

レッツシリーズ



1 LET'S しょう油差し 黒

K-180 小
サイズ: φ53×110mm
容量: 115ml 重量: 104g
材質: 本体・フタ/AS樹脂(耐熱80℃)
底ゴム/SBR

K-181 大
サイズ: φ53×125mm
容量: 134ml 重量: 118g
材質: 本体・フタ/AS樹脂(耐熱80℃)
底ゴム/SBR

2 LET'S 調味料入れ 黒

①K-182 塩
②K-183 コショウ
サイズ: φ42×85mm
容量: 53ml 重量: 58g
材質: 本体・フタ/AS樹脂(耐熱80℃)
底ゴム/SBR

3 LET'S ようじ入れ 黒

K-184
サイズ: φ42×85mm
容量: 53ml 重量: 56g
材質: 本体・フタ/AS樹脂(耐熱80℃)
底ゴム/SBR

4 LET'S ソース差し 黒

K-1182
サイズ: φ60×140mm
容量: 200ml 重量: 140g
材質: 本体・フタ/AS樹脂(耐熱80℃)
底ゴム/SBR

5 LET'S シュガーボット 黒

K-197
サイズ: φ70×100mm
容量: 190ml 重量: 132g
材質: 本体・フタ/AS樹脂(耐熱80℃)
底ゴム/SBR

6 LET'S テーブルトレイ 黒

K-190
サイズ: 216×91×18mm
(内寸: 185×60mm)
重量: 110g
材質: メラミン樹脂(耐熱120℃)

プッシュワンシリーズ

●ワンプッシュで出せるしょう油差し

ひと押し 約0.4cc

ひと押し 約0.4cc



クリアブルー・S



クリアレッド・S



アイボリー・S



クリアブルー・M



クリアレッド・M



アイボリー・M

7 プッシュワン・S

PU-1
サイズ: φ61×95mm 容量: 40ml 材質: 本体・フタ/アクリル樹脂 ボタン・パッキン/シリコン樹脂 パイプ/ステンレス

8 プッシュワン・M

PU-2
サイズ: φ61×111mm 容量: 47ml 材質: 本体・フタ/アクリル樹脂 ボタン・パッキン/シリコン樹脂 パイプ/ステンレス



PU-3-IV



PU-3-R



PU-3-B

9 押しかげん ひと押し約3CC

PU-3
サイズ: φ60×98mm 容量: 70ml 材質: 本体・フタ/アクリル樹脂 ボタン・パッキン/シリコン樹脂 パイプ/ステンレス

ピペシシリーズ



10 しょう油差し ホワイト(LL)

PE-14
サイズ: φ62×160mm
容量: 250ml 重量: 80g
材質: メタクリル樹脂(耐熱70℃)



11 ソース差し ホワイト(LL)

PE-13
サイズ: φ62×152mm
容量: 200ml 重量: 50g
材質: メタクリル樹脂(耐熱70℃)



12 しょう油差し ホワイト(LL)

PE-12
サイズ: φ62×140mm
容量: 210ml 重量: 50g
材質: メタクリル樹脂(耐熱70℃)



13 しょう油差し ホワイト(L)

PE-3
サイズ: φ56×136mm
容量: 140ml 重量: 110g
材質: メタクリル樹脂(耐熱70℃)



14 しょう油差し ホワイト(M)

PE-2
サイズ: φ56×115mm
容量: 110ml 重量: 80g
材質: メタクリル樹脂(耐熱70℃)



15 しょう油差し ホワイト(S)

PE-1
サイズ: φ56×94mm
容量: 80ml 重量: 80g
材質: メタクリル樹脂(耐熱70℃)



16 塩入れ ホワイト

PE-4
サイズ: φ48×78mm
容量: 50ml 重量: 50g
材質: メタクリル樹脂(耐熱70℃)



17 コショウ入れ ホワイト

PE-5
サイズ: φ48×78mm
容量: 50ml 重量: 50g
材質: メタクリル樹脂(耐熱70℃)



18 ヨウジ入れ ホワイト

PE-6
サイズ: φ48×78mm
容量: 50ml 重量: 50g
材質: メタクリル樹脂(耐熱70℃)



19 カスタートレーホワイト(L)

PE-21
サイズ: 225×100×13mm (内寸197×75mm)
材質: メラニン樹脂(耐熱120℃)

20 カスタートレーホワイト(S)

PE-20
サイズ: 148×88×13mm (内寸123×62mm)
材質: メラニン樹脂(耐熱120℃)



21 スタンド(L)

PE-11
サイズ: φ77×108Hmm
材質: メタクリル樹脂(耐熱70℃)



22 スタンド(S)

PE-10
サイズ: φ77×78Hmm
材質: メタクリル樹脂(耐熱70℃)

