

当社が「この商品イチオシ！」とご紹介するコーナー

美味しい“ご飯”を固形燃料一つで炊いて、“美味しいお店”を印象づけ!!

コース料理、懐石料理の最後に提供される「ご飯」。最後に提供されるので、お客様の印象に残ります。そのため、「ご飯」が美味しいと感じていただければ、「美味しいお店だった!」とお客様に印象づけることができます。

その「外はしゃっきり、中はもっちり」の美味しいご飯がたった固形燃料一つで炊ける商品をおすすめします!



砺波商店 かまど炊きコンロセット『おくどさん』

美味しくご飯が炊けるヒミツは…

炊飯し始めると、水が対流し、お米を均一に温めますが、その際に重要なのは「熱量」。ガスであれば火力が強いので対流が十分に起こりますが、固形燃料ですとガスに比べて火力が弱いので、対流が少しおきません。特に固形燃料を利用する一般的な丸コンロでは穴が大きく、熱がこもらないのです。

『おくどさん』の場合、火力が弱い固形燃料でも、熱がこもるように設計してあるため、十分な熱がお鍋に伝わり、美味しいご飯が炊き上がるのです。



写真はイメージです

ガスコンロ
火力が強いため、十分な熱が伝わる
【熱量】特大

一般的な丸コンロ
火力は弱く、穴が大きいので、熱が伝わらない
【熱量】小

おくどさん
火力は弱いですが、穴が小さいので、十分な熱が伝わる!!
【熱量】大

アウトドアにも利用できます♣
ご家庭での日常使いや停電などの

固形燃料一つでも十分な「熱量」がお鍋に伝わるのでふっくらと美味しいご飯が炊き上がります♪

『おくどさん』の特徴

- ① 固形燃料一つで自動炊飯が可能!
- ② 固形燃料でプロが納得するかまど炊きを実現!
- ③ 他社の1合用お釜にも対応可能!

サイズ、素材、塗装仕様、釜なし…用途・お好みでお選びください!

おくどさんセット 商品ラインナップ



① 1合用銅釜飯セット
【33250】 ※木蓋(白木)
◇サイズ: 190×190×H260mm
◇釜寸法: φ157×H90mm
◇釜内寸: φ122×H88mm
上代価格 ¥68,000(税別)



② 1合用7素釜飯セット
【33251】
◇サイズ: 190×190×H220mm
◇釜寸法: φ155×H80mm
◇釜内寸: φ115×H78mm
上代価格 ¥20,000(税別)



③ 1合用7素釜飯セット(黒アメ釉)
【33252】
◇サイズ: 190×190×H220mm
◇釜寸法: φ155×H80mm
◇釜内寸: φ115×H78mm
上代価格 ¥22,000(税別)



④ 0.8合用7素釜飯セット(アメ釉)
【33253】
◇サイズ: 190×190×H220mm
◇釜寸法: φ155×H72mm
◇釜内寸: φ118×H68mm
上代価格 ¥22,000(税別)



⑤ 0.8合用7素釜飯セット(織部)
【33254】
◇サイズ: 190×190×H220mm
◇釜寸法: φ155×H72mm
◇釜内寸: φ118×H68mm
上代価格 ¥22,000(税別)



⑥ 0.8合用7素釜飯セット(赤染)
【33255】
◇サイズ: 190×190×H220mm
◇釜寸法: φ155×H72mm
◇釜内寸: φ118×H68mm
上代価格 ¥22,000(税別)

①~⑥セット内容: 木蓋(①白木、②~⑥焼杉)、お釜(①銅製、②~⑥アルミ製・フッ素加工)、おくどさん(コンロ)、手付ステン火皿、敷板
[仕様] ◇耐熱温度: 180℃(固形燃料以外での利用は控えてください) ◇塗装: アクリル性耐熱塗料 ◇生産地: 日本(富山県)

裏面は… 砺波商店『アルミ製 陶板・鍋・盛器の新色』のご案内です!

ご来店されたお客様に、『特別感』、『非日常感』を!

砺波商店のアルミ製陶板、土瓶蒸し、小鍋、舟形盛器に新色出ました

加賀瑠璃(青)・加賀茜(赤)・加賀織部(緑)

旬の味覚を彩りよく…

定番の陶板焼きや土瓶蒸し、鍋料理や煮物、汁物を華やかに見せる新色のご案内です。

アルミ製器の特徴

- ① アルミ製なので、割れずに使い続けることが可能
- ② 汚れ、キズが目立ってきたら、再塗装が可能
- ③ 熱伝導率が高いため、すばやく加熱が可能
- ④ 軽いので、お料理の配膳等がラクで扱いやすい



