

分類	No	品 名		仕 様	数量	備考
フライパン	1		フライパン 26cm	■サイズ：外径26.3(底径20.8)×深さ4.8cm ■重量：610g ■底板厚：2.4mm ※内面フッ素コート	5	
	2		フライパン 28cm	■サイズ：外径28.2(底径23)×深さ5cm ■重量：665g ■底板厚：2.4mm ※内面フッ素コート	5	
	3		いため鍋 28cm	■サイズ：外径28.2(底径16.5)×深さ7.3cm 重量665g ■底板厚：2.4mm ※内面フッ素コート	5	
	4		フライパンカバー 26cm用	■材質：ガラス部/強化ガラス、リング/ステンレス、ツマミ/フェノール樹脂	5	
	5		フライパンカバー 28cm用	■材質：ガラス部/強化ガラス、リング/ステンレス、ツマミ/フェノール樹脂	5	
鍋類	6		実用鍋 27cm	■サイズ：外径30.2(底径23.4)×深さ13cm ■容量：約7.2ℓ ■重量：1.96kg ■板厚：1.0mm ■材質：ステンレス	5	
	7		片手鍋 20cm	■サイズ：外径23.5(底径19)×深さ11cm ■容量：約3.3ℓ ■重量：1.17kg ■板厚：1.0mm ■材質：ステンレス	5	
	8		雪平鍋 18cm (目盛付)	■サイズ：内径18.5(底径14)×深さ7.2cm ■容量：約1.7ℓ ■重量：560g ■材質：内面テフロン化工 ■表示目盛：約500/1,000ml	5	
	9		玉子焼器	■サイズ：内寸/13×18×H3cm ■板厚:2.4mm ■材質：本体/アルミニウム、ステンレス(底)、ハンドル/樹脂、内面フッ素コート	5	
	10		天ぷら鍋	■サイズ：内径24(底径15)×深さ9cm ■容量：約3.5ℓ ■重量：1.4kg ■板厚:1.5mm	5	
	11		ケトル 3L	■サイズ：19.4×14.3(口径)×高さ18.2×底径14cm ■容量：3ℓ ■材質：ステンレス	5	
家電	12		炊飯ジャー	■サイズ：28×40.5×H24.5cm ■炊飯容量：1合～10合	3	
ホテルパン	13		ホテルパン 2/3×H25mm	■サイズ：外寸/35.4×32.7×H2.5cm ■容量：約1.4ℓ ■板厚：0.8mm ■材質：ステンレス内面フッ素加工 ※金タワシ、金属ヘラ使用不可	6	
	14		ホテルパン 2/3×H65mm	■サイズ：外寸/35.4×32.7×H6.5cm ■容量：約5.1ℓ ■板厚：0.8mm ■材質：ステンレス内面フッ素加工 ※金タワシ、金属ヘラ使用不可	6	
	15		穴明ホテルパン 2/3×H25mm	■サイズ：外寸/35.4×32.7×H2.5cm ■容量：約1.4ℓ ■板厚：0.8mm ■材質：ステンレス内面フッ素加工 ※金タワシ、金属ヘラ使用不可	6	
	16		ホテルパン カバー 2/3用	■サイズ：外寸/35.8×33cm ■板厚：0.8mm ■材質：ステンレス	6	
バット・ボール・ざる	17		角バット 8枚取	■サイズ：41×29.5×H6.7cm ■材質：ステンレス	10	
	18		角バット 12枚取	■サイズ：32.5×26×H5.3cm ■材質：ステンレス	10	
	19		角バットアミ 12枚取用	■サイズ：28.5×21.3cm ■材質：ステンレス ■アミ目のピッチ：約17mm	10	
	20		ケーキバット 15インチ	■サイズ：38.5×28.5×H2cm ■材質：ステンレス	10	
	21		揚げ物 油切台	■サイズ：内寸32×23×H6cm ■材質：ステンレス	5	
	22		ボール 15cm	■サイズ：外径/17.2(内径/15)×H6.2cm ■容量：0.81ℓ ■厚さ：板厚0.6mm ■材質：ステンレス	30	
	23		ボール 21cm	■サイズ：外径/23(内径/21)×H8.4cm ■容量：2.2ℓ ■板厚：0.6mm ■材質：ステンレス	30	
	24		ボール 27cm	■サイズ：外径/27(内径/29.4)×H10.3cm ■容量：4.5ℓ ■板厚：0.7mm ■材質：ステンレス	10	
	25		ざる 18cm	■サイズ：外径/19.8(内径/18)×H9.6cm ■材質：ステンレス	10	
	26		ざる 22.5cm	■サイズ：外径/24.3(内径/22.5)×H11.3cm ■材質：ステンレス	10	

分類	No	品 名	仕 様	数量	備考
食 材 ・ 調 味 料 保 存 容 器	27	 キッチンポット 14cm	■サイズ：内径14×深さ14cm ■容量：2.1ℓ ※目盛り付き	5	
	28	 キッチンポット 20cm	■サイズ：内径20×深さ20cm ■容量：6ℓ ※目盛り付き	5	
	29	 角キッチンポット 13.5cm	■サイズ：内寸13.3×深さ12.8cm ■容量：2.3ℓ ※目盛り付き	5	
