

KITCHEN NAKAO CATALOGUE

Nakao Alumi co.,ltd.

2025

SINCE 1958



感じています。プロの手ごたえ。

nakao

カタログの見方



商品分類 ページ

種類ごとに色分けして表示しています。

特 徴

「研磨仕上げ」「メジャー付」など、製品の特徴を記載しています。

寸法(サイズ容量)表記

重量(kg)表記

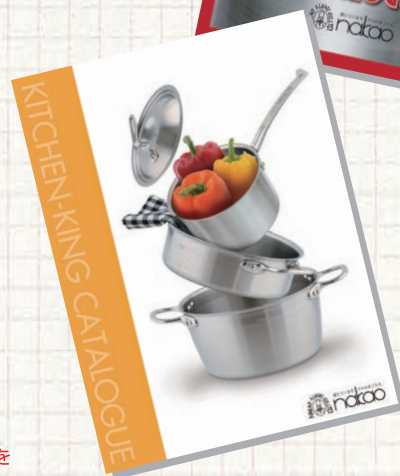
JAN コード

457133 0000000

中尾アルミメーカーコード

商品コード

※発注の際はこれらのコードを記入ください。



寸法について

鍋類のサイズ表記は鍋上部の内径寸法(鍋底のサイズではありません)になります。



バット類の寸法表記は外径寸法になります。

大きいサイズの場合は収納場所のサイズに気をつけてください。(冷蔵庫などの場合大きすぎて収まらない、扉が閉まらないなど…)



- サイズは大きすぎても小さすぎても使いづらくなりますので作る量に合わせてお選びください。
- 大きいサイズの場合はコンロの大きさ、またコンロ周りにも気をつけてください。(高さや取手の幅を考えないと周囲に当たって収まらない場合もあります。)
- また50cmを超えるサイズの寸胴になりますと設置場所までの扉や通路などでつかえてしまう場合もありますのでお気をつけください。
- ご家庭用は15cm〜24cm位が最適なサイズです。最大でも27cm位まで。(小さすぎるとコンロにしっかり乗らず、大きすぎても安定しない。また、火力が足らずなかなか沸騰しないなど…)

容量について

満水表記になります。(調理容量は8分目程度)

サイズの目安

例) カレー 20人分を作る鍋が必要。
カレー 1杯 約200〜300cc
300cc × 20人 = 6000cc (6ℓ)

実容量は、**8分目**まででほとんどの製品にメジャーが付いています。



- 具材分も考慮して約8〜10ℓ入る容量の鍋を準備 (ただしカタログ内の容量表記は満水容量なので、8分目容量で入る大きさの鍋にすること)
- カレーでも味噌汁でも1杯(あるいは1人前)がどの程度かを計算してサイズをお選びください。

板厚について

全体が均等の厚さになっています。

- 底部分の厚さでなく、鍋(又はバット)全体が均一の厚さになっています。



その他、特注品、オリジナル刻印、OEM商品の生産など承りますのでご相談ください。

製品のご案内

Contents

- キング製品 1,2
- プロキング製品 3,4
- クイーンポット 5,6
- アルミ打出製品 7,8
- アルミ製品 9
- セ イ 口 10
- 焼く・炒める・揚げる (ガス用) 11,12
- ニューキングデンジ製品 (オール熱源対応) ... 13
- 焼く・炒める・揚げる (オール熱源対応) 14
- キングデンジ製品 (オール熱源対応) 15,16
- ボックス・コンテナ・バット 17,18
- バット・トレイ・ボール 19,20



- 製品の色は印刷の都合上、多少異なる場合があります。
- 商品の仕様は予告なく変更する場合があります。
- 本カタログ著作権は株式会社中尾アルミ製作所の所有するものです。
無断で印刷物やホームページ等に転用することは法律によって禁じられています。
- 表紙撮影 木内和美



愛されて50年 永遠のスタンダードモデル キングポット —king-pots—

キング製品

1



① N-1 キング寸胴鍋

研磨仕上 メジャー付 (フタ アルマイト加工)



② N-2 キング半寸胴鍋

研磨仕上 メジャー付 (フタ アルマイト加工)



③ N-3 キング外輪鍋

研磨仕上 メジャー付 (フタ アルマイト加工)

MADE IN JAPAN

① N-1 キング寸胴鍋

サイズ	内径×深さmm	板厚mm	容量ℓ	重量kg	価格 円	商品コード
15cm	150×150	3.0	約2.7	約0.8	10,000	5090005
18cm	180×180	3.0	4.6	1.2	12,500	5090012
21cm	210×210	3.0	7.3	1.6	13,500	5090029
24cm	240×240	3.0	11	2.1	18,000	5090036
27cm	270×270	3.0	15	2.8	21,000	5090043
30cm	300×300	3.0	20	3.5	24,000	5090050
33cm	330×330	3.0	27	4.4	31,000	5090067
36cm	360×360	3.2	35	5.2	36,000	5090074
39cm	390×390	3.3	45	6.5	48,500	5090081
42cm	420×420	3.5	57	8.2	61,000	5090098
45cm	450×450	3.5	70	9.3	69,500	5090104
48cm	480×480	4.0	85	11.2	84,500	5090111
51cm	510×510	4.0	100	13.4	110,000	5090128
54cm	540×540	4.0	120	15.0	120,000	5090135
60cm	600×600	4.5	164	18.8	140,000	5090142
72cm	720×700	5.0	280		受注生産	5090821

※72cmは受注生産 納期:問い合わせ下さい

② N-2 キング半寸胴鍋

サイズ	内径×深さmm	板厚mm	容量ℓ	重量kg	価格 円	商品コード
15cm	150×110	2.5	約1.7	約0.6	9,500	5090159
18cm	180×130	2.8	3.3	1.0	12,000	5090166
21cm	210×150	3.0	5.1	1.4	13,000	5090173
24cm	240×170	3.0	7.8	1.7	15,500	5090180
27cm	270×180	3.0	10	2.1	18,000	5090197
30cm	300×200	3.0	15	2.8	20,500	5090203
33cm	330×210	3.0	18	3.3	25,000	5090210
36cm	360×230	3.0	23	3.9	30,000	5090227
39cm	390×240	3.3	28	4.7	35,000	5090234
42cm	420×270	3.3	38	5.5	43,000	5090241
45cm	450×290	3.5	46	6.7	52,500	5090258
48cm	480×320	4.0	58	8.2	63,000	5090265
51cm	510×350	4.0	70	9.6	76,500	5090272
54cm	540×370	4.0	80	11.4	97,500	5090289
60cm	600×400	4.5	113	14.0	117,500	5090296
72cm	720×450	5.0	180		受注生産	5090982

※72cmは受注生産 納期:問い合わせ下さい

③ N-3 キング外輪鍋

サイズ	内径×深さmm	板厚mm	容量ℓ	重量kg	価格 円	商品コード
15cm	150×60	2.8	約1.0	約0.6	7,000	5090302
18cm	180×65	2.8	1.7	0.8	9,500	5090319
21cm	210×70	3.0	2.5	1.1	10,500	5090326
24cm	240×80	3.0	3.6	1.4	12,000	5090333
27cm	270×90	3.0	5.0	1.7	13,500	5090340
30cm	300×100	3.0	6.8	2.1	16,000	5090357
33cm	330×110	3.0	9.5	2.5	19,500	5090364
36cm	360×120	3.0	12	3.0	24,500	5090371
39cm	390×130	3.0	15	3.5	28,000	5090388
42cm	420×140	3.0	20	4.1	35,000	5090395
45cm	450×150	3.5	23	4.7	43,000	5090401
48cm	480×160	4.0	29	6.0	50,500	5090418
51cm	510×170	4.0	36	7.1	62,000	5090425
54cm	540×190	4.0	42	7.8	69,000	5090432
60cm	600×210	4.5	60	10.0	85,000	5090449
72cm	720×250	5.0	98		受注生産	5091149

※72cmは受注生産 納期:問い合わせ下さい



※27～36cmは向手付

① N-4 キング片手鍋

研磨仕上 メジャー付 (フタ アルマイト加工)



② N-5 キング浅型片手鍋

研磨仕上 メジャー付 (フタ アルマイト加工)



③ N-6 キング浅型片手鍋 テーパー付

研磨仕上 メジャー付 フタなし



④ キング フタ

アルマイト加工

MADE IN JAPAN

① N-4 キング片手鍋

サイズ	内径×深さmm	板厚mm	容量ℓ	重量kg	価 格 円	商品コード
15cm	150×90	3.0	約1.6	約0.68	8,500	5090456
18cm	180×110	3.0	2.8	1.0	10,000	5090463
21cm	210×120	3.0	4.0	1.4	11,000	5090470
24cm	240×140	3.0	6.2	1.8	14,500	5090487
27cm	270×150	3.0	8.6	2.3	17,500	5090494
30cm	300×170	3.0	12.0	2.9	22,500	5090500
33cm	330×210	3.3	18.0	3.5	24,500	5090517
36cm	360×230	3.5	23.0	4.2	29,000	5090524

※27cm～36cmは向手付

② N-5 キング浅型片手鍋

サイズ	内径×深さmm	板厚mm	容量ℓ	重量kg	価 格 円	商品コード
15cm	150×60	3.0	約1.0	約0.6	8,000	5090531
18cm	180×65	3.0	1.7	0.9	9,500	5090548
21cm	210×70	3.0	2.5	1.2	10,000	5090555
24cm	240×80	3.0	3.6	1.5	13,000	5090562
27cm	270×90	3.0	5.0	1.8	16,500	5090579
30cm	300×100	3.0	6.8	2.3	22,000	5090586
33cm	330×110	3.3	9.5	2.7	23,000	5090593
36cm	360×120	3.3	12.0	3.1	25,500	5090609

③ N-6 キング浅型片手鍋テーパー付

サイズ	内径×深さmm	板厚mm	容量ℓ	重量kg	価 格 円	商品コード
15cm	150×65	3.0	約0.8	約0.4	7,500	5090616
18cm	180×70	3.0	1.3	0.6	8,500	5090623
21cm	210×75	3.0	2.0	0.7	9,500	5090630
24cm	240×85	3.0	3.0	0.9	12,500	5090647
27cm	270×95	3.0	4.0	1.1	15,500	5090654
30cm	300×100	3.0	5.0	1.2	18,500	5090661

④ キング フタ

サイズ	15cm	18cm	21cm	24cm	27cm	30cm	33cm	36cm	39cm	42cm	45cm	48cm	51cm	54cm	60cm
重 量	0.1kg	0.2kg	0.3kg	0.4kg	0.5kg	0.6kg	0.7kg	0.8kg	0.9kg	1.0kg	1.2kg	1.5kg	1.7kg	2.0kg	2.5kg
価 格	1,800円	2,000円	2,200円	2,500円	3,000円	3,500円	3,800円	4,000円	4,500円	5,500円	6,000円	7,500円	8,500円	9,500円	11,000円
商品コード	5097400	5097417	5097424	5097431	5097448	5097455	5097462	5097479	5097486	5097493	5097509	5097516	5097523	5097530	5097547



板厚4.0mm 究極の鍋の最終進化系 **極厚**
プロキング —Pro-king—

プロキング製品

3



① **PK-1 プロキング寸胴鍋**
研磨仕上 メジャー付 取手真鍮製



② **PK-2 プロキング半寸胴鍋**
研磨仕上 メジャー付 取手真鍮製



③ **PK-3 プロキング外輪鍋**
研磨仕上 メジャー付 取手真鍮製



④ **PK-4 プロキング片手鍋**
研磨仕上 メジャー付 取手真鍮製



⑤ **PK-5 プロキング浅型片手鍋**
研磨仕上 メジャー付 取手真鍮製

MADE IN JAPAN

① **PK-1 プロキング寸胴鍋**

サイズ	内径×深さmm	板厚mm	容量ℓ	重量kg	価格円	商品コード
15cm	150×150	4.0	約2.7	約1.4	20,500	5091378
18cm	180×180	4.0	4.6	2.0	23,000	5091385
21cm	210×210	4.0	7.3	2.5	28,000	5091392
24cm	240×240	4.0	11.0	3.3	35,000	5091408
27cm	270×270	4.0	15.0	4.0	43,500	5091415
30cm	300×300	4.0	20.0	5.0	49,500	5091422

② **PK-2 プロキング半寸胴鍋**

サイズ	内径×深さmm	板厚mm	容量ℓ	重量kg	価格円	商品コード
15cm	150×110	4.0	約1.7	約1.2	15,000	5091484
18cm	180×130	4.0	3.3	1.6	19,500	5091491
21cm	210×150	4.0	5.1	2.1	23,000	5091507
24cm	240×170	4.0	7.8	2.7	26,000	5091514
27cm	270×180	4.0	10.0	3.1	32,000	5091521
30cm	300×200	4.0	15.0	4.0	38,500	5091538

③ **PK-3 プロキング外輪鍋**

サイズ	内径×深さmm	板厚mm	容量ℓ	重量kg	価格円	商品コード
15cm	150×60	4.0	約1.0	約1.0	13,500	5091590
18cm	180×65	4.0	1.7	1.3	16,500	5091606
21cm	210×70	4.0	2.5	1.6	19,500	5091613
24cm	240×80	4.0	3.6	2.0	22,500	5091620
27cm	270×90	4.0	5.0	2.5	26,500	5091637
30cm	300×100	4.0	6.8	3.0	31,500	5091644

④ **PK-4 プロキング片手鍋**

サイズ	内径×深さmm	板厚mm	容量ℓ	重量kg	価格円	商品コード
15cm	150×90	4.0	約1.6	約1.0	13,500	5091705
18cm	180×110	4.0	2.8	1.5	17,500	5091712
21cm	210×120	4.0	4.0	2.0	21,000	5091729
24cm	240×140	4.0	6.2	2.5	25,500	5091736

⑤ **PK-5 プロキング浅型片手鍋**

サイズ	内径×深さmm	板厚mm	容量ℓ	重量kg	価格円	商品コード
15cm	150×60	4.0	約1.0	約1.0	13,000	5091767
18cm	180×65	4.0	1.7	1.6	16,000	5091774
21cm	210×70	4.0	2.5	1.7	19,500	5091781
24cm	240×80	4.0	3.6	2.2	23,000	5091798



① **PK-7 プロキング浅型片手鍋テーパー付**
研磨仕上 13cm以外メジャー付 フタなし 取手真鍮製



② **PK-9W プロキングパエリア両手(打出)**
研磨仕上 取手真鍮製

④ **PK-9W 両手木台**



③ **PK-10 カレーポット (打出)**
研磨仕上 取手真鍮製

カレーポット木台



⑤ **PK-9S プロキングパエリア片手(打出)**
研磨仕上 取手真鍮製

⑥ **PK-9S 片手木台**



⑦ **プロキング フタ**
研磨仕上

MADE IN JAPAN

① **PK-7 プロキング浅型片手鍋テーパー付**

サイズ	内径×深さmm	板厚mm	容量ℓ	重量kg	価 格 円	商品コード
13cm	130×60	4.0	約0.5	約0.5	9,000	5091880
15cm	150×65	4.0	0.8	0.6	10,000	5091897
18cm	180×70	4.0	1.3	0.9	12,500	5091903
21cm	210×75	4.0	2.0	1.2	15,500	5091910
24cm	240×85	4.0	3.0	1.4	18,500	5091927

② **PK-9W プロキングパエリア両手(打出)**

サイズ	内径×深さmm	板厚mm	重量kg	価 格 円	商品コード
15cm	150×30	3.0	約0.4	7,500	5092016
18cm	180×32	3.0	0.5	9,000	5092023
21cm	210×36	3.0	0.6	10,500	5092030
24cm	240×38	3.0	0.6	12,500	5092047
27cm	270×40	3.0	1.0	13,500	5092054