加賀織部

加賀瑠璃

加賀茜

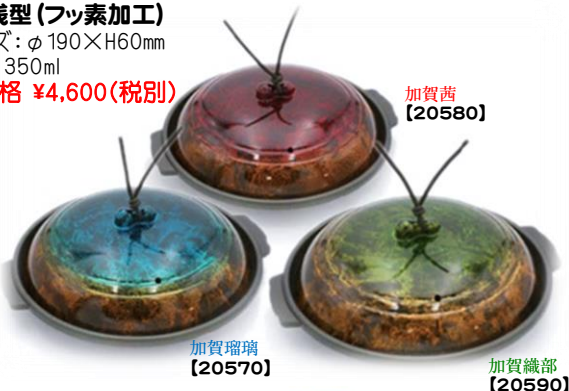
定番の陶板焼き・土瓶蒸しに

●陶板浅型(フッ素加工)

◇サイズ: φ190×H60mm

◇容量: 350ml

上代価格 ¥4,600(税別)



加賀瑠璃
【20570】

加賀茜
【20580】

加賀織部
【20590】

●片口鍋

◇サイズ: φ125×H70mm

◇容量: 200ml

上代価格 ¥5,200(税別)



加賀瑠璃
【32234】

加賀茜
【32235】

加賀織部
【32236】

サラダ・パスタ・フルーツ・お寿司等の盛皿

●舟形盛器(中)

◇サイズ: 280×108×H38mm

上代価格 ¥4,600(税別)



加賀瑠璃
【70470】

加賀茜
【70471】

加賀織部
【70472】

お刺身・煮物に便利

●深型共蓋木肌鍋

◇サイズ: 180×180×H76mm

◇容量: 400ml

上代価格 ¥6,200(税別)



加賀茜
【30266】

加賀瑠璃
【30265】

加賀織部
【30267】

汁物・煮物・一人鍋に重宝な小鍋たち

●京風平鍋

◇サイズ: φ150×H60mm

◇容量: 250ml

上代価格 ¥5,200(税別)



加賀瑠璃
【31474】

加賀茜
【31475】

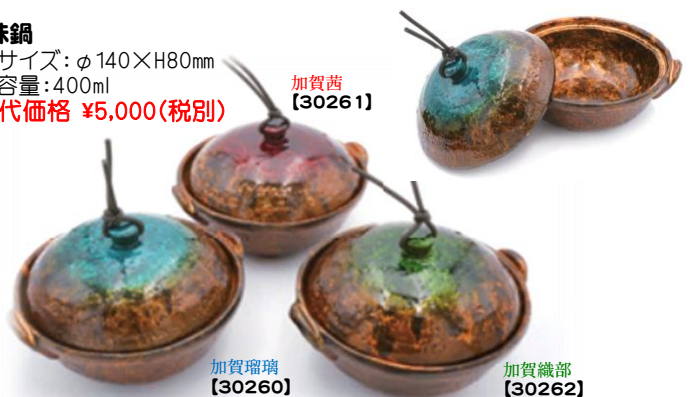
加賀織部
【31476】

●味鍋

◇サイズ: φ140×H80mm

◇容量: 400ml

上代価格 ¥5,000(税別)



加賀茜
【30261】

加賀瑠璃
【30260】

加賀織部
【30262】

〔仕様〕 ◇素材:アルミニウム合金 ◇塗装:アクリル性耐熱樹脂塗料 ◇日本製 ※撮影の関係上、実際の色味とは若干異なる可能性がございます。

2枚目は… 当社の取り扱い商品『和包丁の柄』と『焼印のオーダー製作』についてのご案内です!

