燕熟の技 OUEN 桜燕

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：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：ステンレス鋼6φ
蒸し器：ステンレス鋼(クロム17%)
ザル：ステンレス鋼(クロム18%・ニッケル8%)

■日本製


EJO-500_1


EJO-500_2

18cm 2〜3人前　22cm 3〜4人前

最適な水量が一目でわかる目盛付き

18cm目盛り：
500・700・1000cc

22cm目盛り：
500・1000・1500cc


EJO-i_1

500cc → インスタントラーメン1人分に最適な水量

700cc → 煮込みラーメン2人分に最適な水量

1000cc → 市販の鍋つゆ（ストレートタイプ）
2〜3人前約750gが一袋入ります。

丈夫なステンレス製卓上鍋　寄せ鍋やしゃぶしゃぶに。

土鍋風デザインの鍋は調理後にそのまま器としても使用できます。
ハンドルー体式で、耐久性に優れ、洗いやすくお手入れ簡単です。

鍋本体は
電子レンジを除く
オール熱源対応


EJO-400

ラーメンやうどんを
調理してそのまま
どんぶりとして使用


EJO-400_1


EJO-400_2


EJO-500

NEW

EJO-400　65T55M616Z80

4,400円（税抜価格**4,000円**）　12入

燕熟の技[桜燕]
卓上鍋18cm

●内容／卓上鍋18cm(蓋・ハンドル含む):約234×190×123mm
(本体高さ:約70mm)[約1.7ℓ]
●製品総重量／約460g
●箱サイズ／約205×290×90mm　●箱入重量／約580g　●化粧箱入
●カートンサイズ／約310×635×375mm　●カートン重量／約8.5kg
●JANコード／4965220215800　〈日本製〉
※2026年10月より発売予定

200V IH 電磁調理器 OK

NEW

EJO-500　65T55M616Z80

5,500円（税抜価格**5,000円**）　12入

燕熟の技[桜燕]
卓上鍋22cm

●内容／卓上鍋22cm(蓋・ハンドル含む):約286×230×135mm
(本体高さ:約82mm)[約3.0ℓ]
●製品総重量／約665g
●箱サイズ／約245×275×105mm　●箱入重量／約865g　●化粧箱入
●カートンサイズ／約295×755×425mm　●カートン重量／約11.9kg
●JANコード／4965220215817　〈日本製〉
※2026年10月より発売予定

200V IH 電磁調理器 OK




EJO-600_1




EJO-600

ボウル代わりに盛り付けて
そのまま食卓に


EJO-600_2


EJO-600_3

NEW

EJO-600　65T55M616Z80

6,600円（税抜価格**6,000円**）　12入

燕熟の技[桜燕]
卓上鍋18cm・手付きザル

●内容／卓上鍋18cm(蓋・ハンドル含む):約234×190×123mm
(本体高さ:約70mm)[約460g:約1.7ℓ]
ザル:約φ190×255×68mm[約140g]
●製品総重量／約600g
●箱サイズ／約205×290×90mm　●箱入重量／約740g　●化粧箱入
●カートンサイズ／約310×635×375mm　●カートン重量／約10.4kg
●JANコード／4965220215930　〈日本製〉
※2026年10月より発売予定

200V IH 電磁調理器 OK


EJO-700_1


EJO-700_2

卓上鍋に重ねてシュウマイや中華まん・温野菜にと
蒸し調理に便利な蒸し器付き。

※卓上鍋は蒸し器の中に重ねてコンパクトに収納できます。
アウトドアでのご使用にも適しています。


EJO-700

NEW

EJO-700　65T55M616Z80

7,700円（税抜価格**7,000円**）　12入

燕熟の技[桜燕]
卓上鍋18cm・2段蒸し器

●内容／卓上鍋18cm(蓋・ハンドル含む):約234×190×123mm
(本体高さ:約70mm)[約460g:約1.7ℓ]
蒸し器18cm用(ハンドル含む):約245×183×80mm[約380g]
蒸し器使用時:約245×190×182mm
●製品総重量／約840g
●箱サイズ／約205×245×115mm　●箱入重量／約970g　●化粧箱入
●カートンサイズ／約265×635×485mm　●カートン重量／約13.8kg
●JANコード／4965220215824　〈日本製〉
※2026年10月より発売予定

200V IH 電磁調理器 OK


EJO-800_1


EJO-800_2


EJO-800

NEW

EJO-800　65T55M616Z80

8,800円（税抜価格**8,000円**）　12入

燕熟の技[桜燕]
卓上鍋22cm・2段蒸し器

●内容／卓上鍋22cm(蓋・ハンドル含む):約286×230×135mm
(本体高さ:約82mm)[約665g:約3.0ℓ]
蒸し器22cm用(ハンドル含む):約288×226×85mm[約510g]
蒸し器使用時:約288×230×203mm
●製品総重量／約1,175g
●箱サイズ／約245×275×135mm　●箱入重量／約1,380g　●化粧箱入
●カートンサイズ／約295×755×565mm　●カートン重量／約18kg
●JANコード／4965220215831　〈日本製〉
※2026年10月より発売予定

200V IH 電磁調理器 OK

蒸し器を2段重ねで温野菜やシュウマイ・中華まんなど
一度に様々な蒸し調理が出来ます。


EJO-1000_1


EJO-1000_2


EJO-1000

NEW

EJO-1000 65T55M616Z80

11,000円(税抜価格**10,000円**) 6入

燕熟の技[桜燕]

卓上鍋18cm・3段蒸し器

●内容／卓上鍋18cm(蓋・ハンドル含む):約234×190×123mm
(本体高さ:約70mm)[約460g:約1.7ℓ]
蒸し器18cm用(ハンドル含む):約245×183×80mm[約380g]×2個
蒸し器使用時:約245×190×245mm
●製品総重量／約1,220g
●箱サイズ／約220×260×220mm ●箱入重量／約1,850g
●ダンボール箱入
●カートンサイズ／約275×680×460mm ●カートン重量／約12.2kg
●JANコード／4965220215848 〈日本製〉
※2026年10月より発売予定

200V 1H 電磁調理器 OK


EJO-1200_1


EJO-1200_2


EJO-1200

NEW

EJO-1200 65T55M616Z80

13,200円(税抜価格**12,000円**) 6入

燕熟の技[桜燕]

卓上鍋22cm・3段蒸し器

●内容／卓上鍋22cm(蓋・ハンドル含む):約286×230×135mm
(本体高さ:約82mm)[約665g:約3.0ℓ]
蒸し器22cm用(ハンドル含む):約288×226×85mm[約510g]×2個
蒸し器使用時:約288×230×275mm
●製品総重量／約1,685g
●箱サイズ／約265×285×245mm ●箱入重量／約2,400g
●ダンボール箱入
●カートンサイズ／約300×810×505mm ●カートン重量／約15.4kg
●JANコード／4965220215855 〈日本製〉
※2026年10月より発売予定

200V 1H 電磁調理器 OK


EJO-1500_1


EJO-1500

鍋具材やうどんなどの
盛り付けに


EJO-1500_2

NEW

EJO-1500 65T55M616Z80

16,500円(税抜価格**15,000円**) 4入

燕熟の技[桜燕]

卓上鍋22cm・3段蒸し器・浅ザル25cm・トレー付き

●内容／卓上鍋22cm(蓋・ハンドル含む):約286×230×135mm
(本体高さ:約82mm)[約665g:約3.0ℓ]
蒸し器22cm用(ハンドル含む):約288×226×85mm[約510g]×2個
蒸し器使用時:約288×230×275mm
浅ザル25cm:約φ250×35mm[約125g]
トレー:約φ240×15mm[約125g]
●製品総重量／約1,935g
●箱サイズ／約280×290×320mm ●箱入重量／約3,650g
●ダンボール箱入
●カートンサイズ／約580×600×340mm ●カートン重量／約15.6kg
●JANコード／4965220215893 〈日本製〉
※2026年10月より発売予定

200V 1H 電磁調理器 OK

卓上鍋や当社のゆきひら鍋に重ねて使う専用蒸し器

ステンレス製の蒸し器は竹製の蒸篭のように、においやカビ、
ささくれ等の発生が無く、丈夫でお手入れ簡単です。


EJO-300_1


EJO-300

NEW

EJO-300 65T55M616Z80

3,300円(税抜価格**3,000円**)

燕熟の技[桜燕]

蒸し器18cm用(EJO-400・NEJS-350・NOGS-400専用です。)

●内容／蒸し器18cm用(ハンドル含む):約245×183×80mm
●製品総重量／約380g ●袋入り
●JANコード／4965220215862 〈日本製〉
※2026年10月より発売予定


EJO-401_1


EJO-401_2


EJO-401

NEW

EJO-401 65T55M616Z80

4,400円(税抜価格**4,000円**)

燕熟の技[桜燕]

蒸し器22cm用(EJO-500・NOGS-600専用です。)

●内容／蒸し器22cm用(ハンドル含む):約288×226×85mm
●製品総重量／約510g ●袋入り
●JANコード／4965220215879 〈日本製〉
※2026年10月より発売予定

燕熟の技 OUEN 桜燕

MADE IN JAPAN


EJN-400_1


EJN-700_1

桜に燕のロゴのお洒落なデザイン。

■材　質
刀身：ステンレス刃物鋼
柄部：ポリプロピレン+ナイロン


EJN-400

NEW

EJN-400 70T60M611Z85
4,400円（税抜価格**4,000円**） 30入

燕熟の技[桜燕]
三徳包丁170mm

●内容／三徳包丁170mm：全長約295mm、刃渡り約170mm
●製品総重量／約110g
●箱サイズ／約367×85×24mm　●箱入重量／約220g
●化粧箱入　●カートンサイズ／約270×380×245mm
●カートン重量／約8kg　●JANコード／4965220215671
〈日本製〉


EJN-700

NEW

EJN-700 70T60M611Z85
7,700円（税抜価格**7,000円**） 30入

燕熟の技[桜燕]
三徳包丁170mm&ペティナイフ140mm

●内容／三徳包丁170mm：全長約295mm、刃渡り約170mm[約110g]
　ペティナイフ140mm：全長約260mm、刃渡り約140mm[約60g]
●製品総重量／約170g
●箱サイズ／約367×150×27mm　●箱入重量／約380g
●化粧箱入　●カートンサイズ／約380×455×285mm
●カートン重量／約12.5kg　●JANコード／4965220215688
〈日本製〉


EJN-1000

NEW

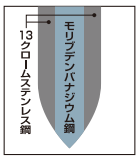
EJN-1000 70T60M611Z85
11,000円（税抜価格**10,000円**） 20入

燕熟の技[桜燕]
三徳包丁170mm&小型三徳包丁140mm&ペティナイフ140mm

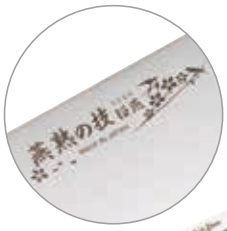
●内容／三徳包丁170mm：全長約295mm、刃渡り約170mm[約110g]
　小型三徳包丁140mm：全長約265mm、刃渡り約140mm[約90g]
　ペティナイフ140mm：全長約260mm、刃渡り約140mm[約60g]
●製品総重量／約260g
●箱サイズ／約367×194×27mm　●箱入重量／約510g
●化粧箱入　●カートンサイズ／約380×395×280mm
●カートン重量／約11.5kg　●JANコード／4965220215695
〈日本製〉

プロも納得のデザインと機能性。
切れ味、耐久性、厳しい要求に応える本割込包丁。

■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：POM樹脂(金属部：18-8ステンレス鋼)
ロールシャープナー：本体/ポリプロピレン、砥石/アルミナセラミック



EJN-i_1


桜に燕の
ロゴ印刷入り


EJN-1200_1


EJN-800

NEW

EJN-800 72T62M611Z80
8,800円（税抜価格**8,000円**） 6入

燕熟の技[桜燕]
ペティナイフ130mm

●内容／ペティナイフ130mm：全長約235mm、
　刃渡り約130mm
●製品総重量／約75g
●箱サイズ／約44×275×23mm　●箱入重量／約130g
●化粧箱入
●JANコード／4965220215701
〈日本製〉


EJN-1200

NEW

EJN-1200 72T62M611Z80
13,200円（税抜価格**12,000円**） 6入

燕熟の技[桜燕]
三徳包丁165mm

●内容／三徳包丁165mm：全長約290mm、
　刃渡り約165mm
●製品総重量／約175g
●箱サイズ／約62×330×27mm　●箱入重量／約250g
●化粧箱入
●JANコード／4965220215718
〈日本製〉


EJN-1503

NEW

EJN-1503 72T62M611Z80
16,500円（税抜価格**15,000円**） 30入

燕熟の技[桜燕]
三徳包丁165mm&シャープナー

●内容／三徳包丁165mm：全長約290mm、刃渡り約165mm
　[約175g]
　ロールシャープナー：約110×35×25mm[約25g]
●製品総重量／約200g
●箱サイズ／約350×103×32mm　●箱入重量／約340g
●ダンボール箱入
●カートンサイズ／約325×360×340mm
●カートン重量／約11kg
●JANコード／4965220215725
〈日本製〉


EJN-2000

NEW

EJN-2000 72T62M611Z80 **22,000円**（税抜価格**20,000円**） 12入

燕熟の技[桜燕]
三徳包丁165mm&ペティナイフ130mm&シャープナー

●内容／三徳包丁165mm：全長約290mm、刃渡り約165mm[約175g]
　ペティナイフ130mm：全長約235mm、刃渡り約130mm[約75g]
　ロールシャープナー：約110×35×25mm[約25g]
●製品総重量／約275g
●箱サイズ／約375×165×30mm　●箱入重量／約620g　●化粧箱入
●カートンサイズ／約350×390×225mm　●カートン重量／約8kg
●JANコード／4965220215732
〈日本製〉


EJN-3001

NEW

EJN-3001 72T62M611Z80 **33,000円**（税抜価格**30,000円**） 12入

燕熟の技[桜燕]
三徳包丁165mm&牛刀包丁180mm&ペティナイフ130mm

●内容／三徳包丁165mm：全長約290mm、刃渡り約165mm[約175g]
　牛刀包丁180mm：全長約305mm、刃渡り約180mm[約170g]
　ペティナイフ130mm：全長約235mm、刃渡り約130mm[約75g]
●製品総重量／約420g
●箱サイズ／約375×165×30mm　●箱入重量／約770g　●化粧箱入
●カートンサイズ／約350×390×225mm　●カートン重量／約10kg
●JANコード／4965220215749
〈日本製〉

燕熟の技 OUEN 桜燕

MADE IN JAPAN

匠の技が冴え渡る、優美な波紋、鋭い切れ味。
ダマスカス包丁シリーズ。

[ダマスカス] シリーズ

日本の刃物文化が生んだ宝のひとつ、「ダマスカス」と呼ばれる優美な波紋。
熟練の職人による丹念な手作業で仕上げられた刀身は、1本たりとも
同じ波紋が存在しません。神聖な表情が印象的な洋包丁です。



EJN-1500_1

■材　質
刀身：DPダマスカス複合材
（心材：コバルト合金鋼）
ハンドル：積層強化材

実用性に主眼を置いたハンドルは、積層強化材を採用。
経年変化に強く、長期間の使用に抜群の耐久性を誇ります。



EJN-i_2

刀身には日本の刃物技術の至宝、
37層のDPダマスカス割込鋼を贅沢に採用。
抜群の使いやすさと切れ味を高次元で両立させた
日本刃物の最高峰です。
※EJN-2500のみ63層



EJN-1500

NEW

EJN-1500 72T62M611Z80
16,500円（税抜価格**15,000円**） 6入

燕熟の技[桜燕]
ダマスカス三徳包丁170mm

●内容／三徳包丁170mm：全長約294mm、刃渡り約170mm
●製品総重量／約170g
●箱サイズ／約62×330×27mm　●箱入重量／約250g
●化粧箱入
●JANコード／4965220215756
〈日本製〉



EJN-1501

NEW

EJN-1501 72T62M611Z80
16,500円（税抜価格**15,000円**） 6入

燕熟の技[桜燕]
ダマスカス菜切包丁165mm

●内容／菜切包丁165mm：全長約294mm、刃渡り約165mm
●製品総重量／約180g
●箱サイズ／約62×330×27mm　●箱入重量／約260g
●化粧箱入
●JANコード／4965220215763
〈日本製〉



EJN-1502

NEW

EJN-1502 72T62M611Z80
16,500円（税抜価格**15,000円**） 6入

燕熟の技[桜燕]
ダマスカス牛刀包丁180mm

●内容／牛刀包丁180mm：全長約303mm、刃渡り約180mm
●製品総重量／約160g
●箱サイズ／約62×330×27mm　●箱入重量／約240g
●化粧箱入
●JANコード／4965220215770
〈日本製〉



EJN-3000

NEW

EJN-3000 72T62M611Z80
33,000円（税抜価格**30,000円**） 6入

燕熟の技[桜燕]
ダマスカス三徳包丁170mm&菜切包丁165mm

●内容／三徳包丁170mm：全長約294mm、刃渡り約170mm[約170g]
菜切包丁165mm：全長約294mm、刃渡り約165mm[約180g]
●製品総重量／約350g
●箱サイズ／約150×385×35mm　●箱入重量／約630g
●化粧箱入　●JANコード／4965220215787
〈日本製〉



EJN-2500_1



EJN-2500

NEW

EJN-2500 72T62M611Z80
27,500円（税抜価格**25,000円**） 6入

燕熟の技[桜燕]
ダマスカス三徳包丁170mm

●内容／三徳包丁170mm：全長約295mm、刃渡り約170mm
刀身：DPダマスカス複合材（心材：コバルト合金鋼）
ハンドル：積層強化材（金属部：18-8ステンレス）
●製品総重量／約180g
●箱サイズ／約62×330×27mm　●箱入重量／約260g　●化粧箱入
●JANコード／4965220215794
〈日本製〉

木肌の温かみや美しさはそのままに、
加茂の桐タンス職人が1枚1枚丁寧に仕上げました。

■材　質
まな板：桐

KIRI MANAITA － 新潟加茂産桐まな板 －

新潟県加茂市は桐タンスの全国生産7割を占める一大産地です。
伝承された技術に現代美を加えた加茂の桐タンスは、熟練した職人による手作り品としての価値が認められ、1976年に伝統工芸品の指定を受けました。近年では桐材のもつ優れた特性を生かし、現代のライフスタイルに合った製品の開発・製造に取り組み成果を上げています。



桐はまな板に最適な素材！
使って分かる3つの理由！
1. 圧倒的な軽さ
桐の最も優れた特性はその軽さです。
2. 水切れが良く、乾きが早い
黒ずみが起こりにくく衛生的。
3. 弾力性があり、刃に優しい
包丁の寿命も長くなります。



KM-500

KM-500 70T60M611Z80
5,500円（税抜価格**5,000円**） 20入

桐まな板

●内容／桐まな板：約250×180×15mm
●製品総重量／約200g
●カートンサイズ／約260×370×160mm
●カートン重量／約4.5kg　●シュリンク包装
●JANコード／4965220200264
〈日本製〉

燕熟の技 OUEN 桜燕

MADE IN JAPAN



EJHB-1000_1

黒い刀身が特徴的な洋包丁シリーズ
カットした食材の切りばなれの良いシリコンフッ素加工

軽量で手に馴染むハンドルは、細かい作業にも最適で、
長時間の使用でも疲れにくく、作業効率を最大限に引き上げます。

■材　質
刀身：モリブデンバナジウム鋼(シリコンフッ素仕上げ)
ハンドル：ポリプロピレン樹脂



EJHB-1000

NEW

EJHB-1000
70T60M611Z80
11,000円(税抜価格**10,000円**) 30入

燕熟の技[桜燕]
KURO 三徳包丁170mm

●内容／三徳包丁170mm：全長約295mm、刃渡り約170mm
●製品総重量／約105g
●箱サイズ／約330×62×25mm　●箱入重量／約180g　●化粧箱入
●カートンサイズ／約360×360×200mm　●カートン重量／約6kg
●JANコード／4965220215626
〈日本製〉



EJHB-1001_1



EJHB-1001

NEW

EJHB-1001
70T60M611Z80
11,000円(税抜価格**10,000円**) 30入

燕熟の技[桜燕]
KURO 菜切包丁165mm

●内容／菜切包丁165mm：全長約290mm、刃渡り約165mm
●製品総重量／約120g
●箱サイズ／約330×62×25mm　●箱入重量／約195g　●化粧箱入
●カートンサイズ／約360×360×200mm　●カートン重量／約6.5kg
●JANコード／4965220215633
〈日本製〉



EJHB-1002_1



EJHB-1002

NEW

EJHB-1002
70T60M611Z80
11,000円(税抜価格**10,000円**) 30入

燕熟の技[桜燕]
KURO 牛刀包丁180mm

●内容／牛刀包丁180mm：全長約310mm、刃渡り約180mm
●製品総重量／約100g
●箱サイズ／約330×62×25mm　●箱入重量／約175g　●化粧箱入
●カートンサイズ／約360×360×200mm　●カートン重量／約5.8kg
●JANコード／4965220215640
〈日本製〉



EJHB-2000

NEW

EJHB-2000
70T60M611Z80
22,000円(税抜価格**20,000円**)

燕熟の技[桜燕]
KURO 三徳包丁170mm・菜切包丁165mm

●内容／三徳包丁170mm：全長約295mm、刃渡り約170mm[約105g]
　　菜切包丁165mm：全長約290mm、刃渡り約165mm[約120g]
●製品総重量／約225g
●箱サイズ／約337×145×38mm　●箱入重量／約445g　●ダンボール箱入
●JANコード／4965220215657
〈日本製〉



EJHB-3000

NEW

EJHB-3000
70T60M611Z80
33,000円(税抜価格**30,000円**)

