



毎日のお料理が快適になる調理小物  
-Cooking accessory-



**独自形状“隅の具材もすくいやすい”**

鍋肌に当たりやすい「すくい部(皿)」

【小】18.1×6.8cm  
【大】19.5×7.5cm

伊勢神宮式年遷宮のご神木の里  
付知町の桜で作られた“桜の木べら”

「丈夫で美しい木目の木べら」  
桜の木を使用

**すくいやすいお玉**

【小】  
寸法 24.7×8.1×1.9cm  
重量 80g/容量 50ml  
素材 18-8ステンレス  
JAN 4580047 176808



鍋肌にピタッと当たる

**木べら(山桜)  
30cm**

寸法 約30×6×1cm  
重量 42g  
素材 天然木(山桜)  
JAN 4580047 176860  
JAN 4580047 176891 (オイル仕上げ)



オイル仕上げ

**切れ味長持ち“ステンレス刃”使用**

抜群の安定感で剥きやすい

**サクサク剥ける“鋼の包丁刃”使用**

包丁のようによく剥ける



**木製皮引き**

寸法 18.1×4.9×1.7cm  
重量 51g  
素材 本体:天然木  
切刃:ステンレス  
JAN 4580047 176778



**調理用かんな**

寸法 18.2×5×1.8cm  
重量 71g  
素材 本体:天然木  
切刃:鋼/座全部:ステンレス  
JAN 4580047 176785

**“プロのような下ごしらえが簡単”とても重宝する木製調理器**

約5.5mmの  
千切りができる



独特の歯ごたえ  
野菜を凹凸におろす

**しりしり器(千切太)**

寸法 27.2×8.45×1.6cm  
重量 106g  
素材 本体:天然木  
切刃:刃部/18-0ステンレス  
JAN 4580047 176839

約2&3mmの  
千切り・ツマ切り



両面使える  
ステンレス刃

**両面調理器**

寸法 26.8×8.8×1.6cm  
重量 99g  
素材 本体:天然木  
切刃:ステンレススチロール  
JAN 4580047 176853

約1cm幅の  
たんざく切り



硬い根菜も  
簡単に切れる

**たんざく器**

寸法 27.1×8.1×1.5cm  
重量 109g  
素材 本体:天然木  
切刃:ステンレス鋼  
JAN 4580047 176846

**サクッと切れる“するどい極太刃”**

ギザ刃だから滑らず切りやすい



**キッチンバサミ**

寸法 20.9×8.3×1.8cm  
重量 122g  
素材 刃部:ステンレス特殊鋼  
柄部:A B S樹脂  
JAN 4580047 176815

**衛生的で良く切れる“切離れの良いステンレス極薄刃”**



はまぐり形状  
両刃

・ステンレス特殊鋼  
硬度が高くサビにくい/粘りがあり扱いやすい  
・切り離れのよいディンプル

**一般的な包丁**



約30度

食材に対して  
ひっかかりがある

**京都活具の包丁**

じっくり丁寧に研がれた「はまぐり形状の両刃」



約15.7度

食材に対して鋭角に入り、抵抗が少ないため  
ひっかかりがなくスムーズに刃が入る



極薄刃  
・厚み:約1.8mm  
・刃先:約0.2mm

**オールステンレス  
三徳包丁 刃渡り16cm**

寸法 30.5×16×4.3cm  
重量 185g  
素材 ステンレス特殊鋼  
JAN 4580047 176877

**オールステンレス  
ペティナイフ 刃渡り12cm**

寸法 24×12×3.2cm  
重量 103g  
素材 ステンレス特殊鋼  
JAN 4580047 176884

