



SELECT 100

貝印のみじん切り器は、ハンドルを回せば、鋭い切れ味のステンレス製の刃が高速回転して野菜をカットします。さらに、サラダスピナーとして、野菜の水切り(目安としてサラダ1~2人分)もラクラク。蓋からハンドルを取り外せるので、収納にも便利です。

point 1 面倒だったみじん切りもラクラク

point 2 ハンドルは取り外して収納が可能



申込番号 JG 221-004

1 みじん切り器

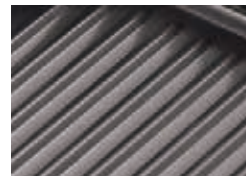
サイズ(約):幅16.5×奥行16.5×高さ19.5cm / 材質:AS樹脂、ABS樹脂、ポリプロピレン、ポリアセタール、ステンレス刃物鋼、合成ゴム / 日本製



魚焼きグリルを上手に活用。オープンよりも短時間で調理可能です。グリルなので高温でムラなく火が通り、素材の旨みを凝縮、遠赤外線の中からふっくら、対流熱でムラなく焼き上げます。

point 1 魚焼きグリルにすっきり収まるサイズ

point 2 ウェーブ形状が余分な油を落とし、ヘルシー調理



申込番号 JG 221-005

2 鉄製蓋付角型グリルパン

サイズ(約):本体(蓋使用時)=幅25×奥行19.5×高さ4.5cm(ハンドル含まず)、焼面=幅23.5×奥行16.5×深さ3cm、取っ手=全長12cm / 材質:スチール(シリコン樹脂塗装) / 使用可能な魚焼グリル入り口幅21cm以上、奥行26cm以上、アミの上からグリル入り口の高さ5cm以上 / 日本製
 <電磁調理器可 200V> <オープン可>

鉄人 陳建一 



すき焼き、しゃぶしゃぶ、水炊きなどの卓上調理にぴったり。陳建一氏がプロ目線で監修したアルミ製すき焼鍋です。蒸し焼き調理に便利なガラスのふた付きなので、餃子もジューシーでパリッと焼き上がります。持ち運びにも安心の持ち手付き、内面フッ素樹脂加工、直火・IH対応です。

point 1 内面はお手入れが簡単なフッ素樹脂加工

point 2 ガラス蓋付きで餃子や蒸し料理にも便利



申込番号 JG 222-006

3 アルミすき焼兼用餃子鍋26cm

サイズ(約): 直径26×深さ5.5cm、満水容量2.8L / 材質: アルミニウム合金(内面フッ素樹脂加工、外面焼付塗装)、ステンレス、強化ガラス、スチール(メラミン塗装)、フェノール樹脂 / 中国製
〈電磁調理器可 200V〉

point 1 プレートと本体が取り外せるから洗いやすい

point 2 煙が出にくく焦げ付きにくい



天然石プレートで熱の伝わりがやわらかく、お肉がおいしく焼けます。油受けに水をはることで溝から落ちる余分な脂を受け止め、脂が熱された時に生じる煙を抑制します。脂で汚れた場合もプレートと本体が外せるのでお手入れもラクラクです。



申込番号 JG 222-007

4 天然石焼肉プレート33cm

サイズ(約): 直径33×高さ5cm、プレート直径27cm / 材質: 本体=普通鋼板(ホーロー加工)、プレート=天然石・アルミニウム合金(フッ素樹脂加工) / カセットコンロ専用(ミニサイズのカセットコンロ不可)、水を入れて使用 / 韓国製



耐摩耗試験200万回をクリアした特殊フッ素樹脂加工シルクウェアEZだから、毎日の朝食作り、ちょっとした調理など、ヘビーユースにも重宝。お料理後のお手入れも簡単です。

point 1 タフな内面コートで丈夫

point 2 持ちやすい形状の樹脂グリップで安心・安全



申込番号 JG 223-004

1 フライパン20cm

サイズ(約): 直径20×深さ4×全長38cm / 材質: 本体=アルミニウム合金(内面フッ素樹脂加工、外面焼付塗装)、取っ手=フェノール樹脂 / 付属品: 竹ターナー / 中国製
 <電磁調理器可 200V>

point 1 耐久性に優れた「ダイヤモンドコーティング」

point 2 内面フッ素樹脂加工で汚れが落ちやすい



内側にダイヤモンドコーティングをほどこした、耐久性抜群、食材がこびりつきにくく、汚れもかんたんに落とせるフライパン。軽量なので、調理にはもちろん、洗うのに扱いやすいのもポイントです。



申込番号 JG 223-005

2 蓋付フライパン26cm

サイズ(約): 直径26×深さ5×全長47cm / 材質: 本体=アルミニウム合金(内面フッ素樹脂塗膜加工、外面耐熱塗装)、はり底=ステンレス、取っ手・つまみ=フェノール樹脂、蓋=強化ガラス / 内面ダイヤモンドコート / 韓国製 <電磁調理器可 200V>



