

cast iron
products
2026

△池永鉄工株式會社

本社：〒537-0011 大阪市東成区東今里3丁目18番26号

TEL：06-6981-0141 FAX：06-6976-8628

東京：〒181-0013 東京都三鷹市下連雀3丁目42番15号603

TEL：0422-40-1160 FAX：0422-40-1180

URL：<https://ikenaga-iw.jp>

2026年3月



鉄瓶・急須

Kettle & Teapot

沸かすことで鉄分が溶け出し、まろやかなお湯をつくる鉄瓶と、
鉄鑄物ならではの保温性で、お茶を温かく保つ急須。
ゆったりと淹れた一杯で、ほっとするひとときを。



南部池永は、池永鉄工が手がける南部鉄器のブランドです。
日本の伝統工芸である南部鉄器の素晴らしさをより多くの方に伝えるため、
歴史ある製品を守りながら、新たな視点でのものづくりにも
積極的に取り組んでいます。

「華」は世界的な調理器具メーカー、ピタクラフトとの共同開発による製品です。
両社の培ってきた技術と開発力を融合することで、伝統的な南部鉄器に
新たなスタイルが誕生しました。



01 南部鉄器 華

南部鉄 鉄瓶 華 (はる)

約φ16×H20cm 満水容量：約1.2L

本体：鑄鉄(内面酸化皮膜)

116787 4入 33,000円(税抜価格 30,000円)



02 南部鉄器 急須

南部鉄 急須 華 (はる)

約φ12×H13.5cm 満水容量：約0.4L

本体：鑄鉄(内面ホーロー仕上)

ステンレス製茶こし付

116770 12入 22,000円(税抜価格 20,000円)

※急須は火にかけてご使用いただけません。

鉄瓶

Kettle



03 南部鉄器 IH ★
鉄瓶 梔子(くちなし)小
伝統的なアラレ文様を施した南部鉄瓶。
φ15×H18cm
満水容量:約1.2L 116121 8入
27,500円(税抜価格 25,000円)



04 南部鉄器 IH ★
鉄瓶 梔子(くちなし)大
伝統的なアラレ文様を施した南部鉄瓶。
φ17.3×H21.5cm
満水容量:約1.6L 116138 8入
33,000円(税抜価格 30,000円)



08 南部鉄器 ★
鉄瓶 英(はなぶさ)
一口飲みきりサイズの鉄瓶。
φ14.3×H14cm
満水容量:約0.6L 116053 12入
22,000円(税抜価格 20,000円)



09 南部鉄器 ★
鉄瓶 宝寿
ツマミにふくろうをデザインした南部鉄瓶。
φ14.3×H14cm
満水容量:約0.6L 416078 12入
22,000円(税抜価格 20,000円)



05 南部鉄器 IH ★
鉄瓶 希(のぞみ)
伝統的なアラレ文様を施した南部鉄瓶。
φ16.5×H20cm
満水容量:約1.4L 416122 8入
27,500円(税抜価格 25,000円)



06 南部鉄器 IH ★
鉄瓶 壱福
趣きのあるモダンな南部鉄瓶。
φ16.5×H20cm
満水容量:約1.4L 116046 8入
33,000円(税抜価格 30,000円)



07 南部鉄器 IH ★
鉄瓶 楓(かえで)
側面にもみじの柄がデザインされた南部鉄瓶。
φ18×H23cm
満水容量:約2.0L 416115 6入
55,000円(税抜価格 50,000円)



10 南部鉄器 ★
鉄瓶 菊花
側面に菊の花がデザインされた南部鉄瓶。
φ13×H10.5cm
満水容量:約0.6L 116855 12入
22,000円(税抜価格 20,000円)



11 南部鉄器 ★
鉄瓶 ブランニューケトル
ツマミの木がワンポイントデザインです。
φ14.3×H20cm
満水容量:約1.0L 416207 6入
33,000円(税抜価格 30,000円)



12 南部鉄器 IH ★

南部鉄瓶 梶子(くちなし)さくら文様 青霞
ちいさなさくら文様が散りばめられた南部鉄瓶。
φ15×H18cm 満水容量:約1.2L
126106 8入 約1.4kg
33,000円(税抜価格 30,000円)