燕熟の技[桜燕]
KURO 包丁三点セット

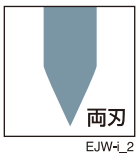
●内容／三徳包丁170mm：全長約295mm、刃渡り約170mm[約105g]
　　菜切包丁165mm：全長約290mm、刃渡り約165mm[約120g]
　　牛刀包丁180mm：全長約310mm、刃渡り約180mm[約100g]
●製品総重量／約325g
●箱サイズ／約337×213×38mm　●箱入重量／約660g　●ダンボール箱入
●JANコード／4965220215664
〈日本製〉

刀身にステンレス刃物鋼を採用し、サビが出にくい和包丁に仕上げました。
お手入れがしやすいシリーズです。

■材　質
刀身：ステンレス刃物鋼
ハンドル：自然木
柱：ポリプロピレン


EJW-500_1


EJW-500_2



EJW-i_2

サビに強く、お手入れ簡単なステンレス刃物鋼
手に馴染む自然木ハンドル


EJW-500

NEW

EJW-500

65T55M611Z80

5,500円（税抜価格5,000円）　30入

燕熟の技[桜燕]
和包丁 三徳165mm

●内容／三徳包丁165mm：全長約300mm、刃渡り約165mm
●製品総重量／約110g
●箱サイズ／約330×70×28mm　●箱入重量／約200g　●化粧箱入
●カートンサイズ／約365×365×210mm　●カートン重量／約7.4kg
●JANコード／4965220215534
〈日本製〉


EJW-502_1



EJW-i_1

※出刃・柳刃は
右利き用のみ


EJW-502

NEW

EJW-502

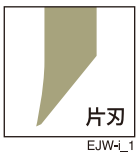
65T55M611Z80

5,500円（税抜価格5,000円）　30入

燕熟の技[桜燕]
和包丁 出刃130mm

●内容／出刃包丁130mm：全長約265mm、刃渡り約130mm
●製品総重量／約105g
●箱サイズ／約330×70×28mm　●箱入重量／約195g　●化粧箱入
●カートンサイズ／約365×365×210mm　●カートン重量／約7.2kg
●JANコード／4965220215558
〈日本製〉


EJW-701_1



EJW-i_1

※出刃・柳刃は
右利き用のみ


EJW-701

NEW

EJW-701

65T55M611Z80

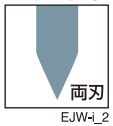
7,700円（税抜価格7,000円）　30入

燕熟の技[桜燕]
和包丁 柳刃210mm

●内容／柳刃包丁210mm：全長約350mm、刃渡り約205mm
●製品総重量／約85g
●箱サイズ／約403×45×27mm　●箱入重量／約175g　●化粧箱入
●カートンサイズ／約430×270×205mm　●カートン重量／約6.4kg
●JANコード／4965220215572
〈日本製〉


EJW-1500

三徳・菜切



EJW-i_2

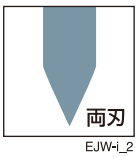
出刃



EJW-i_1

※出刃・柳刃は
右利き用のみ


EJW-501_1



EJW-i_2


EJW-501

NEW

EJW-501

65T55M611Z80

5,500円（税抜価格5,000円）　30入

燕熟の技[桜燕]
和包丁 菜切165mm

●内容／菜切包丁165mm：全長約300mm、刃渡り約160mm
●製品総重量／約120g
●箱サイズ／約330×70×28mm　●箱入重量／約215g　●化粧箱入
●カートンサイズ／約365×365×210mm　●カートン重量／約7.8kg
●JANコード／4965220215541
〈日本製〉


EJW-700_1



EJW-i_1

※出刃・柳刃は
右利き用のみ


EJW-700

NEW

EJW-700

65T55M611Z80

7,700円（税抜価格7,000円）　30入

燕熟の技[桜燕]
和包丁 出刃150mm

●内容／出刃包丁150mm：全長約280mm、刃渡り約150mm
●製品総重量／約140g
●箱サイズ／約330×70×28mm　●箱入重量／約235g　●化粧箱入
●カートンサイズ／約365×365×210mm　●カートン重量／約8.6kg
●JANコード／4965220215565
〈日本製〉


EJW-1000



EJW-i_2

NEW

EJW-1000

65T55M611Z80

11,000円（税抜価格10,000円）

燕熟の技[桜燕]
和包丁 三徳・菜切

●内容／三徳包丁165mm：全長約300mm、刃渡り約165mm[約110g]
菜切包丁165mm：全長約300mm、刃渡り約160mm[約120g]
●製品総重量／約230g
●箱サイズ／約337×145×38mm　●箱入重量／約485g　●ダンボール箱入
●JANコード／4965220215589
〈日本製〉

NEW

EJW-1500

65T55M611Z80

16,500円（税抜価格15,000円）

燕熟の技[桜燕]
和包丁 三徳・菜切・出刃130mm

●内容／三徳包丁165mm：全長約300mm、刃渡り約165mm[約110g]
菜切包丁165mm：全長約300mm、刃渡り約160mm[約120g]
出刃包丁130mm：全長約265mm、刃渡り約130mm[約105g]
●製品総重量／約335g
●箱サイズ／約337×213×38mm　●箱入重量／約720g　●ダンボール箱入
●JANコード／4965220215596
〈日本製〉

燕熟の技 OUEN 桜燕
MADE IN JAPAN

Titanium

医療現場でも活躍する高品質な金属チタン。
その確かな安全性をご家庭のキッチンに。

雑菌やカビが発生しにくく、丈夫で耐久性に優れます。

■材　質
チタン

※食器洗い乾燥機には対応しません

チタンまな板と包丁の材質別相性表

◎	ステンレス包丁	一番バランスの良い組み合わせ。刃こぼれしにくく、アウトドアからご家庭まで、幅広くご使用いただけます。
○	鋼　包丁	切れ味が良い組み合わせですが、刃先が痛みやすくこまめな包丁の研ぎ直しが必要になります。
×	セラミック包丁	セラミック包丁は硬く脆いためチタンまな板でのご使用は避けてください。欠けの原因となる場合があります。


OTM-i_1



OTM-i_2
折り曲げ加工をつまんで持ち上げやすい


OTM-i_3
軽量でさっと洗浄


OTM-i_4
水滴や汚れが染み込みづらく衛生的


OTM-i_5
軽くて持ちやすい


OTM-i_6
ステーキや魚のカットに


OTM-i_7


OTM-i_8
裏面を使用して野菜のカットなどに使い分け


OTM-i_9
吊るして収納

表面に自然と形成される酸化被膜が細菌の繁殖を防ぎます。
においや移りやカビの心配も少なく、清潔な状態をキープ。

省スペースで扱いやすい。
日常使いにちょうどいいサイズ。


OTM-1000

NEW
OTM-1000 65T55M616Z80
11,000円（税抜価格**10,000円**） 30入
燕熟の技[桜燕]
チタンまな板 Sサイズ
●内容／チタンまな板S：約210×310×1.2mm
●製品総重量／約350g
●袋サイズ／約240×312×1.4mm
●袋入重量／約360g　●袋入
●JANコード／4965220216845　〈日本製〉
※2026年10月より発売予定

メインまな板の安心感。
作業にゆとりを生む、頼れるサイズ。


OTM-1200

NEW
OTM-1200 65T55M616Z80
13,200円（税抜価格**12,000円**） 20入
燕熟の技[桜燕]
チタンまな板 Mサイズ
●内容／チタンまな板M：約250×350×1.2mm
●製品総重量／約470g
●袋サイズ／約270×352×1.4mm
●袋入重量／約480g　●袋入
●JANコード／4965220216852　〈日本製〉
※2026年10月より発売予定

広さが変わると、料理も変わる。
本格派のためのワイドサイズ。


OTM-1500

NEW
OTM-1500 65T55M616Z80
16,500円（税抜価格**15,000円**） 20入
燕熟の技[桜燕]
チタンまな板 Lサイズ
●内容／チタンまな板L：約300×420×1.2mm
●製品総重量／約680g
●袋サイズ／約320×422×1.4mm
●袋入重量／約690g　●袋入
●JANコード／4965220216869　〈日本製〉
※2026年10月より発売予定


OTM-700_1


OTM-700_2


OTM-700_3


OTM-700_4


OTM-700_5


OTM-700

NEW
OTM-700 70T60M616Z80
7,700円（税抜価格**7,000円**） 30入
燕熟の技[桜燕]
チタンまな板 ミニサイズ
●内容／チタンまな板ミニ：約210×210×1.2mm
●製品総重量／約240g
●袋サイズ／約230×212×1.4mm
●袋入重量／約245g　●袋入
●JANコード／4965220216838
〈日本製〉
※2026年10月より発売予定

■材　質
まな板＆包丁スタンド：本体／18-8 ステンレス鋼
脚キャップ／シリコンゴム
チタンまな板：チタン
EJW シリーズ包丁：刀身／ステンレス刃物鋼、ハンドル／自然木桂／ポリプロピレン
EJHB シリーズ包丁：刀身／モリブデンバナジウム鋼（シリコンフッ素仕上げ）
ハンドル／ポリプロピレン樹脂

ステンレス製で耐久性に優れ、通気性の良い構造で衛生的です。
サッと収納、サッと取り出せ、調理時間の短縮に役立ちます。
刃渡り 21cm までの包丁 3 丁とキッチンバサミ 1 丁、まな板 2 枚が収納できます。


MS-500

NEW
MS-500 65T55M703Z80
5,500円（税抜価格**5,000円**）　18入

燕熟の技[桜燕]
まな板＆包丁スタンド
●内容／まな板＆包丁スタンド：約100×120×245mm
●製品総重量／約250g
●箱サイズ／約145×255×115mm
●箱入重量／約350g　●化粧箱入
●カートンサイズ／約270×708×460mm
●カートン重量／約7.3kg
●JANコード／4965220216876　〈日本製〉
※2026年10月より発売予定


MS-500_1


MS-500_2
厚さ20mmまでのまな板と5mmまでの薄いまな板が収納できます。


MS-500_3
脚キャップ付きなのでシンクを傷つけにくく安定して使用できます。


EJW-1501

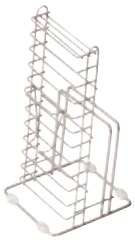

EJW-1501_1

NEW
EJW-1501 65T55M703Z80
16,500円（税抜価格**15,000円**）

燕熟の技[桜燕]
三徳包丁165mm・菜切包丁165mm まな板＆包丁スタンド付き
●内容／三徳包丁165mm：
全長約300mm、刃渡り約165mm［約110g］
菜切包丁165mm：
全長約300mm、刃渡り約165mm［約120g］
まな板＆包丁スタンド：
約100×120×245mm［約250g］
●製品総重量／約480g
●箱サイズ／約150×340×140mm
●箱入重量／約965g　●化粧箱入
●JANコード／4965220216883　〈日本製〉
※2026年10月より発売予定


EJW-2000


EJW-2500_1



EJW-2500

NEW
EJW-2000 65T55M703Z80
22,000円（税抜価格**20,000円**）

燕熟の技[桜燕]
三徳包丁165mm・菜切包丁165mm チタンまな板S付き
●内容／三徳包丁165mm：
全長約300mm、刃渡り約165mm［約110g］
菜切包丁165mm：
全長約300mm、刃渡り約165mm［約120g］
チタンまな板S：約210×310×1.2mm［約350g］
●製品総重量／約580g
●箱サイズ／約220×340×35mm
●箱入重量／約975g　●化粧箱入
●JANコード／4965220216890　〈日本製〉
※2026年10月より発売予定

NEW
EJW-2500 65T55M703Z80
27,500円（税抜価格**25,000円**）

燕熟の技[桜燕]
三徳包丁165mm・菜切包丁165mm チタンまな板S・まな板＆包丁スタンド付き
●内容／三徳包丁165mm：
全長約300mm、刃渡り約165mm［約110g］
菜切包丁165mm：
全長約300mm、刃渡り約165mm［約120g］
チタンまな板S：約210×310×1.2mm［約350g］
まな板＆包丁スタンド：
約100×120×245mm［約250g］
●製品総重量／約830g
●箱サイズ／約220×340×140mm
●箱入重量／約1,415g　●化粧箱入
●JANコード／4965220216906　〈日本製〉
※2026年10月より発売予定


EJHB-1500

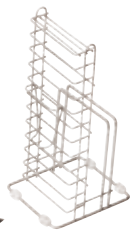

MS-500_1

NEW
EJHB-1500 70T60M703Z80
16,500円（税抜価格**15,000円**）

燕熟の技[桜燕]
三徳包丁170mm まな板＆包丁スタンド付き
●内容／三徳包丁170mm：
全長約295mm、刃渡り約170mm［約105g］
まな板＆包丁スタンド：
約100×120×245mm［約250g］
●製品総重量／約355g
●箱サイズ／約150×340×140mm
●箱入重量／約730g　●化粧箱入
●JANコード／4965220216920　〈日本製〉
※2026年10月より発売予定


EJHB-2001


EJHB-2500_1



EJHB-2500

NEW
EJHB-2001 70T60M703Z80
22,000円（税抜価格**20,000円**）

燕熟の技[桜燕]
三徳包丁170mm・チタンまな板S付き
●内容／三徳包丁170mm：
全長約295mm、刃渡り約170mm［約105g］
チタンまな板S：約210×300×1.2mm［約350g］
●製品総重量／約455g
●箱サイズ／約220×340×35mm
●箱入重量／約730g　●化粧箱入
●JANコード／4965220216937　〈日本製〉
※2026年10月より発売予定

NEW
EJHB-2500 70T60M703Z80
27,500円（税抜価格**25,000円**）

燕熟の技[桜燕]
三徳包丁170mm・チタンまな板S付き まな板＆包丁スタンド付き
●内容／三徳包丁170mm：
全長約295mm、刃渡り約170mm［約105g］
チタンまな板S：約210×310×1.2mm［約350g］
まな板＆包丁スタンド：
約100×120×245mm［約250g］
●製品総重量／約705g
●箱サイズ／約220×340×140mm
●箱入重量／約1,180g　●化粧箱入
●JANコード／4965220216944　〈日本製〉
※2026年10月より発売予定

ENJUKU NO WAZA
MADE IN JAPAN

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-i_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

気品ある槌目模様が印象的な
レターオープナー。



LOP-1000

LOP-1000
75T65M416Z80　**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〉



LOP-1000_2



LOP-1000_1



LOP-i_2

研磨職人が美しい鏡面に磨き上げた輝く刀身。



LOP-500

LOP-500
75T65M416Z80　**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〉



LOP-1000_3

名入れイメージ



LOP-500_1

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_i_2



EJRS-2500_i_3



EJRS-2500



EJRS-2500_i_5



EJRS-2500_i_1

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_i_4

ハンドル　気品ある槌目模様、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。
槌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ナカ柄にすることで
軽さも両立しました。

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_i_3

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っくり研ぎ上げ、鮮烈な切れ味を生み出しています。

槌目　魅力的なデザインと機能性

細かく綺麗に打ち込まれた槌目は、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-2000_i_3

ハンドル　気品ある槌目模様、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。槌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ナ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。


EJRK-1500_1　EJRK-1500


EJRK-2000_2


EJRK-2000_1　EJRK-2000

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150mm：全長約270mm、刃渡り約150mm
●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-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180mm：全長約314mm、刃渡り約180mm
●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〉


箱　EJRK-3500_1　EJRK-3500


EJRK-2001_1　EJRK-2001

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

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150mm：全長約270mm、刃渡り約150mm[約95g]
　三徳包丁180mm：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-2001
60T50M416Z80　**22,000円**(税抜価格**20,000円**)　6入

燕熟の技
オールステンレス槌目ペティナイフ150mm

●内容／槌目ペティナイフ150mm：全長約270mm、刃渡り約150mm
●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-3000_1　EJRK-3000


EJRK-3000_2


箱　EJRK-5000_1　EJRK-5000

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

燕熟の技
オールステンレス槌目三徳包丁180mm

●内容／槌目三徳包丁180mm：全長約314mm、刃渡り約180mm
●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-5000
60T50M416Z80　**55,000円**(税抜価格**50,000円**)

燕熟の技
オールステンレス槌目ペティナイフ150mm・三徳包丁180mm

●内容／槌目ペティナイフ150mm：全長約270mm、刃渡り約150mm[約110g]
　槌目三徳包丁180mm：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〉

柔らかなパンが潰れることなくスッと切れて、
断面もなめらかに仕上がります。


EJRK-1501_1


EJRK-1501

EJRK-1501
72T62M416Z80　**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240mm：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〉

燕熟の技
ENJUKU NO WAZA

MADE IN JAPAN
TSUBAME

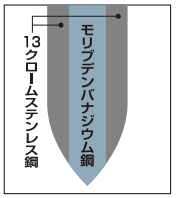
熟練の技巧　信頼の日本製

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。

ENJUKU NO WAZA
Made In Japan

3LAYERS
STAINLESS STEEL / MOLYBDENUM / STAINLESS STEEL

EJH-i_1



3LAYERS（本割込み材）

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、耐久性・耐腐性に優れた3LAYERS(本割込み材)を使用。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る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



包丁ロゴマーク　EJH-i_2



EJH-1000_1

果物や、小物の切り分けに便利なペティナイフ



EJH-1000

EJH-1000
70T60M611Z80　**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135mm：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〉



EJH-1500_1

魚や肉・野菜などオールマイティに使える三徳包丁



EJH-1500

EJH-1500
70T60M611Z80　**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170mm：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〉



EJH-1501_1

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

EJH-1501
70T60M611Z80　**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／牛刀包丁180mm：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。



EJH-1001_3



EJH-1001_4


EJH-1001_2

カニの足や、のり、油揚げの切り分けに



EJH-1001_5


EJH-1001


EJH-1001_1

洗浄に便利なセパレートタイプ


EJH-1500_2


EJH-2500

EJH-1001
75T65M611Z80　**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
70T60M611Z80　**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135mm：全長約245mm、刃渡り約135mm[約84g]
三徳包丁170mm：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


EJH-5000

EJH-3000
70T60M611Z80　**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170mm：全長約285mm、刃渡り約170mm[約135g]
牛刀包丁180mm：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
70T60M611Z80　**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135mm：全長約245mm、刃渡り約135mm[約84g]
三徳包丁170mm：全長約285mm、刃渡り約170mm[約135g]
牛刀包丁180mm：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〉

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

お手持ちのいつものお皿と合わせて使えて、水切りや油切り料理の盛り付けに便利。少し太めの線材と一体成型で丈夫な脚付きの浅型のザルです。

■材　質
ザル本体：18-8ステンレス鋼
25cmトレー：ステンレス鋼
卓上トング：ステンレス鋼

※各画像の中の陶器は付属しません。


AZ-125_1
唐揚げ


AZ-125_2
枝豆


AZ-125_3
ポテトフライ


AZ-125_4
ブドウや果物

●サイズバリエーション
16cm・19cm・22cm・25cm


AZ-i_1

用途に合わせて選べる
4サイズ


AZ-i_2

一体成型の脚付きで、油や水がよく切れ、丈夫で洗い易い設計です。


AZ-125

NEW
AZ-125 66T56M703Z80
1,375円（税抜価格**1,250円**） 24入
燕熟の技
浅ザル16cm 1P
●内容／浅ザル16cm：約φ160×20mm
●製品総重量／約60g
●箱サイズ／約167×170×50mm　●箱入重量／約120g
●化粧箱入　●カートンサイズ／約355×520×205mm
●カートン重量／約4.4kg
●JANコード／4965220215268
〈日本製〉


AZ-500_1


AZ-150_1


AZ-250_1


AZ-250

NEW
AZ-250 66T56M703Z80
2,750円（税抜価格**2,500円**） 24入
燕熟の技
浅ザル16cm 2P
●内容／浅ザル16cm：約φ160×20mm[約60g]×2
●製品総重量／約120g
●箱サイズ／約167×170×50mm　●箱入重量／約180g
●化粧箱入　●カートンサイズ／約355×520×205mm
●カートン重量／約5.8kg
●JANコード／4965220215275
〈日本製〉


AZ-500

NEW
AZ-500 66T56M703Z80
5,500円（税抜価格**5,000円**） 24入
燕熟の技
浅ザル16cm 4P
●内容／浅ザル16cm：約φ160×20mm[約60g]×4
●製品総重量／約240g
●箱サイズ／約167×170×50mm　●箱入重量／約300g
●化粧箱入　●カートンサイズ／約355×520×205mm
●カートン重量／約8.7kg
●JANコード／4965220215282
〈日本製〉


AZ-150

NEW
AZ-150 66T56M703Z80
1,650円（税抜価格**1,500円**） 24入
燕熟の技
浅ザル19cm 1P
●内容／浅ザル19cm：約φ190×30mm
●製品総重量／約90g
●箱サイズ／約197×200×48mm　●箱入重量／約160g
●化粧箱入　●カートンサイズ／約415×605×205mm
●カートン重量／約5.5kg
●JANコード／4965220215299
〈日本製〉


AZ-300_1


AZ-180_1

フライパンに22cm・25cmを返して入れて蒸し調理ができます。（深めの26～28cmフライパン使用）


AZ-350_1


AZ-300

NEW
AZ-300 66T56M703Z80
3,300円（税抜価格**3,000円**） 24入
燕熟の技
浅ザル19cm 2P
●内容／浅ザル19cm：約φ190×30mm[約90g]×2
●製品総重量／約180g
●箱サイズ／約197×200×48mm　●箱入重量／約250g
●化粧箱入　●カートンサイズ／約415×605×205mm
●カートン重量／約7.7kg
●JANコード／4965220215305
〈日本製〉


AZ-180

NEW
AZ-180 66T56M703Z80
1,980円（税抜価格**1,800円**） 24入
燕熟の技
浅ザル22cm 1P
●内容／浅ザル22cm：約φ220×35mm
●製品総重量／約105g
●箱サイズ／約230×234×48mm　●箱入重量／約205g
●化粧箱入　●カートンサイズ／約475×700×210mm
●カートン重量／約6.4kg
●JANコード／4965220215312
〈日本製〉


