

総合カタログ Vol.13
Complete catalogue

一流料理人の“ワザ”を追求する
Exploiting the “skills” of the first class chefs



CHIBA

の調理機器

Chiba's Cooking Machine



Find us on YouTube
 / CHIBA



CHIBA KOGYOSYO Co., LTD.

プラス

料理に + CHIBA の調理機器

Your dishes CHIBA's cooking appliances

—料理をおいしく作る— それはシェフの仕事。
そしておいしい料理をもっとおいしく見せるのが
CHIBAの調理機器の仕事です。

あなたの料理をさらに美しく魅力的に。
“美しく正確に”を尊ぶ日本の技術を
あなたのお店にお届けします。

Making delicious dishes is a chef's job.
And presenting those dishes in a more delicious looking
manner is the job of CHIBA's cooking appliances.
Make your dishes look more attractive and more beautiful.
We bring highly regarded Japanese techniques of presenting
“Beautifully and Accurately” to your doorstep.



新商品
NEW

2



スライサー／みじん切り
Slicer/Chopper

17



Veggシリーズ
Vegg series

5



おろし機
Grinder

19



かつらむき／つまきり／あみきり
Garnish cutter

7



その他
Others

21



ネギ切り
Green onion cutter

10



輸入商品
Imported items

25



キャベツ切り
Cabbage slicer

15



会社案内
Company profile

裏表紙

トマトスライサー
トマトくん

TMS80-10

上代 15,800 円

JAN 4963451001001



トマト専用の手動式スライサーです。本体のテーブルにトマトを置き、刃物ユニットのグリップを押し下げるだけで幅 10mm のトマトの輪切りが均一にできます。そのままサラダの盛り付けや、ハンバーガー・サンドウィッチの具材などに使えます。刃物はトマトウェッジャーと同じ扇形で、刃の入りがよく、長切れします。また、刃物は切れなくなったら差し替えられる替刃式ですので、とても経済的です。（すぐにご使用できる刃物ユニットごとでもお買求め頂けます。）本体の長辺は A4 用紙の横幅より少し大きい程度（224mm）ですので場所を取りません。



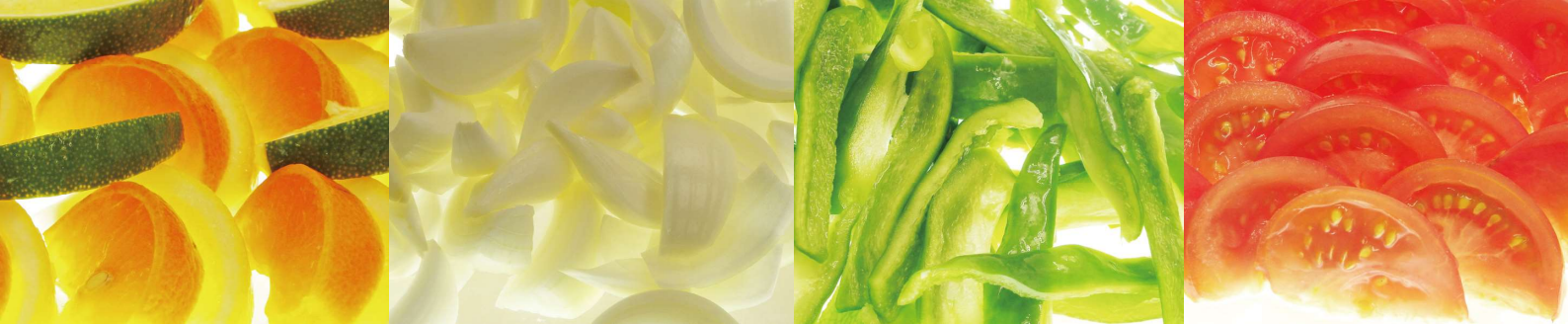
- 本体サイズ W165xD224xH254mm ●重量 800g
- スライス厚み 10mm ●トマト最大径 Φ 80mm
- 材質（本体）PC, SUS304 （刃物）SUS301H ●刃物ユニット食洗機対応
- 別売替刃上代 刃物 14 枚入り 6,700 円（JAN 4963451 572181）

刃物ユニット※ 9,000 円（JAN 4963451 572259）

※そのまますぐにご使用いただける刃物部分のセットです。

動画はこちら





- 扇形の刃物を使用
- 刃物の付替えが可能
- 刃物を抜けば異なる分割数に



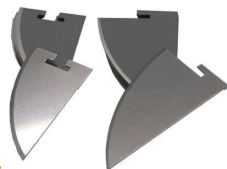
※トマトウェッジャーのみ
固定板が回せます



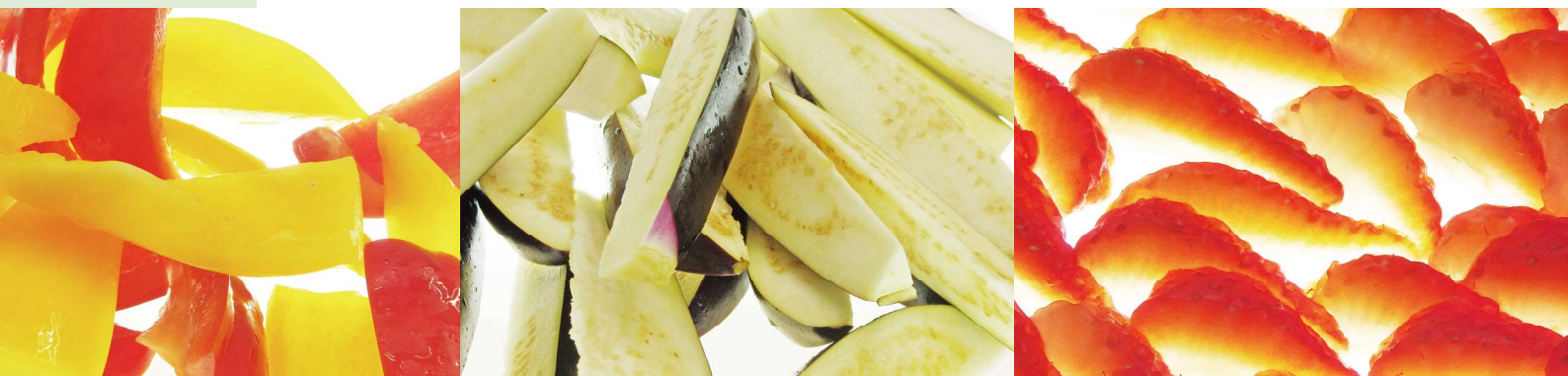
いちごやレモンのくし切りに

トマトや玉ねぎのくし切りに

名称	トマトウェッジャー	いちごウェッジャー
型番	TM 8	SS 12
上代(税別)	14,800円	12,800円
JANコード	4963451 216900	4963451 048020
本体サイズ	φ16.8x24.5cm	φ13.8x18.2cm
本体重量	680g	462g
材質	本体/ポリカーボネート 刃物/SUS301H	本体/ポリカーボネート 刃物/SUS301H
食材最大径	トマトφ85mm (その他φ70mm程度)	φ65mm (軟らかくない食材は50mm程度)
分割数	8 ※	12 ※
刃物	替刃式	替刃式 ※SS12の固定板は回転式ではなくビス止めです
替刃上代(税別)	12枚入り 5800円 (JAN 4963451 216917)	12枚入り 5800円 (JAN 4963451 048037)



※お客様ご自身で刃物を抜くことができます。 8分割を4分割に、12分割を6分割にすることができます。



イチゴ、プチトマトのスライスや
柑橘類の皮の千切りに

HD 50

定価 76000円

HD50-4 4.0mm 幅刃物ユニット付 (JAN 4963451 021481)

HD50-6 6.0mm 幅刃物ユニット付 (JAN 4963451 021498)

丸刃 手動式



本体サイズ 240x175x235mm 3.5kg



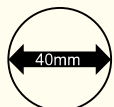
処理能力 約 200 個 (2~3kg) / 10 分

※重さは目安です。スライスする食材により大きく変わります。

刃物ユニット食洗機対応

※本体、上部カバー等は中性洗剤を使用し
手洗いしてください。

素材最大径 40mm



※最大径を超えるものや、硬い素材には
適していません。

刃物ユニット単体 各¥48,000

4.0mm幅 刃物ユニット



JAN 4963451002008

6.0mm幅 刃物ユニット



JAN 4963451001995



お好みの厚さに野菜をスライス
Slice vegetables into various thickness as you like

Vegg Slicer

PAT.P

4963451022303 | ￥75,000

1

無段階厚み調整機構付きスライス円盤標準装備
Slicing disc with thickness adjustment is equipped for all machines.

2

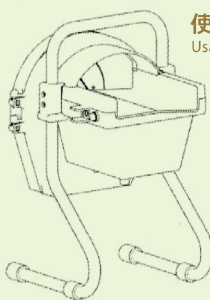
投入口部分にマグネットスイッチを内蔵
安全性が向上しました
Safety function is improved
with the magnet switch built in the insert.

3

キュウリなどの細い野菜も
付属の押し棒で簡単スライス
You can easily slice thin vegetables such as
cucumbers with the attached push stick.

4

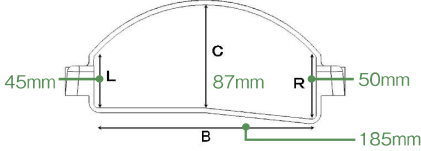
オプション円盤で
大根おろしや千切りも
You can ground radish or thinly
slice vegetables with optional disc.