13 南部鉄器 IH ★

南部鉄瓶 梶子(くちなし)さくら文様 茶霞
ちいさなさくら文様が散りばめられた南部鉄瓶。
φ15×H18cm 満水容量:約1.2L
126113 8入 約1.4kg
33,000円(税抜価格 30,000円)



17 南部鉄器 ★

急須 末広
φ11.8×H13.5cm 満水容量:約0.4L
ステンレス製茶こし付・内面ホーロー仕上
116626 12入 16,500円(税抜価格 15,000円)



18 南部鉄器 ★

急須 粋(sui)
φ15.7×H14.8cm 満水容量:0.45L
ステンレス製茶こし付・内面ホーロー仕上
116541 12入 22,000円(税抜価格 20,000円)



14 南部鉄器 ★

南部鉄 釜敷 桜(大) 青竹
桜の花びらをかたどった釜敷。
16.5×16.5×2.1cm
119092 24入 約370g
5,500円(税抜価格 5,000円)



15 南部鉄器 ★

南部鉄 釜敷 桜(大) 茶
桜の花びらをかたどった釜敷。
16.5×16.5×2.1cm
119078 24入 約370g
5,500円(税抜価格 5,000円)



16 南部鉄器 ★

南部鉄 釜敷 桜(大) 墨
桜の花びらをかたどった釜敷。
16.5×16.5×2.1cm
119061 24入 約370g
5,500円(税抜価格 5,000円)



19 南部鉄器 ★

急須 ひさご
φ12.5×H12.7cm 満水容量:約0.4L
ステンレス製茶こし付・内面ホーロー仕上
116633 12入 16,500円(税抜価格 15,000円)



20 南部鉄器 ★

急須 松鶴
φ13.8×H14cm 満水容量:約0.55L
ステンレス製茶こし付・内面ホーロー仕上
116619 12入 22,000円(税抜価格 20,000円)

急須 Teapot

※急須は火にかけてご使用いただけません。



21 南部鉄器 ★

急須 sakura 青霞

ちいさなさくら文様が散りばめられた急須。
φ15.5×H18.7cm 満水容量：約0.6L
ステンレス製茶こし付・内面ホーロー仕上
116282 12入 約1.0kg
22,000円(税抜価格 20,000円)



22 南部鉄器 ★

急須 sakura 茶霞

ちいさなさくら文様が散りばめられた急須。
φ15.5×H18.7cm 満水容量：約0.6L
ステンレス製茶こし付・内面ホーロー仕上
116299 12入 約1.0kg
22,000円(税抜価格 20,000円)



23 南部鉄器 ★

釜敷 kozakura 青竹

桜の花びらをかたどったちいさな釜敷。
10.2×10×1.8cm
119191 36入 約180g
4,400円(税抜価格 4,000円)



24 南部鉄器 ★

釜敷 kozakura 茶

桜の花びらをかたどったちいさな釜敷。
10.2×10×1.8cm
119177 36入 約180g
4,400円(税抜価格 4,000円)



25 南部鉄器 ★

釜敷 kozakura 墨

桜の花びらをかたどったちいさな釜敷。
10.2×10×1.8cm
119160 36入 約180g
4,400円(税抜価格 4,000円)

tetu

Designed by
KOIZUMI MAKOTO

デザイナー・小泉誠氏が生み出す、新しい鉄のかたち。
使いやすく無駄のない洗練されたプロダクトは、
そこにあるだけで日常をより豊かにしてくれます。





小泉誠／家具デザイナー

1960年東京生まれ。デザイナー原兆英と原成光に師事。1990年Koizumi Studio設立。2003年にはデザインを伝える場として東京の国立市に「こいずみ道具店」を開設。建築から箸置きまで生活に関わる全てのデザインに関わり、現在は日本全国のものづくりの現場を駆け回り地域との協働を続けている。



26 南部鉄器

tetu テープカッター

重さを利用し、コンパクトながらも片手で使えます。
W12×D4.5×H11cm
鋳鉄・ウォールナット
418829 12入 約1.1kg
16,500円(税抜価格 15,000円)



27 大阪鉄器

tetu レインラック

小さくて重い土台は、玄関先の狭い場所に最適です。
W44.8×D18×H93.2cm
鋳鉄・18-8ステンレス
418805 1入 約3.5kg
33,000円(税抜価格 30,000円)