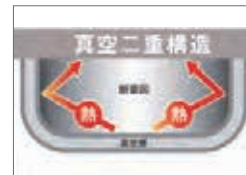
真空二重構造で温度をキープ。熱湯を注ぐだけで、ラーメンやパスタが作れます。麺類は熱湯を注いで約5分調理可能。

point 1 調理後も保温をキープ

point 2 真空二重構造で熱を逃さず、余熱を利用できる



調理例



真空二重構造

申込番号 JG 224-006

3 調理ポット

サイズ(約): 直径15×深さ8×全長19.5cm、満水容量1L / 材質: 本体・取っ手=ステンレス(外面アクリル樹脂塗装)、つまみ=ポリプロピレン、蓋=飽和ポリエステル樹脂 / 中国製



使い勝手のよい片手鍋18cmに専用せいろをセット。ぴったり合うので蒸し料理に最適。時短・ヘルシー調理が簡単にできます。

point 1 せいろを使って人気の蒸し料理が楽につくれる

point 2 せいろを外せば片手鍋単品としても使えて便利



調理例



調理例

申込番号 JG 224-007

4 せいろ付き片手鍋

サイズ(約): 片手鍋=直径18×深さ8×全長35cm・満水容量2L、せいろ=直径19.5×深さ4cm、重ね時=高さ17.5cm / 材質: 片手鍋=(本体=14-0ステンレス、取っ手=フェノール樹脂、蓋=強化ガラス)、せいろ=天然木・竹 / 中国製
〈電磁調理器可 200V〉

Sori Yanagi

— 柳 宗理 —

日本の工業デザイナーの草分け的存在の、柳宗理。世界中の様々なコンクールで作品が認められ、フランスのルーブル美術館やニューヨークの現代美術館に多数の作品が収蔵されています。柳宗理デザインの使いやすい調理道具は、時代を越えて、人々の心をつかんで離しません。



申込番号 JG 225-006

1 ステンレスボウル27cm

サイズ(約):直径27×高さ11.5cm、容量4.2L / 材質:
18-8ステンレス / 日本製



申込番号 JG 225-007

2 マグマプレート フライパン(フタ付)

サイズ(約):直径18×深さ3.5×全長33.5cm / 材質:本
体=スチール(マグマプレート)、表面加工シリコーン塗
装、蓋=ステンレス、取っ手・つまみ=フェノール樹脂 / 日
本製<電磁調理器可 200V>



— 貝印 —

800年以上の歴史を持つ刃物の都、岐阜県関市に生まれました。包丁、剃刀、爪切りを中心に、調理、グルーミング、ビューティーケア、医療用メスなどの企画、製造、販売、物流を行う刃物の総合メーカーです。



キッチン



申込番号 JG 226-005

1 三徳包丁 & 研ぎ器セット

三徳包丁＝サイズ(約): 全長30.5・刃渡り16.5cm / 材質: 刀身＝モリブデンバナジウムステンレス鋼、柄＝ステンレス / 中国製

シャープナー＝サイズ(約): 幅4×全長9×高さ2.5cm / 材質: 本体＝ABS樹脂、砥石＝アランダム系セラミック砥石、砥石軸受＝ポリアセタール、磁石＝ネオジウム磁石、滑り止め＝熱可塑性エラストマー / 日本製



KITCHEN TOOL COLUMN

包丁の種類

三徳包丁



戦後日本で考案され、魚、肉、野菜の3つに使えることから、三徳という名前になりました。便利な包丁です。

ペティナイフ



洋包丁の中でも比較的小さいサイズです。包丁自体の形状は、三徳包丁などと比べると刃幅が狭く、先が尖っているのが一般的です。果物や野菜の皮むきや面取りなどに最適です。

出刃包丁



魚をおろす時に必要な包丁です。比較的大きな魚のウロコ取り、骨の処理、背開きから、身を骨ごと切る時に使います。包丁のみねの部分で、手であたくようにして切ります。

菜切包丁



古くからある包丁で、刃が薄く幅が広く、刃の先端が平らで四角形をしています。野菜のブツ切り、刻み、千切りなど野菜を扱うのに最も適しています。



申込番号 JG 227-004

1 オールステンレス包丁・ハサミセット

サイズ(約): 三徳包丁=全長29.5・刃渡り16.5cm、キッチンバサミ=全長20.5cm / 材質: 三徳包丁=(刀身=ステンレス刃物鋼、柄=ステンレス)、キッチンバサミ=(刀身=ステンレス刃物鋼、柄=ABS樹脂) / 包丁=中国製(刃付け・仕上げ=日本)、ハサミ=中国製

