

燕熟の技

ENJUKU NO WAZA

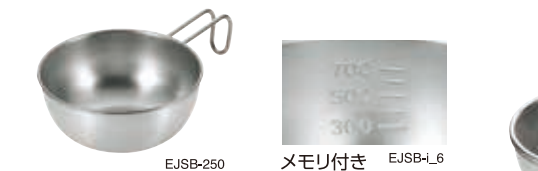


EJSB-L5 スープや煮込み料理にも。 EJSB-L1 袋めんがそのまま入るサイズでどんぶり代わりにそのまま食べられる。

ポウル・他
■材 質
本体：18-8ステンレス鋼
ハンドル：ステンレス鋼
ザル：18-8ステンレス鋼
シリコン蓋：シリコンゴム
蓋トレイ：18-0ステンレス鋼
レザーハンドルカバー：牛ヌメ革

フライパン
■材 質
本体：鉄(底の厚さ1.2mm)
ハンドル：鉄
■表面加工/シリコン樹脂塗膜

※食洗機不可



EJSB-250 70T60M616Z80
2,750円(税抜価格 2,500円) (12入)

燕熟の技
シェラカップ・ポウル15cm
●内容/シェラカップ・ポウル15cm(ハンドル含む)：約155×245×65mm[約210g]
●製品総重量/約210g
●箱サイズ/約170×225×85mm
●箱入重量/約330g ●化粧箱入
●カートンサイズ/約235×520×360mm
●カートン重量/約4.9kg
●JANコード/4965220211253
(日本製)



EJSB-600 70T60M616Z80
6,600円(税抜価格 6,000円) (12入)

燕熟の技
シェラカップ・ポウル15cm・手付きザル・蓋トレイ・シリコン蓋
●内容/シェラカップ・ポウル15cm(ハンドル含む)：約155×245×65mm[約210g]
手付きザル(ハンドル含む)：約160×228×53mm[約110g]
蓋トレイ(ハンドル含む)：約160×213×34mm[約104g]
シリコン蓋：約160×9mm[約50g]
●製品総重量/約474g
●箱サイズ/約170×225×85mm ●箱入重量/約650g
●化粧箱入 ●カートンサイズ/約235×520×360mm
●カートン重量/約8.8kg
●JANコード/4965220211284
(日本製)



EJSB-700 70T60M616Z80 7,700円(税抜価格 7,000円) (12入)

燕熟の技
シェラカップ・ポウル18cm&手付きザル・蓋トレイ付き
●内容/シェラカップ・ポウル18cm(ハンドル含む)：約190×278×80mm[約260g]
手付きザル19cm(ハンドル含む)：約190×255×68mm[約140g]
ポウル18cm用 蓋・トレイ(ハンドル含む)：約192×255×35mm[約160g]
●製品総重量/約560g ●箱サイズ/約200×270×100mm ●箱入重量/約680g
●化粧箱入 ●カートンサイズ/約290×630×440mm ●カートン重量/約9.2kg
●JANコード/4965220211697
(日本製)

熟練の技巧 信頼の日本製

古くから金属加工が盛んな新潟県燕市。
燕のハウスウェアは、高い品質と魅力ある製品の創出により、
国内は勿論、海外にも広くその名が知られ、多くの国で愛用されています。
ものづくりの伝統に育まれた職人たちの旺盛な研究心と高度な技術が、
地域の産業を支え、燕ブランドを世界に発信し続けています。

MADE IN JAPAN
TSUBAME

本体・ハンドルも丈夫なステンレス製で食洗機対応。
ガス火はもちろん、焚火・炭火にも対応します。

※ハンドルは調理中や直後には熱くなります。ミトンや鍋つかみ等をご使用ください。



EJSB-400 70T60M616Z80
4,400円(税抜価格 4,000円) (12入)

燕熟の技
シェラカップ・ポウル15cm・手付きザル付き
●内容/シェラカップ・ポウル15cm(ハンドル含む)：約155×245×65mm[約210g]
手付きザル(ハンドル含む)：約160×228×53mm[約110g]
蓋トレイ(ハンドル含む)：約160×213×34mm[約104g]
●製品総重量/約320g
●箱サイズ/約170×225×85mm ●箱入重量/約450g
●化粧箱入 ●カートンサイズ/約235×520×360mm
●カートン重量/約6.4kg
●JANコード/4965220211260
(日本製)



EJSB-300 70T60M616Z80
3,300円(税抜価格 3,000円) (12入)

燕熟の技
シェラカップ・ポウル18cm
●内容/シェラカップ・ポウル18cm(ハンドル含む)：約190×278×80mm[約260g]
●製品総重量/約260g
●箱サイズ/約200×270×100mm ●箱入重量/約520g
●化粧箱入 ●カートンサイズ/約290×630×440mm
●カートン重量/約5.8kg
●JANコード/4965220211659
(日本製)



EJSB-501 70T60M616Z80 5,500円(税抜価格 5,000円) (12入)

燕熟の技
シェラカップ・ポウル18cm&手付きザル・蓋トレイ・シリコン蓋付き
●内容/シェラカップ・ポウル18cm(ハンドル含む)：約190×278×80mm[約260g]
手付きザル19cm(ハンドル含む)：約190×255×68mm[約140g]
ポウル18cm用 蓋・トレイ(ハンドル含む)：約192×255×35mm[約160g]
シリコン蓋：約190×H9mm[約60g]
●製品総重量/約620g ●箱サイズ/約200×270×100mm ●箱入重量/約740g
●化粧箱入 ●カートンサイズ/約290×630×440mm ●カートン重量/約9.8kg
●JANコード/4965220211703
(日本製)

抜け止め用ヒモ付きレザーハンドルカバー。
ハンドルが熱くなりがちな、手付きポウル、
フライパン16cm～20cm兼用です。



EJTP-R150 70T60M617Z80
1,650円(税抜価格 1,500円) (100入)

