

# 調理用品総合カタログ VOL. 15

(2024年2月 新製品追加版)



長谷川化学工業は持続可能な  
開発目標 (SDGs) に取り組んでおります

# ハセガワのまな板



## 色分け

### ● 菌を付けない！（食中毒予防その1）

製品カラーで食材毎の使い分け管理をすることで他の調理器具への菌の付着を拡散させません。

対象まな板につきましては、各製品ページをご覧ください。

## 抗菌性

### ● 菌を増やさない！（食中毒予防その2）

「安心と信頼のシンボル」抗菌 SIAA マークを取得しております。

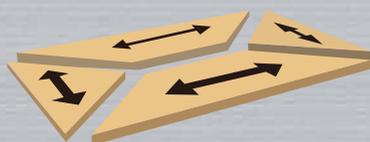


## 熱変形に強い

### ● 菌をやっつける！（食中毒予防その3）

熱風保管庫や煮沸消毒をしても反りゆがみが出にくく橋渡ししてもたわみにくいです。

対象まな板につきましては、各製品ページをご覧ください。



内部の木材を左図のように組み合わせることによって、縦横どちらの方向でも強度が上がり『反りに強いまな板』を実現しています。木芯の周りは、完全に樹脂で密閉された構造になっており内部に水が入ることはありませんので安心してご使用いただけます。

## 名入れ

まな板内部への文字入れの為、洗浄・漂白で

消えることなく、より確実な使い分け管理ができます。

業務用まな板が対象となります。（『ハセガワの目打ち用まな板』・『家庭用まな板』は対象外です。）

## 軽い

木芯入り構造のまな板なので、樹脂単体のまな板よりも約3～5割も軽く、

持ち運びや洗浄の際の上げ下ろしが容易です。

### 調理用品総合カタログ VOL.15 INDEX

|                     |    |
|---------------------|----|
| ハセガワのまな板            | P1 |
| 環境改善に貢献             | P2 |
| ポリエチレン（抗菌）かるがる      | P3 |
| ポリエチレン（抗菌）全面カラーかるがる | P4 |
| ポリエチレン（抗菌）軽量おとく     | P5 |
| カラー包丁               | P6 |
| ラバーかるがる / ラバーおとく    | P7 |
| ラバーマット / まな板リフター    | P8 |

|                                       |     |
|---------------------------------------|-----|
| <b>NEW</b> 一次加工用高耐久まな板 精肉・水産向け        | P9  |
| ポリエチレン（抗菌）ブルーかるがる                     | P9  |
| 名入れについて                               | P10 |
| ハイテクスパテラ / ハードタイプ                     | P11 |
| ウルトラ耐熱スパテラ                            | P12 |
| 汁物用穴開きタイプ / スパテラハンドル                  | P12 |
| スパテラスタンド / スパテラスタンド仕切り版付き             | P13 |
| <b>NEW</b> ハセガワのかき落としヘラ / 計量棒 / 計量棒立て | P14 |
| ウルトラ耐熱ハセガワターナー / マルチスタンド              | P15 |

# 環境負荷軽減に貢献 / SDGs の取り組み

## 環境を意識したまな板選び

ハセガワのまな板は木芯を使用することで、石油由来の原料比率が低くなっております。また、カーボンニュートラルである木芯を使用することで、調理道具選びの面から環境負荷軽減に貢献することができます。更にバイオマスプラスチックを「ポリエチレンかるがるまな板」に採用。

※木芯とバイオマスプラスチック 2つのバイオマス素材による脱炭素志向のまな板です。

※2024年2月現在、対象のまな板は「ポリエチレン（抗菌）かるがる」「ポリエチレン（抗菌）軽量おとく」「ポリエチレン（抗菌）ブルーかるがる」ですが、今後他のポリエチレン製まな板にも対応予定です。

## バイオマスプラスチックとは

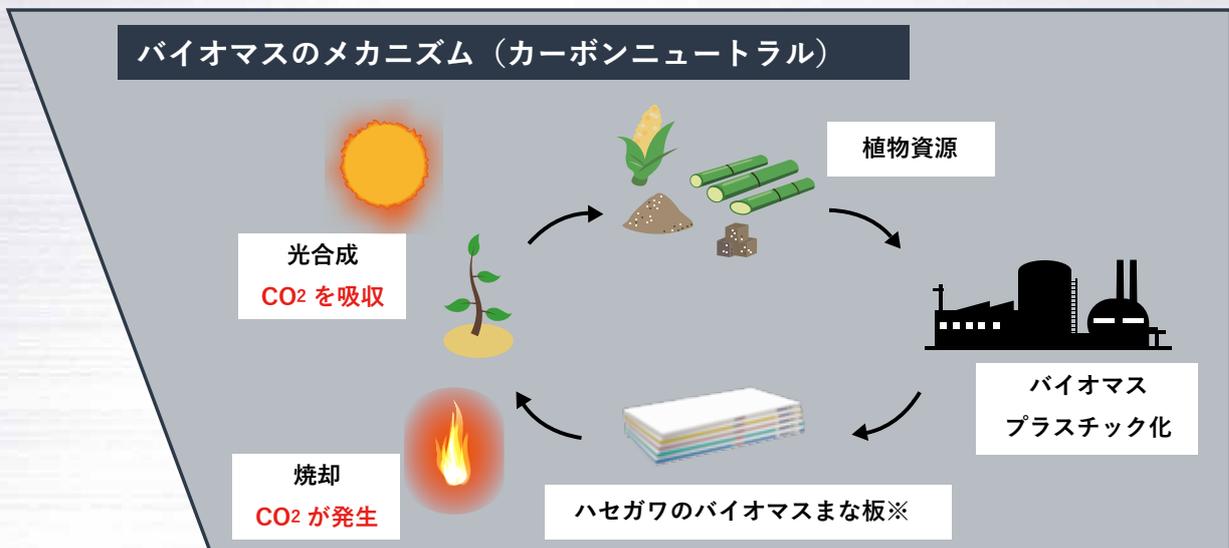
バイオマスプラスチックはトウモロコシやサトウキビ等、植物由来の原料を使用して作られています。焼却する際に二酸化炭素を排出しますが、原料である植物が育つ際、光合成により二酸化炭素を吸収しているため、二酸化炭素濃度に影響を与えないという考え方から環境負荷を減らすことが可能とされています。（カーボンニュートラル）

## バイオスマークとは

バイオスマークはバイオマス資源を利活用し、品質及び関連法規、基準、規格等に合致している環境商品に付与できるマークです。認定製品に含まれるバイオマス割合（乾燥重量比）を表示しています。



バイオマス  
使用部位：まな板  
No.210073



|                              |     |                                 |        |
|------------------------------|-----|---------------------------------|--------|
| スーパー耐久エンマ棒                   | P16 | ハセガワのカラーめん棒 / カラー取り板            | P23    |
| 角柄すくい網 / 角柄ひしゃく / 角柄網ひしゃく    | P17 | 角セイロ                            | P23    |
| 角柄 / ブルー角柄                   | P18 | タフネス裏ごし用ヘラ / 水濡れ OK シート / ミガクリン | P24    |
| ステンレス一体型ひしゃく / ステンレス一体型網ひしゃく | P19 | 家庭用軽いまな板カルマくん / 家庭用ラバーかるがる      | P25    |
| 角柄麵ひしゃく / 泡立て角柄Ⅱライン          | P19 | 製品のお手入れ方法 / 消毒方法                | P26    |
| 泡立てⅡライン / 泡立てⅡライン 金属検出機対応    | P20 | 製品仕様書                           | P27・28 |
| ハセガワの飯台 / ハセガワの飯切りしゃもじ       | P21 | HACCP について / 衛生管理               | P29    |
| ハセガワ巻きす                      | P21 | カタログの見方について                     | P30    |
| ハセガワのおひつ / ハセガワの目打ち用まな板      | P22 |                                 |        |

# まな板・包丁等

抗菌 ポリエチレン抗菌 **かるがる**®



HACCP 対応

特注サイズ対応

名入れ可

100°C 5 分煮沸 OK

保管庫 90°C 90 分 OK

熱と変形に強く、軽量で扱いやすい

- 通常のポリエチレンまな板と比較して、約 30% も軽い (標準タイプ 600 × 300 × 25 mm の場合)
- 側面カラーによる食材毎の使い分けが容易
- 加熱消毒による反り歪みが出にくい構造

学校・保育施設・病院・福祉施設・スーパー・食品工場・ホテル等にお勧め



- W…ホワイト
- Y…イエロー
- P…ピンク
- G…グリーン
- B…ブルー
- A…赤
- C…茶
- K…黒

※赤・茶・黒の 3 色は、全サイズ 受注生産にて承ります。

非抗菌タイプ

ポリエチレン **かるがる**®



■ポリエチレン抗菌かるがる 品番・価格表

| SDK / 標準タイプ (ポリエチレン片面 5 mm厚) |            |           |           |         |
|------------------------------|------------|-----------|-----------|---------|
| 品番                           | 総厚         | サイズmm     | 価格        | 重量      |
| SDK20 - 4123                 | 20 mm      | 410 × 230 | ¥12,100   | 1.3 kg  |
| SDK20 - 4626                 |            | 460 × 260 | ¥14,100   | 1.7 kg  |
| SDK20 - 5025                 |            | 500 × 250 | ¥14,700   | 1.8 kg  |
| SDK20 - 5030                 |            | 500 × 300 | ¥17,200   | 2.1 kg  |
| SDK20 - 6030                 |            | 600 × 300 | ¥20,700   | 2.4 kg  |
| SDK20 - 6035                 |            | 600 × 350 | ¥24,300   | 2.9 kg  |
| SDK25 - 6030                 | 25 mm      | 600 × 300 | ¥24,000   | 2.8 kg  |
| SDK25 - 6035                 |            | 600 × 350 | ¥28,100   | 3.3 kg  |
| SDK25 - 7035                 |            | 700 × 350 | ¥30,900   | 3.8 kg  |
| SDK25 - 7535                 |            | 750 × 350 | ¥33,100   | 4.1 kg  |
| SDK25 - 8040                 |            | 800 × 400 | ¥40,300   | 4.9 kg  |
| SDK30 - 9040                 |            | 30 mm     | 900 × 400 | ¥50,100 |
| SDK30 - 9045                 | 900 × 450  |           | ¥56,100   | 7.0 kg  |
| SDK30 - 10040                | 1000 × 400 |           | ¥55,600   | 6.8 kg  |
| SDK30 - 10045                | 1000 × 450 |           | ¥62,400   | 7.6 kg  |
| SDK30 - 12045                | 1200 × 450 |           | ¥79,400   | 9.2 kg  |
| SDK30 - 15045                | 1500 × 450 |           | ¥99,200   | 11.4 kg |

■ポリエチレンかるがる 品番・価格表

| SD / 標準タイプ (ポリエチレン片面 5 mm厚) |            |           |           |         |
|-----------------------------|------------|-----------|-----------|---------|
| 品番                          | 総厚         | サイズmm     | 価格        | 重量      |
| SD20 - 4123                 | 20 mm      | 410 × 230 | ¥9,900    | 1.3 kg  |
| SD20 - 4626                 |            | 460 × 260 | ¥11,700   | 1.7 kg  |
| SD20 - 5025                 |            | 500 × 250 | ¥12,200   | 1.8 kg  |
| SD20 - 5030                 |            | 500 × 300 | ¥14,300   | 2.1 kg  |
| SD20 - 6030                 |            | 600 × 300 | ¥17,000   | 2.4 kg  |
| SD20 - 6035                 |            | 600 × 350 | ¥19,900   | 2.9 kg  |
| SD25 - 6030                 | 25 mm      | 600 × 300 | ¥19,900   | 2.8 kg  |
| SD25 - 6035                 |            | 600 × 350 | ¥23,100   | 3.3 kg  |
| SD25 - 7035                 |            | 700 × 350 | ¥25,100   | 3.8 kg  |
| SD25 - 7535                 |            | 750 × 350 | ¥26,900   | 4.1 kg  |
| SD25 - 8040                 |            | 800 × 400 | ¥32,700   | 4.9 kg  |
| SD30 - 9040                 |            | 30 mm     | 900 × 400 | ¥40,900 |
| SD30 - 9045                 | 900 × 450  |           | ¥46,000   | 7.0 kg  |
| SD30 - 10040                | 1000 × 400 |           | ¥45,300   | 6.8 kg  |
| SD30 - 10045                | 1000 × 450 |           | ¥51,100   | 7.6 kg  |
| SD30 - 12045                | 1200 × 450 |           | ¥66,500   | 9.2 kg  |
| SD30 - 15045                | 1500 × 450 |           | ¥82,900   | 11.4 kg |

標準在庫品 ○ ● ● ● ● ●

一部在庫品 ○ のみ標準在庫品

受注生産品 8 色全て

材質: ポリエチレン・木芯

〈ご注文例〉

ポリエチレン抗菌かるがる 厚さ 20 mm・600 × 300 mm ホワイト をご注文の場合は SDK20-6030W 1 枚 とご用命ください。

※ サイズによっては、殺菌庫に入らない場合がございますので、ご注文の前にご使用の殺菌庫の内寸をご確認ください。

特注サイズ 最大寸法: 1800 × 450 mm  
410 × 230 未満の小サイズの場合、最小ロット 10 枚〜となります。

肉厚タイプ (HD.HDK) は、通常よりもハードにご使用されるお客様向けの商品です

| HDK / 肉厚タイプ (ポリエチレン片面 10 mm厚) |            |           |           |         |
|-------------------------------|------------|-----------|-----------|---------|
| 品番                            | 総厚         | サイズmm     | 価格        | 重量      |
| HDK30 - 6030                  | 30 mm      | 600 × 300 | ¥31,800   | 4.1 kg  |
| HDK30 - 6035                  |            | 600 × 350 | ¥37,100   | 4.8 kg  |
| HDK30 - 7035                  |            | 700 × 350 | ¥41,100   | 5.6 kg  |
| HDK30 - 7535                  |            | 750 × 350 | ¥44,200   | 5.8 kg  |
| HDK30 - 8040                  |            | 800 × 400 | ¥53,700   | 7.2 kg  |
| HDK40 - 9040                  |            | 40 mm     | 900 × 400 | ¥72,600 |
| HDK40 - 9045                  | 900 × 450  |           | ¥81,700   | 10.7 kg |
| HDK40 - 10040                 | 1000 × 400 |           | ¥80,700   | 10.5 kg |
| HDK40 - 10045                 | 1000 × 450 |           | ¥90,600   | 11.8 kg |
| HDK40 - 12045                 | 1200 × 450 |           | ¥115,100  | 14.2 kg |
| HDK40 - 15045                 | 1500 × 450 |           | ¥143,700  | 17.6 kg |

| HD / 肉厚タイプ (ポリエチレン片面 10 mm厚) |            |           |           |         |
|------------------------------|------------|-----------|-----------|---------|
| 品番                           | 総厚         | サイズmm     | 価格        | 重量      |
| HD30 - 6030                  | 30 mm      | 600 × 300 | ¥25,500   | 4.1 kg  |
| HD30 - 6035                  |            | 600 × 350 | ¥29,700   | 4.8 kg  |
| HD30 - 7035                  |            | 700 × 350 | ¥32,400   | 5.6 kg  |
| HD30 - 7535                  |            | 750 × 350 | ¥34,800   | 5.8 kg  |
| HD30 - 8040                  |            | 800 × 400 | ¥42,200   | 7.2 kg  |
| HD40 - 9040                  |            | 40 mm     | 900 × 400 | ¥56,800 |
| HD40 - 9045                  | 900 × 450  |           | ¥63,700   | 10.7 kg |
| HD40 - 10040                 | 1000 × 400 |           | ¥63,000   | 10.5 kg |
| HD40 - 10045                 | 1000 × 450 |           | ¥71,100   | 11.8 kg |
| HD40 - 12045                 | 1200 × 450 |           | ¥92,000   | 14.2 kg |
| HD40 - 15045                 | 1500 × 450 |           | ¥114,700  | 17.6 kg |

まな板のお手入れには

**ミガクリン**

商品の詳細は P24 へ



抗菌 **ポリエチレン抗菌全面カラー かるがる®**



HACCP 対応

特注サイズ対応

名入れ可

100°C 5分煮沸 OK

保管庫 90°C 90分 OK

従来の側面カラーまな板に加え、全面カラーを追加！

- まな板全面をカラーにすることで、作業者も管理者も使い分けの管理が徹底できます
- ポリエチレンかるがるより表面の厚みが片面で1mmずつ薄くなっている為、さらに軽量化！

学校・保育施設・病院・福祉施設・スーパー・食品工場・ホテル等にお勧め



- P…ピンク
- G…グリーン
- B…ブルー
- Y…イエロー

ピンク色のまな板で野菜類（グリーン色）を切ると、  
反対色のため食材がはっきり見えて切りやすい

非抗菌タイプ

ポリエチレン全面カラー **かるがる®**



■ポリエチレン抗菌全面カラーかるがる 品番・価格表

| SLK / タイプ (ポリエチレン片面4mm厚) |       |           |         |        |
|--------------------------|-------|-----------|---------|--------|
| 品番                       | 総厚    | サイズmm     | 価格      | 重量     |
| SLK18 - 4123W            | 18 mm | 410 × 230 | ¥12,100 | 1.1 kg |
| SLK18 - 4626W            |       | 460 × 260 | ¥14,100 | 1.5 kg |
| SLK18 - 5025W            |       | 500 × 250 | ¥14,700 | 1.6 kg |
| SLK18 - 5030W            |       | 500 × 300 | ¥17,200 | 1.7 kg |
| SLK18 - 6030W            |       | 600 × 300 | ¥20,700 | 2.1 kg |
| SLK18 - 6035W            | 23 mm | 600 × 350 | ¥24,300 | 2.5 kg |
| SLK23 - 6030W            |       | 600 × 300 | ¥24,000 | 2.5 kg |
| SLK23 - 6035W            |       | 600 × 350 | ¥28,100 | 2.9 kg |
| SLK23 - 7035W            |       | 700 × 350 | ¥30,900 | 3.3 kg |
| SLK23 - 7535W            |       | 750 × 350 | ¥33,100 | 3.6 kg |
| SLK23 - 8040W            |       | 800 × 400 | ¥40,300 | 4.3 kg |

■ポリエチレン全面カラーかるがる 品番・価格表

| SL / タイプ (ポリエチレン片面4mm厚) |       |           |         |        |
|-------------------------|-------|-----------|---------|--------|
| 品番                      | 総厚    | サイズmm     | 価格      | 重量     |
| SL18 - 4123W            | 18 mm | 410 × 230 | ¥9,900  | 1.1 kg |
| SL18 - 4626W            |       | 460 × 260 | ¥11,700 | 1.5 kg |
| SL18 - 5025W            |       | 500 × 250 | ¥12,200 | 1.6 kg |
| SL18 - 5030W            |       | 500 × 300 | ¥14,300 | 1.7 kg |
| SL18 - 6030W            |       | 600 × 300 | ¥17,000 | 2.1 kg |
| SL18 - 6035W            | 23 mm | 600 × 350 | ¥19,900 | 2.5 kg |
| SL23 - 6030W            |       | 600 × 300 | ¥19,900 | 2.5 kg |
| SL23 - 6035W            |       | 600 × 350 | ¥23,100 | 2.9 kg |
| SL23 - 7035W            |       | 700 × 350 | ¥25,100 | 3.3 kg |
| SL23 - 7535W            |       | 750 × 350 | ¥26,900 | 3.6 kg |
| SL23 - 8040W            |       | 800 × 400 | ¥32,700 | 4.3 kg |

