

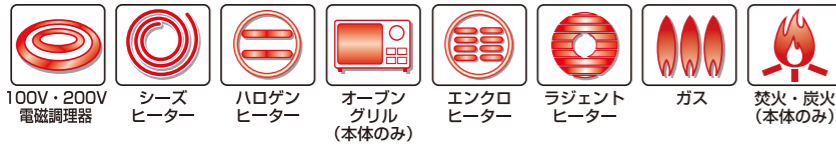
古くから金属加工が盛んな新潟県燕市。燕のハウスウェアは、高い品質と魅力ある製品の創出により、国内は勿論、海外にも広くその名が知られ、多くの国で愛用されています。ものづくりの伝統に育まれた職人たちの旺盛な研究心と高度な技術が、地域の産業を支え、燕ブランドを世界に発信し続けています。

ENJUKU NO WAZA QUATTRO Made In Japan

[クワトロ] ステンレス着脱ハンドル鍋シリーズ

クワトロとは4の意味で、鍋のサイズ14~20cmの4サイズ、ハンドルとつまみは可愛いパステルカラーでハンドルには幸福を表す四葉のクローバーのロゴ入りです。本体は丈夫で耐久性のあるステンレス製で、ガス火・IHはもちろんアウトドアでの焚火にも対応し食洗機にも使えます。(ハンドルと蓋は不可)

MADE IN JAPAN TSUBAME



■材質
本体・蓋：18-0ステンレス鋼
(底の厚さ0.8mm)
ハンドル・つまみ：66ナイロン

200V電磁調理器対応可
本体は食洗機対応

赤いロックを手前に引いて着脱

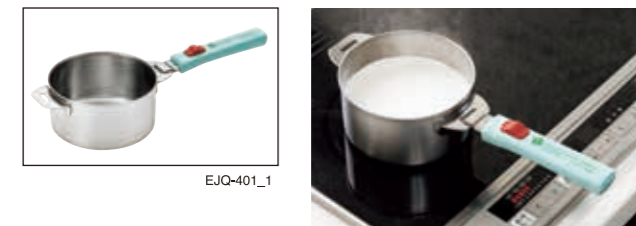


ハンドルロゴ



重いものは両手で持ってそのまま移動できます

※ハンドルは調理中や調理後は、熱くなりやすいため、ミトンや鍋つかみを使用してください。



ミルクやスープの温めに



ラーメンに



EJQ-401



EJQ-450

NEW
EJQ-401
72T62M110Z80
4,400円(税抜価格4,000円) 12入

燕熟の技[クワトロ]
ステンレス鍋14cm・着脱ハンドル
●内容/ステンレス鍋14cm(着脱ハンドル含む):約350×145×鍋深さ73mm[約1.1ℓ]
●製品総重量/約480g
●箱サイズ/約187×180×80mm ●箱入重量/約550g ●化粧箱入
●カートンサイズ/約375×390×255mm ●カートン重量/約8.1kg
●JANコード/4965220212625
〈日本製〉
※2024年9月より発売予定



NEW
EJQ-450
72T62M110Z80
4,950円(税抜価格4,500円) 12入

燕熟の技[クワトロ]
ステンレス鍋16cm・着脱ハンドル
●内容/ステンレス鍋16cm(着脱ハンドル含む):約372×165×鍋深さ78mm[約1.6ℓ]
●製品総重量/約530g
●箱サイズ/約200×200×84mm ●箱入重量/約620g ●化粧箱入
●カートンサイズ/約215×215×268mm ●カートン重量/約9.0kg
●JANコード/4965220212632
〈日本製〉
※2024年9月より発売予定



EJQ-500_1



肉じゃがに

EJQ-500_2



EJQ-500

NEW
EJQ-500
72T62M110Z80
5,500円(税抜価格5,000円) 12入

燕熟の技[クワトロ]
ステンレス鍋18cm・着脱ハンドル
●内容/ステンレス鍋18cm(着脱ハンドル含む):約392×185×鍋深さ83mm[約2.1ℓ]
●製品総重量/約600g
●箱サイズ/約220×205×90mm ●箱入重量/約720g ●化粧箱入
●カートンサイズ/約425×455×285mm ●カートン重量/約10.2kg
●JANコード/4965220212649
〈日本製〉
※2024年9月より発売予定



EJQ-600_1



EJQ-600

NEW
EJQ-600
72T62M110Z80
6,600円(税抜価格6,000円) 12入

燕熟の技[クワトロ]
ステンレス鍋18cm・着脱ハンドル・蓋付き
●内容/ステンレス鍋18cm(着脱ハンドル・蓋含む):約392×185×115×鍋深さ83mm[約2.1ℓ]
●製品総重量/約770g
●箱サイズ/約225×222×104mm ●箱入重量/約900g ●化粧箱入
●カートンサイズ/約460×465×330mm ●カートン重量/約12.4kg
●JANコード/4965220212656
〈日本製〉
※2024年9月より発売予定



EJQ-700_1



シチューやカレーに

EJQ-700_2



EJQ-700

NEW
EJQ-700
72T62M110Z80
7,700円(税抜価格7,000円) 12入

燕熟の技[クワトロ]
ステンレス鍋20cm・着脱ハンドル・蓋付き
●内容/ステンレス鍋20cm(着脱ハンドル・蓋含む):約412×203×118×鍋深さ88mm[約2.6ℓ]
●製品総重量/約840g
●箱サイズ/約240×227×110mm ●箱入重量/約1,000g ●化粧箱入
●カートンサイズ/約470×495×345mm ●カートン重量/約13.5kg
●JANコード/4965220212663
〈日本製〉
※2024年9月より発売予定



重ねて収納に便利

EJQ-800_2



EJQ-800

NEW
EJQ-800
72T62M110Z80
8,800円(税抜価格8,000円) 8入

燕熟の技[クワトロ]
ステンレス鍋14cm&16cm・着脱ハンドル・兼用蓋付き
●内容/ステンレス鍋14cm:約195×145×鍋深さ73mm[約350g:約1.1ℓ]
ステンレス鍋16cm:約215×165×鍋深さ78mm[約400g:約1.6ℓ]
着脱ハンドル:約175×32×27mm[約130g]
兼用蓋14~16cm用:約φ182×H18mm[約120g]
●製品総重量/約1,000g
●箱サイズ/約200×200×110mm ●箱入重量/約1,120g ●化粧箱入
●カートンサイズ/約415×415×235mm ●カートン重量/約10.5kg
●JANコード/4965220212670
〈日本製〉
※2024年9月より発売予定



〈単品価格〉 72T62M110Z80

品番	品名	上代	本体サイズ	内箱サイズ・重量	JANコード	入数
EJQ-250	ステンレス鍋14cm(着脱ハンドルなし)箱入	2,500円	195×145×鍋深さ73mm 350g 1.1ℓ	187×180×80mm 420g	4965220	213868 (12入)
EJQ-300	ステンレス鍋16cm(着脱ハンドルなし)箱入	3,000円	215×165×鍋深さ78mm 400g 1.6ℓ	200×200×84mm 500g	4965220	213875 (12入)
EJQ-350	ステンレス鍋18cm(着脱ハンドルなし)箱入	3,500円	235×185×鍋深さ83mm 470g 2.1ℓ	220×205×90mm 590g	4965220	213882 (12入)
EJQ-400	ステンレス鍋20cm(着脱ハンドルなし)箱入	4,000円	255×203×鍋深さ88mm 540g 2.6ℓ	240×227×110mm 670g	4965220	213899 (12入)

72T62M110Z80

品番	品名	上代	本体サイズ(つまみ含む)	JANコード
EJQ-1416F	兼用蓋14~16cm用袋入り	1,400円	φ182×H18mm・120g	4965220
EJQ-1820F	兼用蓋18~20cm用袋入り	1,500円	φ216×H30mm・170g	213912
EJQ-1620F	兼用蓋14~20cm用袋入り	1,500円	φ216×H30mm・180g	213929
EJQ-SH	着脱ハンドル	1,500円	175×32×H27mm・130g	213936



NEW
EJQ-1000
 72T62M110Z80 **11,000円(税抜価格 10,000円) [8入]**

燕熟の技[クワトロ]
ステンレス鍋18cm&20cm・着脱ハンドル・兼用蓋付き
 ●内容/ステンレス鍋18cm:約235×185×鍋深さ83mm[約470g:約2.1g]
 ステンレス鍋20cm:約255×203×鍋深さ88mm[約540g:約2.6g]
 着脱ハンドル:約175×32×27mm[約130g]
 兼用蓋18~20cm用:約φ216×H30mm[約170g]
 ●製品総重量/約1.310g
 ●箱サイズ/約240×227×120mm ●箱入重量/約1470g ●化粧箱入
 ●カートンサイズ/約470×495×255mm ●カートン重量/約13.3kg
 ●JANコード/4965220212687
 <日本製>
 ※2024年9月より発売予定



NEW
EJQ-1200
 72T62M110Z80 **13,200円(税抜価格 12,000円) [4入]**

燕熟の技[クワトロ]
ステンレス鍋16cm&18cm&20cm・着脱ハンドル・兼用蓋付き
 ●内容/ステンレス鍋16cm:約215×165×鍋深さ78mm[約400g:約1.6g]
 ステンレス鍋18cm:約235×185×鍋深さ83mm[約470g:約2.1g]
 ステンレス鍋20cm:約255×203×鍋深さ88mm[約540g:約2.6g]
 着脱ハンドル:約175×32×27mm[約130g]
 兼用蓋14~20cm用:約φ216×H30mm[約180g]
 ●製品総重量/約1.720g
 ●箱サイズ/約240×227×153mm ●箱入重量/約1920g ●化粧箱入
 ●カートンサイズ/約255×465×315mm ●カートン重量/約9.2kg
 ●JANコード/4965220213943
 <日本製>
 ※2024年9月より発売予定



[鍋にのせるスチームプレート]
 ■材質
 プレート:18-8ステンレス鋼(0.4mm厚)
 蓋:18-0ステンレス鋼(0.5mm厚)
 ツマミ:フェノール樹脂
 台座:66ナイロン



NEW
EJQ-1500
 72T62M110Z80 **16,500円(税抜価格 15,000円) [4入]**

燕熟の技[クワトロ]
ステンレス鍋14cm&16cm&18cm&20cm・着脱ハンドル・兼用蓋付き
 ●内容/ステンレス鍋14cm:約195×145×鍋深さ73mm[約350g:約1.1g]
 ステンレス鍋16cm:約215×165×鍋深さ78mm[約400g:約1.6g]
 ステンレス鍋18cm:約235×185×鍋深さ83mm[約470g:約2.1g]
 ステンレス鍋20cm:約255×203×鍋深さ88mm[約540g:約2.6g]
 着脱ハンドル:約175×32×27mm[約130g]
 兼用蓋14~20cm用:約φ216×H30mm[約180g]
 ●製品総重量/約2.070g
 ●箱サイズ/約240×227×153mm ●箱入重量/約2270g ●化粧箱入
 ●カートンサイズ/約255×465×315mm ●カートン重量/約10.6kg
 ●JANコード/4965220212694
 <日本製>
 ※2024年9月より発売予定



NEW
EJQ-2000
 72T62M110Z80 **22,000円(税抜価格 20,000円) [3入]**

燕熟の技[クワトロ]
ステンレス鍋14cm&16cm&18cm&20cm・着脱ハンドル・兼用蓋・スチームプレート付
 ●内容/ステンレス鍋14cm:約195×145×鍋深さ73mm[約350g:約1.1g]
 ステンレス鍋16cm:約215×165×鍋深さ78mm[約400g:約1.6g]
 ステンレス鍋18cm:約235×185×鍋深さ83mm[約470g:約2.1g]
 ステンレス鍋20cm:約255×203×鍋深さ88mm[約540g:約2.6g]
 着脱ハンドル:約175×32×27mm[約130g]
 兼用蓋14~20cm用:約φ216×H30mm[約180g]
 鍋にのせるスチームプレート18~20cm用:約φ240×H124mm[約380g]
 おたま:全長約295mm[約60g] 66ナイロン
 トング:全長約250mm[約60g] 66ナイロン
 ●製品総重量/約2.570g
 ●箱サイズ/約265×295×305mm ●箱入重量/約4420g ●ダンボール箱入
 ●カートンサイズ/約310×805×320mm ●カートン重量/約14.8kg
 ●JANコード/4965220212700
 <日本製>
 ※2024年9月より発売予定

燕熟の技
 ENJUKU NO WAZA

ENJUKU NO WAZA
 Made In Japan

本体は丈夫でお手入れの簡単なステンレス製です。
 市販のペーパーフィルター2~4人用をご使用ください。



NEW
EJC-300
 72T62M408Z80 **3,300円(税抜価格 3,000円) [60入]**

燕熟の技
コーヒードリッパー
 ●内容/コーヒードリッパー:約145×123×92mm
 ●製品総重量/約115g
 ●箱サイズ/約122×127×100mm ●箱入重量/約170g
 ●化粧箱入 ●カートンサイズ/約400×630×420mm ●カートン重量/約11.2kg
 ●JANコード/4965220212434
 <日本製>

注ぎ口が細口で軽量なので、ドリップの際に思いのままのハンドリングが可能です。



NEW
EJC-400
 72T62M408Z80 **4,400円(税抜価格 4,000円) [24入]**

燕熟の技
コーヒードリッパーポット420mlサテン
 ●内容/コーヒードリッパーポット:約240×78×104mm[満水容量約420ml]
 ●製品総重量/約170g
 ●箱サイズ/約242×85×117mm ●箱入重量/約245g
 ●化粧箱入 ●カートンサイズ/約355×500×375mm ●カートン重量/約6.9kg
 ●JANコード/4965220212458
 <日本製> ※直火対応不可



NEW
EJC-700
 72T62M408Z80 **7,700円(税抜価格 7,000円) [6入]**

燕熟の技
コーヒードリッパーポット420mlサテン&コーヒードリッパー
 ●内容/コーヒードリッパー:約145×123×92mm[約115g]
 コーヒードリッパーポット:約240×78×104mm[約170g:満水容量約420ml]
 ●製品総重量/約285g
 ●箱サイズ/約225×255×175mm ●箱入重量/約620g ●ダンボール箱入
 ●カートンサイズ/約270×690×365mm ●カートン重量/約5.3kg
 ●JANコード/4965220212472
 <日本製>



NEW
EJC-1000
 72T62M408Z80 **11,000円(税抜価格 10,000円) [6入]**

燕熟の技
コーヒードリッパーポット420mlサテン&コーヒードリッパー&ミル
 ●内容/コーヒードリッパー:約145×123×92mm[約115g]
 コーヒードリッパーポット:約240×78×104mm[約170g:満水容量約420ml]
 ミル:約60×133×176mm[約235g]
 ●製品総重量/約520g
 ●箱サイズ/約225×255×175mm ●箱入重量/約890g ●ダンボール箱入
 ●カートンサイズ/約270×690×365mm ●カートン重量/約6.8kg
 ●JANコード/4965220212496
 <日本製>



NEW
EJC-350
 72T62M408Z80 **3,850円(税抜価格 3,500円) [24入]**

燕熟の技
コーヒードリッパーポット290mlサテン
 ●内容/コーヒードリッパー:約215×70×90mm[満水容量約290ml]
 ●製品総重量/約140g
 ●箱サイズ/約208×78×105mm ●箱入重量/約200g
 ●化粧箱入 ●カートンサイズ/約335×430×330mm ●カートン重量/約6.3kg
 ●JANコード/4965220213851
 <日本製> ※直火対応不可



NEW
EJC-500
 72T62M408Z80 **5,500円(税抜価格 5,000円) [24入]**

燕熟の技
コーヒードリッパーポット420mlブラック
 ●内容/コーヒードリッパーポット:約240×78×104mm[満水容量約420ml]
 ●製品総重量/約170g
 ●箱サイズ/約242×85×117mm ●箱入重量/約245g
 ●化粧箱入 ●カートンサイズ/約355×500×375mm ●カートン重量/約6.9kg
 ●JANコード/4965220212465
 <日本製> ※直火対応不可



NEW
EJC-800
 72T62M408Z80 **8,800円(税抜価格 8,000円) [6入]**

燕熟の技
コーヒードリッパーポット420mlブラック&コーヒードリッパー
 ●内容/コーヒードリッパー:約145×123×92mm[約115g]
 コーヒードリッパーポット:約240×78×104mm[約170g:満水容量約420ml]
 ●製品総重量/約285g
 ●箱サイズ/約225×255×175mm ●箱入重量/約620g ●ダンボール箱入
 ●カートンサイズ/約270×690×365mm ●カートン重量/約5.3kg
 ●JANコード/4965220212489
 <日本製>



NEW
MI-015
 80T70M208Z80 **3,300円(税抜価格 3,000円) [20入]**

ミル
 ●内容/ミル:約60×133×176mm
 ●製品総重量/約235g
 ●箱サイズ/約60×60×183mm ●箱入重量/約275g
 ●化粧箱入 ●カートンサイズ/約345×298×233mm ●カートン重量/約6.1kg
 ●JANコード/4966095210303
 <日本製>

美味しい入れ方
 ドリッパーにペーパーフィルターをセットし、カップ分のコーヒー粉を入れます。ドリッパーをカップ等にセットしドリップを開始します。初めは粉の中心部に細かくゆっくりお湯を注ぎ入れ、20秒蒸らしします。次に周辺部へと渦巻き状にゆっくりとお湯を注ぎ入れ、粉全体に染み渡らせるように注いでください。粉が膨らみ表面が黒ずんできたら、中央からゆっくりと円を描くような感じでカップ分のお湯を注ぎ入れてください。

