ORIGINAL CATALOGUE

2025.7





お湯を細く注げる お手入れしやすいドリップポット











65210011000

ほっとスタンド 注ぎやすいドリップポット

¥2,000

●入数:40

◆ 入数:40
 ◆材質:本体/ポリメチルペンテン(耐熱温度:140度)
 ★注ぎロアタッチメント/熱可塑性エラストマー(耐熱温度:140度)
 ◆製品重量:約100g
 ◆ JANコード:4962336600254

手軽に一杯分のドリップコーヒーが楽しめる 紙のフィルターが不要でエコに使える



カップの中に収まるから 持ち運びに便利



















●入数:60(10×6) ●人数:60(10×6)

◆材質:ドリッパー・フタ/ポリプロピレン(耐熱温度:110度)
フィルター/ポリエステル(耐熱温度:180度)
カップ/飽和ポリエステル樹脂(耐熱温度:100度)

●製品重量:約105g

●JANコード:4962336615869







HS-601 ほっとスタンド フィルターレスワンドリッパー





63042011000

¥1,200 · ●入数:60(10×6)

● 対質: ドリッパー/ポリプロビレン(耐熱温度: 110度) フィルター/ポリエステル(耐熱温度: 180度) ●製品重量: 約35g

●JAN⊐-F:4962336615852

ひとり分の紅茶作りに







1杯分の茶葉をすくえる

カップや水筒の端に ひっかけられる フック付き

HS-603 ほっとスタンド ティーストレーナー

64642021000

- ◆入数:60(10×6)
 ◆材質:18-8ステンレス
 ◆製品重量:約42g
 ◆JANコード:4962336615838

丸形の氷が作れる





HS-604 ほっとスタンド アイスボール



- ・ 入数:60(10×6)

 ◆ 入数:60(10×6)

 ◆ 材質:シリコーンゴム(耐熱温度:200度/耐冷温度:-20度)

 ◆製品重量:約122g

 ◆ JANコード:4962336615845

64643021000

ひとり分の緑茶作りに







カップに入れたまま収納できる





- 入数:60(10×6)→材質:ステンレス鋼●製品重量:約45g●JANコード:4962336213898





28653011000



ご家庭にプロの料理を 本格調理シリーズ プログレード

プロが作る料理は仕上がりや食感にも特徴が あります。きれいな断面のふわふわ卵サンド ふんわりとした極細の細千切り

そんなお店でしか味わえない料理の数々を ご家庭でもお楽しみいただけます。



NEW. 水切りができるまな板トレー





電子レンジ調理が可能











トレー



65020011000

プログレード 水切りできるまな板トレー

¥1,300

PG-662

●入数:60(10×6)

- ◆ A & BU(10×6)
 ◆ 材質:まな板/ポリプロピレン・熱可塑性エラストマー(耐熱温度:140度)
 ◆ 製品重量:約125g
 ◆ JANコード:4962336600421

切れ味が悪くなっても交換できる





半玉のキャベツがラクに千切りできる

¥2,800



替え刃

65260011000

64851021000

エッチング加工のおろし目でふわふわおろし







PG-664

プログレード オールステンレスチーズおろし

¥2,800

●入数:60(10×6)

- →材質:本体/18-8ステンレス、カバー/ポリプロピレン(耐熱温度:110度)●製品重量:約75g●JANコード:4962336600353





●JANコード:4962336600438

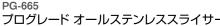
プログレード シャープキャベツピーラー(替え刃式)

衛生的なオールステンレススライサー

入数:60(10×6)
 ◆材質:刃部/ステンレス刃物鋼、本体/ステンレス鋼カバー/ポリプロピレン・ポリエチレン混合(耐熱温度:100度)
 ●製品重量:約90g







¥3,500

- 入数:40(10×4)◆材質:刃部/ステンレス刃物鋼、本体/18-8ステンレス●製品重量:約140g◆JANコード:4962336600360

切れ味の良い刃で軽くおろせる





PG-666

र् ५०० きめ細かい シャキシャキ食感 フワフワ食感

円おろし







プログレード オールステンレスおろし

- ¥3,500
- ●入数:40(10×4) ●材質:18-8ステンレス

清潔感のあるクリアなデザイン $\mathbf{TPX}^{^{8}}$ 樹脂使用

NEW. 洗いやすく、ラクにすれるすり鉢





TPX 樹脂使用





洗いやすくお手入れ簡単

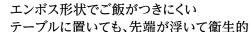


電子レンジ調理が可能

PG-661 プログレード すり鉢小分けボウル

¥800

- ◆入数:60(10×6)◆材質:ポリメチルペンテン(耐熱温度:180度)
- ●製品重量:約40g
- ●JANコード:4962336600414





PG-657 プログレード

くっつきにくいクリアしゃもじ 64522011000

¥600

- ●入数:100(10×10) ●材質:ポリメチルペンテン(耐熱温度:180度)
- ●JAN⊐-ド:4962336600186

奥から手前に返しやすく 玉子焼きが上手に作れる



PG-208 プログレード くっつきにくいクリア玉子焼きターナー





TPX

樹脂使用

27961111000

¥650

- ●入数:120(12×10) ●材質:ポリメチルペンテン(耐熱温度:180度)
- ●製品重量:約18g
- ●JANコード:4962336200027

炒めやすく、すくいやすい きれいに盛り付けられる



PG-207 プログレード くっつきにくいクリア炒めスプーン

¥800

28532111000 ●入数: 120(12×10) ●材質: ポリメチルペンテン(耐熱温度: 180度)

- ●製品重量:約30g
- ●JANコード:4962336200010

しなるから食材の下に 入りやすい

 TPX°

樹脂使用

JAPAN



PG-209 プログレード

くっつきにくいクリアタ-

¥700

JAPAN

- ●入数: 120(12×10) ●材質: ポリメチルペンテン(耐熱温度: 180度)
- ●製品重量:約23g
- ●JANコード:4962336200034

段差目盛り付きでラクに計量 液体調味料も残りにくい



PG-658 プログレード

調味料が残りにくいクリア計量スプーン

¥700

JAPAN

- 64330211000 ●入数:60(10×6)
- ●材質:ポリメチルペンテン(耐熱温度:180度) ●製品重量:約12g
- ●JANコード:4962336600179

JAPAN



切れ味が持続するモリブデンとバナジウムを 添加したステンレス刃物鋼を使用



PG-107 プログレード オールステンレスSHARP三徳





¥5,000



PG-108 プログレード オールステンレスSHARP牛刀





¥5,000

●入数:30(6×5)

→ 入扱いの(ペイン)◆ 列渡沙: 170mm◆ 材質: 刀身/モリブデンバナジウム刃物鋼、柄/ステンレス鋼◆ 製品重量: 約110g◆ 板厚: 2mm

●JANコード:4962336122695



Pro grade

PG-109 プログレード オールステンレスSHARP小三徳





¥4,800

入数:30(6×5)
 ●入数:30(6×5)
 ● 入渡り:145mm
 ●全長:270mm
 ◆材質:刀身/モリブデンバナジウム刃物鍋、柄/ステンレス鋼
 ●製品重量:約93g
 ● 板厚:2mm
 ● JANコード:4962336122701

PG-110 プログレード オールステンレスSHARPペティナイフ





15712041510

¥4,500

●入数:30(6×5)

◆入数・30(0×3)◆ 刃渡り: 125mm◆ 村質: 刀身/モリブデンバナジウム刃物鋼、柄/ステンレス鋼◆製品重量: 約63g◆ 板厚: 1.8mm◆ JANコード: 4962336122718





PG-111 プログレード オールステンレスSHARPパンナイフ





¥5,000

●入数:30(6×5)

- ◆入扱、30(0A)
 入渡。:220mm ●全長:345mm
 材質:刀身/モリブデンバナジウム刃物鋼、柄/ステンレス鋼
 ●製品重量:約93g ●板厚:2mm
 JANコード:4962336122725

波刃とストレート刃で多用途に使える





波刃で、カリカリに焼いた ホットサンドに



ストレート刃で 食材の皮むきに





15940011000

PG-106

プログレード ホットサンドナイフ

¥3,500

●入数:60(10×6)

- ●入数:50(10%)
 入渡6:140mm ●全長:248mm
 対度: 140mm ●全長:248mm
 材質: 刀身/モリブデンバナジウムステンレス刃物鋼
 柄/熱可塑性エラストマー(耐熱温度:120度)
 サヤ/ポリプロピレン: 熱可塑性エラストマー混合(耐熱温度:100度)
 ●製品重星:約63g 板厚:1.8mm
 JANコード: 4962336122220

鋭い刃付けで軽く切れる サヤ付きで収納、持ち運びに便利







最後までまな板に 手があたらず切りやすい

PG-105B

プログレード パンナイフ(サヤ付)

- ●入数:30(6×5)
 ●入数:30(6×5)
 ●列渡り:205mm ●全長:355mm
 ●材質:刀身/モリプデン/けジウムステンレス刃物鋼
 柄/熱可塑性エラストマー(耐熱温度:120度)
 サヤ/ポリプロピレン・熱可塑性エラストマー混合(耐熱温度:100度)
 ●製品重量:約145g ●板厚:1.8mm
 ●JANコード:4962336122213

鋭い刃付けで軽く切れる アップハンドルで最後まで切りやすい







15842011000

PG-104B

-ド 切りやすいパンナイフBK プログレ-





15841011000

¥3,500 ●入数:30(6×5)

- 入扱、30(0人の)⇒ 刃渡り:210mm●全長:355mm・ 材質: 刀身/モリブデンパナジウムステンレス刃物鋼柄/熱口塑性エラストマー(耐熱温度:120度)
- ●製品重量:約125g ●板厚:1.8mm ●JANコード:4962336121612

ワイドな斜め刃で半玉のキャベツがラクに千切りできる







半玉のキャベツがラクに 千切りできる

乾燥機 **OK**

64682011000

PG-643 プログレード シャープキャベツピーラ-



- ◆入数:60(10×6)◆材質:刃部/ステンレス刃物鋼、金属部/ステンレス鋼◆製品重量:約65g
- ●JAN⊐-ド:4962336615272







半玉のキャベツがラクに 千切りできる

プログレード シャープキャベツピーラー左利き用

¥1,800

- ◆入数:60(10×6)◆材質:刃部/ステンレス刃物鋼、金属部/ステンレス鋼◆製品重量:約65g◆JANコード:4962336615289











鋭角な刃先の斜め刃で、軽い力で皮がむける

プログレード 皮が離れやすいシャープピーラー



¥1,800

- ◆入数:60(10×6)◆材質: 刃部/ステンレス刃物鋼、フレーム/18-8ステンレス 樹脂部/ポリプロピレン((耐熱温度: 110度)

ギザ刃でトマト、桃、キウイの皮が

すべらずむける

●製品重量:約55g
●JANコード:4962336614862



刃の上部に 返しが付いているので

> PG-635 プログレード 快速トマトピーラー



ギザ刃加工

62601031000

¥1,800

- 入数:60(10×6)
 村質:刃部/ステンレス刃物鋼、フレーム/18-8ステンレスキャップ/ポリプロピレン(耐熱温度:110度)
 製品重量:約46g

細千切りに

●JANコード:4962336615029

にんじん、大根、ごぼうなどの



クシ刃に刃付けをしているので

軽い力で細千切りができる

切り幅:約2.5mm



●JANコード:4962336615036 大根、にんじん、きゅうりなどの

プログレード 快速ツマピーラー

●材質: 刃部/ステンレス刃物鋼、クシ刃/ステンレス鋼 フレーム/18-8ステンレス ●製品重量:約48g

ツマ切りに

PG-636

¥1,700

●入数:60(10×6)



ピーラーを引く距離で 細千切りの長さを調節できる 切り幅:約1.5mm

刃付けを施した 切れ味鋭い国産刃使用



使いかた動画

PG-637

プログレード 快速細千切りピーラー

使いかた動画 60974031000

64050051000

- ¥1,900 ●入数:60(10×6)
- ●材質: 30部/ステンレス刃物鋼、クシ刃/ステンレス鋼 フレーム/18-8ステンレス ●製品重量:約47g
- ●JANコード:4962336615012





ごぼう、にんじんなどの 千切りに

●JANコード:4962336615043



クシ刃に刃付けをしているので 軽く千切りができる 切り幅:約3mm

THE P

刃付けを施した 切れ味鋭い国産刃使用



プログレード 快速キンピラピーラー ¥1,800

- ●入数:60(10×6)
- ●材質: 刃部/ステンレス刃物鋼、クシ刃/ステンレス鋼フレーム/18-8ステンレス
- ●製品重量:約48g ●JANコード:4962336615005



¥1,700 60972041000

●入数:60(10×6)

PG-639

✓ Λ.Χ.: Θυ (10/8)●材質: 刃部 / ステンレス刃物鋼、クシ刃 / ステンレス鋼フレーム / 18-8ステンレス●製品重量: 約47g●JANコード: 4962336615050

プログレード 快速しりしりピーラー



刃付けを施した

切れ味鋭い国産刃使用



使いかた動画 64051031000









3倍のスピードで スライスができる



PG-651 プログレード ふわシャキ3枚刃キャベツスライサ・

ホルダーを本体にヤット

刃をカバーできる

PG-628 プログレード 快速キャベツスライサー

薄くふわふわなキャベツの

千切りが素早くできる



使いかた動画 64760011000

¥3.000

◆入数:20◆材質:刃部/ステンレス刃物鋼、本体/ABS樹脂(耐熱温度:80度) ホルダーロックレバー/ポリプロピレン(耐熱温度:110度)

- ●製品重量:約270g ●JANコード:4962336615593

64910011005



●入数:40(10×4) ●材質: 刃部/ステンレス刃物鋼、本体/ABS樹脂(耐熱温度:80度) ホルダー・ロックレバー/ポリプロピレン(耐熱温度:110度)

刃をカバーできる

スライスの厚さを

自由に調整できる

¥1.700

●製品重量:約211g ●JANコード:4962336614671



JAPAN

60980101000

キャベツの硬い芯まで軽い力で スライスできて、切れ味抜群!