	30	 保存容器 L	■サイズ：35.7×28.7×H12cm ■容量：9,300ml ※電子レンジ使用不可	5	
	31	 保存容器 M	■サイズ：30.6×24.2×H10.3cm ■容量：5,700ml ※電子レンジ使用不可	10	
	32	 保存容器 S	■サイズ：25.7×19.7×H8.9cm ■容量：3,100ml ※電子レンジ使用不可	10	
	33	 保存容器 長角M	■サイズ：20.6×14.2×H6.6cm ■容量：1,500ml ※電子レンジ使用不可	10	
	34	 調味缶 大 (しお)	■サイズ：直径7×高さ9.5cm ■材質：ステンレス	5	
	35	 調味缶 大 (こしょう)	■サイズ：直径7×高さ9.5cm ■材質：ステンレス	5	
	36	 ディスペンサー 270cc	■サイズ：直径5×高さ18.5cm ■容量：240cc ■耐熱温度：-30～90℃	15	
	37	 オイルポット 1.5L	■サイズ：直径14×高さ13.5cm ■テフロン加工	5	
	38	 油こし	■サイズ：直径21.6×高さ6.5cm ■材質：本体・アミ/ステンレス	5	
調 理 ・ 下 ご し ら え 用 品	39	 牛刀（両刃） 21cm	■サイズ：全長33.5cm、刃渡21cm、背厚2.0mm ■重量：160g	30	
	40	 ペティーナイフ 15cm	■サイズ：全長25.5cm、刃渡15cm、背厚1.8mm ■重量：70g	30	
	41	 抗菌まな板 600×300mm	■サイズ：60×30×厚さ2cm ■重量：3.4kg	10	
	42	 抗菌まな板 410×230mm	■サイズ：41×23×厚さ1cm ■重量：0.87kg	30	
	43	 スリ鉢（常滑焼） 10号	■サイズ：直径30cm	5	
	44	 木製すりこぎ棒 36cm	■サイズ：全長36cm、直径3.6cm	5	
	45	 缶切	■サイズ：11.2×7.8cm ■材質：ステンレス	5	
	46	 ピーラー	■サイズ：全長12cm ■材質：ステンレス	30	
	47	 イモクリ	■サイズ：直径1.5cm×全長14.3cm ■材質：先端/ステンレス、柄部/木製	30	
	48	 ポテトマッシャー	■サイズ：直径8×全長30.5cm ■材質：ステンレス	10	
	49	 卵切り器	■サイズ：14×8.5cm ■ピアノ線8本（6mm間隔）	10	
	50	 丸骨抜き	■サイズ：先端幅18mm、全長10.5cm ■材質：ステンレス	10	
	51	 肉タタキ ギザ型	■サイズ：タタキ面/8×6.3cm、全長21cm ■材質：ステンレス ■重量：約420g	10	
	52	 野菜調理器	■サイズ：32.8×10.8×H3cm ■耐熱温度：80℃ ■厚み調整0.5～2.0mm ※平刃、クシ刃(細目・中目・荒目)付き	5	

分類	No	品 名	仕 様	数量	備考
計 量 ・ 温 度 ・ タ イ マ ー	53	 メジャーカップ 500cc	■サイズ：直径9.3×高さ14cm ■最小目盛：10cc ■耐熱温度：125℃	5	
	54	 メジャーカップ 2L	■サイズ：直径15×高さ21.2cm ■最小目盛：20cc ■耐熱温度：125℃	5	
	55	 計量スプーン 4本組	■容量：2.5cc、5cc(小さじ)、15cc(大さじ)、30cc ※プラスチックヘラ付き ■材質：ステンレス	5	
	56	 デジタル防水はかり	■サイズ：25×26×H10.8(上皿寸法/23×19)cm ■ひょう量：5,000g(最小表示2g)	5	
	57	 デジタルスケール	■サイズ：22.4×16×H3.3(上皿寸法/直径16)cm ■ひょう量：2kg(最小表示1g)	5	
	58	 デジタル温度計（防水）	■サイズ：全長/21.5cm、センサー針/直径4mm×長さ12cm ■測定範囲：-50～+250℃（1目盛0.1℃）	10	
	59	 丸洗いタイマー100分計	■サイズ：7.2×6.6×H1.6cm ※丸洗いできる防水タイプ	10	
調 理 小 物 （ 調 理 ・ 盛 り 付 け ）	60	 アンベラ	■サイズ：全長20.5cm ■材質：ステンレス	30	
	61	 揚箸 35cm	■サイズ：全長35cm ■材質：柄/ローズ柄、金具/ステンレス	30	
	62	 盛箸 28cm	■サイズ：全長28cm（ステンレス部分：13.5cm） ■材質：柄/ローズ柄(木製)、金具/ステンレス	30	
	63	 竹製 菜箸 39cm	■サイズ：全長39cm	30	
	64	 花菜箸（天ぷらとき棒）	■サイズ：全長36.5cm ■材質：桧	30	
	65	 ジャンボ杓子	■サイズ：全長30cm、全幅8.9cm ■耐熱温度：200℃	10	