燕熟の技
レザーハンドルカバー
●内容/レザーハンドルカバー：約45×110×3mm
●製品総重量/約15g
●袋入
●カートンサイズ/約205×238×130mm
●カートン重量/約2kg
●JANコード/4965220211482
(日本製)



EJSB-550 70T60M616Z80
6,050円(税抜価格 5,500円) (12入)

燕熟の技
シェラカップ・ポウル15cm&
手付きザル・レザーカバー付き
●内容/シェラカップ・ポウル15cm(ハンドル含む)：約155×245×65mm[約210g]
手付きザル(ハンドル含む)：約160×228×53mm[約110g]
レザーハンドルカバー：約45×110×3mm[約15g]
●製品総重量/約335g
●箱サイズ/約170×225×85mm ●箱入重量/約600g
●化粧箱入 ●カートンサイズ/約235×520×360mm
●カートン重量/約6.5kg
●JANコード/4965220211741
(日本製)



EJSB-450 70T60M616Z80
4,950円(税抜価格 4,500円) (12入)

燕熟の技
シェラカップ・ポウル18cm&レザーカバー付き
●内容/シェラカップ・ポウル18cm(ハンドル含む)：約190×278×80mm[約260g]
手付きザル19cm(ハンドル含む)：約190×255×68mm[約140g]
レザーハンドルカバー：約45×110×3mm[約15g]
●製品総重量/約275g
●箱サイズ/約200×270×100mm ●箱入重量/約530g
●化粧箱入 ●カートンサイズ/約290×630×440mm
●カートン重量/約7.2kg
●JANコード/4965220211666
(日本製)



EJTP-352_1 EJSB-401

EJSB-401 70T60M616Z80
4,400円(税抜価格 4,000円) (12入)

燕熟の技
シェラカップ・ポウル15cm&
レザーカバー付き
●内容/シェラカップ・ポウル15cm(ハンドル含む)：約155×245×65mm[約210g]
レザーハンドルカバー：約45×110×3mm[約15g]
●製品総重量/約225g
●箱サイズ/約170×225×85mm
●箱入重量/約340g ●化粧箱入
●カートンサイズ/約235×520×360mm
●カートン重量/約5.1kg
●JANコード/4965220211734
(日本製)



EJSB-750 70T60M616Z80
8,250円(税抜価格 7,500円) (12入)

燕熟の技
シェラカップ・ポウル15cm&
手付きザル・蓋トレイ・シリコン蓋・レザーカバー付き
●内容/シェラカップ・ポウル15cm(ハンドル含む)：約155×245×65mm[約210g]
手付きザル(ハンドル含む)：約160×228×53mm[約110g]
蓋トレイ(ハンドル含む)：約160×213×34mm[約104g]
シリコン蓋：約160×9mm[約50g]
レザーハンドルカバー：約45×110×3mm[約15g]
●製品総重量/約489g
●箱サイズ/約170×225×85mm ●箱入重量/約610g
●化粧箱入 ●カートンサイズ/約235×520×360mm
●カートン重量/約8.9kg
●JANコード/4965220211765
(日本製)



EJSB-651 70T60M616Z80
7,150円(税抜価格 6,500円) (12入)

燕熟の技
シェラカップ・ポウル18cm&
手付きザル・レザーカバー付き
●内容/シェラカップ・ポウル18cm(ハンドル含む)：約190×278×80mm[約260g]
手付きザル19cm(ハンドル含む)：約190×255×68mm[約140g]
レザーハンドルカバー：約45×110×3mm[約15g]
●製品総重量/約415g
●箱サイズ/約200×270×100mm ●箱入重量/約690g
●化粧箱入 ●カートンサイズ/約290×630×440mm
●カートン重量/約7.4kg
●JANコード/4965220211680
(日本製)

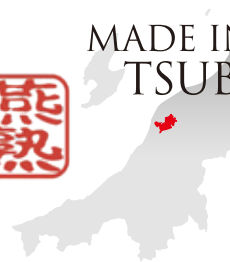
燕熟の技
シェラカップ・ポウル18cm&
手付きザル・蓋トレイ・シリコン蓋・レザーカバー付き
●内容/シェラカップ・ポウル18cm(ハンドル含む)：約190×278×80mm[約260g]
手付きザル19cm(ハンドル含む)：約190×255×68mm[約140g]
ポウル18cm用 蓋・トレイ(ハンドル含む)：約192×255×35mm[約160g]
シリコン蓋：約190×H9mm[約60g]
レザーハンドルカバー：約45×110×3mm[約15g]
●製品総重量/約635g ●箱サイズ/約200×270×100mm ●箱入重量/約750g ●化粧箱入
●カートンサイズ/約290×630×440mm ●カートン重量/約10kg
●JANコード/4965220211727
(日本製)

10,450円(税抜価格 9,500円) (12入)

燕熟の技

ENJUKU NO WAZA

MADE IN JAPAN
TSUBAME



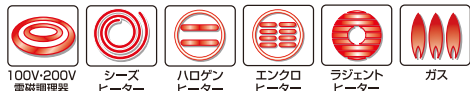
熟練の技巧 信頼の日本製

古くから金属加工が盛んな新潟県燕市。

燕のハウスウェアは、高い品質と魅力ある製品の創出により、国内は勿論、海外にも広くその名が知られ、多くの国で愛用されています。ものづくりの伝統に育まれた職人たちの旺盛な研究心と高度な技術が、地域の産業を支え、燕ブランドを世界に発信し続けています。

