

安全を求めて衛生を科学する
HASEGAWA

調理用品総合カタログ VOL. 12

価格改定版(2021年4月1日より)



HASEGAWA VOL.12 INDEX

調理用品総合カタログ VOL.12 INDEX	P1
ハセガワのまな板とは?	P2

まな板・包丁類

ポリエチレン抗菌かるがる / ポリエチレンかるがる	P3
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 P4	
ポリエチレン抗菌軽量おとく・ポリエチレン軽量おとく	P5
抗菌カラー包丁	P6
抗菌ラバーかるがる / 抗菌ラバーおとく	P7
抗菌ラバーマット / 抗菌まな板リフター	P8
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	P9
名入れについて	P10

スパテラ・ひしゃく類

抗菌ハイテクスパテラ / ハードタイプ	P11
スパテラスタンド / スパテラスタンド仕切り板付き	P12
汁物用穴開きタイプ / ハイテクスパテラエンマ棒 / スパテラハンドル	P13
スーパー耐久エンマ棒 / 計量棒	P14
ウルトラ耐熱ハセガワターナー	P15
マルチスタンド / 抗菌泡立てⅡライン	P16
抗菌角柄すくい網 / 抗菌角柄ひしゃく / 抗菌角柄網ひしゃく	P17
抗菌角柄 / ブルー角柄	P18
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
抗菌角柄麵ひしゃく / 抗菌泡立て角柄Ⅱライン	P19
衛生管理とは	P20

その他調理用具

ハセガワの飯台 / ハセガワの飯切りしゃもじ / ハセガワ巻きす	P21
NEW ハセガワのおひつ / ハセガワの目打ち用まな板	P22
NEW ハセガワのカラーめん棒 / 抗菌カラー取り板	P23
抗菌角セイロ / 水濡れ OK シート / ミガクリン	P24

家庭用まな板・製品情報

抗菌カルマくん / 抗菌ラバーかるがる家庭用	P25
カタログの見方について	P26
製品仕様書	P27・28
製品のお手入れ方法 / WEB サイト・SNS 情報	P29
会社概要	P30

『衛生環境』と『作業環境』の改善を目的として開発し、『自然環境』にも配慮した

ハセガワのまな板

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。（『ハセガワの日打ち用まな板』『家庭用まな板』は対象外です。）

色分け

● 菌を付けない！（食中毒予防その1）

色による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：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

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 マークで保証された確かな抗菌性。

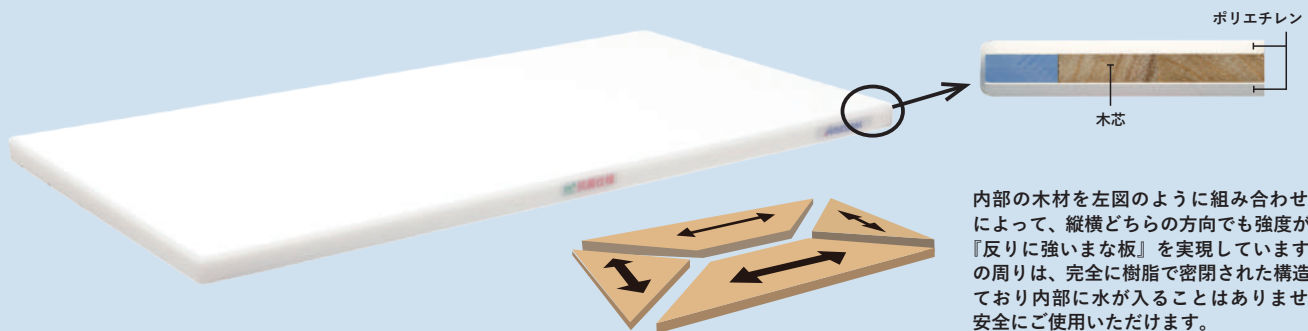


変形に強い

● 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ません。

対象まな板：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 抗菌ブルーかるがる / ポリエチレン ブルーかるがる



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全にご使用いただけます。

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。

エコロジー

ハセガワのまな板の芯材は、成長の早い計画植林材を使用しており石油由来の原料比率も低いことから環境保全にも貢献しております。

まな板・包丁等

抗菌

ポリエチレン抗菌 かるがる®



特許

HACCP 対応

特注サイズ対応



100°C煮沸消毒 OK

保管庫 90°C90分 OK!