標準在庫品

受注生産品

材質：ポリエチレン・木芯

〈ご注文例〉

ポリエチレン抗菌全面カラーかるがる  
厚さ18mm・600×300mm ピンクをご注文の場合は  
SLK18-6030W P 1枚 とご用命ください。

※ サイズによっては、殺菌庫に入らない場合がございますので、ご注文の前にご使用の殺菌庫の内寸をご確認ください。

特注サイズ 最大寸法：800×400mm  
410×230未満の小サイズの場合、最小ロット  
10枚〜となります。

コンタミネーション対策に

- 1 代替食用・除去食用として区別ができます。
- 2 全面カラーで分かりやすい為、使い間違いを防止できます。
- 3 名入れ加工をすることで、より徹底した管理が可能です。



名入れに関して詳しくはP10をご覧ください。

→ 『コンタミネーション』対策として、限定的な使い分けの徹底ができます

※ 『コンタミネーション』とは、意図せずに微量のアレルギー物質が混入してしまうこと。

※調理時と加熱殺菌時で耐熱温度が異なりますのでご注意ください。  
カタログ表記価格は、メーカー希望小売価格（税別）となります。

掲載製品は全て国内専用ですので輸出に対応していません。  
万が一輸出される場合にはP30の「輸出に関する注意事項」をご確認ください。

抗菌 ポリエチレン抗菌軽量 おどく™



HACCP 対応 特注サイズ対応 名入れ可 煮沸消毒・熱風消毒保管庫・食洗機禁止

1層が4mm厚で軽量化と価格を抑えた、はがせるまな板

- 4面を使用する場合のコストは同サイズのかかるがるまな板と比べ、約2倍おとくに！
- 側面カラーによる食材毎の使い分けが容易

病院・福祉施設・スーパー・食品工場・ホテル等にお薦め



- W…ホワイト
- A…赤
- P…ピンク
- C…茶
- Y…イエロー
- K…黒
- G…グリーン
- B…ブルー

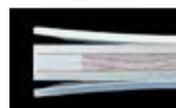
※赤・茶・黒の3色は、全サイズ受注生産にて承ります。

非抗菌タイプ

ポリエチレン軽量 おどく™



両面積層



片面積層



600 × 300 以下のサイズは両面積層、左記を除くサイズは片面積層が標準となります

■ポリエチレン抗菌軽量おどく 品番・価格表

| OLK04/4 面タイプ (ポリエチレン1層4mm厚) |       |            |          |         |
|-----------------------------|-------|------------|----------|---------|
| 品番                          | 総厚    | サイズmm      | 価格       | 重量      |
| OLK04-5025                  | 25 mm | 500 × 250  | ¥19,000  | 2.6 kg  |
| OLK04-5030                  |       | 500 × 300  | ¥22,800  | 3.1 kg  |
| OLK04-6030                  |       | 600 × 300  | ¥27,500  | 3.6 kg  |
| OLK04-6035                  |       | 600 × 350  | ¥32,000  | 4.2 kg  |
| OLK04-7035                  |       | 700 × 350  | ¥37,500  | 5.0 kg  |
| OLK04-7535                  |       | 750 × 350  | ¥40,000  | 5.2 kg  |
| OLK04-8040                  |       | 800 × 400  | ¥48,800  | 6.4 kg  |
| OLK04-9040                  |       | 900 × 400  | ¥54,900  | 7.1 kg  |
| OLK04-9045                  | 30 mm | 900 × 450  | ¥61,900  | 8.0 kg  |
| OLK04-10040                 |       | 1000 × 400 | ¥61,000  | 9.6 kg  |
| OLK04-10045                 |       | 1000 × 450 | ¥68,400  | 10.7 kg |
| OLK04-12045                 |       | 1200 × 450 | ¥85,800  | 12.8 kg |
| OLK04-15045                 |       | 1500 × 450 | ¥107,100 | 16.0 kg |

■ポリエチレン軽量おどく 品番・価格表

| OL04/4 面タイプ (ポリエチレン1層4mm厚) |       |            |         |         |
|----------------------------|-------|------------|---------|---------|
| 品番                         | 総厚    | サイズmm      | 価格      | 重量      |
| OL04-5025                  | 25 mm | 500 × 250  | ¥15,700 | 2.6 kg  |
| OL04-5030                  |       | 500 × 300  | ¥19,000 | 3.1 kg  |
| OL04-6030                  |       | 600 × 300  | ¥22,700 | 3.6 kg  |
| OL04-6035                  |       | 600 × 350  | ¥26,400 | 4.2 kg  |
| OL04-7035                  |       | 700 × 350  | ¥30,800 | 5.0 kg  |
| OL04-7535                  |       | 750 × 350  | ¥33,000 | 5.2 kg  |
| OL04-8040                  |       | 800 × 400  | ¥40,300 | 6.4 kg  |
| OL04-9040                  |       | 900 × 400  | ¥45,200 | 7.1 kg  |
| OL04-9045                  | 30 mm | 900 × 450  | ¥50,900 | 8.0 kg  |
| OL04-10040                 |       | 1000 × 400 | ¥50,200 | 9.6 kg  |
| OL04-10045                 |       | 1000 × 450 | ¥56,800 | 10.7 kg |
| OL04-12045                 |       | 1200 × 450 | ¥72,400 | 12.8 kg |
| OL04-15045                 |       | 1500 × 450 | ¥95,400 | 16.0 kg |

標準在庫品



受注生産品

8色全て

材質：ポリエチレン・木芯

〈ご注文例〉

ポリエチレン抗菌軽量おどく 4面厚さ25mm・600×300mmホワイトをご注文の場合は OLK04-6030 W 1枚 とご用命ください。

特注サイズ 最大寸法：1800 × 450 mm

積層まな板の剥がし方



まな板を起こした状態で、角部の白いセパレートラインに切れ目を入れ5cm程度の口を開けます。



その切り口に包丁を差し込み、刃先を下に向けたまま切り下げていきます。



包丁の先が下に着いたら、角度が水平になるまで完全に切ります。他の3辺も同様に刃先を下に向けて切ってください。



YouTube ではがし方を公開中

5 ※調理時と加熱殺菌時で耐熱温度が異なりますのでご注意ください。  
カタログ表記価格は、メーカー希望小売価格（税別）となります。

掲載製品は全て国内専用ですので輸出に対応していません。  
万が一輸出される場合には P30 の「輸出に関する注意事項」をご確認ください。



# カラー包丁™



HACCP 対応

名入れ可

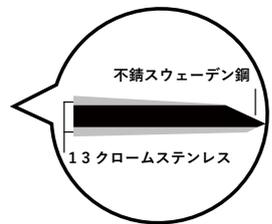
**ステンレス一体型構造の刃部とグリップ。汚れが溜まらず衛生的な抗菌カラー包丁**

- カラーによる食材毎の使い分け管理が容易・グリップは抗菌特殊焼き付け塗装
- 不銹スウェーデン鋼をベースとしたブライト特殊鋼で切れ味抜群

学校・保育施設・病院・福祉施設・スーパー・食品工場・ホテル等にお勧め



- W…ホワイト
- P…ピンク
- Y…イエロー
- G…グリーン
- B…ブルー
- A…赤
- C…茶
- K…黒



抗菌カラー包丁は刃付けが7:3になっております。

抗菌カラー包丁は一体型構造で汚れが溜まらず衛生的

リベット型 **×**

差し込み型 **×**

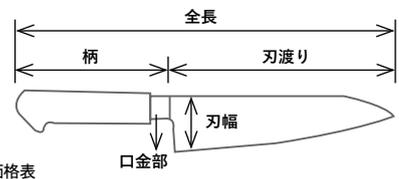
一体型 **○**

接合部分に汚れが溜まり不衛生…

ハセガワの抗菌カラー包丁は…

一体型なので汚れが溜まるすき間がなく衛生的

溶接後、柄の部分に抗菌剤配合塗料で焼付塗装をしているため、さらに衛生的です。



■カラー包丁 品番・価格表

| 品番      | 種類  | 寸法 mm |     |     |    | 価格      | 重量   |
|---------|-----|-------|-----|-----|----|---------|------|
|         |     | 刃渡り   | 柄   | 全長  | 刃幅 |         |      |
| MGK-270 | 牛刀  | 270   | 142 | 412 | 55 | ¥26,400 | 260g |
| MGK-240 | 牛刀  | 240   | 137 | 377 | 48 | ¥21,000 | 230g |
| MGK-210 | 牛刀  | 210   | 127 | 337 | 45 | ¥16,700 | 170g |
| MGK-180 | 牛刀  | 180   | 127 | 307 | 42 | ¥15,600 | 150g |
| MNK-180 | 菜切  | 180   | 127 | 307 | 50 | ¥16,700 | 190g |
| MNK-160 | 菜切  | 160   | 127 | 287 | 46 | ¥15,600 | 170g |
| MPK-150 | ペティ | 150   | 117 | 267 | 29 | ¥11,300 | 80g  |
| MPK-120 | ペティ | 120   | 117 | 237 | 28 | ¥11,100 | 70g  |

材質：刃（モリブデン鋼）・柄（SUS304）

〈ご注文例〉  
抗菌カラー包丁 牛刀 刃渡り 270mm、ピンク1丁をご注文の場合は MGK-270 P 1丁とご用命ください。

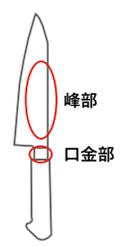
※ カラーグリップ部は抗菌焼き付け塗装の為、長時間のご使用により色落ちしてくる場合がございます。また、グリップ部に刃先・峰などが接触しないようにご注意ください。塗装ハガレの原因になります。

※ ステンレス製品の為、長時間の塩素消毒はお控えください。塩素消毒後は、しっかりとすすぎ洗いを行ってください。

包丁に名入れ加工ができます！

包丁の峰部、口金部に名入れ加工が可能です。個人名・学校名・食材名・数字等をご用命ください。

※ 文字数により入る場所は限定されます。  
※ レーザーマーカ加工により、金タワシや砥石で擦ると薄くなったり、消えたりする場合がございます。  
※ 別途料金がかかりますので、ご用命先にご確認ください。



- 文字数により入る場所は限定されます。書体は下記よりお選びください。
- 明朝体
  - 正楷書体
  - ゴシック体
  - 行書体



※調理時と加熱殺菌時で耐熱温度が異なりますのでご注意ください。  
カタログ表記価格は、メーカー希望小売価格（税別）となります。

掲載製品は全て国内専用ですので輸出に対応していません。  
万が一輸出される場合には P30 の「輸出に関する注意事項」をご確認ください。

# 抗菌 ラバーラ かるがる<sup>®</sup>



特注サイズ対応

名入れ可

## 軽量で扱いやすい木芯入り合成ゴム製まな板

- 弾力性に富み、ソフトな刃当たりのため包丁の切れ味が落ちにくい
- 木芯入り構造により、軽く変形がしにくい為、洗浄やお手入れが楽になり作業効率向上・扱いやすさに繋がります

寿司店・料亭・割烹・旅館・居酒屋・ホテル・和食料理店 等にお薦め



■抗菌ラバーラかるがる 品番・価格表

| SRB/標準タイプ(エラストマー片面5mm厚) |      |          |          |        |
|-------------------------|------|----------|----------|--------|
| 品番                      | 総厚   | サイズmm    | 価格       | 重量     |
| SRB20-5025              | 20mm | 500×250  | ¥16,000  | 1.8kg  |
| SRB20-5030              |      | 500×300  | ¥19,100  | 2.0kg  |
| SRB20-6030              |      | 600×300  | ¥23,000  | 2.4kg  |
| SRB20-6035              |      | 600×350  | ¥26,800  | 2.9kg  |
| SRB25-7035              | 25mm | 700×350  | ¥34,800  | 3.8kg  |
| SRB25-7535              |      | 750×350  | ¥36,000  | 4.1kg  |
| SRB25-8040              |      | 800×400  | ¥44,000  | 4.9kg  |
| SRB25-9040              |      | 900×400  | ¥53,500  | 5.3kg  |
| SRB25-9045              | 25mm | 900×450  | ¥60,400  | 5.9kg  |
| SRB30-10040             |      | 1000×400 | ¥60,600  | 6.8kg  |
| SRB30-10045             | 30mm | 1000×450 | ¥68,600  | 7.6kg  |
| SRB30-12045             |      | 1200×450 | ¥88,900  | 9.2kg  |
| SRB30-15045             |      | 1500×450 | ¥111,000 | 11.4kg |

標準在庫品

受注生産品

材質：エラストマー・木芯

〈ご注文例〉

抗菌ラバーラかるがる 厚さ20mm・600×300mm 1枚をご注文の際は、SRB20-6030 1枚 とご用命ください。

特注サイズ 最大寸法：1800×450mm  
500×250未満の小サイズの場合、最小ロット10枚〜となります。

# 抗菌 ラバーラ おとく<sup>™</sup>



特注サイズ対応

名入れ可

## “ラバーラ”のお得なはがせるタイプ

- 合成ゴムのため弾力性に富み、ソフトな刃当たりのため包丁の切れ味が落ちにくい
- 調理面が傷んできたら切りはがすことで新しい調理面が得られます

寿司店・料亭・割烹・旅館・居酒屋・ホテル・和食料理店 等にお薦め



両面積層



片面積層



600×300以下のサイズは両面積層、左記を除くサイズは片面積層が標準となります。



■ラバーラおとく 品番・価格表

| ORB04/4面タイプ(エラストマー1層5mm厚) |      |          |          |        |
|---------------------------|------|----------|----------|--------|
| 品番                        | 総厚   | サイズmm    | 価格       | 重量     |
| ORB04-5025                | 30mm | 500×250  | ¥25,400  | 3.1kg  |
| ORB04-5030                |      | 500×300  | ¥30,500  | 3.5kg  |
| ORB04-6030                |      | 600×300  | ¥36,600  | 4.3kg  |
| ORB04-6035                |      | 600×350  | ¥42,600  | 5.0kg  |
| ORB04-7035                | 30mm | 700×350  | ¥49,700  | 5.9kg  |
| ORB04-7535                |      | 750×350  | ¥53,200  | 6.1kg  |
| ORB04-8040                |      | 800×400  | ¥65,200  | 7.5kg  |
| ORB04-9040                |      | 900×400  | ¥73,000  | 8.4kg  |
| ORB04-9045                | 30mm | 900×450  | ¥82,100  | 9.5kg  |
| ORB04-10040               |      | 1000×400 | ¥80,800  | 11.1kg |
| ORB04-10045               | 35mm | 1000×450 | ¥91,000  | 12.4kg |
| ORB04-12045               |      | 1200×450 | ¥116,200 | 14.8kg |
| ORB04-15045               |      | 1500×450 | ¥153,600 | 18.4kg |

| ORB05/5面タイプ(エラストマー1層5mm厚) |      |          |          |        |
|---------------------------|------|----------|----------|--------|
| 品番                        | 総厚   | サイズmm    | 価格       | 重量     |
| ORB05-5025                | 35mm | 500×250  | ¥29,000  | 3.6kg  |
| ORB05-5030                |      | 500×300  | ¥34,800  | 4.2kg  |
| ORB05-6030                |      | 600×300  | ¥42,000  | 5.1kg  |
| ORB05-6035                |      | 600×350  | ¥48,800  | 6.0kg  |
| ORB05-7035                | 35mm | 700×350  | ¥56,900  | 7.0kg  |
| ORB05-7535                |      | 750×350  | ¥60,700  | 7.4kg  |
| ORB05-8040                |      | 800×400  | ¥74,200  | 9.0kg  |
| ORB05-9040                |      | 900×400  | ¥83,600  | 10.1kg |
| ORB05-9045                | 35mm | 900×450  | ¥94,000  | 11.3kg |
| ORB05-10040               |      | 1000×400 | ¥97,000  | 12.9kg |
| ORB05-10045               | 40mm | 1000×450 | ¥109,200 | 14.5kg |
| ORB05-12045               |      | 1200×450 | ¥140,500 | 17.3kg |
| ORB05-15045               |      | 1500×450 | ¥186,000 | 21.5kg |

標準在庫品

受注生産品

材質：エラストマー・木芯

特注サイズ 最大寸法：1800×450mm

〈ご注文例〉

抗菌ラバーラおとく4面タイプ 厚さ30mm・600×300mm 1枚をご注文の際は、ORB04-6030 1枚 とご用命ください。

# 抗菌 ラバーラ マット



特注サイズ対応

## 多用途に使える “ラバーラ” のマットタイプ

- 木製まな板やプラスチックまな板、調理台に載せてご使用になれます
- 使う場所に応じて必要な大きさにカットできます

スーパー・寿司店・割烹・料亭・居酒屋・ホテル・レストラン等にお勧め

厚さは、5mmと8mmの2種類ございます

■ラバーラマット (厚さ5mm) 品番・価格表

| 品番          | サイズmm      | 価格       | 重量    |
|-------------|------------|----------|-------|
| RM5 - 4123  | 410 × 230  | ¥ 3,200  | 440g  |
| RM5 - 4626  | 460 × 260  | ¥ 3,800  | 560g  |
| RM5 - 5025  | 500 × 250  | ¥ 3,800  | 580g  |
| RM5 - 5030  | 500 × 300  | ¥ 4,700  | 700g  |
| RM5 - 5035  | 500 × 350  | ¥ 5,600  | 810g  |
| RM5 - 6030  | 600 × 300  | ¥ 5,700  | 840g  |
| RM5 - 6035  | 600 × 350  | ¥ 6,500  | 980g  |
| RM5 - 7030  | 700 × 300  | ¥ 6,500  | 980g  |
| RM5 - 7035  | 700 × 350  | ¥ 7,800  | 1100g |
| RM5 - 7040  | 700 × 400  | ¥ 8,800  | 1300g |
| RM5 - 7045  | 700 × 450  | ¥ 9,900  | 1500g |
| RM5 - 8035  | 800 × 350  | ¥ 8,800  | 1300g |
| RM5 - 8040  | 800 × 400  | ¥ 10,000 | 1500g |
| RM5 - 9040  | 900 × 400  | ¥ 11,300 | 1700g |
| RM5 - 9045  | 900 × 450  | ¥ 12,600 | 1900g |
| RM5 - 10040 | 1000 × 400 | ¥ 12,400 | 1900g |
| RM5 - 10045 | 1000 × 450 | ¥ 14,100 | 2100g |

■ラバーラマット (厚さ8mm) 品番・価格表

| 品番          | サイズmm      | 価格       | 重量    |
|-------------|------------|----------|-------|
| RM8 - 4123  | 410 × 230  | ¥ 4,900  | 700g  |
| RM8 - 4626  | 460 × 260  | ¥ 6,200  | 890g  |
| RM8 - 5025  | 500 × 250  | ¥ 6,200  | 930g  |
| RM8 - 5030  | 500 × 300  | ¥ 7,700  | 1100g |
| RM8 - 5035  | 500 × 350  | ¥ 8,800  | 1300g |
| RM8 - 6030  | 600 × 300  | ¥ 8,900  | 1300g |
| RM8 - 6035  | 600 × 350  | ¥ 10,600 | 1600g |
| RM8 - 7030  | 700 × 300  | ¥ 10,600 | 1600g |
| RM8 - 7035  | 700 × 350  | ¥ 12,200 | 1800g |
| RM8 - 7040  | 700 × 400  | ¥ 14,000 | 2100g |
| RM8 - 7045  | 700 × 450  | ¥ 15,800 | 2300g |
| RM8 - 8035  | 800 × 350  | ¥ 14,000 | 2100g |
| RM8 - 8040  | 800 × 400  | ¥ 16,000 | 2400g |
| RM8 - 9040  | 900 × 400  | ¥ 17,700 | 2700g |
| RM8 - 9045  | 900 × 450  | ¥ 20,300 | 3000g |
| RM8 - 10040 | 1000 × 400 | ¥ 20,000 | 3000g |
| RM8 - 10045 | 1000 × 450 | ¥ 22,400 | 3400g |



材質：エラストマー

〈ご注文例〉  
抗菌ラバーラマット 厚さ5mm・600×300mm 1枚をご注文の際は、RM5-6030 1枚 とご用命ください。

特注サイズ 最大寸法：2000×1000mm



# 抗菌 まな板リフター<sup>TM</sup>



意匠登録

## 調理時の高さ調節に

- まな板を調理台に直置きしないことで衛生的に
- 両面についている滑り止めでまな板の動きを抑制

まな板をご使用されている全ての調理・加工現場にお勧め

まな板に重ねて使える!  
パットを差し込んでも便利!