■材質
 本体:18-8ステンレス鋼
 ブラック=アクリル塗装

燕熟の技

ENJUKU NO WAZA

ENJUKU NO WAZA

Made In Japan

■材 質
プレート: 18-8ステンレス鋼(0.4mm厚)
蓋: 18-0ステンレス鋼(0.5mm厚)
ツマミ: フェノール樹脂
台座: 66ナイロン

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

お手持ちの鍋にのせるだけで、手軽に蒸し物ができるスチームプレートです。



温野菜に。

EJSP-1200_2



シュウマイや中華まんに。

EJSP-700_2



EJSP-400

NEW

EJSP-400

70T60M110Z80

4,400円(税抜価格4,000円) **12入**

燕熟の技
鍋にのせるスチームプレート18~20cm用

●内容/鍋にのせるスチームプレート18~20cm用:約φ240×H124mm
●製品総重量/約380g
●箱サイズ/約250×250×94mm ●箱入重量/約540g ●化粧箱入
●カートンサイズ/約265×575×515mm ●カートン重量/約8.0kg
●JANコード/4965220212502
〈日本製〉

お手持ちのフライパンにのせるだけで、手軽に蒸し物ができるスチームプレートです。



温野菜に。

EJSP-803_2



蒸しイモやとうもろこしに。

EJSP-1000_3



EJSP-401

NEW

EJSP-401

70T60M110Z80

4,400円(税抜価格4,000円) **12入**

燕熟の技
フライパンにのせるスチームプレート20~22cm用

●内容/フライパンにのせるスチームプレート20~22cm用:約φ245×H105mm
●製品総重量/約380g
●箱サイズ/約252×250×100mm ●箱入重量/約540g ●化粧箱入
●カートンサイズ/約300×525×525mm ●カートン重量/約8.0kg
●JANコード/4965220212519
〈日本製〉



EJSP-500

NEW

EJSP-500

70T60M110Z80

5,500円(税抜価格5,000円) **12入**

燕熟の技
フライパンにのせるスチームプレート24~26cm用

●内容/フライパンにのせるスチームプレート24~26cm用:約φ286×H120mm
●製品総重量/約530g
●箱サイズ/約286×292×105mm ●箱入重量/約700g ●化粧箱入
●カートンサイズ/約330×610×600mm ●カートン重量/約9.9kg
●JANコード/4965220212526
〈日本製〉



EJSP-700

NEW

EJSP-700

70T60M110Z80

7,700円(税抜価格7,000円) **6入**

燕熟の技
ゆきひら鍋20cm&のせるスチームプレート18~20cm用

●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2.5kg)】
鍋にのせるスチームプレート18~20cm用:約φ240×H124mm(約380g)
●製品総重量/約900g
●箱サイズ/約270×380×210mm ●箱入重量/約1,580g ●ダンボール箱入
●カートンサイズ/約395×555×645mm ●カートン重量/約11.0kg
●JANコード/4965220212533
〈日本製〉 ※鍋はH対応



※布巾は炎に注意

EJSP-800_2



EJSP-700_1

【ゆきひら鍋】

■材 質
本体:21-0ステンレス鋼(板厚0.7mm)
ハンドル:フェノール樹脂



EJSP-800

【ゆきひら鍋】

■材 質
本体:21-0ステンレス鋼(板厚0.8mm)
ハンドル:天然木

NEW

EJSP-800

70T60M110Z80

8,800円(税抜価格8,000円) **6入**

燕熟の技
桜吟ゆきひら鍋20cm&のせるスチームプレート18~20cm用

●内容/ゆきひら鍋20cm(ハンドル含む):約213×360×120mm(本体高さ:約85mm)
【約580g(約2.5kg)】
鍋にのせるスチームプレート18~20cm用:約φ240×H124mm(約380g)
●製品総重量/約960g
●箱サイズ/約270×380×210mm ●箱入重量/約1,620g ●ダンボール箱入
●カートンサイズ/約395×555×645mm ●カートン重量/約11.2kg
●JANコード/4965220212540
〈日本製〉 ※鍋はH対応



EJSP-800_1



【鍋】
■材 質
本体:アルミニウム合金(板厚2.2mm)
はり底:ステンレス鋼(板厚0.4mm)
蓋:全面物理強化ガラス
取っ手:蓋ツマミ:フェノール樹脂
■表面加工/内面:ふっ素樹脂塗膜加工

EJSP-801_1



EJSP-801

NEW**EJSP-801**

70T60M110Z80

8,800円(税抜価格 8,000円) 6入

燕熟の技
来栖両手鍋20cm&のせるスチームプレート18~20cm用

- 内容/両手鍋20cm(蓋・ハンドル含む):
約204×325×160mm(本体高さ:約96mm) [約1,110g:約2.8ℓ]
鍋にのせるスチームプレート18~20cm用:約φ240×H124mm[約380g]
- 製品総重量/約1,490g
- 箱サイズ/約270×315×225mm ●箱入重量/約2,200g ●ダンボール箱入
- カートンサイズ/約330×555×690mm ●カートン重量/約14.7kg
- JANコード/4965220212557
- 日本製 両手鍋(中国製) ※鍋はIH対応



EJSP-801_2



【フライパン】
■材 質
本体:アルミニウム合金(板厚2.5mm)
はり底:ステンレス鋼(板厚0.5mm)
取っ手:フェノール樹脂
■表面加工/内面:ふっ素樹脂塗膜加工
外面:焼付塗装

EJSP-1000_1



EJSP-1000

NEW**EJSP-1000**

70T60M110Z80

11,000円(税抜価格 10,000円) 6入

燕熟の技
ネオストーンフライパン24cm&のせるスチームプレート24~26cm用

- 内容/ディープフライパン24cm:約245×454×121mm(本体高さ:約70mm) [約600g]
フライパンにのせるスチームプレート24~26cm用:約φ286×H120mm[約530g]
- 製品総重量/約1,130g
- 箱サイズ/約315×470×215mm ●箱入重量/約1,920g ●ダンボール箱入
- カートンサイズ/約480×645×655mm ●カートン重量/約13.2kg
- JANコード/4965220212588
- 日本製 フライパン(韓国製) ※フライパンはIH対応



EJSP-1000_2



【片手鍋】
■材 質
鍋本体:ステンレス鋼、アルミニウム(三層構造)
(底の厚さ2mm)
蓋・ハンドル:ステンレス鋼

EJSP-1200_1



EJSP-1200

NEW**EJSP-1200**

70T60M110Z80

13,200円(税抜価格 12,000円) 6入

燕熟の技
クローバー片手鍋18cm&のせるスチームプレート18~20cm用

- 内容/片手鍋18cm(蓋・ハンドル含む):約185×325×145mm
(本体高さ:約90mm) [約920g]
鍋にのせるスチームプレート18~20cm用:約φ240×H124mm[約380g]
- 製品総重量/約1,300g
- 箱サイズ/約270×340×215mm ●箱入重量/約1,920g ●ダンボール箱入
- カートンサイズ/約355×555×655mm ●カートン重量/約13.1kg
- JANコード/4965220212595
- 日本製 ※鍋はIH対応



EJSP-1200_2



【フライパン】
■材 質
本体:アルミニウム合金(板厚2.2mm)
はり底:ステンレス鋼(板厚0.4mm)
取っ手:フェノール樹脂
■表面加工/内面:ふっ素樹脂塗膜加工

EJSP-803_1



EJSP-803

NEW**EJSP-803**

70T60M110Z80

8,800円(税抜価格 8,000円) 6入

燕熟の技
来栖深型フライパン24cm&のせるスチームプレート24~26cm用

- 内容/深型フライパン24cm(ハンドル含む):
約257×425×120mm(本体高さ:約65mm) [約640g:約2.0ℓ]
フライパンにのせるスチームプレート24~26cm用:約φ286×H120mm[約530g]
- 製品総重量/約1,170g
- 箱サイズ/約315×445×210mm ●箱入重量/約1,880g ●ダンボール箱入
- カートンサイズ/約460×645×645mm ●カートン重量/約12.8kg
- JANコード/4965220212571
- 日本製 フライパン(中国製) ※フライパンはIH対応



EJSP-803_2



【フライパン】
■材 質
本体:アルミニウム合金(板厚2.5mm)
はり底:ステンレス鋼(板厚0.5mm)
取っ手:フェノール樹脂
■表面加工/内面:ふっ素樹脂塗膜加工
外面:焼付塗装
【ターナー・トング】
■材 質
66ナイロン(耐熱温度210℃)

EJSP-1201_1



EJSP-1201

NEW**EJSP-1201**

70T60M110Z80

13,200円(税抜価格 12,000円) 6入

燕熟の技
アルティメットフライパン26cm&のせるスチームプレート24~26cm用

- 内容/フライパン26cm:約275×473×117mm(本体高さ:約60mm) [約700g]
フライパンにのせるスチームプレート24~26cm用:約φ286×H120mm[約530g]
ターナー:全長約310mm[約50g]
トング:全長約250mm[約60g]
- 製品総重量/約1,340g
- 箱サイズ/約315×490×215mm ●箱入重量/約2,140g ●ダンボール箱入
- カートンサイズ/約500×645×660mm ●カートン重量/約14.4kg
- JANコード/4965220212601
- 日本製 フライパン(韓国製) ※フライパンはIH対応



EJSP-1201_2

鉄なのにさびにくい! [クローバー]窒化加工シリーズ

窒化炉



スピニング加工 (側面を薄く軽量化)
※CTT-600・700除く

ハンドルには
ロゴ印刷入り



玉子一個で厚焼き玉子

NEW
CTT-600 72T62M616Z80
6,600円(税抜価格 6,000円) **20入**

燕熟の技[クローバー]窒化シリーズ
玉子焼9×13cm

- 内容/玉子焼9×13cm(ハンドル含む): 約97×325×105mm(本体高さ:約30mm)
- 製品総重量/約440g
- 箱サイズ/約105×332×74mm
- 箱入重量/約530g ●化粧箱入
- カートンサイズ/約348×445×400mm
- カートン重量/約11kg
- JANコード/4965220213707
- 〈日本製〉
- ※2024年10月より発売予定



NEW
CTT-800 72T62M616Z80
8,800円(税抜価格 8,000円) **12入**

燕熟の技[クローバー]窒化シリーズ
フライパン26cm

- 内容/フライパン26cm(ハンドル含む): 約265×425×115mm(本体高さ:約50mm)
- 製品総重量/約950g
- 箱サイズ/約272×425×89mm
- 箱入重量/約1,180g ●化粧箱入
- カートンサイズ/約440×838×376mm
- カートン重量/約15.5kg
- JANコード/4965220213738
- 〈日本製〉
- ※2024年10月より発売予定



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



【鉄フライパン・鉄鍋】
■材質
本体: 鉄(底厚: 1.6mm、窒化処理)
ハンドル: 天然木(ブナ材、ウレタン塗装)
取付金具: 鉄(クロムメッキ)



NEW
CTT-700 72T62M616Z80
7,700円(税抜価格 7,000円) **20入**

燕熟の技[クローバー]窒化シリーズ
玉子焼14×18cm

- 内容/玉子焼14×18cm(ハンドル含む): 約147×360×115mm(本体高さ:約35mm)
- 製品総重量/約680g
- 箱サイズ/約155×370×82mm
- 箱入重量/約840g ●化粧箱入
- カートンサイズ/約387×645×435mm
- カートン重量/約18kg
- JANコード/4965220213714
- 〈日本製〉
- ※2024年10月より発売予定



CTT-800_1

NEW
CTT-1000 72T62M616Z80
11,000円(税抜価格 10,000円) **10入**

燕熟の技[クローバー]窒化シリーズ
いため鍋28cm

- 内容/いため鍋28cm(ハンドル含む): 約295×465×120mm(本体高さ:約80mm)
- 製品総重量/約1,150g
- 箱サイズ/約292×447×108mm
- 箱入重量/約1,430g ●化粧箱入
- カートンサイズ/約465×600×565mm
- カートン重量/約15.5kg
- JANコード/4965220213745
- 〈日本製〉
- ※2024年10月より発売予定



CTT-1000_1

CTT-1200

NEW
CTT-1500 72T62M616Z80
16,500円(税抜価格 15,000円) **6入**

燕熟の技[クローバー]窒化シリーズ
フライパン26cm&玉子焼14×18cm

- 内容/フライパン26cm(ハンドル含む): 約265×425×115mm(本体高さ:約50mm) [約950g]
- 玉子焼14×18cm(ハンドル含む): 約147×360×115mm(本体高さ:約35mm) [約680g]
- 製品総重量/約1,630g
- 箱サイズ/約272×425×105mm ●箱入重量/約1,830g ●化粧箱入
- カートンサイズ/約430×560×330mm ●カートン重量/約12.5kg
- JANコード/4965220213769
- 〈日本製〉
- ※2024年10月より発売予定



CTT-2500

NEW
CTT-2500 72T62M616Z80
27,500円(税抜価格 25,000円) **4入**

燕熟の技[クローバー]窒化シリーズ
フライパン26cm&いため鍋28cm&玉子焼14×18cm

- 内容/フライパン26cm(ハンドル含む): 約265×425×115mm(本体高さ:約50mm) [約950g]
- 玉子焼14×18cm(ハンドル含む): 約147×360×115mm(本体高さ:約35mm) [約680g]
- いため鍋28cm(ハンドル含む): 約295×465×120mm(本体高さ:約80mm) [約1,150g]
- 製品総重量/約2,780g
- 箱サイズ/約305×465×215mm ●箱入重量/約3,650g ●ダンボール箱入
- カートンサイズ/約480×625×445mm ●カートン重量/約16.2kg
- JANコード/4965220213790
- 〈日本製〉
- ※2024年10月より発売予定



【ミニ2段蒸し器14cm】
■材質
本体: ステンレス鋼(クロム21%)
(底の厚さ0.7mm)
ハンドル: 産: ステンレス鋼
(クロム18%)



CTT-3001

NEW
CTT-3001 72T62M616Z80
33,000円(税抜価格 30,000円) **3入**

燕熟の技[クローバー]窒化シリーズ
フライパン26cm&いため鍋28cm&玉子焼14×18cm&
ミニ2段蒸し器14cm

- 内容/フライパン26cm(ハンドル含む): 約265×425×115mm(本体高さ:約50mm) [約950g]
- 玉子焼14×18cm(ハンドル含む): 約147×360×115mm(本体高さ:約35mm) [約680g]
- いため鍋28cm(ハンドル含む): 約295×465×120mm(本体高さ:約80mm) [約1,150g]
- ミニ2段蒸し器14cm(蓋:ハンドル含む): 重: 約148×265×175mm [約760g]
- 下鍋: 約148×265×175mm [約1.1kg]
- 上鍋: 約148×200×H80mm
- 製品総重量/約3,540g
- 箱サイズ/約305×465×385mm ●箱入重量/約4,650g
- ダンボール箱入 ●カートンサイズ/約480×930×400mm
- カートン重量/約15.5kg
- JANコード/4965220213813
- 〈日本製〉
- ※2024年10月より発売予定



NEW
CTT-1200 72T62M616Z80
13,200円(税抜価格 12,000円) **8入**

燕熟の技[クローバー]窒化シリーズ
いため鍋30cm

- 内容/いため鍋30cm(ハンドル含む): 約315×505×150mm(本体高さ:約90mm)
- 製品総重量/約1,360g
- 箱サイズ/約310×477×145mm ●箱入重量/約1,740g
- 化粧箱入 ●カートンサイズ/約489×638×600mm
- カートン重量/約15.8kg
- JANコード/4965220213752
- 〈日本製〉
- ※2024年10月より発売予定



CTT-2000

NEW
CTT-2000 72T62M616Z80
22,000円(税抜価格 20,000円) **4入**

燕熟の技[クローバー]窒化シリーズ
フライパン26cm&いため鍋30cm

- 内容/フライパン26cm(ハンドル含む): 約265×425×115mm(本体高さ:約50mm) [約950g]
- いため鍋30cm(ハンドル含む): 約315×505×150mm(本体高さ:約90mm) [約1,360g]
- 製品総重量/約2,310g
- 箱サイズ/約325×495×250mm ●箱入重量/約3,420g ●ダンボール箱入
- カートンサイズ/約510×665×515mm ●カートン重量/約15.2kg
- JANコード/4965220213783
- 〈日本製〉
- ※2024年10月より発売予定



【両手鍋20cm】
■材質
鍋本体: ステンレス鋼、アルミニウム (三層構造)
(底の厚さ2mm)
蓋: ハンドル: ステンレス鋼



CTT-3000

NEW
CTT-3000 72T62M616Z80
33,000円(税抜価格 30,000円) **3入**

燕熟の技[クローバー]窒化シリーズ
フライパン26cm&いため鍋30cm&両手鍋20cm

- 内容/フライパン26cm(ハンドル含む): 約265×425×115mm(本体高さ:約50mm) [約950g]
- いため鍋30cm(ハンドル含む): 約315×505×150mm(本体高さ:約90mm) [約1,360g]
- 両手鍋20cm(蓋:ハンドル含む): 約208×290×150mm(本体高さ:約95mm) [約1,100g]
- 製品総重量/約3,410g
- 箱サイズ/約325×495×385mm ●箱入重量/約4,600g ●ダンボール箱入
- カートンサイズ/約510×990×400mm ●カートン重量/約15.4kg
- JANコード/4965220213806
- 〈日本製〉
- ※2024年10月より発売予定