AZ-350

NEW
AZ-350 66T56M703Z80
3,850円（税抜価格**3,500円**） 24入
燕熟の技
浅ザル22cm 2P
●内容／浅ザル22cm：約φ220×35mm[約105g]×2
●製品総重量／約210g
●箱サイズ／約230×234×48mm　●箱入重量／約310g
●化粧箱入　●カートンサイズ／約475×700×210mm
●カートン重量／約8.9kg
●JANコード／4965220215329
〈日本製〉


AZ-200_1


AZ-301_1


AZ-301_2


AZ-301_3


AZ-401_1


AZ-200

NEW

AZ-200 66T56M703Z80

2,200円(税抜価格**2,000円**) 18入

燕熟の技

浅ザル25cm 1P

●内容／浅ザル25cm:約φ250×35mm
●製品総重量／約125g
●箱サイズ／約260×262×65mm
●箱入重量／約260g　●化粧箱入
●カートンサイズ／約275×785×340mm
●カートン重量／約5.8kg
●JANコード／4965220215336
〈日本製〉


AZ-301

NEW

AZ-301 66T56M703Z80

3,300円(税抜価格**3,000円**) 18入

燕熟の技

浅ザル25cm 1P・トレー付き

●内容／浅ザル25cm:約φ250×35mm[約125g]
トレー:約φ240×15mm[約125g]
●製品総重量／約250g
●箱サイズ／約260×262×65mm
●箱入重量／約385g　●化粧箱入
●カートンサイズ／約275×785×340mm
●カートン重量／約8.1kg
●JANコード／4965220215343
〈日本製〉


AZ-400

NEW

AZ-400 66T56M703Z80

4,400円(税抜価格**4,000円**) 18入

燕熟の技

浅ザル25cm 2P

●内容／浅ザル25cm:約φ250×35mm
[約125g]×2
●製品総重量／約250g
●箱サイズ／約260×262×65mm
●箱入重量／約385g　●化粧箱入
●カートンサイズ／約275×785×340mm
●カートン重量／約8.1kg
●JANコード／4965220215350
〈日本製〉


AZ-401

NEW

AZ-401 66T56M703Z80

4,400円(税抜価格**4,000円**) 24入

燕熟の技

浅ザル16cm 2P・19cm 1P

●内容／浅ザル16cm:約φ160×20mm
[約60g]×2
浅ザル19cm:約φ190×30mm
[約90g]
●製品総重量／約210g
●箱サイズ／約197×200×48mm
●箱入重量／約280g　●化粧箱入
●カートンサイズ／約415×605×180mm
●カートン重量／約7.7kg
●JANコード／4965220215442
〈日本製〉


AZ-501_1


AZ-501

NEW

AZ-501 66T56M703Z80

5,500円(税抜価格**5,000円**) 18入

燕熟の技

浅ザル25cm 2P・トレー付き

●内容／浅ザル25cm:約φ250×35mm[約125g]×2
トレー:約φ240×15mm[約125g]
●製品総重量／約375g
●箱サイズ／約260×262×65mm　●箱入重量／約510g
●化粧箱入　●カートンサイズ／約275×785×340mm
●カートン重量／約10.5kg
●JANコード／4965220215367
〈日本製〉


AZ-600_1


AZ-600

NEW

AZ-600 66T56M703Z80

6,600円(税抜価格**6,000円**) 18入

燕熟の技

浅ザル25cm 2P・トレー2枚付き

●内容／浅ザル25cm:約φ250×35mm[約125g]×2
トレー:約φ240×15mm[約125g]×2
●製品総重量／約500g
●箱サイズ／約260×262×65mm　●箱入重量／約635g
●化粧箱入　●カートンサイズ／約275×785×340mm
●カートン重量／約12.6kg
●JANコード／4965220215374
〈日本製〉


AZ-601_1


AZ-601

NEW

AZ-601 66T56M703Z80

6,600円(税抜価格**6,000円**) 12入

燕熟の技

浅ザル16cm 2P・19cm 1P・25cm 1P

●内容／浅ザル16cm:約φ160×20mm[約60g]×2
浅ザル19cm:約φ190×30mm[約90g]
浅ザル25cm:約φ250×35mm[約125g]
●製品総重量／約335g
●箱サイズ／約260×262×65mm　●箱入重量／約465g
●化粧箱入　●カートンサイズ／約275×785×270mm
●カートン重量／約6.9kg
●JANコード／4965220215381
〈日本製〉


AZ-700_1


AZ-700

NEW

AZ-700 66T56M703Z80

7,700円(税抜価格**7,000円**) 12入

燕熟の技

浅ザル16cm 2P・19cm 1P・25cm 1P・トレー付き

●内容／浅ザル16cm:約φ160×20mm[約60g]×2
浅ザル19cm:約φ190×30mm[約90g]
浅ザル25cm:約φ250×35mm[約125g]
トレー:約φ240×15mm[約125g]
●製品総重量／約460g
●箱サイズ／約260×262×65mm　●箱入重量／約595g
●化粧箱入　●カートンサイズ／約275×785×270mm
●カートン重量／約8.4kg
●JANコード／4965220215398
〈日本製〉


AZ-800_1


AZ-800

NEW

AZ-800 66T56M703Z80

8,800円(税抜価格**8,000円**) 12入

燕熟の技

浅ザル16cm 2P・19cm 1P・25cm 1P・トレー・卓上トング付き

●内容／浅ザル16cm:約φ160×20mm[約60g]×2
浅ザル19cm:約φ190×30mm[約90g]
浅ザル25cm:約φ250×35mm[約125g]
トレー:約φ240×15mm[約125g]
卓上トング:全長約165mm[約33g]
●製品総重量／約493g
●箱サイズ／約260×262×65mm　●箱入重量／約628g
●化粧箱入　●カートンサイズ／約275×785×270mm
●カートン重量／約8.8kg
●JANコード／4965220215404
〈日本製〉


AZ-1000_1


AZ-1000

NEW

AZ-1000 66T56M703Z80

11,000円(税抜価格**10,000円**) 12入

燕熟の技

浅ザル16cm 2P・19cm 1P・25cm 2P・トレー・卓上トング付き

●内容／浅ザル16cm:約φ160×20mm[約60g]×2
浅ザル19cm:約φ190×30mm[約90g]
浅ザル25cm:約φ250×35mm[約125g]×2
トレー:約φ240×15mm[約125g]
卓上トング:全長約165mm[約33g]
●製品総重量／約618g
●箱サイズ／約260×262×65mm　●箱入重量／約753g
●化粧箱入　●カートンサイズ／約275×785×270mm
●カートン重量／約10.3kg
●JANコード／4965220215411
〈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

メモリがついて計量に便利なボウルシリーズ！
量る、混ぜる、小分けなどに便利なサイズです。

ガラスや樹脂製の計量カップのように、割れる心配がなく
丈夫で衛生的なステンレス製。

■材　質
ボウル本体：ステンレス鋼（クローム 17%）
泡立て：ステンレス鋼、ポリプロピレン


KB-600_1
食材の小分けに便利な9cmサイズ


KB-450_2
計量やドレッシング作りにも便利


KB-200_3
量る、混ぜるに便利な11cmサイズ


KB-200_4
液体やお米、粉類の計量に

●9cm用のメモリ
右側：50cc～300ccメモリ
左側：1 1/2カップ・米1合


KB-150_2
米1合目盛り付き


KB-150_1

●11cm用のメモリ
右側：50cc～500ccメモリ
左側：1/2カップ～2 1/2カップ・米2合


KB-200_2
米2合目盛り付き


KB-200_1


KB-150

NEW
KB-150
66T56M616Z80
1,650円（税抜価格**1,500円**） 32入

燕熟の技
計量ボウル9cm メモリ付き
●内容／計量ボウル9cm メモリ付き：約φ95×H63mm[約360cc]
●製品総重量／約100g
●箱サイズ／約100×105×115mm　●箱入重量／約140g　●化粧箱入
●カートンサイズ／約415×435×250mm　●カートン重量／約6.1kg
●JANコード／4965220216746
〈日本製〉


KB-200

NEW
KB-200
66T56M616Z80
2,200円（税抜価格**2,000円**） 32入

燕熟の技
計量ボウル11cm メモリ付き
●内容／計量ボウル11cm メモリ付き：約φ115×H75mm[約700cc]
●製品総重量／約150g
●箱サイズ／約125×125×113mm　●箱入重量／約210g　●化粧箱入
●カートンサイズ／約515×515×245mm　●カートン重量／約7.8kg
●JANコード／4965220216753
〈日本製〉


KB-300


KB-300_1


KB-300_2

お弁当などのちょっとした調理用に便利

NEW
KB-300
66T56M616Z80
3,300円（税抜価格**3,000円**） 32入

燕熟の技
計量ボウル9cm メモリ付き 2PC
●内容／計量ボウル9cm メモリ付き：約φ95×H63mm[約100g:約360cc]
●製品総重量／約200g
●箱サイズ／約100×105×115mm　●箱入重量／約240g　●化粧箱入
●カートンサイズ／約415×435×250mm　●カートン重量／約7.7kg
●JANコード／4965220216760
〈日本製〉



KB-350_1

11cmと9cmは重ねてコンパクトに
収納できます。



KB-350

NEW

KB-350

66T56M616Z80

3,850円(税抜価格**3,500円**) 32入

燕熟の技

計量ボウル11cm・9cm

●内容／計量ボウル9cm メモリ付き:約φ95×H63mm[約100g:約360cc]
計量ボウル11cm メモリ付き:約φ115×H75mm[約150g:約700cc]
●製品総重量／約250g
●箱サイズ／約125×125×113mm ●箱入重量／約310g ●化粧箱入
●カートンサイズ／約515×515×245mm ●カートン重量／約10.9kg
●JANコード／4965220216777
〈日本製〉



KB-400_1



KB-400

NEW

KB-400

66T56M616Z80

4,400円(税抜価格**4,000円**) 16入

燕熟の技

計量ボウル11cm・9cm・泡立て付き

●内容／計量ボウル9cm メモリ付き:約φ95×H63mm[約100g:約360cc]
計量ボウル11cm メモリ付き:約φ115×H75mm[約150g:約700cc]
泡立て:全長約260mm[約50g]
●製品総重量／約300g
●箱サイズ／約125×250×110mm ●箱入重量／約390g ●化粧箱入
●カートンサイズ／約515×515×235mm ●カートン重量／約7.3kg
●JANコード／4965220216784
〈日本製〉



KB-450_1



KB-500_1



KB-450

NEW

KB-450

66T56M616Z80

4,950円(税抜価格**4,500円**) 16入

燕熟の技

計量ボウル9cm×3個

●内容／計量ボウル9cm メモリ付き:約φ95×H63mm[約100g:約360cc]
●製品総重量／約300g
●箱サイズ／約105×200×110mm ●箱入重量／約370g ●化粧箱入
●カートンサイズ／約415×435×235mm ●カートン重量／約6.9kg
●JANコード／4965220216791
〈日本製〉



KB-500

NEW

KB-500

66T56M616Z80

5,500円(税抜価格**5,000円**) 32入

燕熟の技

計量ボウル11cm・9cm×2個

●内容／計量ボウル9cm メモリ付き:約φ95×H63mm[約100g:約360cc]
計量ボウル11cm メモリ付き:約φ115×H75mm[約150g:約700cc]
●製品総重量／約350g
●箱サイズ／約125×125×113mm ●箱入重量／約410g ●化粧箱入
●カートンサイズ／約515×515×245mm ●カートン重量／約14.2kg
●JANコード／4965220216807
〈日本製〉



KB-600



KB-600_1

NEW

KB-600

66T56M616Z80

6,600円(税抜価格**6,000円**) 16入

燕熟の技

計量ボウル9cm×4個

●内容／計量ボウル9cm メモリ付き:約φ95×H63mm[約100g:約360cc]
計量ボウル11cm メモリ付き:約φ115×H75mm[約150g:約700cc]
●製品総重量／約350g
●箱サイズ／約105×200×110mm ●箱入重量／約470g ●化粧箱入
●カートンサイズ／約415×435×235mm ●カートン重量／約8.6kg
●JANコード／4965220216814
〈日本製〉

燕熟の技

ENJUKU NO WAZA



MADE IN JAPAN
TSUBAME

安心の100%国産！
金属加工のまち、燕で作られた
ストロングメッシュザル＆ボウル

BZ-i_1



底部の足は一体成型で水切れが良く
洗いやすく、外れる心配もなく丈夫です。

BZ-i_2



耐荷重目安(ザル19cmを使用)
通常より太い線材を使用し1インチ(2.54cm)の中に16メッシュで強度をアップしています。

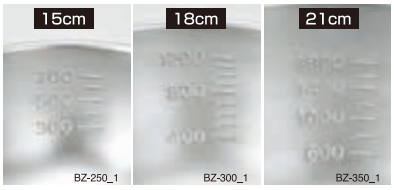


BZ-i_3

重ねて収納

ボウル

計量もできる目盛付き



BZ-i_4



細かいアミ目でそうめん
など細い食材が抜けにくい

BZ-i_5



野菜水切り

■材　質
ボウル：18-8 ステンレス鋼
ザル：18-8 ステンレス鋼（線材径 0.47mm・16 メッシュ）
泡立て：ステンレス鋼、ポリプロピレン
シリコン蓋：シリコンゴム



BZ-250

NEW

BZ-250 66T56M616Z80
2,750円（税抜価格**2,500円**） 12入

燕熟の技
ボウル15cm

●内容／ボウル15cm:約φ157×H65mm[約1.0ℓ]
●製品総重量／約160g
●箱サイズ／約168×168×81mm　●箱入重量／約250g
●ダンボール箱入
●カートンサイズ／約350×350×260mm
●カートン重量／約4.0kg
●JANコード／4965220216074　〈日本製〉



BZ-300

NEW

BZ-300 66T56M616Z80
3,300円（税抜価格**3,000円**） 12入

燕熟の技
ボウル18cm

●内容／ボウル18cm:約φ190×H80mm[約1.6ℓ]
●製品総重量／約210g
●箱サイズ／約201×201×91mm　●箱入重量／約340g
●ダンボール箱入
●カートンサイズ／約420×420×310mm
●カートン重量／約5.0kg
●JANコード／4965220216081　〈日本製〉



BZ-350

NEW

BZ-350 66T56M616Z80
3,850円（税抜価格**3,500円**） 12入

燕熟の技
ボウル21cm

●内容／ボウル21cm:約φ220×H95mm[約2.8ℓ]
●製品総重量／約300g
●箱サイズ／約234×234×107mm　●箱入重量／約470g
●ダンボール箱入
●カートンサイズ／約490×490×360mm
●カートン重量／約6.5kg
●JANコード／4965220216098　〈日本製〉



BZ-400

NEW

BZ-400 66T56M616Z80
4,400円（税抜価格**4,000円**） 12入

燕熟の技
ボウル15cm・ザル16cm

●内容／ボウル15cm:約φ157×H65mm[約160g:約1.0ℓ]
ザル16cm:約φ160×H53mm[約90g]
●製品総重量／約250g
●箱サイズ／約167×167×84mm
●箱入重量／約340g　●ダンボール箱入
●カートンサイズ／約353×353×283mm
●カートン重量／約4.6kg
●JANコード／4965220216104　〈日本製〉



BZ-401

NEW

BZ-401 66T56M616Z80
4,400円（税抜価格**4,000円**） 12入

燕熟の技
ボウル21cm(泡立て付き)

●内容／ボウル21cm:約φ220×H95mm[約300g:約2.8ℓ]
泡立て:全長約260mm[約50g]
●製品総重量／約350g
●箱サイズ／約234×327×121mm　●箱入重量／約580g
●ダンボール箱入
●カートンサイズ／約485×673×394mm
●カートン重量／約8kg
●JANコード／4965220216111　〈日本製〉



BZ-500

NEW

BZ-500 66T56M616Z80
5,500円（税抜価格**5,000円**） 12入

燕熟の技
ボウル18cm・ザル19cm

●内容／ボウル18cm:約φ190×H80mm[約210g:約1.6ℓ]
ザル19cm:約φ190×H68mm[約130g]
●製品総重量／約340g
●箱サイズ／約197×197×105mm　●箱入重量／約460g
●ダンボール箱入
●カートンサイズ／約413×413×346mm
●カートン重量／約6.2kg
●JANコード／4965220216128　〈日本製〉



BZ-600

NEW

BZ-600 66T56M616Z80
6,600円（税抜価格**6,000円**） 12入

燕熟の技
ボウル21cm・ザル22cm

●内容／ボウル21cm:約φ220×H95mm[約300g:約2.8ℓ]
ザル22cm:約φ220×H78mm[約210g]
●製品総重量／約510g
●箱サイズ／約227×227×119mm　●箱入重量／約620g
●ダンボール箱入
●カートンサイズ／約473×473×388mm
●カートン重量／約8.3kg
●JANコード／4965220216135　〈日本製〉



BZ-700

NEW

BZ-700 66T56M616Z80
7,700円（税抜価格**7,000円**） 12入

燕熟の技
ボウル18cm・15cm・ザル16cm

●内容／ボウル15cm:約φ157×H65mm[約160g:約1.0ℓ]
ボウル18cm:約φ190×H80mm[約210g:約1.6ℓ]
ザル16cm:約φ160×H53mm[約90g]
●製品総重量／約460g
●箱サイズ／約197×197×105mm　●箱入重量／約590g
●ダンボール箱入
●カートンサイズ／約413×413×346mm
●カートン重量／約7.7kg
●JANコード／4965220216142　〈日本製〉



BZ-750

NEW

BZ-750 66T56M616Z80
8,250円（税抜価格**7,500円**） 12入

燕熟の技
ボウル18cm・15cm・ザル19cm

●内容／ボウル15cm:約φ157×H65mm[約160g:約1.0ℓ]
ボウル18cm:約φ190×H80mm[約210g:約1.6ℓ]
ザル19cm:約φ190×H68mm[約130g]
●製品総重量／約500g
●箱サイズ／約197×197×105mm　●箱入重量／約620g
●ダンボール箱入
●カートンサイズ／約413×413×346mm
●カートン重量／約8.1kg
●JANコード／4965220216159　〈日本製〉



BZ-800

NEW

BZ-800 66T56M616Z80 **8,800円**(税抜価格**8,000円**) 12入

燕熟の技

ボウル18cm・15cm・ザル19cm(泡立て付き)

●内容／ボウル15cm:約φ157×H65mm[約160g:約1.0ℓ]
ボウル18cm:約φ190×H80mm[約210g:約1.6ℓ]
ザル19cm:約φ190×H68mm[約130g]
泡立て:全長約260mm[約50g]
●製品総重量／約550g
●箱サイズ／約250×250×95mm ●箱入重量／約660g
●ダンボール箱入 ●カートンサイズ／約515×515×300mm ●カートン重量／約8.9kg
●JANコード／4965220216166 〈日本製〉



BZ-801

NEW

BZ-801 66T56M616Z80 **8,800円**(税抜価格**8,000円**) 12入

燕熟の技

ボウル21cm・18cm・15cm

●内容／ボウル15cm:約φ157×H65mm[約160g:約1.0ℓ]
ボウル18cm:約φ190×H80mm[約210g:約1.6ℓ]
ボウル21cm:約φ220×H95mm[約300g:約2.8ℓ]
●製品総重量／約670g
●箱サイズ／約227×227×119mm ●箱入重量／約790g
●ダンボール箱入 ●カートンサイズ／約413×413×346mm ●カートン重量／約11.4kg
●JANコード／4965220216173 〈日本製〉



BZ-1000

NEW

BZ-1000 66T56M616Z80 **11,000円**(税抜価格**10,000円**) 12入

燕熟の技

ボウル21cm・18cm・15cm・ザル16cm

●内容／ボウル15cm:約φ157×H65mm[約160g:約1.0ℓ]
ボウル18cm:約φ190×H80mm[約210g:約1.6ℓ]
ボウル21cm:約φ220×H95mm[約300g:約2.8ℓ]
ザル16cm:約φ160×H53mm[約90g]
●製品総重量／約760g
●箱サイズ／約227×227×119mm ●箱入重量／約880g
●ダンボール箱入 ●カートンサイズ／約413×413×346mm ●カートン重量／約11.2kg
●JANコード／4965220216180 〈日本製〉



BZ-1200

NEW

BZ-1200 66T56M616Z80 **13,200円**(税抜価格**12,000円**) 12入

燕熟の技

ボウル21cm・18cm・15cm・ザル16cm(シリコン蓋15cm付き)

●内容／ボウル15cm:約φ157×H65mm[約160g:約1.0ℓ]
ボウル18cm:約φ190×H80mm[約210g:約1.6ℓ]
ボウル21cm:約φ220×H95mm[約300g:約2.8ℓ]
ザル16cm:約φ160×H53mm[約90g]
シリコン蓋15cm:約φ160×H9mm[約50g]
●製品総重量／約810g
●箱サイズ／約227×227×119mm ●箱入重量／約930g
●ダンボール箱入 ●カートンサイズ／約413×413×346mm ●カートン重量／約12.1kg
●JANコード／4965220216197 〈日本製〉



BZ-1500

NEW

BZ-1500 66T56M616Z80 **16,500円**(税抜価格**15,000円**) 12入

燕熟の技

ボウル21cm・18cm・15cm・ザル22cm・19cm・16cm

●内容／ボウル15cm:約φ157×H65mm[約160g:約1.0ℓ]
ボウル18cm:約φ190×H80mm[約210g:約1.6ℓ]
ボウル21cm:約φ220×H95mm[約300g:約2.8ℓ]
ザル16cm:約φ160×H53mm[約90g]
ザル19cm:約φ190×H68mm[約130g]
ザル22cm:約φ220×H78mm[約210g]
●製品総重量／約1,100g
●箱サイズ／約227×227×130mm ●箱入重量／約1,220g
●ダンボール箱入 ●カートンサイズ／約413×413×405mm ●カートン重量／約15.6kg
●JANコード／4965220216203 〈日本製〉

■袋入バルク

70T60M703Z80

品番	品　名	価格	JANコード	入数
SUS-Z150	ストロングメッシュザル16cm	1,650円(税抜価格1,500円)	4965220204156	60入
SUS-Z180	ストロングメッシュ手付きザル16cm	1,980円(税抜価格1,800円)	4965220211437	60入
SUS-F150	ボウル15cm用蓋・トレー	1,650円(税抜価格1,500円)	4965220211444	50入
SUS-Z200	ストロングメッシュザル15cm	2,200円(税抜価格2,000円)	4965220204163	60入