大きなサイズのまな板での、たわみ等の防止に3本ご使用頂くとより作業が安定します。

■まな板リフター 品番・価格表

| 品番        | 対応まな板     |      | サイズ       | 価格        | 重量      |
|-----------|-----------|------|-----------|-----------|---------|
|           | 対行mm      | 高さmm |           |           |         |
| LF10-230  |           | 10   | 230 × 35  | ¥ 2,100   | 60g     |
| LF20-230  | 230 ~ 290 | 20   |           | ¥ 2,900   | 100g    |
| LF45-230  |           | 45   |           | ¥ 4,700   | 340g    |
| LF10-300  |           | 10   | 300 × 35  | ¥ 2,300   | 60g     |
| LF20-300  | 300 ~ 380 | 20   |           | ¥ 3,300   | 120g    |
| LF45-300  |           | 45   |           | ¥ 5,100   | 440g    |
| LF20-390  |           | 20   | 390 × 35  | ¥ 3,600   | 160g    |
| LF45-390  | 390 ~ 450 | 45   |           | ¥ 5,700   | 540g    |
| LF 90-230 |           |      | 90        | 230 × 120 | ¥ 8,500 |
| LF120-230 | 230 ~ 290 | 120  | ¥ 9,800   |           | 800g    |
| LF150-230 |           | 150  | ¥ 10,400  |           | 960g    |
| LF 90-300 |           | 90   | 300 × 120 | ¥ 8,800   | 700g    |
| LF120-300 | 300 ~ 380 | 120  |           | ¥ 10,300  | 900g    |
| LF150-300 |           | 150  |           | ¥ 12,000  | 1100g   |
| LF 90-390 |           | 90   | 390 × 120 | ¥ 9,800   | 800g    |
| LF120-390 | 390 ~ 450 | 120  |           | ¥ 11,200  | 1000g   |
| LF150-390 |           | 150  |           | ¥ 13,500  | 1300g   |

材質：ポリエチレン・エラストマー

〈ご注文例〉  
抗菌まな板リフター、全長300×120mm・高さ150mm  
3本をご注文の場合は、LF150-300 3本 とご用命ください。

※1本毎の販売となっておりますので、必要本数のご注文をお願い致します。

## 今の調理台は低すぎませんか?

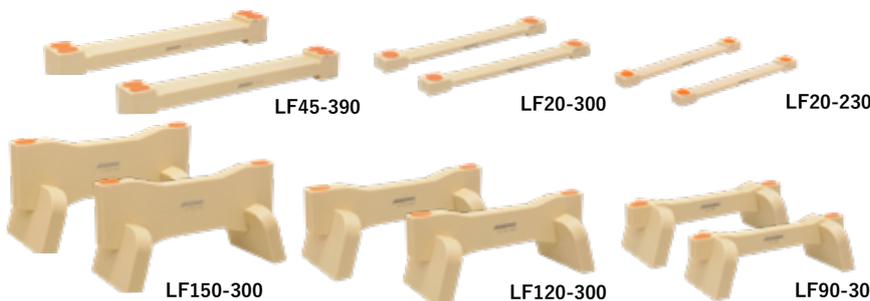
調理時の最適な高さ = (身長 ÷ 2) + 5 cm

例として、身長170cmの方の最適な調理台の高さは、  
(170 ÷ 2) + 5 = 90 cm となります。



まな板側 (オレンジ)

調理台側 (ブルー)



※調理時と加熱殺菌時で耐熱温度が異なりますのでご注意ください。  
カタログ表記価格は、メーカー希望小売価格 (税別) となります。

掲載製品は全て国内専用ですので輸出に対応していません。  
万が一輸出される場合には P30 の「輸出に関する注意事項」をご確認ください。



一次加工用高耐久まな板 精肉・水産向け™



HACCP 対応

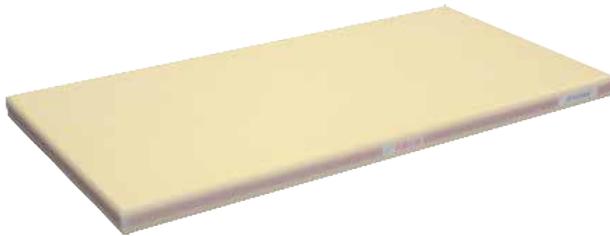
名入れ可

100°C 5分煮沸 OK

まな板表面の消耗にお困りの方におすすめ

- 優れた耐久力の素材を表面に採用することで異物混入対策に
  - 精肉加工や水産加工など、まな板へのダメージが大きい調理に
- 精肉・水産・農産物加工にお勧め

NEW



通常のポリエチレンまな板と削れにくさを比較 ※当社調べ

カッター刃で50,000回(同負荷)引き切りした際の重量変化を測定した結果…

| 製品           | 削れた量  |
|--------------|-------|
| 通常のポリエチレンまな板 | 0.22g |
| 高耐久まな板       | 0.01g |

抜群の削れにくさを発揮! ※

※実際の調理内容や使用頻度によって削れ方には差が生じます

- C…茶
- W…ホワイト
- P…ピンク
- Y…イエロー
- G…グリーン
- B…ブルー
- A…赤
- K…黒

※側面カラーは茶色が標準仕様です。その他カラー7色は全サイズ受注生産品になります

■一次加工用高耐久まな板 精肉・水産向け品番・価格表

| UDK / ポリエチレン片面 8mm厚 |      |            |          |        |
|---------------------|------|------------|----------|--------|
| 品番                  | 総厚   | サイズmm      | 価格       | 重量     |
| UDK26-6030C         | 26mm | 600 × 300  | ¥47,900  | 3.5kg  |
| UDK26-6035C         | 26mm | 600 × 350  | ¥66,500  | 4.1kg  |
| UDK26-7035C         | 26mm | 700 × 350  | ¥69,300  | 4.8kg  |
| UDK26-7535C         | 26mm | 750 × 350  | ¥70,600  | 5.1kg  |
| UDK26-8040C         | 26mm | 800 × 400  | ¥80,800  | 6.2kg  |
| UDK36-9040C         | 36mm | 900 × 400  | ¥96,000  | 8.4kg  |
| UDK36-9045C         | 36mm | 900 × 450  | ¥114,600 | 9.4kg  |
| UDK36-10040C        | 36mm | 1000 × 400 | ¥138,200 | 9.3kg  |
| UDK36-12045C        | 36mm | 1200 × 450 | ¥152,600 | 12.5kg |

標準在庫品

受注生産品

材質：超高分子量ポリエチレン・木芯

〈ご注文例〉

一次加工用高耐久まな板厚さ26mm・600×300mm  
1枚をご注文の場合はUDK26-6030C 1枚 とご用命ください。

特注サイズは承っておりません



ポリエチレン抗菌ブルーかるがる®



HACCP 対応

特注サイズ対応

名入れ可

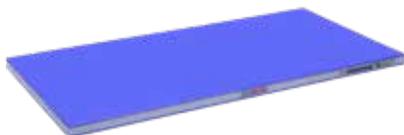
100°C 5分煮沸 OK

保管庫 90°C 90分 OK

異物混入対策に最適!

- 調理面が食材にないブルーカラー 異物・鮮魚の寄生虫の混入リスクを軽減

食品工場・スーパー・学校・保育施設・病院・福祉施設・ホテル等にお勧め



『アニサキス』発見しやすく



非抗菌タイプ

ポリエチレンブルー かるがる®



■ポリエチレン抗菌ブルーかるがる 品番・価格表

| SDKB / ポリエチレン片面 5mm厚 |      |           |         |       |
|----------------------|------|-----------|---------|-------|
| 品番                   | 総厚   | サイズmm     | 価格      | 重量    |
| SDKB20-4123          | 20mm | 410 × 230 | ¥12,100 | 1.3kg |
| SDKB20-4626          |      | 460 × 260 | ¥14,100 | 1.7kg |
| SDKB20-5025          |      | 500 × 250 | ¥14,700 | 1.8kg |
| SDKB20-5030          |      | 500 × 300 | ¥17,200 | 2.0kg |
| SDKB20-6030          |      | 600 × 300 | ¥20,700 | 2.4kg |
| SDKB20-6035          | 25mm | 600 × 350 | ¥24,300 | 2.9kg |
| SDKB25-6030          |      | 600 × 300 | ¥24,000 | 2.8kg |
| SDKB25-6035          |      | 600 × 350 | ¥28,100 | 3.3kg |
| SDKB25-7035          |      | 700 × 350 | ¥30,900 | 3.8kg |
| SDKB25-7535          |      | 750 × 350 | ¥33,100 | 4.1kg |
| SDKB25-8040          |      | 800 × 400 | ¥40,300 | 4.9kg |

■ポリエチレンブルーかるがる 品番・価格表

| SDB / ポリエチレン片面 5mm厚 |      |           |         |       |
|---------------------|------|-----------|---------|-------|
| 品番                  | 総厚   | サイズmm     | 価格      | 重量    |
| SDB20-4123          | 20mm | 410 × 230 | ¥9,900  | 1.3kg |
| SDB20-4626          |      | 460 × 260 | ¥11,700 | 1.7kg |
| SDB20-5025          |      | 500 × 250 | ¥12,200 | 1.8kg |
| SDB20-5030          |      | 500 × 300 | ¥14,300 | 2.0kg |
| SDB20-6030          |      | 600 × 300 | ¥17,000 | 2.4kg |
| SDB20-6035          | 25mm | 600 × 350 | ¥19,900 | 2.9kg |
| SDB25-6030          |      | 600 × 300 | ¥19,900 | 2.8kg |
| SDB25-6035          |      | 600 × 350 | ¥23,100 | 3.3kg |
| SDB25-7035          |      | 700 × 350 | ¥25,100 | 3.8kg |
| SDB25-7535          |      | 750 × 350 | ¥26,900 | 4.1kg |
| SDB25-8040          |      | 800 × 400 | ¥32,700 | 4.9kg |

標準在庫品

受注生産品

材質：ポリエチレン・木芯

〈ご注文例〉

ポリエチレン抗菌ブルーかるがる 厚さ20mm・600×300mm  
1枚をご注文の場合はSDKB20-6030 1枚 とご用命ください。

※サイズによっては、殺菌庫に入らない場合がございますので、ご注文の前にご使用の殺菌庫の内寸をご確認ください。

特注サイズ 最大寸法：800 × 400mm  
410 × 230未満の小サイズの場合、最小ロット10枚〜となります。

## ハセガワのまな板名入れについて

まな板側面内部に食材名や用途などを明記することで、より確実な使い分け管理を行うことができ、食中毒予防や異物混入対策としてお役に立ていただけます。HACCPに準拠するISO 22000では、まな板はプラスチック製・食材ごとに異なるまな板を用意するように推奨されております。一般的に色の違うまな板を使用して分けていることが多いですが、さらに文字を入れることでより使い分けが徹底できます。

**弊社指定の標準文字については、まな板1枚につき名入れ代が1か所無料です。**  
ご指定の名称が印刷できますので、ご用命先にお申し付けください。

### 【弊社指定 標準文字】

|      |      |      |      |        |     |      |      |     |     |
|------|------|------|------|--------|-----|------|------|-----|-----|
| 下処理用 | 下処理用 | 除去食用 | 代替食用 | アレルギー用 |     |      |      |     |     |
| 果物   | 果物   | 果物類  | 果実類  | 果物用    | 果実用 | くだもの |      |     |     |
| 肉類   | 肉    | 肉用   | 肉類   | 肉類用    |     |      |      |     |     |
| 野菜類  | 野菜   | 野菜類  | 野菜類用 | 野菜物    | 野菜用 | やさい  |      |     |     |
| 魚介類  | 魚    | 魚用   | 魚類   | 魚介     | 魚介用 | 魚介類  | 魚介類用 | 魚貝用 | 魚貝類 |
| 加工用  | 加工用  |      |      |        |     |      |      |     |     |
| 調理済  | 調理済  |      |      |        |     |      |      |     |     |
| その他  | その他  |      |      |        |     |      |      |     |     |

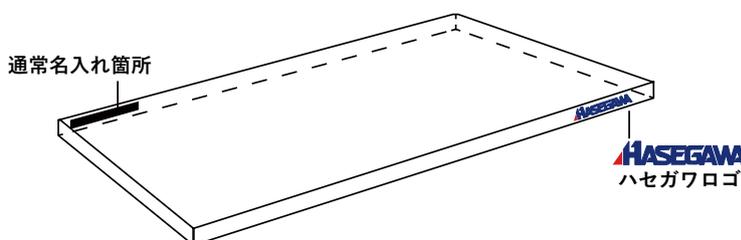
側面内部への印刷の為、洗浄・漂白しても文字が薄くなったりしません

※ 上記の【弊社指定 標準文字】以外の文字入れ・2か所以上の場合、別途料金がかかりますのでご用命先にご確認ください。  
※ 日本語以外の名入れに関しましては、お問い合わせください。

### 【名入れ可能なまな板】

ポリエチレン 抗菌かるがる / ポリエチレン かるがる / ポリエチレン 抗菌全面カラーかるがる / ポリエチレン 全面カラーかるがる  
ポリエチレン 抗菌軽量おとく / ポリエチレン 軽量おとく / ポリエチレン 抗菌ブルーかるがる / ポリエチレン ブルーかるがる  
抗菌ラバーラ かるがる / 抗菌ラバーラ おとく / ハセガワの高耐久まな板

※ 家庭用まな板『抗菌カルマくん』『抗菌ラバーラかるがる 家庭用』『ハセガワの目打ち用まな板』には、名入れは出来ません。



名入れ場所にご指定が無い場合は、左図の通常名入れ箇所に印刷されます。名入れ場所にご指定がある場合、ご注文の際にお申し付けください。  
また、フォントサイズのご指定はできませんのでご了承ください。

### まな板以外にも名入れ加工ができます

まな板の他にも、包丁やスパテラのグリップ部分に名入れ加工をすることができます。使い分け管理や異物混入対策にお役に立ててください。

※ 別途料金がかかりますのでご用命先にご確認ください。

**名入れ可**

このマークが目印！

包丁文字入れ 詳しくは P6 へ



スパテラ文字入れ 詳しくは P11 へ



# スパテラ・ひしゃく等

抗菌

## ハイテクスパテラ®



HACCP 対応

名入れ可

カラーグリップ加工

### 調理時耐熱 130℃！衛生的な樹脂製のスパテラ

- 従来の木製スパテラの問題点であったひび割れ・ササクレ・削れの問題を解消
- 野菜炒め・煮物等の一般調理に最適

学校・保育施設・病院・福祉施設・社員食堂・ホテル・食品工場等にお薦め

調理時耐熱温度  
130℃



■ハイテクスパテラ (丸) 品番・価格表

| 品番        | 価格       | 重量    |
|-----------|----------|-------|
| SPO - 25  | ¥ 8,200  | 90g   |
| SPO - 30  | ¥ 8,900  | 140g  |
| SPO - 40  | ¥ 10,100 | 210g  |
| SPO - 50  | ¥ 11,600 | 300g  |
| SPO - 60  | ¥ 14,000 | 410g  |
| SPO - 75  | ¥ 18,300 | 600g  |
| SPO - 90  | ¥ 22,600 | 780g  |
| SPO - 105 | ¥ 26,800 | 1100g |
| SPO - 120 | ¥ 31,000 | 1300g |
| SPO - 135 | ¥ 42,500 | 1600g |
| SPO - 150 | ¥ 49,500 | 2000g |

■ハイテクスパテラ (角) 品番・価格表

| 品番       | 価格       | 重量   |
|----------|----------|------|
| SPS - 35 | ¥ 8,900  | 180g |
| SPS - 40 | ¥ 9,700  | 210g |
| SPS - 50 | ¥ 11,100 | 280g |
| SPS - 60 | ¥ 14,000 | 380g |
| SPS - 75 | ¥ 18,300 | 550g |

材質：超高分子量ポリエチレン・ナイロン・木芯

- ※ SPO-40 以上は木芯入り構造で、剛性と軽量化を実現しております。
- ※ 複合構造の為、使用状況等により剥離や隙間が生じる場合がございます。その際は、直ちに使用を中止し、新しいものとお取替ください。
- ※ カラーグリップ加工品は熱風保管庫に入れる際、他の樹脂製品に触れないように保管してください。色移りする場合がございます。

抗菌

## ハイテクスパテラ®

ハードタイプ



HACCP 対応

名入れ可

カラーグリップ加工

### 180℃までの調理が可能になったハードタイプ

- ハイテクスパテラハードタイプは、高温調理専用です
- ルーやカラメル等の高温調理の際は、必ず使用温度は 180℃以下でご使用ください

学校・保育施設・病院・福祉施設・社員食堂・ホテル・食品工場等にお薦め

調理時耐熱温度  
180℃



■ハイテクスパテラ ハードタイプ (丸) 品番・価格表

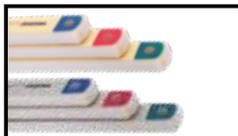
| 品番         | 価格       | 重量    |
|------------|----------|-------|
| SPOH - 60  | ¥ 18,500 | 450g  |
| SPOH - 75  | ¥ 24,000 | 700g  |
| SPOH - 90  | ¥ 29,700 | 950g  |
| SPOH - 105 | ¥ 35,400 | 1250g |
| SPOH - 120 | ¥ 41,000 | 1550g |
| SPOH - 135 | ¥ 55,900 | 1950g |
| SPOH - 150 | ¥ 69,600 | 2450g |

■ハイテクスパテラ ハードタイプ (角) 品番・価格表

| 品番        | 価格       | 重量   |
|-----------|----------|------|
| SPSH - 60 | ¥ 18,500 | 460g |
| SPSH - 75 | ¥ 24,000 | 700g |

材質：超高分子量ポリエチレン・ナイロン・木芯

- ※ SPOH はどのサイズも柄部分が木芯入り構造で、剛性と軽量化を実現しております。
- ※ 複合構造の為、使用状況等により剥離や隙間が生じる場合がございます。その際は、直ちに使用を中止し、新しいものとお取替ください。
- ※ カラーグリップ加工品は熱風保管庫に入れる際、他の樹脂製品に触れないように保管してください。色移りする場合がございます。