熱に強く、軽量で扱いやすい

- 従来のまな板と比較して、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
- 加熱殺菌による反り歪みが出にくい構造



学校・保育・病院・福祉施設・スーパー・食品工場・ホテル等におすすめ



SIAAマークは、ISO22196法により評価された結果に基づき、抗菌製品技術協議会ガイドラインで品質管理・情報公開された製品に表示されています。



- 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

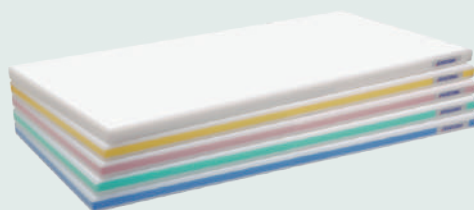


断面図

※赤・茶・黒の3色は、受注生産品にて承ります。

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 5mm厚)				
品番	総厚	サイズmm	価格	重量
SDK20 - 4123	20 mm	410 × 230	¥10,700	1.3 kg
SDK20 - 4626		460 × 260	¥12,500	1.7 kg
SDK20 - 5025		500 × 250	¥13,000	1.8 kg
SDK20 - 5030		500 × 300	¥15,600	2.1 kg
SDK20 - 6030		600 × 300	¥18,800	2.4 kg
SDK20 - 6035		600 × 350	¥22,100	2.9 kg
SDK25 - 6030	25 mm	600 × 300	¥21,800	2.8 kg
SDK25 - 6035		600 × 350	¥25,500	3.3 kg
SDK25 - 7035		700 × 350	¥28,100	3.8 kg
SDK25 - 7535		750 × 350	¥30,100	4.1 kg
SDK25 - 8040		800 × 400	¥36,600	4.9 kg
SDK30 - 9040		30 mm	900 × 400	¥45,500
SDK30 - 9045	900 × 450		¥51,000	7.0 kg
SDK30 - 10040	1000 × 400		¥50,500	6.8 kg
SDK30 - 10045	1000 × 450		¥56,700	7.6 kg
SDK30 - 12045	1200 × 450		¥72,200	9.2 kg
SDK30 - 15045	1500 × 450		¥90,200	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 5mm厚)				
品番	総厚	サイズmm	価格	重量
SD20 - 4123	20 mm	410 × 230	¥8,400	1.3 kg
SD20 - 4626		460 × 260	¥9,900	1.7 kg
SD20 - 5025		500 × 250	¥10,300	1.8 kg
SD20 - 5030		500 × 300	¥12,400	2.0 kg
SD20 - 6030		600 × 300	¥14,800	2.4 kg
SD20 - 6035		600 × 350	¥17,300	2.9 kg
SD25 - 6030	25 mm	600 × 300	¥17,300	2.8 kg
SD25 - 6035		600 × 350	¥20,100	3.3 kg
SD25 - 7035		700 × 350	¥21,800	3.8 kg
SD25 - 7535		750 × 350	¥23,400	4.1 kg
SD25 - 8040		800 × 400	¥28,400	4.9 kg
SD30 - 9040		30 mm	900 × 400	¥35,600
SD30 - 9045	900 × 450		¥40,000	7.0 kg
SD30 - 10040	1000 × 400		¥39,400	6.8 kg
SD30 - 10045	1000 × 450		¥44,400	7.6 kg
SD30 - 12045	1200 × 450		¥57,800	9.2 kg
SD30 - 15045	1500 × 450		¥72,100	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

- ※ご注文の際は、品番をご記入ください。また、品番末尾には、側面カラーをご指定ください。
- ※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。
- ※異種材料の複合材の為、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。

特注サイズ 最大寸法：1800 × 600 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。

〈ご注文例〉

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

肉厚タイプは、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 10mm厚)