③ **PK-10 カレーポット(打出)**

サイズ	内径×深さmm	板厚mm	重量kg	価 格 円	商品コード
小	125×45	3.0	約0.4	12,000	5108533
大	135×55	3.0	0.4	13,500	5108540
木台 小			0.1	2,000	5108557
木台 大			0.1	2,500	5108564

④ **PK-9W プロキングパエリア両手木台**

サイズ	重量kg	価 格 円	商品コード
15cm	約0.3	3,000	5092115
18cm	0.3	3,800	5092122
21cm	0.4	4,500	5092139
24cm	0.6	5,500	5092146
27cm	0.6	7,500	5092153

⑤ **PK-9S プロキングパエリア片手(打出)**

サイズ	内径×深さmm	板厚mm	重量kg	価 格 円	商品コード
15cm	150×30	3.0	約0.4	7,500	5092061
18cm	180×32	3.0	0.5	8,500	5092078
21cm	210×36	3.0	0.6	10,000	5092085
24cm	240×38	3.0	0.8	12,000	5092092
27cm	270×40	3.0	0.9	13,500	5092108

⑥ **PK-9S プロキングパエリア片手木台**

サイズ	重量kg	価 格 円	商品コード
15cm	約0.3	3,000	5092160
18cm	0.3	3,500	5092177
21cm	0.3	4,500	5092184
24cm	0.5	5,500	5092191
27cm	0.5	6,000	5092207

⑦ **プロキング フタ**

サイズ	重量kg	価 格 円	商品コード
15cm	約0.2	2,500	5097714
18cm	0.2	3,000	5097721
21cm	0.3	3,500	5097738
24cm	0.4	4,000	5097745
27cm	0.5	4,500	5097752
30cm	0.6	5,000	5097769



プロの性能をフィードバック シェフの味をご家庭でも… クィーンポット —QUEEN-pots—

クィーンポット
5



QP-1 クィーンポットS

取手ステンレス製

① 研磨仕上

② アルマイト仕上

サイズ	内径×深さmm	板厚mm	容量ℓ	重量kg	価格 円	商品コード	重量kg	価格 円	商品コード
18cm	180×105	4.0	約2.5	約1.2	13,500	5094508	約1.2	16,000	5094560
21cm	210×117	4.0	3.7	1.5	15,500	5094515	1.5	18,500	5094577
24cm	240×130	4.0	5.5	1.9	18,500	5094522	1.9	21,000	5094584



QP-2 クィーンポットS 片手

取手ステンレス製

③ 研磨仕上

④ アルマイト仕上

サイズ	内径×深さmm	板厚mm	容量ℓ	重量kg	価格 円	商品コード	重量kg	価格 円	商品コード
18cm	180×105	4.0	約2.5	約1.1	13,500	5094836	約1.1	16,000	5099817
21cm	210×117	4.0	3.7	1.5	15,500	5094843	1.5	19,000	5099824
24cm	240×130	4.0	5.5	1.9	18,500	5094850	1.9	21,500	5099831



QP-3 クィーンポットG

取手真鍮製

⑤ 研磨仕上

⑥ アルマイト仕上

サイズ	内径×深さmm	板厚mm	容量ℓ	重量kg	価格 円	商品コード	重量kg	価格 円	商品コード
18cm	180×105	4.0	約2.5	約1.1	13,500	5094539	約1.1	16,000	5094591
21cm	210×117	4.0	3.7	1.5	15,500	5094546	1.5	18,500	5094607
24cm	240×130	4.0	5.5	1.9	18,500	5094553	1.9	21,000	5094614

QUEEN-pots シリーズ

シェフの味をご家庭でも

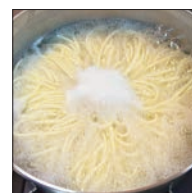


■理想の形状

試行錯誤をくり返し、最もお湯の対流の優れた形状にたどり着きました。また、極厚の4.0mmアルミ材(ステンレス製は2.0mm)を使用していますので、長時間の煮込み料理にも最適です。

■キッチンを彩るカラーバージョン

お好みで選べるよう、バリエーション豊富に揃えました。



1. 煮込み料理だけでなく、ご飯もふっくら美味しく炊けます。

2. 麺類を茹でても対流が良いので流れるように麺が茹であがります。

1

2

MADE IN JAPAN



① **IHQP-1** キーンポットS
オール熱源対応 取手ステンレス製 研磨仕上

サイズ	内径×深さmm	板厚mm	容量ℓ	重量kg	価格円	商品コード
18cm	180×105	2.0	約2.5	約1.4	16,000	5094447
21cm	210×117	2.0	3.7	1.8	19,000	5094454
24cm	240×130	2.0	5.5	2.3	21,500	5094461



② **IHQP-2** キーンポットS 片手
オール熱源対応 取手ステンレス製

サイズ	内径×深さmm	板厚mm	容量ℓ	重量kg	価格円	商品コード
18cm	180×105	2.0	約2.5	約1.3	16,000	5094805
21cm	210×117	2.0	3.7	1.7	19,000	5094812
24cm	240×130	2.0	5.5	2.2	21,500	5094829



③ **IHQP-3** キーンポットG
オール熱源対応 取手真鍮製

サイズ	内径×深さmm	板厚mm	容量ℓ	重量kg	価格円	商品コード
18cm	180×105	2.0	約2.5	約1.4	16,000	5094478
21cm	210×117	2.0	3.7	1.7	19,000	5094485
24cm	240×130	2.0	5.5	2.2	21,500	5094492



④ **IHQP-4W** キーンパン 両手 15cm
オール熱源対応 取手ステンレス製

サイズ	内径×深さmm	板厚mm	容量ℓ	重量kg	価格円	商品コード
15cm	160×32	2.2	約0.6	約0.5	12,500	5114756



⑤ **IHQP-4S** キーンパン 片手 15cm
オール熱源対応 取手ステンレス製

サイズ	内径×深さmm	板厚mm	容量ℓ	重量kg	価格円	商品コード
15cm	160×32	2.2	約0.6	約0.5	12,500	5114763



⑥ **IHQP-5** キーンパン 玉子焼
オール熱源対応

内径×深さmm	板厚mm	重量kg	価格円	商品コード
190×140	2.6	約0.6	14,000	5115456

※内径:縦×横

アルミ打出製品

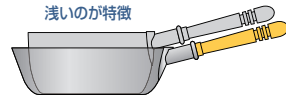
■アルミ製 ■IH電磁調理器には使えません
(価格はすべて税抜きです)

中尾漢字
刻印仕様



極厚

底が広くて
浅いのが特徴



注ぎ口が大きく鋭角になっています。

① N-33 打出雪平鍋 研磨仕上 メジャー付

サイズ	内径×深さmm	板厚mm	容量ℓ	重量kg	価格円	商品コード	トシ
15cm	150×60	1.7	約0.9	約0.2	4,800	5098261	20
16.5cm	165×65	1.7	1.2	0.3	5,000	5098278	20
18cm	180×70	1.7	1.6	0.3	5,200	5098285	20
19.5cm	195×75	1.8	2.0	0.4	5,500	5098292	20
21cm	210×80	2.0	2.4	0.5	6,000	5098308	20
22.5cm	225×85	2.0	2.9	0.6	6,500	5098315	20
24cm	240×90	2.3	3.7	0.7	7,500	5098322	20
25.5cm	255×100	2.5	4.8	0.9	8,500	5098339	10
27cm	270×110	2.7	5.4	1.2	9,500	5098346	10
30cm	300×120	2.7	7.6	1.2	10,500	5098353	10

中尾漢字刻印仕様

② N-34 打出ペリカン雪平鍋 研磨仕上 メジャー付

サイズ	内径×深さmm	板厚mm	容量ℓ	重量kg	価格円	商品コード	トシ
15cm	150×60	1.7	約0.9	約0.2	5,500	5098636	20
16.5cm	165×65	1.7	1.2	0.3	5,800	5098643	20
18cm	180×70	1.7	1.6	0.3	6,000	5098650	20
19.5cm	195×75	1.8	2.0	0.4	6,200	5098667	20
21cm	210×80	2.0	2.4	0.5	6,500	5098674	20
22.5cm	225×85	2.0	2.9	0.6	7,200	5098681	20
24cm	240×90	2.3	3.7	0.7	7,500	5098698	20

③ N-24 打出底広浅型雪平鍋 研磨仕上 メジャー付

サイズ	内径×深さmm	板厚mm	容量ℓ	重量kg	価格円	商品コード	トシ
15cm	150×60	3.0	約1.0	約0.4	8,000	5098780	20
18cm	180×65	3.0	1.2	0.5	8,500	5098797	20
21cm	210×70	3.0	2.1	0.7	9,000	5098803	20
24cm	240×80	3.0	3.2	0.8	10,000	5098810	20
27cm	270×90	3.0	4.8	1.0	11,500	5098827	10
30cm	300×100	3.0	6.5	1.2	12,500	5098834	10

中尾漢字刻印仕様

廃番 ※在庫確認お問い合わせください。

④ N-40 ヤットコバサミ

鉄クロームメッキ製

重量kg 価格円 商品コード
約0.4 廃盤 5098551



⑤ N-40 ヤットコ鍋 研磨仕上 メジャー付

サイズ	内径×深さmm	板厚mm	容量ℓ	重量kg	価格円	商品コード
15cm	150×65	3.0	約0.9	約0.3	2,500	5098445
16.5cm	165×70	3.0	1.2	0.4	3,000	5098452
18cm	180×75	3.0	1.6	0.4	3,800	5098469
19.5cm	195×80	3.0	2.0	0.5	4,800	5098476
21cm	210×87	3.0	2.4	0.6	5,000	5098483
22.5cm	225×92	3.0	2.9	0.7	6,000	5098490
24cm	240×100	3.0	3.7	0.8	6,800	5098506
25.5cm	255×110	3.0	4.8	0.9	8,500	5098513
27cm	270×118	3.0	5.4	1.0	10,000	5098520
28.5cm	285×120	3.0	6.6	1.1	11,000	5098537
30cm	300×125	3.0	7.6	1.2	12,000	5098544

中尾漢字刻印仕様

⑥ N-35 打出片手ボーズ 研磨仕上 メジャー付

サイズ	内径×深さmm	板厚mm	容量ℓ	重量kg	価格円	商品コード	トシ
15cm	150×75	2.0	約1.1	約0.3	7,500	5098704	20
18cm	180×85	2.0	1.8	0.4	8,500	5098711	20
21cm	210×100	2.0	2.9	0.4	9,000	5098735	20
24cm	240×110	2.0	4.1	0.5	9,500	5098742	20



⑧ 木つまみ

アルマイト加工 つまみ:木製



⑨ ベークつまみ

アルマイト加工 つまみ:ベーク

⑦ N-41 打出厚板雪平鍋 研磨仕上 メジャー付

サイズ	内径×深さmm	板厚mm	容量ℓ	重量kg	価格円	商品コード	トシ
15cm	150×65	3.0	約0.9	約0.4	6,500	5098568	20
16.5cm	165×70	3.0	1.2	0.5	6,800	5098575	20
18cm	180×75	3.0	1.6	0.5	7,000	5098582	20
19.5cm	195×80	3.0	2.0	0.7	7,500	5098599	20
21cm	210×87	3.0	2.4	0.7	8,000	5098605	20
22.5cm	225×92	3.0	2.9	0.8	8,500	5098612	20
24cm	240×100	3.0	3.7	0.9	9,000	5098629	10

中尾漢字刻印仕様

N-152 兼用フタ

サイズ	兼用サイズ	価格円	重量kg	商品コード	重量kg	商品コード	トシ
15cm	12	1,650	約0.1	5108571	約0.1	5108632	30
18cm	12・15	2,000	0.2	5108588	0.2	5108649	30
21cm	15・18	2,200	0.2	5108595	0.2	5108656	30
24cm	18・21	2,500	0.3	5108601	0.3	5108663	30
27cm	21・24	3,000	0.4	5108618	0.4	5108670	20
30cm	24・27	3,500	0.5	5108625	0.5	5108687	20

N-32 親子鍋

サイズ	内径×深さmm	板厚mm	重量kg	価格円	商品コード	価格円	商品コード	トシ
浅小	150×20	1.5	約0.1	2,600	5098841	3,500	5098933	25
浅中	165×20	1.5	0.2	2,700	5098858	3,800	5098940	25
浅大	180×20	1.5	0.2	2,800	5098865	4,000	5098957	25

N-32 親子鍋

サイズ	内径×深さmm	板厚mm	重量kg	価格円	商品コード	価格円	商品コード	トシ
深小	150×30	1.5	約0.2	2,700	5098896	3,900	5098988	25
深中	165×30	1.5	0.2	2,800	5098902	4,100	5098995	25
深大	180×30	1.6	0.2	3,000	5113742	4,800	5113766	25

⑩ 浅型

(フッ素樹脂加工)

サイズ	重量kg	価格円	商品コード
小	約0.1	1,100	5099022
中	0.1	1,250	5099039
大	0.1	1,350	5099046



N-32 親子鍋

サイズ	内径×深さmm	板厚mm	重量kg	価格円	商品コード	価格円	商品コード	トシ
横小	150×30	1.5	約0.2	2,700	5098872	3,900	5098964	25
横中	165×30	1.5	0.2	2,800	5098889	4,100	5098971	25
横大	180×30	1.6	0.2	3,000	5113759	4,800	5113773	25

⑭ 横手

(フッ素樹脂加工)

サイズ	重量kg	価格円	商品コード
小	約0.1	2,000	5099053
大	0.1	2,500	5099060

N-32 親子鍋 ⑯ 角型

サイズ	内径×深さmm	板厚mm	重量kg	価格円	商品コード
小	150×120×27	2.0	約0.2	3,600	5098919
大	170×150×30	2.0	0.3	4,000	5098926

⑯ 角型フタ

サイズ	重量kg	価格円	商品コード
小	約0.1	2,000	5099053
大	0.1	2,500	5099060

MADE IN JAPAN



料理鍋用フタ

極厚

①N-38 打出料理鍋 研磨仕上 メジャー付

サイズ	内径×深さmm	板厚mm	容量ℓ	重量kg	価格 円	商品コード
24cm	240×110	2.0	約3.9	約0.6	7,500	5098025
27cm	270×120	2.0	5.6	0.8	8,500	5098032
30cm	300×135	2.0	8	1.2	9,500	5098049
33cm	330×150	2.3	11	1.3	10,500	5098056
36cm	360×165	2.3	13	1.6	13,000	5098063
39cm	390×175	2.5	16	2.0	15,000	5098070
42cm	420×185	2.5	19	2.3	18,500	5098087
45cm	450×200	2.7	23	2.8	21,500	5098094
48cm	480×220	2.7	28	3.3	27,500	5098100
51cm	510×230	2.7	38	3.7	33,500	5098117
54cm	540×255	3.3	44	4.9	45,000	5098124
60cm	600×280	3.3	60	6.1	56,500	5098131

中尾漢字刻印仕様

②A-12 厚板打出料理鍋 研磨仕上

サイズ	内径×深さmm	板厚mm	容量ℓ	重量kg	価格 円	商品コード
24cm	240×110	3.0	約3.9	約0.8	10,000	5108038
27cm	270×120	3.0	5.6	1.0	10,500	5108045
30cm	300×135	3.2	8	1.3	12,000	5108052
33cm	330×150	3.2	11	1.6	13,500	5108069
36cm	360×165	3.2	13	2.2	17,000	5108076
39cm	390×175	3.3	16	2.4	19,000	5108083
42cm	420×185	3.3	19	3.0	23,500	5108090
45cm	450×200	3.5	23	3.5	28,000	5108106
48cm	480×220	4.0	28	4.3	35,000	5108113
51cm	510×230	4.0	38	4.9	43,500	5108120
54cm	540×255	4.0	44	6.0	58,500	5108137
60cm	600×280	4.0	60	8.0	73,000	5108144