カラーグリップ加工  
柄のカラーグリップ加工 (両面)  
特注にて承ります。  
別途加工費がかかります。

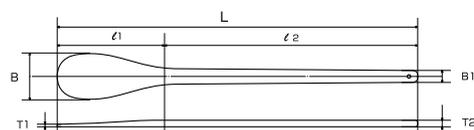
- B…ブルー
- A…赤
- G…グリーン



#### レーザー印字加工

レーザーマーカーによる印字を特注にて承ります。(手元部限定)  
別途加工費がかかります。

ハイテクスパテラ・ハイテクスパテラハード 寸法表



|           | ハイテクスパテラ(丸) 製品寸法 |     |    |     |      |           |      |  |
|-----------|------------------|-----|----|-----|------|-----------|------|--|
|           | L                | B   | B1 | ℓ 1 | ℓ 2  | T1(H)     | T2   |  |
| SPO -25   | 250              | 72  | 28 | 136 | 114  | 2.8       | 10.6 |  |
| 30        | 300              | 91  | 33 | 158 | 142  | 2.8       | 10.6 |  |
| 40        | 400              | 111 | 37 | 211 | 189  | 2.8       | 12.1 |  |
| 50        | 500              | 124 | 41 | 244 | 256  | 2.8       | 13.6 |  |
| SPO(H)-60 | 600              | 137 | 34 | 259 | 341  | 2.8 (5.4) | 15.1 |  |
| 75        | 750              | 150 | 34 | 326 | 424  | 3.3 (6.1) | 16.1 |  |
| 90        | 900              | 163 | 34 | 349 | 551  | 3.3 (6.6) | 18.6 |  |
| 105       | 1050             | 174 | 36 | 367 | 683  | 4.3 (7.6) | 20.6 |  |
| 120       | 1200             | 187 | 36 | 390 | 810  | 4.8 (8.1) | 22.1 |  |
| 135       | 1350             | 202 | 38 | 428 | 922  | 5.8 (8.9) | 23.6 |  |
| 150       | 1500             | 215 | 38 | 451 | 1049 | 6.8 (9.9) | 25.6 |  |

|           | ハイテクスパテラ(角) 製品寸法 |     |    |     |     |             |      |  |
|-----------|------------------|-----|----|-----|-----|-------------|------|--|
|           | L                | B   | B1 | ℓ 1 | ℓ 2 | T1(H)       | T2   |  |
| SPS -35   | 350              | 75  | 36 | 100 | 250 | 7.0         | 11.0 |  |
| 40        | 400              | 80  | 37 | 127 | 273 | 7.0         | 12.0 |  |
| 50        | 500              | 95  | 40 | 140 | 360 | 8.0         | 13.0 |  |
| SPS(H)-60 | 600              | 105 | 41 | 160 | 440 | 9.0 (9.0)   | 14.0 |  |
| 75        | 750              | 120 | 45 | 185 | 565 | 10.0 (10.0) | 15.0 |  |

- ※ (単位: mm)
- ※ 実際の重量・寸法には若干の誤差が生じます。
- ※ (H) は、ハードタイプとなります。

# ウルトラ耐熱スパテラ™



カラーグリップ加工

名入れ可

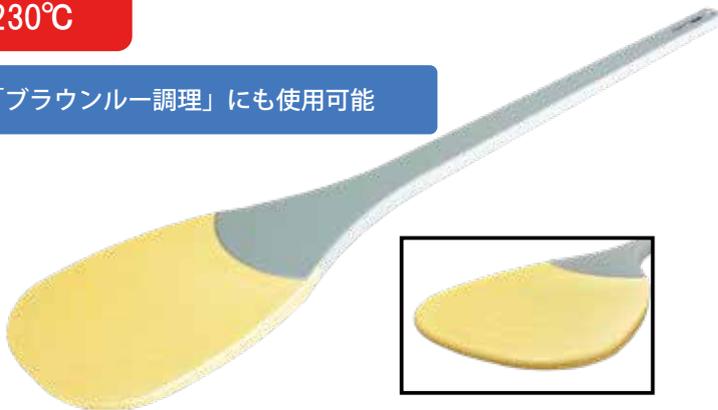
## 高温長時間の調理に対応！ 待望の高耐熱スパテラ登場

- 割れ欠けに強い特殊樹脂を新たに採用
- 先端部が単体構造の為、剥がれが起らない
- 段差がなく洗浄性が良好・洗浄時間を短縮

学校・保育施設・病院・福祉施設・社員食堂・ホテル・食品工場等にお勧め

調理時耐熱温度  
**230°C**

「ブラウルー調理」にも使用可能

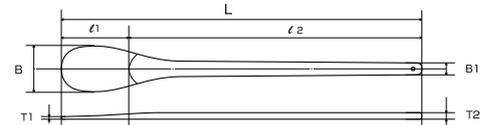


■ウルトラ耐熱スパテラ 品番・価格表

| 品番       | サイズ(全長×幅)mm | 価格      | 重量    |
|----------|-------------|---------|-------|
| SPOT-90  | 900 × 150   | ¥40,700 | 870g  |
| SPOT-105 | 1050 × 163  | ¥44,500 | 1200g |
| SPOT-120 | 1200 × 174  | ¥48,900 | 1400g |

材質：ナイロン系特殊エンブラ・ナイロン・木芯

- ※ 木芯入り構造で、剛性と軽量化を実現しております。
- ※ 複合構造の為、使用状況等により剥離や隙間が生じる場合がございます。その際は、直ちに使用を中止し、新しいものとお取替えてください。
- ※ カラーグリップ加工品は熱風保管庫に入れる際、他の樹脂製品に触れないように保管してください。色移りする場合がございます。



■ウルトラ耐熱スパテラ サイズ表 (mm)

| 品番       | L    | B   | B1 | φ1  | φ2  | T1  | T2   |
|----------|------|-----|----|-----|-----|-----|------|
| SPOT-90  | 900  | 150 | 34 | 160 | 740 | 6   | 18.6 |
| SPOT-105 | 1050 | 163 | 36 | 180 | 870 | 7   | 20.6 |
| SPOT-120 | 1200 | 174 | 36 | 205 | 995 | 7.5 | 22.1 |

抗菌

# ハイテクスパテラ®

汁物用穴開きタイプ



HACCP 対応

名入れ可

カラーグリップ加工

## 汁物・スープ等の波立ちや汁跳ねを抑え、スムーズな攪拌が可能

学校・病院・福祉施設・社員食堂・ホテル・食品工場等にお勧め

調理時耐熱温度  
**100°C**



■汁物用穴開きタイプ 品番・価格表

| 品番       | サイズ(全長×幅)mm | 価格      | 重量    |
|----------|-------------|---------|-------|
| SPOA-120 | 1200 × 187  | ¥34,200 | 1200g |

材質：超高分子量ポリエチレン・ナイロン・木芯

- ※ 複合構造の為、使用状況等により剥離や隙間が生じる場合がございます。その際は、直ちに使用を中止し、新しいものとお取替えてください。
- ※ カラーグリップ加工品は熱風保管庫に入れる際、他の樹脂製品に触れないように保管してください。色移りする場合がございます。

抗菌

# スパテラハンドル™



## 攪拌時の返し作業のサポートに

学校・保育施設・病院・福祉施設・社員食堂・スーパー・食品工場等にお勧め

■スパテラハンドル 品番・価格表

| 品番     | 適応サイズ   | グリップ径 | サイズmm | 価格     | 重量   |
|--------|---------|-------|-------|--------|------|
| SH-105 | 105 cm用 | 29 φ  | 200   | ¥7,400 | 150g |
| SH-120 | 120 cm用 |       |       | ¥7,400 |      |
| SH-135 | 135 cm用 |       |       | ¥7,400 |      |
| SH-150 | 150 cm用 |       |       | ¥7,400 |      |

材質：超高分子量ポリエチレン・SUS304

※ 製品には、ボルト・ナットが付属しております。

### 取り付けかた

現在ご愛用のハイテクスパテラとハードタイプに取り付けてご使用いただけます。



① 付属のナットをスパテラグリップエンドの穴部分にハンマーで押し込んでください。



② ナットが表面からはみ出さないようにしっかりと押し込んでください。



③ ハンドルをスパテラのグリップエンドに差し込み、ドライバで付属のボルトを締めてください。

※調理時と加熱殺菌時で耐熱温度が異なりますのでご注意ください。  
カタログ表記価格は、メーカー希望小売価格（税別）となります。

掲載製品は全て国内専用ですので輸出に対応していません。  
万が一輸出される場合には P30 の「輸出に関する注意事項」をご確認ください。

## スパテラスタンド™



### 調理中のスパテラ等の仮置台

- 全高は、学校給食衛生管理基準の 62 cm。跳ね水が入りにくく、二次汚染を防止
- 容器底部には抗菌剤配合のクッション材を装着でき、スパテラ先端部の損傷を防止

学校・保育施設・病院・福祉施設・社員食堂・スーパー・ホテル・食品工場等にお勧め



### スパテラスタンドセット内容

容器・脚台・クッション材  
※ キャスターは付属しております。

クッション材 サイズ  
● 外径 235 φ 内径 50 φ  
● 厚み 5 mm

### 改良点

キャスターの軸部分がメッキからステンレスに変更になったことで錆びにくくなり耐久性が向上しました。

### ■スパテラスタンドセット 品番・価格表

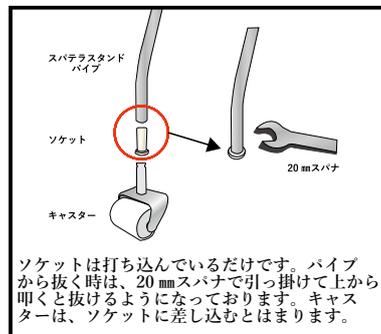
| 品番   | 品名                             | 価格       | 重量     |
|------|--------------------------------|----------|--------|
| ST-S | スパテラスタンドセット (ST-Y, ST-A, ST-C) | ¥107,500 | 6.8 kg |

### ■単品 品番・価格表

| 品番     | 品名            | 価格      | 重量    |
|--------|---------------|---------|-------|
| ST-Y   | 容器            | ¥50,700 | 3.4kg |
| ST-A   | 脚台キャスター付      | ¥54,600 | 3.2kg |
| ST-C   | クッション材        | ¥2,200  | 200g  |
| ST-OSS | キャスター(ストッパー付) | ¥3,800  | 260g  |
| ST-ONS | キャスター(ストッパー無) | ¥3,800  | 230g  |

材質： 容器・脚台 SUS304  
クッション材 ポリエチレン  
キャスター ナイロン

※ クッション材は、加熱殺菌により変形することがありますので平らな場所で保管をしてください。



## スパテラスタンド™ 仕切り板付き



### 仕切り板によってスパテラ同士の混合を防止

- 仕切り板で分けることによって食材の混ざりを防止
- 回転釜 2 台分をカバーし、スペースを取りません

学校・保育施設・病院・福祉施設・社員食堂・スーパー・ホテル・食品工場等にお勧め

### スパテラスタンドセット仕切り板付きセット内容

容器・脚台・仕切り板専用クッション材・仕切り板  
※ キャスターは付属しております。



仕切り板 サイズ  
全高：50 cm  
幅：27.5 cm

クッション材 サイズ  
● 外径 235 φ 内径 50 φ  
● 厚み 5 mm  
● 235 × 117 mm 2枚

### 注意点

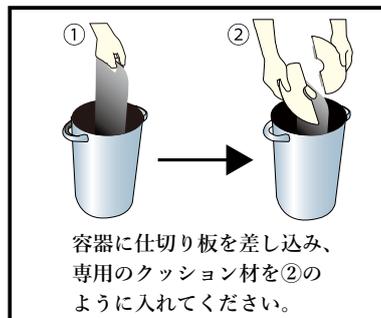
仕切り板を使用される際は、専用のクッション材をご使用ください。

### ■スパテラスタンド仕切り板付セット 品番・価格表

| 品番    | 品名                                         | 価格       | 重量     |
|-------|--------------------------------------------|----------|--------|
| ST-IS | スパテラスタンド本体仕切り板セット (ST-Y, ST-A, ST-I, ST-D) | ¥123,800 | 7.8 kg |

### ■単品 品番・価格表

| 品番    | 品名                  | 価格      | 重量     |
|-------|---------------------|---------|--------|
| ST-ID | 仕切り板セット (専用クッション材付) | ¥18,500 | 1.2kg  |
| ST-I  | 仕切り板                | ¥15,300 | 1.0 kg |
| ST-D  | 仕切り板専用クッション材        | ¥3,200  | 200g   |



材質： 容器・脚台・仕切り板 SUS304  
専用クッション材 ポリエチレン  
キャスター ナイロン

※ クッション材は、加熱殺菌により変形することがありますので平らな場所で保管をしてください。

抗菌

## ハセガワのかき落としヘラ™



HACCP 対応

異物混入しにくい素材を使用。かき落としに特化した形状の専用ヘラ

- 異物混入対策に削れや割れ欠けに極めて強い素材を使用
- 剛性があることで粘度のある食材もかき落とししやすい
- 5色のバリエーションで使い分けが可能

NEW

- W…ホワイト
- Y…イエロー
- P…ピンク
- G…グリーン
- B…ブルー

かき落としをされる全ての調理・加工現場に

かき落とし時耐熱温度  
130°C

シリコンヘラとは異なる適度な硬さ  
釜でのかき落としにおすすめ



先端 1.6 mm 厚の薄さにより緩やかな曲面に追従。  
材質の特性上、力や熱が加わることで変形しますが  
使用上の問題はございません



シリコンとちぎれやすさを比較 ※当社調べ

シリコンとかき落としヘラ素材を  
ちぎれるまで引っ張り、その際に  
加わった力 (N) 測定した結果…

| 製品       | 加わった力      |
|----------|------------|
| シリコン     | 194.9N/cm  |
| 超高ポリエチレン | 2235.5N/cm |

抜群の千切れにくさを  
発揮！※

※使用状況により差異が生じます

先端は緩やかなテーパ加工

■ハセガワのかき落としヘラ 品番・価格表

| 品番       | 全長×先幅×先厚           | 価格     | 重量   |
|----------|--------------------|--------|------|
| KH-1221F | 120 × 210 × 1.6 mm | ¥5,500 | 65g  |
| KH-1233F | 120 × 330 × 1.6 mm | ¥6,300 | 105g |

材質：超高分子量ポリエチレン・ポリエチレン

〈ご注文例〉

ハセガワのかき落としヘラ ピンク 1本をご注文の  
場合は KH-1221F P 1本とご用命ください。

抗菌

## 計量棒

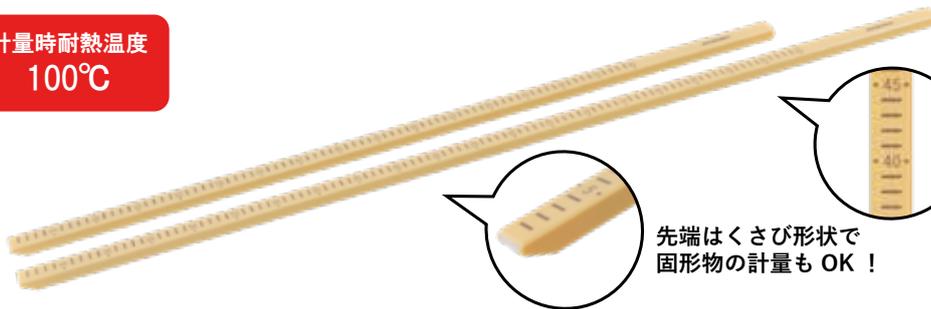


水分量・味・塩加減の調節に便利

- 湯気が立っても目盛りが見やすい

学校・保育施設・病院・福祉施設・社員食堂・スーパー・食品工場等にお薦め

計量時耐熱温度  
100°C



先端はくさび形状で  
固形物の計量も OK !

数字の表記を大きくし  
目盛りを見やすく！

■計量棒 品番・価格表

| 品番      | 全長×幅×厚さ           | 目盛mm     | 価格      | 重量   |
|---------|-------------------|----------|---------|------|
| KRB-100 | 1000 × 28 × 16 mm | 0 ~ 800  | ¥12,400 | 300g |
| KRB-120 | 1200 × 28 × 16 mm | 0 ~ 1000 | ¥14,800 | 350g |

材質：超高分子量ポリエチレン・木芯  
目盛り：レーザーマーキング

※ 計量棒の cm 表記は、JIS 規格に適合しておりません  
ので、計量の目安としてご使用ください。  
※ 予めお使いの釜にて計量を行った後ご使用ください。  
※ 複合構造の為、使用状況等により剥離や隙間が生じる  
場合がございます。その際は、直ちに使用を中止し、  
新しいものとお取替えください。

計量棒立て

- 計量棒を差し込むだけで自立するため 1人で目盛が確認可能

NEW

計量棒は別売りになります



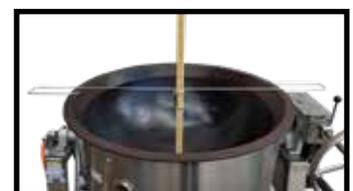
幅 145 cm の釜まで対応可能！

※ ステンレス製品の為、長時間の塩素消毒は  
お控えください。塩素消毒後は、しっかりと  
すすぎ洗いを行ってください。

■計量棒立て 品番・価格表

| 品番      | サイズmm    | 価格      | 重量   |
|---------|----------|---------|------|
| KRT-120 | 5 φ 1200 | ¥13,000 | 330g |
| KRT-145 | 5 φ 1450 | ¥18,500 | 360g |

材質：SUS304



# ウルトラ耐熱ハセガワターナー™



調理時耐熱 230℃！高い耐熱性・耐久性・衛生性を備えた樹脂製ターナー

- 長時間の油炒めやブラウンルー調理でも先端が溶けにくい
  - 割れ・欠けに強く安心してお使い頂けます。黒カビやササクレの心配も軽減
- レストラン・ホテル・学校・保育施設・病院・福祉施設・社員食堂・製菓 等にお薦め

**NEW**

調理時耐熱温度  
**230℃**

フライパン調理でも安心してご使用頂けます！



先端が薄いため食材が返しやすく作業しやすい！



ペンチで無理やり曲げてても割れたり欠けることもなく耐久性に優れております。

**△ ご注意**  
熱したフライパン等に置きっぱなしにしまうと、製品の溶けや焦げの原因となります。

■ウルトラ耐熱ハセガワターナー（斜め）

| 品番    | 全長×先幅×先厚     | 価格      | 重量   |
|-------|--------------|---------|------|
| TN-30 | 300×70×2.5mm | ¥ 8,000 | 70g  |
| TN-35 | 350×75×2.5mm | ¥ 8,900 | 100g |
| TN-40 | 400×80×2.5mm | ¥ 9,900 | 120g |
| TN-50 | 500×90×3.5mm | ¥13,700 | 200g |

■ウルトラ耐熱ハセガワターナー（丸）

| 品番     | 全長×先幅×先厚     | 価格      | 重量   |
|--------|--------------|---------|------|
| TNR-30 | 300×75×2.5mm | ¥ 8,000 | 90g  |
| TNR-35 | 350×80×2.5mm | ¥ 8,900 | 110g |
| TNR-40 | 400×85×2.5mm | ¥ 9,900 | 130g |
| TNR-50 | 500×95×3.5mm | ¥13,700 | 230g |

■ウルトラ耐熱ハセガワターナー（角）

| 品番     | 全長×先幅×先厚     | 価格      | 重量   |
|--------|--------------|---------|------|
| TNF-30 | 300×65×2.5mm | ¥ 8,000 | 90g  |
| TNF-35 | 350×70×2.5mm | ¥ 8,900 | 110g |
| TNF-40 | 400×75×2.5mm | ¥ 9,900 | 150g |
| TNF-50 | 500×85×3.5mm | ¥13,700 | 250g |

■ウルトラ耐熱ハセガワターナー（丸スリム）

| 品番     | 全長×先幅×先厚     | 価格      | 重量   |
|--------|--------------|---------|------|
| TNS-30 | 300×55×2.5mm | ¥ 7,100 | 60g  |
| TNS-35 | 350×60×2.5mm | ¥ 7,700 | 80g  |
| TNS-40 | 400×60×2.5mm | ¥ 8,300 | 110g |