ATRAIT (アトレ) シリーズ

●メッキ加工をする事により今までにない気品の高さを演出します



1 アトレ しょう油さし

サイズ：φ56×123mm 容量：150ml
材質：本体・フタ/PMMA
パッキン/シリコン



2 アトレ 塩・胡椒入れ

サイズ：φ48×97mm 容量：60ml
材質：本体・フタ/PMMA
インサート金具/真鍮・スチール
平パッキン/PE



3 アトレ 楊枝入れ

サイズ：φ48×95mm 容量：50ml
材質：PMMA



4 アトレ ソースさし

サイズ：φ60×138mm 容量：200ml
材質：本体・フタ/PMMA
パッキン/シリコン



5 アトレ とんかつソース入れ

サイズ：111×φ70×166mm 容量：340ml
材質：本体・フタ/PMMA
パッキン/シリコン



6 アトレ シュガーポット

サイズ：97×68×105mm 容量：325ml
材質：本体・フタ/PMMA
スプーン/18-0ステンレス



7 アトレ 回転カスター

サイズ：φ180×200mm
材質：本体/PMMA、リング/PE・スチール
ボール/PMMA・スチール
インサート金具/スチール



8 アトレ 調味料トレー

サイズ：260×90×11mm
材質：PMMA

NOBLE (ノーブル) シリーズ



9 ノーブル ソースさし

ブラウン・レッド
サイズ：φ65×129mm 容量：220ml
材質：本体・フタ/PMMA
パッキン/シリコン



10 ノーブル しょう油さし

ブラウン・レッド
サイズ：φ61×113mm 容量：150ml
材質：本体・フタ/PMMA
パッキン/シリコン



11 ノーブル 塩・胡椒入れ

ブラウン・レッド
サイズ：φ52×96mm 容量：90ml
材質：本体・フタ/PMMA
インサート金具/真鍮・スチール
平パッキン/PE



12 ノーブル 楊枝入れ

ブラウン・レッド
サイズ：φ52×88mm 容量：40ml
材質：PMMA



13 ノーブル とんかつソース入れ

ブラウン・レッド
サイズ：106×φ75×137mm 容量：320ml
材質：本体・フタ/PMMA
パッキン/シリコン



14 ノーブル しょう油サーバー

ブラウン・レッド
サイズ：138×φ85×170mm 容量：500ml
材質：本体・フタ/PMMA
パッキン/シリコン



15 ノーブル 水さし

ブラウン・レッド
サイズ：123×φ108×221mm 容量：1000ml
材質：本体・フタ/PMMA
パッキン/シリコン



16 ノーブル シュガーポット

ブラウン・レッド
サイズ：φ90×108mm 容量：330ml
材質：本体・フタ/PMMA
スプーン/18-0ステンレス



17 ノーブル 回転カスター

ブラウン・レッド
サイズ：φ192×197mm
材質：本体/PMMA、回転リング/PE・スチール、ボール/PMMA・スチール
インサート金具/アルミ・スチール



18 ノーブル トレー

ブラウン・レッド
サイズ：270×110×20mm
材質：PMMA



1 ママクラブ MC-25

黒・赤・白

サイズ: φ61×124mm 容量: 180ml
材質: 本体、キャップ/ポリエチレン フタ/ポリプロピレン



2 ママクラブ MC-30

黒・赤・白

サイズ: φ61×167mm 容量: 300ml
材質: 本体、キャップ/ポリエチレン フタ/ポリプロピレン



3 ママクラブ MC-35

黒・赤・白

サイズ: φ61×203mm 容量: 400ml
材質: 本体、キャップ/ポリエチレン フタ/ポリプロピレン



4 ブルーディスペンサー (S)

ナチュラル・イエロー・ブルー

サイズ: φ60×136mm 容量: 180ml
材質: 本体/ポリエチレン 注ぎ口/ステンレス フタ/AS樹脂



5 ブルーディスペンサー (M)

ナチュラル・イエロー・ブルー

サイズ: φ62×181mm 容量: 280ml
材質: 本体/ポリエチレン 注ぎ口/ステンレス フタ/AS樹脂



6 ブルーディスペンサー (L)

ナチュラル・イエロー・ブルー

サイズ: φ64×208mm 容量: 380ml
材質: 本体/ポリエチレン 注ぎ口/ステンレス フタ/AS樹脂



7 ペンギン醤油差し 大

グリーン・ピンク

サイズ: φ7×145mm 容量: 320ml
材質: 本体/ポリエチレン フタ/AS樹脂



8 注入器(ポンプ) 餃子タレ入れ

サイズ: φ30×175mm 容量: 450ml



9 ブルードレッシングキーパー M

ナチュラル・イエロー・ブルー

サイズ: φ62×175mm 容量: 280ml
材質: 本体、キャップ/ポリエチレン フタ/ポリプロピレン



10 ブルードレッシングキーパー L

ナチュラル・イエロー・ブルー

サイズ: φ64×202mm 容量: 380ml
材質: 本体、キャップ/ポリエチレン フタ/ポリプロピレン



11 スリッキー(ごますり器)

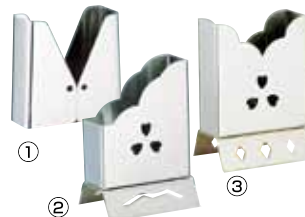
サイズ: φ50×110mm
材質: PP(耐熱80℃)



12 ノーブル ごますり器

ブラウン・レッド

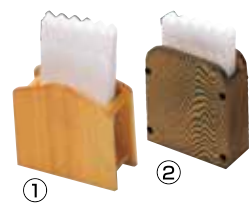
サイズ: φ60×138mm 容量: 150ml
材質: 本体/PMMA・サイロン フタ・下キャップ/PMMA
インサート 金属/真鍮・アルミ 平/パッキン/PE



13 六つ折ナフキン立

サイズ(mm)

①UKチボリV型	100×40×100
②IKD抗菌角型花	97×74×138
③ES角型	96×67×135



14 ナフキンスタンド

サイズ(mm)

①D-8	115×120×60
②道草-22 焼杉	105×120×50



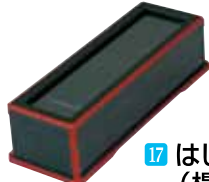
15 18-0箸立

サイズ: φ80×140mm



16 焼杉 箸立

サイズ: 98×98×42mm



17 はし箱黒瀝朱 (楊枝入付)