■材 質
鍋本体：鉄(底の厚さ0.8mm)
ハンドル：鉄(クロムメッキ)
手付きフライヤー：18-8ステンレス(0.7mm×4メッシュ)
フライヤー油はねガード：18-8ステンレス(0.16mm×50メッシュ)
バット：18-0ステンレス鋼(0.6mm厚)
角ザル：18-8ステンレス鋼(0.7mm×4メッシュ)
■表面加工 / シリコン樹脂塗膜
■日本製

 200V電磁調理器対応可



大量の揚げ物に便利な天ぷら鍋。



EJTF-300

ポテトフライや唐揚げなどの食材を一度にたくさん油切りができます。



EJTF-F250

EJTF-F250 70T60M703Z80
2,750円(税抜価格**2,500円**)

(40入)

燕熟の技
手付きフライヤー22cm(天ぷら鍋22cm用)
●内容 / 手付きフライヤー22cm(ハンドル含む) : 約220×370×80mm
●製品総重量 / 約180g
●袋入
●JANコード / 4965220211529
(日本製)



唐揚げに

EJTF-300_1



レンジ周りの汚れの軽減に
(ご使用の際は必ずミトン等をご使用ください。)

EJTF-800_1

ポテトフライに

EJTF-500_1



EJTF-500

EJTF-500 70T60M616Z80 **5,500円**(税抜価格**5,000円**) (8入)

燕熟の技
天ぷら鍋22cm&手付きフライヤー22cm
●内容 / 天ぷら鍋22cm(ハンドル含む) : 約220×300×120mm(本体高さ: 約90mm)
[約580g: 約2.9ℓ]
手付きフライヤー22cm(ハンドル含む) : 約220×370×80mm
[約180g]
●製品総重量 / 約760g
●箱サイズ / 約250×385×130mm ●箱入重量 / 約980g ●化粧箱入
●カートンサイズ / 約400×520×545mm ●カートン重量 / 約8.8kg
●JANコード / 4965220211543
(日本製)



EJTF-800_2

細かいメッシュで油はねをガード



EJTF-800

EJTF-800 70T60M616Z80 **8,800円**(税抜価格**8,000円**) (8入)

燕熟の技
天ぷら鍋22cm&手付きフライヤー22cm&
フライヤー油はねガード24cm
●内容 / 天ぷら鍋22cm(ハンドル含む) : 約220×300×120mm(本体高さ: 約90mm)
[約580g: 約2.9ℓ]
手付きフライヤー22cm(ハンドル含む) : 約220×370×80mm
[約180g]
フライヤー油はねガード24cm(ハンドル含む) : 約240×397×8mm
[約170g]
●製品総重量 / 約930g
●箱サイズ / 約250×385×130mm ●箱入重量 / 約1,160g ●化粧箱入
●カートンサイズ / 約400×520×545mm ●カートン重量 / 約10.3kg
●JANコード / 4965220211550
(日本製)



EJTF-1200



EJTBZ-4_3

揚げた食材の油切りに便利

EJTF-1200 70T60M616Z80 **13,200円**(税抜価格**12,000円**) (4入)

燕熟の技
天ぷら鍋22cm&手付きフライヤー22cm&
フライヤー油はねガード24cm&角ザル&バット
●内容 / 天ぷら鍋22cm(ハンドル含む) : 約220×300×120mm(本体高さ: 約90mm)
[約580g: 約2.9ℓ]
手付きフライヤー22cm(ハンドル含む) : 約220×370×80mm
[約180g]
フライヤー油はねガード24cm(ハンドル含む) : 約240×397×8mm
[約170g]
角ザル: 約245×198×H36mm [約140g]
バット: 約252×205×H35mm・底寸法 約210×170mm [約330g]
●製品総重量 / 約1,400g
●箱サイズ / 約265×390×220mm ●箱入重量 / 約2,150g ●ダンボール箱入
●カートンサイズ / 約410×550×455mm ●カートン重量 / 約10.2kg
●JANコード / 4965220211567
(日本製)



EJTBZ-200



EJTBZ-4_1

EJTBZ-200 70T60M616Z80 **2,200円**(税抜価格**2,000円**) (60入)

燕熟の技
角ザル
●内容 / 角ザル: 約245×198×H36mm
●製品総重量 / 約140g
●袋入
●JANコード / 4965220211505
(日本製)

EJTF-G300 70T60M703Z80
3,300円(税抜価格**3,000円**)

(60入)

燕熟の技
フライヤー油はねガード24cm(天ぷら鍋22cm用)
●内容 / フライヤー油はねガード24cm(ハンドル含む) : 約240×397×8mm
●製品総重量 / 約170g
●袋入
●JANコード / 4965220211512
(日本製)



EJTF-G300



EJTBZ-400

EJTBZ-400 70T60M616Z80 **4,400円**(税抜価格**4,000円**) (12入)

燕熟の技
バット&角ザル
●内容 / 角ザル: 約245×198×H36mm [約140g]
バット: 約252×205×H35mm・底寸法 約210×170mm [約330g]
●製品総重量 / 約470g
●箱サイズ / 約220×278×80mm ●箱入重量 / 約650g ●ダンボール箱入
●カートンサイズ / 約450×566×250mm ●カートン重量 / 約6.8kg
●JANコード / 4965220211604
(日本製)



EJTBZ-4_3



EJBZ-L1

鍋の具材の盛り付けに



EJBZ-L2

手付きなので野菜の水切りに便利

- 材 質
 バット：18-0ステンレス鋼(0.6mm厚)
 角ザル：18-8ステンレス(0.7mm×4メッシュ)
 揚げ物トング：ステンレス鋼
 ハンドトング：ステンレス鋼
 ■日本製



EJBZ-500

EJBZ-500 70T60M616Z80
5,500円(税抜価格 5,000円)

(12入)

燕熟の技
バット&角ザル・トング付

- 内容/角ザル:約245×198×H36mm[約140g]
 バット:約252×205×H35mm・底寸法 約210×170mm[約330g]
 揚げ物トング:全長約250mm[約50g]
 ハンドトング:全長約185mm[約40g]