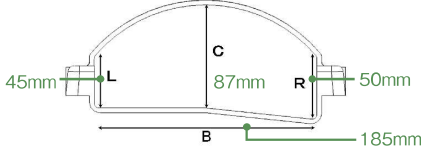


使用イメージ
Usage image



・刃物 / Blade ￥1,200 4963451022372
・千切り円盤(1mm ~ 5mm 千切り刃付き各種)
/ Julienne disc with comb blade ￥15,000 each

仕様	
本体サイズ	310×320×516mm
重量	6.4kg
定格電圧	100V
定格電力	40W
定格使用時間	30分
回転数	148rpm
厚み調整*	～5mm ※キャベツは10mmまで
投入口大きさ	
付属品	押し棒大、小 / 厚み調整機構付きスライス円盤

Specification	
Unit Size	310×320×516mm
Weight	6.4 kg
Rated voltage	100v
Rated wattage	40w
Rated usage time	30 minutes
Number of rotation	148 rpm
Adjustment range*	~5mm *cabbage is up to 10mm
Size of the insert	
Attachment	Large and small pushing stick / Slicing disc with thickness adjustment mechanism

処理能力(一分当たり)			
厚み設定	キャベツ	長さ10cm程の野菜	長さ35cm程の野菜
0.8mm	750g	4個	1本
1mm	1000g	5個	1.5本
3mm	2100g	12個	4本
5mm	4000g	20個	6本
10mm	5900g		

Process ability (per minute)			
Thickness setting	Cabbage	Vegetable about 10 cm	Vegetable about 35 cm
0.8mm	750g	4pieces	1piece
1mm	1000g	5pieces	1.5pieces
3mm	2100g	12pieces	4pieces
5mm	4000g	20pieces	6pieces
10mm	5900g		

厚み調整について

*厚み調整はあくまでも目安です。スライスする野菜により微調整して下さい。*キャベツの場合最大10mm程の厚さに切れます。*キャベツ(レタス)以外の野菜は、5mmまでしか切れません。それを超えると、野菜によっては割れてしまうなどうまく切れない場合がございます。

About the thickness adjustment

* Measurement for the thickness adjustment is only estimation.* Please adjust it according to the vegetable.* Cabbage can be sliced up to 10 mm thickness.* Vegetables other than cabbage (lettuce) can be sliced up to 5 mm thickness. If the thickness is over 5 mm it may not slice well.

シンプル構造 切れ味抜群きゅうり縦割りカッター Vegg Splitter

Simple mechanism. Cucumber splitter with superior sharpness

仕様	40	60
本体サイズ/Unit size	200×230×310mm	
重量/Weight	1.0kg	1.4kg
投入口内径/Diameter of the insert	φ40	φ60*
キュウリ径/Cucumber diameter	25mm～40mm	35mm～60mm

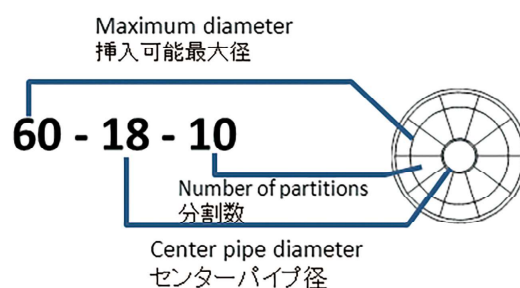
*φ60は太いきゅうり用です。 φ60 is for large cucumbers.

製品 / PRODUCTS

サイズ/Size	Jan code	上代/Retail price
40-9-6	4963451 481803	¥29,800
40-9-10	4963451 481971	
40-9-12	4963451 481889	
60-18-10	4963451 481841	¥39,800
60-18-12	4963451 481858	
60-26-12	4963451 482138	
60-26-16	4963451 482145	¥50,000

替刃のみ / REPLACEMENT BLADE

サイズ/Size	Jan code	上代/Retail price
40-9-6	4963451 481834	¥12,000
40-9-10	4963451 481827	
40-9-12	4963451 481896	
60-18-10	4963451 481865	¥18,000
60-18-12	4963451 481872	
60-26-12	4963451 482121	
60-26-16	4963451 482107	¥28,200



ワイドかつらむき Vegg-Q

Wide "Katsuramuki" cutter Vegg-Q

4963451482008 | ¥28,000

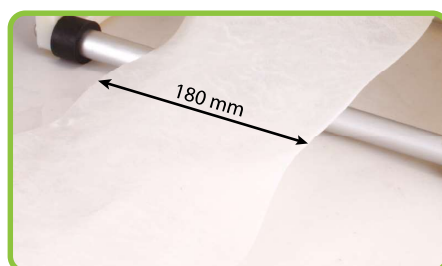
最大取付幅180mmの幅広かつらむき器登場! ピールS同様、ハンドルを回すと左右にスライドする刃物は、包丁でむいたようなみずみずしいツヤを生み出します。大根の取付は、簡単なパイプ固定方式*。より効率よくかつらをむきたいお客様にお薦めの商品です。

New arrival of machine with maximum width of 180 mm! Similar to Peel S, the blade will slide left and right when the handle is rotated. The peel will have a beautiful shine just like it was peeled with a knife. Daikon will be stabilized with pipe stabilizer*.

This product is recommended for customers who want to efficiently Katsuramuki daikon.

*パイプ固定方式: ハンドル側のクロスキャップに大根をさしこんだら、反対側からパイプをさしてはさみこむように固定します。

*Pipe stabilizer: after inserting daikon on the cross cap on the handle side, it will be stabilized from both sides.



*平刃 / Flat blade ¥2,300 4963451000073

仕様	
刃物スライド機構	
本体サイズ	160×360×210mm
重量	1.4kg
最大直径	100mm
最大幅	180mm
かつらむき厚さ	約0.5mm

Specification	
Sliding blade mechanism	
Unit Size	160×360×210 mm
Weight	1.4 kg
Maximum diameter	100mm
Maximum width	180 mm
Thickness of the peel	about 0.5 mm

年ごとに信頼の声を集めています

Trusted more and more over the years

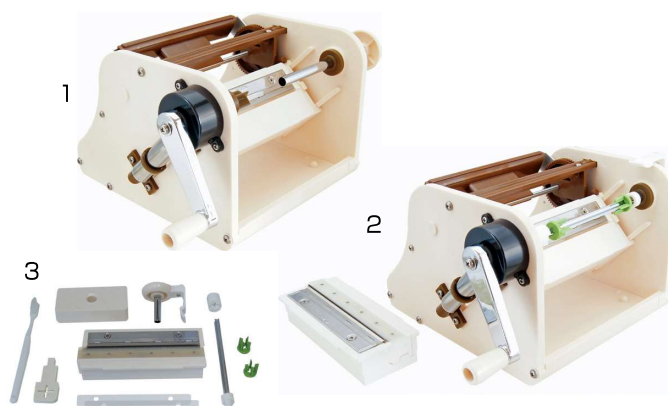
Peel S® **ピールS®**

1 かつらむき Katsuramuki	4963451150006	¥23,500
2 つまきりかつらむき Garnish & katsuramuki	4963451150020	¥33,000
3 つまきりアダプターセット Garnish cutting adaptor set	4963451150600	¥9,500

「かつらむき」なら「ピールS」と評判の一台です。ハンドルを回すと左右にスライドする刃物は、包丁でむいたようなみずみずしいツヤを生み出します。
※かつらむき専用では、つまを切ることはできません。つまを切るためには、つまきりアダプター付きのピールS(つまきり かつらむき)をお買い求め頂くか、つまきりアダプターセットをお買い求め頂き、部品を交換する必要があります。

“Peel S” has a great reputation for cutting “Katsuramuki”.
When you rotate the handle, the blade will slide left and right, which makes it shining like if you used a knife.

*You cannot cut garnish with katsuramuki machine.
If you want to cut garnish, you have to purchase Peel S with garnish cutting adaptor (Garnish & katsuramuki) or garnish cutting adaptor set and exchange the parts.



平刃(エッジ) / Flat blade	¥1,600	4963451150136
つま切り台 0.8mm / Comb blade 0.8mm	¥5,600	4963451150341
つま切り台 0.6mm / Comb blade 0.6mm	¥6,000	4963451150358

仕様	
刃物スライド機構	
本体サイズ	300×240×165mm
重量	1.7kg
最大直径	100mm
最大幅	120mm
かつらむき厚さ	約0.5mm(厚み調整シートを敷かない状態)
厚み調整シート厚さ	0.3mm(厚み調整シートは2枚まで)
つまサイズ	約0.8mm(特注0.6mm)

Specification	
Blade slide mechanism.	
Unit size	300×240×165 mm
Weight	1.7 kg
Maximum diameter	100mm
Maximum width	120 mm
Thickness of Katsuramuki	about 0.5 mm (without thickness adjustment sheet.)
Thickness of adjustment sheet	0.3 mm (you can use up to 2 sheets.)
Garnish size	about 0.8 mm (special order 0.6 mm)

かつらむき&つまきり

Katsuramuki & garnish cutter

にい **新つまさん®**

4963451160005 | ¥22,500

好評の「ピールS」の姉妹機です。ピールSより一回り小さいものの、ピールS同様、刃物がスライドする独自機構により、手切りに迫る切れ味を提供します。また、標準でかつらむきとつまきりの両方ができ、その刃物部分の差し替えも楽に行うことができます。

It is a sister machine of “Peel S” which has a great reputation. Even though it is smaller than “Peel S” the unique blade sliding mechanism similar to Peel S will provide the sharpness close to the hand cutting. Also, the standard machine can cut katsuramuki and garnish. The blade parts are easily changeable.

平刃(エッジ) / Flat blade	¥1,600	4963451160265
つま切り台 0.8mm / Comb blade 0.8mm	¥4,500	4963451160302
つま切り台 0.6mm / Comb blade 0.6mm	¥5,000	4963451160319

仕様	
刃物スライド機構	
本体サイズ	260×240×165mm
重量	1.0kg
最大直径	100mm
最大幅	80mm
つまサイズ	0.8mm(特注0.6mm)
かつらむき厚さ	①0.8mm ②1.0mm ③1.2mm ④1.4mm

かつらむき台の上蓋部分のみを左右にずらすことで平刃との隙間を変えて4段階で厚みを調整することができます。(厚み調整シートは2枚まで)



Specification	
Blade slide mechanism.	
Unit size	260×240×165mm
Weight	1.0kg
Maximum diameter	100mm
Maximum width	80mm
Garnish size	0.8mm (special order 0.6mm)
Thickness of the rotary peel	①0.8mm ②1.0mm ③1.2mm ④1.4mm

By changing the space from the flat blade by adjusting the top lid of the rotary peel bench left and right, you can adjust the thickness in 4 levels. (You can use up to 2 thickness adjustment sheets.)

いっきに仕上げる高性能 手切りに迫るつま太郎

Tsumataro® has the high function of mass processing and is close to the hand cutting.