28 大阪鉄器 IH

tetu 鉄鍋片手14

シンプルの中にも使いやすさも兼ね揃えています。
W24.3×D15.3×H5cm 満水容量：約0.5L
鋳鉄 418652 8入 約1.1kg
11,000円(税抜価格 10,000円)



29 大阪鉄器 IH

tetu 鉄鍋片手20

シンプルの中にも使いやすさも兼ね揃えています。
W33×D21.5×H5.3cm 満水容量：約1L
鋳鉄 418676 6入 約2.1kg
13,200円(税抜価格 12,000円)



30 大阪鉄器 IH

tetu 鉄鍋両手26

W29.7×D29.7×H4.7cm 満水容量：約2L
鋳鉄 418706 4入 約3.5kg
16,500円(税抜価格 15,000円)



31 南部鉄器 IH

tetu 鉄瓶

湯切れが良く、機能美を備えています。
W20.3×D16.5×H15cm 満水容量：約1L
鋳鉄・チーク 418638 6入 約2kg
44,000円(税抜価格 40,000円)



32 南部鉄器

tetu 急須

湯切れが良く、機能美を備えています。
W15.2×D12×H14cm 満水容量：約0.56L
鋳鉄 ステンレス製茶こし付・内面ホーロー仕上
418645 12入 約1.1kg
27,500円(税抜価格 25,000円)



33 IH

tetu ダッチオーブン

蓋もグリルパンとして使えるスタイリッシュなダッチオーブンです。
蓋：φ25.5cm×H2cm(取手含寸法29.5cm)
本体：φ28.5cm×H10.5cm/満水容量：約3.9L
鋳鉄 ステンレス製ツル付
418836 2入 約6.3kg
16,500円(税抜価格 15,000円)

釜

Rice Cooker

熱を全体にムラなく伝える鉄釜は、お米本来の甘みや旨みを引き出し、ふっくらと炊き上げます。本格的な釜炊きごはんをご家庭でも。

1CHI

IKENAGA TEKKO

たった一人の為の、贅沢なひととき

一人用の、一人の為の南部鉄器ブランド

「1CHI (いち)」

これまでの「大きく重厚・プロ仕様」と

いった南部鉄器のイメージを変革する、

一人でも手に取りやすい、ジャパンメイド

の製品をお届けします。



34 ■ 南部鉄器 IH ★ 1CHI TETSUGAMA

本体：鑄鉄 木蓋：杉
本体：φ19.5×H10cm
木蓋：φ19.5×H5cm
112215 4入 約2.5kg
22,000円(税抜価格 20,000円)
※約2合炊き



35 ■

一人用釜めし 一合炊

専用コンロでもカセットコンロでも使用可能。
P.28商品番号111の商品に
対応しております。

本体：φ13×H7.5cm (取手含寸法15.5cm)
木蓋：φ15.5×H3cm
812733 10入 約1.35kg
6,500円(税抜価格 6,000円)



36 ■

美味しいご飯 鉄釜 2合用

昔ながらの手法でご飯がふっくら
炊き上がります。

容量：約1.3L
本体：φ18×H11.3cm
木蓋：φ16.7×H4.3cm
312707 6入 約2.1kg
11,000円(税抜価格 10,000円)



37 ■ IH ■

美味しいご飯 鉄釜 3合用

昔ながらの手法でご飯がふっくら
炊き上がります。

容量：約2.0L
本体：φ20×H12.5cm
木蓋：φ18.5×H4.3cm
312714 6入 約2.6kg
13,200円(税抜価格 12,000円)

鍋

Pot

蓄えた熱でじっくりと火を通すことで、食材の旨みを最大限に引き出す鉄鑄物のお鍋。すき焼きや寄せ鍋はもちろん、ポトフなど洋風のお料理にもおすすめです。



南部鉄 割烹 丸鍋 南部鉄器 ●

様々な料理に使える南部鉄 割烹 丸鍋。2本ツルで持ち運びも安定抜群。木蓋付

38 18cm — φ18×H7.5cm 容量：約1.0L 112123 12入 約1.4kg 13,200円(税抜価格 12,000円)

39 24cm  φ24×H9.5cm 容量：約2.4L 112147 8入 約2.45kg 19,800円(税抜価格 18,000円)

40 27cm  φ27×H9.5cm 容量：約3.5L 112154 6入 約3.2kg 22,000円(税抜価格 20,000円)