第一産業では **和庖丁の『柄』のみ** を取り扱っております

和庖丁の古く傷んだ木柄を**新しい木柄に取り替えられますので**
使い慣れたお気に入りの庖丁を長く快適に使うことができます。

国産和庖丁用 樹脂桂柄

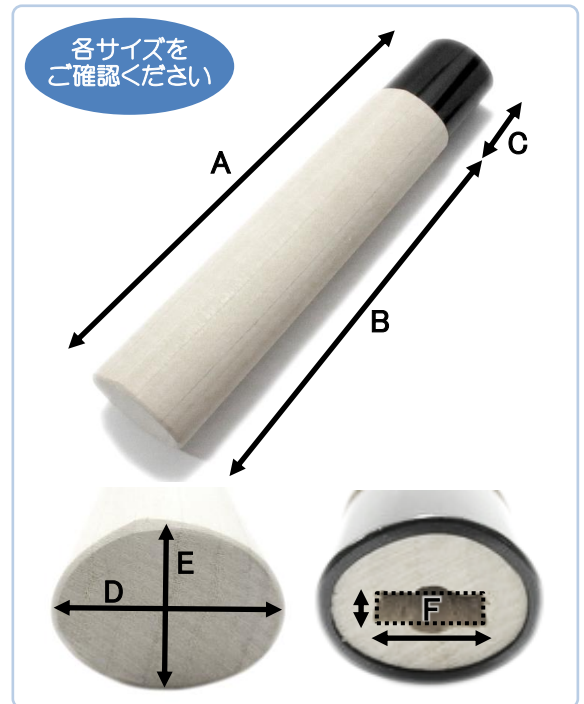
◇材質：柄／天然木、桂／樹脂



① DS-HED-135
小出刃135mm用

⑤ DS-HED-210
出刃210mm用

⑭ DS-HSA-300
鮭切300mm用



※差込口の形状は様々ですので、
必ずサイズをご確認ください

	品番	種類	対応サイズ	JAN	サイズA	サイズB	サイズC	サイズD	サイズE	サイズF	上代価格(円) (税抜)
					柄全長	柄の長さ	桂の長さ	柄の幅(長)	柄の幅(短)	差込口	
①	DS-HED-135	小出刃	135mm用	4560354035937	115	85	30	25	19	10×3	880
②	DS-HED-150	出刃	150mm用	4560354035944	124	94	30	27	20	10×6	970
③	DS-HED-180	出刃	180mm用	4560354035951	130	100	30	30	25	11×7	1,000
④	DS-HED-195	出刃	195mm用	4560354035968	140	110	30	30	25	12×7	1,450
⑤	DS-HED-210	出刃	210mm用	4560354035975	150	120	30	30	25	12×7	1,550
⑥	DS-HED-240	出刃	240mm用	4560354035982	160	130	30	34	28	13×7.5	2,200
⑦	DS-HEY-180	柳刃	180mm用	4560354035999	115	85	30	23	18	8×2	800
⑧	DS-HEY-210	柳刃	210mm用	4560354036002	130	100	30	24	19	9×3	920
⑨	DS-HEY-240	柳刃	240mm用	4560354036019	140	110	30	24	19	9×3	1,000
⑩	DS-HEY-270	柳刃	270mm用	4560354036026	150	120	30	25	20	10×3	1,180
⑪	DS-HEY-300	柳刃	300・330mm用	4560354036033	155	125	30	25	20	10×4	1,400
⑫	DS-HSA-240	鮭切	240mm用	4560354036040	160	130	30	33	23	14×4	3,300
⑬	DS-HSA-270	鮭切	270mm用	4560354036057	170	135	35	35	30	14×5	3,800
⑭	DS-HSA-300	鮭切	300mm用	4560354036064	185	150	35	35	30	15×5	4,500

サイズの単位:mm 手仕事のためサイズが若干異なる場合があります。予めご了承ください。

裏面は… 当社取り扱い『**オーダー焼印の製作**』についてのご案内です！

第一産業では“オーダー焼印”製作を承っています!

多種多様な焼印が製作できます!
焼印によって商品の付加価値がアップします!

- ◆イラストやロゴが入るだけで他の商品との差別化ができ、世界に一つだけのオリジナル商品が完成します。
- ◆焼印がはいると高級感ができます。印象に残りやすく、イメージアップにもつながります。
- ◆レア感がでるので、お客様の購買意欲をそそります。
- ◆特別感があるので、あげた方にも喜ばれます。



『焼印』は『焼きゴテ』とも呼びます。高温に熱した金具を、木や革の製品、食品などの表面に押し付けて焼き焦がし、印を付けることができる道具です。

焼印の用途

- 店名や製作者名を入れて…ブランド商品に
- 自作のイラストやロゴをいれて…オリジナル商品に
- 観光名所や地名を入れて…お土産商品に
- 社名やイベント名を入れて…ノベルティグッズ(粗品)に
- 祝事、行事、記念日を入れて…贈答品や記念品に
- 干支や季節のお花・イラストを入れて…季節商品に

…アイデア次第で様々な使えます!

いろんなものに焼けます!

★食品

どら焼き、饅頭、大判焼やせんべいなどの和菓子
パンケーキやマカロンなどのスイーツや洋菓子
あんパンや食パンなどのパン
ちくわやかまぼこなどの練り物や卵焼き
ステーキなどの肉

★木工品、竹製品、革製品

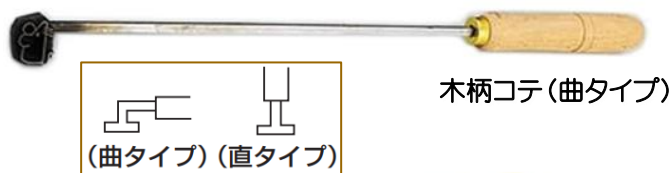
★工具や製品の木製部分

★厚紙やコルク

★プラスチックにも



図案例



木柄コテ(曲タイプ)

(曲タイプ) (直タイプ)



電気式

※写真はイメージです

焼ゴテの種類には

【電気式】、【木柄コテ(曲タイプ、直タイプ)】があります。

- コテの種類(形状)をお選びください。
- 原稿は版下を支給いただきます。

お問い合わせ、お見積り等…お待ちしております! 詳しくは当社担当まで

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>