1-514-4 A

サイズ: 275×10×72mm



18 ひのき箸箱

楊枝入付

サイズ: 290×92×75mm
内寸: 226×69×43mm



19 焼杉箸箱

楊枝入付

サイズ: 290×92×75mm
内寸: 226×69×43mm



20 木製焼杉 おしぼり入れ

1-766-11

サイズ: 170×70×10mm



21 木製竹型 おしぼり入れ

1-766-10 スリ漆

サイズ: 180×60×16mm



22 竹型 おしぼり入れ

1-765-3 溜 M

サイズ: 173×61×19mm



23 羽反 おしぼり入れ

1-764-13 黒天朱 A

サイズ: 183×73×11mm



世界中のプロから支持されるキッチンツールの銘品

1840年から愛用され信頼と耐久性で選ばれています。
ブジョーならではの二重螺旋構造が作り出すびっぴな多角形の胡椒が最高の香りを
お届けします。お客様の笑顔と最高の喜びを感じるあなたのためのプロ仕様です。



ペパーミル

切れ味の決め手は二重螺旋方式によって粒が集められ、
下部に導かれ、挽かれる前に粒が固定されます。
高品質熱処理鋼で造られているため、摩滅せず壊れません。
※鋼製の為水洗いは避けてください。



ソルトミル

直径3~6mmのクリスタルソルトをご使用ください。
あら塩や湿り気のある塩はご使用できません。
※ステンレス製



料理に合わせて挽き目はネジで調節自在
細かめ...時計回りにかきゆるめる。
粗め...反時計回りに少しゆるめる。

1 ブジョー ペパーミル パリ
チョコレート

サイズ(mm)

0870410/1 10cm	φ52×100
0870412/1 12cm	φ53×120
0870418/1 18cm	φ55×180
0870422/1 22cm	φ60×220
0870430/1 30cm	φ68×300
0870440/1 40cm	φ76×400

2 ブジョー ソルトミル パリ
チョコレート

サイズ(mm)

0870410SME/1 10cm	φ52×100
0870412SME/1 12cm	φ53×120
0870418SME/1 18cm	φ55×180
0870422SME/1 22cm	φ60×220
0870430SME/1 30cm	φ68×300
0870440SME/1 40cm	φ76×400

ブジョーソルトミルで使用上の注意

ブジョーソルトミルはステンレス製です。ステンレスの外刃と内刃で
塩をすりこく構造。上部ネジ調整でパウダー状からザラ目状までお料理
に合わせて粗さ調節が可能です。クリスタルソルト用です。(天日塩、
海塩、湿った塩にはご使用できません。)ピンク岩塩と称される硫黄成
分を含んだ岩塩はステンレスをさびさせるため使用できません。



クリスタルソルト

天然天日塩を溶解、精製し結晶させたものを脱水
乾燥させたクリスタルソルトをご使用ください。
(塩粒は透き通った透明に近い色)



岩塩

太古の昔海だった場所が干上がってきた岩塩層。
「岩塩」とは、地中深く眠る岩塩鉱脈から採掘した
塩のこと。水分含有量が少なく、塩色は透き通っ
ています。



天然天日塩

塩田で太陽と風で乾燥させた塩は、水分を多く含
んでおり、ステンレス製のソルトミルには使えま
せん。
(塩粒は乳白色)



天日塩(せんこう塩)

海水を天日で乾燥させ、釜で炊いて粒状にした塩。
脱水処理を充分に行っていない塩は水分を含ん
でいるためステンレスのソルトミルには使えません。
(塩粒は乳白色)



ピンク岩塩・ブラック岩塩

硫黄成分を含んでいるためブジョーソルトミルで
の使用はできません。



進化した簡単調節機能付ミル U-Select (ユーセレクト) シリーズ

・ボディを回してマークに合わせるだけで6段階に粗さが調整できます。
・毎回同じ粗さを簡単に設定でき、時間短縮、見た目の美しさを実感いただけます。



ボトムを回して合わせるだけで、
簡単に粗さ調節が可能です。

3 ブジョー ペパーミル パリ
Uセレクト シラキ

サイズ(mm)

23362 12cm	φ55×120
23386 18cm	φ56×180
23317 22cm	φ60×220

5 ブジョー ペパーミル パリ
Uセレクト チョコレート

サイズ(mm)

23447 12cm	φ55×120
23461 18cm	φ56×180
23485 22cm	φ60×220

7 ブジョー ペパーミル パリ
Uセレクト ノワール

サイズ(mm)

23683 12cm	φ55×120
23706 18cm	φ56×180
23720 22cm	φ60×220

9 ブジョー ペパーミル パリ
Uセレクト ルージュ

サイズ(mm)

23560 12cm	φ55×120
23584 18cm	φ56×180
23607 22cm	φ60×220

4 ブジョー ソルトミル パリ
Uセレクト シラキ

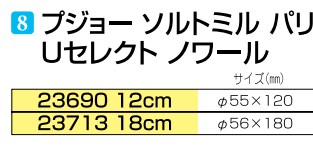
サイズ(mm)

23379 12cm	φ55×120
23393 18cm	φ56×180
23324 22cm	φ60×220

6 ブジョー ソルトミル パリ
Uセレクト チョコレート

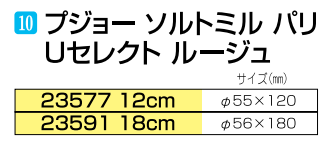
サイズ(mm)