品番	総厚	サイズmm	価格	重量
HDK30 - 6030	30 mm	600 × 300	¥28,900	4.1 kg
HDK30 - 6035		600 × 350	¥33,700	4.8 kg
HDK30 - 7035		700 × 350	¥37,400	5.6 kg
HDK30 - 7535		750 × 350	¥40,200	5.8 kg
HDK30 - 8040		800 × 400	¥48,800	7.2 kg
HDK40 - 9040		40 mm	900 × 400	¥66,000
HDK40 - 9045	900 × 450		¥74,300	10.7 kg
HDK40 - 10040	1000 × 400		¥73,400	10.5 kg
HDK40 - 10045	1000 × 450		¥82,400	11.8 kg
HDK40 - 12045	1200 × 450		¥104,600	14.2 kg
HDK40 - 15045	1500 × 450		¥130,600	17.6 kg

HD / 肉厚タイプ (ポリエチレン片面 10mm厚)

品番	総厚	サイズmm	価格	重量
HD30 - 6030	30 mm	600 × 300	¥22,200	4.1 kg
HD30 - 6035		600 × 350	¥25,800	4.8 kg
HD30 - 7035		700 × 350	¥28,200	5.6 kg
HD30 - 7535		750 × 350	¥30,300	5.8 kg
HD30 - 8040		800 × 400	¥36,700	7.2 kg
HD40 - 9040		40 mm	900 × 400	¥49,400
HD40 - 9045	900 × 450		¥55,400	10.7 kg
HD40 - 10040	1000 × 400		¥54,800	10.5 kg
HD40 - 10045	1000 × 450		¥61,800	11.8 kg
HD40 - 12045	1200 × 450		¥80,000	14.2 kg
HD40 - 15045	1500 × 450		¥99,700	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®



特許

HACCP 対応

特注サイズ対応



100°C煮沸消毒 OK

保管庫 90°C90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2mm薄くなっている為、さらに軽量化!
- 名入れ加工をすることにより“コンタミネーション”対策を徹底できます



学校・保育・病院・福祉施設・スーパー・食品工場・ホテル等におすすめ



SIAAマークは、ISO22196法により評価された結果に基づき、抗菌製品技術協議会ガイドラインで品質管理・情報公開された製品に表示されています。



- P…ピンク
- G…グリーン
- B…ブルー
- Y…イエロー



断面図

ピンク色のまな板で野菜類を切ると、はっきりと見えて切りやすい! 食材とまな板の反対色の関係で目にも優しくご使用頂けます。



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	18mm	410 × 230	¥10,700	1.4kg
SLK18 - 4626W		460 × 260	¥12,500	1.5kg
SLK18 - 5025W		500 × 250	¥13,000	1.6kg
SLK18 - 5030W		500 × 300	¥15,600	1.7kg
SLK18 - 6030W		600 × 300	¥18,800	2.1kg
SLK18 - 6035W	23mm	600 × 350	¥22,100	2.5kg
SLK23 - 6030W		600 × 300	¥21,800	2.5kg
SLK23 - 6035W		600 × 350	¥25,500	2.9kg
SLK23 - 7035W		700 × 350	¥28,100	3.3kg
SLK23 - 7535W		750 × 350	¥30,100	3.6kg
SLK23 - 8040W		800 × 400	¥36,600	4.3kg

■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	18mm	410 × 230	¥8,400	1.4kg
SL18 - 4626W		460 × 260	¥9,900	1.5kg
SL18 - 5025W		500 × 250	¥10,300	1.6kg
SL18 - 5030W		500 × 300	¥12,400	1.7kg
SL18 - 6030W		600 × 300	¥14,800	2.1kg
SL18 - 6035W	23mm	600 × 350	¥17,300	2.5kg
SL23 - 6030W		600 × 300	¥17,300	2.5kg
SL23 - 6035W		600 × 350	¥20,100	2.9kg
SL23 - 7035W		700 × 350	¥21,800	3.3kg
SL23 - 7535W		750 × 350	¥23,400	3.6kg
SL23 - 8040W		800 × 400	¥28,400	4.3kg

標準在庫品

受注生産品

材質：ポリエチレン・木芯

- ※ ご注文の際は、品番をご記入ください。また、品番末尾には、調理面カラーをご指定ください。
- ※ 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。
- ※ 異種材料の複合材の為、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。

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。

〈ご注文例〉

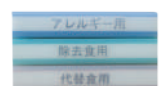
ポリエチレン抗菌全面カラーかるがる
厚さ18mm・600 × 300mm ピンクをご注文の場合は
SLK18-6030W P1枚 とご用命ください。

アレルギー対策に最適!