LA BETTOLA
da Ochiai



申込番号 JG 228-010

2 万能包丁

サイズ(約):全長31・刃渡り17cm / 材質:刀身=ステンレス刃物鋼、柄=ステンレス / 中国製



申込番号 JG 228-011

3 小三徳包丁

サイズ(約):全長27・刃渡り15cm / 材質:刀身=ステンレス刃物鋼、柄=ポリプロピレン・ナイロン / 日本製

濃州孫六作



申込番号 JG 228-012

4 料理包丁2点セット

サイズ(約):菜切包丁=全長30・刃渡り16cm、三徳包丁=全長29・刃渡り17cm / 材質:刀身=ステンレス刃物鋼、柄=ポリプロピレン / 日本製

濃州孫六作



申込番号 JG 228-013

5 三徳包丁・キッチン鋏セット

サイズ(約):三徳包丁=全長29・刃渡り17cm、キッチン鋏=全長20.5cm / 材質:包丁=(刀身=ステンレス刃物鋼、柄=ポリプロピレン)、鋏=ステンレス・ABS樹脂 / 包丁=日本製、キッチン鋏=中国製



申込番号 JG 229-003

1 ステンレススライサーセット

サイズ(約): 収納時=全長27.5×幅9×高さ10cm / 材質: スライサー・収納ケース=ABS樹脂、刃=ステンレス、安全ホルダー=ポリプロピレン、受け容器=AS樹脂、ピーラー=ポリプロピレン・ステンレス / セット内容: スライサー、千切り、つま切り、おろし、安全ホルダー、収納ケース、容器、ピーラー / 日本製



申込番号 JG 230-008

2 ダイヤモンド& セラミックシャープナーセット

サイズ(約):両刃用シャープナー=幅14×奥行5×高さ5.5cm、
片刃用シャープナー=幅11.5×奥行4.5×高さ5cm / 材質:本
体=ABS樹脂、砥石=ダイヤモンド砥石・アランダム系セラミッ
ク砥石、透明カバー=AS樹脂・ABS樹脂、ゴム足=熱可塑性エ
ラストマー / 日本製



申込番号 JG 230-009

3 サラダスピナー

サイズ(約):直径26×高さ21cm / 材質:スチロール樹脂、
ポリプロピレン / 付属品:トング / 日本製



申込番号 JG 230-010

4 抗菌まな板

サイズ(約):幅23×奥行39×厚さ1cm / 材質:ポリエチレン
 / 日本製



申込番号 JG 231-006

1 ドリップケトル

サイズ(約):直径14.5×高さ15cm、満水容量1L / 材質:
本体=18-8ステンレス、底面=ステンレス / 日本製
〈電磁調理器可 200V〉



申込番号 JG 231-007

2 ケトル

サイズ(約):直径20×高さ24.5cm(取っ手除く)、満水容
量3.2L / 材質:本体・蓋=14-0ステンレス、注ぎ口=
13-0ステンレス、取っ手・つまみ=フェノール樹脂 / 中
国製〈電磁調理器可 200V〉



申込番号 JG 232-009

1 ステンレステーブルポット

サイズ(約):幅17.5×奥行14.5×高さ23cm、満水容量1.5L / 材質:本体=ステンレス(外側アクリル樹脂塗装)、口がね・ふた栓=ポリプロピレン、開閉レバー=ABS樹脂、パッキン=シリコンゴム / 中国製



申込番号 JG 232-014

3 油はね防止ガード

サイズ(約):(展開時=幅75.5×奥行30×厚さ0.1cm)・(折りたたみ時=幅15.5×奥行30×厚さ1cm) / 材質:スチール(フッ素樹脂塗膜加工) / 中国製



TANITA®



ホワイト

ピンク

申込番号 JG 232-010 ホワイト
JG 232-013 ピンク

2 デジタルクッキングスケール

サイズ(約):幅12×奥行19×高さ3.5cm / 重量(約):383g / 材質:ABS樹脂、ポリカーボネート、PET樹脂、シリコンゴム / 単4乾電池2個使用(テスト用付属)、丸洗い可、計量皿取り外し可 / 中国製



パンチザルL

パンチザルM
ボウル

ボウルS
ボウルM

ボウルS

申込番号 JG 232-015

4 ボウル&パンチングザル6点セット

サイズ(約):ボウルS=(直径14.5×高さ5cm、容量500ml)×2、ボウルM=(直径16.5×高さ5.5cm、容量700ml)・ボウルL=(直径19.5×高さ7cm、容量1.2L)・パンチングザルM=(直径17.5×高さ5.5cm)・パンチングザルL=(直径20×高さ7cm)×各1 / 材質:ステンレス / 中国製



申込番号 JG 233-003

1 ディープパン24cm

サイズ(約):直径24×深さ7.5×全長45cm / 材質:本体=アルミニウム合金(内面フッ素樹脂塗膜加工、外面焼付塗装)、はり底=16-0ステンレス、取っ手=フェノール樹脂 / 付属品:ターナー / 中国製(ターナー=日本製)
 〈電磁調理器可 200V〉