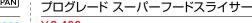
刃は、プロ仕様の包丁に使われる

モリブデンバナジウム鋼使用

ホルダーを本体にセット 刃をカバーできる

JAPAN

プログレード スピードキャベツスライサー



¥2,400

PG-607

●入数:12 ●材質:刃部/ステンレス刃物鋼

本体・ホルダー/ABS樹脂(耐熱温度:80度)

●製品重量:約370g ●JANコード:4962336611267

PGS-15

¥2,100

●入数:30 ●材質:刃部/モリブデンバナジウム鋼、本体/ABS樹脂(耐熱温度:80度) ボルダー/ポリプロピンン(耐熱温度: 110度) ロックレバー/ポリアセタール(耐熱温度: 110度) ●製品重量:約330g

●JANコード:4962336610444



プログレード 薄切りできる厚み調整スライサー

使いかた動画

●入数:40(10×4)

¥1.700

→ 八扱、・・・ (1004)→ 材質: 刃部/ステンレス刃物鋼、本体/ABS樹脂(耐熱温度: 80度)ホルダー/ポリプロピレン(耐熱温度: 110度)スイッチ/ABS樹脂(耐熱温度: 80度)製品重量: 約123g

●JANコード:4962336614695



64710011000





●入数:30

→ 大祭: N部/ステンレス刃物鋼、本体・シャフト止め具/ABS樹脂(耐熱温度: 80度) つまみ・ダイヤルバーツ/ナイロン(耐熱温度: 180度) ホルダー/ポリプロピレン(耐熱温度: 110度)
 ●製品重量:約150g

●JANコード:4962336609967



64790011000



¥1,400

- ●入数:40(10×4)
- ◆人数:40(10x4)
 ◆材質:刃部/18-8ステンレス、樹脂部/ABS樹脂(耐熱温度:80度)
 ・ボルダー/ボリブロビレン(耐熱温度:110度)
 ◆製品重量:約72g
 ◆JANコード:4962336614251



¥1,400



● 村寛: 73部/ステンレス刃物鋼、本体/ABS樹脂(耐熱温度:80度) スイッチ部/ナイロン(耐熱温度:180度)、ホルダー/ポリプロピレン(耐熱温度:110度)

- ●製品重量:約48g
- ●JANコード:4962336614701



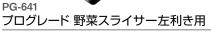
左利きの方が使いやすい 野菜スライサー





ホルダーが付いて安心 厚み:約1.5mm





¥1.600

- ●入数:40(10×4)
- ●材質: 刃部/ステンレス刃物鋼、本体/ABS樹脂(耐熱温度: 100度) ホルダー/ポリプロピレン(耐熱温度: 110度)
- ●製品重量:約82g
- ●JANコード:4962336615258









切れ味の良い

¥1.500

- ●入数:60(10×6)
- ●材質: 刃部/ステンレス鋼 樹脂部/ABS樹脂(耐熱温度: 100度) ●製品重量:約77g
- ●JANコード:4962336614497

にんじん、じゃがいもなどの







64730021000

64730031000





¥1,500

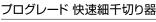
●入数:60(10×6) ●材質:刃部/ステンレス鋼、樹脂部/ABS樹脂(耐熱温度100度) ●製品重量:約78g

●JANコード:4962336614503



●JANコード:4962336614480





¥1,900 63351071000

- ●入数:60(10×6) ●材質:刃部/ステンレス鋼、樹脂部/ABS樹脂(耐熱温度:80度) ●製品重量:約86g
- ●JAN⊐-F:4962336614282





JAPAN

- 入数:60(10×6)◆材質:刃部/ステンレス鋼、樹脂部/ABS樹脂(耐熱温度:80度)●製品重量:約86g
- ●JANコード:4962336614275





プログレード 快速太千切り器

¥2,000

- ●入数:40(10×4)
- ●材質: 刃部/ステンレス鋼、本体/ABS樹脂(耐熱温度: 80度) ホルダー/ポリプロピレン(耐熱温度: 110度)
- ●製品重量:約97g

 ●JANコード:4962336615531

●入数:40(10×4)

- ●材質: 刃部/ステンレス鋼、本体/ABS樹脂(耐熱温度: 80度) ホルダー/ポリプロピレン(耐熱温度: 110度)
- ●製品重量:約84g ●JANコード:4962336616156

均一な厚さのたんざく切りができる 切り幅:約10mm 厚み:約2mm

PG-616 プログレード たんざくカッター

●JANコード:4962336614268







とり回ししやすい コンパクトサイズ

切り幅:約1.3mm



使いかた動画 63352221000

PG-646 プログレード 快速ミニ薬味千切り

柚子、生姜などの細千切りに

¥1,600

- ●入数:60(10×6)
- 材質: 刃部/ステンレス鋼、樹脂部/ABS樹脂(耐熱温度: 80度) ●製品重量:約37g

抵抗が少ない 極薄の両刃

- ●JANコード:4962336615319

容器付きで受け皿いらず

軽い力で細千切りができる



容器を斜めに

千切りできる

することで

軽い力で

切り幅:約1.2mm

63354211000

大根、にんじん、きゅうりなどの千切りに

●材質:刃部/18-8ステンレス、樹脂部/ABS樹脂(耐熱温度:80度)



¥1,100

●入数:60(10×6)

●製品重量:約72g





極薄の両刃で 軽い力で本格千切り 切り幅:約2mm



使いかた動画

MADE IN

JAPAN

JAPAN

63996051000

PG-612 プログレード スピード細千切り容器付

抵抗が少ない 極薄の両刃



●入数:40(10×4)

●材質: 刃部/ステンレス鋼、本体/ABS樹脂(耐熱温度:80度) 容器/AS樹脂(耐熱温度:100度)、すべり止め/ゴム

●製品重量:約158g

●JANコード:4962336613513

容器付きで受け皿いらず

軽い力で太千切りができる



容器を斜めに

千切りできる

することで

軽い力で

¥1,600

- ●入数:60(10×6)
- ●材質:刃部/ステンレス鋼、樹脂部/ABS樹脂(耐熱温度:80度) ●製品重量:約37g

抵抗が少ない

極薄の両刃

- ●JANコード:4962336615302

容器付きで受け皿いらず

軽い力で千切りができる

プログレード 快速ミニ千切り



容器を斜めに することで 軽い力で 千切りできる



切り幅:約2mm

プログレード スピード千切り容器付

¥2,400

PG-611

- ●入数:40(10×4)
- ●材質: 刃部/ステンレス鋼、本体/ABS樹脂(耐熱温度: 80度) 安器/AS樹脂(耐熱温度: 100度)、すべり止め/ゴム
- ●製品重量:約158g
- ●JAN⊐-F:4962336613506







¥2,400

PG-613

- ●入数:40(10×4)
- ●材質: 刃部/ステンレス鋼、本体/ABS樹脂(耐熱温度: 80度) 容器/AS樹脂(耐熱温度: 100度)、すべり止め/ゴム

プログレード スピード太千切り容器付

- ●製品重量:約158g
- ●JANコード:4962336613520

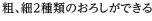


63354311000

切り幅:約5mm

64480031000

軽い力で料理に合わせた





プログレード やさしいおろし器



目詰まりしにくく食材の 味や風味が失われない



しっかり握れる





可多為其

使いかた動画

¥1,800

- ●入数:30
- ●材質: 刃部/ステンレス鋼、本体/ポリプロピレン(耐熱温度: 110度) すべり止め/CBRゴム
- ●製品重量:約151g ●JANコード:4962336610192

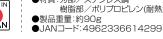




プログレード 快速おろし器

¥1,400

- ●入数:60(10×6)
- ●材質: 刃部/ステンレス鋼 樹脂部/ポリプロピレン(耐熱温度: 110度)





容器付きで 受け皿いらず 軽い力でおろせる



容器を斜めにすることで 食材をこぼさず 軽い力で大根がおろせる 水切りできる

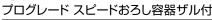


PG-614 プログレード スピードおろし容器付





64482011000



専用容器とザル付きで水がよく切れる



64482021000

64032011000

¥2,200

PG-634

粗めの

- ●入数:40(10×4) ● 材質: 7部/ ステンレス鋼、本体・ザル/ ポリプロピレン(耐熱温度: 110度) 容器/ AS樹脂(耐熱温度: 100度)
- ●製品重量:約234g
- ●JANコード:4962336615210

鋭いおろし目で粒の細かい なめらかなおろしができる

● 材質: 刃部/ステンレス鋼、本体/ポリプロピレン(耐熱温度: 110度) 容器/AS樹脂(耐熱温度: 100度)、すべり止め/ゴム



¥2,000

●入数:40(10×4)

●製品重量:約168g

●JANコード:4962336613490





PG-633 プログレード スピード薬味おろし

64860011000

JAPAN

¥1,700 ●入数:60(10×6)

● 材質: 刃部/ステンレス鍋、本体/ABS樹脂(耐熱温度: 100度) ホルダー/ポリプロピレン(耐熱温度: 110度)

●製品重量:約42g ●JANコード:4962336614930



¥3,800

●入数:20 ▼Axi とい
 材質:スライス別/ステンレス別物鍋、千切り別・おろし部/ステンレス鍋本体・収納ケース/ABS樹脂(耐熱温度:80度)
 ホルダー/ポリプロピレン(耐熱温度:110度)、スイッチ/ナイロン(耐熱温度:180度)
 製品重量:約180g

●JAN⊐-F:4962336615562



プログレード ベジタブル調理器セット ¥5,000

JAPAN

- ●入数:12
- 72 73 アンレス刃物網、金属部/ステンレス網 フタ/AS樹脂(耐熱温度:80度)、ホルダー/ポリプロピレン(耐熱温度:110度) その他/ABS樹脂(耐熱温度:80度)、すべり止め/ゴム
- ●製品重量:約580g ●JANコード:4962336615647



¥6,000

- ●入数:12
- 村質: 金属部 / ステンレス鋼, スライス刃 / ステンレス刃物鋼 フタ / AS樹脂(耐熱温度: 80度)、ホルダー / ポリプロピレン(耐熱温度: 110度) その他 / ABS樹脂(耐熱温度: 80度)、脚ゴム / CBRゴム
- ●製品重量:約580g ●JANコード:4962336610147

1台で5種の下ごしらえができる



プログレード 快速野菜調理器セット ¥10.000

64890011000

●入数:12

- ●JANコード:4962336615296

ギザ刃加工で食材をしっかりつかんで切りやすい サヤ付きで収納・持ち運びに便利



プログレード

日本製オールステンレスはさみサヤ付き



使いかた動画

41070021005

- ●入数:40(10×4)
 ●材質:本体/ステンレス刃物鋼(鍛造)
 サヤ/ポリプロピレン・熱可塑性エラストマー混合(耐熱温度:110度)
- ●製品重量:約150g
- ●JANコード:4962336403305



¥4,000

●入数:40(10×4)

●材質:ステンレス刃物鋼(鍛造) ●製品重量:約140g

●JAN⊐-F:4962336403282



プログレード キズつけにくいキッチンはさみ

¥3.000

●入数:60 ●材質: 刃部/ステンレス刃物鋼、ハンドル/ABS樹脂(耐熱温度: 100度) 刃先ガード/ナイロン(ガラス繊維入り)(耐熱温度:230度)

