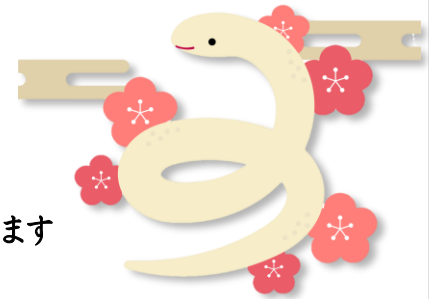
2025年1月版　No. 1
【 おすすめ商品のご提案 】
HP版

DAIICHIとれんど　1月号

謹んで新春のお慶びを申し上げます

昨年中は大変お世話になり 心より感謝申し上げます
政治情勢 経済情勢共に 緊迫状態がつづいておりますが
本年は 脱皮する 実を結ぶという 明るいイメージの巳年ですので
必ずや良運の年であることを願っております
当社社員一同 明るく一生懸命 皆さまのお役に立てますよう励んでまいります
変わらぬご指導を賜りますよう 何卒よろしくお願い申しあげます

第一産業株式会社 代表取締役 吉田隆



当社が「この商品イチオシ！」とご紹介するコーナー

アミティ Deboss Cook（デボスクック）

DAIICHIの“ICHIおし！”

フライパン選びで長年悩んでいる方に、朗報です！

- □ 健康を考えると油は少なくしたいけど… 焦げつく?
- □ しっかり焼ける、熱伝導のよいものがいい！
- □ 素材は健康に害のない安心なもの?
- □ 長く使えて、しかもお手入れがしやすいものは?
- □ ミトンや苦手…、素手で握れるハンドルがいい！
- □ IHやいろんな熱源でも使いたい！ □ デザイン性も大事！

↑ ↑ ↑

こんなお悩みも全部解決！ 新世代フライパンが登場しました！！

Deboss Cook

PFAS FREE

PFAS FREE とは…
健康に害を与える可能性のある
有機フッ素化合物を使用していない事を示します。

- ✓ 世界的に規制され始めたPFAS 不使用！ 安心・安全に料理ができる
- ✓ 油が少量でも焦げ付きにくくヘルシー！ デボス＆セラミック加工
- ✓ サビない！ お手入れ簡単なステンレス製
- ✓ 肉料理にも最適！ 熱伝導に優れた三層鋼
- ✓ ミトン不要！ 素手で握れるハンドル
- ✓ ガス・ＩＨほか オール熱電にも対応！
- ✓ スタイリッシュ！ 美しいミラー仕上げ
- ✓ しかもギフトにも最適！ 化粧箱入り

●アミティ デボスクック フライパン
◇表面加工：セラミックコーティング
◇材質：本体／18-8ステンレス、アルミ、18-0ステンレス三層鋼
　　取っ手／ステンレス
◇底の厚さ：2mm

裏面は… 『Deboss Cook フライパン』の特長・ラインナップです！

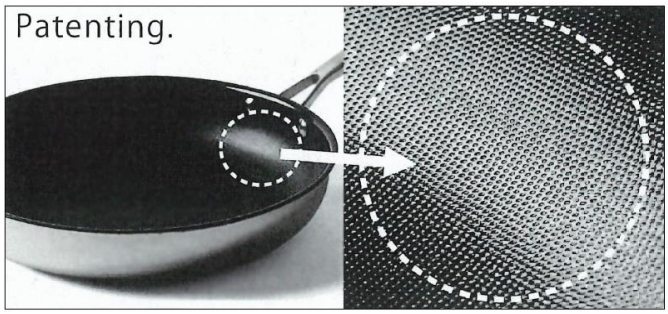
Deboss Cook フライパン　特長

PFAS FREE（ピーファス フリー）

・健康に害を与える可能性があり、
　世界的にも使用規制が広がるPFAS*未使用
　＊ PFAS (有機フッ素化合物)