【包丁】
■材質
刃身: ステンレス刃物鋼
(心材: モリブデンバナジウム鋼)
ハンドル: 18-8 ステンレス鋼



CTT-5000

NEW
CTT-5000 72T62M616Z80
55,000円(税抜価格 50,000円) **3入**

燕熟の技[クローバー]窒化シリーズ
フライパン26cm&いため鍋28cm&玉子焼14×18cm&
三徳包丁・ペティ 2本セット

- 内容/フライパン26cm(ハンドル含む): 約265×425×115mm(本体高さ:約50mm) [約950g]
- 玉子焼14×18cm(ハンドル含む): 約147×360×115mm(本体高さ:約35mm) [約680g]
- いため鍋28cm(ハンドル含む): 約295×465×120mm(本体高さ:約80mm) [約1,150g]
- ペティナイフ: 全長約245mm、刃渡り約135mm [約84g]
- 三徳包丁: 全長約285mm、刃渡り約170mm [約135g]
- 製品総重量/約2,999g
- 箱サイズ/約305×465×270mm ●箱入重量/約4,200g
- ダンボール箱入 ●カートンサイズ/約480×930×285mm
- カートン重量/約14.2kg
- JANコード/4965220213820
- 〈日本製〉
- ※2024年10月より発売予定



燕熟の技

ENJUKU NO WAZA

ENJUKU NO WAZA

Made In Japan

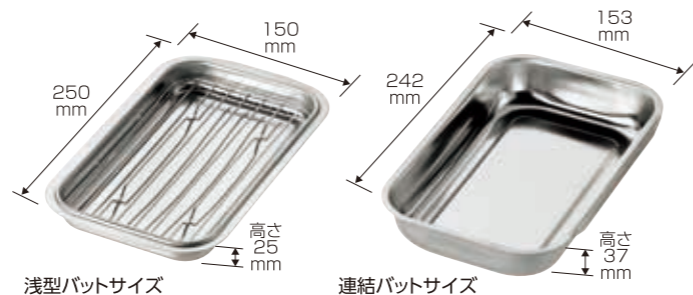
熟練の技巧 信頼の日本製

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：18-0ステンレス鋼(0.4mm厚)
アミ：鉄(クロムメッキ)

本体は丈夫で耐久性に優れたステンレス製。アミ付なので、揚げ物の油きりに最適です。

MADE IN JAPAN
TSUBAME



NEW
RB-200
72T62M110Z80
2,200円(税抜価格 2,000円) (20)

燕熟の技
浅型バット・アミ付き
●内容/浅型バット:約250×150×H25mm[約150g]
アミ:約210×124×H10mm[約50g]
●製品総重量/約200g
●箱サイズ/約255×155×30mm ●箱入重量/約260g ●化粧箱入
●カートンサイズ/約265×325×315mm ●カートン重量/約6.7kg
●JANコード/4965220213196
<日本製>
※2024年9月より発売予定

揚げ物のごしらえや、油きりに便利なバットセットです。連結できるので、隙間ができず周りを汚しにくい。



NEW
RB-300
72T62M110Z80
3,300円(税抜価格 3,000円) (12)

燕熟の技
浅型バット・バット・アミ付き
●内容/浅型バット:約250×150×H25mm[約150g]
アミ:約210×124×H10mm[約50g]
バット:約242×153×H37mm[約160g]
本体収納サイズ:約250×150×62mm
●製品総重量/約360g
●箱サイズ/約255×167×73mm ●箱入重量/約460g ●ダンボール箱入
●カートンサイズ/約265×515×300mm ●カートン重量/約7.0kg
●JANコード/4965220213202
<日本製>
※2024年9月より発売予定



NEW
RB-400
72T62M110Z80
4,400円(税抜価格 4,000円) (12)

燕熟の技
連結バット2P・浅型バット・アミ付き
●内容/浅型バット:約250×150×H25mm[約150g]
アミ:約210×124×H10mm[約50g]
バット:約242×153×H37mm[約160g]
本体収納サイズ:約250×150×64mm
●製品総重量/約520g
●箱サイズ/約255×167×73mm ●箱入重量/約630g ●ダンボール箱入
●カートンサイズ/約265×515×300mm ●カートン重量/約9.1kg
●JANコード/4965220213219
<日本製>
※2024年9月より発売予定

重ねて収納できます。



収納時イメージ RB-400_2



RB-500_1



NEW
RB-500
72T62M110Z80
5,500円(税抜価格 5,000円) (12)

燕熟の技
連結バット3P・浅型バット・アミ付き
●内容/浅型バット:約250×150×H25mm[約150g]
アミ:約210×124×H10mm[約50g]
バット:約242×153×H37mm[約160g]
本体収納サイズ:約250×150×67mm
●製品総重量/約680g
●箱サイズ/約255×167×73mm ●箱入重量/約790g ●ダンボール箱入
●カートンサイズ/約265×515×300mm ●カートン重量/約9.5kg
●JANコード/4965220213226
<日本製>
※2024年9月より発売予定



RB-700_1



NEW
RB-700
72T62M110Z80
7,700円(税抜価格 7,000円) (8)

燕熟の技
天ぷら鍋22cm・フライヤー・浅型バット・アミ付き
●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]
浅型バット:約250×150×H25mm[約150g]
アミ:約210×124×H10mm[約50g]
●製品総重量/約960g
●箱サイズ/約385×250×130mm ●箱入重量/約1,240g ●化粧箱入
●カートンサイズ/約400×520×545mm ●カートン重量/約11.4kg
●JANコード/4965220213240
<日本製>
※2024年9月より発売予定

■材質
天ぷら鍋本体: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)
■表面加工/シリコン樹脂塗膜



RB-501_1



NEW
RB-501
72T62M110Z80
5,500円(税抜価格 5,000円) (12)

燕熟の技
天ぷら鍋22cm・浅型バット・アミ付き
●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]
浅型バット:約250×150×H25mm[約150g]
アミ:約210×124×H10mm[約50g]
●製品総重量/約780g
●箱サイズ/約300×230×130mm ●箱入重量/約1,020g ●化粧箱入
●カートンサイズ/約315×710×545mm ●カートン重量/約13.5kg
●JANコード/4965220213233
<日本製>
※2024年9月より発売予定



RB-1000_1



NEW
RB-1000
72T62M110Z80
11,000円(税抜価格 10,000円) (8)

燕熟の技
天ぷら鍋22cm・フライヤー・はねガード・浅型バット・アミ付き
●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]
浅型バット:約250×150×H25mm[約150g]
アミ:約210×124×H10mm[約50g]
●製品総重量/約1,130g
●箱サイズ/約385×250×130mm ●箱入重量/約1,420g ●化粧箱入
●カートンサイズ/約400×520×545mm ●カートン重量/約12.8kg
●JANコード/4965220213157
<日本製>
※2024年9月より発売予定

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

バットとザルがピッタリ重なる！
保存に便利な蓋付で重ねて収納ができます。
丈夫で耐久性に優れた18-8ステンレス製。

■材 質
バット本体: 18-8ステンレス鋼(0.4mm厚)
ザル: 18-8ステンレス鋼
蓋: ポリエチレン樹脂(耐熱60℃・耐冷-30℃)



豊富なサイズバリエーションサイズ
(色は付いておりません)



野菜の水切りに(1/4サイズ) YB-L8



調理の下ごしらえに(1/1サイズ) YB-L9



1/1の中に1/2Lと1/4を収納
ザルは脚付きで、1/4サイズ
ザルは交互に重ねてもずれ
にくい仕様です。



YB-200

NEW
YZ-200 72T62M110Z80
2,200円(税抜価格 2,000円) (24入)
燕熟の技[ユニット角型バット]
バット1/4サイズ蓋付
●内容/バット1/4: 外径約160×110×H60mm
内径約148×98mm[約110g約760cc]
蓋: 約30g
●製品総重量/約140g
●箱サイズ/約122×170×72mm ●箱入重量/約200g
●ダンボール箱入 ●カートンサイズ/約350×375×295mm
●カートン重量/約5.8kg
●JANコード/4965220213387
<日本製>
※2024年9月より発売予定



蓋付きだから食材や作り置き
の保存も重ねてスッキリ(1/4サイズ使用)
(冷蔵・冷凍保存OK)



YB-250

NEW
YZ-250 72T62M110Z80
2,750円(税抜価格 2,500円) (12入)
燕熟の技[ユニット角型バット]
バット1/3サイズ蓋付
●内容/バット1/3: 外径約220×110×H60mm
内径約206×98mm[約150g約1,000cc]
蓋: 約50g
●製品総重量/約200g
●箱サイズ/約124×230×102mm ●箱入重量/約280g
●ダンボール箱入 ●カートンサイズ/約380×470×210mm
●カートン重量/約4.4kg
●JANコード/4965220213394
<日本製>
※2024年9月より発売予定



フチウらは汚れがたまりにく
く安全な折り込み加工



YB-250_1



YB-300

NEW
YZ-300 72T62M110Z80
3,300円(税抜価格 3,000円) (12入)
燕熟の技[ユニット角型バット]
バット1/2サイズ蓋付
●内容/バット1/2: 外径約218×160×H60mm
内径約206×150mm[約200g約1,600cc]
蓋: 約70g
●製品総重量/約270g
●箱サイズ/約178×230×110mm ●箱入重量/約380g
●ダンボール箱入 ●カートンサイズ/約365×470×340mm
●カートン重量/約5.6kg
●JANコード/4965220213400
<日本製>
※2024年9月より発売予定



YB-350

NEW
YZ-350 72T62M110Z80
3,850円(税抜価格 3,500円) (12入)
燕熟の技[ユニット角型バット]
バット1/2Lサイズ蓋付
●内容/バット1/2L: 外径約324×110×H60mm
内径約310×98mm[約220g約1,600cc]
蓋: 約70g
●製品総重量/約290g
●箱サイズ/約127×330×73mm ●箱入重量/約370g
●ダンボール箱入 ●カートンサイズ/約345×515×230mm
●カートン重量/約5.5kg
●JANコード/4965220213417
<日本製>
※2024年9月より発売予定



YB-500

NEW
YZ-500 72T62M110Z80
5,500円(税抜価格 5,000円) (8入)
燕熟の技[ユニット角型バット]
バット1/1サイズ蓋付
●内容/バット1/1: 外径約330×216×H56mm
内径約316×204mm[約350g約3,300cc]
蓋: 約150g
●製品総重量/約500g
●箱サイズ/約124×230×102mm ●箱入重量/約700g
●ダンボール箱入 ●カートンサイズ/約355×480×370mm
●カートン重量/約6.6kg
●JANコード/4965220213424
<日本製>
※2024年9月より発売予定



YZ-150

NEW
YZ-150 72T62M110Z80
1,650円(税抜価格 1,500円)

燕熟の技[ユニットザル]
ザル1/4サイズ(袋入り)
●内容/ザル1/4: 約146×96×H50mm
●製品総重量/約70g
●袋入
●JANコード/4965220213615
<日本製>
※2024年9月より発売予定



YZ-175

NEW
YZ-175 72T62M110Z80
1,925円(税抜価格 1,750円)

燕熟の技[ユニットザル]
ザル1/3サイズ(袋入り)
●内容/ザル1/3: 約204×96×H50mm
●製品総重量/約90g
●袋入
●JANコード/4965220213622
<日本製>
※2024年9月より発売予定



YZ-200

NEW
YZ-200 72T62M110Z80
2,200円(税抜価格 2,000円)

燕熟の技[ユニットザル]
ザル1/2サイズ(袋入り)
●内容/ザル1/2: 約203×148×H50mm
●製品総重量/約120g
●袋入
●JANコード/4965220213639
<日本製>
※2024年9月より発売予定



YZ-201

NEW
YZ-201 72T62M110Z80
2,200円(税抜価格 2,000円)

燕熟の技[ユニットザル]
ザル1/2Lサイズ(袋入り)
●内容/ザル1/2L: 約310×96×H50mm
●製品総重量/約130g
●袋入
●JANコード/4965220213646
<日本製>
※2024年9月より発売予定



YZ-250

NEW
YZ-250 72T62M110Z80
2,750円(税抜価格 2,500円)

燕熟の技[ユニットザル]
ザル1/1サイズ(袋入り)
●内容/ザル1/1: 約315×203×H45mm
●製品総重量/約200g
●袋入
●JANコード/4965220213653
<日本製>
※2024年9月より発売予定



YZ-400

NEW
YZ-400 72T62M110Z80
4,400円(税抜価格 4,000円) (24入)

燕熟の技[ユニットザル]
ザル1/4サイズ×3個組 箱入り
●内容/ザル1/4: 約146×96×H50mm[約70g]
●製品総重量/約210g
●箱サイズ/約122×170×72mm ●箱入重量/約270g
●ダンボール箱入
●カートンサイズ/約350×375×295mm
●カートン重量/約7.5kg
●JANコード/4965220213660
<日本製>
※2024年9月より発売予定



YB-351

NEW
YB-351 72T62M110Z80
3,850円(税抜価格 3,500円) (24入)

燕熟の技[ユニット角型バット&ザル]
バット1/4&ザル・蓋付
●内容/バット1/4: 外径約160×110×H60mm
内径約148×98mm[約110g約760cc]
ザル1/4: 約146×96×H50mm[約70g]
蓋: 約30g
●製品総重量/約210g
●箱サイズ/約122×170×72mm ●箱入重量/約270g
●ダンボール箱入
●カートンサイズ/約350×375×295mm
●カートン重量/約7.5kg
●JANコード/4965220213431
<日本製>
※2024年9月より発売予定



YB-400

NEW
YB-400 72T62M110Z80
4,400円(税抜価格 4,000円) (12入)

燕熟の技[ユニット角型バット&ザル]
バット1/3&ザル・蓋付
●内容/バット1/3: 外径約220×110×H60mm
内径約206×98mm[約150g約1,000cc]
ザル1/3: 約204×96×H50mm[約90g]
蓋: 約50g
●製品総重量/約290g
●箱サイズ/約124×230×102mm ●箱入重量/約380g
●ダンボール箱入
●カートンサイズ/約380×470×210mm
●カートン重量/約5.6kg
●JANコード/4965220213448
<日本製>
※2024年9月より発売予定



YB-501

NEW
YB-501 72T62M110Z80
5,500円(税抜価格 5,000円) (12入)

燕熟の技[ユニット角型バット&ザル]
バット1/2&ザル・蓋付
●内容/バット1/2: 外径約218×160×H60mm
内径約206×150mm[約200g約1,600cc]
ザル1/2: 約203×148×H50mm[約120g]
蓋: 約70g
●製品総重量/約390g
●箱サイズ/約178×230×110mm ●箱入重量/約500g
●ダンボール箱入
●カートンサイズ/約365×470×340mm
●カートン重量/約7kg
●JANコード/4965220213455
<日本製>
※2024年9月より発売予定



YB-550



YB-550_1

NEW
YB-550 72T62M110Z80
6,050円(税抜価格 **5,500円**) **12入**

燕熟の技[ユニット角型バット&ザル]
バット1/2L&ザル・蓋付
 ●内容/バット1/2L:外径約324×110×H60mm
 内径約310×98mm[約220g,約1,600cc]
 ザル1/2L:約310×96×H50mm[約130g]
 蓋:約70g
 ●製品総重量/約420g
 ●箱サイズ/約127×330×73mm ●箱入重量/約500g
 ●ダンボール箱入
 ●カートンサイズ/約345×515×230mm
 ●カートン重量/約7kg
 ●JANコード/4965220213462
 <日本製>
 ※2024年9月より発売予定



YB-750



YB-750_1

NEW
YB-750 72T62M110Z80
8,250円(税抜価格 **7,500円**) **8入**

燕熟の技[ユニット角型バット&ザル]
バット1/1&ザル・蓋付
 ●内容/バット1/1:外径約330×216×H56mm
 内径約316×204mm[約350g,約3,300cc]
 ザル1/1:約315×203×H45mm[約200g]
 蓋:約150g
 ●製品総重量/約700g
 ●箱サイズ/約235×345×90mm ●箱入重量/約920g
 ●ダンボール箱入
 ●カートンサイズ/約355×480×370mm
 ●カートン重量/約8.4kg
 ●JANコード/4965220213479
 <日本製>
 ※2024年9月より発売予定



YB-502

NEW
YB-502 72T62M110Z80
5,500円(税抜価格 **5,000円**) **12入**

燕熟の技[ユニット角型バット]
バット1/3・蓋×各2個
 ●内容/バット1/3:外径約220×110×H60mm
 内径約206×98mm[約150g,約1,000cc]
 蓋:約50g
 ●製品総重量/約400g
 ●箱サイズ/約124×230×102mm ●箱入重量/約480g
 ●ダンボール箱入
 ●カートンサイズ/約380×470×210mm
 ●カートン重量/約6.8kg
 ●JANコード/4965220213486
 <日本製>
 ※2024年9月より発売予定



YB-1200

NEW
YB-1200 72T62M110Z80 **13,200円**(税抜価格 **12,000円**) **12入**

燕熟の技[ユニット角型バット&ザル]
バット1/3&ザル・蓋×各3個
 ●内容/バット1/3:外径約220×110×H60mm
 内径約206×98mm[約150g,約1,000cc]
 ザル1/3:約204×96×H50mm[約90g,蓋:約50g]
 蓋:約50g
 ●製品総重量/約870g
 ●箱サイズ/約124×230×130mm ●箱入重量/約1,040g ●ダンボール箱入
 ●カートンサイズ/約380×470×270mm ●カートン重量/約13.5kg
 ●JANコード/4965220213554
 <日本製>
 ※2024年9月より発売予定



