×75×20mm

材質 / 純銅

入数 / 内箱: 30 1C/T: 30×4



4062



2495

銅の米計量カップ

No.	規格	サイズ(直径×全長)	板厚(mm)
4062	—	φ67×60mm	0.6

材質 / 純銅(外面:クリア塗装) ※1合用
 入数 / 内箱:12 1C/T:12×10

枝豆・野菜の色出し名人 色鮮やか

No.	規格	サイズ(幅×全長)
2495	—	37×70mm

材質 / 純銅 ※重量・板厚等に若干の誤差が生じる場合があります。
 入数 / 内箱:50

◎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。



- 本カタログ著作権は 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。

201506

 **(株)田辺金具** 第5事業部

T959-1233
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