申込番号 JG 233-004

2 フライパン26cm

サイズ(約):直径26×深さ5.5×全長48cm / 材質:本体=アルミニウム合金(内面フッ素樹脂塗膜加工、外面焼付塗装)、はり底=ステンレス、取っ手=フェノール樹脂 / 付属品:ターナー / 中国製(ターナー=日本製)
 〈電磁調理器可 200V〉

⑧ たしめいけん



申込番号 JG 234-009

3 深型フライパン20cm

サイズ(約):直径20×深さ6.5×全長36.5cm / 材質:本体=アルミニウム合金(内面フッ素樹脂塗膜加工、外面焼付塗装)、はり底=16-0ステンレス、取っ手=フェノール樹脂 / 中国製〈電磁調理器可 200V〉



申込番号 JG 234-010

4 煮込みハンバーグパン22cm

サイズ(約):直径22×深さ6×全長40.5cm / 材質:本体=アルミニウム合金(内面フッ素樹脂塗膜加工、外面ミガキ仕上)、はり底=18-0ステンレス、取っ手=スチール(焼付塗装) / 中国製〈電磁調理器可 200V〉

LA BETTOLA
da Ochiol



申込番号 JG 234-011

5 フライパン(ターナー付)

サイズ(約):直径20×深さ4×全長36.5cm / 材質:本体=アルミニウム合金(内外面マーブルフッ素樹脂加工)、はり底=18-0ステンレス、蓋=強化ガラス、取っ手・つまみ=フェノール樹脂 / 付属品:ターナー / 中国製(ターナー=日本製)〈電磁調理器可 200V〉



申込番号 JG 234-012

6 フライパン20cm

サイズ(約):直径20×深さ4×全長36cm / 材質:本体・蓋=アルミニウム合金(内面フッ素樹脂塗膜加工、外面焼付塗装)、はり底=16-0ステンレス、取っ手=フェノール樹脂、つまみ=ポリプロピレン / 中国製〈電磁調理器可 200V〉





鉄人 陳建一 



申込番号 JG 235-004

1 フライパン26cm

サイズ(約):直径26×深さ5.5×全長44cm / 材質:本体=スチール(シリコン樹脂塗装)、取っ手=天然木 / 日本製
(電磁調理器可 200V)



申込番号 JG 235-005

2 北京鍋28cm

サイズ(約):北京鍋=直径28×深さ6.5×全長46.5cm、お玉=全長35cm / 材質:本体・お玉=スチール(本体=シリコン焼付塗装、お玉=クリア塗装)、取っ手=天然木 / 台湾製 (電磁調理器可 200V)

① たいめいけん



申込番号 JG 236-009

3 ディープパン

サイズ(約):直径24×深さ8×全長42cm / 材質:本体=アルミニウム合金(内面フッ素樹脂加工)、はり底=18-0ステンレス、取っ手=フェノール樹脂(シリコン塗装) / 付属品:ターナー、レシピブック / 中国製(ターナー=日本製)〈電磁調理器可 200V〉



申込番号 JG 236-010

4 両口フライパン28cm

サイズ(約):直径28×深さ8×全長49.5cm / 材質:アルミニウム合金(内面フッ素樹脂塗膜加工、外面焼付塗装)、はり底=16-0ステンレス、取っ手=フェノール樹脂 / 中国製〈電磁調理器可 200V〉



申込番号 JG 236-011

5 鉄玉子焼

サイズ(約):幅18×深さ3×全長35cm、焼き面18×18cm / 材質:本体=スチール(シリコン樹脂加工)、取っ手=天然木 / 日本製(菜箸=中国製)〈電磁調理器可 200V〉



申込番号 JG 236-012

6 ホットサンドメーカー

サイズ(約):幅18×高さ4×全長33.5cm / 材質:本体=アルミニウム合金(表面フッ素樹脂塗膜加工)、取っ手=フェノール樹脂 / 直火専用 / 中国製



申込番号 JG 237-007

1 雪平鍋18cm

サイズ(約): 直径18×深さ8×全長34.5cm、満水容量1.9L / 材質: 本体=21-0ステンレス、取っ手=天然木(ウレタン塗装) / 日本製〈電磁調理器可 200V〉



申込番号 JG 237-008

2 行平鍋18cm

サイズ(約): 直径18×深さ7×全長34.5cm、満水容量1.8L / 材質: 本体=16-0ステンレス、取っ手=ステンレス / 日本製〈電磁調理器可 200V〉



申込番号 JG 238-008

3 片手鍋 16cm

サイズ(約): 直径16×深さ8.5×全長32cm、満水容量1.8L / 材質: 16-0ステンレス、蓋=強化ガラス、取っ手・つまみ=ステンレス / 日本製(蓋=中国製)
〈電磁調理器可 200V〉