YB-1500

NEW
YB-1500 72T62M110Z80 **16,500円**(税抜価格 **15,000円**) **8入**

燕熟の技[ユニット角型バット&ザル]
バット1/2&ザル・蓋×各3個
 ●内容/バット1/2:外径約218×160×H60mm
 内径約206×150mm[約200g,約1,600cc]
 ザル1/2:約203×148×H50mm[約120g,蓋:約70g]
 蓋:約70g
 ●製品総重量/約1,170g
 ●箱サイズ/約178×230×150mm ●箱入重量/約1,300g ●ダンボール箱入
 ●カートンサイズ/約365×470×310mm ●カートン重量/約11.5kg
 ●JANコード/4965220213561
 <日本製>
 ※2024年9月より発売予定



YB-600

NEW
YB-600 72T62M110Z80
6,600円(税抜価格 **6,000円**) **12入**

燕熟の技[ユニット角型バット]
バット1/2・蓋×各2個
 ●内容/バット1/2:外径約218×160×H60mm
 内径約206×150mm[約200g,約1,600cc]
 蓋:約70g
 ●製品総重量/約540g
 ●箱サイズ/約178×230×110mm ●箱入重量/約660g
 ●ダンボール箱入
 ●カートンサイズ/約365×470×340mm
 ●カートン重量/約8.9kg
 ●JANコード/4965220213693
 <日本製>
 ※2024年9月より発売予定



YB-700

NEW
YB-700 72T62M110Z80
7,700円(税抜価格 **7,000円**) **8入**

燕熟の技[ユニット角型バット]
バット1/2L・蓋×各2個
 ●内容/バット1/2L:外径約324×110×H60mm
 内径約310×98mm[約220g,約1,600cc]
 蓋:約70g
 ●製品総重量/約580g
 ●箱サイズ/約124×330×142mm ●箱入重量/約970g
 ●ダンボール箱入
 ●カートンサイズ/約345×505×300mm
 ●カートン重量/約8.8kg
 ●JANコード/4965220213509
 <日本製>
 ※2024年9月より発売予定



YB-800

NEW
YB-800 72T62M110Z80
8,800円(税抜価格 **8,000円**) **12入**

燕熟の技[ユニット角型バット]
バット1/3&ザル・蓋×各2個
 ●内容/バット1/3:外径約220×110×H60mm
 内径約206×98mm[約150g,約1,000cc]
 ザル1/3:約204×96×H50mm[約90g]
 蓋:約50g
 ●製品総重量/約580g
 ●箱サイズ/約124×230×102mm ●箱入重量/約680g
 ●ダンボール箱入
 ●カートンサイズ/約380×470×210mm
 ●カートン重量/約9.2kg
 ●JANコード/4965220213516
 <日本製>
 ※2024年9月より発売予定



YB-1002



YB-1002_1

NEW
YB-1002 72T62M110Z80 **11,000円**(税抜価格 **10,000円**) **8入**

燕熟の技[ユニット角型バット&ザル]
バット1/2・1/1各蓋付&ザル1/2×1個
 ●内容/バット1/2:外径約218×160×H60mm
 内径約206×150mm[約200g,約1,600cc]
 ザル1/2:約203×148×H50mm[約120g,蓋:約70g]
 バット1/1:外径約330×216×H56mm
 内径約316×204mm[約350g,約3,300cc],蓋:約150g
 蓋:約890g
 ●製品総重量/約890g
 ●箱サイズ/約235×345×90mm ●箱入重量/約1,100g ●ダンボール箱入
 ●カートンサイズ/約355×480×370mm ●カートン重量/約9.8kg
 ●JANコード/4965220213578
 <日本製>
 ※2024年9月より発売予定



YB-1201



YB-1201_1

NEW
YB-1201 72T62M110Z80 **13,200円**(税抜価格 **12,000円**) **8入**

燕熟の技[ユニット角型バット&ザル]
バット1/4・ザル・蓋各2個&バット1/2L・ザル・蓋付
 ●内容/バット1/4:外径約160×110×H60mm
 内径約148×98mm[約110g,約760cc]
 ザル1/4:約146×96×H50mm[約70g],蓋:約30g
 バット1/2L:外径約324×110×H60mm
 内径約310×98mm[約220g,約1,600cc]
 ザル1/2L:約310×96×H50mm[約130g],蓋:約70g
 蓋:約840g
 ●製品総重量/約840g
 ●箱サイズ/約124×330×142mm ●箱入重量/約1,050g ●ダンボール箱入
 ●カートンサイズ/約345×505×300mm ●カートン重量/約9.4kg
 ●JANコード/4965220213585
 <日本製>
 ※2024年9月より発売予定



YB-1000

NEW
YB-1000 72T62M110Z80
11,000円(税抜価格 **10,000円**) **12入**

燕熟の技[ユニット角型バット&ザル]
バット1/2&ザル・蓋×各2個
 ●内容/バット1/2:外径約218×160×H60mm
 内径約206×150mm[約200g,約1,600cc]
 ザル1/2:約203×148×H50mm[約120g]
 蓋:約70g
 ●製品総重量/約780g
 ●箱サイズ/約178×230×110mm ●箱入重量/約900g
 ●ダンボール箱入
 ●カートンサイズ/約365×470×340mm
 ●カートン重量/約11.8kg
 ●JANコード/4965220213523
 <日本製>
 ※2024年9月より発売予定



YB-751

NEW
YB-751 72T62M110Z80
8,250円(税抜価格 **7,500円**) **12入**

燕熟の技[ユニット角型バット]
バット1/3・蓋×各3個
 ●内容/バット1/3:外径約220×110×H60mm
 内径約206×98mm[約150g,約1,000cc]
 蓋:約50g
 ●製品総重量/約600g
 ●箱サイズ/約124×230×130mm ●箱入重量/約700g
 ●ダンボール箱入
 ●カートンサイズ/約380×470×270mm
 ●カートン重量/約9.4kg
 ●JANコード/4965220213530
 <日本製>
 ※2024年9月より発売予定



YB-1001



YB-1001_1

NEW
YB-1001 72T62M110Z80
11,000円(税抜価格 **10,000円**) **12入**

燕熟の技[ユニット角型バット&ザル]
バット1/4&ザル・蓋×各3個
 ●内容/バット1/4:外径約160×110×H60mm
 内径約148×98mm[約110g,約760cc]
 ザル1/4:約146×96×H50mm[約70g]
 蓋:約30g
 ●製品総重量/約630g
 ●箱サイズ/約122×170×136mm ●箱入重量/約720g
 ●ダンボール箱入
 ●カートンサイズ/約350×375×280mm
 ●カートン重量/約9.7kg
 ●JANコード/4965220213547
 <日本製>
 ※2024年9月より発売予定



YB-1501



YB-1501_1

NEW
YB-1501 72T62M110Z80 **16,500円**(税抜価格 **15,000円**) **8入**

燕熟の技[ユニット角型バット&ザル]
バット1/4・ザル・蓋各3個&バット1/2・ザル・蓋付
 ●内容/バット1/4:外径約160×110×H60mm
 内径約148×98mm[約110g,約760cc]
 ザル1/4:約146×96×H50mm[約70g],蓋:約30g
 バット1/2:外径約218×160×H60mm
 内径約206×150mm[約200g,約1,600cc]
 ザル1/2:約203×148×H50mm[約120g],蓋:約70g
 蓋:約1,020g
 ●製品総重量/約1,160g ●ダンボール箱入
 ●カートンサイズ/約365×470×310mm
 ●カートン重量/約10.3kg
 ●JANコード/4965220213592
 <日本製>
 ※2024年9月より発売予定



YB-2000



YB-2000_1

NEW
YB-2000 72T62M110Z80 **22,000円**(税抜価格 **20,000円**) **4入**

燕熟の技[ユニット角型バット&ザル]
バット1/4・ザル・蓋各2個&バット1/2L・1/1・ザル・蓋各1個
 ●内容/バット1/4:外径約160×110×H60mm
 内径約148×98mm[約110g,約760cc]
 ザル1/4:約146×96×H50mm[約70g],蓋:約30g
 バット1/2L:外径約324×110×H60mm
 内径約310×98mm[約220g,約1,600cc]
 ザル1/2L:約310×96×H50mm[約130g],蓋:約70g
 バット1/1:外径約330×216×H56mm
 内径約316×204mm[約350g,約3,300cc]
 ザル1/1:約315×203×H45mm[約200g],蓋:約150g
 蓋:約1,540g
 ●製品総重量/約1,540g
 ●箱サイズ/約242×340×128mm ●箱入重量/約1,780g ●ダンボール箱入
 ●カートンサイズ/約350×505×265mm ●カートン重量/約8.2kg
 ●JANコード/4965220213608
 <日本製>
 ※2024年9月より発売予定

机上の品格を高める極上の質感

優れた機能とデザイン性、独自の存在感が調和した
レターオープナー。
手紙の魅力や価値をより感じることができる、上品な
大人向けのツールです。



LOP-1000_2



名入れイメージ

LOP-1000_3



LOP-1000_1



LOP-1_2



LOP-500_1



LOP-1_1

■材 質
レターオープナー：ステンレス刃物鋼
革ケース：牛革

気品ある樋目模様が印象的な
レターオープナー。



LOP-1000

NEW
LOP-1000
70T60M416Z80 **11,000円**(税抜価格 **10,000円**) **12入**

燕熟の技
ステンレスレターオープナー
●内容/レターオープナー:全長約215mm[約74g]
革ケース:全長約155mm[約8g]
●製品総重量/約82g
●箱サイズ/約70×255×25mm ●箱入重量/約160g ●化粧箱入
●カートンサイズ/約270×295×92mm ●カートン重量/約2.3kg
●JANコード/4965220212335
〈日本製〉

研磨職人が美しい鏡面に磨き上げた輝く刀身。



LOP-500

NEW
LOP-500
70T60M416Z80 **5,500円**(税抜価格 **5,000円**) **12入**

燕熟の技
ステンレスレターオープナー
●内容/レターオープナー:全長約215mm[約74g]
革ケース:全長約155mm[約8g]
●製品総重量/約82g
●箱サイズ/約68×276×24mm ●箱入重量/約170g ●化粧箱入
●カートンサイズ/約292×295×92mm ●カートン重量/約2.5kg
●JANコード/4965220212403
〈日本製〉

匠の凄技

燕の刃物職人が一本一本丁寧に作り上げた
ナイフ&フォーク。
鋭い切れ味で、分厚いステーキ肉も
スッと刃が入ります。

■材 質
ナイフ：モリブデンバナジウム鋼、
18-8ステンレス鋼
フォーク：18-8ステンレス鋼



EJRS-2500_1_2



EJRS-2500_1_3

ナイフ 鋭く切れる波型の刃

反り返った波刃のひとつひとつを丁寧に磨き、刃全体を極限まで
薄く仕上げました。
波刃の突起したところから食材に刃がスムーズに入っていきます。



EJRS-2500_1_4

ハンドル 気品ある樋目模様、深みある銀の色調

変則的な打痕が美しい陰影を生み出す印象的なデザインです。
樋目の上に滑りにくい加工を施し、手に吸い付くような感覚と
握りやすさを実現。さらに中を空洞にしたモノカ柄にすることで
軽さも両立しました。



EJRS-2500



EJRS-2500_L5



EJRS-2500_1_1

EJRS-2500 68T58M416Z80 **27,500円**(税抜価格 **25,000円**) **12入**

燕熟の技
ステーキナイフ&フォーク
●内容/ナイフ:全長約230mm[約80g]、フォーク:全長約220mm[約95g]
●製品総重量/約175g
●箱サイズ/約100×263×30mm ●箱入重量/約275g
●化粧箱入 ●カートンサイズ/約255×275×220mm ●カートン重量/約3.6kg
●JANコード/4965220211796
〈日本製〉

匠の凄技 食材を美味しく、そして美しく調理するために 至高の切れ味、究極の長切れを追求した高級ステンレス包丁

■材 質
刀身：モリブデンバナジウム鋼
ハンドル：18-8ステンレス鋼



EJRK-3000_L3



EJRK-2000_L3

刀身 食材の繊維を壊さず、
うま味を逃がさない極上の切れ味

刃物の命ともいえる刃研ぎは、サムライの時代から脈々と受け継がれて
きた伝統技法による手仕事。職人が長年の経験をもとに時間をかけてじ
つくり研ぎ上げ、鮮烈な切れ味を生み出しています。

ハンドル 気品ある樋目模様、深みある銀の色調

変則的な打痕が美しい陰影を生み出す印象的なデザインです。樋目の上に滑りにくい加工を施し、
手に吸い付くような感覚と握りやすさを実現。さらに中を空洞にしたモノカ柄にすることで軽さも
両立しました。長時間使っても疲れにくい構造です。

樋目 魅力的なデザインと機能性

細かく綺麗に打ち込まれた樋目は、ひとつとして同じ模様が
存在しません。
食材の身離れをよくする切れ味との相乗効果もあります。
(EJRK-2001・3000・5000のみ)



EJRK-1500_1

EJRK-1500
68T58M416Z80 **16,500円**(税抜価格 **15,000円**) **6入**

燕熟の技
オールステンレスペティナイフ150mm
●内容/ペティナイフ:全長約270mm、刃渡り約150mm[約95g]
●製品総重量/約95g
●箱サイズ/約295×50×20mm ●箱入重量/約155g ●化粧箱入
●JANコード/4965220211833
〈日本製〉



EJRK-3500_1

EJRK-3500
68T58M416Z80 **38,500円**(税抜価格 **35,000円**) **6入**

燕熟の技
オールステンレスペティナイフ150mm・三徳包丁180mm
●内容/ペティナイフ:全長約270mm、刃渡り約150mm[約95g]
三徳包丁:全長約314mm、刃渡り約180mm[約150g]
●製品総重量/約245g
●箱サイズ/約127×360×30mm ●箱入重量/約530g ●化粧箱入
●JANコード/4965220211857
〈日本製〉



EJRK-3000_1

EJRK-3000
60T50M416Z80 **33,000円**(税抜価格 **30,000円**) **6入**

燕熟の技
オールステンレス樋目三徳包丁180mm
●内容/三徳包丁:全長約314mm、刃渡り約180mm[約170g]
●製品総重量/約170g
●箱サイズ/約348×64×23mm ●箱入重量/約260g ●化粧箱入
●JANコード/4965220211871
〈日本製〉



EJRK-1501_1

NEW
EJRK-1501
70T60M416Z80 **16,500円**(税抜価格 **15,000円**) **6入**

燕熟の技
パン切り包丁240mm
●内容/パン切り包丁:全長約375mm、刃渡り約240mm
●製品総重量/約155g
●箱サイズ/約63×433×24mm ●箱入重量/約275g ●化粧箱入
●JANコード/4965220213677
〈日本製〉



EJRK-2000_2

EJRK-2000
68T58M416Z80 **22,000円**(税抜価格 **20,000円**) **6入**

燕熟の技
オールステンレス三徳包丁180mm
●内容/三徳包丁:全長約314mm、刃渡り約180mm[約150g]
●製品総重量/約150g
●箱サイズ/約348×64×23mm ●箱入重量/約240g ●化粧箱入
●JANコード/4965220211840
〈日本製〉



EJRK-2001_1

EJRK-2001
60T50M416Z80 **22,000円**(税抜価格 **20,000円**) **6入**

燕熟の技
オールステンレス樋目ペティナイフ150mm
●内容/ペティナイフ:全長約270mm、刃渡り約150mm[約110g]
●製品総重量/約110g
●箱サイズ/約295×50×20mm ●箱入重量/約170g ●化粧箱入
●JANコード/4965220211864
〈日本製〉



EJRK-5000_1

EJRK-5000
60T50M416Z80 **55,000円**(税抜価格 **50,000円**) **6入**

燕熟の技
オールステンレス樋目ペティナイフ150mm・三徳包丁180mm
●内容/ペティナイフ:全長約270mm、刃渡り約150mm[約110g]
三徳包丁:全長約314mm、刃渡り約180mm[約170g]
●製品総重量/約280g
●箱サイズ/約127×360×30mm ●箱入重量/約560g ●化粧箱入
●JANコード/4965220211888
〈日本製〉



EJRK-5001_1

NEW
EJRK-5001
58T48M416Z80 **55,000円**(税抜価格 **50,000円**) **6入**

燕熟の技
中華包丁220mm
●内容/中華包丁:全長約350mm、刃渡り約220mm、刃幅約110mm
●製品総重量/約440g
●箱サイズ/約118×373×25mm ●箱入重量/約635g ●化粧箱入
●JANコード/4965220213684
〈日本製〉



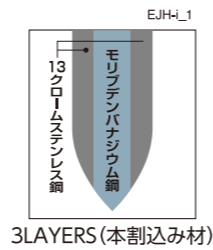
EJRK-2000

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。

ENJUKU NO WAZA
Made In Japan

3LAYERS
STAINLESS STEEL / MOLYBDENUM / STAINLESS STEEL

刀身にはモリブデンバナジウム鋼をステンレス鋼でサンドした耐久性・耐腐性に優れた
3LAYERS(本割込み材)を使用し、サビに強く、抜群の切れ味を誇ります。
ハンドルは握りやすく耐久性に優れたオールステンレス製で、中空仕様(モナカ構造)で
軽くて扱いやすく、隙間が無く熱湯消毒ができ衛生的です。



■材 質
刀身：ステンレス刃物鋼(心材：モリブデンバナジウム鋼)
ハンドル：18-8ステンレス鋼
キッチンバサミ/刃部：ステンレス刃物鋼
ハンドル部：ステンレス鋼



果物や、小物の切り分けに便利なペティナイフ



EJH-1000
65T55M611Z80 **11,000円(税抜価格 10,000円) (30入)**
燕熟の技[クローバー]3LAYERS
ペティナイフ135mm
●内容/ペティナイフ:全長約245mm
刃渡り約135mm[約84g]
●製品総重量/約84g
●箱サイズ/約83×360×35mm ●箱入重量/約215g
●化粧箱入
●カートンサイズ/約265×380×365mm
●カートン重量/約7kg
●JANコード/4965220211895
<日本製>