4963451170004 | ¥43,500

Katsuramuki | Garnish cutting | Web cutting

かつらむき、つまきりに加え、包丁では熟練と手間の必要なあみきり(投げあみ、おどりあみの2種類)も切ることができます。ハンドルを回すと左右にスライドする刃物は、包丁でむいたようなみずみずしいツヤを生み出し、美しい盛り付けをあなたのものとします。

As well as "Katsuramuki" and garnish cutting, it can also cut web cutting (2 types; nageami and odoriami). When you rotate the handle, the blade will slide left and right, which makes the beautiful shine just like peeling with a knife. It will make your food presentation beautiful.

平刃(エッジ) / Flat blade ¥1,600 4963451150136
つま切り台 0.8mm / Comb blade 0.8mm ¥5,600 4963451150341
つま切り台 0.6mm / Comb blade 0.6mm ¥6,000 4963451150358



仕様	
刃物スライド機構／刃物部分4種類付属	
本体サイズ	300×250×170mm
重量	1.9kg
最大直径	100mm
最大幅	120mm
かつらむき厚さ	約0.5mm (厚み調整シートを敷かない場合)
つまのサイズ	約0.8mm (別売り0.6mm)
厚み調整シート厚さ	0.3mm (厚み調整シートは2枚まで入れることができます)

Specification	
Blade slide mechanism-with 4 types of blades	
Unit size	300×250×170mm
Weight	1.9kg
Maximum diameter	100mm
Maximum width	120mm
Thickness of the rotary peel	about 0.5mm (without thickness adjustment sheet.)
Garnish size	about 0.8mm (0.6mm: Sold separately)
Thickness of adjustment sheet	0.3mm (you can use up to 2 sheets.)

すばやく切れる 電動ツマカッター

Quick cutting electric garnish cutter

Electric Tsumakirikun
電動 つまきり君
NEW ツマカッター

4963451180003 | ¥85,000

短時間でツヤのあるツマが簡単に切れる電動タイプのつまきり機です。付属の1.0mm、2.5mmクシ刃付きの2種類の刃物台は、左右を押すだけで簡単に本体から取り外しができるので、ご使用後のお手入れを楽に行えます。またモーター部分は着脱式ですので、本体の丸洗いができます。刺身のツマに限らず、サラダ作り、切干大根、なます、ポテトバスケットなど、アイデア次第でいろいろ利用できます。

This electric garnish cutting machine will allow you to quickly and easily cut garnish with beautiful shine. The blade bench comes with 1.0 mm and 2.5 mm comb blade, which comes out easily by pressing its left and right so you can clean up easily after usage. Also, the motor can be removed so the whole machine can be washed. It can be used to not only for making garnish, but also making various things depending on your ideas such as salad, dried daikon, namasu, and potato basket.



平刃(10枚入切) / Flat blade 10pcs ¥1,000 4963451190019
くし刃 1.0mm / Comb blade 1.0mm 各¥2,500 4963451190026
くし刃 2.5mm / Comb blade 2.5mm 4963451190248
くし刃 4.0mm / Comb blade 4.0mm 4963451190255

仕様			
自動送り装置付	1mmピッチ	定格電力	40W
本体サイズ	430×180×205mm	定格使用時間	30分
重量	4.0kg	付属品	1.0mmクシ刃付き刃物台
取付可能最大径	130mm		2.5mmクシ刃付き刃物台
取付可能最大長さ	200mm		替刃(平刃)
処理能力	40-50本/1時間		厚み調整シート
定格電圧	100V	別売品	4.0mmクシ刃付き刃物台

Specification			
Comes with automatic feed	1mm pitch	Rated wattage	40W
Unit size	430×180×205mm	Rated usage time	30 minutes
Weight	4.0kg	Attachment	・ Blade bench with 1.0mm comb blade
Maximum diameter for use	130mm		・ Blade bench with 2.5mm comb blade
Maximum length for use	200mm		・ Spare blade (flat blade)
Process ability	40 to 50 per hour		Thickness adjustment sheet
Rated voltage	100v	Sold separately	Blade bench with 4.0 mm comb blade

手間を省いて カンタンつまきり

Garnish cutting made easy without troubles

手動 つまきり君

Manual Tsumakirikun
NEWツマカッター

4963451190002

¥15,800

切れ味抜群の手動式つまきり機です。材料を取付け、本体上部のボタンを手のひらで押しながらハンドルを回すだけで自動送り装置が働き、ツマを切ることができます。刃物台は左右をつまむだけで簡単に取り外しができるので、ご使用後のお手入れを楽に行えます。

It is a very sharp manual garnish cutting machine. Automatic feeding mechanism will operate and garnish will come out by putting the ingredients on the top and spinning the handle while pushing on the button attached to the top. The blade bench will come out easily by pushing the right and left of the bench so you can easily clean up after usage. Since it is manual operation, the whole machine can be washed. It can be used not only for making garnish, but also making various things depending on your ideas such as salad, dried daikon, namasu, and potato basket.



平刃 (10枚入り) / Flat blade 10pcs ¥1,000 4963451190019
 くり刃 1.0mm / Comb blade 1.0mm 各¥2,500 4963451190026
 くり刃 2.5mm / Comb blade 2.5mm 4963451190248
 くり刃 4.0mm / Comb blade 4.0mm 4963451190255

仕様	
自動送り装置付き	1mmピッチ
本体サイズ	370×135×210mm
重量	1.1kg
取付可能最大径	130mm
取付可能最大長さ	150mm
付属品	1.0mmクシ刃付き刃物台 / 2.5mmクシ刃付き刃物台 替刃 (平刃) / 厚み調整シート
別売品	4.0mmクシ刃付き刃物台

Specification	
Comes with automatic feed	1mm pitch
Unit size	370×135×210mm
Weight	1.1kg
Maximum diameter for use	130mm
Maximum length for us	150mm
Attachment	・Blade bench with 1.0mm comb blade ・Blade bench with 2.5mm comb blade ・Spare blade (flat blade) ・Thickness adjustment sheet
Sold separately	Blade bench with 4.0 mm comb blade

「おいしい」ツマが手軽に切れる

"Delicious" garnish made easy

回転 つまきり君

Kaiten Tsumakirikun
回転かつらむきタイプ

4963451200008

¥6,950

「おいしい」ツマが手軽にすばやく切れる手動つまきり機です。限られたスペースでも使いやすく、優れた機能をコンパクトにまとめました。独自開発の送り装置の採用で、どなたでも簡単につまをきることができます。クシ刃を外せば、リボン切り(らせん状)も切れるので、さらに盛り付けを美しく仕上げます。

You can cut "delicious" garnish easily with this manual garnish cutting machine. Great functions are fit into this compact machine so it is user friendly even in a limited space. Our unique feeding machine will allows anyone to cut garnish easily. If you take off the comb blade, you can use it for ribbon cut (spiral shape) to make your food presentation more beautiful.



平刃 / Flat blade ¥1,000 4963451200015
 くり刃 1.0mm / Comb blade 1.0mm 各¥2,200 4963451200022
 くり刃 2.5mm / Comb blade 2.5mm 4963451200039
 くり刃 4.0mm / Comb blade 4.0mm 4963451200046

仕様	
自動送り装置付き	1mmピッチ
本体サイズ	115×270×160mm
重量	800g
取付可能最大径	130mm
取付可能最大長さ	120mm
付属品	1.0mmクシ刃 / 2.5mmクシ刃 / 4.0mmクシ刃

Specification	
Comes with automatic feed	1mm pitch
Unit size	115×270×160mm
Weight	800g
Maximum diameter for use	130mm
Maximum length for us	120mm
Attachment	1.0mm comb blade / 2.5mm comb blade / 4.0mm comb blade

白ネギおまかせ 高速ネギ切り機

High speed green onion cutter for large green onions

4963451210007 | ￥87,500

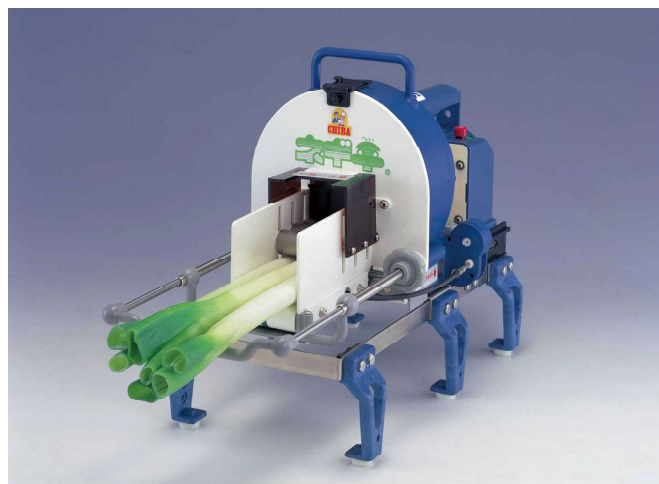
白ネギ専用の電動式ネギ切り機です。大きな投入口と4枚刃の採用により従来機よりも大幅な効率アップが計れます。モーター部分を外すことができますので、手動同様、丸洗いをすることができます。厚みが選べる送り装置付き。

It is an electric cutter made especially for large green onion. It has a large insert and 4 blades so it is much more efficient than the previous machine. Since the motor is removable, you can wash the whole machine. It has a feeding mechanism to select the thickness.



4枚刃 / 4-edge blade set ￥2,000 4963451220105

仕様	
本体サイズ	470×240×360mm
重量	7.2kg
処理能力	10kg/10分 (厚み1.5mmの場合)
投入量の目安	長ネギ (白ネギ) 2本～3本
付属品	ボックススパナ / 替刃 (4枚刃)
厚み調整	1.0mm 1.5mm 2.0mm の3段階
定格電圧	100V
定格電力	40W
定格使用時間	20分



Specification	
Unit size	470×240×360mm
Weight	7.2kg
Process ability	10kg/10minutes (For thickness of 1.5mm)
Estimated size of the insert	2 to 3 Large green onion
Attachment	Box spanner / substitute blade (4 blades)
Adjustment range	3 steps of 1.0 mm, 1.5 mm. and 2.0mm
Rated voltage	100V
Rated wattage	40W
Rated usage time	20minutes

切っておどろき 早さバツグン 切れ味最高

You will be surprised by the excellent speed and sharpness

4963451220006 | ￥39,500

手動の常識を破った白ネギ専用的高機能手動式ネギ切り機です。大きな投入口と4枚刃の採用により従来機よりも大幅な効率アップが計れます。厚みが選べる送り装置付き。

This high speed and high function large green onion cutter has changed the common sense of manual machine. It has a large insert and 4 blades so it is much more efficient than the previous machine. It has a feeding mechanism to select the thickness.