23454 12cm	φ55×120
23478 18cm	φ56×180
23492 22cm	φ60×220

8 ブジョー ソルトミル パリ
Uセレクト ノワール

サイズ(mm)

23690 12cm	φ55×120
23713 18cm	φ56×180

10 ブジョー ソルトミル パリ
Uセレクト ルージュ

サイズ(mm)

23577 12cm	φ55×120
23591 18cm	φ56×180

11 ブジョー ペパーミル
タヒチホワイト

サイズ(mm)

24222 15cm	φ52×150
24246 20cm	φ55×220

12 ブジョー ソルトミル
タヒチホワイト

サイズ(mm)

24239 15cm	φ52×150
24253 20cm	φ55×220



ペパー・ソルトミルが片手で挽ける

13 電動ペパーミル

サイズ: φ56×H147mm
材質: 本体/18-8ステンレス ギア部/カーボンスチール
電源: 単4乾電池×6本(付属)

14 電動ソルトミル

サイズ: φ56×H147mm
材質: 本体/18-8ステンレス ギア部/セラミック
電源: 単4乾電池×6本(付属)



15 シェフィン ワンハンドペーパーボール

サイズ(mm)

PB-300	φ80×150	粗さ調節可能
--------	---------	--------

16 シェフィン ワンハンドソルトボール

サイズ(mm)

SGB-320	φ80×150	粗さ調節可能 岩塩挽き
---------	---------	----------------



17 シェフィン ワンハンドミニペーパーボール

サイズ(mm)

MMPPB-181-2	φ56×147	マグネット付
-------------	---------	--------

18 シェフィン ワンハンドミニソルトボール

サイズ(mm)

MMSGB-182-2	φ56×147	マグネット付 岩塩挽き
-------------	---------	----------------



19 ブジョーペーパーミル レベルソ Uセレクト

24406 11cm

20 ブジョーソルトミル レベルソ Uセレクト

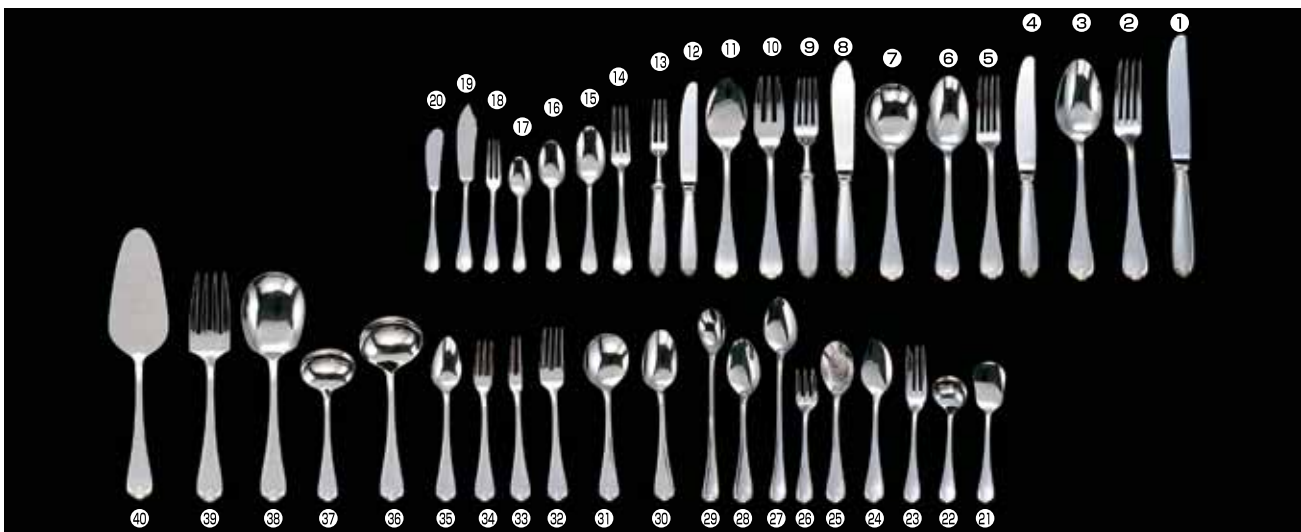
24413 11cm

1 18-8クィーンエリザベス 仕上：オールミラー



	サイズ(mm)
① テーブルナイフ (HH)	237
② テーブルフォーク	203
③ テーブルスプーン	202
④ デザートナイフ (HH)	217
⑤ デザートフォーク	187
⑥ デザートスプーン	187
⑦ デザートスプーン	180
⑧ フィッシュナイフ (HH)	213
⑨ フィッシュフォーク (HH)	189
⑩ フィッシュフォーク (共柄)	188
⑪ フィッシュソーススプーン	185
⑫ フルーツナイフ (HH)	190
⑬ フルーツフォーク (HH)	166
⑭ フルーツフォーク (共柄)	155
⑮ ティースプーン	136
⑯ コーヒースプーン	121
⑰ デミタススプーン	109
⑱ ヒメフォーク	125
⑲ バターナイフ	156
⑳ バタースプレーター	136

	サイズ(mm)
㉑ アイスクリームスプーン	132
㉒ シュガーレードル	116
㉓ ケーキフォーク	146
㉔ ケーキスプーン	152
㉕ イチゴスプーン	149
㉖ オイスターフォーク	125
㉗ メロンスプーン	192
㉘ メロンスプーン (小)	152
㉙ ソーダースプーン	181
㉚ ラージティースプーン	155
㉛ ブイヨンスプーン	152
㉜ サラダフォーク	158
㉝ エスカルゴフォーク	151
㉞ カクテルフォーク	148
㉟ グレープスプーン	152
㊱ ソールレードル	164
㊲ ソースレードル (小)	136
㊳ サービススプーン	208
㊴ サービスフォーク	208
㊵ ケーキサーバー	248