魚や肉・野菜などオールマイティに使える三徳包丁



EJH-1500
65T55M611Z80 **16,500円(税抜価格 15,000円) (30入)**
燕熟の技[クローバー]3LAYERS
三徳包丁170mm
●内容/三徳包丁:全長約285mm
刃渡り約170mm[約135g]
●製品総重量/約135g
●箱サイズ/約83×360×35mm ●箱入重量/約270g
●化粧箱入
●カートンサイズ/約265×380×365mm
●カートン重量/約8.7kg
●JANコード/4965220211901
<日本製>



魚や肉など大きい食材に
オールマイティに使える牛刀



EJH-1501
65T55M611Z80 **16,500円(税抜価格 15,000円) (30入)**
燕熟の技[クローバー]3LAYERS
牛刀包丁180mm
●内容/牛刀:全長約295mm
刃渡り約180mm[約135g]
●製品総重量/約135g
●箱サイズ/約83×360×35mm ●箱入重量/約270g
●化粧箱入
●カートンサイズ/約265×380×365mm
●カートン重量/約8.7kg
●JANコード/4965220211918
<日本製>

キッチンバサミもオールステンレス製ミラー仕上げで、耐久性と美しさを兼ね備えます。
セパレートタイプなので、分解してお手入れができ衛生的です。
柄部を使用して、缶の蓋開け、栓抜きとして使用できます。



カニの足や、のり、油揚げの切り分けに



洗浄に便利なセパレートタイプ

EJH-1001
65T55M611Z80 **11,000円(税抜価格 10,000円) (60入)**
燕熟の技[クローバー]3LAYERS
オールステンレスキッチンバサミ
●内容/キッチンバサミ:全長約205mm、刃部約70mm[約160g]
●製品総重量/約160g
●箱サイズ/約93×223×22mm ●箱入重量/約200g
●化粧箱入
●カートンサイズ/約245×490×300mm
●カートン重量/約13kg
●JANコード/4965220211925
<日本製>



EJH-2500
65T55M611Z80 **27,500円(税抜価格 25,000円) (24入)**
燕熟の技[クローバー]3LAYERS
三徳包丁・ペティ 2本セット
●内容/ペティナイフ:全長約245mm、刃渡り約135mm[約84g]
三徳包丁:全長約285mm、刃渡り約170mm[約135g]
●製品総重量/約219g
●箱サイズ/約150×375×35mm ●箱入重量/約480g
●化粧箱入
●カートンサイズ/約395×465×300mm
●カートン重量/約12.3kg
●JANコード/4965220211932
<日本製>



EJH-3000
65T55M611Z80 **33,000円(税抜価格 30,000円) (24入)**
燕熟の技[クローバー]3LAYERS
三徳包丁・牛刀包丁 2本セット
●内容/三徳包丁:全長約285mm、刃渡り約170mm[約135g]
牛刀包丁:全長約295mm、刃渡り約180mm[約135g]
●製品総重量/約270g
●箱サイズ/約150×375×35mm ●箱入重量/約530g
●化粧箱入
●カートンサイズ/約395×465×300mm
●カートン重量/約13.5kg
●JANコード/4965220211949
<日本製>



EJH-5000
65T55M611Z80 **55,000円(税抜価格 50,000円) (12入)**
燕熟の技[クローバー]3LAYERS
三徳包丁・牛刀包丁・ペティ・キッチンバサミ
●内容/ペティナイフ:全長約245mm、刃渡り約135mm[約84g]
三徳包丁:全長約285mm、刃渡り約170mm[約135g]
牛刀包丁:全長約295mm、刃渡り約180mm[約135g]
キッチンバサミ:全長約205mm、刃部約70mm[約160g]
●製品総重量/約514g
●箱サイズ/約270×375×35mm ●箱入重量/約920g
●化粧箱入
●カートンサイズ/約285×390×440mm
●カートン重量/約11.8kg
●JANコード/4965220211956
<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。

ENJUKU NO WAZA

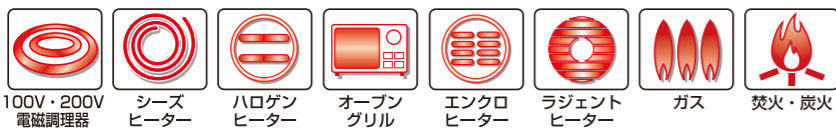
Made In Japan

3LAYERS
STAINLESS STEEL / ALUMINUM / STAINLESS STEEL

鍋の本体は、熱伝導性に優れたアルミニウムを耐久性と保温性に優れたステンレス鋼でサンドした3層構造(3LAYERS)で、軽量で扱いやすく外面のサテン仕上げにお洒落なロゴ入りです。

IHはもちろん、ガス火やオープン調理、アウトドアでの焚火や炭火にも対応します。

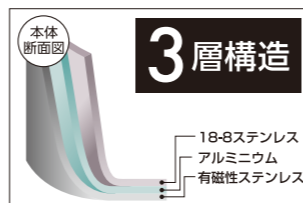
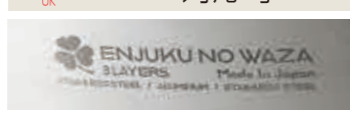
ハンドルと蓋をオールステンレス製にすることで割れる心配もなく、耐久性に優れお手入れも簡単でそのままオープンに入れての調理や、食洗機にも対応します。



※ハンドルは調理中や調理後は、熱くなりやすいため、ミトンや鍋つかみを使用してください。

200V電磁調理器
対応可

■材 質
鍋本体：ステンレス鋼、アルミニウム(三層構造)
(底の厚さ2mm)
蓋・ハンドル・タッチオープン用ツル：ステンレス鋼



熱の伝わりが良いアルミ芯三層構造



食洗機対応



オープン調理や・焚火・炙り火にも対応

焚火や炙り火に使用でき、使い始めのシーズニング(油慣らし)の必要がなく蓋はステンレス3mm厚と重いので、アウトドアでのご飯の炊き込みや煮込み調理に最適です。



EJSA-1500_2

EJSA-1500_3



EJSA-1201



EJSA-1201_1



EJSA-1500



着脱式のツル EJSA-1500_1

ご家庭での使用で邪魔になるツルは、着脱式でアウトドアだけでなくインドアでも活躍します。

スープづくりや、煮込み調理に



EJSA-800



EJSA-800_1

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

燕熟の技[クローバー]3LAYERS
片手鍋18cm
●内容/片手鍋18cm(蓋・ハンドル含む):約185×325×145mm
(本体高さ:約90mm)[約2.2kg]
●製品総重量/約920g
●箱サイズ/約205×325×110mm ●箱入重量/約1.070g ●化粧箱入
●カートンサイズ/約340×420×460mm ●カートン重量/約9.2kg
●JANコード/4965220212052
<日本製>



煮込み調理や、オープン調理に



EJSA-1000



EJSA-1000_1

EJSA-1000
70T60M616Z80 **11,000円(税抜価格 10,000円)** (8入)

燕熟の技[クローバー]3LAYERS
両手鍋20cm
●内容/両手鍋20cm(蓋・ハンドル含む):約208×290×150mm
(本体高さ:約95mm)[約2.8kg]
●製品総重量/約1,100g
●箱サイズ/約225×250×130mm ●箱入重量/約1.250g ●化粧箱入
●カートンサイズ/約265×460×550mm ●カートン重量/約10.7kg
●JANコード/4965220212069
<日本製>



魚の姿煮やトウモロコシ・パスタなどの長い食材の調理に最適です。

通常の煮込み調理はもちろん茶碗蒸し器が4個入ります。



EJSA-1200

EJSA-1200
70T60M616Z80 **13,200円(税抜価格 12,000円)** (8入)

燕熟の技[クローバー]3LAYERS
オーバルパン28cm
●内容/オーバルパン28cm(蓋・ハンドル含む):約213×368×150mm
(本体高さ:約95mm)[約4.3kg]
●製品総重量/約1,380g
●箱サイズ/約245×340×130mm ●箱入重量/約1.610g ●化粧箱入
●カートンサイズ/約395×420×300mm ●カートン重量/約13.6kg
●JANコード/4965220212076
<日本製>



EJSA-1200_1

EJSA-1201
70T60M616Z80 **13,200円(税抜価格 12,000円)** (8入)

燕熟の技[クローバー]3LAYERS
タッチオープン15cm (6インチ)
●内容/タッチオープン15cm(6インチ)(蓋・ハンドル含む):約155×212×110mm
(本体高さ:約90mm)[約1.4kg]
●製品総重量/約1,150g(鍋重量:約570g・蓋重量:約580g)
●箱サイズ/約190×205×140mm ●箱入重量/約1,310g ●化粧箱入
●カートンサイズ/約395×420×300mm ●カートン重量/約11.5kg
●JANコード/4965220212083
<日本製>



EJSA-1500
70T60M616Z80 **16,500円(税抜価格 15,000円)** (8入)

燕熟の技[クローバー]3LAYERS
タッチオープン15cm (6インチ) ツル付き
●内容/タッチオープン15cm ツル付き(蓋・ハンドル含む):約155×212×110mm
(本体高さ:約90mm・ツル含む高さ:約200mm)[約1.4kg]
●製品総重量/約1,230g(鍋重量:約570g・蓋重量:約580g・ツル重量:約80g)
●箱サイズ/約190×205×140mm ●箱入重量/約1,390g ●化粧箱入
●カートンサイズ/約395×420×300mm ●カートン重量/約12.1kg
●JANコード/4965220212199
<日本製>



初心者でも手軽に焚き火とBBQを楽しめる1台2役のアウトドアグッズです。

設置は折りたたんだ本体(初回のみプレート差し込み)を開いてロストルを差し込み地面に置くだけ。素材はステンレス製なので錆びにくく丸洗いでできてお手入れも簡単です。

グリルセット付きで、焚き火前のBBQを手軽に楽しめます。

■材 質
本体・ロストル・ロストル外し:18-8ステンレス
プレート:18-0ステンレス
グリルスタンド・グリル用ネット:鉄(クロムメッキ)



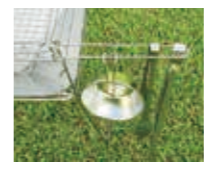
UC-207



UC-207_1

UC-207_2

グリル用ネットは高さを3段階に変えられます。



UC-207_3

UC-207
80T70M108Z90 **16,500円(税抜価格 15,000円)** (3入)

燕三条製ステンレス焚き火台(グリルセット)
●内容/本体(使用時):約380×510×310mm
本体のみ(収納時):約430×440×45mm
●製品総重量/約2,600g
●箱サイズ/約442×108×420mm ●箱入重量/約3.45kg ●ダンボール箱入
●カートンサイズ/約340×435×445mm ●カートン重量/約11.2kg
●JANコード/4514019031406
<日本製>

組立式



EJSA-800_2

EJSA-1800
70T60M616Z80 **19,800円**(税抜価格 **18,000円**) **4入**

燕熟の技[クローバー]3LAYERS
片手鍋18cm・両手鍋20cm

●内容/片手鍋18cm(蓋・ハンドル含む):約185×325×145mm
(本体高さ:約90mm) [約920g:約2.20]
両手鍋20cm(蓋・ハンドル含む):約208×290×150mm
(本体高さ:約95mm) [約1,100g:約2.80]

●製品総重量/約2,020g ●箱サイズ/約240×340×255mm ●箱入重量/約2,820g ●ダンボール箱入
●カートンサイズ/約355×495×525mm ●カートン重量/約12.3kg
●JANコード/4965220212090
<日本製>

EJSA-1800

EJSA-2000
70T60M616Z80 **22,000円**(税抜価格 **20,000円**) **4入**

燕熟の技[クローバー]3LAYERS
片手鍋18cm・オーバルパン28cm

●内容/片手鍋18cm(蓋・ハンドル含む):約185×325×145mm
(本体高さ:約90mm) [約920g:約2.20]
オーバルパン28cm(蓋・ハンドル含む):約213×368×150mm
(本体高さ:約95mm) [約1,380g:約4.30]

●製品総重量/約2,300g ●箱サイズ/約260×355×255mm ●箱入重量/約3,200g ●ダンボール箱入
●カートンサイズ/約370×535×525mm ●カートン重量/約13.8kg
●JANコード/4965220212106
<日本製>



EJSA-2000



EJSA-1201_2

EJSA-2001
70T60M616Z80 **22,000円**(税抜価格 **20,000円**) **4入**

燕熟の技[クローバー]3LAYERS
片手鍋18cm・ダッチオープン15cm (6インチ)

●内容/片手鍋18cm(蓋・ハンドル含む):約185×325×145mm
(本体高さ:約90mm) [約920g:約2.20]
ダッチオープン15cm(6インチ)(蓋・ハンドル含む):約155×212×110mm
(本体高さ:約90mm) [約1,150g:約1.40]

●製品総重量/約2,070g ●箱サイズ/約220×340×265mm ●箱入重量/約2,880g ●ダンボール箱入
●カートンサイズ/約355×455×545mm ●カートン重量/約12.6kg
●JANコード/4965220212113
<日本製>



EJSA-2001



EJSA-3000

EJSA-3000
70T60M616Z80 **33,000円**(税抜価格 **30,000円**) **2入**

燕熟の技[クローバー]3LAYERS
片手鍋18cm・両手鍋20cm・オーバルパン28cm

●内容/片手鍋18cm(蓋・ハンドル含む):約185×325×145mm
(本体高さ:約90mm) [約920g:約2.20]
両手鍋20cm(蓋・ハンドル含む):約208×290×150mm
(本体高さ:約95mm) [約1,100g:約2.80]
オーバルパン28cm(蓋・ハンドル含む):約213×368×150mm
(本体高さ:約95mm) [約1,380g:約4.30]

●製品総重量/約3,400g ●箱サイズ/約260×355×385mm ●箱入重量/約4,530g ●ダンボール箱入
●カートンサイズ/約370×535×400mm ●カートン重量/約10.1kg
●JANコード/4965220212120
<日本製>



EJSA-1000_2



EJSA-5000_1



EJSA-5000_2



EJSA-1200_2



EJSA-5000

EJSA-5000
70T60M616Z80 **55,000円**(税抜価格 **50,000円**) **2入**

燕熟の技[クローバー]3LAYERS
片手鍋18cm・両手鍋20cm・オーバルパン28cm・ペティ・ハサミ

●内容/片手鍋18cm(蓋・ハンドル含む):約185×325×145mm
(本体高さ:約90mm) [約920g:約2.20]
両手鍋20cm(蓋・ハンドル含む):約208×290×150mm
(本体高さ:約95mm) [約1,100g:約2.80]
オーバルパン28cm(蓋・ハンドル含む):約213×368×150mm
(本体高さ:約95mm) [約1,380g:約4.30]
ペティハサミ:全長約245mm、刃渡り約135mm [約84g]
キッチンハサミ:全長約205mm、刃部約70mm [約160g]

●製品総重量/約3,644g ●箱サイズ/約260×355×385mm ●箱入重量/約4,950g ●ダンボール箱入
●カートンサイズ/約370×535×400mm ●カートン重量/約11kg
●JANコード/4965220212205
<日本製>





EJES-1_1

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。

コロンとしたフォルムでゆらゆら揺れて、何となく癒されます。ワインやウイスキーのロックに最適で、大きめの氷も入ります。

■材質
18-8ステンレス鋼(外面ミラー仕上げ・内面サテン仕上げ)



EJES-350_1

ゆらゆらスイング



動画配信中
詳しくはホームページまで



EJES-350_2



EJES-350

NEW
EJES-350 72T62M110Z80 **3,850円**(税抜価格**3,500円**) **24入**

燕熟の技
スイングタンブラー390ml 1 PC
●内容/スイングタンブラー390ml:約φ90×80mm
●製品総重量/約160g
●箱サイズ/約90×90×83mm ●箱入重量/約190g
●化粧箱入 ●カートンサイズ/約375×555×100mm ●カートン重量/約6.1kg
●JANコード/4965220214124
〈日本製〉
※2024年10月より発売予定



EJES-350_3



EJES-700

NEW
EJES-700 72T62M110Z80 **7,700円**(税抜価格**7,000円**) **12入**

燕熟の技
スイングタンブラー390ml 2 PC
●内容/スイングタンブラー390ml:約φ90×80mm[約160g]
●製品総重量/約320g
●箱サイズ/約94×185×83mm ●箱入重量/約380g
●化粧箱入 ●カートンサイズ/約385×580×100mm ●カートン重量/約6.1kg
●JANコード/4965220214131
〈日本製〉
※2024年10月より発売予定

冷たい飲み物を注ぐと
絵柄の色が変化します。

感温

日本の美の象徴桜と多くの人々を魅了する富士山、そして縁起物として親しまれているだるまの柄をあしらった心とむタンブラー。冷たい飲み物を入れると柄の色が変化し飲みごろをお知らせします。

※柄はご使用と共に磨耗します。

日本の美の象徴 桜と富士



EJKS-600_3



EJKS-600



EJKS-1200

NEW
EJKS-600 72T62M110Z80 **6,600円**(税抜価格**6,000円**) **24入**

燕熟の技
感温スイングタンブラー390ml 1 PC 桜に富士
●内容/感温スイングタンブラー390ml:約φ90×80mm
●製品総重量/約160g
●箱サイズ/約90×90×83mm ●箱入重量/約190g
●化粧箱入 ●カートンサイズ/約375×555×100mm ●カートン重量/約6.1kg
●JANコード/4965220214148
〈日本製〉
※2024年10月より発売予定