●製品重量:約64g

●JANコード:4962336402711



¥2,800 40860011000

- ●入数:60
- ●材質: 刃部/ステンレス刃物鋼、ハンドル/ABS樹脂(耐熱温度: 80度) フタ開け/ステンレス鋼
- ●製品重量:約80g ●JANコード:4962336402520



PG-410 プログレード やさしい調理はさみ左利き用





40864011000

¥3,300

●入数:60(10×6) ◆材質: 刃部/ステンレス刃物鋼、ハンドル/ABS樹脂(耐熱温度: 100度) フタ開け/ステンレス鋼

- ●製品重量:約84g ●JANコード:4962336403176





PG-403 プログレード 焼肉ハサミ240(分解式)黒 PG-404 プログレード 焼肉ハサミ240(分解式)赤









¥2,200

PG-409

→ 入数:60(10×6)◆材質:刃部/ステンレス刃物鋼、ハンドル/ABS樹脂(耐熱温度:100度)●製品重量:約120g

ギザ刃で食材を しっかりつかむ

長いブレードで

かたまり肉が一気に切れる

●JANコード:4962336402858

プログレード 焼肉ハサミ255

- → 入数:60(10×6)→ 材質: 刃部/ステンレス刃物鋼、ハンドル/ABS樹脂(耐熱温度: 100度)● 製品重量:約112g
- ●JANコード:黒/4962336402827、赤/4962336402834

食材を下から しっかりつかんで切りやすい カーブ刃が 食材の下に入りやすい 洗いやすし 取り外しま 使いかた動画 PG-402 プログレード カーブ刃はさみ

¥2,800

- ●入数:60 ●材質:刃部/ステンレス刃物鋼、ハンドル/ABS樹脂(耐熱温度:100度)
- ●製品重量:約102g
- ●JANコード:4962336402759

保存容器での作り置きが簡単にできる







41010011000

スライドしてヤット

保存容器にのせて使える

作り置きに

長いブレードで

握りやすいハンドル

かたまり肉が切りやすい







64830011000

PG-632 プログレード 保存容器用スライサーのおとも

¥500

40970011000

- ●入数:60●材質:AS樹脂(耐熱温度:80度)
- ●製品重量:約50g ●JANコード:4962336614879





プログレード 野菜ホルダー(回転式)

- ¥1,300
- 入数:40(10×4)◆材質: 樹脂部/ポリプロピレン(耐熱温度: 110度)、ピン/18-8ステンレス●製品重量: 約55g◆JANコード: 4962336614220

切れ味の良いエッチング刃で フワフワなおろしが軽い力で作れる 切れ味の良い エッチング刃 機能で残った食材を しっかりかきだせる -ズなどの食材から 繊維質なしょうが 柑橘類もおろせる

PG-640 プログレード シャープグレータ

64870011000

¥2,600

乾燥機

- ●入数:60(10×6) ●材質:刃部/ステンレス鋼、樹脂部/ポリプロピレン(耐熱温度:110度) ●製品重量:約82g ●JANコード:4962336615173

荒研ぎ(ダイヤモンド) 仕上げ研ぎ(セラミック)で切れ味が回復







JAPAN

使いかた動画

PG-610

プログレード ダブルシャープナー専用替え砥石



64074031000

¥3,000

●入数:20

- ●材質:荒砥石/ダイヤモンド砥石、仕上砥石/アルミナ系セラミック砥石、すべり止め/ゴム 本体/ABS樹脂(耐熱温度:80度)、キャップ/ポリエステル樹脂(耐熱温度:100度)
- ●製品重量:約110g
- ●JANコード:4962336611496

¥2,000 64074011000

- ●入数:120(12×10)
- ●材質: 荒砥石/ダイヤモンド砥石、仕上砥石/アルミナ系セラミック砥石 樹脂部/ABS樹脂(耐熱温度:80度)

刃渡り225mmまで

収納できる

●製品重量:約28g

収納できる

●JAN⊐-ド:4962336612097

スライサーがスッキリ

包丁、まな板、キッチンハサミ

鋭い切れ味がよみがえる

ひと手間でご家庭で柔らかく ジューシーなからあげが作れる

プログレード ダブルシャープナ・





数カ所刺して筋を切ることで 火を通しても縮ます ふわふわなからあげになる



PG-652

プログレード スライサーも収納できる包丁スタンド



使いかた動画 64940011000

¥1,400

PG-601

●入数:60

- ●材質: 刃部/ステンレス刃物鋼、ハンドル・本体/ABS樹脂(耐熱温度: 80度) ツマミ/ポリエチレン(耐熱温度: 70度)、バネ・ネジ/ステンレス鋼
- ●製品重量:約50g
- ●JAN⊐-ド:4962336610758





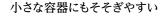
- ◆入数:20◆材質:本体/ABS樹脂(耐熱温度:100度)、すべり止め/ゴム
- ●製品重量:約265g ●JANコード:4962336615630



分解できて

お手入れがラク





プログレード ふわから肉すじ切り













PG-206 プログレード 横口レードル左利き用

左利き





22858041000



¥2,200

- ●入数:60(10×6)●材質:18-8ステンレス
- ●製品重量:約110g
- ●JAN⊐-F:4962336213799

22858031000

MADE IN

28180011000

28181011000

¥2,500

- ●入数:60(10×6) ●材質:18-8ステンレス ●製品重量:約110g
- ●JANコード:4962336213805







まとまるのでおそば屋 さんのような、品のある 丸いかき揚げが簡単に 作れる



使いかた動画

プログレード おそば屋さんのミニかき揚げリング

¥1,400

PG-202

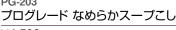
- ●入数:60(10×6)●材質:ステンレス鋼
- ●製品重量:約108g
- ●JAN⊐-F:4962336212433

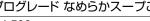
●JANコード:4962336212426

泡やダマをこすことで 口当たりのいい食感の料理ができる



PG-203









ボウルや鍋にかけられる

フック付き



28510011000

¥1,500

- ●入数:60(10×6)●材質:18-8ステンレス
- ●製品重量:約85g
- ●JAN⊐-F:4962336213119

-ツに便利!ラクラク!の調理器シリーズ

斜め刃で野菜の皮がスムーズにむける





FV-677

フルベジ くるまるシャープピーラー カバー付き

¥1,100

- ●入数:60(10×6) ●材質:刃部/ステンレス刃物鋼 ハンドル/ABS樹脂(耐熱温度:100度) カバー/ポリプロピレン(耐熱温度: 110度) ●製品重量:約47g
- ●JANコード:4962336615982



FV-666

フルベジ くるまるシャープピーラー

¥1,000

64800011000

- ●入数:60(10×6)
- →八数:00(10/0)→材質:刃部/ステンレス刃物鋼樹脂部/ABS樹脂(耐熱温度:100度) ●製品重量:約38g ●JANコード:4962336614718









60975011000

約3mmの千切りが簡単に作れる





FV-667

フルベジ キンピラピーラー カバー付き

¥1,100

●入数:60(10×6)

人xx.0U(1UXb)付買: 刃部/ステンレス鋼/ハンドル/ ABS樹脂(耐熱温度: 80度)カパー/ポリプロピレン(耐熱温度: 110度)製品重量: 約40g

●JANコード:4962336615197



FV-603

フルベジ キンピラピーラー

¥1,000

●入数:60(10×6)

◆ A数: 50(10x6)◆ 材質: 刃部/ステンレススチール ハンドル/ABS樹脂(耐熱温度: 80度)◆製品重量: 約33g◆ JANコード: 4962336610253





60971011000

約5mmの太千切りが 簡単に作れる







フルベジ しりしりピーラー

¥1,000

●入数:60(10×6)

- ●材質: 刃部/ステンレス刃物鋼 ハンドル/ABS樹脂(耐熱温度: 80度) ●製品重量:約33g
- ●JAN⊐-ド:4962336611243



64350011000

大根 11月~2月

サッと引くだけ、キャベツの千切り! ワイドな斜め刃でキャベツの千切りがすいすいできる





FV-678 フルベジ キャベツピーラー カバー付き





¥900

63413011000

◆入数:60(10×6)

◆ 材質: 刃部/ステンレス刃物鋼

ハンドル/ABS樹脂(耐熱温度:80度)

カバー/ポリプロピレン・ポリエチレン混合(耐熱温度:100度)

●製品重量: 約50g

◆JANコード: 4962336615999





リボン状の スライス

FCP-01 フルベジ

キャベツピーラ-

¥750

- ◆入数:60(10×6)◆材質: 刃部/ステンレス刃物鋼 ハンドル/ABS樹脂(耐熱温度:80度)◆製品重量:約45g

これひとつで千切りとリボン状のスライスができる

●JANコード:4962336609981

キャベツ 12月~6月

料理の下ごしらえがスピードアップ



フルベジ キャベツピーラー左利き用 ¥1,100

●入数:60(10×6)

●材質:刃部/ステンレス刃物鋼 樹脂部/ABS樹脂(耐熱温度:100度)

●製品重量:約45g

●JANコード:4962336615265

キャベツ 12月~6月

64315011000

¥1,200

●入数:60(10×6)

→ 材質: ピーラー刃/ステンレス刃物鋼、干切り刃/ステンレス鋼 バンドル/ABS樹脂(耐熱温度:80度)● 製品重量: 約40g

千切り

●JANコード:4962336611465

フルベジ 千切り&ピーラー

軽い力で切れる 千切り刃! JAPAN

4月~**7**月 10月~11月 12月~2月

4月~5月

カーブ刃が野菜の丸みに ぴったりフィットし手早く皮むきできる



¥700

●入数:60(10×6)

●材質: 刃部/ステンレス刃物鋼 本体/ABS樹脂(耐熱温度:80度)

●製品重量:約22g ●JANコード:4962336611021

63381011000





¥1,000

●入数:60(10×6)







フルベジ たてよこピーラー

¥900

FTY-01

●入数:60(10×6)
●材質:刃部/ステンレス刃物鋼、本体/ABS樹脂(耐熱温度:80度)
回転体/ナイロン(耐熱温度:180度)、キャップ/ポリプロピレン(耐熱温度:110度)

芽取りもできる

●JANコード:4962336609882

りんご 9月~1月

JAPAN

FV-657

¥850

→入数:60(10×6)◆材質:刃部/ステンレス刃物鋼 ハンドル/ABS樹脂(耐熱温度:100度)●製品重量:約22g

フルベジ アスパラピーラー

カーブ形状のギザ刃で

皮がきれいにむける

包丁いらず!

むきにくいももや トマトの皮が

スルスルむける

●JAN⊐-ド:4962336613810

ギザ刃が食い込み

むきやすい

指がフィットする 握りやすいハンドル

64650011000

アスパラ 3月~6月



とうもろこし 6月~8月

入数:60(10×6)→材質:刃部/ステンレス刃物鋼 ハンドル/ABS樹脂(耐熱温度:80度)●製品重量:約34g●JANコード:4962336611441

64400011000

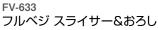
FV-618

波刃形状がポイント! lulululul ナイフ付き フルベジ ももトマピーラー

◆ 入致・60(10x6)
 ◆ 材質: 刃部/ステンレス刃物鋼、本体・ナイフ/ABS樹脂(耐熱温度: 80度)
 ◆ キャップ/ポリプロピレン(耐熱温度: 110度)
 ◆ 製品重量: 約26g
 ◆ JANコード: 4962336610796

トマト 6月~8月 もも 7月~9月





¥1,200

●入数:60(10×6)

●材質: 刃部/ステンレス刃物鋼 本体・ホルダー/ABS樹脂(耐熱温度: 80度)

●製品重量:約78g ●JANコード:4962336611458



63402011000

玉ねぎ	3月∼5月
大根	11月~2月



FV-636 フルベジ なみなみワッフルスライサー

¥1,500

●入数:60(10×6)

→ 人数:50(10×8)
 → 村質: 刃部/18-8ステンレス
 本体・ホルダー/ABS樹脂(耐熱温度:80度)
 ◆製品重量:約140g
 → JANコード:4962336612080





スライスにも

手をガードする ホルダー付き



FV-606 フルベジ キャベツスライサー

62193211000

¥1,200

均一な厚みで

極細の千切りキャベツができる

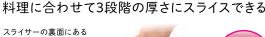
- ●入数:60(10×6) ●材質:刃部/ステンレス刃物鋼 本体・ホルダー/ABS樹脂(耐熱温度:80度)
- ●製品重量:約102g
- ●JANコード:4962336610291