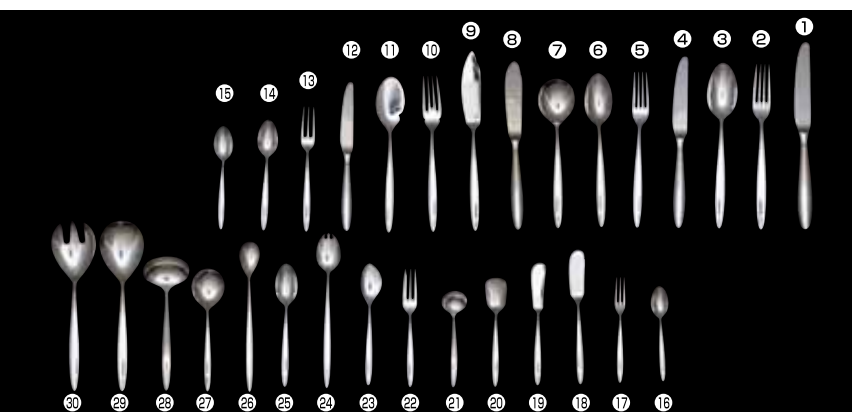


2 18-8 パッシー

	サイズ(mm)
① テーブルナイフ (HH) ウェイト付	238
② テーブルフォーク	204
③ テーブルスプーン	204
④ デザートナイフ (HH) ウェイト付	218
⑤ デザートフォーク	190
⑥ デザートスプーン	190
⑦ デザートスプーン	183
⑧ フィッシュナイフ (HH) ウェイト付	214
⑨ フィッシュナイフ (共柄)	220
⑩ フィッシュフォーク (共柄)	190

	サイズ(mm)
⑪ フィッシュソーススプーン	190
⑫ フルーツナイフ (HH) ウェイト付	189
⑬ フルーツフォーク	154
⑭ ティースプーン	135
⑮ コーヒースプーン	126
⑯ デミタススプーン	116
⑰ ヒメフォーク	129
⑱ バターナイフ (ラージハンドル)	165
⑲ バタースプレーター	150
㉑ アイスクリームスプーン	132

	サイズ(mm)
㉒ シュガーレードル	117
㉓ ケーキフォーク	144
㉔ ケーキスプーン	150
㉕ メロンスプーン	190
㉖ ラージティースプーン	150
㉗ ソーダースプーン	185
㉘ ブイヨンスプーン	150
㉙ ソースレードル	160
㉚ サービススプーン	210
㉛ サービスフォーク	210



※ (H・H) はハンドル部がモナカ柄 (空洞) になっております。(S・H) はハンドル部が共柄 (板状) になっております。

1 18-8 T-7500



仕上: オールミラー



	サイズ(mm)
① テーブルナイフ (HH) 波刃	229
② テーブルフォーク	198
③ テーブルスプーン	197
④ デザートナイフ (HH) 波刃	213
⑤ デザートフォーク	186
⑥ デザートスプーン	182
⑦ デザートスプーン	178

	サイズ(mm)
⑧ フィッシュナイフ (HH)	219
⑨ フィッシュフォーク (共柄)	187
⑩ フィッシュソーススプーン	185
⑪ フルーツナイフ (HH)	185
⑫ フルーツフォーク (共柄)	156
⑬ ティースプーン	129
⑭ コーヒースプーン	111
⑮ ヒメフォーク	117
⑯ バターナイフ	144
⑰ バタースプレーター	130
⑱ アイスクリームスプーン	130
⑲ シュガーレードル	116
⑳ ケーキフォーク	131

	サイズ(mm)
㉑ ケーキスプーン	151
㉒ イチゴスプーン	133
㉓ メロンスプーン	155
㉔ ソーダースプーン	209
㉕ ラージティースプーン	151
㉖ ブイヨンスプーン	148
㉗ サラダフォーク	157
㉘ グレープスプーン	152
㉙ ソースレードル	162
㉚ サービススプーン	202
㉛ サービスフォーク	201
㉜ ケーキサーバー	224
㉝ ケーキサーバー (小)	180

2 18-8 オーロラ



仕上: オールミラー

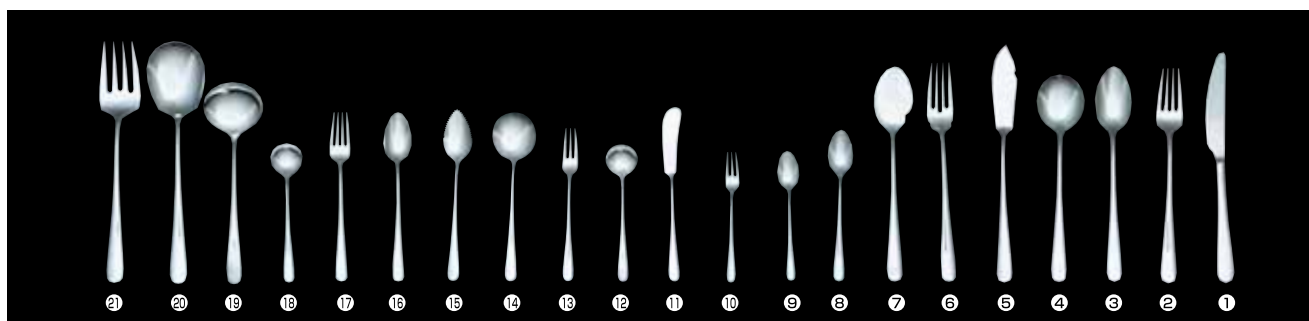


	サイズ(mm)
① テーブルナイフ (HH)	230
② テーブルフォーク	198
③ テーブルスプーン	202
④ デザートナイフ (HH)	218
⑤ デザートナイフ (共柄) 鋸刃	211
⑥ デザートフォーク	187
⑦ デザートスプーン	186
⑧ デザートスプーン	182