申込番号 JG 238-009

4 片手鍋 16cm

サイズ(約): 片手鍋=直径16×深さ8.5×全長30.5cm、満水容量1.8L / 材質: 本体=14-0ステンレス、はり底=アルミニウム合金・11-0ステンレス、取っ手・つまみ=フェノール樹脂、蓋=強化ガラス / 付属品: 目皿 / 中国製
〈電磁調理器可 200V〉



申込番号 JG 238-010

5 片手鍋 18cm

サイズ(約): 直径18×深さ7.5×全長37.5cm、満水容量2L / 材質: 本体=アルミニウム合金(内面フッ素樹脂塗膜加工、外面焼付塗装)、底面=16-0ステンレス、取っ手・つまみ=フェノール樹脂、蓋=強化ガラス / 内面ダイヤモンドコート / 中国製
〈電磁調理器可 200V〉



申込番号 JG 238-011

6 片手鍋 & フライパンセット

サイズ(約): 片手鍋=直径16×深さ6.5×全長31.5cm、満水容量1.4L、フライパン=直径18×深さ4×全長33cm / 材質: 本体=アルミニウム合金(内面フッ素樹脂塗膜加工、外面焼付塗装)、はり底=ステンレス、取っ手・つまみ=フェノール樹脂、蓋=強化ガラス / 中国製
〈電磁調理器可 200V〉



申込番号 JG 239-005

1 角型蓋付天ぷら鍋

サイズ(約): 幅20×奥行12×深さ8cm、満水容量1.9L (適正油量700ml) / 材質: 本体・蓋=スチール(シリコン樹脂焼付塗装)、網=スチール(クロムメッキ) / 付属品: 網、温度計 / 中国製〈電磁調理器可 200V〉



申込番号 JG 239-006

2 温度計付天ぷら鍋24cm

サイズ(約): 直径24×深さ7.5cm、満水容量3L(適正油量1.35~1.8kg) / 材質: 本体=スチール(シリコン樹脂焼付塗装)、フード=スチール(印刷鋼板)、取っ手=スチール(クロムメッキ仕上) / 付属品: 温度計 / 日本製 (温度計=中国製)〈電磁調理器可 200V〉



申込番号 JG 240-009

3 両手鍋20cm

サイズ(約): 両手鍋=直径20×深さ9cm、満水容量2.7L / 材質: 本体=アルミニウム合金(内面フッ素樹脂塗膜加工、外面焼付塗装)、はり底=18-0ステンレス、取っ手・つまみ=フェノール樹脂、蓋=強化ガラス / 付属品: お玉 / 中国製(お玉=日本製) <電磁調理器可 200V>



申込番号 JG 240-011

4 両手鍋22cm

サイズ(約): 直径22×深さ9cm、満水容量3.4L / 材質: 本体=アルミニウム合金(内面フッ素樹脂塗膜加工、外面焼付塗装)、底部=18-0ステンレス、取っ手・つまみ=フェノール樹脂、蓋=強化ガラス / 中国製 <電磁調理器可 200V>



申込番号 JG 240-012

5 フチ付両手鍋22cm

サイズ(約): 直径22×深さ11cm、満水容量4.1L / 材質: 本体=アルミニウム合金(内面フッ素樹脂加工、外面焼付塗装)、はり底=16-0ステンレス、蓋=強化ガラス、取っ手・つまみ=フェノール樹脂 / 中国製 <電磁調理器可 200V>



申込番号 JG 240-013

6 片手二段蒸し器18cm

サイズ(約): 鍋部=直径18×深さ8.5cm・満水容量2.2L、蒸し器=直径18×深さ8.5cm、重ね時=高さ21cm(蓋含む) / 材質: 本体=18-0ステンレス、ハンドル・つまみ=フェノール樹脂、蓋=強化ガラス / 中国製 <電磁調理器可 200V>



申込番号 JG 241-004

1 ふたがお茶碗になる土鍋

サイズ(約): 土鍋=外径18.5×高さ(蓋含む)11cm・満水容量850ml、蓋(お茶碗使用時)=直径16.5×高さ5.5cm / 材質: 本体=耐熱陶器、蓋=陶器 / 直火使用可 / 日本製
 〈電子レンジ可〉〈オープン可(蓋除く)〉



蓋裏



申込番号 JG 242-008

2 土鍋6号

サイズ(約): 外径19×高さ(蓋含む)11.5cm、満水容量
900ml / 材質: 耐熱陶器 / 付属品: 敷板 / 直火使用可
/ 中国製〈電子レンジ可〉〈オープン可〉



申込番号 JG 242-009

3 ご飯炊き鍋(2合)

サイズ(約): 外径17×高さ(蓋含む)16cm、満水容量
1.15L / 材質: 耐熱陶器 / 直火使用可、2合炊き / 中
国製〈電子レンジ可〉〈オープン可〉