キャベツ 12月~6月

JAPAN

¥1,500

- ●入数:60(10×6)
- → 大鉄: 30(1000)
 → 材質: スライス別/ステンレス別物鋼、干切り刃/ステンレス鋼
 本体/ポリプロピレン(耐熱温度: 110度)、ホルダー/ABS樹脂(耐熱温度: 100度)
 製品重量: 約87g
- ●JANコード:4962336614190





フルベジ 厚み調整スライサー

- 63961011000 ●入数:60(10×6)
- →大致:50(10人0)→材質: 刃部/ステンレス刃物鋼本体・ホルダー/ABS樹脂(耐熱温度:80度)
- ●製品重量:約115g ●JANコード:4962336610826



玉ねぎ 3月~5月



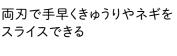
- ●入数:60(10×6)●材質:刃部/ステンレス刃物鋼 樹脂部/ABS樹脂(耐熱温度:80度)
- ●製品重量:約62g ●JANコード:4962336610284

調理や収納に便利なコンパクト千切り器

61752011000



にんにく 5月~8月





FV-610 フルベジ きゅうり・ネギスライサー

¥650

●入数:60(10×6)

→人数:00(10人6)→材質:刃部/ステンレス刃物鋼樹脂部/ABS樹脂(耐熱温度:80度) きゅうり 6月~8月 ●製品重量:約30g ●JANコード:4962336610451 長ネギ 11月~2月

63093011000



¥1,400

FV-664



●入数:60(10×6)

●材質: 刃部/ステンレス鋼、フレーム/ポリプロビレン(耐熱温度:110度) フタ・容器/AS樹脂(耐熱温度:80度)、すべり止め/ゴム

●製品重量:約97g ●JANコード:4962336614244

フルベジ 手のひら千切り





均一な厚さの短冊切りが作れる



63996011000

大根	11月~2月
ニンジン	4月~7月 10月~11月

両面を使い分けて大根やにんじんの おろし&しりしり(太千切り)が作れる



FV-679 フルベジ おろし・しりしり





62197521000

¥1,100

●入数:60(10×6)

●材質:金属部/ステンレス鋼 樹脂部/ポリプロピレン(耐熱温度:110度)

●製品重量:約75g

●JANコード:4962336616149

大根 11月~2月 4月~7月 10月~11月



FV-656 フルベジ 千切り・おろし

●入数:60(10×6)

●入数:60(10×6)

●材質: 刃部/18-8ステンレス 本体/ABS樹脂(耐熱温度: 80度) ●製品重量:約71g

●JANコード:4962336610680

- ●材質:金属部/ステンレス鋼 樹脂部/ポリプロピレン(耐熱温度:110度)
- ●製品重量:約75g
- ●JANコード:4962336613537







62195011000

大根 11月~2月 きゅうり 6月~8月



フルベジ おろし・ツマ切り

- ●入数:60(10×6)
- ●材質: 金属部/ステンレス鋼 樹脂部/ポリプロピレン(耐熱温度: 110度)
- ●製品重量:約75g ●JANコード:4962336615227





フルベジ ステン千切り・しりしり

¥1,000

- ●入数:60(10×6)
- ●材質:金属部/ステンレス鋼 樹脂部/ポリプロピレン(耐熱温度:110度)
- ●製品重量:約75g ●JANコード:4962336615234





大根	11月~2月
ニンジン	4月~7月 10月~11月



FV-653 フルベジ 千切り・しりしり

¥800

- ●入数:60(10×6)
- ●材質:金属部/18-8ステンレス 樹脂部/ABS樹脂(耐熱温度:100度)
- ●製品重量:約100g ●JANコード:4962336613605





¥1,000

- ●入数:60(10×6)
- ●材質:金属部/ステンレススチール 樹脂部/ポリプロピレン(耐熱温度:110度)
- ●製品重量:約80g
- ●JANコード:4962336610260

62193311000

きゅうり 6月~8月



フルベジ 保存容器にフィットする千切りツマ切り

¥1,500

- ●入数:40(10×4)
- ●材質:金属部/ステンレス鋼、本体/ポリプロピレン(耐熱温度:110度) スライサーのおとも/AS樹脂(耐熱温度:80度) ●製品重量:約125g
- ●JANコード:4962336616033

64980011000

きゅうり 6月~8月

約6mmのしりしり(太千切り)が



フルベジ 太千切り器しりしり

- ●入数:60(10×6)
- →大鉄:00(10人0)→材質:金属部/18-8ステンレス 樹脂部/ポリプロピレン(耐熱温度:110度)
- ●製品重量:約75g ●JANコード:4962336609912

大根 11月~2月 4月~7月 10月~11月

保存容器にセットして野菜を直接しりしり(太千切り) そのまま調理&保存



FV-676

フルベジ 保存容器にフィットするしりしり(太千切り)

- 入数:40(10×4)
 →入数:40(10×4)
 →材質:金属部/18-8ステンレス、本体/ポリプロピレン(耐熱温度:110度)
 スライサーのおとも/AS樹脂(耐熱温度:80度)
 製品重量:約120g
 JANコード:4962336616040



JAPAN

64981011000

容器付きで受け皿いらず 軽い力でしりしり(太千切り)ができる





FV-647 フルベジ 太千切りしりしり容器付





- ●入数:40(10×4)
- ●材質:金属部/18-8ステンレス、本体/ポリプロピレン(耐熱温度:110度) 容器/AS樹脂(耐熱温度:100度)、すべり止め/ゴム
- ●製品重量:約144g ●JANコード:4962336612882
- 大根 11月~2月
- 4月~7月 10月~11月

片手で手軽に大根がおろせる! セラミック製で色や ニオイがつきにくく清潔!

FV-649 フルベジ セラミックおろし

¥1,200

- ●入数:24
- ●材質:本体/磁器 すべり止め/シリコーンゴム
- ●製品重量:約430g ●JANコード:4962336612905

大根 11月~2月



エッチング加工の鋭いおろし目で ふわふわ食感の薬味おろしが作れる





¥2,400

- ●入数:60(10×6)
 ●材質:金属部/ステンレス鋼 樹脂部/ポリプロピレン(耐熱温度:110度)
- ●製品重量:約65g
- ●JAN⊐-F:4962336213423

28630011000

¥1,300

- 入数:60(10×6)→材質:おろし部/ステンレス鋼 樹脂部/ポリプロピレン(耐熱温度:110度)製品重量:約22g

水切り付きの便利なおろし

●JAN⊐-ド:4962336610802

薬味もおろせる

64240011000

しょうが 6月~8月

水切り用仕切り付き

しょうが 6月~8月

3種類のおろしが作れて 水切りもできる



FV-659

フルベジ ふわシャキ両面おろし(水切り付)



- ●入数:40
- 材質: おろし / ABS樹脂(耐熱温度: 80度) 受皿・仕切り / ポリプロピレン (耐熱温度: 110度)、すべり止め / ゴム
- ●製品重量:約133g ●JANコード:4962336613988

62952021000

大根 11月~2月

FV-638

- ●製品重量:約120g ●JANコード:4962336611762

フルベジ 水切付おろし

62950081000



JAPAN

- →入数:60(10×6)◆材質:おろし器/ポリスチレン(耐熱温度:70度)受皿/ポリプロピレン(耐熱温度:110度)

大根やにんじん、山芋がなめらかにおろせる

丈夫で衛生的

大根 11月~2月

調理や収納に便利なコンパクトおろし



¥1,300

- ●入数:60(10×6)
- ▼人女: もいている。

 ◆材質: 刀部/ステンレス鋼
 フレーム/ポリプロピレン(耐熱温度: 110度)
 フタ・容器/AS樹脂(耐熱温度: 80度)、すべり止め/ゴム
- ●製品重量:約94g ●JANコード:4962336614237

63981041000

大根 11月~2月

■ 入数:60(10×6)

FV-605

- → 大鉄: むしいひんり→ 材質: 金属部/ステンレススチール 樹脂部/ポリプロピレン(耐熱温度: 110度)●製品重量: 約82g
- ●JANコード:4962336610277

フルベジ ステンおろし











フルベジ ステンおろし容器付

62193181000

- ●入数:40(10×4)
- → 人致: +0(10×4)
 → 村賃: 金属部/ステンレス鋼、本体/ポリプロピレン(耐熱温度: 110度)
 容器/AS樹脂(耐熱温度: 100度)、すべり止め/ゴム
 製品重量: 約149g
- ●JANコード:4962336612899

大根 11月~2月

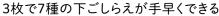


¥650

- ●入数:60(10×6)●材質:アクリル樹脂(耐熱温度:70度)
- ●製品重量:約87g
- ●JANコード:4962336610475

64130011000

大根 11月~2月









水切り





FV-674

フルベジ 収納しやすい7種の調理器セット

¥3,000

●入数:20

64930011000

●製品重量:約230g ●JANコード:4962336615616

大根 11月~2月



4月~7月 10月~11月

JAPAN



¥3,000

→入数:15
 →材質:スライサー:金属部/ステンレス刃物鋼、樹脂部/ABS樹脂(耐熱温度:100度)
 干切り・しりしり、おろし・ツマ切り:金属部/ステンレス鋼 樹脂部/ポリプロピレン(耐熱温度:110度)
 ポリグー・収納ー収納ー収納・大力のピース/ABS樹脂(耐熱温度:100度)

●製品重量:約360g ●JANコード:4962336615609



調理や収納にも便利なコンパクト調理器



FV-642

フルベジ 手のひらサイズ調理器(千切り・おろし)

¥2,200

- 入数:60(10×6) 材質:刃部/ステンレス鋼、フタ・容器/AS樹脂(耐熱温度:80度)
- フレーム・ホルダー/ポリプロピレン(耐熱温度: 110度) すべり止め/ゴム ●製品重量:約127g ●JAN⊐-ド:4962336611809



大根 11月~2月

JAPAN

- →入数:20
 ◆入数:20
 ◆材質:刃部/ステンレス鋼、フタ(容器)/AS樹脂(耐熱温度:80度) ボルダー/ポリプロピレン(耐熱温度:110度) その他樹脂部/ABS樹脂(耐熱温度:80度) すべり止め/合成ゴム
- ●製品重量:約415g ●JANコード:4962336611793









カーブ刃で野菜も肉もスムーズに切れる



FV-402 フルベジ カーブ刃はさみ

¥1,700

- ●入数:60(10×6)
- →人致:00(10/0)→材質: 刃部/ステンレス刃物鋼 ハンドル/ABS樹脂(耐熱温度:100度)
- ●製品重量:約64g
- ●JANコード:4962336402704

ブロッコリー 11月~3月

40901011000

¥1,300

●入数:60(10×6)

FV-401

- →材質:刃部/ステンレス刃物鋼 ハンドル・カバー/ABS樹脂(耐熱温度:80度)

まな板いらずで均一にカット

- ●JANコード:4962336402551

キウイのサイズに合わせて

簡単に皮むきとカットができる

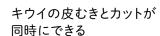
フルベジ 小ねぎハサミ



40811011000



小ねぎ 2月~5月











使いかた動画

フルベジ キウイカッター

FKK-01

- ●入数:40(10×4)
- ◆材質:金属部/18-8ステンレス、樹脂部/ABS樹脂(耐熱温度:80度)◆製品重量:約38g
- ●JANコード:4962336609899

63361011000

キウイ 1月~4月

- ●入数:40(10×4)
 - →材質:金属部/18-8ステンレス、樹脂部/ABS樹脂(耐熱温度:80度)◆製品重量:約51g
 - ●JAN⊐-ド:4962336611113

フルベジ キウイカッター&ミニ

63362011000

- - キウイ 1月~4月

皮むきとスライスが同時にできる! 3ステップでかしこくおいしくアボカド料理!