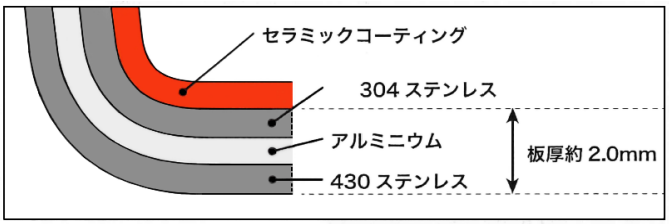
デボス加工 + セラミック加工

・少量の油でも焦げつきにくい
・薄焼き卵が滑るように焼ける



熱伝導に優れた三層鋼を採用

・ステーキなどの肉料理にも最適
・食材への火の入りが素早い



素手で握っても熱くないハンドル

・ミトンいらずで作業がはかどる
・火傷の心配がなく安心

美しいミラー仕上げ

・キッチンに映える
　スタイリッシュで
　シンプルなデザイン

ガス・IHほか オール熱電対応

ギフトにもなる 化粧箱入り

Deboss Cook フライパン　ラインナップ　20～30cmまで6サイズ展開

●フライパン20cm DBS-F20
◇寸法：内径20cm、外径21cm、深さ4cm、柄長18cm
◇重量：約590g　◇JAN：4538346000010
上代価格 ¥12,500（税抜）

●フライパン22cm DBS-F22
◇寸法：内径22cm、外径24cm、深さ4.5cm、柄長18cm
◇重量：約710g　◇JAN：4538346000027
上代価格 ¥13,500（税抜）

●フライパン24m DBS-F24
◇寸法：内径24cm、外径25.5cm、深さ5cm、柄長22cm
◇重量：約910g　◇JAN：4538346000034
上代価格 ¥14,800（税抜）

●フライパン26cm DBS-F26
◇寸法：内径26cm、外径27.5cm、深さ5.5cm、柄長22cm
◇重量：約980g　◇JAN：4538346000041
上代価格 ¥16,500（税抜）

●フライパン28cm DBS-F28
◇寸法：内径28cm、外径29.5cm、深さ5cm、柄長22cm
◇重量：約1050g　◇JAN：4538346000058
上代価格 ¥18,000（税抜）

●フライパン30m DBS-F30
◇寸法：内径30cm、外径31.5cm、深さ5cm、柄長22cm
◇重量：約1200g　◇JAN：4538346000065
上代価格 ¥19,500（税抜）

ご提供価格につきましては、当社営業担当または営業事務にお問合せください

2枚目は… おいしいうどん作りの必需品『業務用 うどん用 塩水ボーメ計』、
HACCP対策ができる『カラーハンドルキッチンバサミ』のご紹介です！

美味しいうどんは、生地が大事。
うどん生地作りは“塩分濃度”が重要です！

うどんの美味しさは
小麦粉と塩と水の関係で変わります。

特に、生地をこねる時に使う
塩水の塩分濃度は重要です。
麺のコシと甘みに違いがでます。

正確な塩分濃度(ボーメ度)の計測には
『塩ボーメ計』が必需です。

業務用 うどん用 塩水ボーメ計
DSUD-200B

塩ボーメ計（重ボーメ度浮ひょう）

塩ボーメ計とは…
塩水の塩分濃度(ボーメ度)を計るための浮ひょう（比重計）です。
水より重い液体は『重ボーメ度浮ひょう』を用います。

[特長] 濃度を直読でき、精度も正確です。古くから使われています。
電源がいらないのでどこでも手軽に使用できます。

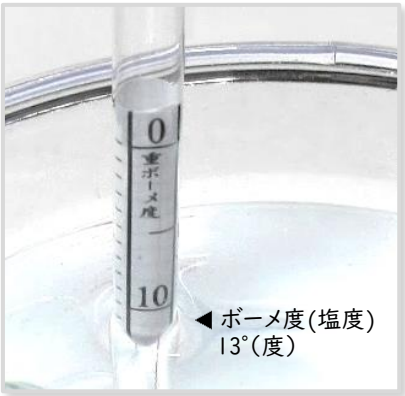
ボーメ度とは…
液体に対する塩分の比重割合=塩度です。真水は0度です。
ex. 塩1kgに対し水9kgでボーメ度10
〈塩1kg÷（塩1kg+水9kg）×100=10°(度)〉

【美味しいうどん生地作りのポイント】

●水は浄水器でろ過したものを使う
ミネラルウォーターなどの硬水は、ミネラル分によって生地が熟成しにくく、麺が切れやすくなる場合があります。 不純物のない純水をお使いください。

●塩度・加水は季節によって変える
夏：塩度 約12～14度（加水 約45%）
春・秋：塩度 約11～12度（加水 約48%）
冬：塩度 約10度　　（加水 約48%）
※一般的な濃度です。加減してください。