41 南部鉄器 ●

南部鉄 すき鍋 いろどり 26cm

木蓋が付いた人気のすき鍋。

φ26×H6cm

111867 6入 約3.05kg 16,500円(税抜価格 15,000円)



すき鍋 絆 ■

使いやすいベーシックなすき鍋。

42 20cm  φ21×H5.5cm 121194 10入 約2.3kg 6,600円(税抜価格 6,000円)

43 24cm  φ25×H5.5cm 121217 8入 約2.7kg 7,700円(税抜価格 7,000円)

44 26cm  φ27×H5.5cm 121224 8入 約3.3kg 8,250円(税抜価格 7,500円)

45 28cm  φ29×H5.5cm 121231 6入 約4.3kg 8,800円(税抜価格 8,000円)



S鉄鍋 木蓋付 ■

木蓋が付いた人気の鉄鍋。

46	16cm	—	φ16×H6.3cm	容量：約0.8L	512015	12入	約1.0kg	5,500円(税抜価格 5,000円)
47	18cm		φ18×H7.5cm	容量：約1.0L	612029	8入	約1.4kg	6,600円(税抜価格 6,000円)
48	21cm		φ21×H8.5cm	容量：約1.5L	612036	8入	約1.85kg	7,700円(税抜価格 7,000円)



おもてなしグルメ ほっかほかの鉄鍋 木蓋付 ■

使いやすいベーシックなすき鍋。

49	24cm		φ24×H8.3cm	容量：約2.4L	120029	8入	約2.25kg	8,800円(税抜価格 8,000円)
50	27cm		φ27×H9.5cm	容量：約3.5L	120036	6入	約3.4kg	11,000円(税抜価格 10,000円)



新中華鍋 南部鉄器 ●

中華の火力に十分に耐えることができ、耐久性は抜群。

51	30cm	φ30.0×H12.5cm(取手含む)	114318	4入	約3.5kg	22,000円(税抜価格 20,000円)
52	33cm	φ33.5×H13cm(取手含む)	114325	4入	約4.0kg	30,800円(税抜価格 28,000円)
53	36cm	φ36.5×H15cm(取手含む)	114332	4入	約5.0kg	42,350円(税抜価格 38,500円)



新中華鍋 木蓋付 南部鉄器 ●

一度温まると冷めにくい、鑄鉄の中華鍋。

※受注生産にて承ります



54 南部鉄器 ●

新マルチ鍋

本体・蓋両方で調理できるマルチ鍋。

φ24.5×H7.8cm(取手含寸法 30cm) 容量：約2.25L
118439 4入 約4.55kg 19,800円(税抜価格 18,000円)



ココット鍋 ●

鍋としても器としても使える便利なお鍋。

共蓋付

55	10cm	—	φ10×H4.6cm(取手含寸法 14.5cm)	容量：約0.2L	812184	12入	約0.8kg	5,500円(税抜価格 5,000円)
-----------	------	---	--------------------------	----------	--------	-----	--------	---------------------

56	14cm		φ14×H7.6cm(取手含寸法 19cm)	容量：約0.9L	812207	8入	約1.7kg	7,700円(税抜価格 7,000円)
-----------	------	--	------------------------	----------	--------	----	--------	---------------------



ギョーザ鍋(すき鍋)ハンドル木台付 ●

様々な料理に使えるギョーザ鍋。

57	15cm	本体：φ14.8×H4.2cm	木台：φ14.8×H1cm	614719	12入	約0.8kg	3,850円(税抜価格 3,500円)
-----------	------	-----------------	---------------	--------	-----	--------	---------------------

58	20cm	本体：φ20.3×H4.2cm	木台：φ17.7×H1cm	720021	10入	約1.4kg	5,500円(税抜価格 5,000円)
-----------	------	-----------------	---------------	--------	-----	--------	---------------------

焼物

Product for Grill

強火で豪快に使える鉄鑄物は、焼物にぴったり。

高温をキープし、食材を香ばしくジューシーに焼き上げます。

鉄鑄物に替えるだけで、いつものお肉もぐっとおいしく。



59 **IH** ■

ステーキ&グリルパン 木柄付

食材に焼き目付き、食欲を増進。
溝が余分な脂を落とすのでヘルシーに調理ができます。
φ26.4×H5cm(木柄含寸法 41.5cm)
114486 6入 約2.3kg
8,800円(税抜価格 8,000円)