皮を簡単にカット



タネを取り出す





FV-628





使いかた動画



FAK-01 フルベジ アボカドカッター

¥650

- ●入数:60(10×6)
- ●材質:本体/ABS樹脂(耐熱温度:80度) キャップ/ポリプロピレン(耐熱温度:110度)
- ●製品重量:約30g
- ●JANコード:4962336609875

アボカド 1月~4月

サッと引くだけで簡単に白髪ねぎが作れる



¥1,500

- ●材質: 刃部/ステンレス刃物鋼、本体・スライドパーツ/ABS樹脂(耐熱温度:80度) キャップ/ポリプロピレン(耐熱温度:110度)
- ●製品重量:約41g ●JANコード:4962336609905

長ネギ 11月~2月

61062011000

厚皮から薄皮まで 手早く簡単にカットできる FOK-01 フルベジ オレンジカッター

¥550

●入数:60(10×6)

●材質:カッター刃/ステンレス刃物鋼 本体/ポリプロピレン(耐熱温度:110度)

●製品重量:約13g ●JANコード:4962336609929



らっかせいやピスタチオの殻が 飛びちらず簡単に割れる





握って 殻を割る



使いかた動画

FV-662 フルベジ らっかせい・ピスタチオクラッカ・

ツメを差し込み ひねって開ける

OK



らっかせい 10月~12月

¥800

- ●入数:60(10×6)
- ●材質:ナイロン(耐熱温度:140度)
- ●製品重量:約16g
- ●JAN⊐-ド:4962336614206

握るだけでミニトマトを







フルベジ ミニトマトカッター ¥800

- ●入数:60(10×6)
- ●材質:ポリプロピレン(耐熱温度:110度)
- ●製品重量:約35g
- ●JANコード:4962336611229

64370011000

- - ニトマト 3月~6月

¥2.300 ●入数:40

FV-635

- ◆ 大会
 ◆ 村質: 刃部/ステンレス鍋
 本体・フタ/ポリプロピレン(耐熱温度: 60度)
 押板・カッター部(枠)/ポリプロピレン(耐熱温度: 110度)
 ●製品重量:約215g

押すだけでじゃがいもを丸ごとカット

均等な太さのスティック状にカットできる

野菜スティックも作れる

- ●JANコード:4962336611731

フルベジ ポテトスティックカッタ-



64450011000

用途で選べる3種のカッター



¥900

フルベジ いちごカッター

●入数:60(10×6)

- →大鉄:30(10人0)→材質:カッター/ポリプロピレン(耐熱温度:110度)受け台/ABS樹脂(耐熱温度:80度)
- ●製品重量:約60g
- ●JAN⊐-ド:4962336610703

いちご 2月~5月

りんごや梨の芯抜きと8等分カットが同時にできる



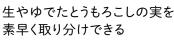
フルベジ りんごカッター

¥1.400

- ●入数:60(10×6)
- ●材質:カッター刃/ステンレス鋼 樹脂部/ABS樹脂(耐熱温度:80度)
- ●製品重量:約95g
 ●JANコード:4962336212440

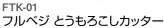


27024011000











¥1,400

- ●入数:60(10×6)
- ●材質:金属部/18-8ステンレス(口金:ステンレス鋼) ハンドル/ポリプロピレン(耐熱温度:110度)
- ●製品重量:約58g

 ●JANコード:4962336212235



とうもろこし 6月~8月

¥1,700

●入数:60(10×6)

FV-102













4月~7月

4月~**7**月

FV-616

¥1,300

●入数:60(10×6)

●製品重量:約58g

●入数:60(10×6)

●製品重量:約30g

●材質:ポリプロピレン(耐熱温度:110度)

●JANコード:4962336611076

フルベジ なみじゃがナイフ

●材質: 刃部 / 18-8ステンレス ハンドル / ABS樹脂(耐熱温度: 80度)

使いかた動画

フルベジ 野菜ホルダー(回転式) ¥1,200

●入数:40(10×4)

FV-665

- ●材質:樹脂部/ポリプロピレン(耐熱温度:110度) ピン/18-8ステンレス
- ●製品重量:約55g

しっかり切れる

●JAN⊐-ド:4962336614213

回すだけで野菜の水が

野菜をしっかり固定して

スライスできる

玉ねぎ 3月~5月



ピン部分とツメで野菜を しっかりと固定できる













64190021000

10月~11月 山芋 10月~2月

¥2,000

●入数:24

FV-639

●材質: 本体・フタ・パスケット・ツマミ/ポリプロピレン(耐熱温度: 110度) ギア/ポリアセタール(耐熱温度: 120度) ●製品重量: 約330g

かわいい抜き型でいつもの料理が

●JAN⊐-ド:4962336611779

華やかになる

フルベジ 野菜水切り



さくら

くま

64122041000

ほし



◆入数:60(10×6)◆材質:刃/18-8ステンレス、本体/ABS樹脂(耐熱温度:80度)

ホルダー/ポリプロピレン(耐熱温度:110度) ●製品重量:約45g

●JAN⊐-ド:4962336611083

使いかた動画 64300011000

JAPAN

にんにく 5月~8月



FV-623

・ 入数:60(10×6)

◆ 入数:60(10×6)

◆ 材質:本体/18-8ステンレス

キャップ/ポリプロピレン(耐熱温度:110度)

◆製品重量:約54g

フルベジ デコレーション抜き型

●JANコード:4962336611045





¥1,100

●入数:60(10×6) ■材質:金属部/ステンレススチール 樹脂部/ポリプロピレン(耐熱温度:110度)

●製品重量:約16g ●JANコード:4962336610239

いちご 2月~5月 -トマト 3月~6月



フルベジ りんごの芯抜き

¥1,500

●入数:60(10×6)

→ 材質: 芯抜き部/ステンレス鋼 ハンドル/ポリプロピレン(耐熱温度:110度)●製品重量: 約39g● JANコード: 4962336610499



使いかた動画



FV-602

フルベジ にんにくプレス ¥1,200

グッと力が入ってつぶしやすい

●JAN⊐-F:4962336610246

小さな器の中でも

つぶせるサイズ

2ステップで手早く、簡単にんにく絞り

ラーメンや餃子の薬味や

風味づけに

●入数:60(10×6)

つぶしやすい! 簡単ペースト!

●材質:本体/AS樹脂(耐熱温度:80度)、ハンドル/ナイロン(耐熱温度:180度) フタ・押しゴマ・スタンド/ポリアセタール(耐熱温度:120度) ●製品重量:約90g

にんにく 5月~8月



使いかた動画



- ●入数:60(10×6) ●材質:ポリプロピレン(耐熱温度:110度)
- ●製品重量:約23g
- ●JANコード:4962336610819

















フルベジ アボカドマッシャー





回海原回

使いかた動画



¥700

- ●入数:60(10×6)
- ●材質:バンドル/ポリプロピレン(耐熱温度:110度) 皿/ナイロン(耐熱温度:140度) ●製品重量:約36g
- ●JANコード:4962336212983

じゃがいも



28355021000

¥750 ●入数:60(10×6)

- ●材質:金属部/ステンレス鋼 ハンドル/ポリプロピレン(耐熱温度:110度)

栗の鬼皮と渋皮を同時にむけて

指かけ付き

●製品重量:約51g

簡単皮むき

●JANコード:4962336212242

アボカド 1月~4月

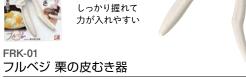


¥850 64280011000

- →入数:60(10×6)→材質:ワイヤー/18-8ステンレス ハンドル/ABS樹脂(耐熱温度:80度)
- ●製品重量:約15g
- ●JANコード:4962336611052

巨峰 6月~10月





63241011000

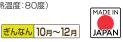
- ●入数:60(10×6)
- ●材質: 刃部/ステンレス刃物鋼、本体/ABS樹脂(耐熱温度: 80度) キャップ/ポリプロピレン(耐熱温度: 110度)、バネ/18-8ステンレス
- ●製品重量:約60g
- ●JANコード:4962336609936





¥2,000 64110011000

- ●入数:60(10×6)
- 材質: 殺割り部/ステンレス刃物鋼、本体/ABS樹脂(耐熱温度: 80度) パネ/18-8ステンレス
 ●製品重量: 約94g
 JANコード: 4962336610383





¥1,800

●入数:60(10×6)

●材質:本体/ABS樹脂(耐熱温度:80度) バネ/18-8ステンレス

●製品重量:約54g ●JANコード:4962336611069





親子でじっくり きま 楽しい時間を!

「コトコト」は料理を通して親子で色々な「コト」を体験。 じっくり「コトコト」と親子の仲を深めていけるシリーズです。

しっかりにぎれて混ぜやすい









水切り穴&ハンドル付き

1C1C 60

1010

コトコト 水切りできる耐熱計量ボウル

アゴと刃先が丸く安全に使える





¥1,000

EFSST

- ●入数:50 ●材質:ポリプロピレン(耐熱温度:140度)
- ●製品重量:約92g
- ●JANコード:4962336616163



CO-603P

¥700

●入数:60(10×6)

コトコト にぎりやすいこどもピーラー ピンク CO-603B

コトコト にぎりやすいこどもピーラー ブルー

64970011000

64970021000

28130071000

CO-101P

コトコト にぎりやすいこども包丁 ピンク

コトコト にぎりやすいこども包丁 ブルー

¥2.200

- ●入数:60(6×10)
- ◆入致: 6U(6×10)
 ◆ 刃渡り: 120mm
 ◆ 枝質: 79身/ステンレス刃物鋼・柄ノポリプロピレン・熱可塑性エラストマー混合(耐熱温度: 100度)
 ◆製品重量: 約65g
 ◆板厚: 1.2mm
 ◆JANコード: ピンク/4962336122435、ブルー/4962336122442

手にフィットする形状

そそぎ口付きで小さな器にもそそぎやすい

● 入扱: 56(1056) ● 材質: 73部/ステンレス刃物鋼、樹脂部/ABS樹脂(耐熱温度: 100度) ●製品重量: 約18g ● JANコード: ピンク/4962336616026、ブルー/4962336616132



¥600

- ●入数:100(10×10) ●材質:ナイロン(耐熱温度:140度)
- ●製品重量:約34g ●JANコード:4962336213812

しなるから食材の下に入りやすい



¥500

●入数: 100(10×10) ●材質:ナイロン(耐熱温度: 140度)

●製品重量:約33g ●JANコード:4962336213829

28134171000

底丸形状で軽い力でつぶせる



¥800

◆入数:100(10×10)◆材質:金属部/ステンレス鋼、ハンドル/ポリプロピレン(耐熱温度:110度)◆製品重量:約51g

●JANコード:4962336213836

混ぜやすく洗いやすい形状



¥1,100

28133111000

◆入数:100(10×10)◆材質:金属部/18-8ステンレス、ハンドル/ポリプロピレン(耐熱温度:110度)◆製品重量:約38g

●JAN⊐-ド:4962336213843

樹脂製キャップ付きで簡単に食材が抜ける



¥1,200 64270051000

●入数:60(10×6) ◆材質:本体/18-8ステンレス、キャップ/ポリプロピレン(耐熱温度:110度)

●製品重量:約54g ●JANコード:4962336615654

立てて置けるホルダー付き



CO-401

コトコト 小回りの利くキッチンはさみ

¥1,400

●入数:60(10×6)

●製品重量:約100g ●JANコード:4962336403237

切った食材のちょっと置きがしやすい 正方形のまな板





CO-601P

コトコト 広く使えるミニまな板 ピンク

コトコト 広く使えるミニまな板 ブルー

64420031000

40804061000

64420041000

¥600

- ◆入数:60(20×3)◆材質:ポリプロピレン・熱可塑性エラストマー混合(耐熱温度:90度)
- 製品重量: 約82g 製品重量: 約82g JANコード: ピンク/4962336615661、ブルー/4962336615678



ワインやお店で出てくるようなおつまみが 自宅で手軽に楽しめる そんなアイテムを揃えまし

切るだけで 飾り切りが楽しめる













KIB-207 キッチンバー ドレッシングマドラ・





28520041005

¥1,200

- ◆入数:60(10×6)◆材質:刃部/18-8ステンレス ハンドル/ABS樹脂(耐熱温度:100度)
- ●製品重量:約89g ●JANコード:4962336614527

60392021005

- ¥480
- ●入数:100(10×10) ●材質:18-8ステンレス
- ●製品重量:約13g ●JANコード:4962336213720

風味豊かなチーズが楽しめる

キッチンバー なみなみカッター









つぶしやすくて まぜやすいマドラー





KIB-205 キッチンバー チューハイマドラ-



28524011005

¥2,000

- ◆入数:60(10×6)◆材質:金属部/ステンレス鋼、樹脂部/ポリプロピレン(耐熱温度:110度)◆製品重量:約65g
- ●JANコード:4962336213430

ひとり分の紅茶作りに

キッチンバー チーズおろし

28630021005 ¥500

- ●入数:100(10×10)●材質:ステンレス鋼
- ●製品重量:約17g
- ●JANコード:4962336213386









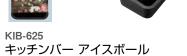




64642011005

丸形の氷が作れる







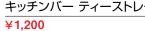




64643011005

¥1,000

- 入数:60(10×6)◆材質:シリコーンゴム(耐熱温度:200度/耐冷温度:-20度)◆製品重量:約122g◆JANコード:4962336613582



- ◆入数:60(10×6)◆材質:18-8ステンレス◆製品重量:約42g
- ●JANコード:4962336613575

スクリューが垂直に刺さるから ラクラクコルク抜き











キッチンバー ワインオープナー

¥1,200

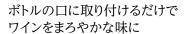
●入数:60(10×6)