70T60M703Z80

品番	品　名	価格	JANコード	入数
SUS-Z230	ストロングメッシュ手付きザル19cm	2,530円(税抜価格2,300円)	4965220211574	40入
SUS-F180	ボウル18cm用蓋・トレー	1,980円(税抜価格1,800円)	4965220211581	50入
SUS-Z250	ストロングメッシュザル22cm	2,750円(税抜価格2,500円)	4965220204170	60入

燕熟の技

ENJUKU NO WAZA

パンチングボウル

滑らかなふちの継ぎ目。
水切が良く目詰まりしにくい
パンチング加工。
表面をサッと洗えて汚れをキレイに落とせます。



BP-i_1

シリコン蓋

中身が見えて保存に便利。
繰り返し使えてエコ。



BP-i_2　BP-i_3

機能的な設計と手に優しい滑らかな仕上げ。
匠の技術と経験が生かされた調理の必需品。
ボウル・パンチングボウル

■材　質
ボウル・パンチングボウル：18-8 ステンレス鋼
泡立て：ステンレス鋼、ポリプロピレン
シリコン蓋：シリコンゴム



BP-400

NEW

BP-400 66T56M616Z80　**4,400円**（税抜価格**4,000円**）12入

燕熟の技
ボウル15cm（シリコン蓋付き）

●内容／ボウル15cm：約φ157×H65mm［約160g：約1.0ℓ］
シリコン蓋15cm：約φ160×H9mm［約50g］
●製品総重量／約210g
●箱サイズ／約168×168×81mm　●箱入重量／約300g
●ダンボール箱入　●カートンサイズ／約350×350×260mm　●カートン重量／約4.5kg
●JANコード／4965220216210　〈日本製〉



BP-500

NEW

BP-500 66T56M616Z80　**5,500円**（税抜価格**5,000円**）12入

燕熟の技
ボウル18cm（シリコン蓋付き）

●内容／ボウル18cm：約φ190×H80mm［約210g：約1.6ℓ］
シリコン蓋18cm：約φ190×H9mm［約60g］
●製品総重量／約270g
●箱サイズ／約201×201×91mm　●箱入重量／約400g
●ダンボール箱入　●カートンサイズ／約420×420×310mm　●カートン重量／約5.5kg
●JANコード／4965220216227　〈日本製〉



BP-550

NEW

BP-550 66T56M616Z80　**6,050円**（税抜価格**5,500円**）12入

燕熟の技
ボウル15cm＆パンチングボウル15cm

●内容／ボウル15cm：約φ157×H65mm［約160g：約1.0ℓ］
パンチングボウル15cm：約φ160×H64mm［約100g］
●製品総重量／約260g
●箱サイズ／約168×168×81mm　●箱入重量／約360g
●ダンボール箱入　●カートンサイズ／約350×350×260mm　●カートン重量／約5kg
●JANコード／4965220216234　〈日本製〉



BP-600

NEW

BP-600 66T56M616Z80　**6,600円**（税抜価格**6,000円**）12入

燕熟の技
ボウル15cm＆パンチングボウル15cm（泡立て付き）

●内容／ボウル15cm：約φ157×H65mm［約160g：約1.0ℓ］
パンチングボウル15cm：約φ160×H64mm［約100g］
泡立て：全長約260mm［約50g］
●製品総重量／約310g
●箱サイズ／約250×250×95mm　●箱入重量／約420g
●ダンボール箱入　●カートンサイズ／約515×515×300mm　●カートン重量／約6.1kg
●JANコード／4965220216241　〈日本製〉



BP-650

NEW

BP-650 66T56M616Z80　**7,150円**（税抜価格**6,500円**）12入

燕熟の技
ボウル18cm＆パンチングボウル18cm

●内容／ボウル18cm：約φ190×H80mm［約210g：約1.6ℓ］
パンチングボウル18cm：約φ192×H72mm［約150g］
●製品総重量／約360g
●箱サイズ／約201×201×91mm　●箱入重量／約490g
●ダンボール箱入　●カートンサイズ／約420×420×310mm　●カートン重量／約6.5kg
●JANコード／4965220216258　〈日本製〉



BP-700

NEW

BP-700 66T56M616Z80　**7,700円**（税抜価格**7,000円**）12入

燕熟の技
ボウル18cm＆パンチングボウル18cm（泡立て付き）

●内容／ボウル18cm：約φ190×H80mm［約210g：約1.6ℓ］
パンチングボウル18cm：約φ192×H72mm［約150g］
泡立て：全長約260mm［約50g］
●製品総重量／約410g
●箱サイズ／約250×250×95mm　●箱入重量／約530g
●ダンボール箱入　●カートンサイズ／約515×515×300mm　●カートン重量／約7.4kg
●JANコード／4965220216265　〈日本製〉



NEW

BP-701 66T56M616Z80 **7,700円**(税抜価格**7,000円**) 12入

燕熟の技

ボウル15cm&パンチングボウル15cm(シリコン蓋付き)

●内容／ボウル15cm:約φ157×H65mm[約160g:約1.0ℓ]
パンチングボウル15cm:約φ160×H64mm[約100g]
シリコン蓋15cm:約φ160×H9mm[約50g]
●製品総重量／約310g
●箱サイズ／約168×168×81mm ●箱入重量／約430g
●ダンボール箱入 ●カートンサイズ／約350×350×260mm ●カートン重量／約6.2kg
●JANコード／4965220216272 〈日本製〉



NEW

BP-800 66T56M616Z80 **8,800円**(税抜価格**8,000円**) 12入

燕熟の技

ボウル18cm&パンチングボウル18cm(シリコン蓋付き)

●内容／ボウル18cm:約φ190×H80mm[約210g:約1.6ℓ]
パンチングボウル18cm:約φ192×H72mm[約150g]
シリコン蓋18cm:約φ190×H9mm[約60g]
●製品総重量／約420g
●箱サイズ／約201×201×91mm ●箱入重量／約550g
●ダンボール箱入 ●カートンサイズ／約420×420×310mm ●カートン重量／約7.6kg
●JANコード／4965220216289 〈日本製〉



NEW

BP-1000 66T56M616Z80 **11,000円**(税抜価格**10,000円**) 8入

燕熟の技

ボウル3点セット
(ボウル21cm・18cm&パンチングボウル18cm)

●内容／ボウル18cm:約φ190×H80mm[約210g:約1.6ℓ]
ボウル21cm:約φ220×H95mm[約300g:約2.8ℓ]
パンチングボウル18cm:約φ192×H72mm[約150g]
●製品総重量／約660g
●箱サイズ／約234×234×107mm ●箱入重量／約850g
●ダンボール箱入 ●カートンサイズ／約490×490×240mm ●カートン重量／約7.5kg
●JANコード／4965220216296 〈日本製〉



NEW

BP-1200 66T56M616Z80 **13,200円**(税抜価格**12,000円**) 8入

燕熟の技

ボウル4点セット
(ボウル21cm・18cm・15cm&パンチングボウル15cm)

●内容／ボウル15cm:約φ157×H65mm[約160g:約1.0ℓ]
ボウル18cm:約φ190×H80mm[約210g:約1.6ℓ]
ボウル21cm:約φ220×H95mm[約300g:約2.8ℓ]
パンチングボウル15cm:約φ160×H64mm[約100g]
●製品総重量／約770g
●箱サイズ／約234×234×107mm ●箱入重量／約970g
●ダンボール箱入 ●カートンサイズ／約490×490×240mm ●カートン重量／約8.5kg
●JANコード／4965220216302 〈日本製〉



NEW

BP-1500 66T56M616Z80 **16,500円**(税抜価格**15,000円**) 8入

燕熟の技

ボウル5点セット
(ボウル21cm・18cm・15cm&パンチングボウル15cm・18cm)

●内容／ボウル15cm:約φ157×H65mm[約160g:約1.0ℓ]
ボウル18cm:約φ190×H80mm[約210g:約1.6ℓ]
ボウル21cm:約φ220×H95mm[約300g:約2.8ℓ]
パンチングボウル15cm:約φ160×H64mm[約100g]
パンチングボウル18cm:約φ192×H72mm[約150g]
●製品総重量／約920g
●箱サイズ／約234×234×107mm ●箱入重量／約1,030g
●ダンボール箱入 ●カートンサイズ／約490×490×240mm ●カートン重量／約9.3kg
●JANコード／4965220216319 〈日本製〉

■袋入バルク

66T56M616Z80

品番	品　名	価格	JANコード	入数
EB-15	ボウル15cm	2,750円(税抜価格2,500円)	4965220203371	40入
EB-18	ボウル18cm	3,300円(税抜価格3,000円)	4965220203388	30入
EB-21	ボウル21cm	3,850円(税抜価格3,500円)	4965220203395	20入
SLB-15	シリコン蓋 15cm	1,650円(税抜価格1,500円)	4965220203166	—
SLB-18	シリコン蓋 18cm	2,200円(税抜価格2,000円)	4965220203173	—

66T56M616Z80

品番	品　名	価格	JANコード	入数
PB-15	パンチングボウル15cm	3,300円(税抜価格3,000円)	4965220200653	20入
PB-18	パンチングボウル18cm	3,850円(税抜価格3,500円)	4965220200660	20入
PB-21	パンチングボウル21cm	4,400円(税抜価格4,000円)	4965220200677	20入
PB-24	パンチングボウル24cm	4,950円(税抜価格4,500円)	4965220200752	20入

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。

安心の100%国産！
金属加工のまち、燕で作られた
ステンレスバット



■材　質
バット：18-0ステンレス鋼(0.6mm厚)
フタ：ポリエチレン
アミ：18-8ステンレス鋼(電解仕上げ)
角ザル：18-8ステンレス鋼
揚げ物トング：ステンレス鋼
ハンドトング：ステンレス鋼



BT-250

NEW

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

燕熟の技
バット
●内容／バット：約252×205×H35mm・底寸法 約210×170mm
●製品総重量／約330g
●箱サイズ／約219×265×53mm　●箱入重量／約460g
●ダンボール箱入
●カートンサイズ／約457×549×190mm
●カートン重量／約6.5kg
●JANコード／4965220215947
〈日本製〉



BT-300

NEW

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

燕熟の技
バット（トング付き）
●内容／バット：約252×205×H35mm・底寸法 約210×170mm［約330g］
ハンドトング：全長約185mm［約40g］
●製品総重量／約370g
●箱サイズ／約219×265×53mm　●箱入重量／約500g
●ダンボール箱入
●カートンサイズ／約457×549×190mm
●カートン重量／約9.1kg
●JANコード／4965220215954
〈日本製〉



BT-350

NEW

BT-350 70T60M616Z80
3,850円（税抜価格**3,500円**） 12入

燕熟の技
バット（フタ・トング付き）
●内容／バット：約252×205×H35mm・底寸法 約210×170mm［約330g］
フタ：約256×210×H9mm［約118g］
ハンドトング：全長約185mm［約40g］
●製品総重量／約488g
●箱サイズ／約219×265×53mm　●箱入重量／約610g
●ダンボール箱入
●カートンサイズ／約457×549×190mm
●カートン重量／約8.4kg
●JANコード／4965220215961
〈日本製〉



BT-400

NEW

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

燕熟の技
バット（アミ付き）
●内容／バット：約252×205×H35mm・
底寸法 約210×170mm［約330g］
アミ：約220×176×H12mm［約98g］
●製品総重量／約428g
●箱サイズ／約219×265×53mm　●箱入重量／約558g
●ダンボール箱入
●カートンサイズ／約457×549×190mm
●カートン重量／約7.7kg
●JANコード／4965220215978
〈日本製〉



BT-500

NEW

BT-500 70T60M616Z80
5,500円（税抜価格**5,000円**） 12入

燕熟の技
バット（フタ・アミ・トング付き）
●内容／バット：約252×205×H35mm・
底寸法 約210×170mm［約330g］
フタ：約256×210×H9mm［約118g］
アミ：約220×176×H12mm［約98g］
ハンドトング：全長約185mm［約40g］
●製品総重量／約586g
●箱サイズ／約219×265×72mm　●箱入重量／約740g
●ダンボール箱入
●カートンサイズ／約457×549×247mm
●カートン重量／約9.9kg
●JANコード／4965220215985
〈日本製〉



BT-i_4



BT-501

NEW

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

燕熟の技
バット&角ザル（トング付き）
●内容／バット：約252×205×H35mm・
底寸法 約210×170mm［約330g］
角ザル：約245×198×H36mm［約140g］
ハンドトング：全長約185mm［約40g］
●製品総重量／約510g
●箱サイズ／約220×278×80mm　●箱入重量／約710g
●ダンボール箱入
●カートンサイズ／約450×566×260mm
●カートン重量／約9.6kg
●JANコード／4965220215992
〈日本製〉



BT-600



BT-i_5

NEW

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

燕熟の技
バット&角ザル（アミ付き）
●内容／バット：約252×205×H35mm・底寸法 約210×170mm［約330g］
角ザル：約245×198×H36mm［約140g］
アミ：約220×176×H12mm［約98g］
●製品総重量／約568g
●箱サイズ／約220×278×80mm　●箱入重量／約768g
●ダンボール箱入
●カートンサイズ／約450×566×260mm　●カートン重量／約10.3kg
●JANコード／4965220216005
〈日本製〉

■袋入バルク　75T65M616Z80

品番	品　名	価格	JANコード	入数
SUS-A80	アミ	1,650円（税抜価格1,500円）	4965220204422	50入
SUS-F50	フタ	550円（税抜価格500円）	4965220204439	50入
EJBZ-200	角ザル	2,200円（税抜価格2,000円）	4965220211505	60入



並べて下ごしらえ　BT-i_1



アミを使って油きり　BT-i_2



蓋を使って保存に便利
重ねて15mmまでの食材が入ります　BT-i_3



BT-i_6



BT-i_7

具材の盛り付けや
水切りに



BT-700

NEW

BT-700

70T60M616Z80　7,700円（税抜価格7,000円）　12入

燕熟の技
バット2枚（フタ・アミ付き）

●内容／バット：約252×205×H35mm・底寸法 約210×170mm［約330ｇ］
フタ：約256×210×H9mm［約118ｇ］
アミ：約220×176×H12mm［約98ｇ］
●製品総重量／約876g
●箱サイズ／約219×265×72mm　●箱入重量／約1,020g　●ダンボール箱入
●カートンサイズ／約549×457×247mm　●カートン重量／約12.9kg
●JANコード／4965220216012
〈日本製〉



BT-701

NEW

BT-701

70T60M616Z80　7,700円（税抜価格7,000円）　12入

燕熟の技
バット2枚&角ザル

●内容／バット：約252×205×H35mm・底寸法 約210×170mm［約330ｇ］
角ザル：約245×198×H36mm［約140g］
●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／4965220216029
〈日本製〉



BT-800

NEW

BT-800

70T60M616Z80　8,800円（税抜価格8,000円）　8入

燕熟の技
バット2枚（フタ・アミ・トング・揚げ物トング付き）

●内容／バット：約252×205×H35mm・底寸法 約210×170mm［約330ｇ］
フタ：約256×210×H9mm［約118ｇ］
アミ：約220×176×H12mm［約98ｇ］
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966g
●箱サイズ／約219×265×89mm　●箱入重量／約1,140g　●ダンボール箱入
●カートンサイズ／約549×457×203mm　●カートン重量／約9.8kg
●JANコード／4965220216036
〈日本製〉



BT-1000

NEW

BT-1000

70T60M616Z80　11,000円（税抜価格10,000円）　8入

燕熟の技
バット3枚（フタ・アミ・トング付き）

●内容／バット：約252×205×H35mm・底寸法 約210×170mm［約330ｇ］
フタ：約256×210×H9mm［約118ｇ］
アミ：約220×176×H12mm［約98ｇ］
ハンドトング：全長約185mm［約40ｇ］
●製品総重量／約1,246g
●箱サイズ／約219×265×89mm　●箱入重量／約1,426g　●ダンボール箱入
●カートンサイズ／約549×457×203mm　●カートン重量／約12.5kg
●JANコード／4965220216043
〈日本製〉



BT-1001

NEW

BT-1001

70T60M616Z80　11,000円（税抜価格10,000円）　8入

燕熟の技
バット3枚&角ザル（トング付き）

●内容／バット：約252×205×H35mm・底寸法 約210×170mm［約330ｇ］
角ザル：約245×198×H36mm［約140g］
ハンドトング：全長約185mm［約40ｇ］
●製品総重量／約1,170g
●箱サイズ／約220×278×110mm　●箱入重量／約1,170g　●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12.3kg
●JANコード／4965220216050
〈日本製〉



BT-1200

NEW

BT-1200

70T60M616Z80　13,200円（税抜価格12,000円）　8入

燕熟の技
バット3枚&角ザル2枚（トング付き）

●内容／バット：約252×205×H35mm・底寸法 約210×170mm［約330ｇ］
角ザル：約245×198×H36mm［約140g］
ハンドトング：全長約185mm［約40ｇ］
●製品総重量／約1,310g
●箱サイズ／約220×278×110mm　●箱入重量／約1,310g　●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13.9kg
●JANコード／4965220216067
〈日本製〉

燕熟の技
ENJUKU NO WAZA

熟練の技巧　信頼の日本製

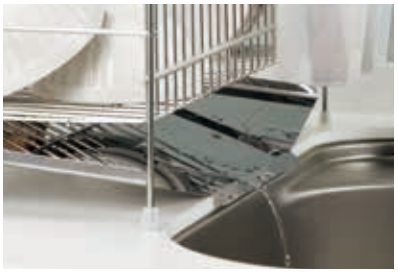
古くから金属加工が盛んな新潟県燕市。
燕のハウスウェアは、高い品質と魅力ある製品の創出により、
国内は勿論、海外にも広くその名が知られ、多くの国で愛用されています。
ものづくりの伝統に育まれた職人たちの旺盛な研究心と高度な技術が、
地域の産業を支え、燕ブランドを世界に発信し続けています。



MADE IN JAPAN
TSUBAME

ENJUKU NO WAZA
Made In Japan

■材　質
ラック本体・包丁スタンド・カップフック：18-8ステンレス鋼
トレー：18-0ステンレス鋼
カトラリースタンド：ポリプロピレン
フック用キャップ・本体足キャップ：シリコーンゴム

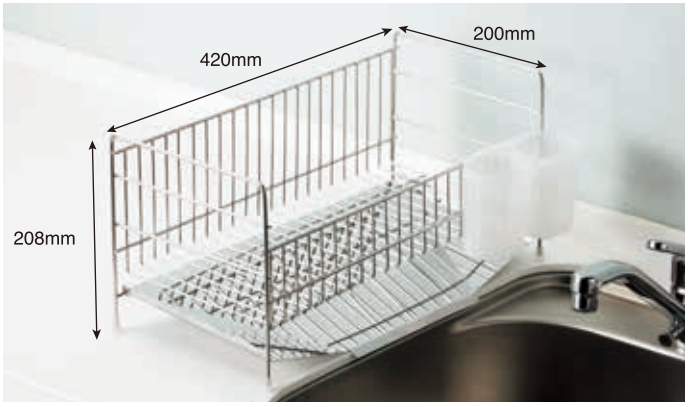


MR-1000_3

切った水はトレーの傾斜を利用して
シンクに自動で流れ衛生的です。

丈夫で耐久性に優れたステンレス製

スリムサイズなのでシンクサイドスペースを取らない水切りラックです。



MR-1000



MR-1000_1

※カトラリースタンドの取り付け
位置は移動できます。



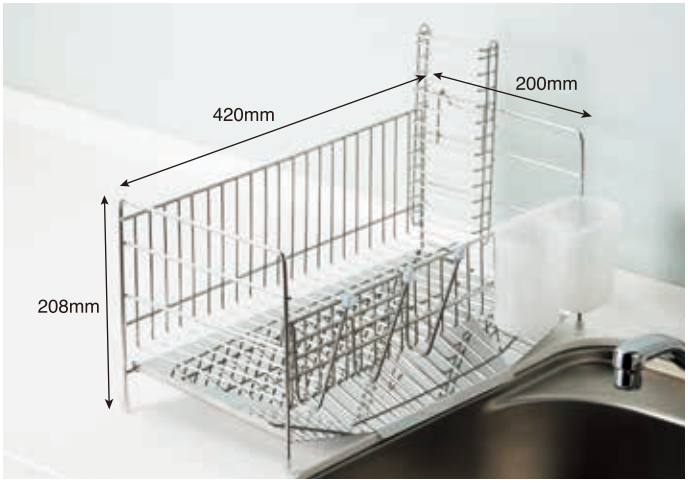
MR-1000_2

カトラリーやトング・箸などを水切りできるカトラリースタンド付き。

MR-1000
72T62M703Z80
11,000円（税抜価格**10,000円**） 6入

燕熟の技
スリム水切りラック（カトラリースタンド付き）
●内容／スリム水切りラック：約420×200×H208mm［約700g］
カトラリースタンド：約150×70×H95mm［約80g］
●製品総重量／約1,180g
●箱サイズ／約440×270×255mm　●箱入重量／約1,700g　●ダンボール箱入
●カートンサイズ／約454×826×534mm　●カートン重量／約11.7kg
●JANコード／4965220214599
〈日本製〉