- 製品総重量/約560g
 ●箱サイズ/約220×278×80mm ●箱入重量/約750g ●ダンボール箱入
 ●カートンサイズ/約450×566×250mm ●カートン重量/約10kg
 ●JANコード/4965220211611
 〈日本製〉



EJBZ-800

EJBZ-800 70T60M703Z80
8,800円(税抜価格 8,000円)

(8入)

燕熟の技
バット3枚&角ザル

- 内容/角ザル:約245×198×H36mm[約140g]
 バット:約252×205×H35mm・底寸法 約210×170mm[約330g]
 ●製品総重量/約1,130g
 ●箱サイズ/約220×278×110mm ●箱入重量/約1,480g ●ダンボール箱入
 ●カートンサイズ/約450×566×230mm ●カートン重量/約11.9kg
 ●JANコード/4965220211635
 〈日本製〉

熟練の技巧 信頼の日本製

古くから金属加工が盛んな新潟県燕市。

燕のハウスウェアは、高い品質と魅力ある製品の創出により、国内は勿論、海外にも広くその名が知られ、多くの国で愛用されています。ものづくりの伝統に育まれた職人たちの旺盛な研究心と高度な技術が、地域の産業を支え、燕ブランドを世界に発信し続けています。

MADE IN JAPAN
 TSUBAME



EJBZ-L3

揚げ物の油切りに



EJBZ-L4

素麺などの盛り付けに

ザルの交差部が溶接ワイヤーで丈夫なので、食材が絡まず洗いやすく衛生的



EJBZ-600

EJBZ-600 70T60M703Z80
6,600円(税抜価格 6,000円)

(12入)

燕熟の技
バット2枚&角ザル

- 内容/角ザル:約245×198×H36mm[約140g]
 バット:約252×205×H35mm・底寸法 約210×170mm[約330g]
 ●製品総重量/約800g
 ●箱サイズ/約220×278×80mm ●箱入重量/約1,000g ●ダンボール箱入
 ●カートンサイズ/約450×566×250mm ●カートン重量/約13kg
 ●JANコード/4965220211628
 〈日本製〉



EJBZ-1000

EJBZ-1000 70T60M703Z80
11,000円(税抜価格 10,000円)

(8入)

燕熟の技
バット3枚&角ザル2枚

- 内容/角ザル:約245×198×H36mm[約140g]
 バット:約252×205×H35mm・底寸法 約210×170mm[約330g]
 ●製品総重量/約1,270g
 ●箱サイズ/約220×278×110mm ●箱入重量/約1,640g ●ダンボール箱入
 ●カートンサイズ/約450×566×230mm ●カートン重量/約13.6kg
 ●JANコード/4965220211642
 〈日本製〉



燕熟の技

ENJUKU NO WAZA



EJTP-L1

ハンドルも耐久性に優れた鉄製なので、ガス火はもちろんアウトドアでの焚火・炭火にも使用できます。

グリルやオープンにも使用でき、そのままテーブルにと料理のレパートリーが広がります。

※ハンドルは調理中や直後には熱くなります。ミトンや鍋つかみ等をご使用ください。



EJTP-200_1

グリルやオープンに



EJTP-200_2

そのままテーブルに



EJTP-200_3

手の平サイズ



EJTP-200

EJTP-200 72T62M616Z80
2,200円(税抜価格 2,000円)

(20入)

燕熟の技

プロスタイル フライパン16cm

- 内容/フライパン16cm(ハンドル含む):
 約160×265×40mm(本体高さ:約28mm)

- 製品総重量/約300g
 ●箱サイズ/約170×260×45mm
 ●箱入重量/約375g ●化粧箱入
 ●カートンサイズ/約355×540×255mm
 ●カートン重量/約8.1kg
 ●JANコード/4965220210966
 〈日本製〉



EJTP-350

EJTP-350 72T62M616Z80
3,850円(税抜価格 3,500円)

(12入)

燕熟の技

プロスタイル フライパン24cm

- 内容/フライパン24cm(ハンドル含む):約245×464×113mm(本体高さ:約50mm)
 ●製品総重量/約760g
 ●箱サイズ/約255×455×85mm ●箱入重量/約970g ●化粧箱入
 ●カートンサイズ/約475×785×370mm ●カートン重量/約12.9kg
 ●JANコード/4965220210997
 〈日本製〉



EJTP-350_1

EJTP-250 72T62M616Z80
2,750円(税抜価格 2,500円)

(20入)

燕熟の技

プロスタイル フライパン18cm

- 内容/フライパン18cm(ハンドル含む):
 約185×353×67mm(本体高さ:約40mm)

- 製品総重量/約450g
 ●箱サイズ/約195×350×60mm
 ●箱入重量/約570g ●化粧箱入
 ●カートンサイズ/約410×720×320mm
 ●カートン重量/約12.4kg
 ●JANコード/4965220210973
 〈日本製〉



EJTP-250



EJTP-300

EJTP-300 72T62M616Z80
3,300円(税抜価格 3,000円)

(20入)

燕熟の技

プロスタイル フライパン20cm

- 内容/フライパン20cm(ハンドル含む):
 約205×383×98mm(本体高さ:約40mm)

- 製品総重量/約550g
 ●箱サイズ/約220×375×70mm
 ●箱入重量/約695g ●化粧箱入
 ●カートンサイズ/約450×770×370mm
 ●カートン重量/約15.1kg
 ●JANコード/4965220210980
 〈日本製〉



EJTP-400

EJTP-400 72T62M616Z80
4,400円(税抜価格 4,000円)

(8入)