- ●材質:金属部/亜鉛合金(クロムメッキ)、スクリュー/炭素鋼(クロムメッキ) 本体/ABS樹脂(シリコーン塗装)(耐熱温度:80度)
- ●製品重量:約120g
- ●JANコード:4962336612707

¥1.000

- ●入数:100(10×10)
- ●材質:本体/亜鉛合金 ストッパー/シリコーンゴム
- ●製品重量:約89g
- ●JANコード:4962336612660

64540021005













キッチンバー ポアラ・

¥550

◆入数:100(10×10)◆材質:本体/AS樹脂(耐熱温度:80度)、ストッパー/ゴム◆製品重量:約13g

●JANコード:4962336612677

64540031005

¥1,500 ●入数:60(10×6)

- ●材質:金属部/ステンレス鍋、本体/ABS樹脂(シリコーン塗装)(耐熱温度:80度) ●製品重量:約88g
- ●JANコード:4962336212952

キッチンバー ソムリエナイフ

卓上の切り分けにも便利な ミニサイズまな板









JAPAN

64420021005

スピード皮むき

野菜のまるみに合わせたカーブ刃で



28911021005



KIB-608 キッチンバー カーブピーラー





61524021005

キッチンバー ソフトまな板

¥450

- ●入数:60(20×3)
- ●材質:ポリプロピレン·熱可塑性エラストマー混合(耐熱温度:90度)
- ●JANコード:4962336612684

¥1,400

- ●入数:60(10×6)
- → 材質: 刃部/ステンレス刃物鋼、本体/18-8ステンレス●製品重量: 約50g
- ●JANコード:4962336612721

両面を使い分けて 千切り・ツマ切りが作れる













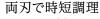






- →入数:60(10×6)◆材質:金属部/ステンレス鍋、樹脂部/ポリプロピレン(耐熱温度:110度)◆製品重量:約80g◆JANコード:4962336612769

¥1,000



いつもの料理に野菜をプラス













キッチンバー ミニスライサー

63093091005

¥650

- 入数:60(10×6)◆材質:刃部/ステンレス刃物鋼、樹脂部/ABS樹脂(耐熱温度:100度)◆製品重量:約30g◆JANコード:4962336612806

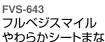
野菜やフルーツの調理はもちろん 便利で使いやすいにこだわった調

包丁にやさしいソフトな刃あたり!カットした野菜をそのまま移せる! 食洗機対応で、お手入れもラクラク!



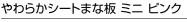
フルーツのカットにぴったり 手軽に使いやすいミニサイズ











●入数:120(20×6)

- ●材質:ポリプロピレン・熱可塑性エラストマー混合(耐熱温度:100度)
- ●製品重量:約59g ●商品サイズ:220×153×2mm
- ●JANコード:4962336612974



フルーツや葉物野菜の カットにぴったりサイズ



FVS-645 フルベジスマイル やわらかシートまな板 S ピンク

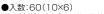




¥380

- 入数:80(20×4)
 →材質:ポリプロピレン:熱可塑性エラストマー混合(耐熱温度:100度)
 製品重量:約108g
 商品サイズ:300×200×2mm
 JANコード:4962336612998





フルベジスマイル

◆入数:60(10×6)◆材質:ポリプロピレン・熱可塑性エラストマー混合(耐熱温度:100度)

63314081005

やわらかシートまな板 M グリーン

- ●製品重量:約146g ●商品サイズ:345×230×2mm
- ●JANコード:4962336613025

葉物野菜などにもしっかり使える

大きめサイズ

FVS-648

¥580

手を濡らさずラクラクとげる! 簡単にお米をとげて水切りもできる!



FVS-641 フルベジスマイル キャベツスライサー







¥1,300

- ●入数:60(10×6)
- ●材質:刃部/ステンレス刃物鋼 本体・ホルダー/ABS樹脂(耐熱温度:100度)
- ●製品重量:約102g ●JANコード:4962336612950

フルベジスマイル 水切りできる米研ぎ器





25853011005

¥350

- ●入数:60(10×6) ●材質:ポリプロピレン(耐熱温度:110度) ●製品重量:約36g
- ●JANコード:4962336213010

薬味もおろせる多機能ピーラー!

皮むきも薬味おろしもこれ1本で!



フルベジスマイル おろしピーラー





¥580 63380051005

- ●材質:刃部/ステンレス刃物鋼 本体/ABS樹脂(耐熱温度:100度)
- ●製品重量:約22g ●JANコード:4962336612257



63412111005



サッと引くだけキャベツの千切り! まな板いらずで手早く簡単 らくらく干切り! FVS-603 フルベジスマイル キャベツピーラー

入数:60(10×6)→材質:刃部/ステンレス刃物鋼本体/ステンレス鋼●製品重量:約42g

●JAN⊐-F:4962336612264

入数:60(10×6)材質:刃部/ステンレス刃物鋼 ハンドル/ABS樹脂(耐熱温度:100度)製品重量:約45g

2種のおろしがこれ1枚で!

●JAN⊐-F:4962336612271



¥900

- ●入数:60(10×6)
- ●材質: 刃部/ステンレス鋼、ハンドル/ABS樹脂(耐熱温度: 100度) ●製品重量: 約33g
- ●JANコード:4962336612288



¥800

- ●入数:60(10×6) ●材質:アルミニウム ●製品重量:約45g

- ●JANコード:4962336612318



¥900

63402021005

- ◆入数:60(10×6)◆材質: 刃部/ステンレス刃物鋼、本体・ホルダー/ABS樹脂(耐熱温度:100度)◆製品重量: 約78g◆JANコード: 4962336612332



¥600

◆入数:60(10×6)◆材質:刃部/ステンレス刃物鋼、樹脂部/ABS樹脂(耐熱温度:100度)◆製品重量:約30g◆JANコード:4962336612349



指をガードしながら野菜をムダなく調理!



FVS-611

フルベジスマイル 野菜ホルダー

64190051005

63181011005

¥500

- ●入数:60(10×6) ●材質:ポリプロピレン(耐熱温度:110度)
- ●製品重量:約30g
- ●JANコード:4962336612356

両面を使い分けて、手早く千切り&ツマ切り!

● 入数:60(10×6)
● 対質: 刃部 / ステンレス刃物鋼、本体・ホルダー / ABS樹脂(耐熱温度:80度)
● 製品重型:約115g

フルベジスマイル 厚み調整スライサー

かしこく手軽に3種のスライス! スライサーの裏面にあるつまみを切り替えるだけで

3種類の厚さの異なるスライスができる



料理に合わせて厚み調整 約1mm/約1.5mm/約2mm

63961031005

62193361005

61062071005

キャップ付きで 安全収納!

フルベジスマイル 千切り・ツマ切り

¥1,000

FVS-612

- ●入数:60(10×6)
- → 材質: 金属部/ステンレス鋼、樹脂部/ポリプロピレン(耐熱温度: 110度)●製品重量: 約80g
- ●JANコード:4962336612387



フルベジスマイル 両面調理器

¥900

- ●入数:60(10×6)
- 水質・金属部 / 18-8ステンレス、樹脂部 / ABS樹脂(耐熱温度: 100度)
 ●製品重量:約100g
 JANコード: 4962336612370

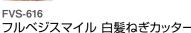
にんじんしりしりや、ささがきがスイスイできる!



- ●入数:60(10×6) ●材質:金属部/18-8ステンレス 樹脂部/ポリプロピレン(耐熱温度:110度) ●製品重量:約75g
- ●JANコード:4962336612394

サッと引くだけ白髪ねぎ!





- 入数:60(10×6)
 ◆ 村質:刃部/ステンレス刃物鋼、本体・スライドパーツ/ABS樹脂(耐熱温度:80度)
 キャップ/ポリプロピレン(耐熱温度:110度)
 ●製品重量:約41g
- ●JANコード:4962336612400

立てて置けるスタンドケース付きでパッと使える!

食材のカットやレトルトの開封などパッと使えてパッとしまえる!









FVS-403

フルベジスマイル 立つキッチンはさみ

¥1,500

- ●入数:60(10×6)
- ◆ A数:60(10x6)
 ◆ 材質: 刃部/ステンレス刃物鋼、ハンドル・ホルダー/ABS樹脂(耐熱温度:80度)
 ▼グネット/フェライト磁石、吸盤/塩化ビニル樹脂
 ◆製品重量:約100g
 ◆ JANコード: 4962336402742

カーブ刃で野菜も肉もスムーズに切れる!

ギザ刃付きですべらず切れる







FVS-401

フルベジスマイル 洗いやすいキッチンはさみ



- ●入数:60(10×6) ●材質:刃部/ステンレス刃物鋼、ハンドル/ABS樹脂(耐熱温度:100度) ●製品重量:約74g
- ●JANコード:4962336402674

40881011005



FVS-402

お菓子作りや調理中の

すくう・まぜる・のばすに!

フルベジスマイル 日本製キッチンはさみ

食べやすい大きさにカット!

野菜や肉がスムーズに切れるギザ刃付き!





40940011005

- ●入数:60(10×6) ●材質:刃部/ステンレス刃物鋼、ハンドル/ABS樹脂(耐熱温度:100度) ●製品重量:約72g
- ●JANコード:4962336402681

混ぜ合わせや盛り付けに!

やわらかくてすくえてぬれる!









FVS-619

1

フルベジスマイル シリコーンヘラ





¥300

FVS-618

- ●入数:100(10×10)
- ●材質:本体/ポリエチレン(耐熱温度:70度) 芯材/ポリプロピレン(耐熱温度:110度)
- ●製品重量:約12g
- ●JAN⊐-ド:4962336612424

- ¥700
- ●入数:100(10×10)
- ●材質:ヘラ部/シリコーンゴム(耐熱温度:250度) ハンドル/ポリプロピレン(耐熱温度:110度)
- ●製品重量:約45g
- ●JANコード:4962336612431

タレやソースぬり、ホットプレートの油引きにも! ホットプレートの料理からお菓子作りまで幅広く!



¥700

●製品重量:約32g



FVS-621 フルベジスマイル シリコーンハケ

入数:120(12×10)材質:ハケ/シリコーンゴム(耐熱温度:200度)ハンドルノボリブロピレン(耐熱温度:110度)

お肉や野菜に巻いて型くずれを抑える!

焼き豚などブロック肉の巻き付けに









FVS-622

フルベジスマイル 料理糸

¥400

- ●入数:120(24×5)
- ●材質:線100% ●製品重量:約20g
- ●JANコード:4962336612462

62125051005

こびりつかずふっくら蒸かせる!

●JANコード:4962336612936







62125061005

FVS-623 フルベジスマイル ふかし布

¥700

- ●入数:60(10×6) ●材質:綿100%
- ●商品サイズ:60×60cm
- ●JANコード:4962336612479

左右の切り欠き付きでしゃもじを 炊飯器の両側に取り付けできる!









フルベジスマイル しゃもじケース

¥600

- ◆入数:60(10×6)◆材質:本体/ポリプロピレン(耐熱温度:110度)、フタ/アクリル樹脂(耐熱温度:70度)◆製品重量:約95g
- ●JANコード:4962336614114





ご飯がつきにくく、ちょい置きもできる!





フルベジスマイル くっつきにくいしゃもじ

¥350

- ●入数:100(10×10)
- ●材質:ポリプロピレン(耐熱温度:110度)
- ●製品重量:約25g
- ●JANコード:4962336612448

缶切・栓抜・穴あけ・フタあけの1台4役!

これ1つで4つの機能を使い分けられる!



¥680

- ●入数:120(12×10) ●材質:刃部/鋼(クロムメッキ) 本体/数(メラミン焼付塗装)
- ●製品重量:約50g ●JANコード:4962336612486

便利な3サイズ+すり切り付き!



●入数:60(12×5) ●材質:ステンレス鋼 ●製品重量:約50g

¥630

フルベジスマイル 計量スプーン4本組





62125041005

64520011005









FVS-627 フルベジスマイル ロート



¥450

- ●入数:60(10×6)
- ◆材質:ポリプロビレン(耐熱温度:110度)◆製品重量:約19g◆JANコード:4962336612516

●JANコード:4962336612509

無洗米計量目盛付きの角型米カップ! 米びつの角まですくいやすい角型タイプ!



¥280

●入数:60(12×5)

●製品重量:約40g





JAPAN 62710021005

MADE IN

60782061005

鍋のサイズに合わせて 自由に大きさが変えられる!







FVS-501 フルベジスマイル フリーサイズおとし蓋



¥1,300

- ●入数:60(10×6)
- ●材質:ステンレス鋼 ●製品重量:約140g
- ●JANコード:4962336500431

肉のすじをカットしてやわらかく!

フルベジスマイル 角型米カップ(1合)

軽い力で肉のすじがカットできる!