中尾漢字刻印仕様

③打出料理鍋用 フタ

サイズ	重量kg	価格 円	商品コード
24cm	約0.3	3,800	5098148
27cm	0.3	4,200	5098155
30cm	0.4	4,500	5098162
33cm	0.5	5,000	5098179
36cm	0.6	5,500	5098186
39cm	0.8	7,500	5098193
42cm	0.9	9,500	5098209
45cm	1.0	11,000	5098216
48cm	1.1	13,000	5098223
51cm	1.3	17,000	5098230
54cm	1.5	18,000	5098247
60cm	1.8	20,500	5098254

※フタは鍋上部ではなく、下の段に合わせます。

アルミ
打出製品
8



④N-26 打出うどんすき鍋 研磨仕上

サイズ	外径×深さmm	板厚mm	容量ℓ	重量kg	価格 円	商品コード	備考
24cm	245×55	3.0	約1.3	約0.5	8,000	5100001	1人前
27cm	278×60	3.3	1.6	0.7	8,500	5100018	2人前
30cm	310×67	3.3	2.4	0.8	10,000	5100025	3人前
33cm	335×75	3.3	3.2	1.0	10,500	5100032	4人前
36cm	365×87	3.3	4.4	1.2	12,000	5100049	5人前

中尾漢字刻印仕様



⑤N-31 打出ベキン鍋 研磨仕上

サイズ	外径×深さmm	板厚mm	容量ℓ	重量kg	価格 円	商品コード
27cm	270×85	3.0	約3.5	約0.9	12,500	5100759
30cm	300×90	3.3	4.4	1.1	14,000	5100766
33cm	330×100	3.3	5.6	1.2	16,000	5100773
36cm	360×100	3.3	6.8	1.4	17,500	5100780
39cm	390×105	3.3	8.8	1.6	20,000	5100797
42cm	420×105	3.3	11	1.8	23,000	5100803

揚げ鍋用フタ



⑥N-166 ヤットコ鍋(縦柄付)

サイズ	内径×深さmm	板厚mm	容量ℓ	重量kg	価格 円	商品コード
15cm	150×65	3.0	約0.9	約0.4	5,000	5113780
18cm	180×75	3.0	1.6	0.5	5,500	5113797
21cm	210×87	3.0	2.4	0.7	7,000	5113803
24cm	240×100	3.0	3.7	0.9	9,000	5113810



⑦N-39 打出揚げ鍋 研磨仕上

サイズ	内径×深さmm	板厚mm	容量ℓ	重量kg	価格 円	商品コード
21cm	210×80	3.0	約2.4	約0.7	8,500	5100551
24cm	240×85	3.0	3.5	0.8	9,000	5100568
27cm	270×90	3.0	4.8	1.0	11,000	5100575
30cm	300×95	3.0	6.1	1.2	12,000	5100582
33cm	330×100	3.0	7.7	1.5	13,500	5100599
36cm	360×105	3.3	9.4	2.0	16,500	5100605
39cm	390×110	3.3	12	2.3	20,000	5100612
42cm	420×115	3.3	14	2.6	22,500	5100629
45cm	450×125	3.3	17	3.0	25,500	5100636
48cm	480×135	3.3	22	3.4	30,000	5100643

中尾漢字刻印仕様

⑧打出揚げ鍋用 フタ
研磨仕上

サイズ	重量kg	価格 円	商品コード
21cm	約0.3	4,000	5100650
24cm	0.4	4,500	5100667
27cm	0.5	4,800	5100674
30cm	0.6	5,000	5100681
33cm	0.6	5,500	5100698
36cm	0.8	6,500	5100704
39cm	0.9	9,000	5100711
42cm	1.0	11,000	5100728
45cm	1.1	13,000	5100735
48cm	1.2	15,500	5100742

P7 親子鍋・雪平鍋用木柄



⑨ 親子鍋用交換木柄

※全サイズ共用

価格円	商品コード
350	5099077

⑩ 雪平用交換木柄
(N-35 片手ボーズ兼用)

サイズ	価格円	商品コード
15・16.5cm(15cm)	450	5098360
18cm(18cm)	450	5098800
19.5~22.5cm(21cm)	550	5098377
24~30cm(24cm)	650	5098384

※(サイズ)は片手ボーズ用サイズです。



⑪ 新型雪平用交換木柄

サイズ	価格円	商品コード
15・16.5cm	550	5098391
18cm	550	5098407
19.5~22.5cm	600	5098414
24cm	650	5098421
27~30cm	750	5098438

アルミ製品 他

■アルミ製 ■IH電磁調理器には使えません ■取手は熱くなります
(価格はすべて税抜きです)



① **N-153** オパールパン(本体のみ)
研磨仕上 オープン使用可

サイズ	内径×深さmm	板厚mm	重量kg	価格円	商品コード
1号	260×170×45	2.0	約0.5	14,500	5101985
2号	290×195×50	2.0	0.7	15,000	5101992
3号	320×220×55	3.0	1.1	18,500	5102005
4号	360×250×60	3.0	1.4	20,000	5102012
5号	410×280×70	3.0	1.8	21,500	5102029

② **N-153** オパールパン フタ

サイズ	価格円	商品コード
1号	8,000	5102036
2号	8,500	5102043
3号	9,500	5102050
4号	10,000	5102067
5号	10,500	5102074



③ **N-86** アルミパッキン寸胴 アルマイト加工

サイズ	内径×深さmm	板厚mm	容量ℓ	重量kg	価格円	商品コード	備考	価格円	商品コード
18cm	180×180	3.0	約4.0	約1.4	20,000	5100117	テーバー付	900	5100230
21cm	210×210	3.0	7.0	1.8	22,000	5100124	テーバー付	1,000	5100247
24cm	240×240	3.0	10.0	2.4	24,500	5100131	テーバー付	1,100	5100254
27cm	270×270	3.0	15.0	3.1	27,000	5100148	テーバー付	1,300	5100261
30cm	300×300	3.0	20.0	3.7	31,500	5100155	テーバー付	1,450	5100278
33cm	330×330	3.0	27.0	4.6	35,500	5100094	ストレート	1,600	5100285
36cm	360×360	3.2	35.0	5.5	38,500	5100100	ストレート	1,800	5100292

※加熱の際は必ずフタを外してお使いください。



アルミ製内鍋

内鍋



廃番予定 ※在庫確認お問い合わせください。

⑤ **N-50** 湯煎鍋 (内鍋:アルミアルマイト加工)

サイズ	外鍋寸法mm	重量kg	価格円	商品コード
27cm	270×270	約3.8	32,000	5100315
30cm	300×300	4.7	39,000	5100322
33cm	330×330	5.8	46,000	5100339
36cm	360×360	6.8	52,000	5100346
39cm	390×390	8.7	95,000	5100353
42cm	420×420	11.8	119,000	5100360

※外鍋は6cm大きくなります。(外鍋板厚3.0mm)

廃番予定 ※在庫確認お問い合わせください。

⑥ **N-50** 湯煎鍋 (アルミ内鍋のみ)

サイズ	内鍋寸法mm	板厚mm	容量ℓ	重量kg	価格円	商品コード
27cm	210×200	2.0	約6.8	約0.6	8,500	5100377
30cm	240×230	2.0	10.0	0.9	10,500	5100384
33cm	270×260	2.0	14.0	1.0	12,000	5100391
36cm	300×290	2.0	20.0	1.3	13,500	5100407
39cm	330×320	2.0	27.0	1.8	25,000	5100414
42cm	360×350	2.0	35.0	2.1	31,000	5100421

廃番予定 ※在庫確認お問い合わせください。

⑦ **N-50** 湯煎鍋 (内鍋:ステンレス)

サイズ	外鍋寸法mm	重量kg	価格円	商品コード
27cm	270×270	約4.0	42,500	5100438
30cm	300×300	5.0	51,500	5100445
33cm	330×330	6.4	60,000	5100452
36cm	360×360	7.7	72,500	5100469
39cm	390×390	9.7	120,500	5100476
42cm	420×420	12.0	142,000	5100483

廃番予定 ※在庫確認お問い合わせください。

⑧ **N-50** 湯煎鍋 (ステンレス内鍋のみ)

サイズ	内鍋寸法mm	板厚mm	容量ℓ	重量kg	価格円	商品コード
27cm	210×200	2.0	約6.8	約1.2	13,000	5100490
30cm	240×230	2.0	10.0	1.6	16,000	5100506
33cm	270×260	2.0	14.0	2.2	18,500	5100513
36cm	300×290	2.0	20.0	2.8	22,000	5100520
39cm	330×320	2.0	27.0	3.3	37,000	5100537
42cm	360×350	2.0	35.0	4.5	43,000	5100544



ステンレス製内鍋

内鍋



⑨ **N-12** アルミ深型寸胴鍋 研磨仕上

サイズ	内径×深さmm	板厚mm	容量ℓ	重量kg	価格円	商品コード
30cm	300×450	2.8	約34.0	約4.2	53,500	5108267
33cm	330×500	2.8	45.0	5.7	65,500	5108274
36cm	360×530	3.0	55.0	5.8	81,500	5108281
39cm	390×550	3.0	68.0	6.9	94,500	5108298
42cm	420×570	3.2	80.0	8.1	106,500	5108304
45cm	450×600	3.2	96.0	9.7	129,000	5108311

⑩ **N-80** 蒸気用炊飯鍋 アルマイト加工

サイズ	内径×深さmm	板厚mm	重量kg	価格円	商品コード
6.3ℓ (3.5升用)	480×300×150	2.0	約3.3	40,500	5101855
7.2ℓ (4.0升用)	510×330×150	2.0	3.7	43,000	5101862



MADE IN JAPAN

セイロ 他

① セット(セイロ×2 フタ×1)



② フタ



④ ステワ ※高さ調整用

廃番 ※在庫確認お問い合わせください。

N-157 蒸籠					① セット (セイロ×2 フタ×1)			② フタのみ			③ セイロ本体 (×1)			④ ステワ	
サイズ	内径×深さmm	重量kg	価格 円	商品コード	重量kg	価格 円	商品コード	重量kg	価格 円	商品コード	価格 円	商品コード	価格 円	商品コード	
12cm	120×50	約0.6	廃 盤	5101329	約0.1	廃 盤	5101244	約0.3	廃 盤	5101169					
15cm	150×50	0.8	廃 盤	5101336	0.1	廃 盤	5101251	0.3	廃 盤	5101176	廃 盤	5103490			
18cm	180×55	0.9	廃 盤	5101343	0.2	廃 盤	5101268	0.4	廃 盤	5101183	廃 盤	5103506			
21cm	210×55	1.2	廃 盤	5101350	0.3	廃 盤	5101275	0.5	廃 盤	5101190	廃 盤	5103513			
24cm	240×60	1.5	廃 盤	5101367	0.3	廃 盤	5101282	0.6	廃 盤	5101206	廃 盤	5103520			
27cm	270×60	1.8	廃 盤	5101374	0.4	廃 盤	5101299	0.7	廃 盤	5101213	廃 盤	5103537			
30cm	300×60	2.1	廃 盤	5101381	0.5	廃 盤	5101305	0.8	廃 盤	5101220	廃 盤	5103544			
33cm	330×60	2.6	廃 盤	5101398	0.9	廃 盤	5101312	0.9	廃 盤	5101237	廃 盤	5103551			

※サイズに合わせ下鍋をお選びください。

硬質アルマイト加工

③ セイロ本体

⑥ フタ



本鍋用フタ



フタ

セイロ
本体



⑤ セット

廃番予定 ※在庫確認お問い合わせください。

⑤ N-157 蒸籠(ブラック)鍋付セット
蒸籠:アルマイト加工 鍋:ステンレス オール熱源対応

サイズ	内径×深さmm	重量kg	価格 円	商品コード
21cm	身	210×55	約0.5	7,500 5114558
	フタ		0.3	6,500 5114589
	ステワ			7,500 5114619
	本鍋			16,500 5114671
	セット			45,500 5114640

サイズ	内径×深さmm	重量kg	価格 円	商品コード
24cm	身	240×60	約0.6	8,500 5114565
	フタ		0.3	8,000 5114596
	ステワ			8,500 5114626
	本鍋			18,500 5114688
	セット			52,000 5114657

⑧ 底なし
※高さ調整用

⑦ セイロ本体

廃番予定 ※在庫確認お問い合わせください。

N-47

特製セイロ

⑥フタ アルマイト加工					⑦セイロ本体 アルマイト加工					⑧底なし アルマイト加工		
サイズ	内容×深さmm	重量kg	価格 円	商品コード	板厚mm	重量kg	価格 円	商品コード	価格 円	商品コード		
45cm	450×150	約1.5	17,500	5101459	2.5	約2.7	41,000	5101404	41,000	5101558		
48cm	480×150	1.6	22,500	5101466	2.5	3.1	49,000	5101411	49,000	5101565		
51cm	510×150	2.0	26,500	5101473	3.0	4.0	63,000	5101428	63,000	5101572		
54cm	540×150	2.6	32,000	5101480	3.0	4.3	76,500	5101435	76,500	5101589		
60cm	600×150	3.0	37,500	5101497	3.0	4.8	95,000	5101442	95,000	5101596		

鍋は別売です



⑨ N-48 ジャンボ茶碗蒸し器 中

サイズ	内径×深さmm	板厚mm	重量kg	価格 円	商品コード
フタ			約1.3	19,000	5101145
中セイロ×2	395×395×130	2.0	2.2	56,000	5101107
本鍋	(一段のサイズ)		2.5	30,500	5101084
スノコ			1.1	9,000	5101121
セット			9.2	114,500	5101060

⑩ N-48 ジャンボ茶碗蒸し器 大

サイズ	内径×深さmm	板厚mm	重量kg	価格 円	商品コード
フタ			約1.7	24,000	5101152
中セイロ×2	450×450×130	2.0	2.6	70,000	5101114
本鍋	(一段のサイズ)		3.0	39,000	5101091
スノコ			1.4	11,500	5101138
セット			11.3	144,500	5101077

⑪ N-47 中華鍋用 ステワ

サイズ	内径×深さmm	重量kg	価格 円	商品コード
45cm	450×80	約1.3	12,500	5101503
48cm	480×80	1.4	13,500	5101510
51cm	510×80	1.5	14,000	5101527
54cm	540×80	1.6	16,000	5101534
60cm	600×80	1.8	17,000	5101541

※中華鍋で利用する際の台輪として。



MADE IN JAPAN

焼く・炒める・揚げる

■IH電磁調理器には使えません ■取手は熱くなります ■オープン使用可
(価格はすべて税抜きです)



① **N-37** シルクフライパン(フッ素樹脂加工)

サイズ	内径×深さmm	板厚mm	容量ℓ	重量kg	価格 円	商品コード
18cm	180×40	3.4	約0.6	約0.4	8,500	5099350
21cm	210×45	3.4	1.5	0.5	9,500	5099367
24cm	240×50	3.4	2.2	0.7	10,500	5099374
27cm	270×55	3.4	3.1	0.9	12,500	5099381
30cm	300×60	3.4	4.0	1.1	14,500	5099398
33cm	330×65	4.0	5.3	1.6	17,000	5099404
36cm	360×70	4.5	7.0	2.0	20,500	5099411

② フタ

サイズ	内径×深さmm	板厚mm	容量ℓ	重量kg	価格 円	商品コード
18cm	180×40	3.4	約0.6	約0.4	3,500	5099282
21cm	210×45	3.4	1.5	0.6	4,000	5099299
24cm	240×50	3.4	2.2	0.7	4,500	5099305
27cm	270×55	3.4	3.1	0.9	5,000	5099312
30cm	300×60	3.4	4.0	1.1	6,000	5099329
33cm	330×65	4.0	5.3	1.6	7,000	5099336
36cm	360×70	4.5	7.0	2.0	8,000	5099343