4枚刃 / 4-edge blade set ￥2,000 4963451220105

仕様	
本体サイズ	400×230×360mm
重量	3.9kg
厚み調整	1.0mm 1.5mm 2.0mm の3段階
付属品	ボックススパナ / 替刃 (4枚刃)



Specification	
Unit size	400×230×360mm
Weight	3.9kg
Adjustment range	3 steps of 1.0 mm, 1.5 mm. and 2.0mm
Attachment	Box spanner / substitute blade (4 blades)

薬味切りとハス切りを一台で

One machine can cut relish and Hasu

Negihei® Junior
ジュニア

4963451230005

¥ 53,000

二つの投入口を使い分けることで、薬味切り、ハス切りが一台でできる、白ネギ専用の電動式ネギ切り機です。小型で軽量、取扱いが非常に楽で、安全に手早く掃除ができるように刃物の取付も考慮されています。鋭い刃物が高速回転で切っていくしますので、全くストレスがありません。

※自動送り装置はついていません。厚さはネギを入れる早さで調整してください。早く入れば厚く、ゆっくり入れば薄くなります。

By using 2 types of insert, you can chop relish and hasu with this one large green onion electric cutter. It is small, light and very easy to handle. Blades are design to attach and remove for quick and safe cleaning. Since sharp blades are rotating in high speed, there is not stress while cutting.

*There is no automatic feed function. Thickness can be controlled by the inserting speed. If you feed it quickly, it will be thick, and if you feed it slowly, it will be thin.



2枚刃 / 2-edge blade set
¥1,800
4963451230104

仕様	
本体サイズ	180×270×310mm
重量	2.0kg
ハス切り	太さ2.5cmの白ネギを切った場合 最大厚み約10mm 長さ約80mm ※長さはネギの太さにより変化します。
定格電圧	100V
定格電力	80W
定格使用時間	20分
付属品	研磨器、替刃(2枚刃一式)

Specification	
Unit size	180×270×310mm
Weight	2.0kg
Hasu cutting	For cutting 2.5 cm large green onion Maximum thickness: about 10mm, length: about 80mm *It will change depending on the diameter of the green onion
Rated voltage	100V
Rated wattage	80W
Rated usage time	20minutes
Attachment	Polisher, Spare blades (2 blades in 1 set)

ネギならなんでもおまかせスライサー

It can perform everything for green onions

4963451240004

¥ 160,000

高速回転の丸刃がネギをとらえ、白ネギはもちろんのこと、青ネギ、ニラも汁を出さずに、素早くきれいに仕上げます。モーター部分を外すことができますので、手動同様、丸洗いをすることができます。厚みが選べる送り装置付き。正面のカバー部分をハス切り装置(オプション)に交換すれば、ハス切り、松葉切り(シラガネギの代用)が切れ、ネギラーメンに最適です。

The high rotating round blade catches the green onions so it can cut it without being juicy. It also works well for chives, and leeks, as well as large green onions. The motor is removable so you can wash the whole machine. It has a feeding mechanism to select the thickness. If you remove the front cover and exchange the blade to Hasu cutting blade (optional), you can do hasu cutting and matsuba cutting (substitution for shredded green onion), which is excellent for green onion ramen.

Electric Negimaru 120®
電動ネギ丸120®

丸刃 / Circle blade ¥6,800 4963451250072

仕様	
本体サイズ	470×240×360mm
重量	7.4kg
処理能力	3kg/10分 (厚み1.0mmの場合)
投入量の目安	白ネギ2本～3本 青ネギ1束 ニラ1束
付属品	替刃(丸刃)、丸刃研磨機
厚み調整	1.0mm 2.0mm 3.0mm の3段階
定格電圧	100V
定格電力	40W
定格使用時間	20分

Specification	
Unit size	470×240×360mm
Weight	7.4kg
Process ability	3kg/10minutes (For thickness of 1.0mm)
Estimated size of the insert	Chives 1 stock, leeks 1 stock
Attachment	Spare blades (Round blade), Round blade sharpener
Adjustment range	3 steps of 1.0 mm, 2.0 mm, and 3.0mm
Rated voltage	100V
Rated wattage	40W
Rated usage time	20minutes

青ネギに最適な丸刃方式!

Excellent blade system for chives!

Manual Negimaru 120®

4963451250003

¥65,000

高速回転の丸刃がネギをとらえ、白ネギはもちろんのこと、青ネギ、ニラも汁を出さずに、素早くきれいに仕上げます。手動ですので、丸洗いが可能です。厚みが選べる送り装置付き。正面のカバー部分をハス切り装置(オプション)に交換すれば、ハス切り、松葉切り(シラガネギの代用)が切れ、ネギラーメンに最適です。

The high rotating round blade catches the green onions so it can cut it without being juicy. It also works well for chives, and leeks, as well as large green onions. Since it is a manual machine you can wash the whole machine. It has a feeding mechanism to select the thickness. If you remove the front cover and exchange the blade to Hasu cutting blade (optional), you can do hasu cutting and matsuba cutting (substitution for shredded green onion), which is excellent for green onion ramen.



丸刃 / Circle blade

¥6,800 4963451250072



仕様	
本体サイズ	380×240×360mm
重量	4.6kg
投入量の目安	白ネギ2本～3本／青ネギ1束／ニラ1束
付属品	丸刃研磨機
厚み調整	1.0mm 2.0mm 3.0mm の3段階

Specification	
Unit size	390×240×360mm
Weight	4.6kg
Estimated size of the insert	2 to 3 Large green onion, 1 stock of chives, 1 stock of leeks
Attachment	Round blade sharpener
Thickness adjustment	3 steps of 1.0 mm, 2.0 mm, and 3.0mm

ネギ丸専用 丸刃研磨機 Round blade sharpener for Negimaru

4963451260002

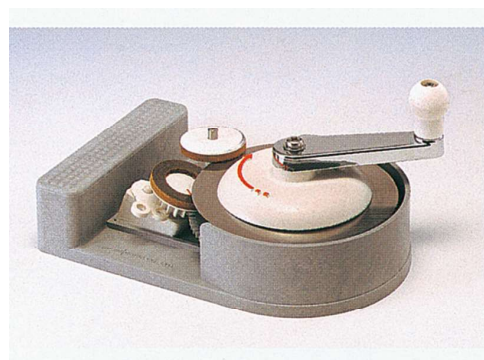
¥8,500

電動ネギ丸、手動ネギ丸に付属されている専用丸刃研磨機です。上下二つの砥石で手軽に素早く研磨できます。鋭い切れ味を保つことで、ネギの仕上がりが良くなるだけでなく、機械全体の寿命を向上させます。

※丸刃の研磨は水を垂らしながら行ってください。乾いた状態で研磨しますと、ハンドルは重くなり、傷みを早めます。

It is a special round blade sharpener included in electric negimaru and manual negimaru. The sharpening stone on the top and bottom can quickly sharpen the blade. By keeping the blade sharp, it will maintain the finish quality of the green onion high and improve the life of the machine.

*Please drip water while polishing the round blade. If you polish it while it is dry, the handle gets heavy and increase the damage.



ネギ丸専用 ハス切り装置 (オプション) Haru cutting machine (optional) for Negimaru

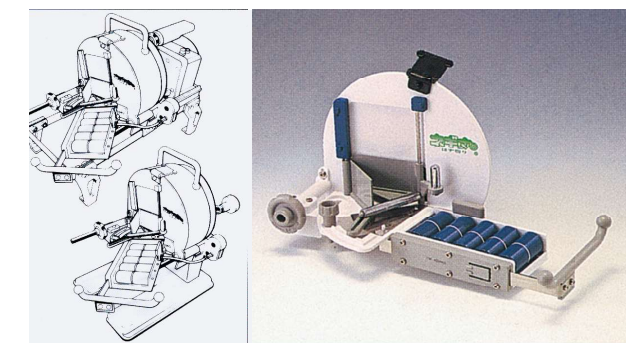
4963451270001

¥29,500

ネギ丸専用のオプションです。ネギ丸に標準で付いてくる正面板一式を取り外し、代わりにハス切り装置を取り付けることで、青ネギ、白ネギの種類を選ばず、ハス切りが可能です。可変コンベアーの採用で10℃から50℃まで切断角度が無段階で設定できます。

It is an optional product for Negimaru. If you remove the whole front panel, which is a standard for Negimaru, and exchange it with Hasu cutting mechanism, you can do hasu cutting with chives or large green onion. Variable conveyor will allow you to select the cutting angle anywhere from 10 degree to 50 degree.

仕様	
付属品	ハス切り装置用ジョイントワイヤー／ハス切り装置用ネギ受け台
投入量	白ネギ1～3本・青ネギ1束
角度	10℃～50℃
ハス切り長さ	10℃:約3cm、50℃:約6cm(約2cmの白ネギを切った場合)



Specification	
Attachment	Joint wire for Hasu cutting machine, receiving bench for Hasu cutting machine
Insert amount	1 to 3 large green onions, 1 stock of chives
Angle	10 degree to 50 degree
Hasu cutting length	for 2 cm large onion, 3 cm for 10 degree and 6 cm for 50 degree

Electric SHIRAGA 2000 [No Core type] 芯なしタイプ 電動 SHIRAGA 2000

4963451280000

¥ 98,000

手切りに迫る白髪ネギが簡単に切れる電動ネギカッター。芯を抜いたネギを投入口に入れたら、丸刃がネギをとらえ白髪ネギに仕上げます。モーター部分、刃物部分の着脱が簡単!さらに小型、軽量ですので日頃の掃除が大変楽になりました。

It is an electric green onion cutter that can make shredded onion close to hand cutting. You can easily shred the large green onion just by inserting the green onion and pushing it in with an attached push stick. Motor and blade can be removed easily! It is much smaller and lighter so the daily cleaning is much easier.