■ウルトラ耐熱ハセガワターナー（丸フラット）

| 品番      | 全長×先幅×先厚      | 価格      | 重量   |
|---------|---------------|---------|------|
| TNRF-30 | 300×80×2.5mm  | ¥ 8,000 | 90g  |
| TNRF-35 | 350×85×2.5mm  | ¥ 8,900 | 110g |
| TNRF-40 | 400×90×2.5mm  | ¥ 9,900 | 150g |
| TNRF-50 | 500×100×3.5mm | ¥13,700 | 220g |

材質：ナイロン系特殊エンジニアプラスチック

● 斜め



フライパンでの調理に

● 丸



幅広い調理に

● 角



ホテルパン、寸胴での調理に

● 丸スリム



小さな鍋での調理に

● 丸フラット



鍋、炊飯釜用に

# マルチスタンド™ 仕切り板付き



## 便利でコンパクトな仮置台

- 器具ごとに分けておくことができる為、食材の混ざりを防止可能
- 取り出す際に器具類が混じり合わず、取り出しやすい

製菓・レストラン・学校・保育施設・病院・福祉施設・ホテル・社員食堂等にお薦め

■マルチスタンド 品番・価格表

| 品番  | 直径/深さ     | 重量   | 価格     |
|-----|-----------|------|--------|
| STM | 15.5/15cm | 700g | ¥9,500 |

材質：容器 / 仕切り板 SUS304  
クッション材 ポリエチレン

\* クッション材は、加熱殺菌により変形することがありますので平らな場所で保管をしてください。  
\* キッチンツールは付属していません。



セット内容

容器

仕切り板

クッション材

足付きの為、器具類が液に直接触れません！

- 外径 140 φ 内径 30 φ
- 厚み 5 mm



ステンレスパッドや空き缶等に置くと、器具同士が混ざり合ってしまう他の食材が混入してしまう心配も…。マルチスタンドは、仕切り板でスペースを区切ることでその問題を解決！

# スーパー耐久エンマ棒™



## 高い耐久性で豚骨スープなどの仕込み作業に最適

- 水を吸わず、カビやササクレの心配もなく非常に衛生的
- 本体カラーが食材にないブルーの為、異物混入対策としてもお薦め

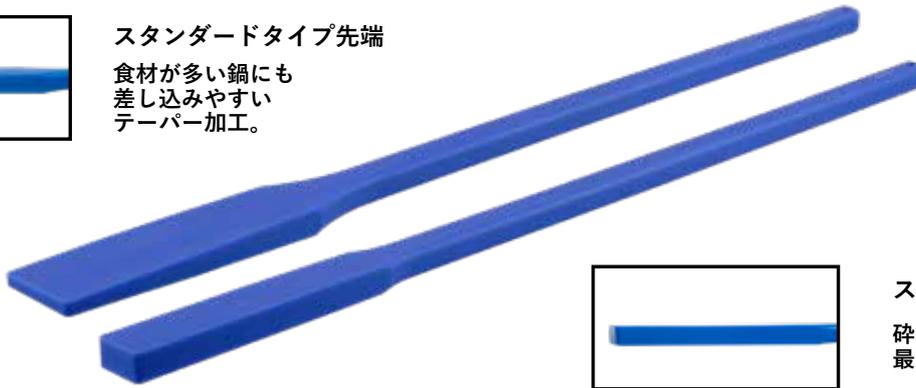
ラーメン店・スープ工場・食品工場 等にお薦め

調理時耐熱温度  
180°C

### スタンダードタイプ



スタンダードタイプ先端  
食材が多い鍋にも  
差し込みやすい  
テーパ加工。



### スリムタイプ

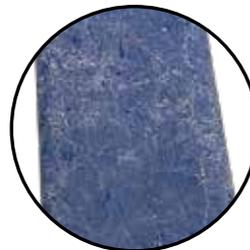


スリムタイプ先端  
砕き・潰し作業に  
最適なフラット加工。

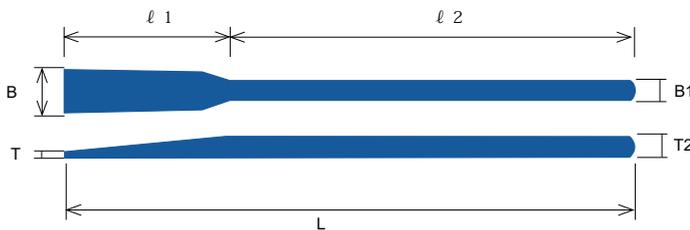
## 従来の木製エンマ棒とスーパー耐久エンマ棒を豚骨ラーメンスープ工場でご使用いただいた結果



使用期間 3 ヶ月  
の木製エンマ棒



使用期間 1 年  
のスーパー耐久エンマ棒



■スーパー耐久エンマ棒 サイズ表 (mm)

| 品番        | タイプ    | L    | B  | B1 | l1  | l2  | T  | T2 |
|-----------|--------|------|----|----|-----|-----|----|----|
| XOW - 90  | スタンダード | 900  | 90 | 30 | 250 | 650 | 15 | 25 |
| XOW - 120 |        | 1200 | 90 | 30 | 300 | 900 | 15 | 30 |
| XON - 90  | スリム    | 900  | 55 | 30 | 250 | 650 | 25 | 25 |
| XON - 120 |        | 1200 | 55 | 30 | 300 | 900 | 30 | 30 |

■スーパー耐久エンマ棒 品番・価格表

| 品番        | 価格      | 重量    |
|-----------|---------|-------|
| XOW - 90  | ¥42,000 | 1200g |
| XOW - 120 | ¥46,200 | 1800g |
| XON - 90  | ¥33,300 | 900g  |
| XON - 120 | ¥36,600 | 1300g |

材質：ナイロン樹脂

〈ご注文例〉  
スーパー耐久エンマ棒 スリムタイプ  
900 mm 1本をご注文の際は、  
XON-90 1本とご用命ください。

### 丸型 (受注生産品)



■スーパー耐久エンマ棒 丸型 サイズ表 (mm)

| 品番        | タイプ  | L    | B   | B1 | l1  | l2  | T  | T2 |
|-----------|------|------|-----|----|-----|-----|----|----|
| XOR - 90  | 特注仕様 | 900  | 165 | 34 | 350 | 550 | 9  | 25 |
| XOR - 120 | 特注仕様 | 1200 | 190 | 36 | 390 | 810 | 12 | 30 |

■スーパー耐久エンマ棒 丸型 品番・価格表

| 品番        | 価格      | 重量     |
|-----------|---------|--------|
| XOR - 90  | ¥86,900 | 1,300g |
| XOR - 120 | ¥97,900 | 2,300g |

※調理時と加熱殺菌時で耐熱温度が異なりますのでご注意ください。  
カタログ表記価格は、メーカー希望小売価格 (税別) となります。

掲載製品は全て国内専用ですので輸出に対応していません。  
万が一輸出される場合には P30 の「輸出に関する注意事項」をご確認ください。

## 角柄™ すくい網



学校・保育施設・病院・福祉施設・社員食堂・食品工場・飲食店等にお薦め



■角柄すくい網 品番・価格表 (頭部のみ)

| 品番     | 品名    | 網目     | サイズ mm    | 深さ mm | 価格     | 重量   |
|--------|-------|--------|-----------|-------|--------|------|
| KEN28H | ナス型平織 | 10 mm目 | 280 × 250 | 63    | ¥9,500 | 310g |
| KEN25M | ナス型細目 | 4 mm目  | 250 × 220 | 73    | ¥7,500 | 280g |
| KEF24H | 丸型平織  | 10 mm目 | 240 φ     | 59    | ¥8,500 | 290g |
| KES24M | 丸型細目  | 4 mm目  | 240 φ     | 31    | ¥7,600 | 300g |
| KES24S | 丸型網目  | 40メッシュ | 240 φ     | 31    | ¥8,100 | 290g |

■角柄すくい網 頭部+角柄ワンブッシュ式セット価格表

| 角柄    | 1200    | 1000    | 800     | 600     | 450     | 350     |
|-------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| すくい網  |         |         |         |         |         |         |
| ナス型平織 | ¥21,400 | ¥19,800 | ¥18,400 | ¥16,900 | ¥15,800 | ¥15,600 |
| ナス型細目 | ¥19,400 | ¥17,800 | ¥16,400 | ¥14,900 | ¥13,800 | ¥13,600 |
| 丸型平織  | ¥20,400 | ¥18,800 | ¥17,400 | ¥15,900 | ¥14,800 | ¥14,600 |
| 丸型細目  | ¥19,500 | ¥17,900 | ¥16,500 | ¥15,000 | ¥13,900 | ¥13,700 |
| 丸型網目  | ¥20,000 | ¥18,400 | ¥17,000 | ¥15,500 | ¥14,400 | ¥14,200 |

■角柄すくい網 頭部+角柄ボルト式セット価格表

| 角柄    | 1200    | 1000    | 800     | 600     | 450     | 350     |
|-------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| すくい網  |         |         |         |         |         |         |
| ナス型平織 | ¥20,700 | ¥19,100 | ¥17,500 | ¥15,900 | ¥14,800 | ¥14,600 |
| ナス型細目 | ¥18,700 | ¥17,100 | ¥15,500 | ¥13,900 | ¥12,800 | ¥12,600 |
| 丸型平織  | ¥19,700 | ¥18,100 | ¥16,500 | ¥14,900 | ¥13,800 | ¥13,600 |
| 丸型細目  | ¥18,800 | ¥17,200 | ¥15,600 | ¥14,000 | ¥12,900 | ¥12,700 |
| 丸型網目  | ¥19,300 | ¥17,700 | ¥16,100 | ¥14,500 | ¥13,400 | ¥13,200 |

材質：SUS304

※ 40メッシュは、25.4mm=1インチに40ヶ網目があります。  
 ※ ステンレス製品の為、長時間の塩素消毒はお控えください。塩素消毒後は、しっかりとすすぎ洗いを行ってください。

## 角柄™ ひしゃく



学校・保育施設・病院・福祉施設・社員食堂・食品工場・飲食店等にお薦め

リベット不使用



■角柄ひしゃく 品番・価格表 (頭部のみ)

| 品番    | サイズ mm        | 深さ mm | 価格      | 重量   |
|-------|---------------|-------|---------|------|
| KEH15 | 150 φ (1.0 L) | 75    | ¥8,300  | 270g |
| KEH18 | 180 φ (1.8 L) | 91    | ¥10,000 | 440g |
| KEH21 | 210 φ (2.7 L) | 102   | ¥11,700 | 540g |

■角柄ひしゃく 頭部+角柄ワンブッシュ式セット価格表

| 角柄    | 1200    | 1000    | 800     | 600     | 450     | 350     |
|-------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| ひしゃく  |         |         |         |         |         |         |
| 150 φ | ¥20,200 | ¥18,600 | ¥17,200 | ¥15,700 | ¥14,600 | ¥14,400 |
| 180 φ | ¥21,900 | ¥20,300 | ¥18,900 | ¥17,400 | ¥16,300 | ¥16,100 |
| 210 φ | ¥23,600 | ¥22,000 | ¥20,600 | ¥19,100 | ¥18,000 | ¥17,800 |

■角柄ひしゃく 頭部+角柄ボルト式セット価格表

| 角柄    | 1200    | 1000    | 800     | 600     | 450     | 350     |
|-------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| ひしゃく  |         |         |         |         |         |         |
| 150 φ | ¥19,500 | ¥17,900 | ¥16,300 | ¥14,700 | ¥13,600 | ¥13,400 |
| 180 φ | ¥21,200 | ¥19,600 | ¥18,000 | ¥16,400 | ¥15,300 | ¥15,100 |
| 210 φ | ¥22,900 | ¥21,300 | ¥19,700 | ¥18,100 | ¥17,000 | ¥16,800 |

材質：SUS304

※ ステンレス製品の為、長時間の塩素消毒はお控えください。  
 塩素消毒後は、しっかりとすすぎ洗いを行ってください。

## 角柄™ 網ひしゃく



学校・保育施設・病院・福祉施設・社員食堂・食品工場・飲食店等にお薦め

リベット不使用



■角柄網ひしゃく 品番・価格表 (頭部のみ)

| 品番     | サイズ mm        | 深さ mm | 価格      | 重量   |
|--------|---------------|-------|---------|------|
| KEA25  | 250 φ (6 mm穴) | 73    | ¥12,900 | 330g |
| KEA30  | 300 φ (8 mm穴) | 78    | ¥16,600 | 450g |
| KEA30H | 300 φ (8 mm穴) | 78    | ¥19,700 | 460g |

■角柄網ひしゃく 頭部+角柄ワンブッシュ式セット価格表

| 角柄    | 1200    | 1000    | 800     | 600     | 450     | 350     |
|-------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| 網ひしゃく |         |         |         |         |         |         |
| 250 φ | ¥24,800 | ¥23,200 | ¥21,800 | ¥20,300 | ¥19,200 | ¥19,000 |
| 300 φ | ¥28,500 | ¥26,900 | ¥25,500 | ¥24,000 | ¥22,900 | ¥22,700 |
| 補強版   | ¥31,600 | ¥30,000 | ¥28,600 | ¥27,100 | ¥26,000 | ¥25,800 |

■角柄網ひしゃく 頭部+角柄ボルト式セット価格表

| 角柄    | 1200    | 1000    | 800     | 600     | 450     | 350     |
|-------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| 網ひしゃく |         |         |         |         |         |         |
| 250 φ | ¥24,100 | ¥22,500 | ¥20,900 | ¥19,300 | ¥18,200 | ¥18,000 |
| 300 φ | ¥27,800 | ¥26,200 | ¥24,600 | ¥23,000 | ¥21,900 | ¥21,700 |
| 補強版   | ¥30,900 | ¥29,300 | ¥27,700 | ¥26,100 | ¥25,000 | ¥24,800 |

材質：SUS304

※ ステンレス製品の為、長時間の塩素消毒はお控えください。  
 塩素消毒後は、しっかりとすすぎ洗いを行ってください。  
 ※ 補強タイプは、セパレート式 300 φのみとなります。



抗菌
角柄™
ワンプッシュ式
ボルト式

熱風  
90°C 90分

食洗機  
90°C

煮沸  
5分

湯  
可

漂  
酸素・塩素  
可

紫  
可

**角柄頭製品全てに柄が対応！樹脂製かつ取り外しができて衛生的**

- セパレート式になっている為洗浄もでき衛生的！食洗機にも対応
- 製品が消耗した場合も、頭部・柄を個別に買い換えが可能
- 全ての頭部と柄が共通になっている為、使い回しが可能

学校・保育施設・病院・福祉施設・社員食堂・食品工場・ホテル等にお薦め

調理時耐熱温度  
**100°C**

ワンプッシュ式とボルト式の2種類からお選び頂けます。柄は各種頭部シリーズ共通です。6サイズからお選びください。



■角柄ワンプッシュ式 品番・価格表

| 品番     | サイズ mm | 価格       | 重量   |
|--------|--------|----------|------|
| KP 35  | 350    | ¥ 6,100  | 170g |
| KP 45  | 450    | ¥ 6,300  | 220g |
| KP 60  | 600    | ¥ 7,400  | 270g |
| KP 80  | 800    | ¥ 8,900  | 360g |
| KP 100 | 1000   | ¥ 10,300 | 450g |
| KP 120 | 1200   | ¥ 11,900 | 540g |

■角柄ボルト式 品番・価格表

| 品番     | サイズ mm | 価格       | 重量   |
|--------|--------|----------|------|
| KE 35  | 350    | ¥ 5,100  | 170g |
| KE 45  | 450    | ¥ 5,300  | 220g |
| KE 60  | 600    | ¥ 6,400  | 270g |
| KE 80  | 800    | ¥ 8,000  | 360g |
| KE 100 | 1000   | ¥ 9,600  | 450g |
| KE 120 | 1200   | ¥ 11,200 | 540g |

材質：ポリエチレン・木芯・SUS304  
 ※ 複合構造の為、使用状況等により剥離や隙間が生じる場合がございます。その際は、直ちに使用を中止し、新しいものとお取替えください。

**ワンプッシュ式**

- プッシュボタンを内蔵することで着脱が早い。
- 内部構造の簡素化により洗浄がしやすい。
- 凸ボタンの為、抜け落ちることがなく安心してお使い頂けます。

**ボルト式**

- ボルトによる固定式でしっかり固定。
- ドライバー不要の蝶ネジも付属。
- ボルトは長さ25mmで抜けることがない為安心してお使い頂けます。

抗菌角柄ボルト式の購入時には蝶ネジが1本付属されています。  
 ※ 蝶ネジ別売 ¥500

ブルー角柄™
揚げ物用
ワンプッシュ式

熱風  
90°C 90分

食洗機  
90°C

煮沸  
5分

湯  
可

漂  
酸素・塩素  
可

紫  
可

**高温の揚げ物調理も可能**

- 耐熱が180°Cで、天ぷら等の高温調理でも安心
- 食材にないブルーの為、異物混入対策としてもお役立て頂けます

学校・保育施設・病院・福祉施設・社員食堂・食品工場・ホテル等にお薦め

調理時耐熱温度  
**180°C**

柄は各種頭部シリーズ共通です。4サイズからお選びください。



ワンプッシュ式で着脱可能です。

■揚げ物用ブルー角柄ワンプッシュ式 品番・価格表

| 品番    | サイズ mm | 価格       | 重量   |
|-------|--------|----------|------|
| KP35H | 350    | ¥ 7,800  | 230g |
| KP45H | 450    | ¥ 9,000  | 300g |
| KP60H | 600    | ¥ 10,300 | 400g |
| KP80H | 800    | ¥ 17,700 | 550g |

材質：ナイロン・SUS304  
 ※ ブルー角柄のボルト式は、別注にて承ります。別注につき価格はワンプッシュ式と同じとなります。

製品使用イメージ



※調理時と加熱殺菌時で耐熱温度が異なりますのでご注意ください。  
 カタログ表記価格は、メーカー希望小売価格（税別）となります。

掲載製品は全て国内専用ですので輸出に対応していません。  
 万が一輸出される場合には P30 の「輸出に関する注意事項」をご確認ください。

## ステンレス一体型角柄™ ひしゃく



学校・保育施設・病院・福祉施設・社員食堂・食品工場・飲食店等にお薦め

リベット不使用



一体型成形により洗浄性が  
高く、衛生的です。

グリップ部分を四角にすることで  
濡れても滑りにくく、にぎり易い。

■ステンレス一体型角柄ひしゃく 品番・価格表

| 品番        | サイズ mm (柄長)               | 深さ mm | 価格      | 重量    |
|-----------|---------------------------|-------|---------|-------|
| KSH15-40  | 150φ × 550 (400) (1.0φ)   | 75    | ¥14,700 | 520g  |
| KSH15-60  | 150φ × 750 (600) (1.0φ)   |       | ¥16,400 | 660g  |
| KSH15-100 | 150φ × 1150 (1000) (1.0φ) |       | ¥19,900 | 910g  |
| KSH18-40  | 180φ × 580 (400) (1.8φ)   | 91    | ¥16,100 | 640g  |
| KSH18-60  | 180φ × 780 (600) (1.8φ)   |       | ¥17,800 | 780g  |
| KSH18-100 | 180φ × 1180 (1000) (1.8φ) |       | ¥21,200 | 1000g |
| KSH21-40  | 210φ × 610 (400) (2.7φ)   | 102   | ¥17,500 | 740g  |
| KSH21-60  | 210φ × 810 (600) (2.7φ)   |       | ¥19,100 | 880g  |
| KSH21-100 | 210φ × 1210 (1000) (2.7φ) |       | ¥22,500 | 1100g |