- 代替食用・除去食用として区別ができます。
- 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。
- 名入れ加工をすることで、より徹底した管理が可能です。

→ 『コンタミネーション』対策として、限定的に使い分けが徹底できます。

※ 『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。



名入れに関して詳しくはP10をご覧ください。

抗菌

ポリエチレン 抗菌 軽量おとく™



特許

HACCP 対応

特注サイズ対応



ハセガワの軽量おとく

- 1層が4mm厚で軽量化と価格を抑えた、はがせるまな板
- 側面カラーによる食材毎の使い分けが容易
- 煮沸消毒・熱風消毒保管庫・食洗機 NG



病院・福祉施設・スーパー・食品工場・ホテル等におすすめ



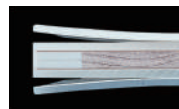
SIAAマークは、ISO22196法により評価された結果に基づき、抗菌製品技術協議会ガイドラインで品質管理・情報公開された製品に表示されています。



- 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

※赤・茶・黒の3色は、受注生産品にて承ります。

両面積層



片面積層



長さ 600 mm 以下は両面積層タイプ、600 mm 以上は、片面積層タイプが標準となります。

非抗菌タイプ

ポリエチレン 軽量おとく™



■ ポリエチレン抗菌軽量おとく 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	¥16,500	2.6 kg
OLK04-5030		500 × 300	¥19,800	3.1 kg
OLK04-6030		600 × 300	¥23,900	3.6 kg
OLK04-6035		600 × 350	¥27,800	4.2 kg
OLK04-7035		700 × 350	¥32,600	5.0 kg
OLK04-7535		750 × 350	¥34,800	5.2 kg
OLK04-8040		800 × 400	¥42,400	6.4 kg
OLK04-9040	30 mm	900 × 400	¥47,700	7.1 kg
OLK04-9045		900 × 450	¥53,800	8.0 kg
OLK04-10040		1000 × 400	¥53,000	9.6 kg
OLK04-10045		1000 × 450	¥59,500	10.7 kg
OLK04-12045		1200 × 450	¥74,600	12.8 kg
OLK04-15045		1500 × 450	¥93,100	16.0 kg

■ ポリエチレン軽量おとく 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	¥13,100	2.6 kg
OL04-5030		500 × 300	¥15,800	3.1 kg
OL04-6030		600 × 300	¥18,900	3.6 kg
OL04-6035		600 × 350	¥22,000	4.2 kg
OL04-7035		700 × 350	¥25,700	5.0 kg
OL04-8040		800 × 400	¥33,600	6.4 kg
OL04-9040		900 × 400	¥37,700	7.1 kg
OL04-9045	30 mm	900 × 450	¥42,400	8.0 kg
OL04-10040		1000 × 400	¥41,800	9.6 kg
OL04-10045		1000 × 450	¥47,300	10.7 kg
OL04-12045		1200 × 450	¥60,300	12.8 kg
OL04-15045		1500 × 450	¥79,500	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

※ ご注文の際は、品番をご記入ください。また、品番末尾には、側面カラーをご指定ください。
※ 異種材料の複合材の為、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。

特注サイズ 最大寸法：1800 × 600 mm

〈ご注文例〉

ポリエチレン抗菌軽量おとく 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。

積層まな板の剥がし方

刃先を上に向けた状態で切ると、まっすぐに切ることが出来ずとても危険です。積層まな板をはがす際は、平らな場所で作業を行ってください。



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

抗菌 カラー包丁 TM



HACCP 対応



ハセガワの抗菌カラー包丁

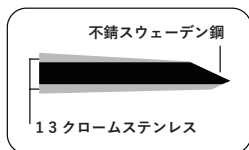
- 刃部とグリップがステンレス一体型構造で汚れが溜まらず衛生的
- カラーによる食材毎の使い分け管理が容易・グリップは抗菌特殊焼き付け塗装
- 不錆スウェーデン鋼をベースとしたブライト特殊鋼で切れ味抜群