底を打出す事により強度が増します

③ **N-36** アルミフライパン

サイズ	内径×深さmm	板厚mm	容量ℓ	重量kg	価格 円	商品コード
15cm	150×35	3.0	約0.3	約0.3	5,500	5099084
18cm	180×40	3.0	0.6	0.4	6,000	5099091
21cm	210×45	3.0	1.5	0.6	7,000	5099107
24cm	240×50	3.0	2.2	0.7	7,500	5099114
27cm	270×55	3.0	3.1	0.9	9,000	5099121
30cm	300×60	3.0	4.0	1.1	10,500	5099138
33cm	330×65	4.0	5.3	1.7	12,500	5099145
36cm	360×70	4.5	7.0	2.0	15,500	5099152

④ **N-36** 打出

サイズ	内径×深さmm	板厚mm	容量ℓ	重量kg	価格 円	商品コード
15cm	150×35	3.0	約0.3	約0.3	6,000	5099169
18cm	180×40	3.0	0.6	0.4	6,500	5099176
21cm	210×45	3.0	1.5	0.6	7,500	5099183
24cm	240×50	3.0	2.2	0.7	8,000	5099190
27cm	270×55	3.0	3.1	0.9	9,500	5099206
30cm	300×60	3.0	4.0	1.1	11,000	5099213

⑤ **N-163** ハムエッグパン用 ガラス蓋

サイズ	価格 円	商品コード
12cm	2,000	5114770
15cm	2,200	5114787
18cm	2,500	5114794
21cm	3,000	5114800



⑫ **N-164** シルクフライパン(フッ素樹脂加工) (ステンハンドルタイプ) 浅型

サイズ	内径×深さmm	板厚mm	容量ℓ	重量kg	価格 円	商品コード
18cm	180×40	3.4	約0.6	約0.5	9,000	5099503
21cm	210×45	3.4	1.5	0.6	10,000	5099510
24cm	240×50	3.4	2.2	0.8	11,000	5099527
27cm	270×55	3.4	3.1	1.0	13,500	5099534
30cm	300×60	3.4	4.0	1.2	15,000	5099541

N-163 ハムエッグパン

サイズ	内径×深さmm	板厚mm	容量ℓ	重量kg	価格 円	商品コード
浅型 12cm	120×25	3.0	約0.2	4,500	5107604	5,500 5107758
浅型 15cm	150×25	3.0	0.3	5,000	5107611	6,000 5107765
浅型 18cm	180×25	3.0	0.4	6,000	5107628	7,000 5107772
浅型 21cm	210×25	3.0	0.5	6,500	5107635	7,500 5107789
浅型 24cm	240×30	3.0	0.6	7,000	5107642	8,000 5107796



N-163 ハムエッグパン

サイズ	内径×深さmm	板厚mm	容量ℓ	重量kg	価格 円	商品コード
中深型 12cm	120×30	3.0	約0.2	5,000	5107659	6,000 5107802
中深型 15cm	150×30	3.0	0.3	5,500	5107666	6,500 5107819
中深型 18cm	180×35	3.0	0.4	6,500	5107673	7,500 5107826
中深型 21cm	210×35	3.0	0.5	7,000	5107680	8,000 5107833
中深型 24cm	240×40	3.0	0.7	7,500	5107697	8,500 5107840



⑬ **N-164** シルクフライパン(フッ素樹脂加工) (ステンハンドルタイプ) 深型

サイズ	内径×深さmm	板厚mm	容量ℓ	重量kg	価格 円	商品コード
18cm	180×55	3.4	約1.2	約0.5	10,000	5099558
21cm	210×60	3.4	1.9	0.7	11,000	5099565
24cm	240×65	3.4	2.7	0.9	12,500	5099572
27cm	270×75	3.4	3.8	1.0	15,500	5099589
30cm	300×85	3.4	5.4	1.4	18,500	5099596

N-163 ハムエッグパン

サイズ	内径×深さmm	板厚mm	容量ℓ	重量kg	価格 円	商品コード
深型 12cm	120×40	3.0	約0.3	5,500	5107703	6,500 5107857
深型 15cm	150×40	3.0	0.4	6,000	5107710	7,000 5107864
深型 18cm	180×45	3.0	0.5	7,000	5107727	8,000 5107871
深型 21cm	210×45	3.0	0.6	7,500	5107734	8,500 5107888
深型 24cm	240×50	3.0	0.7	8,000	5107741	9,500 5107895

オパールフライパンフタ



N-154 オパールフライパン

サイズ	内径×深さmm	板厚mm	容量ℓ	重量kg	価格 円	商品コード
1号	320×220×40	3.0	約0.7	12,000	5102081	約0.9 25,500 5102142
2号	360×250×42	3.0	0.9	14,000	5102098	1.2 31,000 5102159
3号	410×280×45	3.0	1.1	16,000	5102104	1.5 38,500 5102166

⑭ 縦型 (フッ素樹脂加工)

サイズ	内径×深さmm	板厚mm	容量ℓ	重量kg	価格 円	商品コード
1号	320×220×40	3.0	約0.7	12,000	5102111	約0.9 25,500 5102173
2号	360×250×42	3.0	0.9	14,000	5102128	1.2 31,000 5102180
3号	410×280×45	3.0	1.1	16,000	5102135	1.5 38,500 5102197

⑮ 縦型 (フッ素樹脂加工)

サイズ	内径×深さmm	板厚mm	容量ℓ	重量kg	価格 円	商品コード
1号	320×220×40	3.0	約0.7	12,000	5114824	約0.7 12,000 5114831
2号	360×250×42	3.0	0.9	14,000	5114831	0.9 14,000 5114831
3号	410×280×45	3.0	1.1	16,000	5114848	0.3 10,500 5102074

⑯ 横型 (フッ素樹脂加工)

サイズ	内径×深さmm	板厚mm	容量ℓ	重量kg	価格 円	商品コード
1号	320×220×40	3.0	約0.7	12,000	5114824	約0.7 12,000 5114831
2号	360×250×42	3.0	0.9	14,000	5114831	0.9 14,000 5114831
3号	410×280×45	3.0	1.1	16,000	5114848	0.3 10,500 5102074

⑰ 両手型

サイズ	内径×深さmm	板厚mm	容量ℓ	重量kg	価格 円	商品コード
1号	320×220×40	3.0	約0.7	12,000	5114824	約0.7 12,000 5114831
2号	360×250×42	3.0	0.9	14,000	5114831	0.9 14,000 5114831
3号	410×280×45	3.0	1.1	16,000	5114848	0.3 10,500 5102074

⑱ フタ (縦・横兼用)

サイズ	内径×深さmm	板厚mm	容量ℓ	重量kg	価格 円	商品コード
1号	320×220×40	3.0	約0.7	12,000	5114824	約0.7 12,000 5114831
2号	360×250×42	3.0	0.9	14,000	5114831	0.9 14,000 5114831
3号	410×280×45	3.0	1.1	16,000	5114848	0.3 10,500 5102074

MADE IN JAPAN

■IH電磁調理器には使えません ■取手は熱くなります ■オープン使用可
(価格はすべて税抜きです)



① N-113 鉄北京鍋 鉄製

サイズ	内径×深さmm	板厚mm	容量ℓ	重量kg	価格円	商品コード	カット済
27cm	270×80	1.2	約1.0	5,500	5106270	10	
30cm	300×90	1.2	1.1	6,000	5106287	10	
33cm	330×100	1.2	1.3	7,000	5106294	10	
36cm	360×110	1.2	1.6	7,500	5106300	10	
39cm	390×120	1.2	1.7	9,000	5106317	10	



② N-31 打出ペキン鍋 アルミ製

サイズ	内径×深さmm	板厚mm	容量ℓ	重量kg	価格円	商品コード
27cm	270×85	3.0	約3.5	約0.9	12,500	5100759
30cm	300×90	3.3	4.4	1.1	14,000	5100766
33cm	330×100	3.3	5.6	1.2	16,000	5100773
36cm	360×110	3.3	6.8	1.4	17,500	5100780
39cm	390×105	3.3	8.8	1.6	20,000	5100797
42cm	420×105	3.3	11.0	1.8	23,000	5100803



④ N-108 鉄製揚鍋

サイズ	内径×深さmm	板厚mm	容量ℓ	重量kg	価格円	商品コード
27cm	270×90	3.2	約4.8	約2.5	8,500	5105679
30cm	300×95	3.2	6.0	3.0	9,000	5105686
33cm	330×100	3.2	7.7	3.3	11,000	5105693
36cm	360×105	3.2	9.5	4.0	12,000	5105709
39cm	390×110	3.2	12.0	4.6	14,500	5105716
42cm	420×115	3.2	14.0	5.0	16,500	5105723
45cm	450×125	3.2	17.0	6.0	20,000	5105730
48cm	480×135	3.2	22.0	6.3	24,000	5105747
51cm	510×145	3.2	28.0	7.3	29,500	5105754



⑤ N-111 餃子鍋 鉄製

サイズ	内径×深さmm	板厚mm	重量kg	価格円	商品コード	重量kg	価格円	商品コード
27cm	270×40	4.5	約4.0	9,500	5105761	約0.5	4,800	5105839
30cm	300×40	4.5	4.7	11,000	5105778	0.6	5,000	5105846
33cm	330×40	4.5	5.2	14,000	5105785	0.7	5,500	5105853
36cm	360×40	6.0	8.0	17,000	5105792	0.8	6,500	5105860
39cm	390×40	6.5	9.3	20,000	5105808	0.9	8,500	5105877
42cm	420×45	6.5	11.7	25,000	5105815	1.1	10,500	5105884
45cm	450×45	6.5	12.6	29,500	5105822	1.2	12,500	5105891



⑦ N-109 キングパン

サイズ	内径×深さmm	板厚mm	重量kg	価格円	商品コード	⑧ N-110 短取手 鉄製	重量kg	価格円	商品コード	⑨ フタ アルミ製	重量kg	価格円	商品コード
16cm	160×32	1.6	約0.4	2,500	5105167	約0.4	2,500	5105310	約0.1	2,000	5105525		
18cm	180×35	1.6	0.5	3,000	5105174	0.4	3,000	5105327	0.2	2,500	5105532		
20cm	200×39	1.6	0.6	3,300	5105181	0.5	3,300	5105334	0.2	3,000	5105549		
22cm	220×43	1.6	0.7	3,500	5105198	0.6	3,500	5105341	0.2	3,500	5105556		
24cm	240×43	2.3	1.0	4,500	5105204	0.9	4,500	5105358	0.2	3,800	5105563		
26cm	260×48	2.3	1.2	5,000	5105211	1.1	5,000	5105365	0.3	4,000	5105570		
28cm	280×50	2.3	1.3	6,000	5105228	1.2	6,000	5105372	0.3	4,200	5105587		
30cm	300×53	2.3	1.7	7,500	5105235	1.5	7,500	5105389	0.4	4,500	5105594		
32cm	320×55	2.3	2.1	9,000	5105242	1.8	9,000	5105396	0.5	4,800	5105600		
34cm	340×57	2.3	2.3	11,000	5105259	2.2	11,000	5105402	0.6	5,000	5105617		
36cm	360×60	2.3	2.5	12,000	5105266	2.4	12,000	5105419	0.7	5,500	5105624		
38cm	380×63	2.3	2.7	13,000	5105273	2.6	13,000	5105426	0.7	6,000	5105631		
40cm	400×65	3.2	4.1	18,500	5105280	3.8	18,500	5105433	0.8	6,500	5105648		
42cm	420×68	3.2	4.5	22,000	5105297	4.4	22,000	5105440	0.9	7,000	5105655		
45cm	450×70	3.2	5.0	25,500	5105303	4.8	25,500	5105457	1.0	8,000	5105662		



⑩ N-106 鉄バエリア

⑩ N-106 鉄バエリア						⑪ フタ アルミ製 取手用鑄鉄			
サイズ	内径×深さmm	板厚mm	重量kg	価格円	商品コード	重量kg	価格円	商品コード	
16cm	160×28	1.2	約0.4	3,500	5105945				
18cm	180×30	1.2	0.4	4,000	5105952	約0.2	3,800	5106119	
20cm	200×32	1.2	0.5	4,300	5105969	0.2	4,000	5106126	
22cm	220×33	1.2	0.6	4,500	5105976	0.2	4,500	5106133	
24cm	240×33	1.2	0.8	5,000	5105983	0.2	5,000	5106140	
26cm	260×34	1.2	1.0	5,300	5105990	0.3	6,000	5106157	
28cm	280×34	1.2	1.1	5,500	5106003	0.4	6,500	5106164	
30cm	300×35	1.2	1.2	6,500	5106010	0.4	7,500	5106171	
32cm	320×35	1.2	1.2	8,000	5106027	0.4	9,500	5106188	
34cm	340×35	1.2	1.3	8,500	5106034	0.5	11,000	5106195	
36cm	360×35	1.2	1.4	9,000	5106041	0.8	12,000	5106201	
39cm	390×35	1.2	1.6	10,000	5106058	0.9	13,000	5106218	
45cm	450×35	1.2	2.0	12,000	5106065	1.1	15,000	5106225	

⑫ フタ アルミ製 取手具無し

⑪ N-107 打出バエリア						⑬ フタ アルミ製 取手具無し		
サイズ	内径×深さmm	板厚mm	重量kg	価格円	商品コード	重量kg	価格円	商品コード
51cm	510×35	2.0	約4.0	35,000	5106072	約1.5	20,000	5106232
60cm	600×45	2.3	6.5	64,000	5106089	2.4	27,500	5106249
70cm	700×50	2.3	8.9	92,000	5106096	3.4	147,500	5106256
90cm	900×65	2.3	13.5	150,000	5106102		170,500	5106263

※70・90cmは受注生産

MADE IN JAPAN



耐熱ハンドル仕様の、ハイクラスモデル(オール熱源対応) ニューキングデンジ —Newking-denji—

ニューキングデンジ

13

オール熱源対応



①ND-1 ニューキングデンジ寸胴鍋
メジャー付

サイズ	内径×深さmm	板厚mm	容量ℓ	重量kg	価格円	商品コード
15cm	150×150	1.5	約2.7	約1.2	25,000	5093686
18cm	180×180	1.5	4.5	1.7	31,500	5093693
21cm	210×210	2.0	7.0	2.6	32,500	5093709
24cm	240×240	2.0	11.0	3.3	37,500	5093716
27cm	270×270	2.0	15.0	4.6	45,500	5093723
30cm	300×300	2.5	20.0	6.2	52,500	5093730
33cm	330×330	2.5	27.0	7.5	59,000	5093747
36cm	360×360	2.5	36.0	9.2	67,000	5093754
39cm	390×390	2.5	45.0	11.5	73,500	5093761
45cm	450×450	2.5	70.0	15.4	91,000	5093778



②ND-2 ニューキングデンジ半寸胴鍋
メジャー付

サイズ	内径×深さmm	板厚mm	容量ℓ	重量kg	価格円	商品コード
15cm	150×110	1.5	約1.7	約1.1	20,500	5093785
18cm	180×130	1.5	3.3	1.5	24,000	5093792
21cm	210×150	2.0	5.0	2.4	27,000	5093808
24cm	240×170	2.0	7.5	3.2	31,000	5093815
27cm	270×180	2.0	10.0	3.8	37,000	5093822
30cm	300×200	2.0	14.0	4.7	45,000	5093839
33cm	330×210	2.5	17.5	5.8	50,500	5093846
36cm	360×230	2.5	22.5	8.0	56,500	5093853
39cm	390×240	2.5	28.0	9.7	63,500	5093860
45cm	450×290	2.5	45.5	13.0	78,000	5093877



③ND-3 ニューキングデンジ外輪鍋
メジャー付

サイズ	内径×深さmm	板厚mm	容量ℓ	重量kg	価格円	商品コード
15cm	150×60	1.5	約1.0	約0.9	17,500	5093884
18cm	180×65	1.5	1.6	1.2	20,500	5093891
21cm	210×70	2.0	2.2	1.8	23,500	5093907
24cm	240×80	2.0	3.5	2.3	25,000	5093914
27cm	270×90	2.0	5.0	2.9	32,000	5093921
30cm	300×100	2.5	6.5	3.6	41,000	5093938
33cm	330×110	2.5	9.0	4.9	47,500	5093945
36cm	360×120	2.5	11.5	5.9	54,000	5093952
39cm	390×130	2.5	15.0	7.4	62,000	5093969
45cm	450×150	2.5	23.0	9.6	72,000	5093976