包丁が3本収納できる包丁スタンド付き。
カップやボトルなどの水切りのできるカップフック付き。



MR-1500



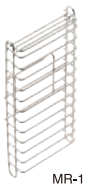
MR-1500_1

※カトラリースタンド、カップフック、
包丁スタンドの取り付け位置は
移動できます。



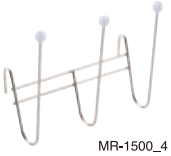
MR-1500_2

カトラリーやトング・箸などを水切りできる
カトラリースタンド付き。



MR-1500_3

包丁スタンド



MR-1500_4

カップフック

MR-1500
72T62M703Z80
16,500円（税抜価格**15,000円**） 6入

燕熟の技
スリム水切りラック
（包丁スタンド・カトラリースタンド・カップフック付き）
●内容／スリム水切りラック：約420×200×H208mm［約700g］
包丁スタンド：約90×H208mm［約120g］
カップフック：約160×H135mm［約80g］
カトラリースタンド：約150×70×H95mm［約80g］
●製品総重量／約1,390g
●箱サイズ／約440×270×255mm　●箱入重量／約1,900g　●ダンボール箱入
●カートンサイズ／約454×826×534mm　●カートン重量／約12.9kg
●JANコード／4965220214605
〈日本製〉

『たためる』水切りカゴ。キッチンスペースを広く、美しく、快適に。

折りたたみできるから、キッチンスペースを有効活用できます。

■材　質
本体：18-8ステンレス鋼
トレー：18-0ステンレス鋼
ゴム足：シリコーンゴム


MK-1200_1

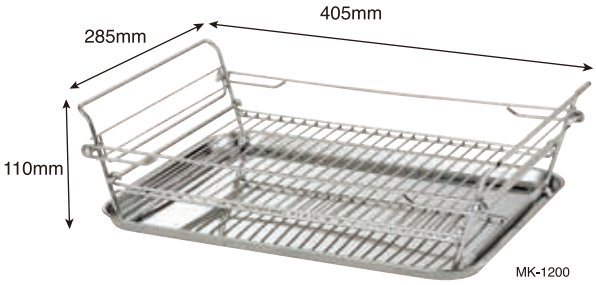

MK-1200_2


MK-1200_3


MK-1200_4

調理中はカゴを畳んで、
作業スペースを確保。

カゴの底面はフラットなストレート仕様。ワイヤー同士の交差部分が少なく、汚れが溜まりにくいのでお手入れも簡単。



MK-1200

MK-1200

66T56M607Z80

13,200円（税抜価格**12,000円**） 6入

燕熟の技
ステンレス折りたたみ水切りカゴ

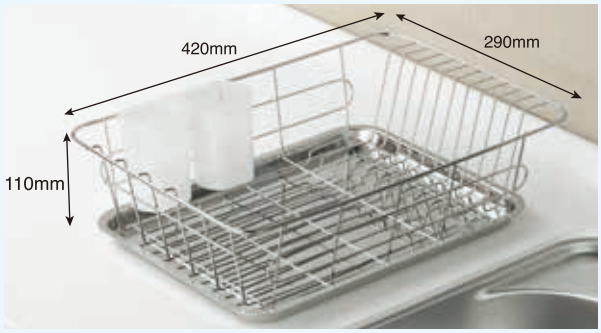
●内容／本体：約405×285×H110mm［約860g］
トレー：約373×293×H15mm［約450g］
（本体折りたたみ時：420×285×25mm）
●製品総重量／約1,310g　●箱サイズ／約430×320×56mm　●箱入重量／約1,600g
●ダンボール箱入　●カートンサイズ／約440×330×350mm　●カートン重量／約10.6kg
●JANコード／4965220214896
〈日本製〉

丈夫で耐久性に優れたステンレス製

たくさんのお皿やカップの入るサイズ、箸立て付きで小物の水切りに便利です。

■材　質
バスケット本体・トレー：ステンレス鋼
箸立て：ポリプロピレン


V-1098_1



V-1098

V-1098

70T60M703Z80

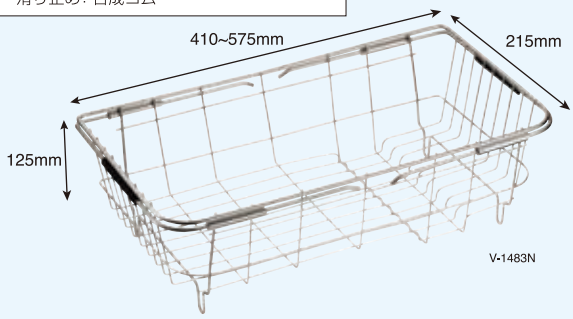
4,400円（税抜価格**4,000円**） 8入

水切りバスケット

●内容／水切りバスケット：約420×290×H110mm
●製品総重量／約840g
●箱サイズ／約425×295×140mm　●箱入重量／約1,260g　●ダンボール箱入
●カートンサイズ／約445×590×610mm　●カートン重量／約11.6kg
●JANコード／4934481992027
〈中国製〉

ちょっとした洗い物に最適なコンパクトサイズで、
シンクにかけて使用できる便利な水切りバスケットです。

■材　質
バスケット本体：ステンレス鋼
滑り止め：合成ゴム



V-1483N



V-1483N_1


V-1483N_2

シンク内で水切り
（奥行40cm~54cmのシンクに対応）

V-1483N

70T60M703Z80

3,850円（税抜価格**3,500円**） 12入

スライドスリムバスケット

●内容／スライドスリムバスケット：約410~575×215×H125mm
●製品総重量／約650g
●箱サイズ／約430×245×150mm　●箱入重量／約1,030g　●ダンボール箱入
●カートンサイズ／約750×445×640mm　●カートン重量／約13.9kg
●JANコード／4934481997992
〈中国製〉

ちょっとした洗い物に最適なコンパクトサイズで、シンクにかけても
脇においても使用できる便利な水切りバスケットです。

■材　質
バスケット本体・トレー：ステンレス鋼
滑り止め：合成ゴム
足キャップ：塩化ビニル樹脂



V-1483



V-1483_1


V-1483N_2


V-1483_2

シンク内で水切り
（奥行40cm~54cmのシンクに対応）

シンク脇おいても

V-1483

70T60M703Z80

4,400円（税抜価格**4,000円**） 12入

スライドスリムバスケット トレー付き

●内容／スライドスリムバスケット：約410~575×215×H125mm
●製品総重量／約840g
●箱サイズ／約430×245×150mm　●箱入重量／約1,220g　●ダンボール箱入
●カートンサイズ／約750×445×640mm　●カートン重量／約16.2kg
●JANコード／4934481997930
〈中国製〉

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。



ENJUKU NO WAZA

Made In Japan

MADE IN JAPAN
TSUBAME

■材　質
鍋本体：16-0ステンレス鋼（1.2mm厚）
ガラス蓋26cm：全面物理強化ガラス
角ザル：18-8ステンレス鋼
バット：18-0ステンレス鋼
お玉・穴あきお玉：皿部/66ナイロン
ハンドル/ポリプロピレン、ステンレス鋼

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

200V 1H 電磁調理器 OK　200V電磁調理器対応可

槌目入りの側面で強度と美しさを兼ね備えた鍋。
食卓を豪華に演出します。



寄せ鍋に　YS-500_1



しゃぶしゃぶに　YS-500_2



おでんに　YS-500_3



素麺の盛り付け　YS-500_4

寄せ鍋やしゃぶしゃぶ、おでんなど食卓での鍋ものはもちろん
素麺やサラダの盛り付けなど通年で活躍する鍋です。



YS-500_5
広めのフチで素麺などの水分を
切りやすい形状



YS-500_6
フチの持ち手は一体成型で、
取り付けビスがなく耐久性に優れ、
洗いやすい



YS-500

YS-500
72T62M110Z80
5,500円（税抜価格**5,000円**）　8入

燕熟の技
寄せすき鍋26cm

●内容／寄せすき鍋26cm：約315×315×H70mm［約2.8ℓ］
●製品総重量／約690g
●箱サイズ／約330×330×110mm　●箱入重量／約990g　●化粧箱入
●カートンサイズ／約345×675×460mm　●カートン重量／約8.9kg
●JANコード／4965220214834
〈日本製〉

200V 1H 電磁調理器 OK

具材の取り分けやスープの盛り付けに便利なツール付き。



YS-600

YS-600
72T62M110Z80
6,600円（税抜価格**6,000円**）　8入

燕熟の技
寄せすき鍋26cm お玉・穴あきお玉付き

●内容／寄せすき鍋26cm：約315×315×H70mm［約690g：約2.8ℓ］
お玉：全長約280mm（皿部φ約85mm）［約50g］
穴あきお玉：全長約280mm（皿部φ約85mm）［約50g］
●製品総重量／約790g
●箱サイズ／約330×330×110mm　●箱入重量／約1,040g　●化粧箱入
●カートンサイズ／約345×675×460mm　●カートン重量／約9.3kg
●JANコード／4965220214841
〈日本製〉

200V 1H 電磁調理器 OK

調理の出来具合の見えるガラス蓋。



YS-700_1

蓋のつまみのくぼみには、
箸やツールを置けます。



YS-700



YS-800

YS-700

72T62M110Z80

7,700円（税抜価格**7,000円**） 8入

燕熟の技

寄せすき鍋26cmガラス蓋付き

●内容／寄せすき鍋26cm：約315×315×H70mm［約690g：約2.8ℓ］
ガラス蓋26cm：約φ220×H70mm［約650g］
●製品総重量／約1,340g
●箱サイズ／約330×330×110mm　●箱入重量／約1,650g　●化粧箱入
●カートンサイズ／約345×675×460mm　●カートン重量／約14.2kg
●JANコード／4965220214858
〈日本製〉　ガラス蓋〈韓国製〉

200V IH 電磁調理器 OK

YS-800

72T62M110Z80

8,800円（税抜価格**8,000円**） 8入

燕熟の技

寄せすき鍋26cmガラス蓋付き&お玉・穴あきお玉付き

●内容／寄せすき鍋26cm：約315×315×H70mm［約690g：約2.8ℓ］
ガラス蓋26cm：約φ220×H70mm［約650g］
お玉：全長約280mm（皿部φ約85mm）［約50g］
穴あきお玉：全長約280mm（皿部φ約85mm）［約50g］
●製品総重量／約1,440g
●箱サイズ／約330×330×110mm　●箱入重量／約1,700g　●化粧箱入
●カートンサイズ／約345×675×460mm　●カートン重量／約14.6kg
●JANコード／4965220214865
〈日本製〉　ガラス蓋〈韓国製〉

200V IH 電磁調理器 OK



YS-1000



YS-1000_1



YS-1000_2

YS-1000

72T62M110Z80

11,000円（税抜価格**10,000円**） 6入

燕熟の技

寄せすき鍋26cm&角バット・ザル・お玉・穴あきお玉付き

●内容／寄せすき鍋26cm：約315×315×H70mm［約690g：約2.8ℓ］
角ザル：約245×198×H36mm［約140g］
バット：約252×205×H35mm［約330g］
お玉：全長約280mm（皿部φ約85mm）［約50g］
穴あきお玉：全長約280mm（皿部φ約85mm）［約50g］
●製品総重量／約1,260g
●箱サイズ／約345×345×205mm　●箱入重量／約2,000g　●化粧箱入
●カートンサイズ／約355×700×265mm　●カートン重量／約13.5kg
●JANコード／4965220214872
〈日本製〉

200V IH 電磁調理器 OK

■材　質
スチームプレート本体：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
浅ザル：18-8ステンレス鋼
トレー：ステンレス鋼



YS-1001_1



YS-1001_2



YS-1500_1

寄せすき鍋にスチームプレートをセットして
手軽に蒸し調理!



YS-1001



YS-1500

NEW

YS-1001

70T60M110Z80

11,000円（税抜価格**10,000円**） 6入

燕熟の技

寄せすき鍋26cm&スチームプレート

●内容／寄せすき鍋26cm：約315×315×H70mm［約690g：約2.8ℓ］
スチームプレート24～26cm用：約φ286×H120mm［約530g］
●製品総重量／約1,220g
●箱サイズ／約345×345×205mm　●箱入重量／約1,800g　●化粧箱入
●カートンサイズ／約360×705×630mm　●カートン重量／約11.8kg
●JANコード／4965220215510
〈日本製〉

200V IH 電磁調理器 OK

NEW

YS-1500

70T60M110Z80

16,500円（税抜価格**15,000円**） 6入

燕熟の技

寄せすき鍋26cm&スチームプレート&浅ザル25cm 2P・トレー付き

●内容／寄せすき鍋26cm：約315×315×H70mm［約690g：約2.8ℓ］
スチームプレート24～26cm用：約φ286×H120mm［約530g］
浅ザル25cm：約φ250×35mm［約125g］×2
トレー：約φ240×15mm［約125g］
●製品総重量／約1,595g
●箱サイズ／約345×345×205mm　●箱入重量／約2,200g　●化粧箱入
●カートンサイズ／約360×705×630mm　●カートン重量／約14.2kg
●JANコード／4965220215527
〈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

ENJUKU NO WAZA
Made In Japan

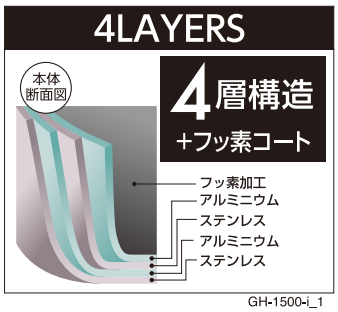
4LAYERS マルチご飯鍋

200V電磁調理器 対応可

鍋本体は熱伝導性に優れたアルミニウムを強度と蓄熱性に優れたステンレスでサンドし、
槌目入りで熱効率に優れた全面4層構造で調理時間を短縮でき省エネに役立ちます。
卓上ガスコンロで使用できるので、アウトドアや停電・災害時にもお使いいただけます。

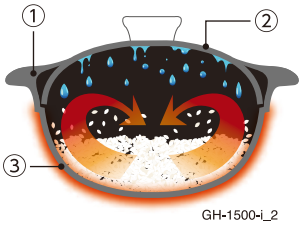
鍋
■材　質
鍋本体：ステンレス鋼、アルミニウム
（四層構造）（板厚1.6mm）
蓋：ステンレス鋼、蓋ツマミ：66ナイロン
■表面加工
内面：フッ素樹脂塗膜加工

ボウル・他
■材　質
ボウル：18-8ステンレス鋼
ザル：18-8ステンレス鋼（線材径0.47mm・16メッシュ）
しゃもじ：ポリプロピレン



GH-1500-i_1


GH-1500-i_3



GH-1500-i_2

①鍋のフチが高くふきこぼれを抑え、ハンドルは一体設計で洗いやすく、耐久性に優れます。
②ドーム形状の蓋で、蒸気が循環し、お米がふっくらと仕上がります。
③側面の槌目仕上げで、表面積が広くなり、調理の時間の短縮になります。



GH-1500-i_6

内面はこびりつきにくくお手入れ簡単なフッ素樹脂加工で1・2・3合目盛り付き。


GH-1500-i_4

ハンドルー体成型で耐久性に優れ
取り付けビョウがなく衛生的です。


GH-1500-i_5

ヘラなどのツールが置ける
ツマミ形状です。


GH-1500-i_7


GH-1500-i_8

お米を炊くだけではなく、カレーやシチューなどの煮込み調理や油を使った
焼き物調理にもご使用いただけます。


GH-1500

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

燕熟の技
マルチご飯鍋20cm（3合炊き）

●内容／マルチご飯鍋20cm（蓋含む）：約270×227×H150mm
（本体高さ：約98mm）［約2.8ℓ］
●製品総重量／約1,140g
●箱サイズ／約235×235×110mm　●箱入重量／約1,320g　●化粧箱入
●カートンサイズ／約245×490×470mm
●カートン重量／約12.1kg
●JANコード／4965220214810
〈日本製〉

200V IH 電磁調理器 OK

セットに使用のザルは通常より太い線材を使用し細かい網目で強度のある
ハードメッシュタイプで米研ぎや素麺・野菜の水切りに便利です。
ご飯が付きにくい、Wエンボス加工のしゃもじ付き。


GH-2000


GH-2000-i_1


GH-2000-i_2

底部の足は一体成型で
洗いやすく丈夫です。

GH-2000
72T62M110Z80　**22,000円**（税抜価格**20,000円**）　8入

燕熟の技
マルチご飯鍋20cm（3合炊き）セット

●内容／マルチご飯鍋20cm（蓋含む）：約270×227×H150mm
（本体高さ：約98mm）［約1,140g：約2.8ℓ］
ストロングメッシュザル19cm：約φ190×H68mm［約130g］
ボウル18cm：約φ190×H80mm［約210g：約1.6ℓ］
しゃもじ：約194×70×15mm［約20g］
●製品総重量／約1,500g
●箱サイズ／約255×255×230mm
●箱入重量／約2,120g　●ダンボール箱入
●カートンサイズ／約520×520×470mm
●カートン重量／約18.5kg
●JANコード／4965220214827
〈日本製〉

200V IH 電磁調理器 OK

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、ガス火やオーブン調理、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ブ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。

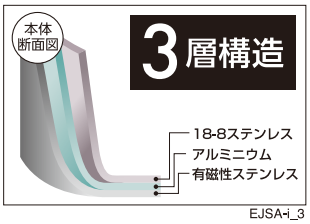
■材　質
鍋本体：ステンレス鋼、アルミニウム(三層構造)
(底の厚さ2mm)
蓋・ハンドル・ダッチオーブン用ツル：ステンレス鋼



200V 1H 電磁調理器 OK　200V電磁調理器対応可



本体ロゴ　EJSA-i_4



EJSA-i_3
熱の伝わりが良いアルミ芯三層構造


EJSA-i_1
食洗機対応


EJSA-i_2
オーブン調理や･焚火･炙り火にも対応

スープづくりや、煮込み調理に。


EJSA-800


EJSA-800_1

EJSA-800 72T62M616Z80
8,800円(税抜価格**8,000円**)　8入

燕熱の技[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2.2ℓ]
●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〉

200V 1H 電磁調理器 OK

煮込み調理や、オーブン調理に。


EJSA-1000


EJSA-1000_1

EJSA-1000 72T62M616Z80
11,000円(税抜価格**10,000円**)　8入

燕熱の技[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2.8ℓ]
●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〉

200V 1H 電磁調理器 OK

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_1


EJSA-1200

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

燕熱の技[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213×368×140mm
(本体高さ：約95mm)[約4ℓ]
●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350×500×530mm
●カートン重量／約13.6kg
●JANコード／4965220212076
〈日本製〉

200V 1H 電磁調理器 OK

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-1201


EJSA-1201_1

EJSA-1201
72T62M616Z80
13,200円(税抜価格**12,000円**)　8入

燕熱の技[クローバー]3LAYERS
ダッチオーブン15cm（6インチ）

●内容／ダッチオーブン15cm(6インチ)(蓋･ハンドル含む)：約155×212×120mm
(本体高さ：約90mm)[約1.4ℓ]
●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〉

200V 1H 電磁調理器 OK


EJSA-1500

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。


EJSA-1500_1
着脱式のツル


EJSA-1500_3

EJSA-1500
72T62M616Z80
16,500円(税抜価格**15,000円**)　8入

燕熱の技[クローバー]3LAYERS
ダッチオーブン15cm（6インチ）ツル付き

●内容／ダッチオーブン15cm ツル付き(蓋･ハンドル含む)：約155×212×120mm
(本体高さ：約90mm･ツル含む高さ：約200mm)[約1.4ℓ]
●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〉

200V 1H 電磁調理器 OK

ENJUKU NO WAZA
Made In Japan

3LAYERS
STAINLESS STEEL / ALUMINUM / STAINLESS STEEL



EJSA-800_2



EJSA-1800

EJSA-1800
72T62M616Z80

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2.2ℓ]
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2.8ℓ]
●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〉

200V IH 電磁調理器 OK



EJSA-2000

EJSA-2000
72T62M616Z80

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2.2ℓ]
オーバルパン28cm（蓋・ハンドル含む）：約213×368×140mm
（本体高さ：約95mm）[約1,380g：約4ℓ]
●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〉

200V IH 電磁調理器 OK



EJSA-1201_2



EJSA-2001

EJSA-2001
72T62M616Z80

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・ダッチオーブン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2.2ℓ]
ダッチオーブン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1.4ℓ]
●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〉

200V IH 電磁調理器 OK



EJSA-1000_2



EJSA-5000_1



EJSA-5000_2



EJSA-1200_2



EJSA-3000



EJSA-5000

EJSA-3000
72T62M616Z80

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2.2ℓ]
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2.8ℓ]
オーバルパン28cm（蓋・ハンドル含む）：約213×368×140mm
（本体高さ：約95mm）[約1,380g：約4ℓ]
●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〉

200V IH 電磁調理器 OK

EJSA-5000
72T62M616Z80

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2.2ℓ]
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2.8ℓ]
オーバルパン28cm（蓋・ハンドル含む）：約213×368×140mm
（本体高さ：約95mm）[約1,380g：約4ℓ]
ペティナイフ：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〉

200V IH 電磁調理器 OK

燕熟の技
ENJUKU NO WAZA

割れない安心感と、まるでガラスのような美しさ。

衝撃に強く、高い透明性のトライタン素材を使用。
二重構造で保温、保冷に優れ、口あたりも滑らか。
持ちやすいスリムタイプの軽量タンブラーです。



WT-175-i_1



WT-175-i_2


WT-175

熱が伝わりにくい、二重構造。


WT-350-i_1

保冷に優れ、冷たい飲み物も
結露しにくい。

■材　質
飽和ポリエステル樹脂
（耐熱温度90℃/耐冷温度-20℃）


WT-175-i_4


WT-175


WT-175-i_3

割れないから、安心。


WT-350-i_2




WT-350

WT-175 65T55M100Z80 **1,925円**（税抜価格**1,750円**） 24入

燕熟の技
ダブルウォールタンブラー240ml

●内容／ダブルウォールタンブラー240ml：約φ88×100mm
●製品総重量／約99g
●箱サイズ／約91×91×105mm　●箱入重量／約129g
●化粧箱入　●カートンサイズ／約378×562×117mm　●カートン重量／約3.6kg
●JANコード／4965220214964
〈日本製〉

WT-350 65T55M100Z80 **3,850円**（税抜価格**3,500円**） 12入

燕熟の技
ダブルウォールタンブラー240ml 2P

●内容／ダブルウォールタンブラー240ml：約φ88×100mm[約99g]
●製品総重量／約198g
●箱サイズ／約91×182×105mm　●箱入重量／約248g
●化粧箱入　●カートンサイズ／約378×559×118mm　●カートン重量／約3.5kg
●JANコード／4965220214988
〈日本製〉