仕様			
本体サイズ	200×370×345mm	定格電圧	100V
重量	5.5kg	定格電力	40W
処理能力	2kg / 5分	定格使用時間	30分
投入口大きさ	22×27mm	付属品	スピンドルギア
白髪ネギサイズ	1.5mm		



刃物ユニット 1.5mm /
Blade unit 1.5mm
¥28,000
4963451280079

Specification			
Unit size	200×370×345mm	Rated voltage	100V
Weight	5.5kg	Rated wattage	40W
Process ability	2kg / 5minutes	Rated usage time	30minutes
Size of the insert	22×27mm	Attachment	spindle gear
Size of the green onion	1.5mm		

Manual SHIRAGA 2000 [No Core type] 芯なしタイプ 手動 SHIRAGA 2000

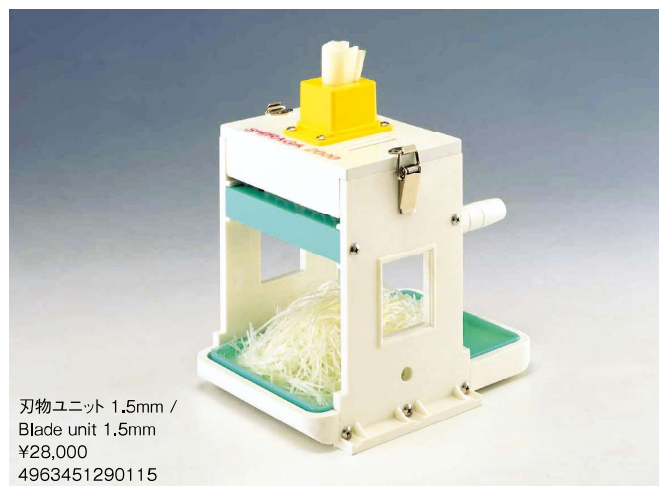
4963451290009

¥ 46,000

手切りに迫る白髪ネギが簡単に切れる手動ネギカッター。芯を抜いたネギを投入口に入れたら、後はハンドルを回すだけ。丸刃がネギをとらえキレイに仕上げます。刃物部分の着脱ができて掃除が簡単! さらに小型・軽量ですので、取り扱いが楽になりました。

It is a manual green onion cutter that can make shredded onion close to hand cutting. You can easily shred the large green onion just by inserting the green onion, pushing it in with an attached push stick and spinning the handle. It is very easy to clean! It is much smaller and lighter so the daily cleaning is much easier.

仕様			
白髪ネギサイズ	1.5mm	重量	2.0kg
投入口大きさ	22×27mm	本体サイズ	195×240×255mm
処理能力	2kg / 10分	付属品	スピンドルギア



刃物ユニット 1.5mm /
Blade unit 1.5mm
¥28,000
4963451290115

Specification			
Size of the green onion	1.5mm	Weight	2.0kg
Size of the insert	22×27mm	Unit size	195×240×255mm
Process ability	2kg / 10minutes	Attachment	spindle gear

芯なしタイプ 1.5mm 白髪ネギの切り方 [No Core type] 1.5 mm How to make shredded green onion

- 1 ネギを任意の長さに切り、芯を抜きます。
Cut the green onion in appropriate length and remove the core as shown below.
- 2 スイッチを入れ、ネギを投入口に入れます。(手動の場合はハンドルを回す)
Turn on the switch and insert the green onion (rotate the handle for manual type)

推奨方法 Recommended way



上図の様に半切りにして芯を抜く(推奨)

Cut the onion in halves and remove the core as shown above (recommended)



上図の様に包丁を入れ芯を抜く

Slice and remove the core as shown above



- 3 落下口から白髪ネギが出てきます。
The green onion will come out from the bottom.

Electric SHIRAGA 2000 [Core type] 芯ありタイプ

電動 SHIRAGA 2000

4963451300005 ￥98,000

手切りに迫る白髪ネギが簡単に切れる電動ネギカッター。ネギを投入口に入れて、付属の押し棒で押すだけで、簡単に白髪ネギが切れます。モーター部分、刃物部分の着脱が簡単!さらに小型、軽量ですので日頃の掃除が大変楽になりました。

It is an electric green onion cutter that can make shredded onion close to hand cutting. You can easily shred the large green onion just by inserting the green onion and pushing it in with an attached push stick. Motor and blade can be removed easily! It is much smaller and lighter so the daily cleaning is much easier.

仕様			
本体サイズ	200×370×375mm	定格電圧	100V
重量	5.5kg	定格電力	40W
処理能力	3kg / 5分	定格使用時間	30分
投入口大きさ	φ30	付属品	投入口パイプ、押し棒、スピンドルギア、替刃(上部平刃)
白髪ネギサイズ	3.0mm		



上部平刃 / 4-edge blade set
¥2,000
4963451300234
刃物ユニット / Blade unit 3.0mm
¥25,000
4963451300074

Specification			
Unit size	200×370×375mm	Rated voltage	100V
Weight	5.5kg	Rated wattage	40W
Process ability	3kg / 5minutes	Rated usage time	30minutes
Size of the insert	φ30	Attachment	insert pipe, push stick, spindle gear, spare blade (top flat blade)
Size of the green onion	3.0mm		

Manual SHIRAGA 2000 [Core type] 芯ありタイプ

手動 SHIRAGA 2000

4963451310004 ￥46,000

手切りに迫る白髪ネギが簡単に切れる手動ネギカッター。ネギを投入口に入れて、付属の押し棒で押したら、後はハンドルを回すだけ。簡単に白髪ネギが切れます。刃物部分が簡単に取り外せて、掃除が簡単! さらに小型、軽量ですので日頃の取り扱いが楽になりました。

It is a manual green onion cutter that can make shredded onion close to hand cutting. You can easily shred the large green onion just by inserting the green onion, pushing it in with an attached push stick and spinning the handle. It is very easy to clean! It is much smaller and lighter so the daily cleaning is much easier.

仕様			
白髪ネギサイズ	3.0mm	サイズ	195×240×285mm
投入口	φ30	付属品	投入口パイプ、押し棒、スピンドルギア、替刃(上部平刃)
処理能力	3kg / 10分		
重量	2.0kg		



上部平刃 / 4-edge blade set
¥2,000
4963451300234
刃物ユニット / Blade unit 3.0mm
¥25,000
4963451310134

Specification			
Size of the green onion	3.0mm	Unit size	195×240×285mm
Size of the insert	φ30	Attachment	insert pipe, push stick, spindle gear, spare blade (top flat blade)
Process ability	3kg / 10minutes		
Weight	2.0kg		

芯ありタイプ 3mm 白髪ネギの切り方 [Core type] 3 mm How to make shredded green onion

- 1 ネギを任意の長さに切ります。
Cut the green onion in appropriate length.
- 2 スイッチを入れ、ネギを投入口に入れます。
Turn on the switch and insert the green onion.
- 3 押し棒で押します。(手動の場合はハンドルを回しながら)
Push down with the push stick (rotating the handle for manual type)
- 4 落下口から白髪ネギが出てきます。
The green onion will come out from the bottom.



シャープ&パワフル

Sharp & Powerful

DENCABBE
で・ん・き・や・べ・

4963451320003

¥85,000

厨房の限られたスペースにも収まる、コンパクトな設計の電動式のキャベツスライサーです。キャベツ丸ごと1個にセンターシャフトを挿入し、本体に取り付けて後はスイッチを入れるだけです。独自の刃物スライド機構により「おいしい」キャベツの千切りが素早く切れます。平刃は交換が簡単な替刃式。※キャベツが空回りする場合は、レバーに軽く手を添えて切るか、厚み調整、または刃物を交換して下さい。

This electric cabbage slicer has a compact design that can fit into a limited kitchen space. It slices a cabbage simply by inserting the whole cabbage into a center shaft and turn on the switch. With our unique blade sliding mechanism, you can quickly make "delicious" cabbage slices. The flat blade can be exchanged easily.

*If a cabbage spins around, put your hand on the lever, adjust the thickness or exchange the blade.

仕様	
本体サイズ	250×300×320mm
重量	4.0kg
付属品	替刃(平刃3枚入り)
キャベツ最大径	24cm
厚さ	3.5mmまで調整可
処理能力	1個/2分
定格電圧	100V
定格電力	120W
定格使用時間	15分

平刃(3枚入り) / Flat blade 3pcs
¥1,200
4963451330026



Specification	
Unit size	250×300×320mm
Weight	4.0kg
Attachment	spare blade (3 Flat-blade knives)
Maximum diameter of the cabbage	24cm
Thickness	it can be adjusted up to 3.5 mm
Process ability	whole cabbage/2minutes
Rated voltage	100V
Rated wattage	120W
Rated usage time	15minutes

好みの千切りを丸ごとスライス

You make the slice of your choice from the whole cabbage

4963451330002

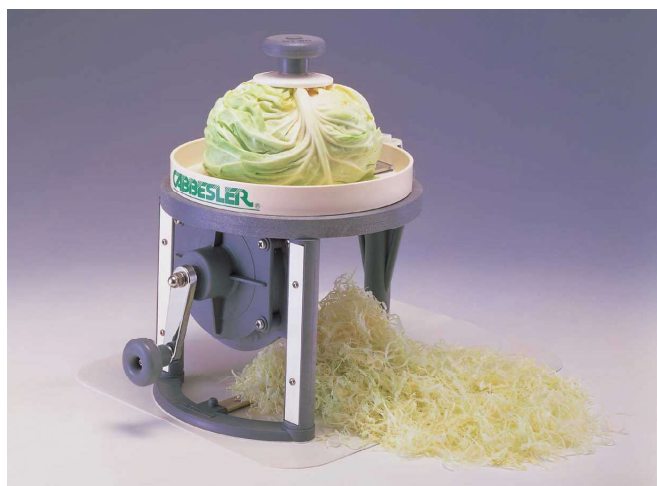
¥42,000

厨房の限られたスペースにも収まる、コンパクトな設計の手動式のキャベツスライサーです。キャベツ丸ごと1個にセンターシャフトを挿入し、本体に取り付けてハンドルを回すだけで「おいしい」キャベツの千切りがすばやくできます。平刃は交換が簡単な替刃式で、手動なので丸洗いもできます。

This manual cabbage slicer has a compact design that can fit into a limited kitchen space. It can make "delicious" cabbage slices simply by inserting the whole cabbage into a center shaft and rotate the handle. The flat blade can be exchanged easily. Since it is a manual machine, the whole machine can be washed.