NEW
EJKS-1200 72T62M110Z80 **13,200円**(税抜価格**12,000円**) **12入**

燕熟の技
感温スイングタンブラー390ml 2 PC 桜に富士
●内容/感温スイングタンブラー390ml:約φ90×80mm[約160g]
●製品総重量/約320g
●箱サイズ/約94×185×83mm ●箱入重量/約380g
●化粧箱入 ●カートンサイズ/約385×580×100mm ●カートン重量/約6.1kg
●JANコード/4965220214155
〈日本製〉
※2024年10月より発売予定

七転び八起(だるま)→福・必勝・合格・復活と縁起物です。



EJKS-601_3



EJKS-601



EJKS-601_4



EJKS-1201

NEW
EJKS-601 72T62M110Z80 **6,600円**(税抜価格**6,000円**) **24入**

燕熟の技
感温スイングタンブラー390ml 1 PC 福だるま
●内容/感温スイングタンブラー390ml:約φ90×80mm
●製品総重量/約160g
●箱サイズ/約90×90×83mm ●箱入重量/約190g
●化粧箱入 ●カートンサイズ/約375×555×100mm ●カートン重量/約6.1kg
●JANコード/4965220214162
〈日本製〉
※2024年10月より発売予定

NEW
EJKS-1201 72T62M110Z80 **13,200円**(税抜価格**12,000円**) **12入**

燕熟の技
感温スイングタンブラー390ml 2 PC 福だるま
●内容/感温スイングタンブラー390ml:約φ90×80mm[約160g]
●製品総重量/約320g
●箱サイズ/約94×185×83mm ●箱入重量/約380g
●化粧箱入 ●カートンサイズ/約385×580×100mm ●カートン重量/約6.1kg
●JANコード/4965220214179
〈日本製〉
※2024年10月より発売予定

動画配信中
詳しくはホームページまで





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
18-8ステンレス鋼

感温

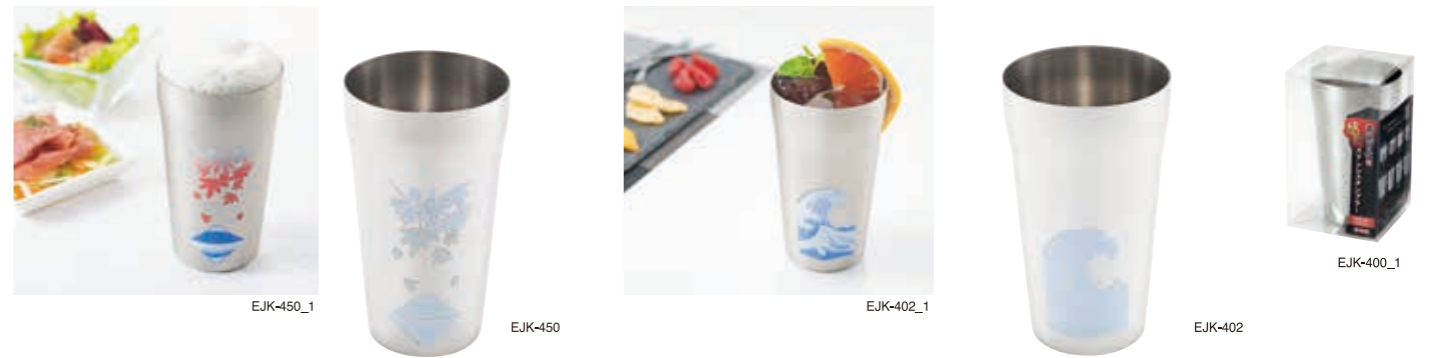
冷たい飲み物を注ぐと
絵柄の色が変化します。

逆さ富士に紅葉、荒々しい波に富士
夏の夜空を彩る花火と、色鮮やかな錦鯉の
柄をあしらった心とむタンブラー。

冷たい飲み物を注ぐと柄の色が変化し
飲みごろをお知らせします。

※柄はご使用と共に磨耗します。

動画配信中
詳しくはホームページまで



EJK-450 75T65M408Z82 4,950円(税抜価格 4,500円) (24入)

燕熟の技
感温ステンレスタンブラー420ml 紅葉に富士
●内容/タンブラー420ml:約φ77×129mm
●製品総重量/約130g
●箱サイズ/約80×80×142mm ●箱入重量/約160g
●化粧箱入 ●カートンサイズ/約350×510×160mm ●カートン重量/約4.5kg
●JANコード/4965220211970
〈日本製〉

EJK-402 75T65M408Z82 4,400円(税抜価格 4,000円) (24入)

燕熟の技
感温ステンレスタンブラー420ml 波に富士
●内容/タンブラー420ml:約φ77×129mm
●製品総重量/約130g
●箱サイズ/約80×80×142mm ●箱入重量/約160g
●化粧箱入 ●カートンサイズ/約350×510×160mm ●カートン重量/約4.5kg
●JANコード/4965220211963
〈日本製〉



EJK-900 75T65M408Z82 9,900円(税抜価格 9,000円) (12入)

燕熟の技
感温ステンレスタンブラー420ml 2P 紅葉に富士
●内容/タンブラー420ml:約φ77×129mm[約130g]
●製品総重量/約260g
●箱サイズ/約140×168×80mm ●箱入重量/約360g
●化粧箱入 ●カートンサイズ/約360×440×180mm ●カートン重量/約5.5kg
●JANコード/4965220212229
〈日本製〉

EJK-802 75T65M408Z82 8,800円(税抜価格 8,000円) (12入)

燕熟の技
感温ステンレスタンブラー420ml 2P 波に富士
●内容/タンブラー420ml:約φ77×129mm[約130g]
●製品総重量/約260g
●箱サイズ/約140×168×80mm ●箱入重量/約360g
●化粧箱入 ●カートンサイズ/約360×440×180mm ●カートン重量/約5.5kg
●JANコード/4965220212212
〈日本製〉



EJK-400 75T65M408Z82 4,400円(税抜価格 4,000円) (24入)

燕熟の技
感温ステンレスタンブラー420ml 花火
●内容/タンブラー420ml:約φ77×129mm
●製品総重量/約130g
●箱サイズ/約80×80×142mm ●箱入重量/約160g
●化粧箱入 ●カートンサイズ/約350×510×160mm ●カートン重量/約4.5kg
●JANコード/4965220210706
〈日本製〉

EJK-401 75T65M408Z82 4,400円(税抜価格 4,000円) (24入)

燕熟の技
感温ステンレスタンブラー420ml 錦鯉
●内容/タンブラー420ml:約φ77×129mm
●製品総重量/約130g
●箱サイズ/約80×80×142mm ●箱入重量/約160g
●化粧箱入 ●カートンサイズ/約350×510×160mm ●カートン重量/約4.5kg
●JANコード/4965220210713
〈日本製〉



EJK-800 75T65M408Z82 8,800円(税抜価格 8,000円) (12入)

燕熟の技
感温ステンレスタンブラー420ml 2P 花火
●内容/タンブラー420ml:約φ77×129mm[約130g]
●製品総重量/約260g
●箱サイズ/約140×168×80mm ●箱入重量/約360g
●化粧箱入 ●カートンサイズ/約360×440×180mm ●カートン重量/約5.5kg
●JANコード/4965220210720
〈日本製〉

EJK-801 75T65M408Z82 8,800円(税抜価格 8,000円) (12入)

燕熟の技
感温ステンレスタンブラー420ml 2P 錦鯉
●内容/タンブラー420ml:約φ77×129mm[約130g]
●製品総重量/約260g
●箱サイズ/約140×168×80mm ●箱入重量/約360g
●化粧箱入 ●カートンサイズ/約360×440×180mm ●カートン重量/約5.5kg
●JANコード/4965220210737
〈日本製〉



EJK-L3

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
18-8ステンレス鋼

感温

日本の美の象徴桜と多くの人々を魅了する富士山の柄をあしらった心とむむタンブラー。冷たい飲み物を入れると柄の色が変化し飲みごろをお知らせします。

※柄はご使用と共に磨耗します。

冷たい飲み物を注ぐと
絵柄の色が変化します。

Before



〈桜〉

EJK-L4

After



EJK-L5



〈赤富士〉

EJK-L6



EJK-L7



EJK-L1



EJK-301

EJK-300_1

EJK-300 75T65M305Z85 **3,300円**(税抜価格**3,000円**) (24入)

燕熟の技
感温ステンレスタンブラー300ml 桜

- 内容/タンブラー300ml:約φ75×103mm
- 製品総重量/約100g
- 箱サイズ/約80×80×105mm ●箱入重量/約130g
- 化粧箱入 ●カートンサイズ/約340×500×135mm ●カートン重量/約3.5kg
- JANコード/4965220210591
- 〈日本製〉

EJK-301 75T65M305Z85 **3,300円**(税抜価格**3,000円**) (24入)

燕熟の技
感温ステンレスタンブラー300ml 赤富士

- 内容/タンブラー300ml:約φ75×103mm
- 製品総重量/約100g
- 箱サイズ/約80×80×105mm ●箱入重量/約130g
- 化粧箱入 ●カートンサイズ/約340×500×135mm ●カートン重量/約3.5kg
- JANコード/4965220210607
- 〈日本製〉



EJK-350



EJK-L2



EJK-351



EJK-350_1

EJK-350 75T65M305Z85 **3,850円**(税抜価格**3,500円**) (24入)

燕熟の技
感温ステンレスタンブラー440ml 桜

- 内容/タンブラー440ml:約φ77×135mm
- 製品総重量/約150g
- 箱サイズ/約80×80×142mm ●箱入重量/約170g
- 化粧箱入 ●カートンサイズ/約350×510×160mm ●カートン重量/約4.5kg
- JANコード/4965220210614
- 〈日本製〉

EJK-351 75T65M305Z85 **3,850円**(税抜価格**3,500円**) (24入)

燕熟の技
感温ステンレスタンブラー440ml 赤富士

- 内容/タンブラー440ml:約φ77×135mm
- 製品総重量/約150g
- 箱サイズ/約80×80×142mm ●箱入重量/約170g
- 化粧箱入 ●カートンサイズ/約350×510×160mm ●カートン重量/約4.5kg
- JANコード/4965220210621
- 〈日本製〉



EJK-600



EJK-601



EJK-L15

EJK-600 75T65M305Z85 **6,600円**(税抜価格**6,000円**) (12入)

燕熟の技
感温ステンレスタンブラー300ml 2P 桜

- 内容/タンブラー300ml:約φ75×103mm[約100g]
- 製品総重量/約200g
- 箱サイズ/約120×165×80mm ●箱入重量/約290g
- 化粧箱入 ●カートンサイズ/約350×380×180mm ●カートン重量/約4kg
- JANコード/4965220210638
- 〈日本製〉

EJK-601 75T65M305Z85 **6,600円**(税抜価格**6,000円**) (12入)

燕熟の技
感温ステンレスタンブラー300ml 2P 赤富士

- 内容/タンブラー300ml:約φ75×103mm[約100g]
- 製品総重量/約200g
- 箱サイズ/約120×165×80mm ●箱入重量/約290g
- 化粧箱入 ●カートンサイズ/約350×380×180mm ●カートン重量/約4kg
- JANコード/4965220210645
- 〈日本製〉



EJK-700



EJK-701



EJK-L15

EJK-700 75T65M305Z85 **7,700円**(税抜価格**7,000円**) (12入)

燕熟の技
感温ステンレスタンブラー440ml 2P 桜

- 内容/タンブラー440ml:約φ77×135mm[約150g]
- 製品総重量/約300g
- 箱サイズ/約140×168×80mm ●箱入重量/約400g
- 化粧箱入 ●カートンサイズ/約360×440×180mm ●カートン重量/約5kg
- JANコード/4965220210652
- 〈日本製〉

EJK-701 75T65M305Z85 **7,700円**(税抜価格**7,000円**) (12入)

燕熟の技
感温ステンレスタンブラー440ml 2P 赤富士

- 内容/タンブラー440ml:約φ77×135mm[約150g]
- 製品総重量/約300g
- 箱サイズ/約140×168×80mm ●箱入重量/約400g
- 化粧箱入 ●カートンサイズ/約360×440×180mm ●カートン重量/約5kg
- JANコード/4965220210669
- 〈日本製〉



EJG-L1

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
18-8ステンレス鋼



EJG-200_1

外面のミラー仕上げが美しい、
ステンレス製のぐい呑みです。



EJG-200

EJG-200 75T65M408Z82 **2,200円(税抜価格2,000円)** (36入)

燕熟の技
ステンレスぐい呑み 1PC
●内容/ぐい呑み100ml:約φ56×46mm
●製品総重量/約70g
●箱サイズ/約63×63×53mm ●箱入重量/約85g
●化粧箱入 ●カートンサイズ/約205×400×125mm ●カートン重量/約3.860g
●JANコード/4965220210751
〈日本製〉



EJG-300

EJG-300 75T65M408Z82 **3,300円(税抜価格3,000円)** (36入)

燕熟の技
ステンレスぐい呑み(内面金メッキ) 1PC
●内容/ぐい呑み100ml:約φ56×46mm
●製品総重量/約70g
●箱サイズ/約63×63×53mm ●箱入重量/約85g
●化粧箱入 ●カートンサイズ/約205×400×125mm ●カートン重量/約3.860g
●JANコード/4965220210775
〈日本製〉

1PC箱



EJG-L2

2PC箱



EJG-L3



EJG-401

EJG-401 75T65M408Z82 **4,400円(税抜価格4,000円)** (24入)

燕熟の技
ステンレスぐい呑み 2PC
●内容/ぐい呑み100ml:約φ56×46mm[約70g]
●製品総重量/約140g
●箱サイズ/約124×64×53mm ●箱入重量/約170g
●化粧箱入 ●カートンサイズ/約270×390×125mm ●カートン重量/約4.880g
●JANコード/4965220210805
〈日本製〉



EJG-600

EJG-600 75T65M408Z82 **6,600円(税抜価格6,000円)** (24入)

燕熟の技
ステンレスぐい呑み(内面金メッキ) 2PC
●内容/ぐい呑み100ml:約φ56×46mm[約70g]
●製品総重量/約140g
●箱サイズ/約124×64×53mm ●箱入重量/約170g
●化粧箱入 ●カートンサイズ/約270×390×125mm ●カートン重量/約4.880g
●JANコード/4965220210829
〈日本製〉

感温

冷たい飲み物を
注ぐと
絵柄の色が
変化します。

Before



EJG-L4

After



EJG-L5

室温が20℃より低い場合は冷たい飲み物を
注いでも絵柄が変化しない場合がございます。
※柄はご使用と共に磨耗します。

動画配信中

詳しくはホームページまで



多くの人を魅了する富士山の柄を
あしらった心穏やかなぐい呑み。
冷たい飲み物を注ぐと絵柄の色が
変化します。

■材質
18-8ステンレス



EJG-250



EJG-250_1

EJG-250 75T65M408Z82 **2,750円(税抜価格2,500円)** (36入)

燕熟の技
感温ぐい呑み 赤富士 1PC
●内容/ぐい呑み100ml:約φ56×46mm
●製品総重量/約70g
●箱サイズ/約63×63×53mm ●箱入重量/約85g
●化粧箱入 ●カートンサイズ/約205×400×125mm ●カートン重量/約3.860g
●JANコード/4965220210768
〈日本製〉

内面に金メッキを施すことで、見た目の豪華さだけでなく、
冷酒や焼酎などの繊細な味を感じることができます。



EJG-350

EJG-350 78T68M408Z82 **3,850円(税抜価格3,500円)** (36入)

燕熟の技
感温ぐい呑み 赤富士 内面金メッキ 1PC
●内容/ぐい呑み100ml:約φ56×46mm
●製品総重量/約70g
●箱サイズ/約63×63×53mm ●箱入重量/約85g
●化粧箱入 ●カートンサイズ/約205×400×125mm ●カートン重量/約3.860g
●JANコード/4965220210782
〈日本製〉

冷酒などを注ぎ、ぐい呑みを傾けると
桜の柄が陰影し、くつろぎと癒しの空間を
かもし出します。



EJG-400_1

EJG-400 78T68M408Z82 **4,400円(税抜価格4,000円)** (36入)

燕熟の技
感温ぐい呑み 赤富士 内面金メッキ(桜柄入り) 1PC
●内容/ぐい呑み100ml:約φ56×46mm
●製品総重量/約70g
●箱サイズ/約63×63×53mm ●箱入重量/約85g
●化粧箱入 ●カートンサイズ/約205×400×125mm ●カートン重量/約3.860g
●JANコード/4965220210799
〈日本製〉



EJG-700

EJG-700 78T68M408Z82 **7,700円(税抜価格7,000円)** (24入)

燕熟の技
感温ぐい呑み 赤富士 内面金メッキ 2PC
●内容/ぐい呑み100ml:約φ56×46mm[約70g]
●製品総重量/約140g
●箱サイズ/約124×64×53mm ●箱入重量/約170g
●化粧箱入 ●カートンサイズ/約270×390×125mm ●カートン重量/約4.880g
●JANコード/4965220210836
〈日本製〉



EJG-800

EJG-800 78T68M408Z82 **8,800円(税抜価格8,000円)** (24入)

燕熟の技
感温ぐい呑み 赤富士 内面金メッキ(桜柄入り) 2PC
●内容/ぐい呑み100ml:約φ56×46mm[約70g]
●製品総重量/約140g
●箱サイズ/約124×64×53mm ●箱入重量/約170g
●化粧箱入 ●カートンサイズ/約270×390×125mm ●カートン重量/約4.880g
●JANコード/4965220210843
〈日本製〉



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。
燕のハウスイアは、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



