

皆様には本年1年間大変お世話になり、心より感謝申し上げます。

本年度の年末年始休暇は12/29(木)~1/4(水)となります。

年内の最終出荷日は12/27(火)です。1/5(木)より通常営業となります。

来年も本年同様のご愛顧の程、よろしくお願い申し上げます。

年賀状辞退のお知らせ

貴社益々ご清祥のこととお慶び申し上げます。平素は格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。さて、弊社では環境配慮など社会情勢を鑑み、今後、年賀状でのご挨拶を控えさせていただきます。甚だ勝手ではございますが、何卒ご理解と引き続きご厚情を賜りますようお願い申し上げます。皆様の益々のご発展とご健勝をお祈り申し上げます。

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

調理人の大切な包丁の保管・持ち運びには アタッシュケースタイプがおすすめ！

料理人の命ともいえる包丁。大事な包丁を安全に収納し、サビにくい状態で保管、そして安心して持ち運び選びたいものです。

そこで、頑丈で、一度に何本も持ち運べ、高級感もあるアタッシュ型包丁用ケースをご紹介します！



国産手づくり黒包丁用ケース(洋包丁入れ・和洋包丁入れ) おすすめ!

職人がひとつずつ丁寧に手作りする頑丈な包丁用ケースです

- ◆調理用包丁を安全に収納し、保管や持ち運びにも便利！
- ◆保管に安心なカギ付き。また、底が汚れにくい足付き。
- ◆外装は落ち着いた色のあるレザー調の黒、内装は包丁を引きだせる高級感のある赤。



洋包丁用

和洋兼用



※和包丁用はお問合せください

- 洋包丁8丁入れ DSH0-5758
- ◇最大包丁サイズ:牛刀360mm
- ◇商品サイズ:575×280×100mm
- ◇JAN:4560354035913
- 上代価格 ¥33,000(税別)

在庫しました



- 和洋兼用6丁入れ DSH0-4706
- ◇最大包丁サイズ:柳刃・牛刀240mm
- ◇商品サイズ:470×190×95mm
- ◇JAN:4560354035920
- 上代価格 ¥25,000(税別)

在庫しました

裏面は… 干し柿作りに便利な「柿クリップB型」のご紹介です！

柿クリップB型

10本1組

ポリプロピレン製(抗菌剤処理済)

大量の干し柿作業がとっても簡単に!
再利用もできて経済的にもうれしい!

- ◆柿のなり軸だけあれば良いため、**収穫労力が大幅に節減!**
- ◆皮をむいた柿のなり軸を丸い穴に入れ、引き下げるだけ!
吊り作業の大幅省力化に貢献!
- ◆干し上がった柿をはずす際は、柿クリップの最下部を持ち、逆さにして、手の指の間を使って柿をずらすと、**連続的に簡単にはずれます。**
- ◆一体成型のため**作業性が非常に高く**、また**保管、再利用の際にも大変扱いやすいクリップ**です。



柿クリップB型



簡単に美味しい
干し柿を作れます♥

雨・露の当たらない、風通しのよい場所に吊るします



- 1本に15個のクリップ付
- 一体成型で作業も保存もしやすい!
- 再利用できます!



10本1組です

●柿クリップB型(10本1組)

◇長さ:約1m(クリップ15個付)

◇材質:ポリプロピレン(抗菌剤処理済)

定価 ¥1,300(税別)

2枚目は…『**国産釜飯セット 各種**』と『**国産いろいろ鍋15cm**』、のご紹介と、
当社オリジナル商品の『**貴社名入りチラシ**』のご案内です!

第一産業は国産の釜飯セット・いろいろ鍋を 多数在庫いたしております!!



サイズ、フッ素加工、カマド付…用途に合わせて! 国産 釜めし用釜・カマドセット 各種

数量・特価のご相談は
営業担当まで
お問い合わせください

1合用



①釜飯(木蓋付)1合用
◇材質:アルミ(フッ素加工なし)
◇内寸:φ11.5×H8cm
◇釜容量:750cc
上代価格 ¥2,700(税別)

1合用

フッ素



②釜飯(木蓋付)(フッ素)1合用
◇材質:アルミ(フッ素加工)
◇内寸:φ11.5×H8cm
◇釜容量:750cc
上代価格 ¥3,000(税別)



こだわり屋の焼杉は、
こんな所にも
気遣いがあります。

木蓋の段付きにより気密性を高め、
ふっくらとした炊きあがりの御飯を
長く保温する事ができます。

お釜カマドセットご使用時の固形燃料に付いて

0.5合用	20~25g×1ヶ
1合用	25~30g×1ヶ

0.5合用



③ミニ釜飯カマドセット(黒)0.5合用
◇材質:アルミ(フッ素加工なし)
◇寸法:16.5×16.5×H18cm
◇釜内寸:φ9×H6.5cm
◇釜容量:350cc
上代価格 ¥5,500(税別)

1合用

※煮こぼれフードは
別売です。



④釜飯カマドセット(黒)1合用
◇材質:アルミ(フッ素加工なし)
◇寸法:19×19×H21.5cm
◇釜内寸:φ11.5×H8cm
◇釜容量:750cc
上代価格 ¥5,900(税別)

1合用

フッ素



⑤フッ素加工釜飯カマドセット(黒)1合用
◇材質:アルミ(フッ素加工)
◇寸法:19×19×H21.5cm
◇釜内寸:φ11.5×H8cm
◇釜容量:750cc
上代価格 ¥6,300(税別)

軽くて扱いやすいアルミ製いろいろ鍋 一番売れてるサイズです!