材質：SUS304

※ ステンレス製品の為、長時間の塩素消毒はお控えください。  
塩素消毒後は、しっかりとすすぎ洗いを行ってください。

## ステンレス一体型角柄™ 網ひしゃく



学校・保育施設・病院・福祉施設・社員食堂・食品工場・飲食店等にお薦め

リベット不使用



一体型成形により洗浄性が  
高く、衛生的です。

グリップ部分を四角にすることで  
濡れても滑りにくく、にぎり易い。

■ステンレス一体型角柄網ひしゃく 品番・価格表

| 品番        | サイズ mm (柄長)                | 深さ mm | 価格      | 重量    |
|-----------|----------------------------|-------|---------|-------|
| KSA25-40  | 250φ × 650 (400) (6mm 穴)   | 73    | ¥18,900 | 530g  |
| KSA25-60  | 250φ × 850 (600) (6mm 穴)   |       | ¥21,000 | 670g  |
| KSA25-100 | 250φ × 1250 (1000) (6mm 穴) |       | ¥24,700 | 920g  |
| KSA30-40  | 300φ × 700 (400) (8mm 穴)   | 78    | ¥21,700 | 630g  |
| KSA30-60  | 300φ × 900 (600) (8mm 穴)   |       | ¥23,200 | 770g  |
| KSA30-100 | 300φ × 1300 (1000) (8mm 穴) |       | ¥26,300 | 1000g |

材質：SUS304

※ ステンレス製品の為、長時間の塩素消毒はお控えください。  
塩素消毒後は、しっかりとすすぎ洗いを行ってください。

## 角柄™ 麺ひしゃく



学校・保育施設・病院・福祉施設・社員食堂・食品工場・飲食店等にお薦め

リベット不使用



■角柄麺ひしゃく 品番・価格表 (頭部のみ)

| 品番    | サイズ            | 深さ mm | 価格      | 重量   |
|-------|----------------|-------|---------|------|
| KEM18 | 180φ (1.2リットル) | 92    | ¥11,500 | 400g |

■角柄麺ひしゃく 頭部+角柄ワンブッシュ式 セット価格表

| 角柄   | 1200    | 1000    | 800     | 600     | 450     | 350     |
|------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| 180φ | ¥23,400 | ¥21,800 | ¥20,400 | ¥18,900 | ¥17,800 | ¥17,600 |

■角柄麺ひしゃく 頭部+角柄ボルト式 セット価格表

| 角柄   | 1200    | 1000    | 800     | 600     | 450     | 350     |
|------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| 180φ | ¥22,700 | ¥21,100 | ¥19,500 | ¥17,900 | ¥16,800 | ¥16,600 |

材質：SUS304

※ ステンレス製品の為、長時間の塩素消毒はお控えください。  
塩素消毒後は、しっかりとすすぎ洗いを行ってください。

## 泡立て 角柄™ IIライン



学校・保育施設・病院・福祉施設・社員食堂・食品工場・飲食店等にお薦め



根元がしっかりと  
洗えます！

■泡立てIIライン長尺タイプ 品番・価格表 (頭部のみ)

| 品番     | 価格      | 重量   |
|--------|---------|------|
| AGK-7K | ¥12,400 | 320g |

■泡立てIIライン長尺タイプ 頭部+角柄ワンブッシュ式セット価格

| 頭部         | 角柄 | 1200    | 1000    | 800     | 600     | 450     | 350     |
|------------|----|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| 320 × 130φ |    | ¥24,300 | ¥22,700 | ¥21,300 | ¥19,800 | ¥18,700 | ¥18,500 |
| セット時全長 mm  |    | 1600    | 1400    | 1200    | 1000    | 850     | 750     |

■泡立てIIライン長尺タイプ 頭部+角柄ボルト式セット価格表

| 頭部         | 角柄 | 1200    | 1000    | 800     | 600     | 450     | 350     |
|------------|----|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| 320 × 130φ |    | ¥23,600 | ¥22,000 | ¥20,400 | ¥18,800 | ¥17,700 | ¥17,500 |
| セット時全長 mm  |    | 1600    | 1400    | 1200    | 1000    | 850     | 750     |

材質：SUS304

※ ステンレス製品の為、長時間の塩素消毒はお控えください。  
塩素消毒後は、しっかりとすすぎ洗いを行ってください。

特許 HACCP 対応 文部科学省の洗浄消毒マニュアルに準拠 耐熱防水

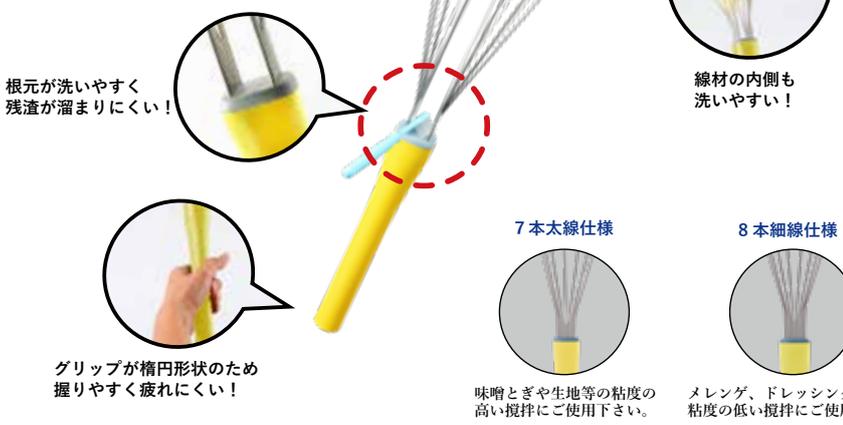
**汚れが溜まりやすい針金の根元がしっかりと洗浄できる！**

- 柄部分が空洞ではなく、水が入らないので汚水も出ず衛生的！
- 4つのカラーにより使い分け管理が簡単！アレルギー対策用にも最適

学校・保育施設・病院・福祉施設・社員食堂・スーパー・食品工場等にお薦め

長時間水につけても 煮沸しても

**柄の中に水は入りません**  
**線材の根元が洗えます**  
**線材は抜けません**



■泡立てIIライン 品番・価格表 (mm)

| 品番     | 全長  | 頭長  | 頭φ  | 線φ     | 本数 | 列間   | 価格     | 重量   |
|--------|-----|-----|-----|--------|----|------|--------|------|
| AG25-8 | 250 | 140 | 65  | 1.5 細線 | 8  | 14   | ¥3,600 | 80g  |
| AG30-8 | 300 | 175 | 80  | 1.5 細線 | 8  | 15   | ¥4,000 | 110g |
| AG35-8 | 350 | 225 | 85  | 1.5 細線 | 8  | 15   | ¥4,400 | 130g |
| AG30-7 | 300 | 175 | 80  | 1.8 太線 | 7  | 15   | ¥3,700 | 120g |
| AG35-7 | 350 | 225 | 85  | 1.8 太線 | 7  | 15   | ¥4,200 | 130g |
| AG40-7 | 400 | 235 | 95  | 2.0 太線 | 7  | 15.4 | ¥5,800 | 180g |
| AG45-7 | 450 | 250 | 110 | 2.3 太線 | 7  | 18   | ¥6,700 | 260g |
| AG50-7 | 500 | 300 | 110 | 2.3 太線 | 7  | 18   | ¥7,300 | 280g |
| AG60-7 | 600 | 320 | 110 | 2.3 太線 | 7  | 18   | ¥9,000 | 330g |

材質：頭部 SUS304  
柄 ポリプロピレン

〈ご注文例〉  
 抗菌泡立てIIライン 350mm 8本細線仕様 イエロー 1本  
 をご注文の際は AG35-8Y 1本 とご用命ください。



特許 文部科学省の洗浄消毒マニュアルに準拠 耐熱防水

**グリップ部が金属検出機に対応**

■ IIラインの洗浄性の良さはそのままに、より徹底した異物混入対策を実現。万が一グリップ部が欠けた際の発見が容易に

食品工場、金属検出機をご使用中のお客様にお薦め

**ハセガワの調理用品シリーズ初！**  
**金属検出機に対応**



■泡立てIIライン 金属検出機対応 品番・価格表 (mm)

| 品番       | 全長  | 頭長  | 頭φ  | 線φ     | 本数 | 列間   | 価格      | 重量   |
|----------|-----|-----|-----|--------|----|------|---------|------|
| AGM25-8K | 250 | 140 | 65  | 1.5 細線 | 8  | 14   | ¥5,500  | 100g |
| AGM30-8K | 300 | 175 | 80  | 1.5 細線 | 8  | 15   | ¥6,000  | 130g |
| AGM35-8K | 350 | 225 | 85  | 1.5 細線 | 8  | 15   | ¥6,400  | 140g |
| AGM30-7K | 300 | 175 | 80  | 1.8 太線 | 7  | 15   | ¥5,800  | 130g |
| AGM35-7K | 350 | 225 | 85  | 1.8 太線 | 7  | 15   | ¥6,100  | 150g |
| AGM40-7K | 400 | 235 | 95  | 2.0 太線 | 7  | 15.4 | ¥8,300  | 200g |
| AGM45-7K | 450 | 250 | 110 | 2.3 太線 | 7  | 18   | ¥9,700  | 290g |
| AGM50-7K | 500 | 300 | 110 | 2.3 太線 | 7  | 18   | ¥10,600 | 310g |
| AGM60-7K | 600 | 320 | 110 | 2.3 太線 | 7  | 18   | ¥13,000 | 370g |

材質：頭部 SUS304  
柄 ポリプロピレン

〈ご注文例〉  
 抗菌泡立てIIライン金属検出機対応 350mm 8本細線仕様 1本  
 をご注文の際は AGM35-8K 1本 とご用命ください。

※ 製品にはグリップ樹脂確認サンプルを付属しております。  
 必要なサイズにカットし、事前確認を行ってください。  
 ※ 検出機の設定や食品の特性など、様々な要因により破片を検出できない場合がございます。



# その他調理用具

## 抗菌 ハセガワの飯台™



特許

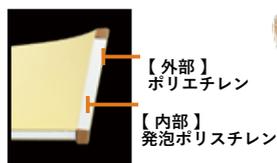
### 樹脂で作られた衛生的な飯台

- 木くず、黒カビ、割れ欠けの心配を軽減
- 内部は発泡素材を用いることで軽量で、保温性も備えております

寿司店・料亭・割烹・スーパー・食品工場・旅館・ホテル等にお薦め



内部の発泡体構造により保温性に優れ、重量も軽量化！



断面図



### ■ハセガワの飯台 品番・価格表

| 品番    | サイズmm (外寸)  | サイズmm (内寸)  | 価格      | 重量    | 推奨量  | 最大量  |
|-------|-------------|-------------|---------|-------|------|------|
| HG-36 | D360 × H95  | D337 × H76  | ¥36,800 | 1100g | 5合   | 1.5升 |
| HG-48 | D480 × H110 | D457 × H91  | ¥54,600 | 1700g | 1升以下 | 2.5升 |
| HG-60 | D600 × H140 | D565 × H121 | ¥75,600 | 3300g | 1～2升 | 4升   |
| HG-72 | D720 × H170 | D685 × H151 | ¥96,600 | 4800g | 2升以上 | 6升   |

材質：ポリエチレン・発泡ポリスチレン

※実際の酢飯量は、お客様のご都合に合わせてご判断ください。  
※複合構造の為、使用状況等により剥離や隙間が生じる場合がございます。  
その際は、直ちに使用を中止し、新しいものとお取替えください。

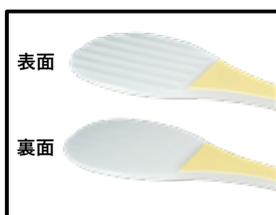
## 抗菌 ハセガワの飯切しゃもじ™



意匠登録

### 衛生的な樹脂製の飯切りしゃもじ

- 木くずや黒カビの心配を軽減。水を吸わず、乾きも早い
- 寿司店・料亭・割烹・スーパー・食品工場・旅館・ホテル等にお薦め



表面

裏面

表面は波形状になっておりお米とお酢がとても混ざりやすくなっています

### ■ハセガワの飯切しゃもじ 品番・価格表

| 品番      | サイズmm     | 価格      | 重量   |
|---------|-----------|---------|------|
| SPOG-40 | 400 × 115 | ¥10,000 | 180g |
| SPOG-45 | 450 × 125 | ¥10,600 | 220g |

材質：超高分子量ポリエチレン・ナイロン

## 抗菌 ハセガワ巻きす™



特許

### 抗菌剤配合、衛生的な樹脂製巻きす

- 本体も糸も水を吸わず、洗浄後すぐに乾きます。
  - 巻き易さは竹製に劣らず、しなやかに巻くことができます
- 寿司店・料亭・割烹・スーパー・食品工場・旅館・ホテル等にお薦め



単繊維 (モノフィラメント)

ラップ不要!!

裏面はエンボス加工でご飯につきにくい!!

### ■ハセガワ巻きす 品番・価格表

| 品番    | サイズ (H × W) mm | 価格     | 重量   |
|-------|----------------|--------|------|
| JMK-S | 165 × 250      | ¥2,900 | 110g |
| JMK-M | 240 × 250      | ¥3,600 | 160g |
| JMK-L | 305 × 250      | ¥4,300 | 200g |

材質：本体 (ポリプロピレン)・糸 (ナイロン)

〈ご注文例〉

ハセガワ巻きす、Sサイズ (165 × 250 mm) グリーン 1枚をご注文の際は、JMK-SG 1枚とご用命ください。

※100°Cを超える高温殺菌を行うと、糸が弱くなる場合がございます。

※部分的に力を入れすぎると、糸が切れる場合があります。切れた場合は直ちにご使用を中止し新しいものと交換してください。

※塩素漂白後は、すすぎ洗いを必ず行ってください。漂白により糸が劣化する場合がございます。



抗菌 ハセガワのおひつ<sup>TM</sup>



樹脂製で衛生的なおひつが新登場

- 木くず、黒カビ、割れ欠けの心配を軽減
- 内部は発泡素材を用いることで軽量で、保温性も備えております
- 洗浄性も高く、作業効率の改善にも

寿司店・保育施設・福祉施設・スーパー・ホテル・旅館・レストラン等にお薦め



断面図  
【外部】  
ポリエチレン  
【内部】  
発泡ポリスチレン

内部の発泡体構造により重量も軽量化！

平蓋タイプ



平蓋のハセガワロゴ部分は、平らになっており立て掛けの際に転がりにくくなっております。

割蓋タイプ



蓋の一部をずらして開口可能。おひつ内の温度を下げずに中の食材を取り出すことができます。片手での開け閉めが簡単なため、作業性も良好。

■ハセガワのおひつ 平蓋セット 品番・価格表

| 品番      | サイズmm (外寸)     | サイズmm (内寸)     | 価格      | 重量    | 推奨量   | 最大量   |
|---------|----------------|----------------|---------|-------|-------|-------|
| HOS-F30 | D310 × H143 mm | D275 × H115 mm | ¥49,400 | 1400g | 1 升   | 1.5 升 |
| HOS-F33 | D340 × H174 mm | D305 × H145 mm | ¥56,800 | 1800g | 1.5 升 | 2 升   |
| HOS-F36 | D380 × H261 mm | D328 × H230 mm | ¥68,000 | 2600g | 3 升   | 3.5 升 |

■ハセガワのおひつ 平蓋単品 品番・価格表

| 品番     | 厚さ    | 直径     | 価格      | 重量   |
|--------|-------|--------|---------|------|
| HO-F30 | 13 mm | 310 mm | ¥12,200 | 520g |
| HO-F33 | 13 mm | 340 mm | ¥13,600 | 640g |
| HO-F36 | 13 mm | 380 mm | ¥16,700 | 840g |

■ハセガワのおひつ 割蓋セット 品番・価格表

| 品番      | サイズmm (外寸)     | サイズmm (内寸)     | 価格      | 重量    | 推奨量   | 最大量   |
|---------|----------------|----------------|---------|-------|-------|-------|
| HOS-W30 | D310 × H143 mm | D275 × H115 mm | ¥52,500 | 1700g | 1 升   | 1.5 升 |
| HOS-W33 | D340 × H174 mm | D305 × H145 mm | ¥60,200 | 2200g | 1.5 升 | 2 升   |
| HOS-W36 | D380 × H261 mm | D328 × H230 mm | ¥71,600 | 3000g | 3 升   | 3.5 升 |

■ハセガワのおひつ 割蓋単品 品番・価格表

| 品番     | 厚さ    | 直径     | 価格      | 重量    |
|--------|-------|--------|---------|-------|
| HO-W30 | 13 mm | 310 mm | ¥15,200 | 830g  |
| HO-W33 | 13 mm | 340 mm | ¥17,000 | 1000g |
| HO-W36 | 13 mm | 380 mm | ¥20,300 | 1200g |

材質：ポリエチレン・発泡ポリスチレン

- \* 実際の酢飯量は、お客様のご都合に合わせてご判断ください。
- \* 重量は蓋の重さも含めた値となります。
- \* 複合構造の為、使用状況等により剥離や隙間が生じる場合がございます。その際は、直ちに使用を中止し、新しいものとお取替えください。

抗菌 ハセガワの目打ち用まな板<sup>TM</sup>



衛生的な樹脂製の目打ちまな板

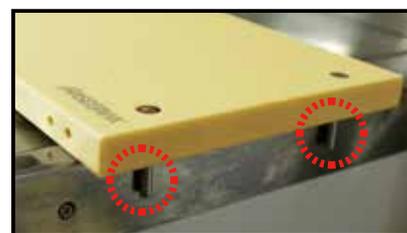
- 木くず、黒カビ、割れ欠けの心配を軽減
- 目打ち針がしっかりと刺さり抜けにくい
- 付属のストッパーにより調理中のズレを防止

寿司店・割烹・料亭・旅館・ホテル等にお薦め

NEW



調理台やシンクにストッパーを引っかけて固定することで、まな板がずれません。側面にはストッパーを収納可能



○ は穴の位置を示しております。

穴 直径 2.8 mm・深さ 13 mm  
両面右下各 6 箇所



■ハセガワの目打ち用まな板 品番・価格表

| 品番         | サイズmm           | 価格      | 重量     |
|------------|-----------------|---------|--------|
| MRB16-7516 | 750 × 165 × H16 | ¥17,300 | 1,800g |
| MRB16-9816 | 980 × 165 × H16 | ¥20,300 | 2,400g |

NEW

材質：本体 エラストマー  
ストッパー SUS304

- \* 使用状況等により剥離や隙間が生じる場合がございます。その際は直ちに使用を中止し、新しいものとお取替えください。
- \* 保管方法により、反り等が生じる場合があります。
- \* 目打ち針は、製品に付属しておりません。

## ハセガワのカラーめん棒™



100°C 5分煮沸 OK

保管庫 90°C 90分 OK

### 加熱消毒をしても変形しにくいめん棒

- 消毒保管庫・煮沸消毒・食洗機に対応！木芯入り構造により反りにくい！
- 木くず、黒カビ、割れ欠けの心配を軽減
- 各サイズ4つのカラーバリエーションにより食材ごとの使い分けが可能

保育施設・製菓・ホテル・レストラン・病院・福祉施設等にお勧め



蕎麦・うどん・ピザ  
餃子・肉まん等の生地伸ばし

製菓・製パン  
保育所でのお菓子作りに



- P…ピンク
- Y…イエロー
- B…ブルー
- G…グリーン

### ■ハセガワのカラーめん棒 品番・価格表

| 品番          | 長さ     | 径    | 価格      | 重量   |
|-------------|--------|------|---------|------|
| CMB30 - 300 | 300 mm | 30 φ | ¥ 8,000 | 190g |
| CMB30 - 450 | 450 mm |      | ¥ 9,300 | 280g |
| CMB30 - 600 | 600 mm |      | ¥10,500 | 370g |
| CMB30 - 900 | 900 mm |      | ¥12,500 | 560g |