ブラック

ホワイト

申込番号 JG 243-005 ブラック
JG 243-006 ホワイト

1 ステンレスランチジャー

サイズ(約): 本体=直径12.5×高さ13.5cm、ご飯容器=380ml、おかず容器220ml / 材質: 内びん=18-8ステンレス、胴部=ステンレス(焼付塗装)、蓋=ポリプロピレン(発泡スチロール内蔵)、ご飯容器・おかず容器=ポリプロピレン、容器蓋=シリコン / 保温効力44度以上(6時間) / 中国製



申込番号 JG 244-007

2 フードマグ2個セット

サイズ(約):(直径9.5×高さ12cm、容量270ml)×2 / 重量(約):270g / 材質:内びん(本体内側)=ステンレス、胴部=ステンレス(アクリル樹脂塗装)、飲み口=ポリプロピレン、蓋=ポリプロピレン、パッキン=シリコン / 保温効力50°C以上(6時間)、保冷効力14°C以下(6時間) / 中国製



申込番号 JG 244-008

3 耐熱ガラス容器5点セット

サイズ(約):A=(幅12×奥行12×高さ5.5cm、容量300ml)・B=(幅14×奥行14×高さ6.5cm、容量510ml)×各2、C=(幅16×奥行16×高さ7cm、容量800ml)×1 / 材質:容器=耐熱ガラス、蓋=ポリプロピレン、パッキン=シリコン / 中国製
〈電子レンジ可(蓋除く)〉〈オープン可(蓋除く)〉

HARIO



申込番号 JG 244-009

4 耐熱ガラスコンテナ4点セット

サイズ(約):A=幅11×奥行10.5×高さ4.5cm・容量250ml、B=幅14×奥行13.5×高さ6cm・容量600ml、C=幅23.5×奥行12.5×高さ5.5cm・容量900ml、D=幅27×奥行14.5×高さ6cm・容量1.4L / 材質:本体=耐熱ガラス、蓋=ポリプロピレン / 日本製
〈電子レンジ可〉〈オープン可(蓋除く)〉

iwaki
耐熱ガラス食器



申込番号 JG 244-010

5 パック&レンジ角型4点セット

サイズ(約):A=(幅13×奥行12.5×高さ6.5cm、容量550ml)・B=(幅9×奥行9×高さ5cm、容量200ml)×各2 / 材質:本体=耐熱ガラス、蓋=ポリカーボネート / 中国製
〈電子レンジ可〉〈オープン可(蓋除く)〉



申込番号 JG 245-005

1 2段水切りバスケット

サイズ(約): 幅38.5×奥行23×高さ39cm / 材質: 本体=スチール(亜鉛メッキ・粉体塗装)、トレイ・ポケット=ポリプロピレン、ゴム足=合成ゴム / 中国製



トレイにたまった水はノズルを伝わってシンクへ流れます。



申込番号 JG 245-006

2 水切りセット

サイズ(約): 幅37×奥行28×高さ14.5cm / 材質: 本体=ポリプロピレン、水止栓=シリコン / 仕切り着脱式 / 中国製



申込番号 JG 246-009

3 調味料&ブレッドケース

サイズ(約): 幅30×奥行27×高さ17.5cm / 材質: 本体=スチール(粉体塗装) / 中国製



使用例



申込番号 JG 246-010

4 スペースラック2段

サイズ(約): 幅73.5×奥行39.5×高さ45cm / 材質: ポリスチレン、ポリプロピレン、スチール(ABS樹脂塗装)、シリコンゴム / 耐荷重(約): 上段4kg、下段4kg / ストッカー2個付 / 日本製〈組立式〉



使用例



ホワイト

ブラック

申込番号 JG 246-011 ホワイト
JG 246-012 ブラック

5 フライパン&鍋蓋スタンド

サイズ(約): 幅35×奥行20×高さ18cm / 材質: スチール(粉体塗装) / 仕切りは取り外しでき、収納物のサイズに合わせて調整可能 / 中国製〈組立式〉



使用例



申込番号 JG 246-013

6 ペダルペール

サイズ(約): 幅25×奥行33×高さ42cm、容量12L / 材質: 本体・蓋=スチール(粉体塗装)、内容器=ポリプロピレン / 中国製



申込番号 JG 247-004

1 ハンディブレンダー

サイズ(約): 本体=直径6.5×高さ36cm、ブレンドカップ=直径9.5×高さ15.5cm・容量500ml、泡立て=直径5×高さ21cm / 重量(約): 本体=600g / 材質: 本体・泡立て=ABS樹脂、ブレンドカップ=AS樹脂、刃=ステンレス / AC100V-150W、電源コード1.2m、連続使用時間約1分以内 / 中国製



申込番号 JG 248-005

2 たて型フードチョッパー

サイズ(約): 直径11.5×高さ23.5cm / 重量(約): 850g / 材質: 本体=ABS樹脂、刃=ステンレス、ボトル=AS樹脂 / AC100V-120W、電源コード1.4m、最大調理量260g、連続使用時間約1分 / 中国製