平刃(3枚入り) / Flat blade 3pcs ¥1,200 4963451330026

仕様	
本体サイズ	270×330×300mm
重量	3.1kg
付属品	替刃(平刃3枚入り) / ゴムマット
キャベツ最大径	24cm
厚さ	3.5mmまで調整可
処理能力	1個/2分



Specification	
Unit size	270×330×300mm
Weight	3.1kg
Attachment	spare blade (3 Flat-blade knives) / Rubber matt
Maximum diameter of the cabbage	24cm
Thickness	it can be adjusted up to 3.5 mm
Process ability	whole cabbage/2minutes

CABBESLER
キャベスラー

“キャベスラー”の性能をコンパクトに

The function of “CABBESLER” is in a compact machine Cabetsukun®

Cabetsukun®
キャベスラー

4963451340001 | ￥19,500

必要な時に手軽に使えて後始末も楽なコンパクトな設計の手動式キャベツスライサーです。ハンドルが一体型のシャフトをキャベツに挿入し、厚みを調整したら後はハンドルを軽く回すだけです。独自の刃物スライド機構により「おいしい」キャベツの千切りが素早く切れます。平刃は交換が簡単な替刃式です。

This manual cabbage slicer has a compact designed to be used easily when is it necessary and clean up easily. It slices a cabbage simply by inserting a cabbage in a shaft which is connected to the handle, and spin the handle after adjusting the thickness. You can quickly make “delicious” cabbage slices with our unique sliding blade mechanism. The flat blade can be easily exchanged.

平刃 (3枚入り) / Flat blade 3pcs ￥1,200 4963451330026

仕様	
本体サイズ	240×220×300mm
重量	1.8kg
付属品	替刃 (平刃3枚入り)
キャベツ最大径	22cm
厚さ	2.5mmまで調整可
処理能力	1個/2分



Specification	
Unit size	240×220×300mm
Weight	1.8kg
Attachment	spare blade (3 Flat-blade knives)
Maximum diameter of the cabbage	22cm
Thickness	it can be adjusted up to 2.5 mm
Process ability	whole cabbage/2minutes

すばやくミジン

Quick chopper

Mijinger®
ミジンガー

4963451470005 | ￥62,000

餃子、たこ焼き、お好み焼きなど様々な料理に使われるみじん切り。丸穴式フィルター (3種類付属) の採用により、キャベツ、白菜、玉ねぎ、ニンジンなどの野菜をばらつきを抑えて、キレイにみじん切りにすることができます。軽量、小型ながら高い処理能力。掃除も楽に行なえます。

Chopping is used for various dishes such as dumplings, takoyaki, and okonomiyaki. Round hole filter (3 types of attachment) will allow the fine and even chopping of vegetables such as cabbage, Chinese cabbage, onions and carrots. Although it is light and small, it has high process ability. It is also easily cleaned.

2枚刃 / 2 edge blade ￥5,200 4963451470159
1枚刃 / 1 edge blade ￥3,500 4963451470142

仕様	
本体サイズ	190×300×315mm
重量	3.9kg
付属品	投入口カバー 2種類 / フィルター 3種類 (粗目・中目・細目)
別売品	フィルター 極細目 (さらに細かく刻みたいお客様向け) 1枚刃※ (さらに粗く刻みたいお客様向け) ※標準品には2枚刃が取り付けられています
処理能力	2kg/分 (粗さによる)
定格電圧	100V
定格電力	100W
定格使用時間	15分



Specification	
Unit size	190×300×315 mm
Weight	3.9 kg
Attachments	2 types of insert cover, filter (fine medium, and large)
Sold separately	superfine filter (for customers who wants to chop more finely), single blade (for customers who wants to chop more coarsely) *The standard product comes with double blade
Process ability	2 kg/minute (depends on the size)
Rated voltage	100V
Rated wattage	100W
Rated usage time	15minutes

Vカッターがスライドするニュータイプ!

New type of slicer with sliding V cutter

スライス専用 Slice only	4963451350000	¥24,800
千切りオプションセット Strip option set		¥9,800

素材を押し棒で押さえながら、もう一方の手で本体側面にあるグリップ(Vカッターのついたスライド板と一体)を前後させて切るので、安全かつ、楽にスライスすることができます。また、投入口部分は素材の大きさに合わせて53mmから160mmまで仕切り板を移動し、調整することができます。そのため、素材が投入口内で暴れることなく、安定して切ることができます。

You can slice safely and easily by pushing back the side grip (one unit of sliding board with V cutter) while pushing in the ingredients with the push stick. Also, you can adjust the insert portion by moving the dividing board from 53mm to 160mm depending on the size of ingredient. It allows a stable cutting because the ingredient stays still in the insert.

仕様	
本体サイズ	380×260×220mm
重量	2.4kg
厚み	0.5mm～15mm
投入口サイズ	幅 109mm 長さ 53mm～160mm ※千切り部品セット(オプション)の場合、仕切り板の形状が変わるため、上記投入口のサイズとは異なります。
付属品	押し板、仕切り板×2、替刃(Vカッター)
別売千切りオプション	2×2 3×3 4×4 4×8

Vカッターの切れ味が決め手

The key is the sharpness of the V cutter

4963451360009 | ¥17,800

独自のVカッターの採用で抜群の切れ味を提供します。投入口には素材の大きさに合わせて調整可能な仕切り板があるので、素材の大小を問わず安定して切ることができます。付属の千切り刃(約3mm角)を使用することで、千切りもできます。

The unique V cutter will provide an excellent sharpness. The dividing board can be adjusted according to the size of ingredient so you can steadily slice any ingredient from small to large. You can also make strips by using attached strip blade (about 3mm angle).

Vカッター / V blade	¥2,500	4963451360092
千切り刃 2mm用 / Comb blade 2mm	¥2,500	4963451360061
千切り刃 3mm用 / Comb blade 3mm	¥2,500	4963451360078
千切り刃 4mm用 / Comb blade 4mm	¥2,500	4963451360085

仕様	
本体サイズ	170×415×170mm
重量	1.6kg
投入口サイズ	90×90mm
厚さ	0.5mm～10mm
付属品	3.0mm千切り刃 / 3.0mm千切り刃用厚み固定プレート 押し板 / 仕切り板
別売品	2.0mm千切り刃(専用厚み固定プレート付) / 4.0mm千切り刃(専用厚み固定プレート付) ※共に専用の投入口が必要です。

High Slice

ハイ・スライス PAT.



Vカッター / V blade	¥2,500	4963451350147
千切りくし刃 2mm×2mm / Comb blade 2×2mm	各¥1,800	4963451350307
千切りくし刃 3mm×3mm / Comb blade 3×3mm		4963451350314
千切りくし刃 4mm×4mm / Comb blade 4×4mm		4963451350369

Specification	
Unit size	380×260×220mm
Weight	2.4kg
Thickness	0.5mm～15mm
Size of the insert	Width 109mm length 53mm～160mm *If you are using the strip parts set (optional) the shape of the dividing board changes so it will be different from the insert size shown above.
Attachment	push stick, 2 dividing boards, spare blade (v cutter)
Slicing option sold separately	2×2, 3×3, 4×4, 4×8, If it is 4 mm thickness, we can manufacture special order with different width. (Example) 2×10, 3×10

Slicekun
スライスくん

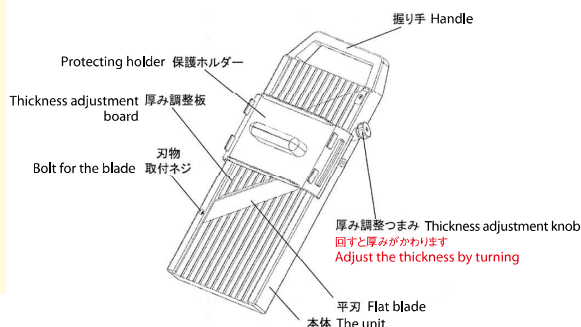
Specification	
Unit size	170×415×170mm
Weight	1.6kg
Size of the insert	90×90mm
Thickness	0.5mm～10mm
Attachment	3.0mm strip blade, 3.0mm strip blade thickness stabilizing plate, push stick, dividing board
Sold separately	2.0 mm strip blade (with special thickness stabilizing plate), 4.0 mm strip blade (with special thickness stabilizing plate)

- キャベツの千切りや果物・野菜のスライスなど料理の下ごしらえが短時間でできます
- 最大120mm幅まで切れるワイド設計
- つまみを回すだけの簡単厚み調整
- 小さな素材や、山芋などの滑りやすい素材に便利な保護ホルダー付き
- It can quickly prepare ingredients such as sliced **cabbage**, and sliced **fruits** and **vegetables**
- It has a wide design that can slice up to **maximum of 120mm width**
- You can **adjust the thickness** easily by turning the knob
- It has **protecting holder** for small ingredients and slippery ingredient such as yams

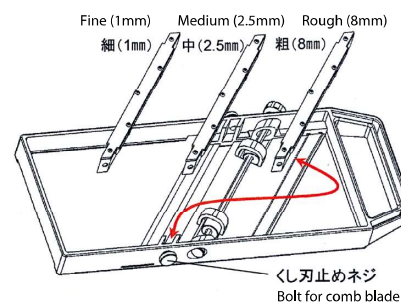
¥4,500
4963451481001
Kantan Slicekun



かんたんスライスくんはスライス専用です。千切り台を取り付けることはできません。



¥5,500
4963451481018
Sengiri Slicekun



仕様		
本体サイズ / Unit size	28×145×350mm	
重量 / Weight	450g	
最大幅 / Max width	120mm	
厚み調整 / Thickness adjustment	3mm程度まで / up to 3mm	
付属品 / Standard accessories	保護ホルダー / Protection holder	保護ホルダーと千切り台3種類(細目1.0mm 中目2.5mm 粗目8.0mm) / Protection holder, 3 types of comb blade (1.0mm 2.5mm 8.0mm)

替刃 / Replacement part	上代 / Unit price	適合 / Compatible	
		かんたんスライスくん	せんぎりスライスくん
4963451481025 平刃 Flat blade	1150	●	●
4963451481032 千切り台 細1.0mm Comb blade 1.0mm	1900		●
4963451481049 千切り台 中2.5mm Comb blade 2.5mm	1700		●
4963451481056 千切り台 粗8.0mm Comb blade 8.0mm	1500		●
4963451481063 千切り台 特注16mm Comb blade 16mm	1900		●
4963451481070 保護ホルダー Protecting holder	800	●	●

説明動画
DEMONSTRATION VIDEO



電動万能おろし機

Versatile electric grinder

Super
nob PAT. P

4963451071707

¥98,000

- ・自転公転式のおろし板は目詰まりすることなく食材全体を均一におろし、手おろしの様な食感を生み出します。
- ・投入口とおろし板表面との隙間を可能な限り少なくしたことで 食材のロスを最小限に抑えることができるようになりました。
- ・おろし板の改良や、内部に飛散防止のカバーを設けたことで 従来の機種では苦手だった粘度が非常に高い食材も楽におろせます。
- ・使用中に食材に触れていたほとんどの部分を本体から 簡単に取り外して洗うことができるので衛生的です。
- ・Automatic revolving grinding board can grind the whole ingredient evenly just like it was grinded by hand.
- ・By minimizing the space between the insert and the grinding board, it minimized the waste of ingredient.
- ・By improving the grinding board and making the internal cover to prevent splashing, it can easily grind slimy ingredient, which was difficult to grind in the previous machine.
- ・Almost all the parts that touch the food can be removed and washed so it is very sanitizing.