●材質: AS樹脂(耐熱温度: 80度)

●JAN⊐-F:4962336612523







フルベジスマイル やわらか肉すじ切り

¥1,300

●入数:60(10×6)

- ●材質: 刃部/ステンレス刃物鋼、ハンドル・押え板/ABS樹脂(耐熱温度: 80度) ツマミ/ポリエチレン(耐熱温度: 70度)、バネ・ネジ/ステンレス鋼 ●製品 重: 約50g
- ●JANコード:4962336612547

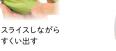
皮むきとスライスが同時にできる! 3ステップで手早く、簡単にアボカドカット!













皮をカット





フルベジスマイル アボカドカッター

¥600

●入数:60(10×6)

FVS-633

◆ A数:60(10%6)
 ◆材質:本体/ABS樹脂(耐熱温度:100度)
 キャップ/ポリプロピレン(耐熱温度:110度)
 ◆製品重量:約30g
 ◆ JANコード:4962336612578



¥850

- ●入数:60(10×6)
- 材質: 金属部 / 18-8ステンレス 樹脂部 / ABS樹脂(耐熱温度: 80度)
- ●製品重量:約38g ●JANコード:4962336612585

64182011005



¥1,000

- ●入数:60(10×6)
- ●材質:金属部/ステンレス鋼 樹脂部/ポリプロピレン(耐熱温度:110度)
- ●製品重量:約16g
- ●JANコード:4962336612592



¥1,000

●入数:60(10×6)

●材質:刃部/ステンレス鋼 本体/ABS樹脂(耐熱温度:80度)

●製品重量:約43g

●JAN⊐-F:4962336612622



¥800

- ●入数:60(10×6)
- ●材質:本体/ABS樹脂(耐熱温度:80度)
 ストッパー/ゴム(耐熱温度:150度)
 ●製品重量:約73g
- ●JANコード:4962336612639



¥600

●入数:100(10×10)

●材質:金属部/ステンレス鋼 ハンドル/ポリプロピレン(耐熱温度:110度)

●製品重量:約44g ●JANコード:4962336212808



¥480

28424011005

●入数:100(10×10)

- ●材質:金属部/ステンレス鋼、ハンドル/ポリプロピレン(耐熱温度:110度) 血部/ナイロン(耐熱温度:180度)

- ●製品重量:約45g ●JANコード:4962336212815



FVS-212

フルベジスマイル 玉子焼きターナ





28421331005

27961031005

炒めてそのまま盛り付けできる!



FVS-213 フルベジスマイル 調理スプーン





28140031005

¥500

- ●入数:100(10×10) ●材質:ナイロン(耐熱温度:140度) ●製品重量:約28g
- ●JANコード:4962336212891

¥500

- ●入数:100(10×10) ●材質:ナイロン(耐熱温度:140度) ●製品重量:約23g
- ●JANコード:4962336212907



ホットプレート料理がもっと楽しくなる!

ホットプレートなら家族や仲間たちとおしゃべりしながら さまざまなアレンジ料理が、テーブルの上でそのまま作れます。 面倒な下準備や、料理が上手くできないなど

わずらわしさを解決して、誰でも簡単に

「下ごしらえ・焼く・食べる」の楽しさを感じてもらえるシリーズです。





ドレッシングやタレ作りに!









28520031000



包丁にやさしいソフトな刃あたり!



YP-629

やきぱー! ソフトミニまな板

- ◆入数: 120(20×6)◆材質:ポリプロピレン・熱可塑性エラストマー混合(耐熱温度: 100度)
- ●製品重量:約59g
- ●商品サイズ:220×153×2mm
 ●JANコード:4962336614183

63230181000





¥600

YP-217

- ●入数:100(10×10) ●材質:18-8ステンレス ●製品重量:約13g

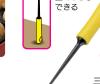
- ●JANコード:4962336213409

やきぱー! ドレッシングマドラー

たこ焼き器を傷つけにくい樹脂製ピック!









転がらない

27514011000

先端のハートでたこ焼きがひっくり返しやすい!







27514021000

YP-202

やきぱー! たこ焼きピック(ハート)

●入数:120(12×10)

- ●材質:本体/ナイロン(ガラス繊維入り)(耐熱温度:230度) ハンドル/ポリプロピレン(耐熱温度:110度)
- ●製品重量:約18g ●JANコード:4962336212549

YP-201

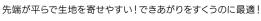
- ●入数:120(12×10)
- ●材質:本体/ナイロン(ガラス繊維入り)(耐熱温度:230度) ハンドル/ポリプロピレン(耐熱温度:110度)

たこ焼き器を傷つけにくい

- ●製品重量:約18g
- ●JAN⊐-ド:4962336212532

やきぱー! たこ焼きピック

寄せる、すくう、ひっくり返すがこれ1本でできる!











使いかた動画 27514031000

お家で本格的な盛り付けができる!





YP-603

やきぱー! たこ焼き盛り皿(10枚入り)

- ●製品重量:約67g

¥500

YP-203

- ●入数:120(12×10)
- ●材質:本体/ナイロン(ガラス繊維入り)(耐熱温度:230度) ハンドル/ポリプロピレン(耐熱温度:110度)
- ●JAN⊐-ド:4962336212457

やきぱー! たこ焼きスプーン





●入数:60(10×6) ●材質:天然木(松)

●JAN⊐-F:4962336610833

63670011000

カス取り付きで何回でもキレイに油がひける!







たこ焼き器にぴったりな 円形ブラシ





64151011000

やきぱー! たこまる油ひきセット

¥1,200

YP-604

●入数:60(10×6)

- ◆ A数:60(10x6)
 ◆材質:容器・ハンドル・クシ/ポリプロピレン(耐熱温度:110度)
 ・ ブラシ/シリコーンゴム(耐熱温度:200度)
 ◆製品重量:約63g
 ◆ JANコード:4962336610840

ワイヤーが交差していないから洗いやすい!

粉つぎの底に固まったダマもかき取りやすい! 立てて置くこともできる





大きいお好み焼きもしっかり返せる











約200gの粉が混ぜやすい深型ボウル!

たこ焼き器の穴ヘピンポイントにそそげる!







YP-204 やきぱー! 粉まぜらー

¥1,100

- ●製品重量:約38g
- ●JANコード:4962336212471

- 27514041000

幅広デザインで カットもしやすい

JAPAN

27921111000

- → 入数: 120(12×10)◆材質:金属部/18-8ステンレス、ハンドル/ポリプロピレン(耐熱温度: 110度)

入数:50◆材質:ポリプロピレン(耐熱温度:110度)●製品重量:約130g◆JANコード:4962336610857

やきぱー! そそぎやすい粉つぎ

ムダなくムラなく油がひける! たこ焼き器にも塗りやすい



¥800







64150031000

YP-607

やきぱー!シリコーン油ひき

¥1,200

●入数:120(12×10) → 入数:12U(12×10)→ 材質:容器/ポリエチレン(耐熱温度:60度)、キャップ/AS樹脂(耐熱温度:80度)ハケ/シリコーンゴム(耐熱温度:200度)

- ●容量/100ml
- ●製品重量:約37g
- ●JANコード:4962336610895

¥600

YP-210

やきぱー! でか返し

- ●入数:120(12×10) ●材質:ナイロン(耐熱温度:180度) ●製品重量:約65g
- ●JANコード:4962336212525

混ぜる、炒める、盛り付けるがこれ1本でできる!

お好み焼きの具材もしっかり混ぜられる 細かい具材もすくいやすい





フッ素樹脂加工の鍋や ホットプレートを傷つけない





62932211000



JAPAN

¥500 28210021000

- ●入数:120(12×10)
- ●材質:本体/ナイロン(耐熱温度:180度)、ハンドル/ポリプロピレン(耐熱温度:110度) ●製品重量:約45g
- ●JANコード:4962336212495

左右どちらからでもそそぎやすい! 底に残った具材もすくいやすい









28210011000

YP-206

やきぱー! そそぎやすいお玉

¥500

- ●入数:120(12×10)
- ●材質:本体/ナイロン(耐熱温度:180度)、ハンドル/ポリプロピレン(耐熱温度:110度) ●製品重量:約46g
- ●JANコード:4962336212488

お手入れ簡単! シリコーン製だから毛が傷みにくい!

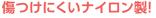
タレやソース塗り、鶏肉や魚の下味付け 鉄板やホットプレートの油塗りも!

やきぱー! 炒め盛り付けスプーン









フッ素樹脂加工のホットプレートも傷つけにくい











YP-208 やきぱー! もんじゃヘラ

¥500

- ●入数:120(12×10) ●材質:ナイロン(ガラス繊維入り)(耐熱温度:230度)
- ●製品重量:約10g ●JANコード:4962336212501

¥700

YP-606

- ◆入数:120(12×10)◆材質:ハケ/シリコーンゴム(耐熱温度:200度)、ハンドル/ポリプロピレン(耐熱温度:110度)◆製品重量:約32g
- ●JAN⊐-ド:4962336610888



ご家庭で作る鍋をもっと手軽に もっと楽しくするシリーズです

使いやすい定番のツールから、ひと手間加えるだけで鍋をおいしくしてくれる調理器 これ一つで下ごしらえがラクになるアイテムまでそろえました。

なべ料理の取り分けに

調理をする人、食べる人、みんなを笑顔にしてくれる鍋。

「なべ友」は、鍋とあなたに寄り添うパートナーです。











NBT-202

なべ友 卓上木柄穴明お玉

28615951000

¥550

NBT-201

なべ友 卓上木柄お玉

- ●入数: 100(10×10) ●材質:金属部/ステンレス鋼、柄部/天然木
- ●製品重量:約30g
- ●JAN⊐-F:4962336213188

JAPAN 28615851000

- ◆入数:100(10×10)◆材質:金属部/ステンレス鋼、柄部/天然木◆製品重量:約30g
- ●JAN⊐ード:4962336213195

なべ料理のあく取りに





なべ友 卓上木柄あく取り

- ●入数:100(10×10)
- ●材質:金属部/ステンレス鋼、柄部/天然木
- ●製品重量:約30g ●JANコード:4962336213201

すべりにくくつかみやすい



なべ友 シリコーン菜箸

¥1,000

JAPAN

28615311000

40773011000

- ◆入数: 100(10×10)◆材質:本体/ナイロン(ガラス繊維入り)(耐熱温度:200度)先端/シリコーンゴム(耐熱温度:230度)、芯材/ステンレス鋼
- ●製品重量:約30g ●JANコード:4962336614589

硬い殻もラクに切れる



なべ友 カニスパはさみ

¥1,200

- ◆入数:60(10×6)◆材質: 刃部/ステンレス刃物鋼、ハンドル/ABS樹脂(耐熱温度: 100度)◆製品重量:約72g
- ●JANコード:4962336402964

オールステンレス製でサビにくい







なべ友 ステンレスピーラ

¥1,000

- ●入数:60(10×6)●材質:刃部/ステンレス刃物鋼、金属部/ステンレス鋼●製品重量:約42g●JANコード:4962336613643



63081011000

硬い殻もラクにむける

薬味おろしが作れる 薬味おろし 表面/おろし 裏面/おにおろし なべ友 ふわシャキ両面おろし

¥700 ●入数:60(10×6)

NBT-601

●材質:刃部/ステンレス刃物鋼、樹脂部/ABS樹脂(耐熱温度:100度) ●製品重量:約22g

●JAN⊐-F:4962336613629

なべ友 カニ殻ピーラー

64104011000

¥900

62952011000 ●入数:40

ホルダー付きで

おろし、おにおろし

●材質:受皿・仕切り/ポリプロピレン(耐熱温度:110度)、おろし/ABS樹脂(耐熱温度:80度) ●製品重量:約135g

●JANコード:4962336613636



なべ友 ステンおろし容器付 ¥1,400

62193481000 入数:40(10×4)
 村質:金属部/ステンレス鋼、本体/ポリプロピレン(耐熱温度:110度) 容器/AS樹脂(耐熱温度:100度)、すべり止め/ゴム
 製品重量:約156g
 JANコード:4962336614619

NBT-605

¥800

●入数:60(10×6)●材質:刃部/ステンレス刃物鋼 樹脂部/ABS樹脂(耐熱温度:80度)