	サイズ(mm)
⑨ フィッシュナイフ (HH)	213
⑩ フィッシュフォーク (共柄)	191
⑪ フィッシュソーススプーン	189
⑫ フルーツナイフ (HH)	183
⑬ フルーツフォーク (共柄)	164
⑭ ティースプーン	134
⑮ コーヒースプーン	120
⑯ ヒメフォーク	127
⑰ バターナイフ	160
⑱ バタースプレーター	133
⑲ アイスクリームスプーン	135
⑲ シュガーレードル	118
㉑ ケーキフォーク	149
㉒ ケーキスプーン	160
㉓ イチゴスプーン	133

	サイズ(mm)
㉔ オイスターフォーク	128
㉕ メロンスプーン	159
㉖ ソーダースプーン	182
㉗ ラージティースプーン	164
㉘ ブイヨンスプーン	160
㉙ サラダフォーク	167
㉚ エスカルゴフォーク	158
㉛ グレープスプーン	158
㉜ ソースレードル	166
㉝ ソースレードル (小)	149
㉞ サービススプーン	206
㉟ サービスフォーク	206
㊱ サラダサービススプーン	204
㊲ サラダサービスフォーク	202

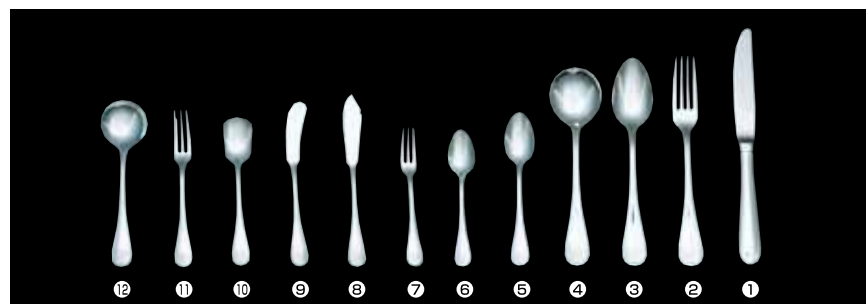
1 18-10 パークアベニュー



	サイズ(mm)
① ディナーナイフ鋸刃	223
② ディナーフォーク	203
③ ディナーズプーン	202
④ スプーン	195
⑤ フィッシュナイフHH	226
⑥ フィッシュフォークHH	207
⑦ フィッシュソーススプーン	203
⑧ ティースプーン	141
⑨ コーヒースプーン	121
⑩ フルーツフォーク(ヒメ)	121
⑪ バターナイフ	165

	サイズ(mm)
⑫ ミツマメスプーン	130
⑬ ケーキフォーク	144
⑭ ヴィヨンスプーン	158
⑮ グレープスプーン	162
⑯ プランチスプーン	159
⑰ プランチフォーク	159
⑱ シュガーレードル	128
⑲ グレビーレードル	188
⑳ サービススプーン	228
㉑ サービスフォーク	228

2 18-8 パールライン

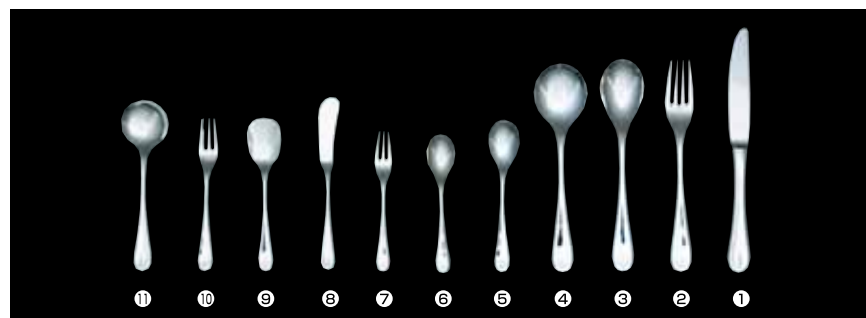


	サイズ(mm)
① デザートナイフ(HH)	218
② デザートフォーク	188
③ デザートスプーン	186
④ デザートスプーン	177
⑤ ティースプーン	136

	サイズ(mm)
⑥ コーヒースプーン	122
⑦ ヒメフォーク	123
⑧ バターナイフ	148
⑨ バタースプレター	155
⑩ アイスクリームスプーン	132