WT-200-i_1


WT-200-i_2


WT-400-i_1

アウトドアに。


WT-400-i_2

割れないから、安心。


WT-200


WT-200-i_3




WT-400


WT-400-i_3

WT-200 65T55M100Z80 **2,200円**（税抜価格**2,000円**） 24入

燕熟の技
ダブルウォールタンブラー340ml

●内容／ダブルウォールタンブラー340ml：約φ88×131mm
●製品総重量／約135g
●箱サイズ／約91×91×136mm　●箱入重量／約170g
●化粧箱入　●カートンサイズ／約378×562×148mm　●カートン重量／約4.6kg
●JANコード／4965220214971
〈日本製〉

WT-400 65T55M100Z80 **4,400円**（税抜価格**4,000円**） 12入

燕熟の技
ダブルウォールタンブラー340ml 2P

●内容／ダブルウォールタンブラー340ml：約φ88×131mm[約135g]
●製品総重量／約270g
●箱サイズ／約91×182×136mm　●箱入重量／約325g
●化粧箱入　●カートンサイズ／約378×559×149mm　●カートン重量／約4.5kg
●JANコード／4965220214995
〈日本製〉



EJES-i_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_3



EJES-700_1





EJES-350_4

EJES-350





EJES-700

EJES-350 75T65M110Z80　**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 1PC

●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92×92×83mm　●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〉

EJES-700 75T65M110Z80　**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 2PC

●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〉

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絵柄をあしらった
心和むタンブラー。
冷たい飲み物を入れると絵柄の色が
変化し飲みごろをお知らせします。
※絵柄はご使用と共に磨耗します。

Before



EJKS-600_1

After



EJKS-600_2

〈桜に富士〉

動画配信中
詳しくはホームページまで

Before



EJKS-601_1

After



EJKS-601_2

〈福だるま〉

日本の美の象徴 桜と富士



EJKS-600_3



EJKS-600





EJKS-1200

EJKS-600 75T65M110Z80 **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 1PC 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92×92×83mm ●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〉

EJKS-1200 75T65M110Z80 **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 2PC 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〉

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_4



EJKS-601





EJKS-1201

EJKS-601 75T65M110Z80 **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 1PC 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92×92×83mm ●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〉

EJKS-1201 75T65M110Z80 **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 2PC 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〉



EJK-i_3

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。





EJK-i_14

■材　質
18-8ステンレス鋼

冷たい飲み物を
注ぐと
絵柄の色が
変化します。

感温

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
絵柄をあしらった心和むタンブラー。

冷たい飲み物を注ぐと絵柄の色が変化し
飲みごろをお知らせします。

※絵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

Before



EJK-i_16

After



EJK-i_17

〈紅葉に富士〉

Before



EJK-i_18

After



EJK-i_19

〈波に富士〉

Before



EJK-i_8

After



EJK-i_9

〈花火〉

Before



EJK-i_10

After



EJK-i_11

〈錦鯉〉


EJK-450_1


EJK-450

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-900

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-400


EJK-402_1


EJK-402

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_i_15

EJK-802

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-i_12


EJK-401


EJK-400_1

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


EJK-i_13



EJK-801


EJK_i_15

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-i_3

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。

動画配信中
詳しくはホームページまで

■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
魅了する富士山の絵柄をあしらった
心和むタンブラー。
冷たい飲み物を入れると絵柄の色が
変化し飲みごろをお知らせします。

※絵柄はご使用と共に磨耗します。

Before　After





〈桜〉

EJK-i_4　EJK-i_5





〈赤富士〉

EJK-i_6　EJK-i_7

冷たい飲み物を
注ぐと
絵柄の色が
変化します。



EJK-300



EJK-i_1



EJK-301



EJK-300_1

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

燕熱の技
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

燕熱の技
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-i_2



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_i_15



EJK-600



EJK-601

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_i_15



EJK-700



EJK-701

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-i_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。

■材　質
18-8ステンレス鋼

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_1

1PC箱



EJG-i_2

2PC箱



EJG-i_3



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-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-300

EJG-300 80T70M408Z82　**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〉



EJG-600

EJG-600 80T70M408Z82　**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-i_4

After



EJG-i_5

動画配信中
詳しくはホームページまで

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。
※絵柄はご使用と共に磨耗します。

多くの人を魅了する富士山の絵柄を
あしらった心和むぐい呑み。
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_1



EJG-250





EJG-500

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

燕熱の技
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〉

EJG-500 75T65M408Z82　**5,500円**（税抜価格**5,000円**）24入

燕熱の技
感温ぐい呑み 赤富士　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／4965220210812
〈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-700

EJG-350 80T70M408Z82　**3,850円**（税抜価格**3,500円**）36入

燕熱の技
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〉

EJG-700 80T70M408Z82　**7,700円**（税抜価格**7,000円**）24入

燕熱の技
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〉

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
醸し出します。





EJG-400_1

EJG-400





EJG-800

EJG-400 80T70M408Z82　**4,400円**（税抜価格**4,000円**）36入

燕熱の技
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-800 80T70M408Z82　**8,800円**（税抜価格**8,000円**）24入

燕熱の技
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〉



EJK-i_3

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。

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-250

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

燕熟の技
ステンレスタンブラー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_1



EJES-300_2



EJES-300

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

燕熟の技
ステンレスタンブラー 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-500 75T65M305Z80　**5,500円**（税抜価格**5,000円**）　12入

燕熟の技
ステンレスタンブラー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_1



EJES-600

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

燕熟の技
ステンレスタンブラー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〉

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



EJB-700_2



EJB-700_1

EJB-700 70T60M118Z80　**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〉

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_1



EJA-450

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〉

1PC箱　2PC箱



EJA-i_1



EJA-i_2





EJA-900

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鎚目模様。
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_1



EJA-750

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

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〉

燕熟の技

ENJUKU NO WAZA

チタンは軽く耐食性に優れ、医療器具に使用されるほどの
安全性を誇り、金属特有のにおいもなく、飲み物のおいしさを
そのまま味わえます。アウトドアだけでなくインドアにも。


TM-250

TM-250 70T60M251Z80 **2,750円**(税抜価格**2,500円**) 30入

燕熟の技
チタンマグカップ240ml

●内容／チタンマグカップ240ml:約φ67×100×H78mm
チタン(0.4mm厚)
●製品総重量／約35g
●箱サイズ／約98×84×85mm ●箱入重量／約60g ●化粧箱入
●カートンサイズ／約305×430×180mm ●カートン重量／約2.5kg
●JANコード／4965220214414
〈日本製〉

TM-500 70T60M251Z80 **5,500円**(税抜価格**5,000円**) 12入

燕熟の技
チタンマグカップ240ml 2PC

●内容／チタンマグカップ240ml:約φ67×100×H78mm[約35g]
チタン(0.4mm厚)
●製品総重量／約70g
●箱サイズ／約160×108×80mm ●箱入重量／約110g ●化粧箱入
●カートンサイズ／約330×655×90mm ●カートン重量／約2.3kg
●JANコード／4965220214735
〈日本製〉

表面はカラフルな
酸化発色仕上げです。


TM-350B TM-350P TM-350G

燕熟の技
チタンマグカップ240ml(発色仕上げ)
TM-350B ブルー/TM-350P ピンク/TM-350G グリーン

70T60M251Z80 **3,850円**(税抜価格**3,500円**) 30入

●内容／チタンマグカップ240ml:約φ67×100×H78mm
チタン(0.4mm厚)、表面処理:陽極酸化発色
●製品総重量／約35g
●箱サイズ／約98×84×85mm ●箱入重量／約60g
●化粧箱入 ●カートンサイズ／約305×430×180mm ●カートン重量／約2.5kg
●JANコード／ブルー:4965220214438、ピンク:4965220214445
グリーン:4965220214452 〈日本製〉

燕熟の技
チタンマグカップ240ml(発色仕上げ) 2PC
TM-700B ブルー/TM-700P ピンク/TM-700G グリーン

70T60M251Z80 **7,700円**(税抜価格**7,000円**) 12入

●内容／チタンマグカップ240ml:約φ67×100×H78mm[約35g]
チタン(0.4mm厚)、表面処理:陽極酸化発色
●製品総重量／約70g
●箱サイズ／約160×108×80mm ●箱入重量／約110g
●化粧箱入 ●カートンサイズ／約330×655×90mm ●カートン重量／約2.3kg
●JANコード／ブルー:4965220214759、ピンク:4965220214766
グリーン:4965220214773 〈日本製〉


TM-300

TM-300 70T60M251Z80 **3,300円**(税抜価格**3,000円**) 30入

燕熟の技
チタンマグカップ320ml

●内容／チタンマグカップ320ml:約φ80×112×H70mm
チタン(0.4mm厚)
●製品総重量／約40g
●箱サイズ／約108×84×74mm ●箱入重量／約70g
●化粧箱入 ●カートンサイズ／約335×430×160mm
●カートン重量／約3.1kg
●JANコード／4965220214421
〈日本製〉

TM-600 70T60M251Z80 **6,600円**(税抜価格**6,000円**) 12入

燕熟の技
チタンマグカップ320ml 2PC

●内容／チタンマグカップ320ml:約φ80×112×H70mm[約40g]
チタン(0.4mm厚)
●製品総重量／約80g
●箱サイズ／約160×108×80mm ●箱入重量／約120g ●化粧箱入
●カートンサイズ／約330×655×90mm ●カートン重量／約2.4kg
●JANコード／4965220214742
〈日本製〉


TM-400B TM-400P TM-400G

燕熟の技
チタンマグカップ320ml(発色仕上げ)
TM-400B ブルー/TM-400P ピンク/TM-400G グリーン

70T60M251Z80 **4,400円**(税抜価格**4,000円**) 30入

●内容／チタンマグカップ320ml:約φ80×112×H70mm
チタン(0.4mm厚)、表面処理:陽極酸化発色
●製品総重量／約40g
●箱サイズ／約108×84×74mm ●箱入重量／約70g
●化粧箱入 ●カートンサイズ／約335×430×160mm ●カートン重量／約3.1kg
●JANコード／ブルー:4965220214469、ピンク:4965220214476
グリーン:4965220214483 〈日本製〉

燕熟の技
チタンマグカップ320ml(発色仕上げ) 2PC
TM-800B ブルー/TM-800P ピンク/TM-800G グリーン

70T60M251Z80 **8,800円**(税抜価格**8,000円**) 12入

●内容／チタンマグカップ320ml:約φ80×112×H70mm[約40g]
チタン(0.4mm厚)、表面処理:陽極酸化発色
●製品総重量／約80g
●箱サイズ／約160×108×80mm ●箱入重量／約120g
●化粧箱入 ●カートンサイズ／約330×655×90mm ●カートン重量／約2.4kg
●JANコード／ブルー:4965220214780、ピンク:4965220214797
グリーン:4965220214803 〈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。


EJM-100


EJM-100_1
名入れイメージ

EJM-100 70T60M220Z80 **1,540円**(税抜価格**1,400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〉

上品な艶消しブラック。


EJM-i_1


EJM-200


EJM-200_1
名入れイメージ

EJM-200 70T60M220Z80 **2,860円**(税抜価格**2,600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〉



TP-i_1

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

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。

グリルやオーブンにも使用でき、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



TP-i_2
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

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 / ラジェントヒーター / ガス / オーブングリル



TP-250_1
グリルやオーブンに



TP-250_2
そのままテーブルに



TP-250_3
手の平サイズ



TP-250

NEW

TP-250 70T60M616Z80
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／4965220216531
〈日本製〉

200V 1H 電磁調理器 OK



TP-300

NEW

TP-300 70T60M616Z80
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／4965220216548
〈日本製〉

200V 1H 電磁調理器 OK



TP-350

NEW

TP-350 70T60M616Z80
3,850円（税抜価格**3,500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／4965220216555
〈日本製〉

200V 1H 電磁調理器 OK



TP-400



TP-400_1

NEW

TP-400 70T60M616Z80
4,400円（税抜価格**4,000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／4965220216562
〈日本製〉

200V 1H 電磁調理器 OK



TP-500

NEW

TP-500 70T60M616Z80
5,500円（税抜価格**5,000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／4965220216579
〈日本製〉

200V 1H 電磁調理器 OK

燕熟の技 ENJUKU NO WAZA

熟練の技巧　信頼の日本製

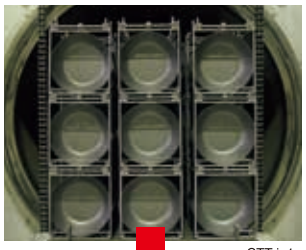
古くから金属加工が盛んな新潟県燕市。
燕のハウスウェアは、高い品質と魅力ある製品の創出により、
国内は勿論、海外にも広くその名が知られ、多くの国で愛用されています。
ものづくりの伝統に育まれた職人たちの旺盛な研究心と高度な技術が、
地域の産業を支え、燕ブランドを世界に発信し続けています。

MADE IN JAPAN
TSUBAME

ENJUKU NO WAZA
Made In Japan

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



CTT-i_1



CTT-i_2



CTT-i_3

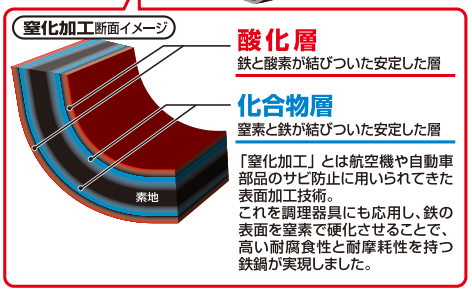
スピニング加工（側面を薄く軽量化）
※CTT-600・700除く



CTT-i_4

ハンドルには
ロゴ印刷入り





CTT-i_5

［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)（CTT-600～2500）
アルミダイキャスト（CTT-1201・1501）



玉子一個で厚焼玉子

CTT-600_1



CTT-600

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〉

200V IH 電磁調理器 OK



CTT-700

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〉

200V IH 電磁調理器 OK



CTT-701

CTT-701 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
フライパン20cm

●内容／フライパン20cm(ハンドル含む)：
約207×380×85mm(本体高さ：約45mm)
●製品総重量／約630g
●箱サイズ／約214×375×68mm
●箱入重量／約780g　●化粧箱入
●カートンサイズ／約450×765×362mm
●カートン重量／約17kg
●JANコード／4965220213721
〈日本製〉

200V IH 電磁調理器 OK



CTT-800



CTT-800_1



CTT-1000

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〉

200V IH 電磁調理器 OK

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〉

200V IH 電磁調理器 OK



CTT-1000_1



CTT-1200

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〉

200V IH 電磁調理器OK



CTT-1500

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〉

200V IH 電磁調理器OK



CTT-2000

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〉

200V IH 電磁調理器OK



CTT-2500

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]
いため鍋28cm(ハンドル含む):約295×465×120mm(本体高さ:約80mm)[約1,150g]
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〉

200V IH 電磁調理器OK



CTT-1201_2

CTT-1201_1





CTT-1501_1



ハンドルには
ロゴ印刷入り

CTT-1501_2



CTT-1201

CTT-1201 70T60M616Z80

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28cm 槌目入

●内容／窒化 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／4965220214926
〈日本製〉

200V IH 電磁調理器OK



CTT-1501

CTT-1501 70T60M616Z80

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

いため鍋33cm 槌目入 向かい手付き

●内容／窒化 いため鍋33cm(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／4965220214933
〈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

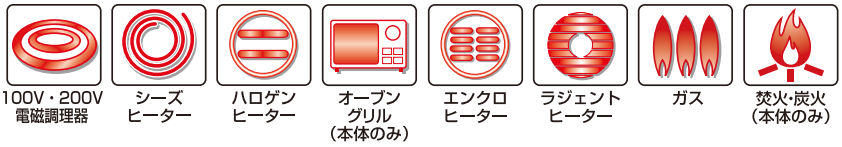
古くから金属加工が盛んな新潟県燕市。
燕のハウスウェアは、高い品質と魅力ある製品の創出により、
国内は勿論、海外にも広くその名が知られ、多くの国で愛用されています。
ものづくりの伝統に育まれた職人たちの旺盛な研究心と高度な技術が、
地域の産業を支え、燕ブランドを世界に発信し続けています。

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、ハンドルとツマミは可愛らし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)



200V IH 電磁調理器 OK　200V電磁調理器対応可

本体は食洗機対応

■材　質
本体・蓋：18-0ステンレス鋼
(底の厚さ0.8mm)
ハンドル・ツマミ：66ナイロン



EJQ-i_4
ハンドルロゴ

赤いロックを手前に引いて着脱



EJQ-i_1



EJQ-i_2


EJQ-i_3

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。


EJQ-401_1


EJQ-401_2

ミルクやスープの温めに


EJQ-450_1


EJQ-450_2

ラーメンに


EJQ-401


EJQ-450

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〉

200V IH 電磁調理器 OK

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415×415×268mm　●カートン重量／約9kg
●JANコード／4965220212632
〈日本製〉

200V IH 電磁調理器 OK



EJQ-500_1



肉じゃがに

EJQ-500_2



EJQ-500

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〉

200V IH 電磁調理器 OK



EJQ-600_1



EJQ-600

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〉

200V IH 電磁調理器 OK



EJQ-700_1



EJQ-700_2

シチューやカレーに



EJQ-800_1

重ねて収納に便利

EJQ-800_2



EJQ-700

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〉

200V IH 電磁調理器 OK



EJQ-800

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〉

200V IH 電磁調理器 OK

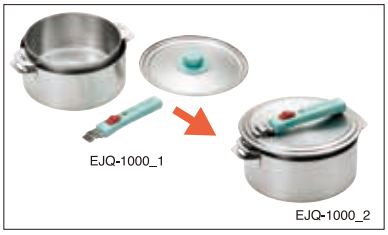
〈単品価格〉

72T62M110Z80

品番	品　名	上代	本体サイズ	内箱サイズ・重量	JANコード 4965220	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	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	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	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	213899	12入

72T62M110Z80

品番	品　名	上代	本体サイズ(ツマミ含む)	JANコード 4965220
EJQ-1416F	兼用蓋14～16cm用 袋入り	1,400円	φ182×H18mm・120g	213905
EJQ-1820F	兼用蓋18～20cm用 袋入り	1,500円	φ216×H30mm・170g	213912
EJQ-1420F	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



重ねて収納に便利

EJQ-1000



EJQ-1200

EJQ-1000

72T62M110Z80

11,000円(税抜価格**10,000円**) 8入

燕熱の技[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2.1ℓ]
ステンレス鍋20cm:約255×203×鍋深さ88mm[約540g:約2.6ℓ]
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1,470g ●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〉

200V IH 電磁調理器 OK

EJQ-1200

72T62M110Z80

13,200円(税抜価格**12,000円**) 4入

燕熱の技[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1.6ℓ]
ステンレス鍋18cm:約235×185×鍋深さ83mm[約470g:約2.1ℓ]
ステンレス鍋20cm:約255×203×鍋深さ88mm[約540g:約2.6ℓ]
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1,920g ●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〉

200V IH 電磁調理器 OK



EJQ-1500



EJQ-1500_1

EJQ-1500

72T62M110Z80

16,500円(税抜価格**15,000円**) 4入

燕熱の技[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1.1ℓ]
ステンレス鍋16cm:約215×165×鍋深さ78mm[約400g:約1.6ℓ]
ステンレス鍋18cm:約235×185×鍋深さ83mm[約470g:約2.1ℓ]
ステンレス鍋20cm:約255×203×鍋深さ88mm[約540g:約2.6ℓ]
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2,270g ●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〉

200V IH 電磁調理器 OK

［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



EJQ-2000



EJQ-2000_1



EJQ-2000_2

EJQ-2000

72T62M110Z80

22,000円(税抜価格**20,000円**) 3入

燕熱の技[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]
ステンレス鍋18cm:約235×185×鍋深さ83mm[約470g:約2.1ℓ]
ステンレス鍋20cm:約255×203×鍋深さ88mm[約540g:約2.6ℓ]
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265×310×270mm ●箱入重量／約4,420g ●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〉

200V IH 電磁調理器 OK

燕熟の技
ENJUKU NO WAZA

ENJUKU NO WAZA
Made In Japan





美味しい淹れ方

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 秒程蒸らします。
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。

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。



EJC-300



EJC-300_1

抽出量がみえるのでコーヒーカップやマグボトルに直接ドリップ可能です。
※適応サイズ外径約 55〜88mm

■材　質
本体：18-8ステンレス鋼
ブラック＝アクリル塗装



EJC-350

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145×120×92mm
- ●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〉

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

燕熟の技
コーヒードリップポット290mlサテン
- ●内容／コーヒードリップポット290ml：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

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。



EJC-400



EJC-500

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

燕熟の技
コーヒードリップポット420mlサテン
- ●内容／コーヒードリップポット420ml：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

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

燕熟の技
コーヒードリップポット420mlブラック
- ●内容／コーヒードリップポット420ml：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



EJC-700_1



EJC-700



EJC-800

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

燕熟の技
コーヒードリップポット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145×120×92mm［約115g］
  コーヒードリップポット420ml：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〉

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

燕熟の技
コーヒードリップポット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145×120×92mm［約115g］
  コーヒードリップポット420ml：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〉



EJC-1000



MI-015

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

燕熟の技
コーヒードリップポット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145×120×92mm［約115g］
  コーヒードリップポット420ml：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〉

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〉

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。



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

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

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8kg
●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-401_1



蒸しイモやとうもろこしに。　EJSP-1000_3



茶わん蒸しに。　EJSP-1201_2



EJSP-401

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8kg
●JANコード／4965220212519
〈日本製〉



EJSP-500



EJSP-1000_2

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

［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-700_1

EJSP-700

72T62M110Z80

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526g：約2.5ℓ］
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906g
●箱サイズ／約275×415×245mm　●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11kg
●JANコード／4965220212533
〈日本製〉　※鍋はIH対応