燕熟の技

プロスタイル フライパン26cm

- 内容/フライパン26cm(ハンドル含む):約263×508×115mm(本体高さ:約50mm)
 ●製品総重量/約930g
 ●箱サイズ/約275×500×85mm ●箱入重量/約1,170g ●化粧箱入
 ●カートンサイズ/約515×570×370mm ●カートン重量/約10.5kg
 ●JANコード/4965220211000
 〈日本製〉



焚火・炭火 にも対応



EJTP-L2

ハンドルにはロゴ刻印入り



100V・200V 電磁調理器



シーズ ヒーター



ハロゲン ヒーター



エンクロ ヒーター



ラジエント ヒーター



ガス



オープン グリル

※食洗機不可

MADE IN JAPAN
 TSUBAME



燕熟の技

ENJUKU NO WAZA

熟練の技巧 信頼の日本製

古くから金属加工が盛んな新潟県燕市。

燕のハウスウェアは、高い品質と魅力ある製品の創出により、国内は勿論、海外にも広くその名が知られ、多くの国で愛用されています。ものづくりの伝統に育まれた職人たちの旺盛な研究心と高度な技術が、地域の産業を支え、燕ブランドを世界に発信し続けています。



MADE IN JAPAN
 TSUBAME

燕熟の技

ENJUKU NO WAZA



MADE IN JAPAN
TSUBAME



ハンドルには
ロゴ印刷入り

EJTP-L1

熟練の技巧 信頼の日本製

古くから金属加工が盛んな新潟県燕市。

燕のハウスウェアは、高い品質と魅力ある製品の創出により、国内は勿論、海外にも広くその名が知られ、多くの国で愛用されています。ものづくりの伝統に育まれた職人たちの旺盛な研究心と高度な技術が、地域の産業を支え、燕ブランドを世界に発信し続けています。

- 材 質
本体：鉄(天ぷら鍋20cm・24cm 底の厚さ0.8mm
いため鍋20cm・27cm・28cm 底の厚さ1.2mm)
取っ手：[いため鍋]天然木
[天ぷら鍋]鉄クロムメッキ
竹べら：天然竹
半月アミ：鉄(クロムメッキ)
揚げ物トング：ステンレス鋼
■表面加工／シリコン樹脂塗膜
■日本製(竹べらのみ中国製)



EJTP-301_1



EJTP-500_1



200V電磁調理器対応可



EJTP-251



EJTP-301

EJTP-251 72T62M616Z80
2,750円(税抜価格 2,500円) 12入

燕熟の技
共柄天ぷら鍋20cm
●内容／共柄天ぷら鍋20cm(取っ手含む)：約208×278×100mm(本体高さ：約78mm)
[約600g]、半月アミ×1
●製品総重量／約640g
●箱サイズ／約215×260×110mm ●箱入重量／約760g ●化粧箱入
●カートンサイズ／約280×665×455mm ●カートン重量／約9.9kg
●JANコード／4965220211017
〈日本製〉



EJTP-301 72T62M616Z80
3,300円(税抜価格 3,000円) 12入

燕熟の技
共柄天ぷら鍋24cm
●内容／共柄天ぷら鍋24cm(取っ手含む)：約243×308×110mm(本体高さ：約95mm)
[約640g]、約3.30、半月アミ×1
●製品総重量／約660g
●箱サイズ／約248×296×118mm ●箱入重量／約880g ●化粧箱入
●カートンサイズ／約515×610×375mm ●カートン重量／約12.5kg
●JANコード／4965220211024
〈日本製〉



EJTP-351



EJTP-401



EJTP-401_1

EJTP-351 72T62M616Z80
3,850円(税抜価格 3,500円) 12入

燕熟の技
木柄いため鍋20cm
●内容／木柄いため鍋20cm(ハンドル含む)：約200×385×140mm(本体高さ：約68mm)
[約600g]
●製品総重量／約600g
●箱サイズ／約210×385×105mm ●箱入重量／約760g ●化粧箱入
●カートンサイズ／約405×650×450mm ●カートン重量／約10.2kg
●JANコード／4965220211031
〈日本製〉



EJTP-401 72T62M616Z80
4,400円(税抜価格 4,000円) 8入

燕熟の技
木柄いため鍋27cm
●内容／木柄いため鍋27cm(ハンドル含む)：約280×490×100mm(本体高さ：約72mm)
[約930g]
●製品総重量／約930g
●箱サイズ／約282×480×90mm ●箱入重量／約1,180g ●化粧箱入
●カートンサイズ／約490×580×400mm ●カートン重量／約11.5kg
●JANコード／4965220211048
〈日本製〉



EJTP-402



EJTP-403



EJTP-500

EJTP-402 72T62M616Z80
4,400円(税抜価格 4,000円) 12入

燕熟の技
共柄天ぷら鍋24cm 温度計付き
●内容／共柄天ぷら鍋24cm(取っ手含む)：約243×308×110mm(本体高さ：約95mm)
[約640g]、約3.30、半月アミ、温度計×1
●製品総重量／約690g
●箱サイズ／約248×296×118mm ●箱入重量／約920g ●化粧箱入
●カートンサイズ／約515×610×375mm ●カートン重量／約13kg
●JANコード／4965220211055
〈日本製〉

12入

EJTP-403 72T62M616Z80
4,400円(税抜価格 4,000円) 12入

燕熟の技
共柄天ぷら鍋24cm トング付き
●内容／共柄天ぷら鍋24cm(取っ手含む)：約243×308×110mm(本体高さ：約95mm)
[約640g]、約3.30、半月アミ、揚げ物トング×1
●製品総重量／約720g
●箱サイズ／約248×296×118mm ●箱入重量／約940g ●化粧箱入
●カートンサイズ／約515×610×375mm ●カートン重量／約13kg
●JANコード／4965220211062
〈日本製〉