申込番号 JG 248-006

3 ハンドミキサー

サイズ(約): 幅7.5×奥行18×高さ24.5cm / 重量(約): 740g(ビーター含む) / 材質: 本体=ABS樹脂、ビーター=ステンレス / AC100V-120W、電源コード1.5m、5段階スピード切替 / 中国製

Rano



申込番号 JG 248-007

4 電気ケトル

サイズ(約): 幅20.5×奥行13×高さ21cm、満水容量1L / 重量(約): 590g / 材質: ポリプロピレン / AC100V-550W、電源コード1.1m、空焚き防止機能搭載 / 中国製

PRISMATE
■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■



みんなが集まった時でも楽しめるフォンデュブロック。チョコレートフォンデュやチーズフォンデュといった定番以外にも、レシピも付いているのでいろいろなフォンデュをお楽しみいただけます。

申込番号 JG 249-005

1 フォンデュブロック

サイズ(約):幅12.5×奥行12.5×高さ13cm、容量250ml / 重量(約):520g / 材質:本体=ABS樹脂・アルミニウム、鍋=アルミニウム(フッ素樹脂塗膜加工)、フォーク=ステンレス・ABS樹脂 / AC100V-20W、電源コード1.5m、鍋着脱可 / 付属品:フォーク×4 / 中国製



申込番号 JG 249-006

2 プチパンケーキメーカー

サイズ(約):幅12.5×奥行16×高さ7.5cm / 重量(約):460g / 材質:本体=フェノール樹脂、プレート=アルミダイキャスト(フッ素樹脂塗装) / AC100V-350W、電源コード1m、プレート着脱不可 / 中国製



申込番号 JG 249-007

3 ヨーグルトメーカー 500ml

サイズ(約):幅12.5×奥行12.5×高さ22cm / 重量(約):530g / 材質:本体=ABS樹脂・ポリプロピレン、カバー=AS樹脂 / AC100V-8W、電源コード1.4m、500ml牛乳パック対応 / 中国製

— グルメ —

Gourmet

ちょっと贅沢&リッチな時間を演出する
こだわりの味わいとセレクションを大切な方とともに。



— ゴディバ —



味わう人すべてを幸せで満たす、芳醇なチョコレートをサンドしたクッキー

1926年にベルギーで誕生した「ゴディバ」。気品あふれる味と香りで、世界中に愛されるプレミアムチョコレートブランドです。選び抜かれた素材と熟練の技術により、創造性に富んだチョコレートや焼菓子を創りつづけています。



申込番号 JG 251-002

1 ラングドジャクッキーアソートメント
クッキー 41枚入(ミルクチョコレートクッキー
16枚、ダークチョコレートクッキー14枚、サブ
レノア11枚) / 原産国: 日本 / 賞味期間:
常温で150日



— ダロワイヨ —

DALLOYAU
PARIS



フランスのエスプリを感じさせる心踊るスイーツ

洋生菓子・オペラを生み出した店としてフランスではあまりに有名な〈ダロワイヨ〉。約300年の歴史と伝統を持つフランス菓子と高級総菜の老舗は、フランス国家の諸機関や各企業をはじめ、食通の人々から「食のオートクチュール」を提供するグルメブティックとして信頼を得ています。



申込番号 JG 252-005

1 マカロン・ドゥミセック詰合せ

マカロン(フランボワーズ・シトロン・ヴァニлью×各2個、キャラメル プール サレ・テ ヴェール・ショコラ×各1個)、ドゥミセック(マドレーヌ・フィナンシェ・マドレーヌショコラ・アマンディーヌ)×各2個 / 原産国:日本 / 賞味期間:常温で18日
※内容・パッケージが変更になる場合がございます。予めご了承ください。

小卵乳

— ブールミッシュ —



常に新しい挑戦をし続ける、本格的フランス菓子店

しっとり焼きあがった生地の中においしさを閉じ込めた「トリュフケーキ」と「ガトー オ マロン」さらに人気の焼菓子を合わせたバラエティ豊かなセットです。



申込番号 JG 253-003

1 ギフトセット22個入

マドレーヌ8個、ヌーヴェルガレット(バニラ)・フィナンシェ ×各3個、トリュフケーキ・ガトー オ マロン・ヌーヴェルガレット(チョコ)・フィナンシェ ショコラ×各2個 / 賞味期間: 常温で60日