※布巾は炎に注意

EJSP-800_2

［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



EJSP-800



EJSP-800_1

EJSP-800

75T65M110Z80

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2.5ℓ］
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275×415×245mm　●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IH対応

［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-802

EJSP-802

70T60M110Z80

8,800円（税抜価格**8,000円**） 6入

燕熟の技

ネオストーンフライパン20cm&のせるスチームプレート20~22cm用

●内容／フライパン20cm：約205×385×95mm（本体高さ：約50mm）[約490g]
フライパンにのせるスチームプレート20~22cm用：約φ245×H105mm[約380g]
●製品総重量／約870g
●箱サイズ／約275×415×245mm　●箱入重量／約1,470g　●ダンボール箱入
●カートンサイズ／約415×555×570mm　●カートン重量／約10.2kg
●JANコード／4965220212564
〈日本製〉　フライパン〈韓国製〉　※フライパンはIH対応



EJSP-1000_1



EJSP-1000



EJSP-1000_2

EJSP-1000

70T60M110Z80

11,000円（税抜価格**10,000円**） 6入

燕熟の技

ネオストーンディープパン24cm&のせるスチームプレート24~26cm用

●内容／ディープパン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315×495×235mm　●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-1200_1

［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



EJSP-1200_2

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:約2.2ℓ]
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275×415×245mm　●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

揚げ物を立てて油切りができるアミ付き。
バット本体は、丈夫で耐久性に優れるステンレス製。
重ねて収納できます。

■材　質
本体：18-0ステンレス鋼（0.4mm厚）
アミ：鉄（クロムメッキ）


RB-250_1


RB-250_2


RB-250



RB-350_1


RB-350

RB-250
72T62M110Z80
2,750円（税抜価格**2,500円**）12入

燕熱の技
バット・立てて油切りアミ付き

●内容／バット：約242×153×H37mm［約160g］
　　アミ：約195×124×H28mm［約100g］
●製品総重量／約260g
●箱サイズ／約255×167×73mm　●箱入重量／約360g　●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5.8kg
●JANコード／4965220214681
〈日本製〉

RB-350
72T62M110Z80
3,850円（税抜価格**3,500円**）12入

燕熱の技
連結バット2P・立てて油切りアミ付き

●内容／バット：約242×153×H37mm［約160g］
　　アミ：約195×124×H28mm［約100g］
●製品総重量／約420g
●箱サイズ／約255×167×73mm　●箱入重量／約520g　●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7.8kg
●JANコード／4965220214698
〈日本製〉

立てて油切りができるので、素早く油切りができます。
重ねて収納できます。


※ボウルは付属しません
RB-450_1



RB-550_1

バットは連結できるので、隙間ができずキッチンを汚しにくい。


RB-450


RB-550

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

燕熱の技
連結バット3P・立てて油切りアミ付き

●内容／バット：約242×153×H37mm［約160g］
　　アミ：約195×124×H28mm［約100g］
●製品総重量／約580g
●箱サイズ／約255×167×73mm　●箱入重量／約680g　●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9.7kg
●JANコード／4965220214704
〈日本製〉

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

燕熱の技
連結バット4P・立てて油切りアミ付き

●内容／バット：約242×153×H37mm［約160g］
　　アミ：約195×124×H28mm［約100g］
●製品総重量／約740g
●箱サイズ／約255×167×73mm　●箱入重量／約840g　●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11.7kg
●JANコード／4965220214711
〈日本製〉

燕熟の技

ENJUKU NO WAZA

MADE IN JAPAN
TSUBAME

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）



浅型バットサイズ



連結バットサイズ

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


RB-300_1


RB-200


RB-200_1


RB-300

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

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〉

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

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7kg
●JANコード／4965220213202
〈日本製〉

揚げ物の下ごしらえや、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。


RB-400



※ボウルは付属しません。
RB-400_1

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

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〉

重ねて収納できます。



RB-400_2

収納時イメージ



RB-500_1

■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



RB-500

RB-500

72T62M110Z80

5,500円(税抜価格**5,000円**) 12入

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〉



RB-700_1



RB-1000_1



RB-700



RB-1000

RB-700

72T62M110Z80

7,700円(税抜価格**7,000円**) 8入

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〉

RB-1000

72T62M110Z80

11,000円(税抜価格**10,000円**) 8入

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／4965220213257
〈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

バットとザルがピッタリ重なる!
保存に便利な蓋付き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℃）



YB-i_1

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）

■収納例


YB-i_2

1/1の中に1/2Lと1/4を収納


YB-i_3

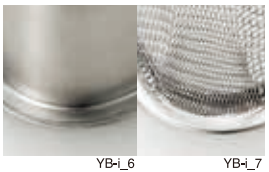
ザルは脚付きで、1/4サイズザルは交互に重ねてもずれにくい仕様です。


YB-i_4

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-i_5

蓋は吊るせる穴付き


YB-i_6　YB-i_7

フチ裏は汚れがたまりにくく安全な折り込み加工。


YB-i_8

野菜の水切りに（1/4サイズ）


YB-i_9

調理の下ごしらえに（1/1サイズ）


YB-200


YB-200_1


YB-250


YB-250_1

YB-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サイズ蓋付き
●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〉

YB-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サイズ蓋付き
●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〉


YB-300


YB-300_1


YB-350


YB-350_1


YB-500


YB-500_1


YB-500_2

YB-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サイズ蓋付き
●内容／バット1/2：外径約218×160×H60mm
内径約206×150mm[約190g:約1,600cc]
蓋：約70g
●製品総重量／約260g
●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〉

YB-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サイズ蓋付き
●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〉

YB-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サイズ蓋付き
●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235×345×90mm　●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〉


YZ-150


YZ-150_1

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〉


YZ-175


YZ-175_1

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〉


YZ-200


YZ-200_1

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〉


YZ-201


YZ-201_1

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〉


YZ-250


YB-i_9

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〉


YZ-400


YB-i_8

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〉


YB-351


YB-351_1

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・蓋付き

●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〉


YB-400


YB-400_1

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・蓋付き

●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〉


YB-501


YB-501_1

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・蓋付き

●内容／バット1/2:外径約218×160×H60mm
内径約206×150mm[約190g:約1,600cc]
ザル1/2:約203×148×H50mm[約120g]
蓋:約70g
●製品総重量／約380g
●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〉


YB-550


YB-550_1

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・蓋付き

●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〉


YB-750


YB-750_1

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・蓋付き

●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〉


YB-502

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・蓋付き×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〉


YB-600

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・蓋付き×各2個

●内容／バット1/2:外径約218×160×H60mm
内径約206×150mm[約190g:約1,600cc]
蓋:約70g
●製品総重量／約530g
●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／4965220213493
〈日本製〉


YB-700

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・蓋付き×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〉


YB-800

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&ザル]
バット1/3&ザル・蓋付き×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〉


YB-1000

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・蓋付き×各2個

●内容／バット1/2:外径約218×160×H60mm
内径約206×150mm[約190g:約1,600cc]
ザル1/2:約203×148×H50mm[約120g]
蓋:約70g
●製品総重量／約770g
●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〉


YB-751

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・蓋付き×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〉


YB-1001


YB-1001_1

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・蓋付き×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〉



YB-1200

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・蓋付き×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
●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〉



YB-1500

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・蓋付き×各3個

●内容／バット1/2:外径約218×160×H60mm
内径約206×150mm[約190g:約1,600cc]
ザル1/2:約203×148×H50mm[約120g]、蓋:約70g
●製品総重量／約1,160g
●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〉



YB-1002



YB-1002_1

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各蓋付き&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190g: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
●製品総重量／約880g
●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〉



YB-1201



YB-1201_1

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・蓋付き各2個&バット1/2L・ザル・蓋付き

●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
●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〉



YB-1501



YB-1501_1

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・蓋付き各3個&バット1/2・ザル・蓋付き

●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190g:約1,600cc]
ザル1/2:約203×148×H50mm[約120g]、蓋:約70g
●製品総重量／約1,010g
●箱サイズ／約178×230×150mm ●箱入重量／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〉



YB-2000



YB-i_2



YB-2000_1

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・蓋付き各2個&バット1/2L・1/1・ザル・蓋付き各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
●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350×500×265mm ●カートン重量／約8.2kg
●JANコード／4965220213608
〈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、マドラー。

MADE IN JAPAN
TSUBAME

サラダやパスタに、しっかり掴める穴あきトング

取り分け、盛り付けに
ちょうどいいサイズで、
継ぎ目もなく衛生的。


TG-200



TG-200_1


TG-200_2


TG-200_3


TG-200_4

TG-200 60T50M310Z80 **2,200円**(税抜価格**2,000円**) 200入

燕熟の技
サラダトング
●内容／サラダトング：約205×52×25mm　18-8ステンレス鋼
●製品総重量／約45g
●袋サイズ／約215×55×40mm　●袋入重量／約47g　●袋入
●JANコード／4965220214568
〈日本製〉

名入れオリジナルロゴが映える
シンプルデザインのマドラー


MDR-50

MDR-50_1


MDR-50_2

名入れイメージ

MDR-50 75T65M401Z80 **550円**(税抜価格**500円**) 100入

燕熟の技
ステンレスマドラー
●内容／ステンレスマドラー：全長約190mm　ステンレス鋼
●製品総重量／約20g
●袋サイズ／約40×220×2mm　●袋入重量／約22g　●袋入
●JANコード／4965220214339
〈日本製〉

脚付きなので
卓上に置いても
先端が付かず衛生的


TKT-100


TKT-100_1


TKT-100_2

TKT-100_3

TKT-100 70T60M310Z80 **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


SBT-200_1

SBT-200_2


SBT-200_3


SBT-200_4


SBT-200_5

SBT-200 64T54M310Z80 **2,750円**(税抜価格**2,500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
●ブリスターパック入重量／約115g　●ブリスターパック入
●JANコード／4965220212328
〈日本製〉

軽く強く美しい
Made in TSUBAMEのチタンマドラー


TMD-150_1


TMD-150


TMD-150_2

NEW

TMD-150 78T68M220Z80 **1,650円**(税抜価格**1,500円**)

燕熟の技
チタンマドラー
●内容／チタンマドラー：全長約219mm　チタン
●製品総重量／約15g　●袋サイズ／約50×260×5mm
●袋入重量／約20g　●台紙付袋入
●JANコード／4965220215053
〈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
受け容器付きです。


EJW-200_1


EJW-200

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〉

流れるフォルムに、優美を刻む。

上下に刻まれた流麗な溝が、しなやかな美を引き立てる上質なカトラリー。
洋食器のまち燕で受け継がれてきた伝統技術が、揺るぎない品質を支えています。



■材　質
18-10ステンレス鋼

【熟練の技巧x高品質素材】

耐食性に優れ、磨き上げられた光沢を備えた18-10ステンレス。
滑らかな表面と優しい口当たり。
食品の味を損なわない素材特性により、高級レストランや料亭の席でも選ばれています。

CTL-i_1



CTL-200

NEW

CTL-200 75T65M301Z80
2,200円（税抜価格**2,000円**）

燕熟の技
カトラリー2P

●内容／コーヒースプーン×2本：全長約126mm［約19g］
●箱サイズ／約58×134×20mm
●箱入重量／約65g
●化粧箱入
●JANコード／4965220215473
〈日本製〉



CTL-201

NEW

CTL-201 75T65M301Z80
2,200円（税抜価格**2,000円**）

燕熟の技
カトラリー2P

●内容／コーヒースプーン×1本：全長約126mm［約19g］
　ヒメフォーク×1本：全長約126mm［約14g］
●箱サイズ／約58×134×20mm
●箱入重量／約60g
●化粧箱入
●JANコード／4965220215480
〈日本製〉



CTL-i_2



CTL-300

NEW

CTL-300 75T65M301Z80
3,300円（税抜価格**3,000円**）

燕熟の技
カトラリー2P

●内容／デザートスプーン×2本：全長約183mm［約46g］
●箱サイズ／約78×196×20mm
●箱入重量／約144g
●化粧箱入
●JANコード／4965220215497
〈日本製〉



CTL-i_3



CTL-301

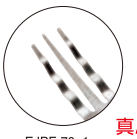
NEW

CTL-301 75T65M301Z80
3,300円（税抜価格**3,000円**）

燕熟の技
カトラリー2P

●内容／デザートスプーン×1本：全長約183mm［約46g］
　デザートフォーク×1本：全長約188mm［約38g］
●箱サイズ／約78×196×20mm
●箱入重量／約138g
●化粧箱入
●JANコード／4965220215503
〈日本製〉

波型形状で絡めたパスタを逃さない！



EJPF-70_1

真ん中が長いため
皿の上で回しやすい



EJPF-70

EJPF-70_2



EJPF-70_3

EJPF-70 70T60M220Z80　**880円**（税抜価格**800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

口ぬけ・口当たりの良い
フチ形状



EJCC-65



EJCC-65_2



EJCC-65_3

EJCC-65 70T60M220Z80　**858円**（税抜価格**780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-　時代を超えて愛される便利な専用スプーン。



EJIS-22_1

つぶつぶが滑り止
めになっていて、
潰しやすい。



EJIS-22



EJIS-22_2

EJIS-22 70T60M220Z80　**264円**（税抜価格**240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〉



EJGS-28_1

実と皮が分けやすく、
サクっとすくえる。



EJGS-28

EJGS-28_2

EJGS-28 70T60M220Z80　**330円**（税抜価格**300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〉

スリムタイプで、細い足の身も
取りやすい！
カニの美味しさを
丸ごと味わえる！



EJKF-50



EJKF-50_1

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〉

燕熟の技

ENJUKU NO WAZA

MADE IN JAPAN
TSUBAME


RGS-250A_2


RGS-250A_3

食を心地よく味わうレンゲ

スープも具材もすくいやすい！　金属加工のまち、燕の職人が使い勝手を極めた２本組。

■材　質
ステンレス鋼


RGS-200_1


RGS-200

NEW
RGS-200
60T50M220Z80　**2,200円**（税抜価格**2,000円**）

燕熟の技
レンゲスプーン2P
●内容／レンゲスプーン：約幅37.5×全長179mm［約31.5ｇ］
穴あきレンゲスプーン：約幅37.5×全長179mm［約29ｇ］
●製品総重量／約60.5g
●箱サイズ／約40×182×23mm　●箱入重量／約77g　●化粧箱入
●JANコード／4965220215077
〈日本製〉


RGS-400_1


RGS-400

NEW
RGS-400
60T50M220Z80　**4,400円**（税抜価格**4,000円**）

燕熟の技
レンゲスプーン4P
●内容／レンゲスプーン：約幅37.5×全長約179mm［約31.5ｇ］
穴あきレンゲスプーン：約幅37.5×全長約179mm［約29ｇ］
●製品総重量／約121g
●箱サイズ／約40×182×26mm　●箱入重量／約135g　●化粧箱入
●JANコード／4965220215169
〈日本製〉

【熟練の技巧x日本の伝統美】　奥深い魅力　時代を超えて愛される和柄


RGS-250A


RGS-250A_1

NEW
RGS-250A　麻の葉（あさのは）
●JANコード／4965220215084


RGS-250A_4

適度な深さと幅で、口当たりのよい形状。
毎日の食卓で使いやすさを実感できる
仕上りです。


RGS-250A_5

ピタッと重なる


RGS-250B


RGS-250B_1

NEW
RGS-250B　七宝（しっぽう）
●JANコード／4965220215091

60T50M220Z80　**2,750円**（税抜価格**2,500円**）

燕熟の技
WAGARAレンゲスプーン2P
●内容／WAGARAレンゲスプーン：約幅37.5×全長179mm［約31.5ｇ］
WAGARA穴あきレンゲスプーン：約幅37.5×全長179mm［約29ｇ］
●製品総重量／約60.5g
●箱サイズ／約40×182×23mm　●箱入重量／約77g　●化粧箱入
〈日本製〉


RGS-500A


RGS-250A_1

NEW
RGS-500A　麻の葉（あさのは）
●JANコード／4965220215176


RGS-250B_2


RGS-250A_6

コーンやひき肉などをすくいやすい穴あき仕様


RGS-500B


RGS-250B_1

NEW
RGS-500B　七宝（しっぽう）
●JANコード／4965220215183

60T50M220Z80　**5,500円**（税抜価格**5,000円**）

燕熟の技
WAGARAレンゲスプーン4P
●内容／WAGARAレンゲスプーン：約幅37.5×全長179mm［約31.5ｇ］
WAGARA穴あきレンゲスプーン：約幅37.5×全長179mm［約29ｇ］
●製品総重量／約121g
●箱サイズ／約40×182×26mm　●箱入重量／約135g　●化粧箱入
〈日本製〉

燕熟の技
ENJUKU NO WAZA

いつも清潔、チタンの安心

医療現場でも活躍する高品質な金属チタン。
その確かな安全性をご家庭のキッチンに。

表面に自然と形成される酸化被膜が細菌の繁殖を防ぎます。
におい移りやカビの心配も少なく、清潔な状態をキープ。
サッと洗えてすぐ乾く。軽くて刃当たりも心地よい。

包丁の材質別相性
◎ ステンレス包丁
○ 鋼包丁
× セラミック包丁

■材　質
チタン



TMN-i_1



TMN-1000_1



TMN-1000_2



TMN-800_1

汚れもすぐ落ちる

省スペースで扱いやすい。
日常使いにちょうどいいサイズ。



TMN-1000

NEW

TMN-1000 65T55M220Z80

11,000円（税抜価格**10,000円**）

燕熟の技
チタンまな板 S

●内容／チタンまな板 S：約203×305×1mm
●製品総重量／約260g
●袋サイズ／約210×308×1.2mm
●袋入重量／約265g　●袋入
●JANコード／4965220215060
〈日本製〉

メインまな板の安心感。
作業にゆとりを生む、
頼れるサイズ。



TMN-1200

NEW

TMN-1200 65T55M220Z80

13,200円（税抜価格**12,000円**）

燕熟の技
チタンまな板 M

●内容／チタンまな板 M：約254×356×1mm
●製品総重量／約405g
●袋サイズ／約270×357×1.2mm
●袋入重量／約410g　●袋入
●JANコード／4965220215428
〈日本製〉

広さが変わると、料理も変わる。
本格派のためのワイドサイズ。



TMN-1500

NEW

TMN-1500 65T55M220Z80

16,500円（税抜価格**15,000円**）

燕熟の技
チタンまな板 L

●内容／チタンまな板 L：約305×430×1mm
●製品総重量／約585g
●袋サイズ／約330×431×1.2mm
●袋入重量／約595g　●袋入
●JANコード／4965220215435
〈日本製〉

パッと取り出し、サッとしまえる。
手軽に使えるミニサイズ。



TMN-800_2



TMN-800_3



TMN-800

NEW

TMN-800 70T60M220Z80

8,800円（税抜価格**8,000円**）

燕熟の技
チタンまな板 ミニ

●内容／チタンまな板 ミニ：約203×203×0.8mm
●製品総重量／約150g
●袋サイズ／約225×204×1.1mm
●袋入重量／約155g　●袋入
●JANコード／4965220215923
〈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

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-i_5
スープや煮込み料理にも。


EJSB-i_1
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。

ボウル・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
蓋トレー：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-i_2


EJSB-i_3
そのまま食べる


EJSB-i_4
まぜやすく、
そそぎやすい


EJSB-i_7
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

ガス

焚火・炭火
にも対応


EJSB-250


メモリ付き　EJSB-i_6

EJSB-250 72T62M616Z80
2,750円（税抜価格**2,500円**）　12入

燕熟の技
シェラカップ・ボウル15cm

●内容／シェラカップ・ボウル15cm(ハンドル含む)：
約155×245×65mm[約1.0ℓ]
●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
保存に　EJSB-i_10

EJSB-600 72T62M616Z80
6,600円（税抜価格**6,000円**）　12入

燕熟の技
シェラカップ・ボウル15cm&手付きザル・蓋トレー・シリコン蓋付き

●内容／シェラカップ・ボウル15cm(ハンドル含む)：
約155×245×65mm[約210g:約1.0ℓ]
手付きザル16cm(ハンドル含む)：約φ160×228×53mm[約110g]
ボウル15cm用蓋トレー(ハンドル含む)：
約φ160×213×34mm[約104g]
シリコン蓋：約φ160×9mm[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-400


EJSB-i_8

EJSB-400 72T62M616Z80
4,400円（税抜価格**4,000円**）　12入

燕熟の技
シェラカップ・ボウル15cm&手付きザル付き

●内容／シェラカップ・ボウル15cm(ハンドル含む)：
約155×245×65mm[約210g:約1.0ℓ]
手付きザル16cm(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


EJSB-300_1
メモリ付き

EJSB-300 72T62M616Z80
3,300円（税抜価格**3,000円**）　12入

燕熟の技
シェラカップ・ボウル18cm

●内容／シェラカップ・ボウル18cm(ハンドル含む)：
約190×278×80mm[約1.6ℓ]
●製品総重量／約260g
●箱サイズ／約200×270×100mm
●箱入重量／約380g　●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-500


トレーとして　EJSB-i_9

EJSB-500 72T62M616Z80
5,500円（税抜価格**5,000円**）　12入

燕熟の技
シェラカップ・ボウル15cm&手付きザル・蓋トレー付き

●内容／シェラカップ・ボウル15cm(ハンドル含む)：
約155×245×65mm[約210g:約1.0ℓ]
手付きザル16cm(ハンドル含む)：約φ160×228×53mm[約110g]
ボウル15cm用蓋トレー(ハンドル含む)：
約φ160×213×34mm[約104g]
●製品総重量／約424g
●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8.2kg
●JANコード／4965220211277
〈日本製〉


EJSB-501

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

燕熟の技
シェラカップ・ボウル18cm&手付きザル付き

●内容／シェラカップ・ボウル18cm(ハンドル含む)：
約190×278×80mm[約260g:約1.6ℓ]
手付きザル19cm(ハンドル含む)：約φ190×255×68mm[約140g]
●製品総重量／約400g
●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7.2kg
●JANコード／4965220211673
〈日本製〉