●塩水は使用する数時間～1日前に作っておく
塩と水をなじませるためです。
仕上がりに違いがでます。



◀ ボーメ度(塩度)
13°(度)

【使用方法】
ボーメ計を塩水に浮かせ、水面で塩度を読み取ります。
水温は標準温度15℃で用います。

●業務用 うどん塩水ボーメ計
DSUD-200B
◇目盛範囲：0～30度
◇全長：約200mm
◇使用水温：15℃
◇JAN：4560354036385
上代価格 ¥2,000（税抜）

裏面は… HACCP対策ができる『カラーハンドルキッチンバサミ』のご紹介！

HP

人気商品!!

“取り外し可能な” キッチンバサミ

選べる5色で“HACCP対策”！

日本製

カラーハンドルキッチンバサミ

リムーブ（取り外し）タイプ　DSKK-195

はずして！洗えて！いつも清潔！
いろいろな用途に使えます

◆刃物産地である岐阜県関市製造の日本製
しっかりした刃でスムーズにカットできます

◆ハンドル部は5色。食材別などカラー毎に
使い分けでき、HACCP対策にも有効！

◆簡単に取り外せるので分解洗浄が可能！
いつも清潔にご使用できます！

◆刃部はステンレス製なので錆びにくく、
お手入れが楽で、しかも衛生的！

◆ハンドルは厚みがあるので持ちやすく、
力が入れやすい設計

●日本製　カラーハンドルキッチンバサミ　リムーブ（取り外し）タイプ　DSKK-195

◇寸法：幅85×全長195㎜、刃渡り：70㎜
◇重量：約108g
◇材質：刃／ステンレス、
　　ハンドル／ABS樹脂（耐熱70度）
◇日本製

◇JAN：黒／4560354035807
　　赤／4560354035791
　　黄／4560354035814
　　緑／4560354035838
　　青／4560354035821

お渡し価格は営業担当までお問い合わせください

3枚目は… 今、ひそかにブームの『せいろ蒸し用品』のご紹介です！

実は『せいろ蒸し』がひそかなブームです！

現在、大注目のせいろ蒸し料理。
発売のレシピ本はすぐに増刷とのこと。

『せいろ蒸し』人気の理由は…

「油を使わないからヘルシー、ダイエットにも」
「蒸気でじんわり蒸すから、
　素材のうまみが増し、調味料が少なくても美味しい」
「素材の栄養を壊さない、逃がさない」など、
美味しさ、健康・美容面でのメリット や

「何段も重ねられて一度に何品もできる」
「やってみたら意外と簡単」など、時短にもなり、

いろんなものが蒸せる、ケーキやパンも作れる
素晴らしい調理法 だからです。

第一産業は せいろ蒸し用品各種を 在庫しております！

各種『せいろ蒸し』用品を取り揃えております。

※現在の売れ筋商品ですので、必ず在庫のご確認をお願いいたします

中華セイロ

お買い得な本格的中華セイロ

●中国製 中華セイロ(蓋)

サイズ(外径)	内径mm	高さmm	上代(税抜)
18cm	168	40	1,600
21cm	188	40	1,800
24cm	228	40	2,300
27cm	247	65	3,200
30cm	310	70	3,500

●中国製 中華セイロ(身)

サイズ(外径)	内径mm	深さmm	高さmm	上代(税抜)
18cm	158	43	55	1,600
21cm	182	46	55	1,800
24cm	214	54	60	2,400
27cm	230	40	70	3,400
30cm	260	50	80	3,800

中華セイロ 受け台

お使いの鍋でせいろミニ中華セイロが使える！

●サイズがあえば鍋でなくフライパンでもOK

●アルミ 中華セイロ用 受け台

サイズ	外径mm	内径mm	高さmm	使える鍋	使える中華セイロ	上代(税抜)
18cm用	196	168	9	内径18cm	外径10～15cm	1,000
20cm用	222	188	10	内径20cm	外径10～18cm	1,200
24cm用	256	228	14	内径24cm	外径10～21cm	1,500
27cm用	289	247	12	内径27cm	外径10～24cm	2,500
30cm用	320	282	13	内径30cm	外径10～27cm	2,900
33cm用	351	310	12	内径33cm	外径10～30cm	3,400