	サイズ(mm)
⑪ ケーキフォーク	140
⑫ ヴィヨンスプーン	149

3 18-8 アンドロス



	サイズ(mm)
① デザートナイフ	216
② デザートフォーク	182
③ デザートスプーン	182
④ デザートスプーン	180

	サイズ(mm)
⑤ ティースプーン	130
⑥ コーヒースプーン	119
⑦ ヒメフォーク	120
⑧ バタースプレター	149

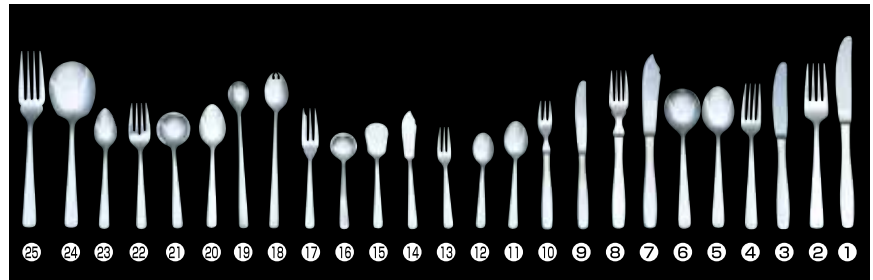
	サイズ(mm)
⑨ アイスクリームスプーン	131
⑩ ケーキフォーク	130
⑪ ヴィヨンスプーン	147

※ (H・H) はハンドル部がモナカ柄(空洞)になっております。(S・H) はハンドル部が共柄(板状)になっております。

1 18-8 ライラック



	サイズ(mm)
① テーブルナイフ 刃無	250
② テーブルフォーク	206
③ デザートナイフ 刃付	215
④ デザートフォーク	182
⑤ デザートスプーン	176



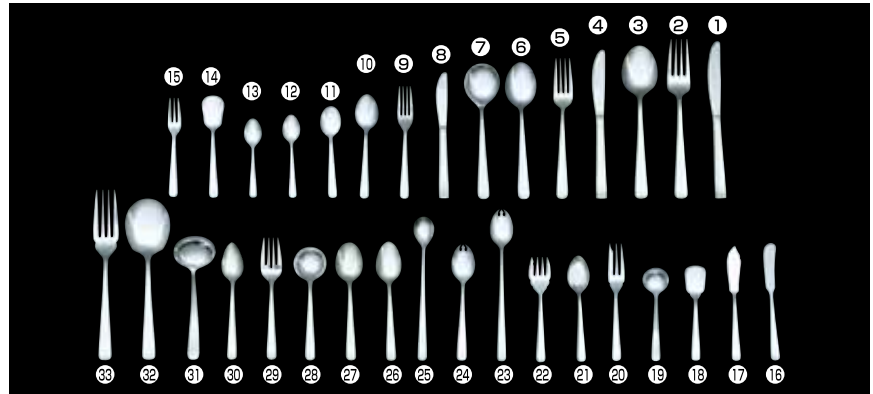
	サイズ(mm)
⑥ デザートスプーン	173
⑦ フィッシュナイフ	224
⑧ フィッシュフォーク	199
⑨ フルーツナイフ	189
⑩ フルーツフォーク	160
⑪ ティースプーン	133
⑫ コーヒースプーン	118
⑬ ヒメフォーク	125
⑭ バターナイフ	147
⑮ アイスクリームスプーン	132

	サイズ(mm)
⑯ シュガーレードル	120
⑰ ケーキフォーク	149
⑱ メロンスプーン	196
⑲ ソーダースプーン	185
⑳ ラージティースプーン	152
㉑ ブイヨンスプーン	144
㉒ サラダフォーク	157
㉓ グレープフルーツスプーン	150
㉔ サービススプーン	206
㉕ サービスフォーク	222

2 18-0 ライラック



	サイズ(mm)
① テーブルナイフ 刃付	208
② テーブルフォーク	205
③ テーブルスプーン	196
④ デザートナイフ 刃付	195
⑤ デザートフォーク	180
⑥ デザートスプーン	174
⑦ デザートスプーン	172
⑧ フルーツナイフ	166
⑨ フルーツフォーク	143
⑩ ティースプーン	132
⑪ コーヒースプーン	117



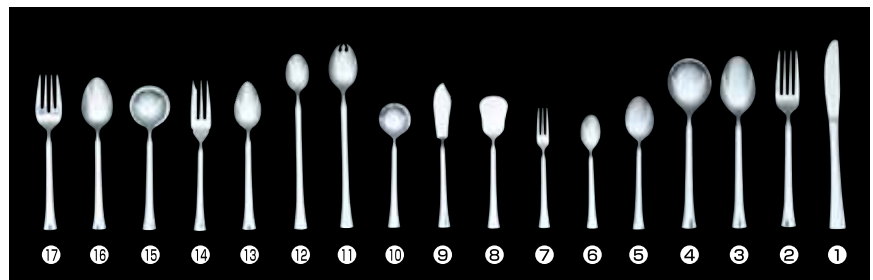
	サイズ(mm)
⑫ デミタススプーン	106
⑬ T型デミタススプーン	100
⑭ 角アイススプーン	130
⑮ ヒメフォーク	125
⑯ バターナイフ	145
⑰ バタースプレター	151
⑱ 茶碗蒸しスプーン	122
⑲ シュガーレードル	120
㉑ ケーキフォーク	148
㉒ イチゴスプーン	135
㉓ オイスターフォーク	135

	サイズ(mm)
㉔ ロングメロンスプーン	196
㉕ メロンスプーン	150
㉖ ソーダースプーン	185
㉗ ラージティースプーン	154
㉘ T型ラージティースプーン	150
㉙ ブイヨンスプーン	144
㉚ サラダフォーク	156
㉛ グレープフルーツスプーン	150
㉜ グレープフルーツレードル	146
㉝ サービススプーン	205
㉞ サービスフォーク	220