磨きだけではない匠の技が光るタンブラー

■材 質
18-8ステンレス鋼



EJES-250_1



EJES-250_2



EJES-300_1



EJES-300_2



EJES-250



EJES-300

EJES-250 75T65M305Z80 **2,750円**(税抜価格 **2,500円**) (24入)

燕熟の技
ステンスタンプラー300ml

- 内容/タンブラー300ml:約φ75×103mm
- 製品総重量/約100g
- 箱サイズ/約80×80×118mm ●箱入重量/約130g
- 化粧箱入 ●カートンサイズ/約340×500×135mm ●カートン重量/約3.5kg
- JANコード/4965220212236
- 〈日本製〉

EJES-300 75T65M305Z80 **3,300円**(税抜価格 **3,000円**) (24入)

燕熟の技
ステンスタンプラー 440ml

- 内容/タンブラー440ml:約φ77×135mm
- 製品総重量/約150g
- 箱サイズ/約80×80×142mm ●箱入重量/約180g
- 化粧箱入 ●カートンサイズ/約350×510×160mm ●カートン重量/約4kg
- JANコード/4965220212243
- 〈日本製〉



EJES-500_1



EJES-500



EJES-600_1



EJES-600

EJES-500 75T65M305Z80 **5,500円**(税抜価格 **5,000円**) (12入)

燕熟の技
ステンスタンプラー300ml 2P

- 内容/タンブラー300ml:約φ75×103mm[約100g]
- 製品総重量/約200g
- 箱サイズ/約120×165×80mm ●箱入重量/約290g
- 化粧箱入 ●カートンサイズ/約350×380×180mm ●カートン重量/約4kg
- JANコード/4965220212250
- 〈日本製〉

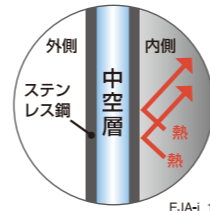
EJES-600 75T65M305Z80 **6,600円**(税抜価格 **6,000円**) (12入)

燕熟の技
ステンスタンプラー440ml 2P

- 内容/タンブラー440ml:約φ77×135mm[約150g]
- 製品総重量/約300g
- 箱サイズ/約140×168×80mm ●箱入重量/約400g
- 化粧箱入 ●カートンサイズ/約360×440×180mm ●カートン重量/約5kg
- JANコード/4965220212267
- 〈日本製〉

最高の品質と機能美を追求した本物の道具

■材 質
18-8ステンレス鋼(二重構造)



EJA-L_1

保冷・保温に優れた
二重構造

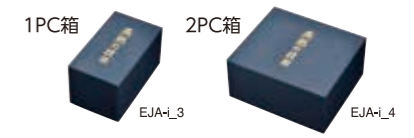
(真空断熱構造ではありません)



EJA-600



EJA-600_1



EJA-L_3

EJA-L_4



EJA-1200

EJA-600 75T65M305Z80 **6,600円**(税抜価格 **6,000円**) (24入)

燕熟の技
ステンレス二重タンブラー300ml(内面ハーフミラー仕上)

- 内容/タンブラー300ml:約φ74×125mm
- 製品総重量/約180g
- 箱サイズ/約137×82×76mm ●箱入重量/約250g
- 化粧箱入 ●カートンサイズ/約421×338×165mm ●カートン重量/約6.5kg
- JANコード/4965220212274
- 〈日本製〉

EJA-1200 75T65M305Z80 **13,200円**(税抜価格 **12,000円**) (12入)

燕熟の技
ステンレス二重タンブラー300ml(内面ハーフミラー仕上) 2P

- 内容/タンブラー300ml:約φ74×125mm[約180g]
- 製品総重量/約360g
- 箱サイズ/約154×137×77mm ●箱入重量/約480g
- 化粧箱入 ●カートンサイズ/約421×318×167mm ●カートン重量/約6.3kg
- JANコード/4965220212281
- 〈日本製〉

最高の品質と機能美を追求した本物の道具

保冷・保温に優れた二重構造

(真空断熱構造ではありません)

■材 質
18-8ステンレス鋼(二重構造)



EJA-450



EJA-450_1

1PC箱



EJA-L_1

2PC箱



EJA-L_2



EJA-900

EJA-450 70T60M118Z80 **6,050円**(税抜価格 **5,500円**) (24入)

燕熟の技
ステンレス二重ロックカップ250ml

- 内容/二重ロックカップ250ml:約φ78×85mm
- 製品総重量/約145g
- 箱サイズ/約86×85×95mm ●箱入重量/約185g
- 化粧箱入 ●カートンサイズ/約520×354×108mm ●カートン重量/約5kg
- JANコード/4965220211291
- 〈日本製〉

EJA-900 70T60M118Z80 **12,100円**(税抜価格 **11,000円**) (12入)

燕熟の技
ステンレス二重ロックカップ250ml 2P

- 内容/二重ロックカップ250ml:約φ78×85mm[約145g]
- 製品総重量/約290g
- 箱サイズ/約167×85×97mm ●箱入重量/約360g
- 化粧箱入 ●カートンサイズ/約511×350×110mm ●カートン重量/約4.5kg
- JANコード/4965220211307
- 〈日本製〉

輝きを増す重厚感ある鉦目模様。

内面には金メッキを施し、豪華さとともに飲み物本来の味を堪能できます。

■材 質
18-8ステンレス鋼(二重構造)(内面金メッキ)



EJA-750



EJA-750_1



EJA-1500

EJA-750 70T60M118Z80 **10,450円**(税抜価格 **9,500円**) (24入)

燕熟の技
ステンレス二重ロックカップ250ml(内面金メッキ)

- 内容/二重ロックカップ250ml:約φ78×85mm
- 製品総重量/約145g
- 箱サイズ/約86×85×95mm ●箱入重量/約185g
- 化粧箱入 ●カートンサイズ/約520×354×108mm ●カートン重量/約5kg
- JANコード/4965220211314
- 〈日本製〉

EJA-1500 70T60M118Z80 **20,900円**(税抜価格 **19,000円**) (12入)

燕熟の技
ステンレス二重ロックカップ250ml 2P(内面金メッキ)

- 内容/二重ロックカップ250ml:約φ78×85mm[約145g]
- 製品総重量/約290g
- 箱サイズ/約167×85×97mm ●箱入重量/約360g
- 化粧箱入 ●カートンサイズ/約511×350×110mm ●カートン重量/約4.5kg
- JANコード/4965220211321
- 〈日本製〉



EJK-L3

燕熟の技



ENJUKU NO WAZA

MADE IN JAPAN TSUBAME



職人技の集結、極上の器で味わう至福の時間。

チタン[Titanium]は強く、軽く、耐食性に優れた高品質な金属で、体に優しく、医療器具に使用されるほどの安全性を誇ります。一方で加工が非常に難しく、製品として仕上げるには高い技術と経験が必要です。チタン二重タンブラーは、金属特有のにおいもなく、飲み物の美味しさをそのまま味わえる極めて実用性の高い逸品です。

■材 質
チタン(二重構造)



EJA-1501



EJA-1501_1

EJA-1501 70T60M118Z80 **16,500円(税抜価格 15,000円)** (24入)

燕熟の技
チタン二重タンブラー240ml(ミラー仕上げ)
●内容/二重タンブラー240ml:約φ70×120mm
●製品総重量/約112g
●箱サイズ/約137×82×76mm ●箱入重量/約192g
●化粧箱入 ●カートンサイズ/約421×338×165mm ●カートン重量/約5kg
●JANコード/4965220211338
<日本製>



1PC箱

EJA-L3



2PC箱

EJA-L4



EJA-3000

EJA-3000 70T60M118Z80 **33,000円(税抜価格 30,000円)** (12入)

燕熟の技
チタン二重タンブラー240ml 2P(ミラー仕上げ)
●内容/二重タンブラー240ml:約φ70×120mm[約112g]
●製品総重量/約224g
●箱サイズ/約154×137×77mm ●箱入重量/約354g
●化粧箱入 ●カートンサイズ/約421×318×167mm ●カートン重量/約4.5kg
●JANコード/4965220211352
<日本製>



EJH-200_1



EJH-L1



EJH-200

EJH-200 78T68M611Z85 **2,200円(税抜価格 2,000円)** (30入)

燕熟の技
三徳包丁165mm
●内容/三徳包丁:全長約280mm
刃渡り約165mm[約110g]
●製品総重量/約110g
●箱サイズ/約365×84×23mm
●箱入重量/約230g ●化粧箱入
●カートンサイズ/約260×375×280mm
●カートン重量/約8kg
●JANコード/4965220201605
<日本製>



EJH-250

EJH-250 78T68M611Z85 **2,750円(税抜価格 2,500円)** (30入)

燕熟の技
三徳包丁165mm&ミニ砥ぎ器
●内容/三徳包丁:全長約280mm
刃渡り約165mm[約110g]
ミニ砥ぎ器:約80×15×40mm[約20g]
●製品総重量/約130g
●箱サイズ/約330×105×20mm
●箱入重量/約270g ●化粧箱入
●カートンサイズ/約330×340×230mm
●カートン重量/約9kg
●JANコード/4965220201612
<日本製>



EJH-300

EJH-300 78T68M611Z85 **3,300円(税抜価格 3,000円)** (30入)

燕熟の技
三徳包丁165mm&キッチンバサミ
●内容/三徳包丁:全長約280mm
刃渡り約165mm[約110g]
キッチンバサミ:約205×75×10mm[約95g]
●製品総重量/約205g
●箱サイズ/約365×148×25mm
●箱入重量/約420g ●化粧箱入
●カートンサイズ/約375×450×290mm
●カートン重量/約13.5kg
●JANコード/4965220201629
<日本製> キッチンバサミ(中国製)



EJH-350

EJH-350 78T68M611Z85 **3,850円(税抜価格 3,500円)** (30入)

燕熟の技
三徳包丁165mm&ペティナイフ135mm
●内容/三徳包丁:全長約280mm
刃渡り約165mm[約110g]
ペティナイフ:全長約240mm
刃渡り約135mm[約50g]
●製品総重量/約160g
●箱サイズ/約365×148×25mm
●箱入重量/約380g ●化粧箱入
●カートンサイズ/約375×450×290mm
●カートン重量/約12.5kg
●JANコード/4965220201636
<日本製>



EJH-400

EJH-400 78T68M611Z85 **4,400円(税抜価格 4,000円)** (30入)

燕熟の技
三徳包丁165mm&ペティナイフ135mm
&ミニ砥ぎ器
●内容/三徳包丁:全長約280mm
刃渡り約165mm[約110g]
ペティナイフ:全長約240mm
刃渡り約135mm[約50g]
ミニ砥ぎ器:約80×15×40mm[約20g]
●製品総重量/約180g
●箱サイズ/約365×148×25mm
●箱入重量/約400g ●化粧箱入
●カートンサイズ/約390×450×325mm
●カートン重量/約13kg
●JANコード/4965220201643
<日本製>



EJH-500

EJH-500 80T70M611Z88 **5,500円(税抜価格 5,000円)** (20入)

燕熟の技
三徳包丁165mm&牛刀包丁180mm&
ペティナイフ135mm
●内容/三徳包丁:全長約280mm
刃渡り約165mm[約110g]
牛刀包丁:全長295mm
刃渡り約180mm[約110g]
ペティナイフ:全長約240mm
刃渡り約135mm[約50g]
●製品総重量/約270g
●箱サイズ/約365×193×25mm
●箱入重量/約530g ●化粧箱入
●カートンサイズ/約385×390×285mm
●カートン重量/約11.5kg
●JANコード/4965220201650
<日本製>

心癒される色合いと風格ある美しさ。
銅の魅力を引き出すブロンズ仕上げ。

■材 質
銅(内面錫メッキ)
ブロンズ仕上げ

アンティーク感や
ヴィンテージスタイルの
要素を持ち、くつろぎの空間に
アクセントとして
目を引く存在です。



EJB-700



EJA-L3



EJB-700_1

NEW
EJB-700 68T58M118Z80 **7,700円(税抜価格 7,000円)** (24入)

燕熟の技
銅製タンブラー330ml [Bronze]
●内容/銅製タンブラー330ml:約φ70×120mm
●製品総重量/約130g
●箱サイズ/約137×82×76mm ●箱入重量/約210g
●化粧箱入 ●カートンサイズ/約421×338×165mm ●カートン重量/約5.5kg
●JANコード/4965220212373
<日本製>

キャベツ・大根を丸ごとスライス。
特殊加工の薄刃でザクザク切れる。



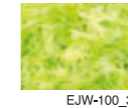
EJW-100_1



EJW-100



EJW-100_2



EJW-100_3

EJW-100 75T65M208Z80 **1,100円(税抜価格 1,000円)** (40入)

燕熟の技
ワイドキャベツスライサー
●内容/スライサー:全長約405×120×24mm
本体:ABS樹脂
刃部:ステンレス鋼
安全ホルダー:AS樹脂
●製品総重量/約250g
●袋入サイズ/約435×160×40mm ●袋入重量/約260g
●袋入 ●カートンサイズ/約435×770×300mm ●カートン重量/約13kg
●JANコード/4965220210584
<日本製>

スライスした食材がたっぷり入る
受け容器付です。



EJW-200_1



EJW-200

NEW
EJW-200 72T62M208Z80 **2,200円(税抜価格 2,000円)** (16入)

燕熟の技
ワイドキャベツスライサー&受け容器
●内容/スライサー:全長約405×120×85mm(使用時)
本体:ABS樹脂
刃部:ステンレス鋼
受け容器:安全ホルダー:AS樹脂
●製品総重量/約450g
●箱サイズ/約140×410×125mm ●箱入重量/約610g
●ダンボール箱入 ●カートンサイズ/約425×575×515mm
●カートン重量/約10.8kg
●JANコード/4965220212618
<日本製>

燕熟の技

ENJUKU NO WAZA

熟練の技巧、信頼の日本製。
金属加工のまち、燕で作られた
トング、カトラリー、マグカップ。

MADE IN JAPAN
TSUBAME



MADE IN JAPAN
TSUBAME

指先に伝わる遊び心と確かな技術!
洋食器のまち、燕で作られた
ユニークなカトラリー。



SHV-L1

脚付きなので
卓上に置いても
先端が付かず衛生的。



TKT-100

NEW
TKT-100 68T58M310Z80 **1,100円(税抜価格1,000円)** (200入)

燕熟の技
卓上トング 165mm
●内容/卓上トング:全長約165mm ステンレス鋼
●製品総重量/約33g
●袋サイズ/約40×180×32mm ●袋入重量/約35g ●袋入
●JANコード/4965220213370
〈日本製〉

滑りにくく
食材をつかみやすい
先端形状



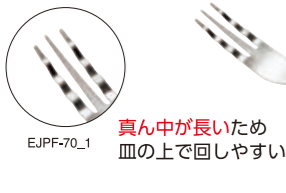
SBT-200



NEW
SBT-200 68T58M310Z80 **2,200円(税抜価格2,000円)** (100入)

燕熟の技
ステンレス製菜箸トング30cm
●内容/ステンレス製菜箸トング:全長約300mm 18-8ステンレス鋼
●製品総重量/約80g
●パッケージサイズ/約370×100×20mm
●プリスターパック入重量/約115g ●プリスターパック入
●JANコード/4965220212328
〈日本製〉

波型形状で絡めたパスタを逃さない!



EJPF-70



EJPF-70_2



EJPF-70_3

EJPF-70 70T60M220Z80 **858円(税抜価格780円)** (12入)

燕熟の技
パスタフォーク
●内容/パスタフォーク:全長約188mm 18-8ステンレス鋼
●製品総重量/約32g
●袋サイズ/約61×244×20mm ●袋入重量/約35g ●台紙付袋入
●JANコード/4965220211246
〈日本製〉

ごはんがすくいやすい!