裏面も…『せいろ蒸し・蒸し料理』に使える鍋と敷き紙のご紹介です！

ミニ中華セイロ用鍋

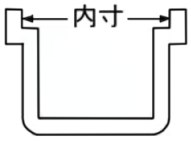
フチにセイロをのせるだけで簡単にせいろ蒸し！

※中華セイロは
別売です

アルミ ミニ中華セイロ用鍋

サイズ	内径mm	高さmm	上代(税抜)
15cm用	φ155	115	3,000
18cm用	φ185	125	3,800
21cm用	φ215	135	4,700

※中華セイロは
別売です



サイズをよくご確認ください

18-0 ミニ中華セイロ用鍋

サイズ	内径mm	高さmm	上代(税抜)
15cm用	φ157	120	3,100

実用鍋

受け台を載せればせいろ蒸しにも使える便利な鍋各種

●ステンレス プラ柄 厚板実用鍋（モリブデン含有ステンレス鋼）

サイズ	外径mm	内径mm	深さmm	容量ℓ	重量kg	底径mm	上代(税抜)
18cm用	215	180	89	2.2	0.90	150	6,000
20cm用	232	200	110	3.3	1.29	171	6,900
22cm用	252	220	115	4.2	1.46	196	7,500
24cm用	272	240	120	5.3	1.63	212	8,300
27cm用	302	270	130	7.2	1.96	234	9,600
30cm用	332	300	145	10.0	2.30	265	11,700

●アカオ しゅう酸 実用鍋 硬質

サイズ	外径mm	内径mm	深さmm	容量ℓ	重量kg	板厚mm	上代(税抜)
16cm用	186	160	73	1.4	0.25	0.8	8,000
18cm用	204	180	82	2.0	0.32	0.8	8,500
20cm用	228	200	90	2.6	0.39	0.9	9,000
22cm用	246	220	102	3.6	0.46	0.9	9,500
24cm用	269	240	105	4.5	0.52	0.9	10,000
26cm用	292	260	117	5.9	0.74	1.0	10,500
28cm用	312	280	124	7.3	0.85	1.1	11,000
30cm用	332	300	133	8.7	1.0	1.2	14,500

●アカオ しゅう酸 実用鍋 硬質（浅型）

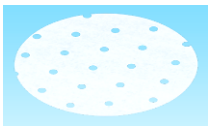
サイズ	外径mm	内径mm	深さmm	容量ℓ	重量kg	板厚mm	上代(税抜)
18cm用	204	180	55	1.3	0.28	0.8	8,000
20cm用	228	200	59	1.7	0.35	0.9	8,800
22cm用	247	220	65	2.4	0.41	0.9	9,300
24cm用	269	240	68	2.8	0.47	0.9	9,700
26cm用	292	260	68	3.3	0.63	1.0	10,300
28cm用	312	280	80	4.7	0.77	1.1	11,500
30cm用	333	300	83	5.7	0.91	1.2	15,000

セイロ用 両面シリコンペーパー　丸型・穴あきタイプ

サイズが豊富！

●業務用
両面シリコンペーパー
リンベシート 丸型・穴明 500枚入

品番	直径mm	上代(税抜)	品番	直径mm	上代(税抜)
RSM-110	φ110	3,200	RSM-220	φ220	8,200
RSM-130	φ130	4,450	RSM-240	φ240	9,100
RSM-150	φ150	5,450	RSM-290	φ290	14,200
RSM-180-02	φ180	7,450	RSM-300	φ300	14,650
RSM-200	φ200	7,600			



リーズナブル価格！

●旭化成 クックパー セパレート紙
穴あき丸型 セイロ用 500枚入

品番	直径mm	上代(税抜)
AM-11	110	2,550
AM-13	130	2,950
AM-15	150	4,100

ご提供価格等につきましては、お気軽にお問合せください。

ご提供価格につきましては、弊社営業担当または営業事務にお気軽にお問合せください。
なお、「DAIICHIとれんど」は貴社でご利用できるよう、データファイルにてお渡し可能です。（HP版は弊社HPからダウンロード可能です。）

第一産業株式会社
〒959-1287 新潟県燕市大関219-1
TEL 0256-62-2531　FAX 0256-62-3086
http://www.daiichi-sangyou.jp

HP