おろし板 標準 / Grater disc Standard ¥6,500 4963451000387
おろし板 細目 / Grater disc Rough ¥6,500 4963451000776

仕様			
1分当たりの処理能力	大根1.5〜2本／しょうが 約1000g／大和芋約800g 自然薯2〜2.5本／にんにく 約800g		
定格電圧	100V	奥行×幅×高さ	400×210×400mm
定格電力	90W	投入口径	φ85mm
定格使用時間	30分	投入口深さ(おろし板まで)	110mm
重さ(押し棒含む)	6.2kg	付属品	押し棒(長)、押し棒(短)

Specification			
Process ability per minute	1.5 to 2 daikons, about 1000g of ginger, 800g of Japanese potato, 2 to 2.5 of Japanese yam, about 800g of garlic		
Rated voltage	100V	Depth×Width×length	400×210×400mm
Rated wattage	90W	Size of the insert	φ85mm
Rated usage time	30min	Depth of inlet slot (up to grating board)	110mm
Weight (including push stick)	6.2kg	Attachment	Push stick (long), push stick (short)

一本まるごとおろせる高速おろし機

High speed grinder that can grind the whole daikon

4963451370008

¥82,000

独自開発の自転公転式のおろし刃により高速おろしを実現しました。φ85の大きな投入口ですので、大根一本を楽におろせます。大根の他に繊維の強い生姜などをおろすのにも適しています。

Our uniquely developed automatic revolving grinding blade materialized the high speed grinding. Since the insert has the diameter of 85, you can easily grind the whole daikon. It is great for high fiber ingredient such as ginger as well as daikon.

Super Oroshi
スーパーおろし PAT.



おろし板 細目 / Grater disc Standard ¥6,000 4963451370060
おろし板 粗目 / Grater disc Rough ¥6,000 4963451370053

仕様	
投入口径	φ85
本体サイズ	270×250×280mm
重量	5.5kg
処理能力	1本/20秒
付属品	おろし板(細目) おろし板(粗目) 押し棒
定格電圧	100V
定格電力	90W
定格使用時間	20分

Specification	
Size of the insert	φ85
Unit size	270×250×280mm
Weight	5.5kg
Process ability	1/20seconds
Attachment	grinding board (fine), grinding board (rough), push stick
Rated voltage	100V
Rated wattage	90W
Rated usage time	20minutes

手おろしの仕上がりで素早くおろす

It can quickly grind with the hand grind finish

Super Oroshimaru
スーパーおろし丸

4963451380007 | ￥49,500

独自開発の自転公転式のおろし刃が手おろしに匹敵する仕上がりで素早いおろしを実現しました。小型機ながらφ50の投入口が威力を発揮します。大根の他に、繊維の強い生姜をおろすのにも適しています。また、部品の着脱が簡単ですので、日頃のお手入れも大変楽に行なえます。

Our uniquely developed automatic revolving grinding blade materialized the quick grinding with the hand grind finish. Although it is a small machine, it has insert diameter of 50, which can put out a lot of power. It is great for high fiber ingredient such as ginger as well as daikon. The parts can be easily removed so the daily cleaning is very easy.

おろし板 おろし刃付き / Grater disc ￥4,500 4963451380113



仕様	
本体サイズ	180×270×310mm
重量	3.0kg
付属品	押し棒 / 安定板 (投入口下側に取り付けます)
投入口径	φ50
処理能力	大根φ50mm 0.5本 / 20秒
定格電圧	100V
定格電力	120W
定格使用時間	10分

Specification	
Unit size	180×270×310mm
Weight	3.0kg
Attachment	push stick, stabilizing board (attached on the bottom of the insert)
Size of the insert	φ50
Process ability	Daikon φ50mm 0.5 / 20 seconds
Rated voltage	100V
Rated wattage	120W
Rated usage time	10minutes

大型吸盤でガッチリ固定

Large suction will firmly stabilize

Jumbo Oroshi
ジャンボおろし PAT.

4963451420000 | ￥3,600

大きなおろし板 (160x230mm) が快適おろしを実現! レバー操作で着脱自在の大型吸盤がおろし板をガッチリと固定し、安定した作業を助けます。

Large sized grinding board (160 x 230 mm) materialized the grinding in comfort! The large suction operated by the lever will stabilize the grinding board to assist the steady processing.



仕様	
本体サイズ	160×380×95mm
材質	ポリカーボネート

Specification	
Unit size	160×380×95mm
Material	Polycarbonate

電動ササガキカッター

Electric vegetable shaver

ささがき君

4963451460020

¥ 98,000

1

素早くごぼうの『ササガキ』と『斜め切り』ができます。

(切り替えはグリップ部分上の回転切替つまみを回すだけ)

It can quickly shave and strip burdocks.

(You simply have to turn the knob on the grip to switch)

2

投入口の角度調整や、厚みを変えることができるので、ササガキの長さ、厚みをお好みに合わせて変えることができます。

Since you can adjust the insert angle and thickness, you can change the length and thickness of the shave.

3

部品の着脱が簡単で、楽にお手入れをすることができます。

The parts can be easily removed so it is easy to clean.

4

小型、軽量で取り扱いが簡単です。

It is small, light and easy to handle.



刃物(2枚刃) / blade set ¥4,000 4963451460013

使用方法 How to use

1

ゴボウを30cm程度に切っておきます。

Cut the burdock in about 30 cm

2

ゴボウを回転ホルダーに差込みます。

Insert the burdock in the rotation holder

3

スイッチを入れ、刃物を回します。

Turn it on and rotate the blade

3

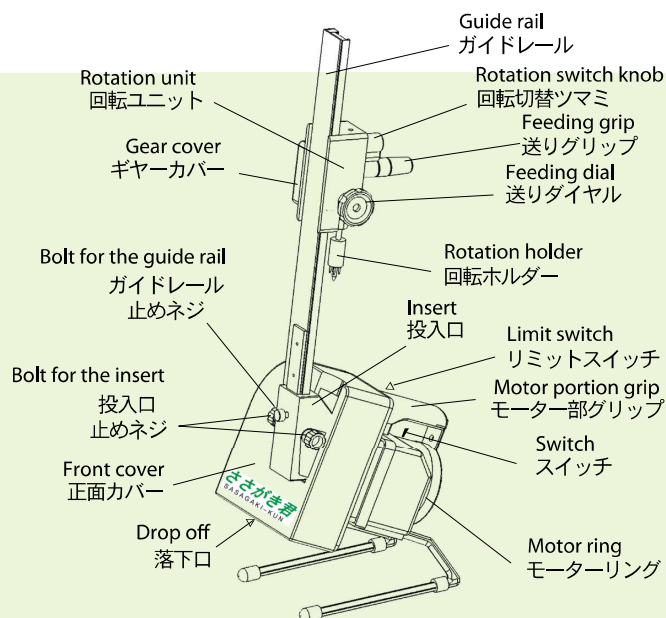
回転ユニットの送りグリップを下に押し下げます。(押し下げるとゴボウが回転します。)

Push down the grip on the rotating unit feeder (when you push down the burdock will rotate)

4

きれいなササガキが出来上がります。

Pretty burdock shave is cut.



仕様

本体サイズ	190x260x720mm (ガイドレール取付時)
重量	5.0kg
1分当たりの処理能力	長さ30cmのごぼうx3本 (設定した厚さにより若干異なります)
定格電圧	100V
定格電力	120W
定格使用時間	10分

Specification

Unit size	190 x 260 x 720 mm (with guide rail)
Weight	5.0kg
Process ability per minute	3-30cm burdocks (it is slightly different depending on the thickness setting)
Rated voltage	100V
Rated wattage	120W
Rated usage time	10minutes

Shaver ささがき

4963451460006 | ￥1,800

切れ味の良さ、使いやすさで好評です。厚み調整が自由にできるので野菜の皮むき、ささがきに最適です。

It has a great reputation for being sharp and easy to use. The thickness is adjustable so it is great for peeling and shaving vegetables.

平刃(6枚入り) / Flat blade 6pcs ￥600 4963451460013



プロが驚きました!

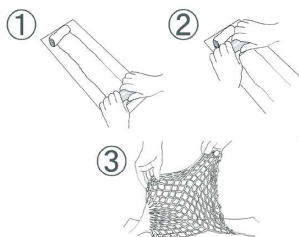
It surprised the professionals!

Tairyo Amikiri 大漁あみきり

4963451430009 | ￥9,500

あらかじめかつまむきしたものを、付属のゴムマット上に敷き、本体下側の丸刃を食い込ませながらゆっくりと押していきます。あみきり刃が食い込んだかつまむきをゆっくりと持ち上げれば、鮮やかなあみきりのできあがりです。

Place the previously rotary cut vegetable on the attached rubber mat, and round blade on the bottom will slowly push down to cut. Pretty web cut is done when you pull up the rotary cut after the web cut blade has ran over.