60 **IH** ●

グリルプレート 丸型

食材に焼き目付き、食欲を増進。
溝が余分な脂を落とすのでヘルシーに調理ができます。
φ29×H2.6cm(取手含寸法 36cm)
114479 5入 約2.9kg
11,000円(税抜価格 10,000円)



61 ●

ミートプレス

適度な重さでしっかり押さえ
パリッと表面を焼き上げます。
φ16×H6cm(ツマミまで) ツマミ φ5.2cm
114509 12入 約950g
4,400円(税抜価格 4,000円)



62 **IH** ●

お好み焼鉄板 丸型

じっくり焼き上げるので、ふわっと焼き上がります。
φ29×H2.2cm(取手含寸法 38cm)
624152 5入 約4.55kg
8,800円(税抜価格 8,000円)



63 **IH** ●

南部鉄 Pan Plate

絶妙な角度がついた深さのあるプレートで
炒め物も焼物もおいしく仕上がります。
29.8×29.8×H4.4cm(取手含寸法 36.8cm)
111805 5入 約3kg
16,500円(税抜価格 15,000円)



64 **IH** ■

オイルプレート 角型

焼物に最適なオイルプレート。
深さがあり様々な料理に対応。
28.5×22×H3.5cm(取手含寸法 34.7cm)
114202 5入 約2.4kg
8,800円(税抜価格 8,000円)



65 ■

ジンギスカン鍋 穴アキ 26

余分な油をさらに下に落とす工夫を施したジンギスカン鍋。
φ26×H4.5cm(取手含寸法 31cm)
514255 8入 約1.9kg
5,500円(税抜価格 5,000円)
※カセットコンロでは使用できません。



66 ■

ジンギスカン鍋 穴アキ 29

余分な油をさらに下に落とす工夫を施したジンギスカン鍋。
φ29×H5cm(取手含寸法 34.5cm)
514262 8入 約2.5kg
6,600円(税抜価格 6,000円)
※カセットコンロでは使用できません。



67 ■

ジンギスカン鍋 浅型 29

熱効率に優れたジンギスカン鍋。
φ28.3×H4.5cm(取手含寸法 33.5cm)
514200 8入 約2.7kg
6,600円(税抜価格 6,000円)



71 ■

IKENAGA 炭火台コンロ

ご家庭やアウトドアで使いやすいデザインの炭火台コンロ。
内コンロ・敷台・網付
外コンロ：アルミ
内コンロ：鑄鉄 網：鉄
敷台：天然木
外コンロ：φ26×H13.7cm
敷台：21.7×21.7×H2.1cm
007955 6入 約3.1kg
16,500円(税抜価格 15,000円)



72 ●

割烹 炭火亭

業務店のカウンター等で使用されている炭火亭。
内コンロ・敷台・網付
外コンロ：アルミ
内コンロ：鑄鉄 網：鉄
敷台：天然木
外コンロ：φ26×H14.5cm
敷台：φ26×H1.6cm
917902 6入 約3.1kg
22,000円(税抜価格 20,000円)



73 ●

割烹 ジャンボ炭火亭

業務用の大人数に対応できるように作られたジャンボ炭火亭。
内コンロ・敷台・網付
外コンロ：アルミ
内コンロ：鑄鉄 網：鉄
敷台：天然木
外コンロ：φ30×H16.5cm
敷台：φ31×H2.5cm
017961 4入 約5.0kg
27,500円(税抜価格 25,000円)



68 IH ■

ピビンバ鍋

直火はもちろんIHにも使用できるピビンバ鍋。
木台・ハンドル付
容量：約1.3L 本体：φ18×H7.5cm
木台：25.5×18×H2cm
012676 8入 約1.9kg
8,800円(税抜価格 8,000円)



69 IH ■

スリムダッチオーブン

魚焼グリルで簡単調理。
27.5×11.5×H7.2cm
114561 8入 約1.9kg
5,500円(税抜価格 5,000円)



70 IH ■

にんにくん

ユニークなにんにく型の鑄鉄ロースター。
18.5×16×H13cm
114530 6入 約2.3kg
8,470円(税抜価格 7,700円)



74 IH ■

いも次郎

ふっくら美味しい焼きいもが簡単に焼き上がります。
共蓋付
φ22×H10cm(蓋含む)(取手含寸法 27.2cm)
614559 4入 約3.5kg
8,800円(税抜価格 8,000円)