在庫しました!

国産 いろいろ鍋 15cm (フッ素なし)

- ◆今一番需要のあるお一人様用サイズ!
- ◆鉄製に比べて軽量のアルミ製で扱いやすい!

◎コンロセットと合わせれば宴会用として
お使いいただけます。

●国産いろいろ鍋15cm(フッ素なし)

- ◇鍋寸法:約φ15×H6.3cm
- ◇容量:0.7L
- ◇材質:鍋/アルミ、蓋/天然木
- ◇JAN:4582343921694
- 上代価格 ¥1,900(税別)



※18cm以下の鍋でガス使用の場合は
『いろいろ鍋(フッ素加工)』をお使い下さい。
詳しくはお問い合わせ下さい。

裏面は… 当社オリジナル商品の“貴社名入りチラシ”のご紹介です!

貴社名・ご指定価格に変更してチラシ作成致します!



実は今、まな板は
“国産の方が、安くて品質が良い”時代です!!

業務用

プロユースまな板

抗菌

◀ 抗菌材入りで
 雑菌の繁殖を抑制できます!

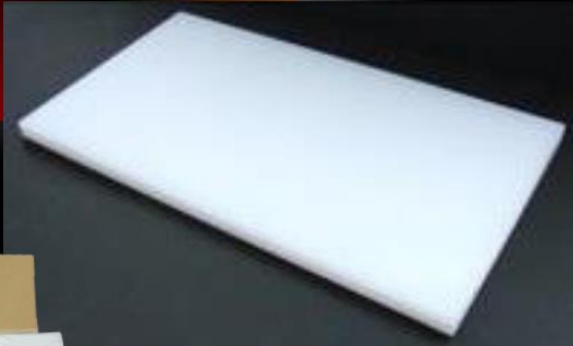
安心・安全の日本製

made in JAPAN

Ⓐ

保護パッケージ

まな板
 プロユースまな板



Ⓑ

業務用

プロユースまな板

まな板の傷が付きにくい!
 食材の色が付きにくい!
 木製まな板のように刃当たりがやわらかく、包丁にやさしい!

Ⓐ 国産 業務用 プロユース プラスチック 抗菌 まな板

	サイズ(長辺×短辺×厚さ)	品番	価格(税抜)
A①	500×270×20mm	DSM500-270-20KO	
A②	600×300×20mm	DSM600-300-20KO	
A③	720×330×20mm	DSM720-330-20KO	
A④	900×450×20mm	DSM900-450-20KO	
A⑤	600×300×30mm	DSMA600-300-30KO	
A⑥	840×390×30mm	DSMA840-390-30KO	
A⑦	900×450×30mm	DSMA900-450-30KO	
A⑧	1000×400×30mm	DSMA1000-400-30KO	

【仕様】

- ◇材質：ポリエチレン (Aは抗菌剤入り)
- ◇耐冷・耐熱温度：-30～+70℃
- ◇生産国：日本

※まな板のサイズに関して※

本製品は表面を削って使用する地域があるため、左記の寸法より2～3mm程厚く製造されています。並べてご使用する場合は、同一メーカーの製品のご使用をお勧め致します。

使用上の注意]

ステンレスなどの調理台の上でご使用になるときは、台とまな板の間に布巾などの薄い敷物を敷いてください。このまな板は合成樹脂性ですから、直火にふれたり、煮え立った鍋などをのせたり、ガスコンロや湯沸しなどのそばに置かないで下さい。溶けたり変形する恐れがあります。ご使用後はなるべく早く洗剤で洗い、乾いた布で表面の水分をふきとって風通しのよい場所に保管してください。消毒には、漂白剤の使用をおすすめします。

ご購入・お問い合わせは

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>

Ⓑ 国産 業務用 プロユース プラスチック まな板

	サイズ(長辺×短辺×厚さ)	品番	価格(税抜)
B①	500×270×20mm	DSM500-270-20	
B②	600×300×20mm	DSM600-300-20	
B③	720×330×20mm	DSM720-330-20	
B④	900×450×20mm	DSM900-450-20	
B⑤	600×300×30mm	DSMA600-300-30	
B⑥	840×390×30mm	DSMA840-390-30	
B⑦	900×450×30mm	DSMA900-450-30	
B⑧	1000×400×30mm	DSMA1000-400-30	

●これ以外にも当社オリジナル商品チラシがございます。
 当社担当までお気軽にお問い合わせください。

貴社指定の内容に変更できます!

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。
 ご希望の方は gyoumu@daiichi-sangyou.jp までご連絡ください。

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>