④ND-4 ニューキングデンジ片手鍋
メジャー付

サイズ	内径×深さmm	板厚mm	容量ℓ	重量kg	価格円	商品コード
15cm	150×90	1.5	約1.5	約1.0	17,000	5093983
18cm	180×110	1.5	2.7	1.4	19,000	5093990
21cm	210×120	1.5	4.0	1.7	23,500	5094003
24cm	240×140	2.0	6.1	2.7	26,000	5094010
27cm	270×150	2.0	8.4	3.6	34,000	5094027
30cm	300×170	2.0	11.8	4.5	42,000	5094034



⑤ND-5 ニューキングデンジ浅型片手鍋
メジャー付

サイズ	内径×深さmm	板厚mm	容量ℓ	重量kg	価格円	商品コード
15cm	150×60	1.5	約1.0	約0.9	16,000	5094041
18cm	180×65	1.5	1.6	1.1	17,500	5094058
21cm	210×70	2.0	2.2	1.6	20,500	5094065
24cm	240×80	2.0	3.5	2.2	24,000	5094072
27cm	270×90	2.0	5.0	2.8	27,500	5094089
30cm	300×100	2.0	6.5	3.5	33,500	5094096

⑥ニューキングデンジ
フタ

サイズ	重量kg	価格円	商品コード
15cm	約0.3	4,500	5097929
18cm	0.3	4,800	5097936
21cm	0.4	5,000	5097943
24cm	0.5	5,500	5097950
27cm	0.8	6,000	5097967
30cm	0.9	6,700	5097974
33cm	1.1	9,000	5097981
36cm	1.3	10,000	5097998
39cm	1.8	11,000	5098001
45cm	2.3	12,000	5098018



⑦ND-10 ニューキングデンジ雪平鍋
メジャー付

サイズ	内径×深さmm	板厚mm	容量ℓ	重量kg	価格円	商品コード
15cm	150×65	1.2	約0.8	約0.5	12,000	5094188
18cm	180×75	1.2	1.5	0.6	13,000	5094195
21cm	210×85	1.5	2.2	0.9	15,000	5094201
24cm	240×95	1.5	3.5	1.2	19,000	5094218
27cm	270×115	2.0	5.2	1.8	23,000	5094225
30cm	300×125	2.0	7.5	2.3	26,000	5094232

MADE IN JAPAN

焼く・炒める・揚げる(オール熱源対応)



①ND-9S キングフロンフライパン浅型

サイズ	内径×深さmm	板厚mm	容量ℓ	重量kg	価格円	商品コード
18cm	180×40	3.1	約0.9	約0.6	17,500	5094249
21cm	210×46	3.1	1.5	0.8	19,000	5094256
24cm	240×52	3.1	2.0	1.0	22,500	5094263
27cm	270×57	3.1	3.0	1.2	25,500	5094270
30cm	300×62	3.1	4.0	1.6	26,500	5094287

(フッ素樹脂加工)

②ND-9M キングフロンフライパン深型

サイズ	内径×深さmm	板厚mm	容量ℓ	重量kg	価格円	商品コード
18cm	180×55	3.1	約1.2	約0.7	19,000	5094294
21cm	210×60	3.1	1.9	0.9	22,500	5094300
24cm	240×65	3.1	2.7	1.1	25,500	5094317
27cm	270×75	3.1	3.8	1.4	28,500	5094324
30cm	300×85	3.1	5.4	1.8	35,500	5094331

(フッ素樹脂加工)



③ND-11S キングフロンノーメイク
フライパン浅型

サイズ	内径×深さmm	板厚mm	容量ℓ	重量kg	価格円	商品コード
18cm	180×40	3.1	約0.9	約0.6	10,500	5094348
21cm	210×46	3.1	1.5	0.8	11,000	5094355
24cm	240×52	3.1	2.0	1.0	13,500	5094362
27cm	270×57	3.1	3.0	1.3	15,500	5094379
30cm	300×62	3.1	4.0	1.6	17,500	5094386

(内側アルミ製)

④ND-11M キングフロン
ノーメイクフライパン深型

サイズ	内径×深さmm	板厚mm	容量ℓ	重量kg	価格円	商品コード
18cm	180×55	3.1	約1.2	約0.6	11,000	5094393
21cm	210×60	3.1	1.9	0.9	13,500	5094409
24cm	240×65	3.1	2.7	1.1	15,500	5094416
27cm	270×75	3.1	3.8	1.4	17,500	5094423
30cm	300×85	3.1	5.4	1.7	19,000	5094430

(内側アルミ製)



⑤フライパン フタ
アルミ製 アルマイト加工

サイズ	重量kg	価格円	商品コード
18cm	約0.2	4,500	5099749
21cm	0.3	5,000	5099756
24cm	0.3	6,000	5099763
27cm	0.4	6,500	5099770
30cm	0.5	7,000	5099787
33cm	0.6	8,000	5099794



⑥ND-6 ステーキ用両手フライパン

サイズ	内径×深さmm	板厚mm	容量ℓ	重量kg	価格円	商品コード
24cm	240×50	3.1	約2.3	約1.0	27,500	5094102
27cm	270×50	3.1	2.9	1.4	31,000	5094119
30cm	300×50	3.1	3.6	1.6	35,000	5094126
33cm	330×60	3.1	5.2	2.3	40,000	5094133

(フッ素樹脂加工)



⑦ND-7 ステーキ用片手フライパン

サイズ	内径×深さmm	板厚mm	容量ℓ	重量kg	価格円	商品コード
21cm	210×50	3.1	約1.7	約0.8	23,500	5094140
24cm	240×50	3.1	2.3	1.1	27,500	5094157
27cm	270×50	3.1	2.9	1.3	31,000	5094164
30cm	300×50	3.1	3.6	1.5	35,000	5094171

(フッ素樹脂加工)



出力100%の デンジ鍋

nakaoキングデンジ&ニューキングデンジは
IH磁力出力テスト100%の製品です。

(出力テスト: 磁力に鍋がどれだけ反応しているかのテストです。)



雪平鍋 18cm



寸胴鍋 24cm



キングフロンフライパン
浅型 24cm

MADE IN JAPAN



プロが認めたIH鍋 驚異の熱伝導率(オール熱源対応) キングデンジ —king-denji—

キングデンジ製品

15

オール熱源対応



① D-1 キングデンジ寸胴鍋
メジャー付 取手真鍮製



② D-2 キングデンジ半寸胴鍋
メジャー付 取手真鍮製



③ D-3 キングデンジ外輪鍋
メジャー付 取手真鍮製



④ D-4 キングデンジ片手鍋
メジャー付 取手真鍮製

※27・30cmは向手付



⑤ D-5 キングデンジ浅型片手鍋
メジャー付 取手真鍮製



フタはフチにかけられます



⑥ D-6 キングデンジ浅型片手鍋
テーパー付
メジャー付 取手真鍮製 フタなし



⑦ キングデンジ フタ
取手真鍮製

磁力の反応に優れ耐久性にも優れた445M2(NSSC190)ステンレス材使用

MADE IN JAPAN

① D-1 キングデンジ寸胴鍋

サイズ	内径×深さmm	板厚mm	容量ℓ	重量kg	価格 円	商品コード
18cm	180×180	1.5	約4.5	2.0	28,000	5092221
21cm	210×210	2.0	7.0	2.7	31,500	5092238
24cm	240×240	2.0	11.0	3.4	36,500	5092245
27cm	270×270	2.0	15.0	4.6	44,500	5092252
30cm	300×300	2.5	20.0	6.2	51,000	5092269
33cm	330×330	2.5	27.0	6.3	57,500	5092276
36cm	360×360	2.5	36.0	9.5	65,500	5092283
39cm	390×390	2.5	45.0	11.9	71,500	5092290
45cm	450×450	2.5	70.0	16.7	88,500	5092306

② D-2 キングデンジ半寸胴鍋

サイズ	内径×深さmm	板厚mm	容量ℓ	重量kg	価格 円	商品コード
18cm	180×130	1.5	約3.3	1.5	23,000	5092320
21cm	210×150	2.0	5.0	2.3	26,000	5092337
24cm	240×170	2.0	7.5	3.1	30,000	5092344
27cm	270×180	2.0	10.0	3.8	36,000	5092351
30cm	300×200	2.5	14.0	4.6	43,500	5092368
33cm	330×210	2.5	17.5	6.4	49,000	5092375
36cm	360×230	2.5	22.5	8.0	55,000	5092382
39cm	390×240	2.5	28.0	9.8	61,500	5092399
45cm	450×290	2.5	45.5	13.7	75,500	5092405

③ D-3 キングデンジ外輪鍋

サイズ	内径×深さmm	板厚mm	容量ℓ	重量kg	価格 円	商品コード
18cm	180×65	1.5	約1.6	1.3	19,500	5092429
21cm	210×70	2.0	2.2	1.7	22,500	5092436
24cm	240×80	2.0	3.5	2.3	24,500	5092443
27cm	270×90	2.0	5.0	3.1	31,500	5092450
30cm	300×100	2.0	6.5	3.6	40,000	5092467
33cm	330×110	2.5	9.0	4.7	46,000	5092474
36cm	360×120	2.5	11.5	5.4	52,500	5092481
39cm	390×130	2.5	15.0	6.6	60,000	5092498
45cm	450×150	2.5	23.0	10.2	70,000	5092504

④ D-4 キングデンジ片手鍋

サイズ	内径×深さmm	板厚mm	容量ℓ	重量kg	価格 円	商品コード
15cm	150×90	1.5	約1.5	1.0	15,000	5092511
18cm	180×110	1.5	2.7	1.5	16,500	5092528
21cm	210×120	1.5	4.0	2.0	21,500	5092535
24cm	240×140	2.0	6.1	3.0	24,000	5092542
27cm	270×150	2.0	8.4	4.0	30,000	5092559
30cm	300×170	2.0	11.8	4.9	37,000	5092566

※27・30cmは向手付

⑤ D-5 キングデンジ浅型片手鍋

サイズ	内径×深さmm	板厚mm	容量ℓ	重量kg	価格 円	商品コード
15cm	150×60	1.5	約1.0	0.9	14,000	5092573
18cm	180×65	1.5	1.6	1.3	15,500	5092580
21cm	210×70	2.0	2.2	1.9	19,500	5092597
24cm	240×80	2.0	3.5	2.4	22,500	5092603
27cm	270×90	2.0	5.0	3.0	27,000	5092610
30cm	300×100	2.0	6.5	4.5	33,000	5092627

⑥ D-6 キングデンジ浅型片手鍋 テーパー付

サイズ	内径×深さmm	板厚mm	容量ℓ	重量kg	価格 円	商品コード
15cm	150×65	1.5	約0.8	0.6	12,000	5092634
18cm	180×70	1.5	1.4	0.7	13,500	5092641
21cm	210×75	1.5	2.0	1.0	14,500	5092658
24cm	240×85	2.0	3.1	1.7	18,000	5092665
27cm	270×95	2.0	4.5	2.5	23,000	5092672
30cm	300×100	2.0	6.0	2.9	29,000	5092689

⑦ キングデンジ フタ

サイズ	15cm	18cm	21cm	24cm	27cm	30cm	33cm	36cm	39cm	45cm
重量	0.2kg	0.3kg	0.4kg	0.5kg	0.7kg	0.8kg	1.1kg	1.4kg	1.9kg	2.5kg
価格	3,500円	3,800円	4,200円	4,500円	5,500円	6,000円	8,000円	8,500円	10,000円	12,000円
商品コード	5097820	5097837	5097844	5097851	5097868	5097875	5097882	5097899	5097905	5097912



【33～36cm】は廃番予定

※在庫確認お問い合わせください。

① **D-7** キングデンジフライパン

取手真鍮製

サイズ	内径×深さmm	板厚mm	容量ℓ	重量kg	価格円	商品コード
18cm	180×40	2.0	約0.8	約0.7	10,500	5093150
21cm	210×45	2.0	1.2	1.0	12,500	5093167
24cm	240×50	2.5	1.8	1.5	15,500	5093174
27cm	270×55	2.5	2.5	1.9	19,500	5093181
30cm	300×60	2.5	3.3	2.4	23,500	5093198
33cm	330×65	3.0	4.5	2.8	27,000	5093204
36cm	360×70	3.0	5.6	3.2	31,500	5093211



② **D-8** キングデンジ雪平鍋

メジャー付 取手真鍮製

サイズ	内径×深さmm	板厚mm	容量ℓ	重量kg	価格円	商品コード
15cm	150×65	1.2	約0.8	約0.5	10,000	5092856
18cm	180×75	1.2	1.5	0.6	11,000	5092863
21cm	210×85	1.5	2.2	1.0	13,000	5092870
24cm	240×95	1.5	3.5	1.3	16,000	5092887
27cm	270×115	2.0	5.2	2.1	20,000	5092894
30cm	300×125	2.0	7.5	2.7	23,000	5092900

廃番 ※在庫確認お問い合わせください。

④ **ヤットコバサミ**

鉄クロームメッキ製

重量kg	価格円	商品コード
約0.3	廃盤	5098551



料理鍋用フタ



⑤ **D-10** キングデンジ料理鍋

⑥フタ(アルミ製)

⑦フタ(ステンレス製)

サイズ	内径×深さmm	板厚mm	容量ℓ	重量kg	価格円	商品コード
24cm	240×110	1.5	約3.9	約1.0	14,000	5092696
27cm	270×120	1.5	5.6	1.3	16,500	5092702
30cm	300×135	2.0	8.0	2.0	20,500	5092719
33cm	330×150	2.0	11.0	2.5	23,000	5092726
36cm	360×165	2.0	13.0	2.6	26,500	5092733
39cm	390×175	2.0	16.0	3.2	32,000	5092740
42cm	420×185	2.0	19.0	3.7	38,500	5092757
45cm	450×200	2.0	23.0	4.6	44,500	5092764

※フタは鍋上部ではなく、下の段に合わせます。

③ **D-11** キングデンジ ヤットコ鍋

メジャー付

サイズ	内径×深さmm	板厚mm	容量ℓ	重量kg	価格円	商品コード
15cm	150×70	1.5	約0.9	約0.5	7,000	5092979
18cm	180×80	1.5	1.8	0.5	8,000	5092986
21cm	210×90	1.5	3.7	0.7	10,500	5092993
24cm	240×105	2.0	4.0	1.3	12,500	5093006
27cm	270×120	2.0	5.6	1.6	14,500	5093013



⑧ **N-32** 親子鍋 フタ

小・中・大 ※縦・横型共通 アルミ製

サイズ	重量kg	価格円	商品コード
小	約0.1	1,100	5099022
中	0.1	1,250	5099039
大	0.1	1,350	5099046

アルマイト加工 つまみ：ベーク



⑪ 親子鍋 木柄

縦・横型 ※全サイズ共用

価格円	商品コード
350	5099077

D-22 キングデンジ親子鍋

⑨縦型 取手：木製

⑩横型 取手：木製

サイズ	内径×深さmm	板厚mm	重量kg	価格円	商品コード
小	150×30	1.5	約0.3	7,500	5093624
中	165×30	1.5	0.4	8,000	5093631
大	180×30	1.5	0.5	8,500	5093648