12入

EJTP-500 72T62M616Z80
5,500円(税抜価格 5,000円) 8入

燕熟の技
木柄いため鍋28cm 竹へら付き
●内容／木柄いため鍋28cm(ハンドル含む)：約280×495×130mm(本体高さ：約80mm)
約970g]、竹へら×1
●製品総重量／約1,010g
●箱サイズ／約285×480×115mm ●箱入重量／約1,220g ●化粧箱入
●カートンサイズ／約490×590×480mm ●カートン重量／約11.7kg
●JANコード／4965220211079
〈日本製〉 竹へら(中国製)

8入



EJTP-501



EJTP-501_1

EJTP-501 72T62M616Z80
5,500円(税抜価格 5,000円) 12入

燕熟の技
共柄天ぷら鍋24cm 温度計・トング付き
●内容／共柄天ぷら鍋24cm(取っ手含む)：約243×308×110mm(本体高さ：約95mm)
[約640g]、約3.30、半月アミ、温度計、揚げ物トング×1
●製品総重量／約760g
●箱サイズ／約248×296×118mm ●箱入重量／約1,000g ●化粧箱入
●カートンサイズ／約515×610×375mm ●カートン重量／約13.5kg
●JANコード／4965220211086
〈日本製〉



EJTP-700

EJTP-700 72T62M616Z80
7,700円(税抜価格 7,000円) 4入

燕熟の技
木柄いため鍋27cm&天ぷら鍋24cm
●内容／木柄いため鍋27cm(ハンドル含む)：約280×490×100mm(本体高さ：約72mm)
[約930g]
天ぷら鍋24cm(取っ手含む)：約243×308×110mm(本体高さ：約95mm)
[約640g]、約3.30、半月アミ×1
●製品総重量／約1,590g
●箱サイズ／約290×490×215mm ●箱入重量／約3,460g ●ダンボール箱入
●カートンサイズ／約500×590×440mm ●カートン重量／約15.4kg
●JANコード／4965220211208
〈日本製〉



EJTP-800

EJTP-800 72T62M616Z80
8,800円(税抜価格 8,000円) 4入

燕熟の技
木柄いため鍋28cm 竹へら&天ぷら鍋24cm
●内容／木柄いため鍋28cm(ハンドル含む)：約280×495×130mm(本体高さ：約80mm)
[約970g]
天ぷら鍋24cm(取っ手含む)：約243×308×110mm(本体高さ：約95mm)
[約640g]、約3.30、半月アミ、竹へら×1
●製品総重量／約1,670g
●箱サイズ／約295×490×245mm ●箱入重量／約3,600g ●ダンボール箱入
●カートンサイズ／約500×600×500mm ●カートン重量／約16kg
●JANコード／4965220211093
〈日本製〉 竹へら(中国製)



EJTP-1000

EJTP-1000 72T62M616Z80
11,000円(税抜価格 10,000円) 4入

燕熟の技
木柄いため鍋27cm&天ぷら鍋24cm&ゆきひら鍋20cm
●内容／木柄いため鍋27cm(ハンドル含む)：約280×490×100mm(本体高さ：約72mm)
[約930g]
天ぷら鍋24cm(取っ手含む)：約243×308×110mm(本体高さ：約95mm)
[約640g]、約3.30、ゆきひら鍋20cm(ハンドル含む)：約210×370×110mm(本体高さ：約85mm)
[約520g]、約2.50、半月アミ×1
●製品総重量／約2,110g
●箱サイズ／約290×490×330mm ●箱入重量／約4,250g ●ダンボール箱入
●カートンサイズ／約500×590×640mm ●カートン重量／約18.5kg
●JANコード／4965220211185
〈日本製〉

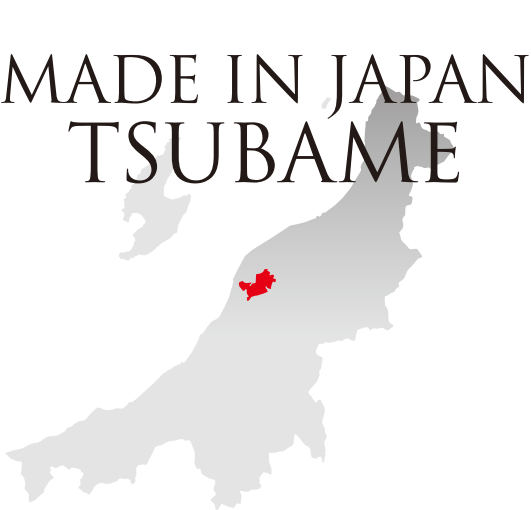


燕熟の技

ENJUKU NO WAZA



MADE IN JAPAN
TSUBAME



熟練の技巧 信頼の日本製

古くから金属加工が盛んな新潟県燕市。

燕のハウスウェアは、高い品質と魅力ある製品の創出により、

国内は勿論、海外にも広くその名が知られ、多くの国で愛用されています。

ものづくりの伝統に育まれた職人たちの旺盛な研究心と高度な技術が、

地域の産業を支え、燕ブランドを世界に発信し続けています。

品質と美しさを誇る ステンレス製調理道具シリーズ

燕熟の技 ステンレス製調理道具シリーズは、優れた耐久性と保温性を誇り、また多様なサイズの片手鍋、両手鍋、ゆきひら鍋で煮物料理やスープ作りなど、様々な食材や調理に対応します。銀色の美しい光沢はキッチンに清潔感と高級感を演出。便利で使い勝手の良いステンレス製調理道具シリーズは美味しさと美しさを引きだし、キッチンを彩ります。