※パッケージが変更になる場合がございます。予めご了承ください。
※本商品にはアルコールが含まれています。お子さま、アルコールに弱い方はご注意ください。

小卵 乳





パリで創設されたフランス料理菓子の名門学校が監修

1895年、パリに設立されたフランス料理・製菓の名門校。その名を冠したオリジナル商品は、確かな味で世界中のグルメを魅了しています。



申込番号 JG 254-007

1 マカロンアソート

マカロン(ショコラ・フランポワーズ・バニラ・シトロン・ピスタチオ×各2個)×2 / 原産国:日本 / 賞味期間:常温で30日

※3月15日～10月31日は冷蔵便でのお届けになります。
※パッケージが変更になる場合がございます。予めご了承ください。

卵乳



1967年創業のフランスのショコラトリ、ピュイリカールの自社アトリエから生まれる芳醇なチョコレートです。アーモンドとヘーゼルナッツをダークチョコレートでコーティングしました。

申込番号 JG 255-005

1 チョコレートボール

アーモンド・ヘーゼルナッツチョコレートボール150g / 原産国：フランス / 賞味期間：常温で6か月

※4月1日～10月31日は冷蔵便でのお届けになります。



KOBE CHOCO



2種類のバディーチョコとブランドキャラクターの「ロボチョコ」のアソート。プレッツェルを合わせた人気No.1、2のバディーチョコレートや、クッキーやナッツが入った食感を楽しめるロボチョコアソート、個包装仕様のミニロボチョコ缶のセットです。

申込番号 JG 255-006

2 バディーチョコレート&ロボチョコ

バディーチョコレート(プレッツェルミルクキャラメル・プレッツェルブラッククッキー&ホワイト)各160g、ミニロボチョコ缶(10個入)、ロボチョコアソート(ミルク・スイート・ホワイト・キャラメル)×各1個 / 賞味期間：常温で90日

※3月15日～10月31日は冷蔵便でのお届けになります。





山形県産の低温殺菌牛乳を使ったとろけるような食感のプリン。やさしい甘みとココをお楽しみください。

申込番号 JG 256-007

3 とろけるプリン

コーヒープリン・ミルクプリン各100g×5 / 賞味期間：冷蔵で7日

※お申し込みは12月7日まで。

※お届けは1月11日～12月21日。



バリエーション豊かな手作りクッキー&焼菓子の詰合せです。バターはすべて北海道バターを使用して、ひとつひとつ丁寧に焼きあげました。

申込番号 JG 256-008

4 クッキー詰合せ

クッキー 69個 / 賞味期間：常温で45日

※お申し込みは12月7日まで。

※お届けは1月11日～12月21日。





瀬戸内産レモンのシロップを焼きたての生地にしみ込ませ、ヨーグルトを練り込むことで上品な酸味とやわらかな食感に仕上げました。レモンの香りがほのかに漂う、しっとりとさわやかな味わいをお楽しみください。

申込番号 JG 257-004

1 レモンケーキ

レモンケーキ8個 / 賞味期間: 冷蔵で20日

子小卵乳



豊かな土壌、水、気候に恵まれた果実王国和歌山のみかん缶詰とはっさく缶詰のセット。口に入れたときのプチッとした爽快感やシャキシャキとした歯ごたえがたまらない一品です。

申込番号 JG 257-005

2 紀州のプチッと柑橘缶詰セット

はっさく缶詰450g(固形量240g)×2、みかん缶詰435g(固形量250g) / 賞味期間: 常温で3年



大正12年「さくらんぼ缶詰」を製造して以来、フルーツ缶詰及び瓶詰を製造してきた「小林食品」。選りすぐった果実ひとつひとつ熟度をチェックし製造されたフルーツポンチをご賞味ください。

申込番号 JG 258-005

3 いつでも贅沢フルーツ

フルーツポンチ290g(固形量190g)、杏仁フルーツ290g(固形量190g)×2 / 賞味期間: 常温で8カ月



グル
メ



愛媛県宇和島産果実の果汁をたっぷり使用したゼリー。果汁のおいしさをそのまま伝えたいと、果汁の甘みを活かし、できるだけ添加物を使用せずに製造しています。果実にストローをさして果汁を飲んでいるようなやわらかゼリーは、お子さまやお年寄りにも食べやすく、スプーンも不要。3品種の味をセットで。

申込番号 JG 258-007

4 果汁たっぷり飲むゼリー

ぼんかん・温州みかん各150g×3、河内晩柑150g×2 / 賞味期間: 常温で90日



一番おいしい旬の時期に収穫した国産フルーツを大ぶりにカットし、もちっとしたゼリーに包みました。まるでフルーツを食べているかのような果実感。よく冷やしてからお召しあがりください。

申込番号 JG 259-003

1 果実のめぐみそのままゼリー
 ラフランスゼリー・りんごゼリー各140g×3、
 白桃ゼリー140g×2 / 賞味期間: 常温で6か月
 ※パッケージが変更になる場合がございます。予めご了承ください。



申込番号 JG 259-004

2 ライフストック
 備蓄ゼリー 2種セット

エナジータイプ(グレープ・ペアー)各100g×
 4 / 賞味期間: 常温で5年6か月