⑫ **D-13** キングデンジ 揚げ鍋

メジャー付 取手真鍮製

サイズ	内径×深さmm	板厚mm	容量ℓ	重量kg	価格円	商品コード
18cm	180×72	2.0	約1.5	約0.8	15,000	5109639
21cm	210×77	2.0	2.1	1.1	17,000	5109646
24cm	240×85	2.0	3.0	1.3	21,000	5093020
27cm	270×90	2.0	4.3	1.9	23,500	5093037
30cm	300×95	2.5	5.5	2.5	26,500	5093044
33cm	330×100	2.5	7.2	2.9	30,000	5093051
36cm	360×105	2.5	9.0	3.5	35,000	5093068



⑬ **D-23** IHグラタン・バエリア鍋

サイズ	内径×深さmm	板厚mm	重量kg	価格円	商品コード
18cm	179×39	1.5	約0.5	9,000	5109479
21cm	209×40	1.5	0.6	10,000	5109486
24cm	233×41	1.5	0.9	12,000	5109493
27cm	262×42	1.5	1.1	13,000	5109509

⑭ **D-23** IHグラタン・バエリア鍋 木台

※ P4 ④ PK-9W プロキングバエリア両手木台と共用です

サイズ	価格円	商品コード
18cm	3,800	5092122
21cm	4,500	5092139
24cm	5,500	5092146
27cm	7,500	5092153

ボックス・コンテナ・バット

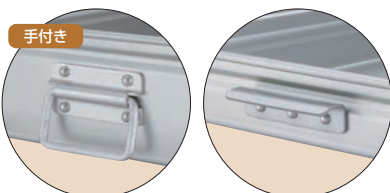


N-43 キングボックス

① キングボックス				② 手付き				③ パンチング				④ パンチング手付き			
サイズ	外径寸法mm	板厚mm	重量kg	価格円	商品コード	重量kg	価格円	商品コード	重量kg	価格円	商品コード	重量kg	価格円	商品コード	
小80	370×285× 80	1.2	約0.6	7,000	5102203	約0.7	9,500	5102326	約0.6	14,000	5102487	約0.7	16,000	5102609	
小110	370×285×110	1.2	0.7	7,500	5102210	0.9	10,000	5102333	0.7	15,000	5102494	0.8	17,500	5102616	
中60	470×345× 60	1.2	0.8	8,000	5102227	0.9	10,500	5102340	0.8	15,500	5102500	0.8	18,500	5102623	
中80	470×345× 80	1.2	0.9	8,500	5102234	0.9	11,000	5102357	0.8	15,500	5102517	0.9	19,000	5102630	
中110	470×345×110	1.2	1.0	9,000	5102241	1.2	11,500	5102364	1.0	16,000	5102524	1.1	19,000	5102647	
大60	550×370× 60	1.2	1.0	9,000	5102258	1.1	11,500	5102371	1.0	18,000	5102531	1.0	20,500	5102654	
大80	550×370× 80	1.2	1.1	9,500	5102265	1.2	12,000	5102388	1.1	18,000	5102548	1.1	21,000	5102661	
大110	550×370×110	1.2	1.3	10,000	5102272	1.5	12,500	5102395	1.2	20,500	5102555	1.5	23,000	5102678	
大140	550×370×140	1.2	1.4	15,000	5102289	1.6	17,000	5102401	1.4	21,500	5102562	1.6	25,500	5102685	
特大90	660×440× 90	1.5	2.0	16,000	5102296	2.1	19,500	5102418	2.0	28,000	5102579	2.1	31,500	5102692	
特大120	660×440×120	1.5	2.2	17,000	5102302	2.4	20,500	5102425	2.1	29,000	5102586	2.3	33,000	5102708	
特大150	660×440×150	1.5	2.5	20,500	5102319	2.7	22,000	5102432	2.4	31,500	5102593	2.6	39,000	5102715	

⑤ N-43 キングボックス フタ

サイズ	フタ寸法mm	板厚mm	重量kg	価格円	商品コード
小	387×305×18	1.1	約0.4	4,500	5102449
中	480×360×18	1.1	0.6	5,500	5102456
大	560×380×18	1.1	0.8	6,000	5102463
特大	690×470×25	1.1	1.4	10,500	5102470



高さ 90・110・140・150mm
可動式ブラケット取手

高さ 60・80mm
固定式アングル取手



⑥ N-43 蓋キングトレイ

サイズ	外径寸法mm	板厚mm	重量kg	価格円	商品コード
小	370×285×35	1.1	約0.4	7,000	5114503
中	470×345×35	1.1	0.6	8,000	5114510
大	550×370×35	1.2	0.8	9,500	5114527
特大	660×440×35	1.5	1.5	15,500	5114534

Point 1
重ねた際にボックスの底に
食材の付着を防ぐ!

Point 2
トレイ(お盆)としても
使用可能!



N-43 キングボックス

② 標準取手				⑦ レッド		⑧ ブルー		⑨ グリーン		⑩ イエロー		アングル取手
サイズ	外寸×深さmm	板厚mm	重量kg	価格円	商品コード	価格円	商品コード	価格円	商品コード	価格円	商品コード	
小80	370×285× 80	1.2	約0.7	9,500	5102326	12,000	5114060	12,000	5114183	12,000	5113940	●
小110	370×285×110	1.2	0.9	10,000	5102333	12,500	5114077	12,500	5114190	12,500	5113957	●
中60	470×345× 60	1.2	0.9	10,500	5102340	13,000	5114084	13,000	5114206	13,000	5113964	●
中80	470×345× 80	1.2	0.9	11,000	5102357	13,500	5114091	13,500	5114213	13,500	5113971	●
中110	470×345×110	1.2	1.1	11,500	5102364	14,500	5114107	14,500	5114220	14,500	5113988	●
大60	550×370× 60	1.2	1.1	11,500	5102371	14,500	5114114	14,500	5114237	14,500	5113995	●
大80	550×370× 80	1.2	1.2	12,000	5102388	15,000	5114121	15,000	5114244	15,000	5114008	●
大110	550×370×110	1.2	1.5	12,500	5102395	15,500	5114138	15,500	5114251	15,500	5114015	●
大140	550×370×140	1.2	1.6	17,000	5102401	19,500	5114145	19,500	5114268	19,500	5114022	●
特大90	660×440× 90	1.5	2.1	19,500	5102418	22,000	5114152	22,000	5114275	22,000	5114039	●
特大120	660×440×120	1.5	2.4	20,500	5102425	23,500	5114169	23,500	5114282	23,500	5114046	●
特大150	660×440×150	1.5	2.7	22,000	5102432	25,000	5114176	25,000	5114299	25,000	5114053	●

※カラー取手(パンチングも含め)、受注生産につき問合下さい。



MADE IN JAPAN



高さ50mm

写真は新コーナーです

N-44 そばパット

① 新コーナー						② 旧コーナー	
サイズ	内径寸法mm	板厚mm	重量kg	価格円	商品コード	価格円	商品コード
小	300×220×50	1.0	約0.4	5,500	5102753	5,500	5102845
中	335×255×50	1.0	0.5	6,000	5102760	6,000	5102852
大	400×300×50	1.0	0.6	7,000	5102777	7,000	5102869

※内径寸法表示



写真は新コーナーです

N-44 そばパット(ビート無)

③ 新コーナー						④ 旧コーナー	
サイズ	内径寸法mm	板厚mm	重量kg	価格円	商品コード	価格円	商品コード
小	300×220×50	1.0	約0.4	5,500	5102906	5,500	5102968
中	335×255×50	1.0	0.5	6,000	5102913	6,000	5102975
大	400×300×50	1.0	0.6	7,000	5102920	7,000	5102982

※内径寸法表示

⑨ N-44 そば餃子パット フタ

サイズ	内径寸法mm	板厚mm	重量kg	価格円	商品コード
小	315×235×10	0.8	約0.2	2,500	5102784
中	350×270×10	1.0	0.3	3,000	5102791
大	415×315×10	1.0	0.5	3,500	5102807



高さ40mm

写真は旧コーナーです

N-44 餃子パット

⑤ 新コーナー						⑥ 旧コーナー	
サイズ	内径寸法mm	板厚mm	重量kg	価格円	商品コード	価格円	商品コード
小	300×220×40	1.0	約0.4	5,300	5102722	5,300	5102814
中	335×255×40	1.0	0.4	5,800	5102739	5,800	5102821
大	400×300×40	1.0	0.6	6,800	5102746	6,800	5102838

※内径寸法表示



写真は旧コーナーです

N-44 餃子パット(ビート無)

⑦ 新コーナー						⑧ 旧コーナー	
サイズ	内径寸法mm	板厚mm	重量kg	価格円	商品コード	価格円	商品コード
小	300×220×40	1.0	約0.4	5,300	5102876	5,300	5102937
中	335×255×40	1.0	0.4	5,800	5102883	5,800	5102944
大	400×300×40	1.0	0.6	6,800	5102890	6,800	5102951

※内径寸法表示



⑩ N-78 調理パット手付き

サイズ	外径寸法mm	板厚mm	重量kg	価格円	商品コード
1	470×345×100	1.2	約1.1	12,500	5104092
2	550×370×110	1.5	1.7	17,500	5104108
3	660×440×120	2.0	3.2	31,000	5104115



⑪ N-78 調理パット フタ

サイズ	フタ寸法mm	板厚mm	重量kg	価格円	商品コード
1	480×360×18	1.1	約0.6	5,500	5102456 (中)
2	560×380×18	1.1	0.8	6,000	5102463 (大)
3	690×470×25	1.1	1.4	10,500	5102470 (特大)

(N-43 キングボックスフタ 兼用)

スタッキング



収納スタッキング



フタをした状態でのスタッキング



⑫ N-167 キングコンテナ

サイズ	外径寸法mm	板厚mm	重量kg	価格円	商品コード
1号	470×345×100	1.2	約1.3	13,500	5114695
2号	550×370×110	1.5	1.9	19,500	5114701
3号	660×440×120	2.0	3.2	34,000	5114718

⑬ N-167 キングコンテナ(パンチング)

サイズ	外径寸法mm	板厚mm	重量kg	価格円	商品コード
1号	470×345×100	1.2	約1.3	27,000	5114725
2号	550×370×110	1.5	2.0	38,500	5114732
3号	660×440×120	2.0	3.2	68,000	5114749

⑭ N-167 キングコンテナ フタ

サイズ	フタ寸法mm	板厚mm	重量kg	価格円	商品コード
1号	480×360×18	1.1	約0.6	5,500	5102456 (中)
2号	560×380×18	1.1	0.8	6,000	5102463 (大)
3号	690×470×25	1.1	1.4	10,500	5102470 (特大)

(N-43 キングボックスフタ 兼用)

MADE IN JAPAN

バット・トレイ・ボール 他



①N-63 N型浅バット

サイズ	外径寸法mm	板厚mm	重量kg	価格円	商品コード	備考
11号	230×160×28	0.7	約0.1	2,500	5103538	50入
12号	260×190×30	0.7	0.1	2,700	5103545	50入
13号	290×220×33	0.8	0.2	3,000	5103552	50入
14号	320×250×36	0.8	0.3	3,300	5103569	50入
15号	350×280×39	1.0	0.4	3,800	5103576	50入
16号	380×310×42	1.0	0.4	4,200	5103583	50入



②N-71 N型水切りバット

サイズ	外径寸法mm	板厚mm	重量kg	価格円	商品コード	備考
21号	230×160×28	0.7	約0.1	2,900	5103590	50入
22号	260×190×30	0.7	0.1	3,000	5103606	50入
23号	290×220×33	0.8	0.2	3,300	5103613	50入
24号	320×250×36	0.8	0.2	3,800	5103620	50入
25号	350×280×39	1.0	0.3	4,000	5103637	50入
26号	380×310×42	1.0	0.4	5,000	5103644	50入

※N-63とセットで使用できます



③N-73 ケーキバット

サイズ	外径寸法mm	板厚mm	重量kg	価格円	商品コード	備考
小	291×207×16	0.65	約0.1	1,700	5103873	50入
中	323×234×18	0.67	0.1	1,800	5103880	50入
大	350×256×18	0.73	0.2	2,000	5103897	50入
大々	418×307×23	0.8	0.3	2,600	5103903	50入
特大	445×315×23	0.8	0.4	3,100	5103910	50入



④N-74 角盆

サイズ	外径寸法mm	板厚mm	重量kg	価格円	商品コード	備考
27cm	280×280×23	0.7	約0.2	2,000	5103927	50入
30cm	320×320×25	0.75	0.3	2,400	5103934	50入
33cm	345×345×27	0.8	0.3	2,600	5103941	50入
36cm	380×380×30	0.9	0.4	3,200	5103958	50入
45cm	470×470×30	1.2	0.9	6,200	5103965	10入



⑤N-77 アルミテンパン

サイズ	外径寸法mm	板厚mm	重量kg	価格円	商品コード
1号	385×315×25	1.2	約0.4	4,600	5104030
2号	435×345×25	1.2	0.5	5,500	5104047
3号	510×370×30	1.2	0.8	7,500	5104054
4号	653×453×27	1.2	1.2	9,500	5104061
5号	430×340×40	1.2	0.6	7,000	5104078
6号	545×395×40	1.2	1.0	8,500	5104085



⑥N-114 鉄製テンパン 鉄製

サイズ	外径寸法mm	板厚mm	重量kg	価格円	商品コード
小	430×340×40	1.6	約2.4	廃盤	5105921
大	545×395×40	1.6	3.6	廃盤	5105938



【3取のみ、本体、フタ】は廃番

※在庫確認お問い合わせください。

⑦N-61 深バット

サイズ	内径寸法mm	板厚mm	重量kg	価格円	商品コード	備考
少々15取	290×220×55	1.0	約0.2	3,900	5103255	25入
小 12取	320×240×60	1.0	0.3	4,300	5103262	25入
中 10取	360×260×60	1.0	0.4	4,700	5103279	25入
大 8取	400×280×65	1.0	0.5	5,200	5103286	25入
特大 6取	490×325×80	1.2	0.8	7,300	5103293	25入
3取	660×440×120	2.0	2.7	24,500	5103309	

※内径寸法表示



【8号のみ、本体、フタ】は廃番予定

※在庫確認お問い合わせください。

⑧N-62 N型深バット

サイズ	内径寸法mm	板厚mm	重量kg	価格円	商品コード	備考
1号	150×100×70	1.0	約0.1	3,100	5103378	60入
2号	180×110×80	1.0	0.2	3,300	5103385	60入
3号	210×140×85	1.0	0.2	3,800	5103392	30入
4号	260×155×90	1.0	0.3	4,200	5103408	30入
5号	305×175×95	1.2	0.5	5,000	5103415	30入
6号	355×210×100	1.2	0.6	6,000	5103422	20入
7号	410×250×105	1.2	0.8	7,200	5103439	10入
8号	530×280×110	1.2	1.0	8,800	5103446	10入

※内径寸法表示

⑩N-62 フタ

重量kg	価格円	商品コード
約0.1	2,000	5103453
0.1	2,200	5103460
0.1	2,400	5103477
0.1	2,500	5103484
0.2	3,100	5103491
0.3	3,300	5103507
0.4	3,900	5103514
0.6	4,400	5103521



【48~75cm】は廃番予定

※在庫確認お問い合わせください。

⑭N-59 ボール メジャー付

サイズ	内径×深さmm	板厚mm	容量ℓ	重量kg	価格円	商品コード	カート数
15cm	150×60	0.9	約0.8	約0.1	3,000	5103019	50ヶ
18cm	180×75	0.9	1.2	0.1	3,200	5103026	50ヶ
21cm	210×85	1.0	1.7	0.2	3,600	5103033	50ヶ
24cm	240×100	1.1	3.0	0.2	4,000	5103040	30ヶ
27cm	270×110	1.1	4.0	0.4	4,400	5103057	30ヶ
30cm	300×120	1.2	6.0	0.4	5,200	5103064	30ヶ
33cm	330×125	1.2	8.0	0.6	6,500	5103071	
36cm	360×130	1.3	10.0	0.7	7,300	5103088	
39cm	390×150	1.4	13.0	0.8	8,000	5103095	
42cm	420×170	1.5	17.0	1.0	10,000	5103101	
45cm	450×185	2.0	22.0	1.2	12,500	5103118	
48cm	480×190	2.0	26.0	1.6	16,000	5103125	
51cm	510×210	2.0	31.0	1.9	22,000	5103132	
54cm	540×220	2.0	36.0	2.2	28,500	5103149	
57cm	570×220	2.2	42.0	2.2	33,000	5103156	
60cm	600×225	2.2	50.0	2.6	43,500	5103163	
69cm	690×270	3.0	75.0	4.5	98,000	5103170	
75cm	750×310	3.0	100.0	5.3	147,500	5103187	