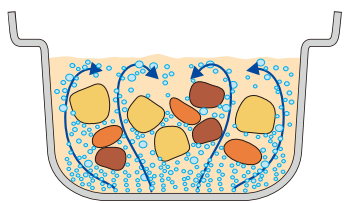
EJS-L_1



EJS-L_2



EJS-L_3



EJS-L_4

細かい泡の対流効果

- 材 質
本体：ステンレス鋼(クロム21%)
(底の厚さ0.7mm)
蓋：ステンレス鋼(クロム18%)
ハンドル・ツマミ：フェノール樹脂
- 日本製

ふきこぼれにくい対流が起こる！

鍋の丸いフォルムによりふきこぼれを抑える対流へとつながっていきます。(ゆきひら鍋を除く)

中火以下で充分調理可能！

熱効率がよく調理時間が短縮できます。光熱費の節約にも役立ちます。

200V電磁調理器
対応可



EJS-250



目盛付

EJS-250_1

EJS-250 72T62M616Z80
2,750円(税抜価格 2,500円)

12入

燕熟の技 ステンレスゆきひら鍋18cm

- 内容／ゆきひら鍋18cm(ハンドル含む)：約195×354×95mm
(本体高さ：約80mm) [約420g：約1.9g]

- 製品総重量／約420g
- 箱サイズ／約196×344×93mm
- 箱入重量／約570g
- 化粧箱入
- カートンサイズ／約365×615×415mm
- カートン重量／約7.9kg
- JANコード／4965220211109
- 〈日本製〉



EJS-300



目盛付

EJS-300_1

EJS-300 72T62M616Z80
3,300円(税抜価格 3,000円)

12入

燕熟の技 ステンレスゆきひら鍋20cm

- 内容／ゆきひら鍋20cm(ハンドル含む)：約210×370×110mm
(本体高さ：約85mm) [約520g：約2.5g]

- 製品総重量／約520g
- 箱サイズ／約212×362×103mm
- 箱入重量／約670g
- 化粧箱入
- カートンサイズ／約380×665×450mm
- カートン重量／約9kg
- JANコード／4965220211116
- 〈日本製〉



EJS-401

EJS-401 72T62M616Z80
4,400円(税抜価格 4,000円)

8入

燕熟の技 ステンレスゆきひら鍋24cm

- 内容／ゆきひら鍋24cm(ハンドル含む)：約255×410×110mm
(本体高さ：約85mm) [約670g：約3.5g]

- 製品総重量／約670g
- 箱サイズ／約260×395×105mm
- 箱入重量／約860g
- 化粧箱入
- カートンサイズ／約415×545×460mm
- カートン重量／約8kg
- JANコード／4965220211147
- 〈日本製〉



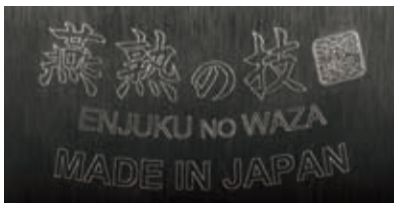
- 材 質
本体：ステンレス鋼(クロム21%)
(底の厚さ0.7mm)
ハンドル・蓋：ステンレス鋼(クロム18%)



EJS-501-L_1



EJS-501



EJS-L_5

蓋の部分にはロゴ刻印。
(EJS-501はなし)



EJS-350

EJS-350 72T62M616Z80 3,850円(税抜価格 3,500円)

12入

燕熟の技 ステンレス片手鍋16cm

- 内容／片手鍋16cm(蓋・ハンドル含む)：
約190×342×140mm(本体高さ：約100mm)
[約620g：約2.1g]

- 製品総重量／約620g
- 箱サイズ／約198×339×110mm
- 箱入重量／約770g
- 化粧箱入
- カートンサイズ／約360×605×460mm
- カートン重量／約10.2kg
- JANコード／4965220211123
- 〈日本製〉



EJS-500



EJS-800



EJS-501-L_2



EJS-501-i_3

EJS-501 72T62M616Z80 5,500円(税抜価格 5,000円)

12入

燕熟の技 ミニ2段蒸し器14cm

- 内容／ミニ2段蒸し器14cm(蓋・ハンドル含む)：
重ね：約148×265×175mm
下鍋：約148×265×H75mm [約1.1g]
上鍋：約148×200×H80mm

- 製品総重量／約760g
- 箱サイズ／約160×278×155mm
- 箱入重量／約900g
- 化粧箱入
- カートンサイズ／約295×675×490mm
- カートン重量／約11.8kg
- JANコード／4965220211598
- 〈日本製〉



EJS-400

EJS-400 72T62M616Z80 4,400円(税抜価格 4,000円)

12入

燕熟の技 ステンレス片手鍋18cm

- 内容／片手鍋18cm(蓋・ハンドル含む)：
約212×362×155mm(本体高さ：約105mm)
[約710g：約2.7g]

- 製品総重量／約710g
- 箱サイズ／約218×358×118mm
- 箱入重量／約930g
- 化粧箱入
- カートンサイズ／約375×680×495mm
- カートン重量／約12.1kg
- JANコード／4965220211130
- 〈日本製〉



EJS-500 72T62M616Z80 5,500円(税抜価格 5,000円)

12入

燕熟の技 ステンレス両手鍋20cm

- 内容／両手鍋20cm(蓋・ハンドル含む)：
約236×365×163mm(本体高さ：約115mm)
ゆきひら鍋20cm(ハンドル含む)：約210×370×110mm
(本体高さ：約85mm) [約900g：約3.6g]

- 製品総重量／約900g
- 箱サイズ／約242×343×153mm
- 箱入重量／約1,130g
- 化粧箱入
- カートンサイズ／約360×740×645mm
- カートン重量／約14.5kg
- JANコード／4965220211154
- 〈日本製〉



EJS-800 72T62M616Z80 8,800円(税抜価格 8,000円)

4入

燕熟の技 ステンレス両手鍋20cm&ゆきひら鍋20cm

- 内容／両手鍋20cm(蓋・ハンドル含む)：
約236×365×163mm(本体高さ：約115mm) [約900g：約3.6g]
ゆきひら鍋20cm(ハンドル含む)：約210×370×110mm
(本体高さ：約85mm) [約520g：約2.5g]