材質：超高分子量ポリエチレン・木芯

※ ご注意 めん棒以外の用途には使用しないでください。  
※ 複合構造の為、使用状況等により剥離や隙間が生じる場合がございます。その際は、直ちに使用を中止し、新しいものとお取替えください。

＜ご注文例＞  
ハセガワのカラーめん棒・長さ300mm・ピンク1本をご注文の際は、  
CMB30 - 300 P 1本とご用命ください。

## 抗菌 カラー取り板™



HACCP 対応

特注サイズ対応

### 反り歪みに強く、食材が付きにくい

- 特殊5層構造（総厚8mm）により高剛性を実現。変形しにくく食洗機もOK
- 抗菌剤入りで、汚れも本体に染み込みにくく衛生的
- 3つのカラーで使い分け管理にも対応

製菓・ホテル・レストラン等にお勧め

- V…ベージュ
- G…グリーン
- B…ブルー



### ■カラー取り板 品番・価格表

| 品番         | サイズmm         | 価格      | 重量    |
|------------|---------------|---------|-------|
| TCSK8-6040 | 8 × 600 × 400 | ¥13,000 | 1500g |

材質：ポリエチレン・発泡ポリプロピレン

＜ご注文例＞  
抗菌カラー取り板 8mmベージュ1枚をご注文の場合は、  
TCSK8-6040V 1枚とご用命ください。

特注サイズ 800 × 600 mm 迄対応可能

特注サイズの最小ロットは10枚からとなります。

※ 複合構造の為、使用状況等により剥離や隙間が生じる場合がございます。その際は、直ちに使用を中止し、新しいものとお取替えください。

## 抗菌 角セイロ™ 高機能プラスチック製



### 欠け・割れ・削れに強く、衛生面での管理も徹底

- 木くず、黒カビ、割れ欠けの心配を軽減。異物混入対策に  
食品工場・製菓・ホテル・レストラン等にお勧め



標準装備として取っ手付き

### ■角セイロ 高機能プラスチック製 品番・価格表

| 品番      | 品名       | サイズ       | 価格      | 重量     |
|---------|----------|-----------|---------|--------|
| SER-H39 | 深口 39 cm | 390 × 120 | ¥49,600 | 3.9 kg |
| SER-H45 | 深口 45 cm | 450 × 120 | ¥54,900 | 4.3 kg |
| SER-F39 | 平蓋 39 cm | 485 × 485 | ¥25,600 | 3.5 kg |
| SER-F45 | 平蓋 45 cm | 545 × 545 | ¥30,300 | 5.3 kg |
| SER-D39 | 台す 39 cm | 485 × 485 | ¥28,700 | 3.5 kg |
| SER-D45 | 台す 45 cm | 545 × 545 | ¥33,200 | 5.3 kg |

材質：超高分子量ポリエチレン

※ セイロ用の網は弊社ではご用意しておりません。  
セイロ用の網をご使用の際は、本体より小さいサイズのものをご用意ください。  
(45cmタイプは445mm・39cmタイプは385mm程度)  
網のサイズにより、製品に不具合を起こす場合がございます。  
※ 複合構造の為、使用状況等により剥離や隙間が生じる場合がございます。その際は、直ちに使用を中止し、新しいものとお取替えください。

- V…ベージュ
- B…ブルー

抗菌

## タフネス裏ごし用ヘラ™



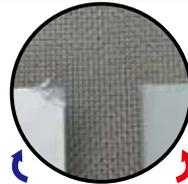
### 裏ごしに特化した形状の専用ヘラ

- 異物混入対策に耐摩耗性が極めて高い素材を先端に使用
- 裏ごし作業の際に手から抜けにくいグリップ形状
- 先端を丸めたことにより、網への負担を軽減

裏ごしをご使用される全ての調理・加工現場に



異物混入対策に耐摩耗性が  
極めて高い素材を先端に使用



左が従来のプラスチック 右が当製品の先端素材 ※当社調べ

#### ■タフネス裏ごしヘラ 品番・価格表

| 品番        | サイズmm     | 価格     | 重量   |
|-----------|-----------|--------|------|
| UH 90-340 | 90 × 340  | ¥8,700 | 130g |
| UH135-340 | 135 × 340 | ¥9,800 | 160g |

材質：超高分子量ポリエチレン・ナイロン

※ 複合構造の為、使用状況等により剥離や隙間が生じる場合がございます。その際は、直ちに使用を中止し、新しいものとお取替えてください。

抗菌

## 水ぬれ OK シート™



### 抜群の滑り止め効果！

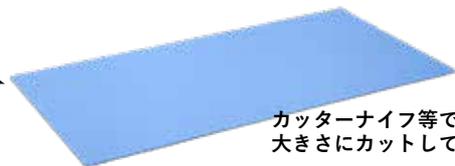
- 水濡れしたステンレス調理台の上でも高い滑り止め効果を発揮

キッチン・調理場での滑り止めに



まな板や包丁砥ぎの滑り止め等で大活躍

← 立て掛けられるので素早く乾いて衛生的。



カッターナイフ等で好きな大きさにカットしても OK！

#### ■水ぬれ OK シート 品番・価格表

| 品番      | サイズ (まな板対応サイズ) mm            | 価格     | 重量   |
|---------|------------------------------|--------|------|
| YS-M    | 250 × 150                    | ¥2,200 | 120g |
| YS-L    | 300 × 200 (4123)             | ¥3,400 | 200g |
| YS-2512 | 250 × 120 (砥石用)              | ¥1,700 | 100g |
| YS-4020 | 400 × 200 (4626, 5025, 5030) | ¥4,600 | 260g |
| YS-5025 | 500 × 250 (6030, 6035)       | ¥6,900 | 400g |
| YS-6030 | 600 × 300 (7035, 7535)       | ¥9,900 | 470g |

材質：スチレン系エラストマー・ポリプロピレン

※ YS-S は廃番になっております。

## まな板削り ミガクリン®

特許

### 日頃からお手入れ頂くことで、まな板を常に良い状態に保ちます

- 樹脂製・木製の調理器具のお手入れに

まな板等の調理用品をご使用される全ての調理・加工現場に



表：荒削り面



裏：仕上げ面

#### ■まな板削りミガクリン 品番・価格表

| 品番      | 価格                        | 重量    |
|---------|---------------------------|-------|
| MC-115P | ¥6,600/1ケース6個入   ¥1,100/個 | 18g/個 |

材質：発泡ポリエチレン・研磨材



※ ご使用になる際は、まな板を水でぬらしお使いください。  
※ キズを付けたく無い物へのご使用はお控えください。  
※ ご使用後はすすぎ洗いし、風通しの良い場所で保管してください。

# 家庭用まな板・製品情報

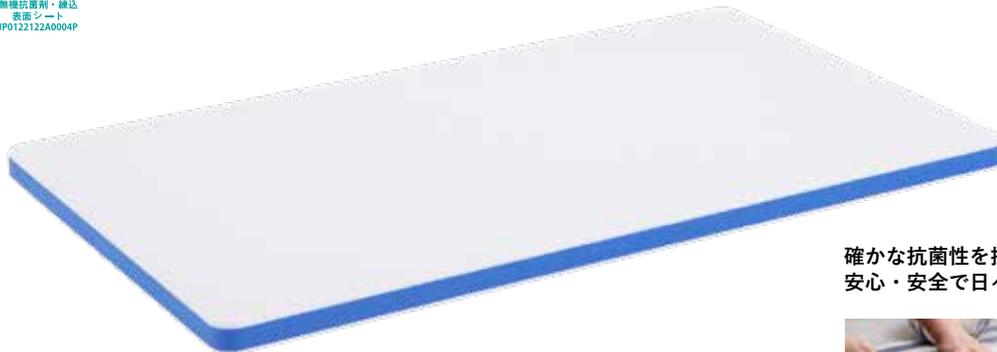
抗菌

## 家庭用 軽いまな板 カルマくん®



### 食洗機や熱湯消毒に対応！

- 木芯入り構造により加熱消毒でも変形しにくく使いやすい
- 抗菌効果にも優れた家庭用まな板の決定版



■家庭用軽いまな板 カルマくん 品番・価格表

| 品番        | サイズ mm           | 価格     | 重量    |
|-----------|------------------|--------|-------|
| PPKM-7106 | M:15 × 410 × 230 | ¥6,300 | 900g  |
| PPKL-7106 | L:15 × 460 × 260 | ¥7,200 | 1200g |

材質：ポリエチレン・木芯

- ※ 複合構造の為、使用状況等により剥離や隙間が生じる場合がございます。その際は、直ちに使用を中止し、新しいものとお取替えください。
- ※ まな板のサイズによっては、食洗機に入らない場合がございます。ご注文の前に、ご使用の食洗機の内寸をご確認ください。

確かな抗菌性を持ち、漂白・食洗機にも対応。  
安心・安全で日々の調理をサポートします！



抗菌カルマくんは、家庭用として企画・販売している商品となります。  
業務用の食器洗浄機等には対応していません。

抗菌

## 家庭用 ラバーラ かるがる®



### プロ用まな板 “ラバーラかるがる” の家庭用

- 表面がソフトで刃当たりが良く、包丁の切れ味が落ちにくい
- 抗菌効果にも優れているので、衛生面でも安心



■家庭用ラバーラかるがる 品番・価格表

| 品番         | サイズ mm           | 価格      | 重量    |
|------------|------------------|---------|-------|
| SRK20-4123 | M:20 × 410 × 230 | ¥11,100 | 1300g |
| SRK20-4626 | L:20 × 460 × 260 | ¥13,500 | 1600g |

材質：エラストマー・木芯

- ※ 複合構造の為、使用状況等により剥離や隙間が生じる場合がございます。その際は、直ちに使用を中止し、新しいものとお取替えください。
- ※ まな板のサイズによっては、食洗機に入らない場合がございます。ご注文の前に、ご使用の食洗機の内寸をご確認ください。

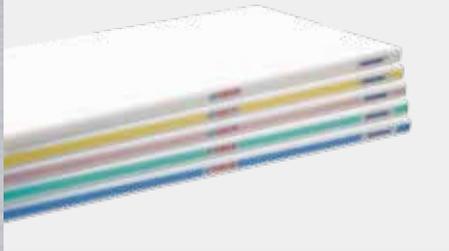
刃当たりの良さと食材の滑りにくさが特徴。  
ぜひ、ご家庭でもプロ用のまな板を！



抗菌ラバーラかるがる 家庭用 は、家庭用として企画・販売している商品となります。  
業務用の食器洗浄機等には対応していません。

## 調理用品のお手入れ方法

### 【まな板】



#### ● 洗浄方法 ※

まな板ご使用後は、食品残渣を取り除き洗剤とブラシを使用して、傷方向に沿って洗浄してください。まな板表面には多数の包丁傷が生じるため、ブラシでの洗浄を推奨しております。まな板側面、裏面も十分に洗浄後に流水ですすいでください。洗浄前に熱湯をかけてしまうと、まな板表面に付着したたんばく質が固化してしまい、汚れが落ちにくくなります。

#### ● 漂白方法 ※

洗浄・すすぎ後、漂白剤（塩素系・酸素系）にて少なくとも週1回浸け置き漂白してください。食品残渣があると、漂白剤の効果が十分発揮されない場合がございます。また、漂白効果が出ない場合は、密閉したポリ袋や容器内で浸け置き漂白を一昼夜行ってください。

#### ● 日常のお手入れ

まな板は使用していると、包丁により徐々に傷が付いていきます。そのままご使用になると、異物混入の恐れがありますので定期的に当社推奨まな板割り「ミガクリン」等で表面をお手入れしてください。

### 【スパテラ】



#### ● 洗浄方法 ※

洗剤とスポンジを使用し、しっかりと洗浄・すすぎを行ってください。

#### ● 漂白方法 ※

洗浄・すすぎ後、漂白剤（塩素系・酸素系）にて少なくとも週1回浸け置き漂白してください。食品残渣があると、漂白剤の効果が十分発揮されない場合がございます。調理の内容によっては、製品に色移りする場合がございますが、使用上の問題はございません。

#### ● 日常のお手入れ

スパテラ本体が加熱された状態で金属等の鋭利な部分や釜肌キズ等に当たると、稀にササクレが生じる場合がございます。その際は、当社推奨「ミガクリン」でお手入れしてください。

### ハイテクスパテラを長くご使用頂くために

#### ● 耐熱温度 130°C

（ハードタイプは 180°Cウルトラタイプは 230°C）を超えないようにお使いください。

#### ● 右図に表記のことは、絶対にしないでください。



### 【包丁】



#### ● 洗浄方法 ※

洗剤とスポンジを使用し、しっかりと洗浄・すすぎをしてください。クレンザー・研磨剤入り洗剤金属たわし等の使用により、柄のカラーが落ちることがありますので、ご使用はおやめください。

#### ● 日常のお手入れ

砥石・ロールシャープナーを使用し、定期的に研いでください。

※ 必ず洗浄剤・漂白剤に記載されている注意事項に従って作業を行ってください。

## 消毒方法

調理器具は、まずよく洗浄してから消毒を行ってください。  
また、消毒後は乾燥した状態で保管をしてください。

#### 塩素系漂白剤

使用方法を読んで、適切な濃度でご使用してください。

#### アルコール

乾燥させた調理器具に使用してください。

| 消毒方法     | 温度・濃度   | 調理器具等          |
|----------|---------|----------------|
| 煮沸       | 100°C前後 | まな板・包丁<br>ふきん等 |
| 塩素剤      | 200ppm  | まな板<br>ふきん等    |
| 消毒用アルコール | 70%     | まな板・包丁<br>調理台等 |
| 紫外線殺菌    |         | まな板・包丁等        |



※ アルコールへの長時間の浸け置きは避けてください。  
※ まな板等の樹脂製品は、長時間の紫外線殺菌によって表面硬化や色抜け等の樹脂劣化が促進される傾向があります。  
※ 抗菌カラー包丁は、長時間の紫外線殺菌によってグリップ部の塗装硬化や色抜けが促進される傾向があります。  
※ 塩素剤・消毒用アルコール・紫外線殺菌については、取り扱い説明に従って消毒を行ってください。

| 種別                 | 製品名                 | 頁  | 抗菌 <span style="color: orange;">●</span> <small>※1</small> | 色分け <small>※2</small> | 名入れ | アルコール <small>※3</small> |
|--------------------|---------------------|----|------------------------------------------------------------|-----------------------|-----|-------------------------|
| まな板<br>・<br>包丁類    | ポリエチレン抗菌かるがる        | 3  | ○                                                          | 8色                    | ○   | ○                       |
|                    | ポリエチレンかるがる          | 3  | ×                                                          | 8色                    | ○   | ○                       |
|                    | ポリエチレン抗菌全面カラーかるがる   | 4  | ○                                                          | 4色                    | ○   | ○                       |
|                    | ポリエチレン全面カラーかるがる     | 4  | ×                                                          | 4色                    | ○   | ○                       |
|                    | ポリエチレン抗菌軽量おとく       | 5  | ○                                                          | 8色                    | ○   | ○                       |
|                    | ポリエチレン軽量おとく         | 5  | ×                                                          | 8色                    | ○   | ○                       |
|                    | カラー包丁               | 6  | ○                                                          | 8色                    | ○   | △                       |
|                    | ラバーかるがる             | 7  | ○                                                          | ×                     | ○   | ○                       |
|                    | ラバーおとく              | 7  | ○                                                          | ×                     | ○   | ○                       |
|                    | ラバーマット              | 8  | ○                                                          | ×                     | ×   | ○                       |
|                    | まな板リフター             | 8  | ○                                                          | ×                     | ×   | △                       |
|                    | 一次加工用高耐久まな板 精肉・水産向け | 9  | ○                                                          | 8色                    | ○   | ○                       |
|                    | ポリエチレン抗菌ブルーかるがる     | 9  | ○                                                          | ×                     | ○   | ○                       |
|                    | ポリエチレンブルーかるがる       | 9  | ×                                                          | ×                     | ○   | ○                       |
| スパテラ<br>・<br>ひしゃく類 | ハイテクスパテラ            | 11 | ○                                                          | 3色                    | ○   | △                       |
|                    | ハイテクスパテラハードタイプ      | 11 | ○                                                          | 3色                    | ○   | △                       |
|                    | ウルトラ耐熱スパテラ          | 12 | ×                                                          | 3色                    | ○   | △                       |
|                    | ハイテクスパテラ汁物用穴開きタイプ   | 12 | ○                                                          | 3色                    | ○   | △                       |
|                    | スパテラハンドル            | 12 | ○                                                          | ×                     | ×   | ○                       |
|                    | スパテラスタンド            | 13 | ×                                                          | ×                     | ×   | ○                       |
|                    | スパテラスタンド仕切り板突き      | 13 | ×                                                          | ×                     | ×   | ○                       |
|                    | ハセガワのかき落としヘラ        | 14 | ○                                                          | 5色                    | ×   | △                       |
|                    | 計量棒                 | 14 | ○                                                          | ×                     | ×   | △                       |
|                    | 計量棒立て               | 14 | ×                                                          | ×                     | ×   | ○                       |
|                    | ウルトラ耐熱ハセガワターナー      | 15 | ×                                                          | ×                     | ×   | ○                       |
|                    | マルチスタンド             | 15 | ×                                                          | ×                     | ×   | ○                       |
|                    | スーパー耐久エンマ棒          | 16 | ×                                                          | ×                     | ○   | ○                       |
|                    | 角柄すくい網              | 17 | ×                                                          | ×                     | ×   | ○                       |
|                    | 角柄ひしゃく              | 17 | ×                                                          | ×                     | ×   | ○                       |
|                    | 角柄網ひしゃく             | 17 | ×                                                          | ×                     | ×   | ○                       |
|                    | 角柄                  | 18 | ○                                                          | ×                     | ○   | △                       |
|                    | ブルー角柄               | 18 | ×                                                          | ×                     | ○   | ○                       |
|                    | ステンレス一体型角柄ひしゃく      | 19 | ×                                                          | ×                     | ×   | ○                       |
|                    | ステンレス一体型角柄網ひしゃく     | 19 | ×                                                          | ×                     | ×   | ○                       |
|                    | 角柄麺ひしゃく             | 19 | ×                                                          | ×                     | ×   | ○                       |
|                    | 角柄泡立てIIライン          | 19 | ×                                                          | ×                     | ×   | ○                       |
|                    | 泡立てIIライン            | 20 | ○                                                          | 4色                    | ×   | ○                       |
|                    | 泡立てIIライン 金属検出機対応    | 20 | ○                                                          | ×                     | ×   | ○                       |
| その他<br>調理用具        | ハセガワの飯台             | 21 | ○                                                          | ×                     | ×   | △                       |
|                    | ハセガワの飯切りしゃもじ        | 21 | ○                                                          | ×                     | ×   | △                       |
|                    | ハセガワ巻きす             | 21 | ○                                                          | 3色                    | ×   | △                       |
|                    | ハセガワのおひつ            | 22 | ○                                                          | ×                     | ×   | △                       |
|                    | ハセガワの目打ち用まな板        | 22 | ○                                                          | ×                     | ×   | △                       |
|                    | ハセガワのカラーめん棒         | 23 | ×                                                          | 4色                    | ×   | △                       |
|                    | カラー取り板              | 23 | ○                                                          | 3色                    | ×   | △                       |
|                    | 角セイロ高機能プラスチック製      | 23 | ○                                                          | 2色                    | ×   | △                       |
|                    | タフネス裏ごし用ヘラ          | 24 | ○                                                          | ×                     | ×   | △                       |
|                    | 水濡れOKシート            | 24 | ○                                                          | ×                     | ×   | △                       |
|                    | まな板削りミガクリン          | 24 | ×                                                          | ×                     | ×   | △                       |
|                    | 家庭用 軽いまな板カルマくん      | 25 | ○                                                          | ×                     | ×   | △                       |
|                    | 家庭用 ラバーかるがる         | 25 | ○                                                          | ×                     | ×   | △                       |