3 18-8 マーメイド



	サイズ(mm)
① デザートナイフ	200
② デザートフォーク	182
③ デザートスプーン	177



	サイズ(mm)
④ デザートスプーン	175
⑤ ティースプーン	137
⑥ コーヒースプーン	117
⑦ ヒメフォーク	127
⑧ 角アイススプーン	137
⑨ バターナイフ	148
⑩ シュガースプーン	128

	サイズ(mm)
⑪ ロングメロンスプーン	192
⑫ ソーダースプーン	182
⑬ グレープスプーン	153
⑭ ケーキフォーク	155
⑮ ブイヨンスプーン	148
⑯ ラージティースプーン	156
⑰ サラダフォーク	160



1 キドリッコ

サイズ(mm)

①366 フォーク	137
②367 スプーン	136

2 キタキツネ

サイズ(mm)

①366 フォーク	137
②367 スプーン	136

3 スイートラビット

サイズ(mm)

①366 フォーク	137
②367 スプーン	136



4 こぐまちゃん

サイズ(mm)

①366 フォーク	137
②367 スプーン	136



5 ベリチャイルド

サイズ(mm)

①366 フォーク(ネズミ)	137
②367 スプーン(ネコ)	136



6 L3 センザン

サイズ(mm)

①白	144×43×53
②青磁	144×43×53
③朱	144×43×53



7 L5 ユニレンゲ

サイズ(mm)

①黒	169×43×30
②白	169×43×30
③青磁	169×43×30
④朱	169×43×30



8 57-3 ナスレンゲ

全長(mm)

白	174
---	-----



9 茶碗蒸スプーン

全長(mm)

①タメ	131×27
②朱	131×27



10 H31 21cmハイロン箸

サイズ(mm)

①黒	210
②朱	210
③紺	210



11 H32 22.5cmハイロン箸

サイズ(mm)

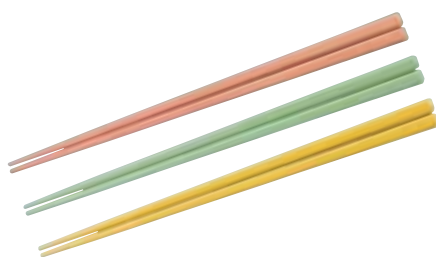
①黒	225
②朱	225
③紺	225



12 和島塗り箸 10膳入り

サイズ(mm)

朱	218
---	-----



13 H49 19.5cmPET箸

サイズ(mm)

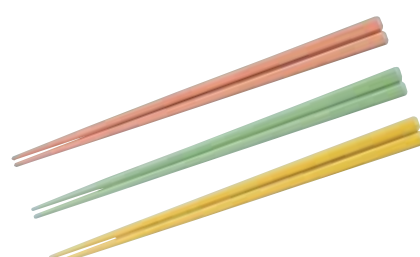
①ライトピンク	197
②ライトグリーン	197
③ライトイエロー	197



14 H48 18cmPET箸

サイズ(mm)

①ライトピンク	182
②ライトグリーン	182
③ライトイエロー	182



15 H47 16cmPET箸

サイズ(mm)

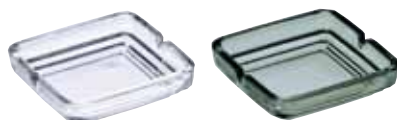
①ライトピンク	161
②ライトグリーン	161
③ライトイエロー	161



1 灰皿アルジェ

	直径×高さ (mm)
P-05513	105×33
P-05513-BK (ブラック)	105×33

ケース:72入



2 スタック灰皿

	縦×横×高さ (mm)
54008 (角型)	100×100×25
54008SS (角型)	100×100×25

ケース:72入



3 灰皿スクエア

	縦×横×高さ (mm)
P-05536	95×95×30
P-05536-BK	95×95×30

ケース:72入



4 灰皿 ローラー

	直径×高さ (mm)	ケース
P-05532 (中)	134×41	30
P-05533 (小)	110×41	60

ケース:30入



5 灰皿トレッド

	直径×高さ (mm)	ケース
P-05508 (大)	185×56	16
P-05507 (小)	160×50	20

ケース:16入



6 18-0 平無地灰皿

	直径 (mm)
(大)	158
(小)	135



7 18-8 デラックス灰皿

	直径 (mm)
NO.75	φ200
NO.75Aジュニア	φ160



8 18-8 蓋付灰皿

	直径 (mm)
NO.78 (大)	φ120
NO.79 (小)	φ100



9 18-8 ゼロゼロ灰皿レスト付

	直径×高さ (mm)
①00	105×40
②01	90×35
③02	75×30

	直径×高さ (mm)
④03	105×27
⑤04	90×25

※スタッキング可能



10 I-7 スナック灰皿

	内径×高さ (mm)
黒	114×29
ゴールデンブラウン	114×29

材質:メラミン樹脂



11 I-17 ループ灰皿 (小)

	直径×高さ (mm)
黒	110×30
マット茶	110×30

材質:メラミン樹脂



12 アーク灰皿 (グラニッシュグレー)

	直径×高さ (mm)
①I-26 (小)	100×29
②I-27 (中)	120×31
③I-29 (大)	160×36

材質:メラミン樹脂



13 丸型すいがら入れ (現場用)

	直径×高さ (mm)
SS-258-300-0 (赤)	350×655



14 吸殻入れⅡ (現場用)

	縦×横×高さ (mm)
SS-258-400-0 (赤)	490×315×620



15 パーリング

	直径×高さ (mm)
①SS-263-001-0 (No.1ステンレス)	220×595
②SS-263-002-0 (No.2ステンレス)	190×590
③SS-263-008-0 (No.8スチール)	190×590