75 IH ●

新しいも太郎

ふっくら美味しい焼きいもが簡単に焼き上がります。
共蓋付
φ26×H13.5cm(蓋含む)(取手含寸法 32cm)
114554 4入 約5.0kg
11,000円(税抜価格 10,000円)



76 IH ●

南部鉄 Bake Pan

本体でも蓋でも調理可能で焼物に最適です。
本体：21.5×14.5×H5.3cm
蓋：21.5×14.5×H1.4cm
111812 6入 約2.6kg
22,000円(税抜価格 20,000円)



蓋 裏面

プレート

Plate

できたてをそのままテーブルに並べられるプレート。

手軽なのに食欲をそそる仕上がりで食卓の主役に。

冷めにくい鉄铸件だから、料理をアツアツのまま楽しめます。



77 ■

ごくうまグルメ
ハンバーグプレート 1P

どの方向からでもハンドルが使える優れたもの。
木台・ハンドル付(取手小)
本体: 23.4×13.7×H2.3cm
木台: 28.9×14.2×H1.5cm
913072 20入 約1.1kg
3,300円(税抜価格 3,000円)



78 ■

Sマルチステーキ 2枚組

ステーキ、ハンバーグ、焼きそば等、色々
対応できるステーキ皿。
木台・ハンドル付(取手小)
本体: 23.4×13.7×H2.3cm
木台: 28.9×14.2×H1.5cm
513029 10入 約2.3kg
5,500円(税抜価格 5,000円)



79 IH ■

ごくうまグルメ
IHハンバーグプレートBIG 1P

フォーク、ナイフが使いやすいフラットタイプ。
木台・専用ハンドル付
本体: 23.5×15×H1.3cm
木台: 29.2×17.2×H1.5cm
913089 12入 約1.5kg
5,500円(税抜価格 5,000円)



80 IH ●

ニューライン L

業務用で使われている本格的ステーキ皿。
木台付・ハンドルなし(別売取手大)
本体: 28×17.5×H1.6cm
木台: 33×20.5×H2cm
613026 8入 約1.6kg
6,600円(税抜価格 6,000円)



81 IH ●

焼きそば鉄板 18

ちょうどお好み焼きが1枚丸々入る
プレートです。
木台付・ハンドルなし(別売取手小)
本体: φ19.5×H2cm
木台: 26×20.5×H1.5cm
613347 12入 約1.1kg
6,050円(税抜価格 5,500円)



82 IH ●

焼きそば鉄板 20

ちょうどお好み焼きが1枚丸々入る
プレートです。
木台付・ハンドルなし(別売取手小)
本体: φ21.5×H2cm
木台: 30×23×H1.5cm
613354 8入 約1.3kg
6,600円(税抜価格 6,000円)



スタッキングステーキ皿 ●

積み重ねて収納できるステーキ皿。

83 13cm — 本体：φ13×H2cm 木台：20×15.5×H1.5cm 113045 20入 約0.7kg 3,850円(税抜価格 3,500円)

84 15cm 本体：φ15×H2cm 木台：20×15.5×H2.0cm 113007 20入 約0.9kg 4,950円(税抜価格 4,500円)

85 17cm 本体：φ17×H2cm 木台：22.5×18×H2.0cm 113014 12入 約1.1kg 5,500円(税抜価格 5,000円)

86 19cm 本体：φ19×H2cm 木台：24×19.7×H2.0cm 113021 12入 約1.3kg 6,050円(税抜価格 5,500円)

87 21cm 本体：φ21×H2cm 木台：26×22×H1.5cm 113038 8入 約1.7kg 6,600円(税抜価格 6,000円)

注)対応ハンドルなし



88 ●

ステーキ皿 牛型

牛をかたどったステーキ皿。
木台付・ハンドルなし
本体：21.5×18.5×H2.2cm
木台：32×21×H1.5cm
623223 8入 約1.6kg
6,600円(税抜価格 6,000円)
注)対応ハンドルなし



89 ●

ヘルシープレート

余分な油を落としてヘルシー調理。
木台付・ハンドルなし
本体：φ19×H2cm
木台：26×20.5×H1.5cm
114271 12入 約1.3kg
6,050円(税抜価格 5,500円)
注)対応ハンドルなし