- 製品総重量／約1,420g
- 箱サイズ／約255×375×280mm
- 箱入重量／約2,100g
- ダンボール箱入
- カートンサイズ／約385×520×570mm
- カートン重量／約10kg
- JANコード／4965220211215
- 〈日本製〉





EJT-L1

燕熟の技



ENJUKU NO WAZA

熟練の技巧 信頼の日本製

古くから金属加工が盛んな新潟県燕市。
燕のハウスウェアは、高い品質と魅力ある製品の創出により、
国内は勿論、海外にも広くその名が知られ、多くの国で愛用されています。
ものづくりの伝統に育まれた職人たちの旺盛な研究心と高度な技術が、
地域の産業を支え、燕ブランドを世界に発信し続けています。

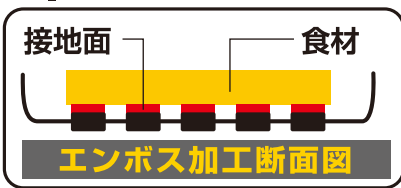
MADE IN JAPAN
TSUBAME



こびりつきにくい

金属表面に無数の凹凸を浮き立たせた特殊加工金属です。
食材と鋼板の間に絶えず油が回るため、こげつきやこびり
つきの発生する恐れが格段に減ります。しっかり焼けてこび
りつきにくい。
美味しい料理のために生まれた革新的な加工方法です。

EJT-L2



エンボス加工断面図

EJT-L3



エンボス加工
凹凸の加工が
ポイント!
(EJT-300~600)

EJT-802_2



ツチ目加工
EJT-802・1001

調理しながら鉄分補給！

自然に鉄分補給！普通に調理するだけで、鉄に含
まれる鉄分が食材に吸収され、自然に鉄分を補給
できます。

強火調理に威力を発揮！

鉄は非常に高温に強い材質ですから、材料を入れる
直前まで熱を高め、一気に炒めて中に旨味を閉じ
込めるのです。このため、素材の味を損なう事な
く、うまく引き出すことができます。
中華料理の定番として使用されるのもこんな理由が
あるからです。

少量の油でヘルシー調理

こびりつきにくい特徴から、油も少なくてすみ、
油っぽくない健康的な調理を実現。

使えば使うほど長持ち

鉄は使えば使うほど油がなじみ、使いやすさを増
します。同時にお手入れにもそれほど手がから
なくなるため、使い方次第で一生お付き合いた
だけます。

熱効率・保温性が良い！

ミクロン単位の微細な凹凸が熱を蓄え、高い熱効
率、保温性を実現します。

お手入れも簡単！

こびりつきによる汚れが減少するため、調理後の
お手入れが簡単になりました。



EJT-500_1



EJT-501

EJT-501

72T62M616Z82

5,500円(税抜価格 5,000円) 10入

燕熟の技

いため鍋30cm

- 内容/いため鍋30cm:約505×302×125mm(本体高さ:約80mm)[約1,120g]
- 箱サイズ/約490×310×105mm ●箱入重量/約1,450g ●化粧箱入
- カートンサイズ/約500×630×540mm ●カートン重量/約16.5kg
- JANコード/4965220204354
- 〈日本製〉



EJT-802_1

EJT-802_2



ツチ目加工
EJT-802・1001



EJT-802

NEW

EJT-802

70T60M616Z80

8,800円(税抜価格 8,000円) 8入

燕熟の技

植目入 いため鍋28cm

- 内容/植目入 いため鍋28cm(ハンドル含む):約295×508×135mm
(本体高さ:約80mm)
- 製品総重量/約1,160g
- 箱サイズ/約290×495×112mm ●箱入重量/約1,460g ●化粧箱入
- カートンサイズ/約510×600×465mm ●カートン重量/約13.2kg
- JANコード/4965220214902
- 〈日本製〉
- ※2025年11月より発売予定



- 材 質
- 刀身:ステンレス刃物鋼
- ハンドル:天然木



燕熟の技
龍神

EJH-501



EJT-600

EJT-600

68T58M616Z80

6,600円(税抜価格 6,000円) 5入

燕熟の技

いため鍋33cm 向い手付(袋入り・バルク)

- 内容/いため鍋33cm向い手付:約535×330×116mm
(本体高さ:約80mm)[約1,670g]
- カートンサイズ/約750×420×250mm ●カートン重量/約9.9kg
- JANコード/4965220204361
- 〈日本製〉



EJT-1001_1



EJT-802_3

ハンドルには
ロゴ印刷入り



EJT-1001

NEW

EJT-1001

70T60M616Z80

11,000円(税抜価格 10,000円) 6入

燕熟の技

植目入 いため鍋33cm 向かい手付

- 内容/植目入 いため鍋33cm 向かい手付(ハンドル含む):約340×590×150mm
(本体高さ:約105mm)
- 製品総重量/約1,560g
- 箱サイズ/約340×560×150mm ●箱入重量/約1,960g ●化粧箱入
- カートンサイズ/約570×700×465mm ●カートン重量/約13.3kg
- JANコード/4965220214919
- 〈日本製〉
- ※2025年11月より発売予定



EJH-501_1



EJH-501_2

EJH-501

75T65M611Z80

5,500円(税抜価格 5,000円) 30入

燕熟の技 龍神

中華包丁

- 内容/中華包丁:全長約280mm
刃渡り約175mm[約305g]
- 製品総重量/約305g
- 箱サイズ/約350×112×17mm ●箱入重量/約385g
- ブリスター ●カートンサイズ/約365×590×140mm
- カートン重量/約12.4kg ●JANコード/4965220203913
- 〈日本製〉