⑫N-70 深型水切バット (手付)

アルマイト加工

サイズ	外径寸法mm	板厚mm	重量kg	価格円	商品コード
小	370×280×110	1.2	約1.4	18,100	5103781
大	470×345×110	1.2	1.9	25,600	5103798

※フタは【N-43 キングボックス フタ小】→【水切小】
【N-43 キングボックス フタ中】→【水切大】
で、合わせて使用できます。

⑬N-60 タライ

サイズ	内径×深さmm	板厚mm	容量ℓ	重量kg	価格円	商品コード
48cm	480×190	2.5	約33	約2.4	22,000	5103194
51cm	510×200	2.5	40	2.6	26,500	5103200
54cm	540×210	2.5	46	3.3	31,500	5103217
60cm	600×230	3.0	62	4.1	39,000	5103224
66cm	660×245	3.0	80	4.9	47,500	5103231
72cm	720×260	3.0	100	5.5	70,000	5103248

※66~72cmは受注生産



①



②



③

【大理石】は廃番予定

※在庫確認お問い合わせください。

① N-75 脇取盆 アルミ製 エンボス加工						② N-160 ゴールド			③ N-160 大理石			
サイズ	外径寸法mm	板厚mm	重量kg	価格円	商品コード	重量kg	価格円	商品コード	重量kg	価格円	商品コード	カット
小	460×305×25	1.2	約0.6	7,000	5104122	約0.5	4,000	5104207	約0.5	4,000	5104160	10
中	500×330×27	1.2	0.6	7,700	5104139	0.6	4,600	5104214	0.6	4,600	5104177	10
大	535×340×27	1.2	0.7	9,100	5104146	0.7	5,100	5104221	0.7	5,100	5104184	10
特大	580×385×30	1.2	0.9	10,500	5104153							10



④ N-76 アジロ丸盆 エンボス加工

サイズ	外径寸法mm	板厚mm	重量kg	価格円	商品コード
27cm	270×16.0	1.0	約0.2	2,900	5103972
30cm	300×18.5	1.0	0.2	3,100	5103989
33cm	330×22.5	1.05	0.3	3,200	5103996
36cm	360×23.0	1.1	0.3	3,800	5104009
39cm	390×23.0	1.15	0.5	5,200	5104016
42cm	420×24.0	1.2	0.5	6,300	5104023



⑤ N-162 アルミピザ皿 研磨仕上

サイズ	外径寸法mm	板厚mm	重量kg	価格円	商品コード
28cm	280×13	1.2	約0.3	2,500	5104245
33cm	330×13	1.2	0.3	2,800	5104252
38cm	380×13	1.2	0.4	3,500	5104269
44cm	440×13	1.2	0.7	4,000	5104276



⑥ N-68 ウォーターグラストレー

サイズ	外径寸法mm	板厚mm	重量kg	価格円	商品コード
小	380×310×40	1.0	約0.8	12,000	5104375
中	430×340×40	1.2	1.4	14,000	5104382
大	545×395×40	1.2	1.6	17,500	5104399



⑦ N-69 3段式セット
ウォーターグラストレー

サイズ	棚枠外径mm	重量kg	価格円	商品コード
小	420×325×410	約3.6	67,500	5104405
中	470×345×410	4.5	73,500	5104412



【5段】は廃番予定 ※在庫確認お問い合わせください。

⑧ N-103 出前箱(縦型)

サイズ	間口×奥行×高さmm	板厚mm	重量kg	価格円	商品コード
2段	260×250×220	0.7	約1.3	32,000	5104696
3段	260×250×320	0.7	1.8	36,000	5104702
4段	260×250×420	0.7	2.2	38,500	5104719
5段	260×250×470	0.7	2.7	42,500	5104726

※アルマイト加工無



【5段】は廃番予定 ※在庫確認お問い合わせください。

⑨ N-104 出前箱(横型)

サイズ	間口×奥行×高さmm	板厚mm	重量kg	価格円	商品コード
2段	475×250×220	0.7	約2.1	34,000	5104795
3段	475×250×320	0.7	3.0	38,500	5104801
4段	475×250×420	0.7	3.4	42,500	5104818
5段	475×250×470	0.7	3.9	45,000	5104825

※アルマイト加工無



廃番予定 ※在庫確認お問い合わせください。

⑩ N-105 出前箱(関西式)

サイズ	間口×奥行×高さmm	板厚mm	重量kg	価格円	商品コード
小	240×440×110	0.7	約2.3	26,500	5105082
中	270×480×110	0.7	2.7	30,500	5105099
大	300×510×110	0.7	2.9	34,000	5105105
特大	330×540×110	0.7	3.5	43,500	5105112

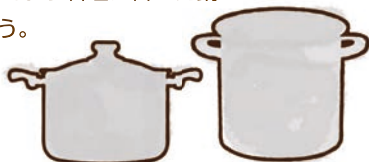
※アルマイト加工無

※受注生産

より良くお使い頂く為に（使う前の準備&使った後のお手入れ）

まずはじめに

鍋には同じカタチでも色々な金属が使われています。それぞれの金属の特性を理解してより料理に合った鍋を使いましょう。



材 質	長 所	短 所	料 理
銅	熱伝導性が良い	重い、手入れが大変、高価 酸・アルカリ性に弱い	煮込み料理 料理全般
アルミ	熱伝導性が良い・軽い・ 手入れがしやすい	酸・アルカリ性に弱い	煮込み料理 茹でもの 料理全般
鉄	油なじみが良い・ 高熱に強い・頑丈	さび易い・重い	炒め物 焼物・フライ・揚げ物 油を使う料理全般
ステン	酸・アルカリ性に強い (保存に向いている) 手入れがしやすい	熱の伝わりがにぶい	酢・酸・アルカリ性の有るもの、 塩分濃度の高いものの調理・保存

熱伝導率(熱の伝わりやすさ)と重さ

鍋の性能として重要なことは熱の伝わりの良さですが金属それぞれ熱伝導率(熱の伝わりやすさ)が違います。また重さも調理の操作性として重要です。

※熱の伝わりの良さは鍋選びに重要な事ですが、板厚の厚さも重要です。板厚が薄いと早く沸くので下ゆで、みそ汁等を作るのには向いています。煮込み料理等じっくり熱を加える料理には板厚の厚い鍋を選んだ方がムラが無く、コゲにくくなるのでより美味しく作れます。しっかりした鍋を選びましょう。

	銅	アルミ	鉄	ステン	水
熱伝導率(W/MK)※1	401	237	80	15	0.7
重さ(kg/m³)※2	8933	2770	7870	7900	1000

※1 熱を伝える度合いを示します。この値が大きい程、熱を良く伝えます。

※2 1㎡の体積中の重さを示します。大きい程重くなります。

材質ごとの使用方法

アルミ製品の使い方

● はじめに

アルミは水や空気にふれると黒っぽく変色する性質があります。黒くなっても害はありません。これはアルミ自体が保護膜(黒ずみ)を作り腐食から守ろうとする性質を持っているからです。
黒ずみは体に無害ですが下記使用前のお手入れにより黒くなることを防いでくれます。

● 使用前に※3

お米のとぎ汁(なるべく濃いとぎ汁)か野菜の葉切れ(たくさんの方が良い)を水と一緒に鍋に入れて煮立ててください。(ひと煮立ちすれば結構です。)

● 黒ずんでしまった場合は&汚れがひどい場合

黒ずんだ部分(汚れのひどい部分)にクレンザーなどの研磨剤の入った洗剤を適量つけ水を少量つけてナイロンスポンジの固い面かスチールタワシなどで磨いてください。
あまり固いタワシを使うと傷になりますのでなるべく目の細かいタワシをご使用ください。
黒ずみが落ちましたら ● 使用前に※3 をもう一度行ってからご使用ください。

● 使用後は

洗剤でよく洗いしっかり乾燥させてから保管してください。

アルミは酸やアルカリ性のものに弱いので極力ご使用は避けてください。
食材をいれたまま保管しないで下さい。(1日以上)腐食の原因になります。



該当製品

- キング製品 / N-1~6・12
- ニューキング製品 / A-1~A6・12
- プロキング製品 / PK-1~10
- その他 / N-24・25・26・28・31・33・34・35・36・38・39・40・41・41・54・55・86・82・87・153・154 (N-32・PK-6・8のシルク除く)
- ND-11 内側のみ適応 N-163-1~3

アルミ(アルマイト加工)製品の使い方

● はじめに

アルマイトとはアルミの表面を保護する為に電気と薬品により保護皮膜をかけたものです。

● 使用前に

洗剤でよく洗ってからご使用ください。

● 汚れがひどい場合

アルマイト製品は保護皮膜がかけられていますので研磨剤の入った洗剤やスチールタワシなどを使うとキズになってしまいますので汚れがひどい場合はお湯を煮立てて汚れをふやかしてからスポンジ等で洗ってください。(バットなど浅いものはお湯の中にしばらくつけてから洗ってください。)

● 使用後は

洗剤でよく洗いしっかり乾燥させてから保管してください。



- N-47・48・49・78・80・81・89・157・N-50内鍋適応
- バット類 / N-43・44・59・60・61・62・63・64・66・68・69・70・71・73・74・75・76・77
- QP / 1-2~5・2-2・3-2~5・4-1



ステンレス製品の使い方

● はじめに

ステンレス製品はアルミ製品に比べ腐食しにくく表面が固いので汚れが付きにくくまた汚れても比較的落としやすいのが特徴です。

● 使用前に

洗剤で良く洗ってからご使用ください。

● 汚れがひどい場合

ステンレスは表面が固いので研磨剤の入った洗剤やスチールタワシなどを使うとキズになってしまいますので汚れがひどい場合はお湯を煮立てて汚れをふやかしてから洗ってください。

● 使用後は

洗剤で良く洗い乾燥させてから保管してください。

- キングデンジ製品 / D-1~D22
- ニューキングデンジ製品 / ND1~11
- その他 / N-117・IHQP1~3

フッ素樹脂加工製品の使い方

● はじめに

フッ素樹脂加工は高温に弱く(フッ素樹脂の耐熱温度 260℃ ガスの場合: 30 秒弱

IH の場合: 10 秒弱の加熱で 260℃ 付近到達通常調理は 180℃ 程度)

加熱しすぎると傷み、こびりつきやすくなり、また鍋の表面に塗装したものであるので金属ヘラや鋭利なものをうすと傷がついたり剥がれてしまいますので耐熱樹脂や木製の調理器具をお使いください。

● フッ素樹脂加工製品を長くお使い頂く為に

フッ素樹脂加工は鍋表面にフッ素樹脂加工をしたもので熱や磨耗により劣化し徐々にこびりつきやすくなります。フッ素樹脂加工を長くお使い頂く為に下記の点に気をつけてお使いください。

- 必要以上に空焚き(予熱)をしないでください。(中火以下で目安 10 秒程度)あるいは鍋を火にかける前に(鍋が冷たいうちに)油やバターを引いてください。(高温によるフッ素樹脂の劣化の保護)
- 炒めものなど鍋を良く温めてから調理したい場合は鍋の半分くらいまでお湯をはり沸騰したらお湯を空け調理をして下さい。(お湯でフッ素樹脂の表面の温度が上がりにくいようにする為)
- 1 週間に 1~2 回程度、沸騰ししてください。(10 分程度)表面で固まった油や食材のこびりついた汚れを浮かします。もとのなめらかさがよみがえります。

● 使用後は

洗剤でよく洗いしっかり乾燥させてから保管してください。

フッ素樹脂加工のお鍋は空焚きしないこと。
予熱は目安として 10 秒程度
煙が出るまで空焚きしてしまうとフッ素樹脂加工が傷んでしまいます。



- プロキング製品 / PK-6・8
- アルミ打出し製品 / N-37 32(フッ素樹脂加工)
- ニューキングデンジ製品 / ND-6・7・9
- N-163-4~6・N-154

鉄製品の使い方

● はじめに

鉄ナベ(フライパン、中華鍋、北京鍋)は、サビ止めが塗ってありますので空焼きしてサビ止めを焼いて油ならしをしてから使いはじめます。

■ 手順 1(サビ止めを焼いてとばす)

1. 洗わないでそのままナベを強火にかけます。鍋全体が変色(グレー色)するまでまんべんなく火にあててください。鍋全体が変色(グレー色)したら火を止めて冷まします。

煙がでますので必ず換気してください。

※サビ止めが残ることもありますますが体に害はありませんので安心してお使いください。

2. 鍋が冷めたら台所用洗剤でよく洗ってください。

■ 手順 2(油ならし)

3. 水分を良くふき取り食用油をナベの 1/3 程度入れて 10 分くらい弱火にかけてください。油を冷まして空けると使用前準備(油ならし)は完了です。
4. (ご使用になる時は予熱でナベを温めてから油を引いてお使いください。)

● ご使用後は

油は冷えると固まって汚れが落ちにくくなります。温かいうちに洗剤を使わずにお湯でタワシやササラを使って洗ってください。

※洗剤を使ってしまうとせっかくならした油が落ちてしまい食材がこびりつき易くなったり、サビの原因になります。水気をよく取り(火にかけ空焼きして水分を蒸発させて下さい。)保管してください。

※キッチンペーパーなどで軽く油を塗っておくとサビ止めになります。

● もしサビってしまったら

研磨剤の入ったクレンザー等でサビを落としてから手順 2(油ならし)を行ってご使用ください。

① 洗わずにそのまま空焚き



まんべんなく

② 洗剤を使ってよく洗う

③ 水気をよく切り

④ 油を鍋の 1/3 くらいまで入れ弱火で 10 分ほど加熱する



- その他 / N-106・109・110・112・113・108 (N-111 空焼き不要)

訪問記 中尾アルミ製作所 茨城・高萩工場

1958年の創業以来、中尾アルミ製作所の製品作りは全て国内工場で行われてきた。
“料理のプロが納得する製品作り”をモットーに、
今も一つひとつ、職人の手仕事で
プレスから仕上げまで行われている。
ここではその工場を訪ね、アルミ板が美しい鍋に変わる
その工程を、あらためてご紹介したい。

text: Kie Oku photo: Hiroyuki Takeda



高萩工場のスタッフ。左から仕上担当・菊地潤さん、ドローイングプレス担当・西聖治さん、金型担当・関口勇希さん、スピニングプレス担当・鈴木貴幸さん、製造統括部長・中尾富明さん、製品・検品管理担当・勝木隼人さん、板金溶接担当・金成国雄さん、打出担当・鈴木康修さん、アルマイト加工担当・大野卓さん。



金型と大小さまざまな金属加工重機が並ぶ工場内部。
L字型の建物の一边が写真の製造ライン、もう一边が
保管倉庫になっている。

熟練の職人技が生み出す 美しい厨房道具

半世紀にわたり、トップシェフに愛され続けてきた中尾アルミ製作所の鍋。実際に手に取ると、写真を見ただけではわからない持ちやすさと物そのものの形の美しさに、目を見張る。そんな製品が生まれる場所を見てみたいとこの日訪れたのは、茨城県高萩市。高萩駅から車で10分ほど走った高台に、その工場がある。

1995年、2万坪の敷地に開設された工場では現在26名が働いていると、同社専務取締役で製造部統括部長を務める中尾富明さん。工場開設の翌年、28歳の時から先代・中尾富美夫さんと共に製品