EJCC-65_1



EJCC-65

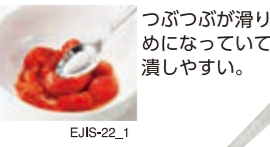


EJCC-65_3

EJCC-65 70T60M220Z80 **825円(税抜価格750円)** (12入)

燕熟の技
カレー・チャーハンスプーン
●内容/カレー・チャーハンスプーン:全長約183mm 18-8ステンレス鋼
●製品総重量/約50g
●袋サイズ/約61×244×20mm ●袋入重量/約53g ●台紙付袋入
●JANコード/4965220211239
〈日本製〉

-スプーンのまち燕より- 時代を越えて愛される便利な専用スプーン。



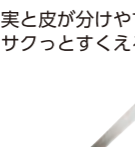
EJIS-22_1



EJIS-22



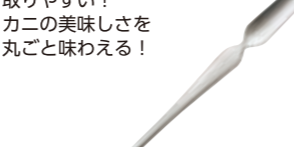
EJGS-28_1



EJGS-28



EJGS-28_2



EJKF-50



EJKF-50_1

NEW
EJIS-22 70T60M220Z80 **242円(税抜価格220円)** (12入)

燕熟の技
イチゴスプーン
●内容/イチゴスプーン:全長約135mm ステンレス鋼
●製品総重量/約20g ●袋サイズ/約61×244×20mm
●袋入重量/約23g ●台紙付袋入
●JANコード/4965220212021
〈日本製〉

NEW
EJGS-28 70T60M220Z80 **308円(税抜価格280円)** (12入)

燕熟の技
グレープフルーツスプーン
●内容/グレープフルーツスプーン:全長約150mm
ステンレス鋼
●製品総重量/約25g ●袋サイズ/約61×244×20mm
●袋入重量/約28g ●台紙付袋入
●JANコード/4965220212038
〈日本製〉

NEW
EJKF-50 70T60M220Z80 **550円(税抜価格500円)** (12入)

燕熟の技
カニフォーク
●内容/カニフォーク:全長約183mm 18-8ステンレス鋼
●製品総重量/約15g ●袋サイズ/約61×244×15mm
●袋入重量/約18g ●台紙付袋入
●JANコード/4965220212380
〈日本製〉

金属加工のまち、燕で作られたステンレスマグカップ。

上品な艶消しブラック。



EJM-100



EJM-100_1

名入れイメージ

EJM-100 72T62M220Z80 **1,100円(税抜価格1,000円)** (60入)

燕熟の技
ステンレスマグカップ300ml
●内容/ステンレスマグカップ300ml:約102×74×78mm
18-8ステンレス鋼
●製品総重量/約85g
●箱サイズ/約98×84×85mm ●箱入重量/約110g
●化粧箱入 ●カートンサイズ/約403×307×361mm ●カートン重量/約7.5kg
●JANコード/4965220210874
〈日本製〉



EJM-200



EJM-200_1

名入れイメージ

EJM-200 75T65M220Z80 **2,200円(税抜価格2,000円)** (60入)

燕熟の技
KURONURIステンレスマグカップ300ml
●内容/KURONURIステンレスマグカップ300ml:約102×74×78mm
18-8ステンレス鋼(シリコン塗装)
●製品総重量/約85g
●箱サイズ/約98×84×85mm ●箱入重量/約110g
●化粧箱入 ●カートンサイズ/約403×307×361mm ●カートン重量/約7.5kg
●JANコード/4965220210928
〈日本製〉



■材質
ステンレス鋼



SHV-01_1



SHV-03_1



SHV-04_1

SHV-01 70T60M303Z80 **473円(税抜価格430円)** (12入)

カレースコップ
●内容/カレースコップ:約175mm
●袋入
〈日本製〉

SHV-03 70T60M303Z80 **308円(税抜価格280円)** (12入)

ミニスコップ
●内容/ミニスコップ:約115mm
●袋入
〈日本製〉

SHV-04 70T60M303Z80 **473円(税抜価格430円)** (12入)

スパゲティーフォーク
●内容/スパゲティーフォーク:約175mm
●袋入
〈日本製〉



SHV-06_1



SPN-02M_1



NHT-01_1

SHV-06 70T60M303Z80 **308円(税抜価格280円)** (12入)

ミニフォーク
●内容/ミニフォーク:約115mm
●袋入
〈日本製〉

SPN-02M 70T60M303Z80 **473円(税抜価格430円)** (12入)

スパナコーヒースプーン
●内容/スパナコーヒースプーン:約120mm
●袋入
〈日本製〉

NHT-01 70T60M303Z80 **550円(税抜価格500円)** (12入)

日本刀型和菓子ナイフ
●内容/日本刀型和菓子ナイフ:約120mm
●袋入
〈日本製〉



WW-01

WW-01 70T60M303Z80 **803円(税抜価格730円)** (100入)

ワイルドウエスト
カトラリー2pcs
●内容/ミニスコップ×1本:全長115mm
ミニフォーク×1本:全長115mm
●箱サイズ/約124×83×20mm ●箱入重量/約80g ●化粧箱入
●カートンサイズ/約260×430×230mm
●カートン重量/約8.5kg
●JANコード/4965220201179
〈日本製〉



MG-01

MG-01 70T60M303Z80 **1,100円(税抜価格1,000円)** (100入)

マイガレージ
スパナコーヒースプーン2pcs
●内容/コーヒースプーン×2本:全長120mm
●袋サイズ/約124×83×20mm ●袋入重量/約120g ●化粧箱入
●カートンサイズ/約260×430×230mm
●カートン重量/約12.5kg
●JANコード/4965220201186
〈日本製〉



WW-02_3



WW-02

バッグなどにも引っ掛けられます。



WW-02_1



WW-02_2

WW-02 70T60M303Z80 **2,310円(税抜価格2,100円)** (30入)

ワイルドウエスト
ドラム缶マグ
●内容/ドラム缶マグ:φ73×W100×H106mm
[容量約400ml] 18-8ステンレス鋼
●製品総重量/約140g
●箱サイズ/約100×77×108mm
●箱入重量/約170g ●化粧箱入
●カートンサイズ/約405×315×235mm
●カートン重量/約5.5kg
●JANコード/4965220203821
〈日本製〉

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。燕のハウスイアは、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。トングや鍋つかみ等をご使用ください。



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。

- | | |
|--|---|
| <p>ポウル・他</p> <p>■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</p> | <p>フライパン</p> <p>■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</p> <p>※食洗機不可</p> |
|--|---|



EJSB-L2 そのまま食べる EJSB-L3 まぜやすく、そそぎやすい EJSB-L4 水切りや湯切りに便利な手付きザルはストロングメッシュタイプ



EJSB-250 70T60M616Z80 **2,750円**(税抜価格**2,500円**) **12A** メモリ付き EJSB-L6

燕熟の技
セラカップ・ポウル15cm
●内容/セラカップ・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**) **12A** 保存に EJSB-L10

燕熟の技
セラカップ・ポウル15cm・手付きザル・蓋トレイ・シリコン蓋
●内容/セラカップ・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φ160×228×53mm[約110g]
蓋トレイ(ハンドル含む): 約φ160×213×34mm[約120g]
シリコン蓋: 約φ160×9mm[約50g]
●製品総重量/約490g
●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>



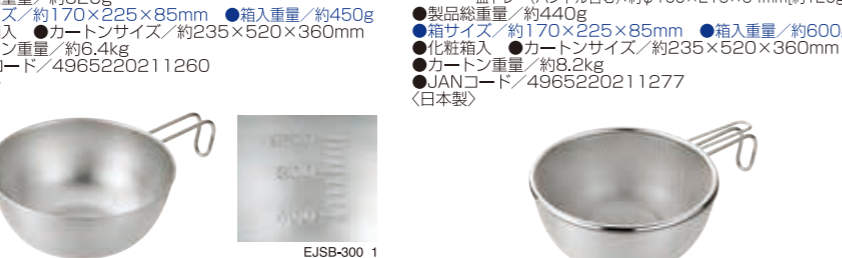
EJSB-700 70T60M616Z80 **7,700円**(税抜価格**7,000円**) **12A**

燕熟の技
セラカップ・ポウル18cm&手付きザル・蓋トレイ付き
●内容/セラカップ・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φ190×255×68mm[約140g]
ポウル18cm用蓋・トレイ(ハンドル含む): 約φ192×255×35mm[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>



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

燕熟の技
セラカップ・ポウル15cm・手付きザル付き
●内容/セラカップ・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φ160×228×53mm[約110g]
●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**) **12A** メモリ付き EJSB-300_1

燕熟の技
セラカップ・ポウル18cm
●内容/セラカップ・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-300 70T60M616Z80 **3,300円**(税抜価格**3,000円**) **12A**

燕熟の技
セラカップ・ポウル18cm&手付きザル・蓋トレイ・シリコン蓋付き
●内容/セラカップ・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φ190×255×68mm[約140g]
ポウル18cm用蓋・トレイ(ハンドル含む): 約φ192×255×35mm[約160g]
シリコン蓋: 約φ190×9mm[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>



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

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**) **100A**

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**) **12A**

燕熟の技
セラカップ・ポウル15cm&手付きザル・レザーカバー付き
●内容/セラカップ・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φ160×228×53mm[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460g ●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**) **12A**

燕熟の技
セラカップ・ポウル18cm&レザーカバー付き
●内容/セラカップ・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φ190×255×68mm[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390g ●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/4965220211666
<日本製>



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



EJTP-352 70T60M616Z80 **3,850円**(税抜価格**3,500円**) **20A**

燕熟の技
プロスタイル フライパン16cm&レザーカバー付き
●内容/フライパン16cm(ハンドル含む): 約160×265×40mm(本体高さ: 約28mm)[約300g]
レザーハンドルカバー: 約45×110×3mm[約15g]
●製品総重量/約315g
●箱サイズ/約170×260×45mm ●箱入重量/約385g
●化粧箱入 ●カートンサイズ/約355×540×255mm
●カートン重量/約9.2kg
●JANコード/4965220211789
<日本製>



EJSB-650 70T60M616Z80 **7,150円**(税抜価格**6,500円**) **12A**

燕熟の技
セラカップ・ポウル15cm&手付きザル・蓋トレイ・レザーカバー付き
●内容/セラカップ・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φ160×228×53mm[約110g]
蓋トレイ(ハンドル含む): 約φ160×213×34mm[約120g]
レザーハンドルカバー: 約45×110×3mm[約15g]
●製品総重量/約455g
●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8.3kg
●JANコード/4965220211758
<日本製>



EJSB-650 70T60M616Z80 **7,150円**(税抜価格**6,500円**) **12A**

燕熟の技
セラカップ・ポウル18cm&手付きザル・レザーカバー付き
●内容/セラカップ・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φ190×255×68mm[約140g]
ポウル18cm用蓋・トレイ(ハンドル含む): 約φ192×255×35mm[約160g]
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530g ●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>



EJSB-650 70T60M616Z80 **7,150円**(税抜価格**6,500円**) **12A**



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

燕熟の技
セラカップ・ポウル15cm&レザーカバー付き
●内容/セラカップ・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**) **12A**

燕熟の技
セラカップ・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/セラカップ・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φ160×228×53mm[約110g]
蓋トレイ(ハンドル含む): 約φ160×213×34mm[約120g]
シリコン蓋: 約φ160×9mm[約50g]
レザーハンドルカバー: 約45×110×3mm[約15g]
●製品総重量/約505g
●箱サイズ/約170×225×85mm
●箱入重量/約660g ●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-850 70T60M616Z80 **9,350円**(税抜価格**8,500円**) **12A**

燕熟の技
セラカップ・ポウル18cm&手付きザル・蓋トレイ・レザーカバー付き
●内容/セラカップ・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φ190×255×68mm[約140g]
ポウル18cm用蓋・トレイ(ハンドル含む): 約φ192×255×35mm[約160g]
レザーハンドルカバー: 約45×110×3mm[約15g]
●製品総重量/約575g
●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9.3kg
●JANコード/4965220211710
<日本製>



EJSB-850 70T60M616Z80 **9,350円**(税抜価格**8,500円**) **12A**

EJSB-950 70T60M616Z80 **10,450円**(税抜価格**9,500円**) **12A**

燕熟の技
セラカップ・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/セラカップ・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φ190×255×68mm[約140g]
ポウル18cm用蓋・トレイ(ハンドル含む): 約φ192×255×35mm[約160g]
シリコン蓋: 約φ190×9mm[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>

EJSB-950 70T60M616Z80 **10,450円**(税抜価格**9,500円**) **12A**

燕熟の技

ENJUKU NO WAZA

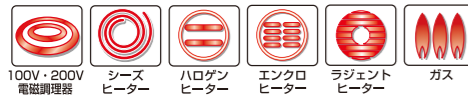


熟練の技巧 信頼の日本製

古くから金属加工が盛んな新潟県燕市。
燕のハウスメアは、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



ポテトフライに EJTF-500_1



唐揚げに EJTF-300_1



レンジ周りの汚れの軽減に EJTF-800_1

(ご使用の際は必ずミトン等をご使用ください。)

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〉

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



EJTF-500



EJTF-800_2

細かいメッシュで油はねをガード



EJTF-800

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-1200

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〉



EJBZ-200

EJBZ-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〉



EJBZ-1200



EJBZ-400

EJBZ-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〉



EJBZ-1200

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



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ステンレス鋼(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-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-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180mm[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 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>



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

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



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。



焚火・炭火にも対応



EJTP-L2
ハンドルにはロゴ刻印入り

- 材質
本体：鉄(底の厚さ1.6mm
※フライパン16cmのみ1.2mm)
- ハンドル：鉄
- 表面加工/シリコン樹脂塗膜

※食洗機不可



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-250

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-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-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-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>



燕熟の技

ENJUKU NO WAZA



MADE IN JAPAN
TSUBAME



ハンドルには
ロゴ印刷入り

EJTP-41

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-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;約2.2q]、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

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3.3q]、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-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

EJTP-401_1

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-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3.3q]
 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>



EJTP-403

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3.3q]
 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>



EJTP-500

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>



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3.3q]
 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3.3q]、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3.3q]
 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3.3q]
 ゆきひら鍋20cm(ハンドル含む):約210×370×110mm(本体高さ:約85mm)
 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

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。

MADE IN JAPAN
TSUBAME



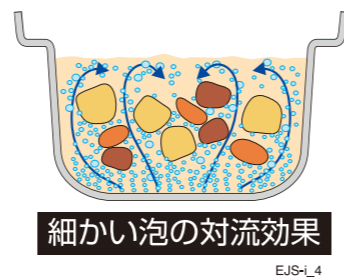
EJS-L1



EJS-L2



EJS-L3



EJS-L4

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_L1

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1.9ℓ]
- 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〉

200V
IH
電磁調理器
OK



EJS-300



目盛付

EJS-300_L1

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2.5ℓ]
- 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〉

200V
IH
電磁調理器
OK



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3.5ℓ]
- 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〉

200V
IH
電磁調理器
OK

- 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-L1



EJS-501



EJS-501-L2



EJS-501-L3

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1.1ℓ]
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〉

200V
IH
電磁調理器
OK



EJS-L5

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2.1ℓ]
- 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〉

200V
IH
電磁調理器
OK



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2.7ℓ]
- 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〉

200V
IH
電磁調理器
OK



EJS-500

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)
[約900g:約3.6ℓ]
- 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〉

200V
IH
電磁調理器
OK



EJS-800

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3.6ℓ]
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2.5ℓ]
- 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〉

200V
IH
電磁調理器
OK



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



EJT-500_1



EJT-501



EJT-600

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-600 68T58M616Z80 **6,600円**(税抜価格 **6,000円**) **10入**

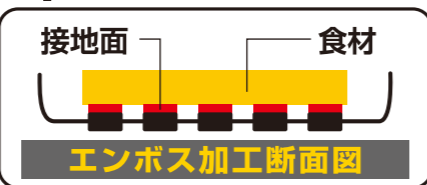
燕熟の技
いため鍋33cm 向い手付(袋入り・バルク)
●内容/いため鍋33cm向い手付:約535×330×116mm
(本体高さ:約80mm) [約1,280g]
●カートンサイズ/約750×420×250mm ●カートン重量/約14.5kg
●JANコード/4965220204361
〈日本製〉



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。
食材と銅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-L_2



エンボス加工断面図

EJT-L_3



エンボス加工
凹凸の加工が
ポイント!

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。

少量の油でヘルシー調理

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

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。

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。

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から
なくなるため、使い方次第で一先お付き合いいた
だけます。

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。

■材 質
本体: 鉄(シリコン樹脂塗装)
(底の厚さ/1.6mm いため鍋・中華鍋/1.2mm)
取っ手: [玉子焼・フライパン・いため鍋]天然木
[中華鍋]鉄(アクリル樹脂塗装)



EJT-300

EJT-300 75T65M616Z82 **3,300円**(税抜価格 **3,000円**) **12入**

燕熟の技
玉子焼 14×18cm
●内容/玉子焼:約365×147×73mm(本体高さ:約34mm) [約620g]
●箱サイズ/約375×160×55mm ●箱入重量/約820g ●化粧箱入
●カートンサイズ/約390×650×285mm
●カートン重量/約13kg
●JANコード/4965220204316
〈日本製〉



EJT-350

EJT-350 75T65M616Z82 **3,850円**(税抜価格 **3,500円**) **12入**

燕熟の技
フライパン20cm
●内容/フライパン20cm:約375×202×123mm(本体高さ:約50mm) [約730g]
●箱サイズ/約375×210×93mm ●箱入重量/約930g ●化粧箱入
●カートンサイズ/約390×640×385mm ●カートン重量/約14kg
●JANコード/4965220204323
〈日本製〉



EJT-701

EJT-701 68T58M616Z80 **7,700円**(税抜価格 **7,000円**) **6入**

燕熟の技
中華鍋39cm(袋入り・バルク)
●内容/中華鍋39cm:約440×392×130mm(本体高さ:約108mm) [約1,570g]
●カートンサイズ/約420×420×260mm ●カートン重量/約11.5kg
●JANコード/4965220204378
〈日本製〉



EJT-801

EJT-801 68T58M616Z80 **8,800円**(税抜価格 **8,000円**) **6入**

燕熟の技
中華鍋42cm(袋入り・バルク)
●内容/中華鍋42cm:約470×420×143mm(本体高さ:約115mm) [約1,790g]
●カートンサイズ/約440×440×270mm ●カートン重量/約12.5kg
●JANコード/4965220204385
〈日本製〉



EJT-400

EJT-400 75T65M616Z82 **4,400円**(税抜価格 **4,000円**) **12入**

燕熟の技
フライパン26cm
●内容/フライパン26cm:約470×263×96mm(本体高さ:約58mm) [約1,150g]
●箱サイズ/約465×263×80mm ●箱入重量/約1,350g ●化粧箱入
●カートンサイズ/約480×790×330mm ●カートン重量/約18kg
●JANコード/4965220204330
〈日本製〉



EJT-500

EJT-500 72T62M616Z82 **5,500円**(税抜価格 **5,000円**) **10入**

燕熟の技
フライパン28cm
●内容/フライパン28cm:約485×283×100mm(本体高さ:約58mm) [約1,270g]
●箱サイズ/約480×293×85mm ●箱入重量/約1,500g ●化粧箱入
●カートンサイズ/約490×595×435mm ●カートン重量/約17kg
●JANコード/4965220204347
〈日本製〉



■材 質
刀身: ステンレス刃物鋼
ハンドル: 天然木



EJH-501

燕熟の技
龍神



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
●プリスター ●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〉