90 ●

ランチプレート

食材を分けて盛り付けできるので味が混ざりません。
木台付・ハンドルなし
本体：φ21.5×H2.2cm
木台：26×22×H1.5cm
114288 12入 約1.4kg
6,600円(税抜価格 6,000円)
注)対応ハンドルなし



91 ●

スクエアステーキ

業務用で使われている本格的ステーキ皿。
木台付・ハンドルなし
本体：15.2×15.2×H2.5cm
木台：20.5×17.5×H2cm
113205 10入 約1.45kg
4,400円(税抜価格 4,000円)
注)対応ハンドルなし



92 ●

プチプレート 和楽

木台付・ハンドルなし
本体：φ16.5×H3cm(取手含寸法 22cm)
木台：25.5×18×H2cm
013796 12入 約1.0kg
4,400円(税抜価格 4,000円)
注)対応ハンドルなし



93 ●

ミニフライパン 14

業務用で使われている本格的ステーキ皿。
木台付
本体：φ15×H4.5cm(取手含寸法 23.5cm)
木台：22×18×H1.5cm
605410 12入 約1.0kg
4,400円(税抜価格 4,000円)



94 ●

モーニングパン 14

業務用で使われている本格的ステーキ皿。
木台付
本体：φ15×H4.5cm(取手含寸法 23.5cm)
木台：19.6×16×H1.5cm
515412 12入 約1.0kg
4,400円(税抜価格 4,000円)



95 ●

パスタプレートⅡ

業務用で使われている本格的ステーキ皿。
木台付
本体：φ17×H4.5cm(取手含寸法 25.5cm)
木台：22×18×H1.5cm
625166 12入 約0.9kg
4,950円(税抜価格 4,500円)



96 ●

すきわステーキ

くわをかたどったステーキ皿。
木台・木製ハンドル付
本体：15×23.7×H4.8cm
木台：26×16.5×H2cm
113212 6入 約1.2kg
5,500円(税抜価格 5,000円)



ステーキ皿用 取っ手 ●

97 小 965927 約80g 495円(税抜価格 450円)

98 中 965941 約110g 550円(税抜価格 500円)

99 大 965934 約120g 605円(税抜価格 550円)

たこ焼・バラエティー

Takoyaki & Variety

均一に熱を伝える鉄鑄物のたこ焼プレートは、
アイデア次第で使い方無限大。外カリッのたこ焼に
アヒージョやスイーツも、お店に負けない出来栄に。



100 ■

電調専科 たこ焼き 16穴
穴径も大きく、具がたくさん入ります。
25.5(取手含)×20.5×H3.5cm
954099 6入 約2.2kg
6,050円(税抜価格 5,500円)



101 ■

Sたこ焼き ピン付 25穴
五徳からずれないように底に溝が設けてあります。
ピン付
29(取手含)×23.5×H3.5cm
514002 6入 約2.6kg
6,050円(税抜価格 5,500円)



102 ■

おやつグルメ まんまるプレート
ピン 油引き付 14穴
五徳からずれないように底に溝が設けてあります。
油引き・ピン付
22.5(取手含)×17.5×H3cm
914024 12入 約1.25kg
4,950円(税抜価格 4,500円)



103 ■

たこ焼きプレート 14穴
五徳からずれないように底に溝が設けてあります。
木柄付
33.5(木柄含)×18×H7cm
924115 12入 約1.3kg
6,050円(税抜価格 5,500円)



104 ■

おやつグルメ まんまるプレート 木柄 14穴
IHでもご使用いただけます。
木柄付
33.5(木柄含)×18×H7cm
914062 8入 約1.3kg
6,050円(税抜価格 5,500円)



裏面



105 ●

大阪 いか焼
関西で人気のいか焼き器。
木柄付
38(木柄含)×17.5×H7cm
914154 6入 約1.8kg
6,600円(税抜価格 6,000円)



106 ■

たい焼器
業務用でも家庭でも人気のたい焼き器。
木柄付
33.5(木柄含)×16.5×H8cm
814188 6入 約1.6kg
8,250円(税抜価格 7,500円)

コンロ調理

For Stove



107 ■
一人用すき鍋 共柄 17
専用コンロでもカセットコンロでも使用可能。
商品番号111の商品に対応しております。
φ17.6×H5cm(取手含寸法 21.8cm)
容量: 約0.75L
945042 12入 約1.0kg
3,850円(税抜価格 3,500円)