EJSB-700

EJSB-700 72T62M616Z80　**7,700円**（税抜価格**7,000円**）　12入

燕熟の技
シェラカップ・ボウル18cm&手付きザル・蓋トレー付き

●内容／シェラカップ・ボウル18cm(ハンドル含む)：約190×278×80mm[約260g:約1.6ℓ]
手付きザル19cm(ハンドル含む)：約φ190×255×68mm[約140g]
ボウル18cm用蓋トレー(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-800

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

燕熟の技
シェラカップ・ボウル18cm&手付きザル・蓋トレー・シリコン蓋付き

●内容／シェラカップ・ボウル18cm(ハンドル含む)：約190×278×80mm[約260g:約1.6ℓ]
手付きザル19cm(ハンドル含む)：約φ190×255×68mm[約140g]
ボウル18cm用蓋トレー(ハンドル含む)：約φ192×255×35mm[約160g]
シリコン蓋：約φ190×H9mm[約60g]
●製品総重量／約620g　●箱サイズ／約200×270×100mmm　●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、手付きボウル、
フライパン16cm～20cm兼用です。


EJTP-352_1


EJTP-R150

EJTP-R150 72T62M616Z80
1,650円（税抜価格**1,500円**） 100入

燕熱の技
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〉


EJTP-352

EJTP-352 72T62M616Z80
3,850円（税抜価格**3,500円**） 20入

燕熱の技
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〉

200V IH 電磁調理器 OK


EJSB-401

EJSB-401 72T62M616Z80
4,400円（税抜価格**4,000円**） 12入

燕熱の技
シェラカップ・ボウル15cm&レザーカバー付き
●内容／シェラカップ・ボウル15cm（ハンドル含む）：
約155×245×65mm[約210g：約1.0ℓ]
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-550

EJSB-550 72T62M616Z80
6,050円（税抜価格**5,500円**） 12入

燕熱の技
シェラカップ・ボウル15cm&手付きザル・レザーカバー付き
●内容／シェラカップ・ボウル15cm（ハンドル含む）：
約155×245×65mm[約210g：約1.0ℓ]
手付きザル16cm（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-650

EJSB-650 72T62M616Z80
7,150円（税抜価格**6,500円**） 12入

燕熱の技
シェラカップ・ボウル15cm&手付きザル・蓋トレー・レザーカバー付き
●内容／シェラカップ・ボウル15cm（ハンドル含む）：
約155×245×65mm[約210g：約1.0ℓ]
手付きザル16cm（ハンドル含む）：約φ160×228×53mm[約110g]
ボウル15cm用蓋トレー（ハンドル含む）：
約φ160×213×34mm[約104g]
レザーハンドルカバー：約45×110×3mm[約15g]
●製品総重量／約439g
●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-750

EJSB-750 72T62M616Z80
8,250円（税抜価格**7,500円**） 12入

燕熱の技
シェラカップ・ボウル15cm&手付きザル・蓋トレー・シリコン蓋・レザーカバー付き
●内容／シェラカップ・ボウル15cm（ハンドル含む）：
約155×245×65mm[約210g：約1.0ℓ]
手付きザル16cm（ハンドル含む）：約φ160×228×53mm[約110g]
ボウル15cm用蓋トレー（ハンドル含む）：
約φ160×213×34mm[約104g]
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489g
●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-450_1


EJSB-450

EJSB-450 72T62M616Z80
4,950円（税抜価格**4,500円**） 12入

燕熱の技
シェラカップ・ボウル18cm&レザーカバー付き
●内容／シェラカップ・ボウル18cm（ハンドル含む）：
約190×278×80mm[約260g：約1.6ℓ]
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5.7kg
●JANコード／4965220211666
〈日本製〉


EJSB-651

EJSB-651 72T62M616Z80
7,150円（税抜価格**6,500円**） 12入

燕熱の技
シェラカップ・ボウル18cm&手付きザル・レザーカバー付き
●内容／シェラカップ・ボウル18cm（ハンドル含む）：
約190×278×80mm[約260g：約1.6ℓ]
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-850

EJSB-850 72T62M616Z80
9,350円（税抜価格**8,500円**） 12入

燕熱の技
シェラカップ・ボウル18cm&手付きザル・蓋トレー・レザーカバー付き
●内容／シェラカップ・ボウル18cm（ハンドル含む）：
約190×278×80mm[約260g：約1.6ℓ]
手付きザル19cm（ハンドル含む）：約φ190×255×68mm[約140g]
ボウル18cm用蓋トレー（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-950

EJSB-950 72T62M616Z80
10,450円（税抜価格**9,500円**） 12入

燕熱の技
シェラカップ・ボウル18cm&手付きザル・蓋トレー・シリコン蓋・レザーカバー付き
●内容／シェラカップ・ボウル18cm（ハンドル含む）：約190×278×80mm[約260g：約1.6ℓ]
手付きザル19cm（ハンドル含む）：約φ190×255×68mm[約140g]
ボウル18cm用蓋トレー（ハンドル含む）：約φ192×255×35mm[約160g]
シリコン蓋：約φ190×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〉

燕熟の技

ENJUKU NO WAZA



熟練の技巧　信頼の日本製

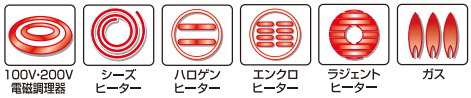
古くから金属加工が盛んな新潟県燕市。
燕のハウスウェアは、高い品質と魅力ある製品の創出により、
国内は勿論、海外にも広くその名が知られ、多くの国で愛用されています。
ものづくりの伝統に育まれた職人たちの旺盛な研究心と高度な技術が、
地域の産業を支え、燕ブランドを世界に発信し続けています。


TF-700_1

ポテトフライに

■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)
■表面加工／シリコン樹脂塗膜
■日本製

200V電磁調理器対応可




TF-700_2

唐揚げに


TF-1000_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。)

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〉

細かいメッシュで油跳ねをガードし
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-G300

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〉


TF-700

揚げた食材の
油切りに便利


TF-700_3

NEW
TF-700 66T56M616Z80　**7,700円**(税抜価格**7,000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／4965220216708
〈日本製〉

200V IH 電磁調理器 OK



TF-1000



TF-1000_2

細かいメッシュで油はねをガード

NEW

TF-1000 66T56M616Z80 **11,000円**(税抜価格**10,000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／4965220216715
〈日本製〉

200V IH 電磁調理器 OK



TF-1500





アミを使って油きり

TF-1500_1

NEW

TF-1500 66T56M616Z80 **16,500円**(税抜価格**15,000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＆バット＆フタ・アミ・トング付き

●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]
バット:約252×205×H35mm・底寸法 約210×170mm[約330g]
フタ:約256×210×H9mm[約118g]
アミ:約220×176×H12mm[約98g]
ハンドトング:全長約185mm[約40g]
●製品総重量／約1,516g
●箱サイズ／約266×390×220mm ●箱入重量／約2,280g
●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10.6kg
●JANコード／4965220216722
〈日本製〉

200V IH 電磁調理器 OK

■材　質
バット：18-0 ステンレス鋼(0.6mm 厚)
フタ：ポリエチレン
アミ：18-8 ステンレス鋼(電解仕上げ)
ハンドトング：ステンレス鋼

燕熟の技 OUEN 桜燕

MADE IN JAPAN



WK-800_2

お湯が沸いたら笛でお知らせ。



WK-800_3

しっかり蓋が閉まって、注ぐ時に落ちない設計。



WK-800_4

少し細口で、注ぎやすい。

■材　質
本体：18-8ステンレス鋼
底部：18-0ステンレス鋼（底の厚さ0.5mm）
ハンドル・ツマミ：フェノール樹脂



WK-700



WK-800_1

底が広く安定感が有り、熱効率が良い設計です。



WK-800

NEW

WK-700 66T56M110Z80
7,700円(税抜価格**7,000円**) 12入

燕熟の技[桜燕]

ワイドケトル1.6L

●内容／ワイドケトル1.6L(蓋・ハンドル含む):
約210×175×185mm(ツマミまでの高さ:約120mm)
[約1.6ℓ(適正容量0.9ℓ)]
●製品総重量／約480g
●箱サイズ／約190×190×130mm ●箱入重量／約620g ●化粧箱入
●カートンサイズ／約395×595×295mm
●カートン重量／約8.9kg
●JANコード／4965220215244 〈日本製〉
※2026年10月より発売予定

200V IH 電磁調理器 OK

NEW

WK-800 66T56M110Z80
8,800円(税抜価格**8,000円**) 12入

燕熟の技[桜燕]

ワイドケトル2.6L

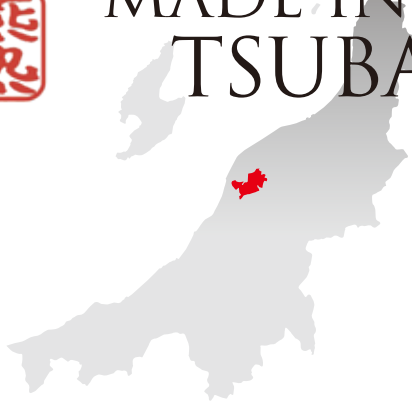
●内容／ワイドケトル2.6L(蓋・ハンドル含む):
約235×200×207mm(ツマミまでの高さ:約137mm)
[約2.6ℓ(適正容量1.7ℓ)]
●製品総重量／約600g
●箱サイズ／約210×210×155mm ●箱入重量／約770g ●化粧箱入
●カートンサイズ／約435×650×340mm
●カートン重量／約10.8kg
●JANコード／4965220215251 〈日本製〉
※2026年10月より発売予定

200V IH 電磁調理器 OK

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。



TP-i_1

■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
卓上トング：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)

200V IH 電磁調理器 OK　200V電磁調理器対応可



TP-351_1



TP-600_1



TP-301

NEW

TP-301　70T60M616Z80
3,300円(税抜価格**3,000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2.2ℓ]、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／4965220216586
〈日本製〉

200V IH 電磁調理器 OK



TP-351

NEW

TP-351　70T60M616Z80
3,850円(税抜価格**3,500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3.3ℓ]、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／4965220216593
〈日本製〉

200V IH 電磁調理器 OK



TP-401

NEW

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

燕熟の技
共柄天ぷら鍋20cm 卓上トング付き

●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2.2ℓ]、半月アミ×1
卓上トング:全長約165mm[約33g]
●製品総重量／約673g
●箱サイズ／約215×260×110mm
●箱入重量／約795g　●化粧箱入
●カートンサイズ／約280×665×455mm
●カートン重量／約10.6kg
●JANコード／4965220216609
〈日本製〉

200V IH 電磁調理器 OK



TP-402

NEW

TP-402　70T60M616Z80
4,400円(税抜価格**4,000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)
●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／4965220216647
〈日本製〉

200V IH 電磁調理器 OK



TP-501_1

TP-501

NEW

TP-501　70T60M616Z80
5,500円(税抜価格**5,000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)
●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／4965220216654
〈日本製〉

200V IH 電磁調理器 OK



TP-502

NEW

TP-502　70T60M616Z80
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3.3ℓ]
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／4965220216616
〈日本製〉

200V IH 電磁調理器 OK



TP-503

NEW

TP-503 70T60M616Z80 **5,500円**（税抜価格**5,000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3.3ℓ］
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／4965220216623
〈日本製〉

200V IH 電磁調理器 OK



TP-601_1



TP-601

NEW

TP-601 70T60M616Z80 **6,600円**（税抜価格**6,000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3.3ℓ］
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／4965220216630
〈日本製〉

200V IH 電磁調理器 OK



TP-800

NEW

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

燕熟の技

木柄いため鍋27cm&天ぷら鍋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］
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2.2ℓ］
半月アミ×1
●製品総重量／約1,570g
●箱サイズ／約300×500×220mm
●箱入重量／約2,540g　●ダンボール箱入
●カートンサイズ／約520×620×460mm
●カートン重量／約11.2kg
●JANコード／4965220216685
〈日本製〉

200V IH 電磁調理器 OK



TP-600

NEW

TP-600 70T60M616Z80 **6,600円**（税抜価格**6,000円**） 8入

燕熟の技

木柄いため鍋28cm 竹ヘラ付き

●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］、竹ヘラ×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／4965220216661
〈日本製〉　竹ヘラ〈中国製〉

200V IH 電磁調理器 OK



TP-700

NEW

TP-700 72T62M616Z80 **7,700円**（税抜価格**7,000円**） 6入

燕熟の技

木柄いため鍋20cm&天ぷら鍋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］
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2.2ℓ］、半月アミ×1
●製品総重量／約1,240g
●箱サイズ／約230×400×230mm
●箱入重量／約2,020g　●ダンボール箱入
●カートンサイズ／約420×710×480mm
●カートン重量／約13.2kg
●JANコード／4965220216678
〈日本製〉

200V IH 電磁調理器 OK



TP-1000

NEW

TP-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 トング付き

●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］
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3.3ℓ］
半月アミ・揚げ物トング×1
●製品総重量／約1,650g
●箱サイズ／約300×500×225mm
●箱入重量／約2,820g　●ダンボール箱入
●カートンサイズ／約520×620×470mm
●カートン重量／約12.2kg
●JANコード／4965220216692
〈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

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。



NEJS-i_1



NEJS-i_2



NEJS-i_3

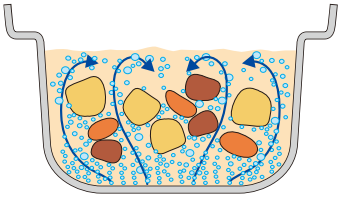
■材　質
本体：ステンレス鋼（クロム21%）
（底の厚さ0.7mm）
蓋：ステンレス鋼（クロム18%）
ハンドル・ツマミ：フェノール樹脂

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。



細かい泡の対流効果

NEJS-i_4

200V IH 電磁調理器OK　200V電磁調理器対応可



NEJS-300_2



NEJS-300

目盛付　NEJS-300_1

NEW

NEJS-300 70T60M616Z80

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15cm

●内容／ゆきひら鍋15cm(ハンドル含む)：
約164×300×86mm
(本体高さ：約70mm)[約1.3ℓ]
●製品総重量／約340g
●箱サイズ／約165×302×90mm　●箱入重量／約450g
●化粧箱入
●カートンサイズ／約320×525×385mm
●カートン重量／約6.9kg
●JANコード／4965220216425
〈日本製〉
※2026年10月より発売予定

200V IH 電磁調理器OK



NEJS-350

目盛付　NEJS-350_1

NEW

NEJS-350 70T60M616Z80

3,850円（税抜価格**3,500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／4965220216432
〈日本製〉

200V IH 電磁調理器OK



NEJS-401

目盛付　NEJS-401_1

NEW

NEJS-401 70T60M616Z80

4,400円（税抜価格**4,000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／4965220216449
〈日本製〉

200V IH 電磁調理器OK



NEJS-501

NEW

NEJS-501 70T60M616Z80

5,500円（税抜価格**5,000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／4965220216456
〈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%）



NEJS-601-i_1



NEJS-601



NEJS-601-i_2



NEJS-601-i_3

NEW

NEJS-601 72T62M616Z80

6,600円（税抜価格**6,000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／4965220216739
〈日本製〉

200V IH 電磁調理器OK



NEJS-i_5

蓋の部分にはロゴ刻印。
（NEJS-601はなし）



NEJS-400

NEW

NEJS-400 70T60M616Z80 **4,400円**（税抜価格**4,000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／4965220216463
〈日本製〉

200V IH 電磁調理器 OK



NEJS-600

NEW

NEJS-600 70T60M616Z80 **6,600円**（税抜価格**6,000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／4965220216487
〈日本製〉

200V IH 電磁調理器 OK



NEJS-700

NEW

NEJS-700 70T60M616Z80 **7,700円**（税抜価格**7,000円**） 6入

燕熟の技

ステンレスゆきひら鍋18cm＆天ぷら鍋24cm

●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］
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3.3ℓ］、半月アミ×1
●製品総重量／約1,080g
●箱サイズ／約270×320×240mm　●箱入重量／約2,130g　●化粧箱入
●カートンサイズ／約340×540×740mm
●カートン重量／約14.2kg
●JANコード／4965220216500
〈日本製〉

200V IH 電磁調理器 OK



NEJS-1000



NEJS-500

NEW

NEJS-500 70T60M616Z80 **5,500円**（税抜価格**5,000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／4965220216470
〈日本製〉

200V IH 電磁調理器 OK

■材　質
天ぷら鍋本体：鉄（底の厚さ0.8mm）
半月アミ：鉄（クロムメッキ）



NEJS-602

NEW

NEJS-602 70T60M616Z80 **6,600円**（税抜価格**6,000円**） 6入

燕熟の技

ステンレスゆきひら鍋15cm＆天ぷら鍋20cm

●内容／ゆきひら鍋15cm（ハンドル含む）：約164×300×86mm
（本体高さ：約70mm）［約340g：約1.3ℓ］
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2.2ℓ］、半月アミ×1
●製品総重量／約980g
●箱サイズ／約230×230×220mm　●箱入重量／約1,890g　●化粧箱入
●カートンサイズ／約340×480×670mm
●カートン重量／約12.8kg
●JANコード／4965220216494
〈日本製〉

200V IH 電磁調理器 OK



NEJS-800

NEW

NEJS-800 70T60M616Z80 **8,800円**（税抜価格**8,000円**） 6入

燕熟の技

ステンレスゆきひら鍋15cm＆ステンレス片手鍋18cm

●内容／ゆきひら鍋15cm（ハンドル含む）：約164×300×86mm
（本体高さ：約70mm）［約340g：約1.3ℓ］
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1,050g
●箱サイズ／約240×380×230mm　●箱入重量／約2,180g　●化粧箱入
●カートンサイズ／約400×500×710mm
●カートン重量／約14.5kg
●JANコード／4965220216517
〈日本製〉

200V IH 電磁調理器 OK

NEW

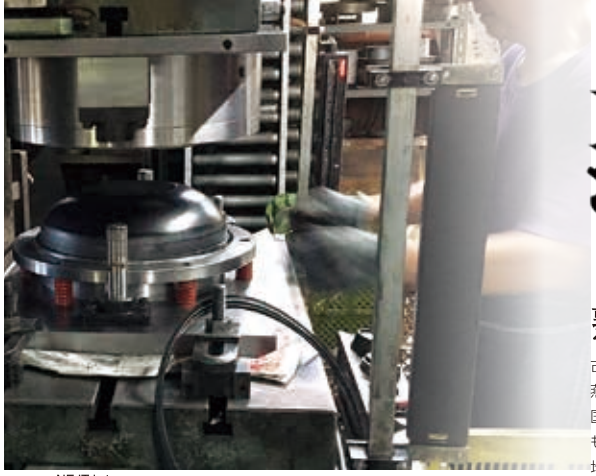
NEJS-1000 70T60M616Z80 **11,000円**（税抜価格**10,000円**） 4入

燕熟の技

ステンレス両手鍋20cm＆ステンレス片手鍋16cm

●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］
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1,520g
●箱サイズ／約260×390×290mm　●箱入重量／約2,860g　●ダンボール箱入
●カートンサイズ／約410×540×600mm　●カートン重量／約12.9kg
●JANコード／4965220216524
〈日本製〉

200V IH 電磁調理器 OK



NEJT-i_1

燕熟の技

ENJUKU NO WAZA

熟練の技巧　信頼の日本製

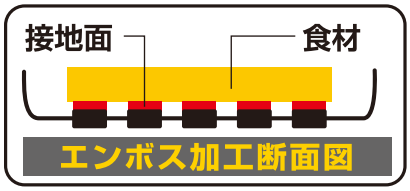
古くから金属加工が盛んな新潟県燕市。
燕のハウスウェアは、高い品質と魅力ある製品の創出により、
国内は勿論、海外にも広くその名が知られ、多くの国で愛用されています。
ものづくりの伝統に育まれた職人たちの旺盛な研究心と高度な技術が、
地域の産業を支え、燕ブランドを世界に発信し続けています。

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。

NEJT-i_2



NEJT-i_3



凹凸の加工がポイント!
(NEJT-350～700)

EJT-802_2



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。

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。

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、素材の味を損なうことなく、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、使い方次第で一生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　NEJT-601・700のみ/1.2mm)
取っ手：[玉子焼・フライパン・いため鍋]天然木



NEJT-350

NEW

NEJT-350　75T65M616Z80　**3,850円**(税抜価格**3,500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)
●製品総重量／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／4965220216326
〈日本製〉

200V IH 電磁調理器 OK



NEJT-500



NEJT-600

NEW

NEJT-500　75T65M616Z80　**5,500円**(税抜価格**5,000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)
●製品総重量／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／4965220216333
〈日本製〉

200V IH 電磁調理器 OK

NEW

NEJT-600　75T65M616Z80　**6,600円**(税抜価格**6,000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)
●製品総重量／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／4965220216340
〈日本製〉

200V IH 電磁調理器 OK



NEJT-601_1



NEJT-601

NEJT-700



NEW

NEJT-601 75T65M616Z80 6,600円（税抜価格6,000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）
●製品総重量／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／4965220216357
〈日本製〉

200V IH 電磁調理器 OK

NEW

NEJT-700 75T65M616Z80 7,700円（税抜価格7,000円） 5入

燕熟の技

いため鍋33cm 向い手付き（袋入り・バルク）

●内容／いため鍋33cm向い手付き：約535×330×116mm（本体高さ：約80mm）
●製品総重量／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／4965220216364
〈日本製〉

200V IH 電磁調理器 OK



EJT-802_1

EJT-802_2



EJT-802・1001



EJT-1001_1



ハンドルには
ロゴ印刷入り

EJT-802_3



EJT-802



EJT-1001

EJT-802 70T60M616Z80 8,800円（税抜価格8,000円） 8入

燕熟の技

槌目入 いため鍋28cm

●内容／槌目入 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〉

200V IH 電磁調理器 OK

EJT-1001 70T60M616Z80 11,000円（税抜価格10,000円） 6入

燕熟の技

槌目入 いため鍋33cm 向かい手付き

●内容／槌目入 いため鍋33cm 向かい手付き（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〉

200V IH 電磁調理器 OK

■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
●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〉