●製品重量:約62g ●JANコード:4962336614596



61754011000

MADE IN

硬い殻に隠れた美しい身を 余すことなく楽しめる







カニピ-¥1,400

CPL-601

64100010000

入数:60(12×5)◆材質:刃部/ステンレス刃物鋼、フレーム/18-8ステンレス●製品重量:約50g●JANコード:4962336610376

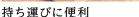


調理を楽しむ女性のための 使いやすさにこだわったシリーズ



サヤ付きで 安全に収納できて 持ち運びできる







アウトドアにも便利



安全に収納できるサヤ付き



作樂結禁

SKU-101 作楽結 万能包丁





¥2,000

入数:60(6×10)
 ●入数:60(6×10)
 ●入数:50(6×10)
 ●対策:71身/ステンレス刃物鋼
 ・ 横が、ポリプロピレン(耐熱温度:110度)、ナイロン(耐熱温度:180度)
 ●製品重量:約109g 板厚:1.8mm
 ●JANコード:4962336120172







安全に収納できるサヤ付き



アウトドアにも便利

作楽結等

SKU-201

作楽結 サヤ付き万能包丁





¥2,400

●入数:60(6×10)

SKU-103 作楽結 洋包丁





¥2,000

●入数:60(6×10)

入波:00(0410)
 予波:0:180mm ●全長:300 mm
 村質: 刀身/ステンレス刃物鋼 柄/ポリプロピレン(耐熱温度:110度)、ナイロン(耐熱温度:180度)
 製品重量:約109g 板厚:1.8mm
 JANコード:4962336120189





作楽結 ペティナイフ





15691040505

¥1,700

· ●入数:60(6×10)

◆ 入扱:6U(6×10)
 ◆ 刃渡り:130mm
 ◆ 村質: 刀身/ステンレス刃物鋼
 ・ 柄/ポリプロピレン(耐熱温度:110度)、ナイロン(耐熱温度:180度)
 ◆ 製品重量:約54g 板厚:1.5mm
 ◆ JANコード:4962336120196









15693040505



安全に収納できるサヤ付き





作楽結 サヤ付きペティナイフ

¥2,200

SKU-204

●入数:60(6×10)

入扱:00(0×10)
 利渡:130mm ●全長:240mm
 村質:刀身/ステンレス刃物鋼
 柄/ポリプロピレン(耐熱温度:110度)、ナイロン(耐熱温度:180度)
 サヤ/ポリプロピレン・熱可塑性エラストマー混合(耐熱温度:100度)
 製品重量:約65g 板厚:1.5mm

●JANコード:4962336121919









作樂結 **

¥2,000

●入数:60(6×10)

◆入級:80(6×10)
● 刃渡り:220mm ●全長:330mm
● 材質:73身/ステンレス刃物鋼
「柄/ポリプロピレン(耐熱温度:110度)、ナイロン(耐熱温度:180度)
● 製品重量:約71g 板厚:1.5mm
● JANコード:4962336120202







安全に収納できるサヤ付き



アウトドアにも便利

SKU-205

作楽結 サヤ付きパンナイフ







●入数:60(6×10)

入数:60(6×10)
 列渡り:220mm ●全長:330mm
 村質:刀身/ステンレス刃物鋼
 柄/ポリプロピレン(耐熱温度:110度)、ナイロン(耐熱温度:180度)
 サヤ/ポリプロピレン・熱可塑性エラストマー混合(耐熱温度:100度)
 製品重量:約95g 板厚:1.5mm

●JANコード:4962336122039





作楽結 切りやすいパンナイフ サヤ付き





¥2,500

●入数:60(6×10)

サヤ/ポリプロピレン・熱可塑性エラストマー混合(耐熱温度:100度) ●製品重量:約93g 板厚:1.5mm

●JAN⊐-F:4962336122374





作楽結 ふっ素万能包丁







●入数:60(6×10)

→ 入波・50(6×10)
 ◆ 入渡り:160mm
 ◆ 村質:7月/ステンレス刃物鋼(表面加工/抗菌ふっ素加工)
 ・ 柄/ポリプロピレン(耐熱温度:110度)、ナイロン(耐熱温度:180度)
 ・ 製品重量:約103g 板厚:1.8mg

●JAN⊐-ド:4962336121209





作楽結 サヤ付きキッチンはさみ



40882020505

¥1,200



●入数:60(10×6)

→ 大質: 刃部/ステンレス刃物鋼 ハンドル/ABS樹脂(耐熱温度: 100度) サヤ/ポリプロピレン・熱可塑性エラストマー混合(耐熱温度: 100度)

●製品重量:約81g

●JANコード:4962336403138

42



子供からお年寄りまで、暮らしの「できない」を 解決する「かるラク」シリーズ

暮らしの中で思い通りにできず不満を感じる、暮らしの「できない」を「できる」ようにしたい。 その思いをカタチにしました。お子様からお年寄りまでどなたでも安全簡単にお使いいただけるようにこだわりました。





●材質:熱可塑性エラストマー(耐熱温度:100度)

●JAN⊐-ド:4962336611892

●入数:60(10×6)

●製品重量:約23g



KR-402

¥3,800

●入数:60(10×6)

●製品重量:約100g

●JANコード:4962336402629

収納ケース付き

かるラク たべやすい食事ハサミ(ケース付)

●材質:刃部/ステンレス刃物鋼 ハンドル・収納ケース/ABS樹脂(耐熱温度:80度)

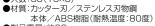




●入数:60(10×6)



64360011000



本体/ ABS樹脂(剛熱温度: 8 ●製品重量:約38g ●JANコード:4962336611236





おろしに



ハケ形状でおろした薬味を まとめたり取り除く時に





KR-605 かるラク ムダなく使える薬味ホルダー

¥550

●入数:60(10×6)

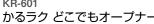
- 大気:00(10/0)
 材質:ポリプロピレン(耐熱温度:110度)
 製品重量:約8g
- ●JANコード:4962336611137



64191011000







64180011000

¥1,100

- ●入数:60(10×6)
- ●材質:刃部/ステンレス鋼 本体/ABS樹脂(耐熱温度:80度)
- ●製品重量:約43g ●JANコード:4962336610710







KR-603 かるラク ビンフタオープナー

¥1,000

●入数:60(10×6)

- ●材質:本体/ABS樹脂(耐熱温度:80度) ストッパー部分/ゴム(耐熱温度:150度)
- ●製品重量:約73g ●JANコード:4962336610727





●入数:60(10×6)

●製品重量:約70g ●JANコード:4962336402568



JAPAN



かるラク つかめる野菜ホルダー

材質:ポリプロピレン(耐熱温度:110度)製品重量:約30g



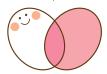
使いかた動画

64190011000

●入数:40(10×4)

●JANコード:4962336610734

「こんなキッチンツールがあったら」、ピッタッ





忙しい毎日を送る女性に寄りそうピタコです

「取り出す・調理する・収納する」の各シーンで女性が思う使いやすさにピッタリのサイズとフォルムにこだわりました。 ひとりごはんから、家族の献立まで日々のキッチンであなたをしっかりささえる優れものです。

使いやすさはそのままに サブまな板として ちょうどいいサイズ 小ねぎやしょうがなど 薬味切りに





しなやかに曲がり 切った食材が 移しやすい









女性の手でも 握りやすいサイズ



PC-604

ピタコ 広く使えるミニまな板

¥500

- ●入数:60(20×3)
- ●材質:ポリプロピレン・熱可塑性エラストマー混合(耐熱温度:90度)
- ●製品重量:約82g
- ●JANコード:4962336611489



63122011000

JAPAN



PC-401

ピタコ 小回りのきくキッチンバサミ

40802011000

- ●入数:60(10×6)

→ Axx.・30、10×0/9→ 材質: 刃部/ステンレス刃物鋼 ハンドル・収納ケース/ABS樹脂(耐熱温度: 80度) マグネット/フェライト磁石、吸盤/塩化ビニル樹脂●製品重量: 約100g

- ●JANコード:4962336301588



わずかなスペースに 水切りとチョッパーを 一緒に収めることができる





ちょっと使いでも サラダの ごしらえが簡単







取り出しやすい場所に おけるサイズ



PC-602

ピタコ 収納上手な水切りチョッパー

→ 入数: 24→ 材質: 刃/ステンレス刃物鋼ハンドル・フタ/ABS樹脂(耐熱温度: 80度)

容器/AS樹脂(耐熱温度:80度) カッター付きホルダー・シャフト・ギア/ポリアセタール(耐熱温度:100度) バスケット・バスケット軸/ポリプロピレン(耐熱温度:100度) MADE IN 容量720ml

- ●製品重量:約310g
- ●JAN⊐-ド:4962336610222





ピタコ 手のひらサイズ調理器セット

¥2,500

●入数:20 ●材質:スライス刃部/ステンレス刃物綱、おろし・千切り/ステンレス鋼フタ・スライスプレート/ABS樹脂(耐熱温度:80度)ポリプロピレン(耐熱温度:110度)ホルダー/ポリプロピレン(耐熱温度:110度)容器/AS樹脂(耐熱温度:80度)

すべり止め/CBRゴム

●製品重量:約170g ●JANコード:4962336610215





28130011000



お弁当カップに 直接盛れる皿のサイズ





28140011000



ピタコ 小回りのきく調理スプーン

¥600

- ●入数:120(12×10) ●材質:ナイロン(耐熱温度:140度)
- ●製品重量:約23g ●JANコード:4962336212297



奥から、手前に返せる ハンドルの長さ

PC-202

¥500

ピタコ 返しやすい玉子焼きター

●入数:120(12×10) ●材質:ナイロン(耐熱温度:140度)

●製品重量:約28g ●JANコード:4962336212273







ピタコ 小さじが量れるお玉

小さじ、大さじの目盛付き

- ¥600
- ●入数:120(12×10) ●材質:ナイロン(耐熱温度:140度)
- ●製品重量:約34g ●JANコード:4962336212280





KENMIZAKI SATOMI

料理研究家 検見﨑聡美 監修 初めてのレシピでも

料理の腕を上げてくれるアイテムたち



けん み ざき さと み 検見崎 聡美

料理研究家·管理栄養士。赤堀栄養専門学校卒業後 料理研究家の滝沢真理氏に師事。独立後は雑誌 書籍を中心に活躍し、初心者でも簡単に、おいしく 確実にできる料理を多数発表し、好評を博している。 和洋中とジャンルを問わず、基本の料理から上級者 向けの料理までレパートリーは幅広く、健康を考えた ヘルシーレシピにも定評がある。

面倒なごぼうやにんじんの千切りに 大根やにんじんの皮引きに じゃがいもの芽とりに





KZ-607

検見﨑聡美シリーズ 千切り・皮ひき

¥1,300

◆入数:60(12×5)◆材質:金属部/ステンレス刃物鋼 樹脂部/ABS樹脂(耐熱温度:80度)

●製品重量:約40g ●JANコード:4962336610307

硬いお肉も上質肉のような柔らかさに

刃先は清潔でサビにくい







60782021000

JAPAN

検見﨑聡美シリーズ お肉のすじ切り器

¥1.600

入数:60(12×5)◆材質: 刃部/ステンレス刃物鋼、バネ・ネジ/ステンレス鋼/ハンドル・押え板/ABS樹脂(耐熱温度:80度)、ツマミ/ポリエチレン(耐熱温度:70度)

●製品重量:約50g ●JANコード:4962336610314

オムレツや煮魚返しに便利なワイドサイズ

ナイロン製でフッ素加工の ホットプレートやフライパンを キズ付けない









小さな器の中でも調理できる 離乳食にも便利









検見﨑聡美シリーズ ミニマッシャー

¥800

●入数:120(12×10)

●材質:金属部/ステンレス鋼、ハンドル/ポリプロピレン(耐熱温度:110度) ●製品重量:約50g

●JANコード:4962336212259

¥1,000

●入数:120(12×10)

→ 人致: 120(12×10)● 材質: 金属部/ステンレス綱. 皿部/ナイロン(耐熱温度: 180度)ハンドル/ポリプロピレン(耐熱温度: 110度)

検見﨑聡美シリーズ オムレツターナ

●製品重量:約70g ●JANコード:4962336212266

コンパクトに収納できる 3種のスライサーセット











63100111000

検見﨑聡美シリーズ ベジタブルスライサーセット

¥2,500

●入数:20

●製品重量:約350g

●JANコード:4962336611571

ORIGINAL CATALOGUE

CONTENTS

ほっとスタンド ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	P 1 - 2
プログレード	P 3 - 14
フルベジ	P 15 - 26
コトコト	P 27 - 28
キッチンバー ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	P 29 - 30
フルベジスマイル ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	P 31 - 36
やきぱー! ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	P 37 - 38
なべ友	P 39 - 40
その他 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	P 40
作楽結 · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	P 41 - 42
かるラク ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	P 43 - 44
ピタコ	P 45
KENMIZAKI SATOMI シリーズ ······	P 46



●商品の色調は印刷物の為、実物とは多少色が異なる場合があります。あらかじめご了承ください。●価格、仕様等は2025年7月現在のものです。