作りに携わってきた方だ。場内に足を踏み入ると、あたりに響くプレス機の稼働音。そして、通路脇のそこそこに積み上げられている大小さまざまな金型の多さに、驚く。

「年間約50万個を製造しています。約1000種類ある商品に対応するために必要な金型は、3000種くらい。小さなパーツから全てプレスして作るため、一つの商品でも、型が15～30種必要になるものもあるんですよ」

中尾さんに案内され、部署ごとにエリア分けされた場内を進む。



1



1 これから雪平鍋に加工・成形するアルミ板。素材となるアルミ板の厚さは0.7～4.0mm。成分の99%がアルミニウムという工業用純アルミニウムを採用している。 2 1をプレス機で鍋の形にした後、外側に均一に槌目を入れてゆく打出の工程。 3・4 スピーニング絞（しぼり）機は回転する金型に板材をはめ、ローラーを押し当てて成形するもの。写真はステンレスの鍋を成形している様子。 5 2024年5月に導入された自動プレス加工のライン。

まずは、^{かながた}金型部。「摩耗した型の補修はもちろん、特注品などの場合は図面を引いて型を考えます」と、同部の関口勇希さん。その隣は、ガスや電気ですべての溶接を行う板金溶接部・^{うちだし}打出スポット溶接部だ。数台の溶接機を受け持つ、この道20年の金城国雄さんは「絶対にはずれないようにしなければならないので、1点1点、気が抜けません」とおっしゃるのだが、作業スピードが速いため、傍目にはいとも易々と作業しているように見える。

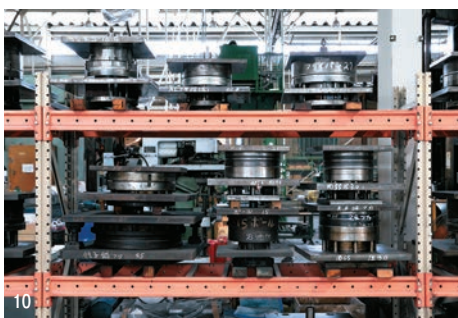
雪平鍋などの打出（成形された鍋を槌で打ち、強度と熱効率を上げる加工）を担当する鈴木康修さんも同様で、機械にセットされた

鍋を打つ槌先をじっと見つめ、次々に加工を終えてゆく。金成さん共々、流れるような動作ゆえ素人目には簡単そうに見えるのだが「商品や型によって槌目の出方が違います。もちろんある程度のマニュアルはあるんですが、槌の角度といった機械の調整は絶えず必要。始めた当初はそれがわからなくて、大変でした」と言う。

次は、アルミ板を成形するプレス加工を行うエリア。大小さまざまなプレス機があるが、その中の一つが自動スピーニング絞機（^{しぼり}絞りとは、金属板を凹状に成形する金属加工技術のこと）。金属板を回転させながら成形加工を行うものだという。



6・7 昭和43年、日本に初めて導入されたドローイングプレス機。板の直径よりも深く絞ることができる。総能力は180t、最大絞り深は530mm。低速で回転させながらゆっくりと加圧することで、均一した板厚を保ったまま成形ができる。8 プレスするごとに金型と加工する板を拭き上げる。9 大阪の工作機械メーカー・OKK(大阪機工株式会社)が製造したプレス機で、取り付けられたプレートには正式な型番(DRM-180)、製造日(昭和43年5月)、製品番号が記載されていた。もう1台は、同じOKKが製造した最大加圧400tのサイドフレーム型油圧プレス機。10 場内に積み上げられた金型。



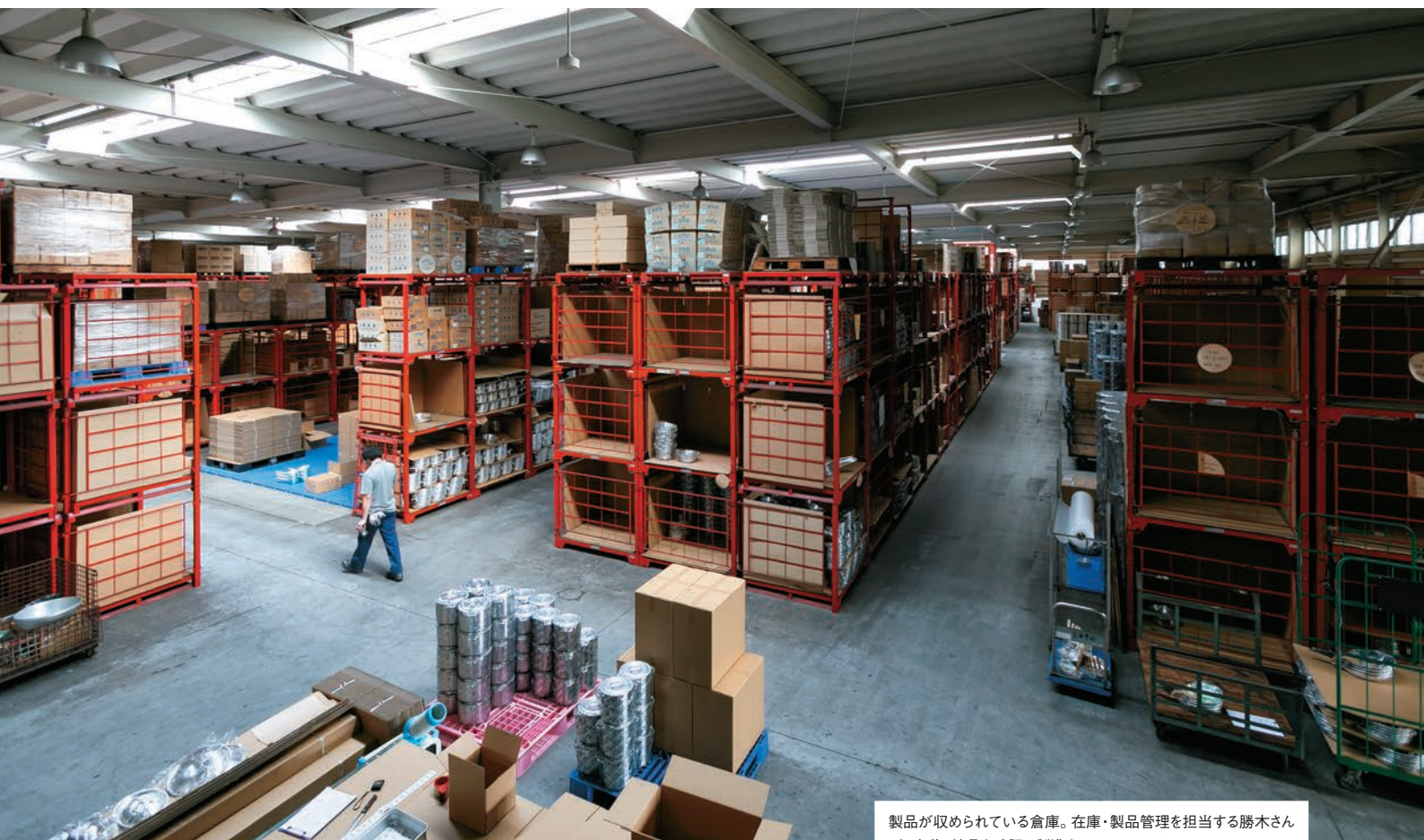
ちなみに、同社で使用する加工素材(アルミ・ステンレス板)は神戸製鋼や住友金属、日本軽金属といった国産原料がほとんど。こうした原料によっても、やはり絞り具合は変わってくるそうだ。「毎日、試行錯誤です」とは、スピニング絞の工程を担当する鈴木貴幸さん。回転する金型にステンレス板をローラーで押し当て、機械が少しずつ型に沿った形に絞ってゆく。全自動かと思いきや、鈴木さんが手動で行う圧の掛け方をコンピューターに記憶させ動かしているとのこと。まずは手動で絞る必要があるが、それも「種類があるので、大変ですね」と続ける。

均一な板厚を保ち成形する ドローイングプレス機

そして、場内で一番大きな重機の前へ。1968年に埼玉・八潮工場が開設された時に日本に初めて導入されたドローイングプレス機だ。「下に置いたアルミ板を低速回転させ、そこに油圧で上下するシリンダーに取り付けた金型を下ろすことで、最終的な鍋の厚みと直径にまで絞ります。60～80tのドローイングプレス機は他所にもありますが、レバー操作でこの圧力のものはないですね」と、中尾さん。

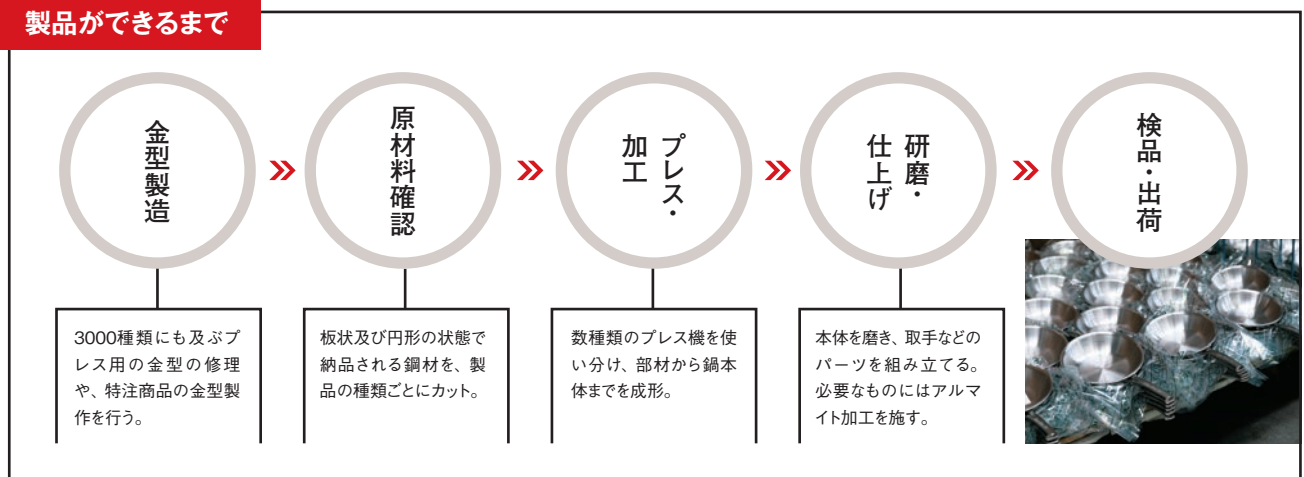


番重のアルマイト加工工程。溶液槽への浸漬作業はまさに体力勝負。一つひとつを溶液の中に吊り、皮膜加工を行う。



製品が収められている倉庫。在庫・製品管理を担当する勝木さんが、出荷・納品を確認し製造をコントロールしている。

製品ができるまで



11 工場内に積まれていた加工前のアルミ素材。12 会議室に掲げられていた歴代商品の広告。メジャー付きの鍋や熱伝導率の低い特殊合金の取手、Wロック構造でずれない番重など、厨房での使い勝手を形にしてきたことがよくわかる。13 商品ラベルやシールが収められた倉庫の一角。



photo: Kazumi Kuuchi



「長いストロークで素材に負荷をかけずゆっくりと加圧するので、均一に絞れるんです。板をのせるタイミングも重要ですが、季節によって伸び方が違うので、機械のセッティングで加工の良し悪しが決まります」

50年以上工場を支えるこのプレス機を担当する西聖治さんは「圧力や油を変えると調整の仕方次第で、素材にシワがよったりや歪みが生じたりする。思い通りのものができると達成感もありますし、レベルアップしたのかな、と思います」と話してくれた。それは、23年以上プレス機と向き合ってきた西さん、難しい作業だという。

手作業を繋ぎ、理想の形を作る 実直な製品づくり

こうして成形されたものは次に、研磨・アルマイト加工部、仕上ライン検査包装部へ順次送られてゆく。3台の研磨機で底・中・外面を手作業で研磨。別素材の取手やメジャー付けなどの仕上げ加工を施されて検品されるものはその後、出荷用の倉庫へ送られる。一方、アルマイト加工が必要なコンテナボックスなどはさらに、屋外に併設された加工場へ。アルマイト加工とは、アルミニウムの表面に陽極酸化皮膜を作る工程。この処理をすることで表面の変色や腐

食を防止するほか、硬度や耐摩耗性が高まるという。

見学させていただくと、これもまた大変な作業。まずは脱脂のため、水洗いした製品を苛性ソーダ水溶液に浸ける。その後、製品を引き上げて水洗し、硫酸と水に電流を流す電解液に浸け置き、再び水洗い。処理後にできた微細な孔を閉じるため、85℃の湯に浸け、また水洗いをする。見ているだけで腰が痛くなるような作業を、ゴムびきを付け一人黙々と続けているのは、アルマイト部の大野卓さん。

「10年ほどやっていますが、薬品も変化するので勉強は必要ですし、何よりも最終工程なので、ここで製品をダメにするとみんなの手間を無駄にしてしまうので…」と、控えめかつ真摯に答えてくださる。

工場というとオートメーション化された風景を思い浮かべるが、ここでは本当に「一つひとつ手作業」で製品が生み出されていることに、改めて驚いた。中尾さんにそう伝えたと、こんな言葉が返ってきた。

「哲学なんてありませんが、歴史に恥じないモノづくり、妥協しない製品づくりを継承したいと思っています。ご覧いただいたように、真面目で手を抜かないスタッフがいるからこそ今がある。楽しく仕事が続けられるように配慮する、それだけが僕の仕事でしょうか」

丁寧に、誠実に、そして楽しく。そんな思いが宿った製品が、ここから厨房へと運ばれてゆく。

1958年創業 料理道具製造 販売

料理長の味と技術を弟子たちに
愛情のこもった家庭の味を子供達に
食文化の発展と伝承が中尾の理念です。



日本製

株式会社 中尾アルミ製作所

本 社 〒111-0035 東京都台東区西浅草 2-8-10 フジコービル 4F	TEL : 03-5830-8711(代表) FAX : 03-5830-8713
営 業 本 部 〒111-0035 東京都台東区西浅草 3-3-6 OX レジデンス 1F	◆営業・お問合せ TEL 03-5830-2511 TEL : 03-5830-2511 FAX : 03-5830-2513
茨 城 工 場 〒318-0004 茨城県高萩市大字上手綱字朝山 3641 番 8 号	TEL : 0293-24-1900 FAX : 0293-24-1910
大阪営業所 〒542-0075 大阪府大阪市中央区難波千日前 5-19 河原センタービル 505	TEL : 06-6636-2201 FAX : 06-6636-2202
北海道営業所 〒066-0055 北海道千歳市美里 2丁目 2-4 アイライフビル 2F	TEL : 0123-28-1311 FAX : 0123-28-1300
【販売店】ナカオファクトリーワークス 〒111-0035 東京都台東区西浅草 2-22-5	TEL : 03-5830-6613 FAX : 03-5830-6616
【販売店】中尾と堺刀司と 〒111-0036 東京都台東区松が谷 2-25-9	TEL : 03-5938-9628 FAX : 03-5938-9628
【販売店】ナカオファクトリーワークス アネックス&コーヒースタンド 〒111-0035 東京都台東区西浅草 3-3-6 OX レジデンス 1F	TEL : 03-5830-2514 FAX : 03-5830-2514
【販売店】ナカオショップ&オフィス 〒111-0035 東京都台東区西浅草 3-8-4 杉浦ビル 1F	TEL : 03-6231-6101 FAX : 03-6231-6101
【販売店】ナカオファクトリーワークス&コーヒースタンド 〒542-0075 大阪府大阪市中央区難波千日前 14-5	TEL : 06-6636-2212 FAX : 06-6636-2280
【販売店】ル・グランコントワール 〒062-0002 北海道札幌市豊平区美園 2条 6 丁目 3-14 1F	TEL : 011-817-2021 FAX : 011-817-2022

<http://www.nakao-alumi.jp>