108 ■
一人用ミニグリルプレート
専用コンロでもカセットコンロでも使用可能。
商品番号111の商品に対応しております。
φ18×H2cm
985079 20入 約0.9kg
2,750円(税抜価格 2,500円)



木の葉皿 ●
業務用で使用されている焼物のプレート。
商品番号111の商品に対応しております。
109 小 18×13.8×H3.5cm 915021
20入 約0.5kg 1,650円(税抜価格 1,500円)
110 大 20×15.5×H3.5cm 915014
20入 約0.6kg 1,980円(税抜価格 1,800円)

鉄玉

Tetsutama



鍋やケトルに入れて沸かすだけで鉄分が
溶け出す鉄玉は、不足しがちな鉄分を
手軽に補給できる嬉しいアイテムです。
お漬物の色付けや黒豆のツヤ出しにも
効果を発揮します。



114 ■南部鉄器
ハローキティの鉄玉
キティちゃんと一緒に毎日鉄分補給。
3.9×3×H5.1cm
118415 60入 約180g
2,200円(税抜価格 2,000円)



115 ■南部鉄器 ●
おまめちゃん
5×3.7×H2.8cm
007603 60入 約190g
1,650円(税抜価格 1,500円)



111 ■
**おもてなしグルメ
あったかコンロ**
固形燃料対応タイプのコンロです。
P.13商品番号35、P.28商品番号107・108・
109・110の商品に対応しております。
敷板付
コンロ: φ13×H9cm
敷板: 12×12×H1cm
120050 20入 約0.8kg
3,850円(税抜価格 3,500円)



112 ■
固形燃料ゆうげ10個入り
卓上のお料理にお使いいただけます。
キャンプで着火材にも使用できます。
30g 965361 40入 約0.3kg
1,100円(税抜価格 1,000円)
燃焼時間: 約30分



113 ■
固形燃料ゆうげ40個入り
卓上のお料理にお使いいただけます。
キャンプで着火材にも使用できます。
20g 945356 20入 約0.8kg
2,420円(税抜価格 2,200円)
燃焼時間: 約20分



116 ■南部鉄器 ●
南部鉄 鉄リーフ
5.7×2.7×0.8cm
本体: 鋳鉄 チェーン: ステンレス
118392 300入 約45g
1,650円(税抜価格 1,500円)



117 ■南部鉄器 ■
鉄野菜 きゅうり
9×2cm
008464 100入 約110g
1,650円(税抜価格 1,500円)



118 ■南部鉄器 ■
鉄野菜 なすび
9×2.5cm
008457 100入 約175g
1,650円(税抜価格 1,500円)



119 ■南部鉄器 ●
南部鉄 鉄団子
十五番だんご・カフェとコラボした
南部鉄の鉄団子
約φ2×8cm
118385 60入 約180g
1,650円(税抜価格 1,500円)

その他

Other Iron Products



120 ●
お漬物 ミニ水抜き
ヌカ床の余分な水を抜いてくれます。
φ6.9×H4.8cm (底面寸法 φ4cm)
027649 48入 約0.3kg
1,980円(税抜価格 1,800円)



121 ●
お漬物 水抜き
ヌカ床の余分な水を抜いてくれます。
φ7×H12cm (底面寸法 φ4cm)
017626 24入 約0.55kg
2,200円(税抜価格 2,000円)



122 ●
お漬物 重石
シール容器での浅漬けなどの重しに便利です。
15.5×10×H1.5cm
017619 16入 約0.83kg
2,420円(税抜価格 2,200円)



123 南部鉄器 ●
風鈴 二重奏
高音と低音の美しいハーモニーを奏でます。
人気の逸品です。
φ10.5×H14.5cm
118149 40入 約300g
4,400円(税抜価格 4,000円)

マークの意味

南部鉄器 南部鉄器製品

大阪鉄器 大阪鉄器製品

IH IH使用可能

標準メーカーコード

4906018

上記のメーカーコードに、商品詳細情報に記載されている6桁のコードをつけることでJANコードとなります。(一部商品を除く)

掲載商品について

- 寸法表示はすべて外寸寸法です。
- 製品の性質上、寸法・容量・重量に多少の誤差があります。
- 掲載商品の写真は、実物と色合いが異なる場合があります。
- 仕様およびデザインは、予告なく変更する場合があります。