- ※1 抗菌カラー包丁・泡立てIIラインの抗菌は、カラーハンドル部分への効果となります。
- ※2 ハイテクスパテラ・ハイテクスパテラハードタイプ・ウルトラ耐熱スパテラ・汁物用穴開きタイプのカラーグリップ加工は、特注にて承ります。
- ※3 アルコールへの長時間の浸け置きは避けてください。拭き取り消毒や噴霧消毒は可能です。
- ※4 長時間の紫外線殺菌によって樹脂製品（塗装製品も含む）は、表面硬化や色抜け、変色等の樹脂劣化が促進される傾向があります。
- ※5 長時間の煮沸消毒によって樹脂製品は、表面硬化・変色等の樹脂劣化が促進される傾向があります。
- ※6 調理時耐熱温度と加熱消毒時耐熱温度は異なる場合がございます。

| 紫外線 ※4 | 煮沸 ※5 | 熱風保管庫 ※6 | 殺菌漂白 ※7 | 食洗機 ※8 | 材質            | HACCP 対応 ※9 | 原産国    |
|--------|-------|----------|---------|--------|---------------|-------------|--------|
| △      | 5分以内  | 90℃ 90分迄 | 塩素・酸素   | ○      | PE・木芯         | ○           | 日本     |
| △      | 5分以内  | 90℃ 90分迄 | 塩素・酸素   | ○      | PE・木芯         | —           | 日本     |
| △      | 5分以内  | 90℃ 90分迄 | 塩素・酸素   | ○      | PE・木芯         | ○           | 日本     |
| △      | 5分以内  | 90℃ 90分迄 | 塩素・酸素   | ○      | PE・木芯         | —           | 日本     |
| △      | ×     | ×        | 塩素・酸素   | ×      | PE・木芯         | ○           | 日本     |
| △      | ×     | ×        | 塩素・酸素   | ×      | PE・木芯         | —           | 日本     |
| △      | 5分以内  | 90℃ 90分迄 | 塩素・酸素   | ○      | モリブデン鋼・SUS304 | ○           | 日本     |
| ×      | ×     | 80℃ 90分迄 | 塩素・酸素   | ○      | TPE・木芯        | —           | 日本     |
| ×      | ×     | ×        | 塩素・酸素   | ×      | TPE・木芯        | —           | 日本     |
| ×      | ×     | ×        | 塩素・酸素   | ×      | TPE           | —           | 日本     |
| ×      | ×     | 85℃ 90分迄 | 塩素・酸素   | ○      | PE・TPE        | —           | 日本     |
| ×      | 5分以内  | ×        | 塩素・酸素   | ○      | UPE・木芯        | ○           | 日本     |
| △      | 5分以内  | 90℃ 90分迄 | 塩素・酸素   | ○      | PE・木芯         | ○           | 日本     |
| △      | 5分以内  | 90℃ 90分迄 | 塩素・酸素   | ○      | PE・木芯         | —           | 日本     |
| △      | 5分以内  | 90℃ 90分迄 | 塩素・酸素   | ○      | UPE・PA・木芯     | ○           | 日本     |
| △      | 5分以内  | 90℃ 90分迄 | 塩素・酸素   | ○      | UPE・PA・木芯     | ○           | 日本     |
| △      | 5分以内  | 90℃ 90分迄 | 塩素・酸素   | ○      | 特殊エンブラ・PA・木芯  | —           | 日本     |
| △      | 5分以内  | 90℃ 90分迄 | 塩素・酸素   | ○      | UPE・PA・木芯     | ○           | 日本     |
| △      | 5分以内  | 90℃ 90分迄 | 塩素・酸素   | ○      | UPE           | —           | 日本     |
| ○      | 5分以内  | 90℃ 90分迄 | 塩素・酸素   | ○      | SUS304・PE     | —           | 日本     |
| ○      | 5分以内  | 90℃ 90分迄 | 塩素・酸素   | ○      | SUS304・PE     | —           | 日本     |
| ×      | 5分以内  | 90℃ 60分迄 | 塩素・酸素   | ○      | UPE           | ○           | 日本     |
| △      | 5分以内  | 90℃ 90分迄 | 塩素・酸素   | ○      | PE・PA・木芯      | —           | 日本     |
| ○      | 5分以内  | 90℃ 90分迄 | 塩素・酸素   | ○      | SUS304        | —           | 日本     |
| △      | 5分以内  | 90℃ 90分迄 | 塩素・酸素   | ○      | ナイロン系特殊エンブラ   | —           | 日本     |
| △      | 5分以内  | 90℃ 90分迄 | 塩素・酸素   | ○      | SUS304        | —           | 日本・インド |
| △      | 5分以内  | 90℃ 90分迄 | 塩素・酸素   | ○      | PA            | —           | 日本     |
| ○      | 5分以内  | 90℃ 90分迄 | 塩素・酸素   | ○      | SUS304        | —           | 日本     |
| ○      | 5分以内  | 90℃ 90分迄 | 塩素・酸素   | ○      | SUS304        | —           | 日本     |
| ○      | 5分以内  | 90℃ 90分迄 | 塩素・酸素   | ○      | SUS304        | —           | 日本     |
| △      | 5分以内  | 90℃ 90分迄 | 塩素・酸素   | ○      | PE・木芯・SUS304  | —           | 日本     |
| △      | 5分以内  | 90℃ 90分迄 | 塩素・酸素   | ○      | PA・SUS304     | —           | 日本     |
| ○      | 5分以内  | 90℃ 90分迄 | 塩素・酸素   | ○      | SUS304        | —           | 日本     |
| ○      | 5分以内  | 90℃ 90分迄 | 塩素・酸素   | ○      | SUS304        | —           | 日本     |
| ○      | 5分以内  | 90℃ 90分迄 | 塩素・酸素   | ○      | SUS304        | —           | 日本     |
| ○      | 5分以内  | 90℃ 90分迄 | 塩素・酸素   | ○      | SUS304        | —           | 日本     |
| △      | 5分以内  | 90℃ 90分迄 | 塩素・酸素   | ○      | SUS304・PP     | ○           | 日本     |
| △      | 5分以内  | 90℃ 90分迄 | 塩素・酸素   | ○      | SUS304・PP     | —           | 日本     |
| △      | ×     | 80℃ 60分迄 | 塩素・酸素   | ○      | PE・発泡PS       | —           | 日本     |
| △      | 5分以内  | 90℃ 90分迄 | 塩素・酸素   | ○      | UPE・PA        | —           | 日本     |
| △      | 5分以内  | 90℃ 90分迄 | 塩素・酸素   | ○      | PP・PA         | —           | 日本     |
| △      | ×     | 80℃ 60分迄 | 塩素・酸素   | ○      | PE・発泡PS       | —           | 日本     |
| ×      | ×     | ×        | 塩素・酸素   | ×      | TPE・PE        | —           | 日本     |
| △      | 5分以内  | 90℃ 90分迄 | 塩素・酸素   | ○      | UPE・木芯        | ○           | 日本     |
| △      | 5分以内  | 85℃ 90分迄 | 塩素・酸素   | ○      | PE・発泡PP       | ○           | 日本     |
| △      | 5分以内  | 90℃ 90分迄 | 塩素・酸素   | ○      | UPE           | —           | 日本     |
| △      | 5分以内  | 90℃ 90分迄 | 塩素・酸素   | ○      | UPE・PA        | —           | 日本     |
| ×      | ×     | 80℃ 60分迄 | 塩素・酸素   | ○      | TPE・PP        | —           | 日本     |
| ×      | ×     | ×        | ×       | ×      | 発泡PE・研磨材      | —           | 日本     |
| ×      | ×     | ×        | 塩素・酸素   | ○      | PE・木芯         | —           | 日本     |
| ×      | ×     | ×        | 塩素・酸素   | ○      | TPE・木芯        | —           | 日本     |

- ※7 漂白後にすすぎをしっかりと行わないと、表面にベタ付きが残る場合がございます。  
塩素系漂白の場合、1回の浸け置きは10分以内とし、漂白後のすすぎをしっかりと行ってください。
- ※8 抗菌カルマクン・抗菌ラバーラかるがる 家庭用 の家庭用まな板 2種は家庭用の食洗機のみに対応しております。  
業務用の加熱消毒条件には対応しておりません。
- ※9 弊社では、食中毒予防の3原則に準拠した製品を HACCP 対応として推奨しております。

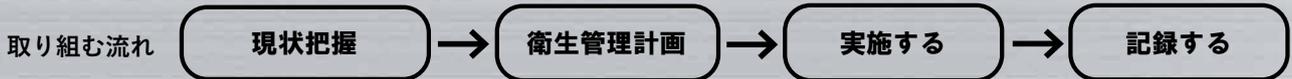
- PE (ポリエチレン)
- UPE (超高分子量ポリエチレン)
- PS (ポリスチレン)
- PA (ナイロン)
- PP (ポリプロピレン)
- TPE (エラストマー樹脂)

# 『HACCP』について

## HACCP とは？

食品衛生法が改正され、原則すべての事業者に『HACCP』に沿った『衛生管理』の実施が求められています。HACCPとは、Hazard Analysis Critical Control Point の頭文字をとった略称で「危害分析重要管理点」であり、原材料生産・仕入・加工・流通・販売・消費のすべての過程において危害の発生を未然に防ぐための衛生管理手法です。

## HACCP を取り入れるには？



初めに現状行っている衛生管理を把握した上で、今後どのような取り組みが必要かを考えていきます。そして、食中毒予防の3原則『菌をつけない』『ふやさない』『やっつける』を中心に実際に取り組む内容を決め、食材受け入れ時の検品・従事者の健康チェック・保管時や調理時の温度管理・調理時の清掃・消毒等の手順や目標を立てます。この時、誰が取り組んでも同じ結果になるようにしていきます。

## 実際に取り組むにあたって

HACCPに取り組むにあたり一般的衛生管理は前提として必須のプログラムであり、衛生管理を確実にを行うためには調理器具の選定も重要になってきます。HACCP 準拠 ISO22000 では、まな板はプラスチック製で食材毎に異なるまな板を用意することが推奨されています。ハセガワ製品『ポリエチレン抗菌かるがる』『ポリエチレン抗菌全面カラーかるがる』は、色による使い分けで二次汚染を防ぎ、調理時の手順が共有しやすい → 『菌をつけない』 安全な抗菌性 → 『ふやさない』 加熱や紫外線等による殺菌消毒が可能 → 『やっつける』で HACCP に適応した調理器具です。

## 『食中毒予防の三原則』

菌をつけない

菌をふやさない

菌をやっつける

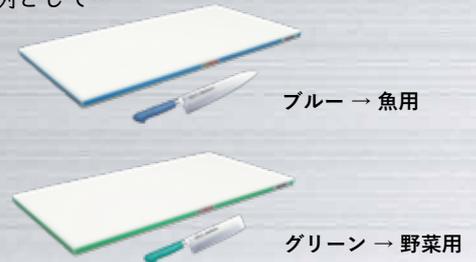
## 調理器具などの衛生管理

### まな板・包丁などの使い分け

細菌等に汚染されたまな板・包丁・ザルなどの調理器具や、手などを介して細菌が調理済み食品などに移ることを『二次汚染』と言います。二次汚染を防ぐ為に、まな板・包丁は食材別（肉用・魚用・野菜用・果物用）や、調理済・下処理用でそれぞれ用意し、使い分けが必要となります。

ハセガワ製のまな板や包丁は、色分けによる使い分けに加え、食材名等の文字を入れることが出来るので、より使い分けが徹底できます。

例として…



### 主な食中毒 一覧表

| 細菌名                | 原因食品                          | 特徴                            | 症状                          | 予防                                                                           |
|--------------------|-------------------------------|-------------------------------|-----------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| サルモネラ              | 卵・食肉・調理器具等を介して感染              | 動物の腸管内にも分布<br>少量の菌で発症         | 下痢・腹痛・高熱                    | 食品は 75°C 1 分以上中心部まで加熱<br>調理器具の洗浄消毒                                           |
| 腸炎ヒブリオ             | 生鮮魚介類・加工品<br>調理器具等を介して感染      | 塩分 2～5% で発育<br>増殖が早い          | 下痢・腹痛・嘔吐                    | 生食用魚介類加工品は 10°C 以下で保存<br>75°C 1 分以上で死滅                                       |
| 黄色ブドウ球菌            | 弁当・おにぎり・生菓子等                  | 人や動物の傷口等に分布                   | 下痢・腹痛・嘔吐                    | 手指の洗浄・消毒<br>75°C 1 分以上で死滅                                                    |
| 腸管出血性大腸菌 (O157 など) | 牛レバー・生肉 (ユッケ等)<br>井戸水 等       | 動物の腸管内にも分布<br>少量の菌で発症、水の中でも生存 | 下痢・腹痛・発熱<br>HUS (溶血性尿毒症症候群) | 牛レバーは中心部まで十分に加熱する<br>75°C 1 分以上で死滅                                           |
| ノロウイルス             | カキやアサリなどの二枚貝、<br>飲料、二次汚染された食品 | 冬場に多発、少量で発症<br>人の体内でしか増殖しない   | 発熱・下痢・嘔吐                    | 85°C～90°C で 90 秒以上で死滅<br>調理器具の十分な洗浄・消毒<br>次亜塩素酸ナトリウム<br>(塩素濃度 200ppm) で消毒が有効 |

# カタログの見方について

各製品についてマークの可・不可・温度・時間に合わせてお取り扱いください。

## ● 熱風保管庫対応マーク



マークに表示されている温度・時間内でご使用ください。吹き出し口付近は、設定温度よりも温度が高くなっている場合がございますので置かないでください。各機器の取り扱い説明書に従ってご使用ください。

## ● 煮沸マーク



マークに表記されている時間内でご使用ください。煮沸直後は表面が軟化している為、硬いものを当てないようご注意ください。また、火傷しないよう十分ご注意ください。

## ● 漂白（酸素・塩素）マーク



酸素系・塩素系の漂白剤にご使用できます。濃度は200ppm～400ppmの範囲内でご使用ください。原液をかけてのご使用は、樹脂の劣化の原因となりますのでお止めください。漂白後は、ヌメリが残らないよう流水でしっかりと濯いでください。



※ 左図のように斜線が入ったマークへの対応はできませんのでご注意ください。

## ● 名入れマーク

名入れ可

本体への文字入れが可能です。使い分け用に食材名・個人名・導入年月日等にご活用ください。

## ● グリップ加工マーク

カラーグリップ加工

スパテラ持ち手部分のカラーグリップ加工に対応しております。使い分け用にご活用ください。

カラーグリップ加工品は、熱風保管庫に入れる際、他の樹脂製品に触れないように保管してください。色移りする場合がございます。

## ● SIAA マーク



SIAAは、英語名 Society of industrial technology for Antimicrobial Articles（抗菌製品技術協議会の団体名称）の略称で、消費者が納得できる「安心と信頼のシンボル」として抗菌製品技術協議会が定めるガイドラインを満たした抗菌加工製品・抗菌剤に対し当協議会による教育等で認証した抗菌管理責任者の管理のもと会員企業の自己責任においてこの認証マークを表示することができます。SIAA マークはいわゆる「製品を保証する認証マーク」ではありません。SIAA マークは、会員が当協議会ガイドラインへの適合を自己責任において認証する「自己認証を表明するマーク」であり、かつ品質と安全性に関する情報が公開されていることを示す「品質と安全性に関する情報開示マーク」です。SIAA マークにはこの2つの意味があります。

SIAA マークは抗菌製品技術協議会の正会員以外は使用できないことになっており、またその表示方法等の運用については協議会の自主管理によって厳しい市場監視が行われています。

- 実際の商品とカタログに掲載されている商品では色合いの異なる場合がございます。
- 改良の為に予告なく仕様を変更する場合がございます。
- 製品の表示価格はメーカー希望小売価格（税別）を記載しております。
- 各製品に記載された寸法・重量には、誤差がございます。
- 樹脂製品は、日常の経年変化で劣化いたします。加熱や紫外線によって劣化や変色が促進される傾向があります。
- 在庫品として保管される場合は、日の当たらない場所で保管してください。
- 調理内容や使用頻度により製品寿命には大きな差が生じます。
- 当社製品は、全て ポジティブリスト (PL) 制度に適合しております。

## ● 食洗機マーク



マークに表記されている温度内であることをお確かめの上、ご使用ください。各機器の取り扱い説明書に従ってご使用ください。

## ● 熱湯マーク



熱湯の回しがけが出来ます。温度、時間の設定はございません。火傷しないよう、十分ご注意ください。

## ● 紫外線マーク



紫外線殺菌庫にご使用いただけます。長期間のご使用によって、樹脂劣化・変色・硬化等が促進される場合があります。各機器の取り扱い説明書に従ってご使用ください。

## ● HACCP 対応

HACCP 対応

弊社では、食中毒予防の3原則に準拠した製品をHACCP対応として推奨しております。

※ 食中毒予防の3原則（菌を付けない・増やさない・やっつける）

### 「輸出に関する注意事項」

カタログに掲載されている製品は食品接触材料（製品）になります。

日本においては食品衛生法に準拠した試験に合格し、安全性が証明されていますが、海外では通用しません。またほとんどの製品が抗菌仕様となっていますが、国地域によっては抗菌が問題となる可能性があります。従って海外の衛生法に準拠していないことで通関で止められたり、抗菌仕様が問題となって最悪の場合、訴訟に発展することも考えられます。

掲載の製品はあくまでも国内での流通のみを想定しておりますので、輸出により上記に類する問題が生じても弊社は一切の責任を負うことができませんので、十分にご注意下さい。

## 会社概要

商号 長谷川化学工業株式会社  
所在地 本社工場  
千葉県八千代市上高野 1384-5  
東金工場  
千葉県東金市小沼田 1624-3  
ホームページ <https://hasegawakagaku.jp>  
創立年月日 昭和 30 年 6 月 11 日  
資本金 1 億円  
製造品目 ●一般消費材  
(1) 調理用品  
(2) 剣道用品  
(3) インドアスポーツ用品  
●産業用資材  
(1) スキー・スノーボード用資材  
(2) 土木建築用防水シート  
(3) 一般産業用シート

### Website



[hasegawakagaku.jp](https://hasegawakagaku.jp)

### YouTube



長谷川化学工業株式会社

### Facebook

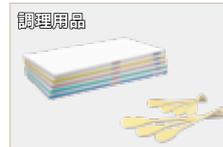


@hasegawakagaku

### Instagram



@hasegawakagaku



調理用品



スキー・スノーボード資材



カーボンシャフト



防水シート



シューズワイパー



私たちは、千葉ジェッツを応援しています！

**HASEGAWA®**

製造元：長谷川化学工業株式会社

販売元：ハセガワ株式会社

〒 276-0022 千葉県八千代市上高野 1384-5

TEL: 047-482-1001

FAX: 047-484-7146

東金工場

〒 283-0044 千葉県東金市小沼田 1624-3

TEL: 0475-55-4622

FAX: 0475-55-4626

代理店・販売店