	66	 角スパテル 24cm	■サイズ：全長24cm、全幅6cm ■耐熱温度：200℃	10	
	67	 木製 調理ヘラ	■サイズ：全長31cm、全幅5.5cm ■材質：ブナ材	10	
	68	 レードル 180cc	■サイズ：直径9.5×柄長29.3cm 容量：180cc ■材質：ステンレス	5	
	69	 レードル 150cc	■サイズ：直径8.8×柄長28.5cm 容量：150cc ■材質：ステンレス	10	
	70	 レードル 90cc	■サイズ：直径7.5×柄長24.6cm 容量：90cc ■材質：ステンレス	10	
	71	 横口レードル 70cc	■サイズ：10.7×7.3×柄長24cm 容量：70cc ■材質：ステンレス	10	
	72	 お玉杓子 穴無（カギ付）	■サイズ：直径8.5×柄長20cm 容量：80cc ■材質：ステンレス	10	
	73	 お玉杓子 穴明（カギ付）	■サイズ：直径8.5×柄長20cm 容量：80cc ■材質：ステンレス	10	
	74	 ナイロンお玉	■サイズ：直径8×全長28.5cm ■材質：樹脂部/ナイロン（耐熱温度180℃）	10	
	75	 ターナー	■サイズ：幅7×全長31cm ■材質：樹脂部/ナイロン(耐熱温度240℃)	10	
	76	 万能トング	■サイズ：全長24cm ■材質：ステンレス ※板バネ式	30	
	77	 泡立 24cm	■サイズ：全長24cm×直径6cm ■材質：ステンレス	10	
	78	 デッシャー #12	■サイズ：全長22.5cm×直径6.5cm（80cc） ■材質：ステンレス	5	

分類	No	品 名	仕 様	数量	備考
調理小物 (漉す・その他)	79	 スープ漉し 21cm	■サイズ：直径21×深さ18.5×柄の長さ21cm ■材質：ステンレス	5	
	80	 すいのう パイプ柄	■サイズ：全長42.8cm(網部分19×16×H4.9cm) ■材質：ステンレス	5	
	81	 ストレーナー 22cm	■サイズ：直径22×深さ8.5×柄の長さ13cm ■材質：ステンレス	5	
	82	 丸カス揚 15cm 細目	■サイズ：直径15×柄の長さ27cm ■材質：ステンレス	5	
	83	 みそこし (スプーン付)	■サイズ：直径11×全長21.5cm ■材質：ステンレス	5	
	84	 万能こし	■サイズ：直径11×全長23cm ■材質：本体/ステンレス、ハンドル/PP	10	
	85	 竹製 巻スダレ 27cm	■サイズ：27×27cm	30	
	86	 キッチンバサミ	■サイズ：全長20cm ■材質：刃部/ステンレス、柄部/PP(耐熱温度100℃)	30	
	87	 御料理ハケ (山羊毛)	■サイズ：全長23.5cm、刷毛幅3cm	10	
	88	 ロート 16cm	■サイズ：下径/16.5×上径/1×高さ9.8cm ■材質：ステンレス	1	
食器・カトラリー	89	 ステンレス スプーン	■サイズ：全長17.3×幅3.5cm ■材質：ステンレス	30	
	90	 ステンレス フォーク	■サイズ：全長18.2×幅2.6cm ■材質：ステンレス	30	
	91	 六角箸	■サイズ：全長22.6cm ■材質：SPS樹脂 (耐熱温度260℃)	30	
	92	 10オンス タンブラー	■サイズ：直径8.4×高さ9cm (290ml) ■材質：PC(耐熱温度80℃)	30	
	93	 14オンス タンブラー	■サイズ：直径8.3×高さ12.9cm (420ml) ■材質：PC(耐熱温度120℃)	30	
	94	 メラミン 白 飯器 小	■サイズ：直径12.2×H7cm ■容量：390cc ■材質：メラミン(耐熱温度120℃)	30	
	95	 メラミン 黒 どんぶり小	■サイズ：直径15×H8.1cm ■容量：720cc ■材質：メラミン(耐熱温度120℃)	30	
	96	 メラミン 白 角深皿 小	■サイズ：12×12×H4.5cm ■材質：メラミン(耐熱温度120℃)	30	
	97	 メラミン 白 小鉢 小	■サイズ：直径8×H2.3cm ■材質：メラミン(耐熱温度120℃)	30	
	98	 メラミン 白 角皿 小	■サイズ：18.4×12.4×H2cm ■材質：メラミン(耐熱温度120℃)	30	
	99	 メラミン 黒 丸皿21cm	■サイズ：直径21×H2.6cm ■材質：メラミン(耐熱温度120℃)	30	
	100	 メラミン 白 丸皿18cm	■サイズ：直径18×H2.4cm ■材質：メラミン(耐熱温度120℃)	30	
	101	 木調汁椀	■サイズ：直径11×H6.4cm ■容量：350cc ■材質：耐熱ABS	30	
	102	 トレー	■サイズ：外寸/43×33cm (内寸/38×28cm) ■耐熱温度：100℃	30	