

もち米を蒸す



かまど (木炭用)

エントツ付
釜・セイロ30cmまたは33cm用です。

平成かまど (木炭用)

エントツ付
釜・セイロ30cmまたは33cm用



ガスカまど (ガスバーナー仕様)

釜30cm、33cm兼用 その他のサイズに合わせての別注も可能。
ガス消費量：プロパンガス0.49kg/h 都市ガス(12A・13A)5.950kcal/h
接続方法：プロパンガス9.5mmホース接続 都市ガスは9.5mmもしくは13mmホース接続
※釜は別売

きららかまど

材質：プリキ
38型：釜30cm用 42型：釜33cm用 36型：釜28cm用



長生セイロ

材質：アルミ
サイズ：28cm、30cm、33cm
底ナベ・内ナベ・竹ス・フタ全て別売り可

角型餅せいろ

サイズ：尺(30cm)～尺5(45cm)
高さはいずれも12cm
底ナベ・内ナベ・竹ス・フタ全て別売り可
スリブタもご用意しております。

アルミ釜

材質：アルミ (鋳物釜もあります。)
カマド用サイズ：30cm(約3升)、33cm
* その他、サイズ16～75cmあります。

丸型餅せいろ

サイズ：30cm、33cm
竹ス別売り可
* 30cmで約2升の餅米を蒸せます。

釜ブタ

各釜にあったサイズをご用意しています。

餅ふきん

材質：純綿
小：62×64cm
大：75×78cm

餅をつく



販売終了しました。

石臼

重量：約55kg
 内径寸法：直径385mm
 外径寸法：直径490×高さ200mm
 約2升分の餅米がつけます。

ウス台

高さ490mm
 石臼とウス台合わせた高さ：650mm

キネ

木材：けやき、タブの2種類

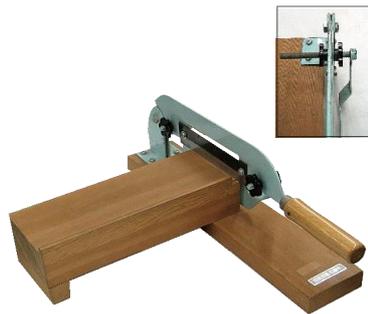
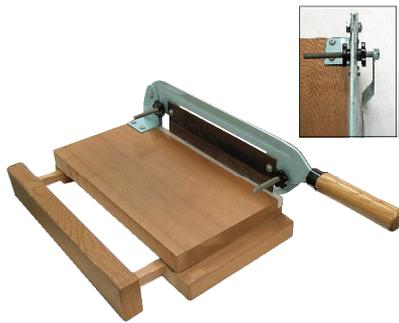
大人用(大)	直径110×350mm
寸法	柄の長さ800mm 約3.5kg
大人用(小)	直径85×330mm
寸法	柄の長さ850mm 約1.8kg
幼児用	直径65×300mm
寸法	柄の長さ560mm 約1.0kg

※幼児用はケヤキ材のみ

石臼・キネ

重量：約40kg
 内径寸法：直径240×深さ130mm
 外径寸法：直径330×高さ275mm
 つける餅米は、1升未満です。

餅を切る



ステンレス製切り台

ステンレス鋼刃物
 寸法：240×500×95mm
 刃：130mm

のし餅切り

寸法：380×350×55mm
 刃：260mm
 ねじにより厚み調整可能

かき餅切り

寸法：330×440×60mm
 刃：120mm
 ねじにより厚み調整可能

かき餅引き

寸法：330×40×20mm
 刃：100mm
 最大の厚さ：10mm

餅を保存する



生餅を切る



もち米を水につけておく



桐餅箱

材質：桐
 1段サイズ：60×33×7cm
 2段と3段があります。フタ付

タイガー きり餅くん

刃：260mm
 ねじにより厚み調整可能

天タル

サイズ：65L、75L
 (100Lタイプも蓋無しで取扱可能。)



プラスチック製も多数サイズあります。



上記の商品のご注文・お問い合わせは・・・

株式会社えびすや金物店

〒542-0075 大阪市中央区難波千日前8-20
 TEL:06-6632-3924 FAX:06-6649-7354
 URL:<http://www.ebisuya-maido.co.jp>