おいしいジュースを簡単に

Delicious juice made easily

QUICK JUICER クイックジューサー

4963451440008 | ￥8,600

オレンジ、レモンライムのほか、グレープフルーツやスイカなど大きな果物も、クイックジューサーにセットしてレバーを押し下げるだけ! 簡単に『おいしい』ジュースの出来上がりです。皮をつぶさずに搾るので渋味、苦味の出ない新しいタイプのジューサーです。

You only set the fruits like orange and lime, as well as large fruits like grape fruits and water melons, in Quick Juicer and press down the lever! You can easily make "delicious" juice. It squeezes the juice without crushing the peel. It is a new type of juicer without the bitterness of the peel.

つくるのも洗うのも
とっても簡単
It is very easy to make
and clean up

耐酸アルミ鋳造品
It is acid proof
aluminum casted



仕様	
本体サイズ	170×300×125mm
重量	1.3kg

Specification	
Unit size	170×300×125mm
Weight	1.3kg



輸入商品ラインナップ

お買い上げ後も安心。

修理・部品供給等、完全なアフターフォロー体制を整えております。



※一部日本製もございます。

きれいなシールができるインパルス式

インパルス・シーラー

- ポリエチレン (PE) とポリプロピレン (PP) の袋に対応します。
- 200mm幅までシールできる200Hと300mm幅までシールできる300Hがあります。
- それぞれにカッター無しとカッター付の種類がありますので、用途に合わせてお選び下さい。



KF-200H

KF-200HC (カッター付)

KF-300H

KF-300HC (カッター付)

		重量	外寸	シール寸法	希望小売価格	備考
4963451410001	KF-200H	2.5kg	310×75×200mm	2mm巾×200 (PP0.2 / PE0.08)	¥17,300	
4963451410025	KF-300H	3.8kg	435×85×210mm	2mm巾×300 (PP0.2 / PE0.08)	¥26,800	
4963451410018	KF-200HC	3.4kg	360×80×250mm	2mm巾×200 (PP0.2 / PE0.08)	¥22,800	カッター付
4963451410032	KF-300HC	4.5kg	465×85×245mm	2mm巾×300 (PP0.2 / PE0.08)	¥32,800	カッター付

電動野菜カッター Electric vegetable shaver

170VC

輸入商品

4963451651015 | ￥180,000



別売のディスクを使用すれば
ダイス(サイコロ状)カットが
できます

仕様			
本体サイズ	565×295×565mm	消費電力	190W
重量	22.5kg	定格使用時間	30分
投入口径(2箇所)	大:A 170 × B 85mm × C 40mm(変形) 小:φ53mm	標準付属ブレード	2mm厚(S2)、4mm厚(S4)のスライス専用ディスク
電圧	100V	製造国	本体/中国 刃物/日本

	名 称 スライスディスク(Sタイプ)	スライスディスク(DSタイプ)	ダイスディスク(Dタイプ)
	用 途 スライス専用	スライス・ダイス	ダイス
単体使用	○	○	×
サイズ	S2(厚さ2mm、3枚刃) 標準付属品(¥11,000) S4(厚さ4mm、2枚刃) 標準付属品(¥11,000)	DS8(厚さ8mm、1枚刃) ¥13,000 DS10(厚さ10mm、1枚刃) ¥13,000 DS14(厚さ14mm、1枚刃) ¥13,000	D8(8×8mm) ¥30,000 D10(10×10mm) ¥25,000 D12(12×12mm) ¥25,000 D20(20×20mm) ¥25,000



定番ミニスライサー リッタースライサー セキュラ⁹ Secura⁹

4963451590000 | ￥85,000

ラーメン店、スナック、レストラン、ペンション等、小型店舗用として活躍できるスライサー。チャーシュー、ハム、ソーセージ、サラミ、ローストビーフなどのほか、野菜類のスライスもできます。

仕様	
丸刃直径	17cm
スライス厚み	0.5～23mm
食材の最大サイズ	19×13cm
重量	5.3kg
本体サイズ	300×370×245mm
電圧・電力	100V・45W
定格使用時間	10分
専用研磨機 (別売)	GR-1



MADE IN GERMANY

ritter
made in Germany

ミニスライサーの廉価機 リッタースライサー ソリダ⁴ Solida⁴

4004822554709 | ￥65,000

ラーメン店、スナック、レストラン、ペンション等、小型店舗用として活躍できるスライサー。チャーシュー、ハム、ソーセージ、サラミ、ローストビーフなどのほか、野菜類のスライスもできます。

仕様	
丸刃直径	17cm
スライス厚み	0.5～23mm
食材の最大サイズ	19×13cm
重量	3.8kg
本体サイズ	255×380×250mm
電圧・電力	100V・65W
定格使用時間	5分
専用研磨機 (別売)	GR-1

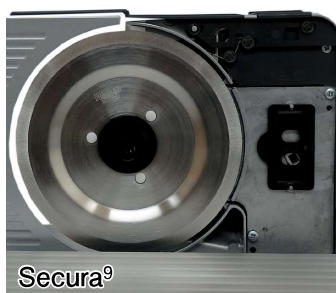


MADE IN GERMANY

ritter
made in Germany



オリジナルにはないスイッチカバー



Secura⁹

リミットスイッチ付き

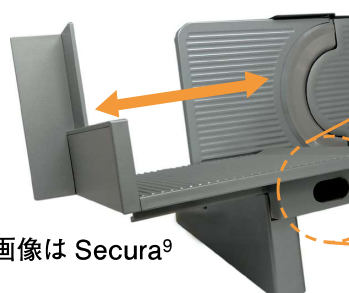


Solida⁴

ブレードの着脱が簡単



目盛と実際の厚みがより正確に



※画像は Secura⁹

最大24cmの長いストローク & 本体からの取外しも簡単

リリースボタン

リッタースライサー専用 研磨機 GR-1

4963451392017 ￥6,800

リッタースライサー用に設計し、日本で製造しています。GR-1で定期的にブレードを研磨して頂くことで、切れ味が良くなり、機械寿命も向上します。



こちらからご使用方法をご確認頂けます



仕様	
対応機種	Secura®・Serano®・Solida®・E-31・E-26・E-231
重量	220g
サイズ	130×105×150mm

快適 多目的スライサー！ フードスライサー D25 PRO

4963451071165 ￥197,000

しゃぶしゃぶ肉(半解凍)、ハム、ソーセージ、チャーシューなどの他、キャベツなどの野菜のスライスに活躍します。キャリッジ(肉乗せ台)のスライドはシンプルで簡単な手動式です。

仕様	
丸刃直径	25cm
スライス厚み	0.5～15mm
食材の最大サイズ	幅210×高さ170mm
重量	13kg
本体サイズ	510×380×400mm
定格使用時間	30分
電圧	100V
電力	150W
研磨機付き	

快適スライサーの廉価機 フードスライサー EN-250

4963451480103 ￥118,000

しゃぶしゃぶ肉(半解凍)、ハム、ソーセージ、チャーシューなどの他、キャベツなどの野菜のスライスに活躍します。キャリッジ(肉乗せ台)のスライドはシンプルで簡単な手動式です。

仕様	
丸刃直径	25cm
スライス厚み	0.5～15mm
食材の最大サイズ	幅160×高さ140mm
重量	16kg
本体サイズ	480×410×360mm
定格使用時間	20分
電圧	100V
電力	90W
研磨機付き	

100年以上の経験と品質 リッター皮むき器

カーボンスチール(図1) 4963451480004 オープン価格
ステンレス(図2) 4963451480011 オープン価格

手にぴったりと合った柄と、回転する刃は力が入れやすく、デコボコのものでも簡単に手早く、しかも一定の薄さにむけます。また、ジャガイモの「芽取り」も手早くでき、ポテトチップス作りには最適です。様々な野菜、果物の皮むきの他、ささがき作りにも活躍できます。

図1
カーボンスチール



図2
ステンレス



仕様	
重量	11g
サイズ	12×66×110mm



MADE IN ITALY



MADE IN CHINA

昭和39年(1964) 5月
千葉県船橋市に長島三男が千葉工業所と称しプラスチック金型製造を個人創業
Founded by Mitsuo Nagashima in Funabashi City, as a private establishment.
Company was named as Chiba Kogyosyo, and it focus on manufacturing plastic molds.

昭和41年(1966) 6月
精密鑄造金型、圧力鑄造金型の開発製造
Development and manufacturing of precision casting molds and pressure casting molds.

昭和43年(1968) 7月
射出成型部門、玩具企画製造を始める
Established Injection Molding Division, and starting manufacturing of toys.

昭和44年(1969) 10月
法人に改組(資本金250万円) 株式会社千葉工業所と称す
Reorganized as company(Capital:2.5 million yen).Renamed as Chiba Kogyosyo co.,ltd.

昭和51年(1976) 6月
業務用調理機器の製造販売を開始
Started manufacturing and sales of commercial cooking appliances.

平成8年(1996) 3月
資本金1000万円に増資
Capital increased on 10 million yen.

平成17年(2005) 2月
代表取締役役に長島勝敏が就任
Katsutoshi Nagashima appointed as Representative Director

平成20年(2008) 5月
せんぎりスライスくん かんたんスライスくん発売開始
Started sales of Sengiri/Kantan Sliceumn

平成21年(2009) 8月
スーパーノブ発売開始
Started sales of Super nob

平成22年(2010) 5月
ベジスライサー発売開始
Started sales of Vegg Slicer

平成30年(2018) 10月
いちごスライサーHD50発売開始
Started sales of Strawberry slicer HD50

令和元年(2019) 5月
個人創業から55周年を迎える
55th anniversary of foundation

令和元年(2019) 9月
トマトウェッジャー発売開始
Started sales of Tomato Wedger

令和元年(2019) 9月
いちごウェッジャー発売開始
Started sales of Strawberry Wedger

株式会社千葉工業所

〒273-0048 千葉県船橋市丸山 4-53-14

TEL:047-438-3411 FAX:047-438-3413

CHIBA KOGYOSYO CO.,LTD.

4-53-14 MARUYAMA FUNABASHI CHIBA 273-0048 JAPAN

TEL:047-438-3411 FAX:047-438-3413

peels@chiba-ind.co.jp www.chiba-ind.co.jp

製品の外観・仕様は予告なく変更する場合がございます。予めご了承ください。

Specifications are subject to change without notice.