学校・保育・病院・福祉施設・スーパー・食品工場・ホテル等におすすめ



- 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

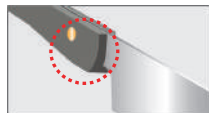


抗菌カラー包丁は刃付けが7:3になっております。

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 **×**



接合部分に汚れが溜まり不衛生

一体型 **○**



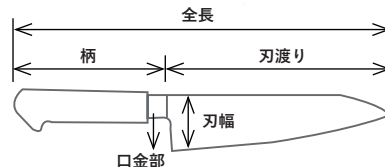
刃部と柄を溶接一体化しておりリベット型や差し込み包丁の様に汚水や汚れが染み込む恐れがなく大変衛生的です。

一体型で汚れが溜まりにくく衛生的



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

不錆スウェーデン鋼を使用している為、切れ味は抜群！重心を手元側へ寄せたことで作業性も良好。抗菌カラー包丁は、刃先からグリップに至るまでステンレス一体型構造の為、木柄や樹脂柄の包丁の様に隙間が生じることがなく、非常に衛生的です。



■抗菌カラー包丁 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	¥21,800	258g
MGK-240	牛刀	240	137	377	48	¥17,400	232g
MGK-210	牛刀	210	127	337	45	¥13,800	173g
MGK-180	牛刀	180	127	307	42	¥12,900	150g
MNK-180	菜切	180	127	307	50	¥13,800	193g
MNK-160	菜切	160	127	287	46	¥12,900	171g
MPK-150	ペティ	150	117	267	29	¥9,400	76g
MPK-120	ペティ	120	117	237	28	¥9,200	71g

材質：刃（モリブデン鋼）・柄（SUS304）

※ 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。

（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。

包丁に名入れ加工ができます！

包丁の腹部、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。

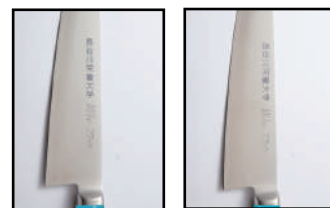
- ※ 文字数により入る場所は限定されます。
- ※ レーザーマーカ加工により、金タワシや砥石で擦ると薄くなったり、消えたりする場合がございます。
- ※ 別途料金がかかりますので、ご用命先にご確認ください。



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
- ゴシック体
- 正楷書体
- 行書体

名入れイメージ



抗菌 ラバーラ かるがる®



特許

特注サイズ対応



軽量で扱いやすい木芯入り合成ゴム製まな板

- 合成ゴムの弾力性で包丁の刃当たりがとて良く、切れ味を長持ちさせます
- 木芯入り構造により、従来のゴムまな板よりも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に繋がります



お寿司・料亭・割烹・旅館・居酒屋・ホテル・和食料理店 等におすすめ



SIAAマークは、ISO22196法により評価された結果に基づき、抗菌製品技術協議会ガイドラインで品質管理・情報公開された製品に表示されています。



断面図

■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	¥13,300	1.8kg
SRB20-5030		500 × 300	¥15,900	2.0kg
SRB20-6030		600 × 300	¥19,200	2.4kg
SRB20-6035		600 × 350	¥22,300	2.9kg
SRB25-6030	25mm	600 × 300	¥22,200	2.8kg
SRB25-6035		600 × 350	¥25,800	3.3kg
SRB25-7035		700 × 350	¥29,000	3.8kg
SRB25-7535		750 × 350	¥30,000	4.1kg
SRB25-8040	25mm	800 × 400	¥36,700	4.9kg
SRB30-9040		900 × 400	¥45,700	6.2kg
SRB30-9045		900 × 450	¥51,400	7.0kg
SRB30-10040		1000 × 400	¥50,500	6.8kg
SRB30-10045	30mm	1000 × 450	¥57,200	7.6kg
SRB30-12045		1200 × 450	¥74,100	9.2kg
SRB30-15045		1500 × 450	¥92,500	11.4kg

標準在庫品

受注生産品

材質：エラストマー・木芯

※ 異種材料の複合材の為、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。
※ ご注文の際は、品番をご記入ください。

特注サイズ 最大寸法：1800 × 600 mm

〈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。

抗菌 ラバーラ おとく™



特許

特注サイズ対応



経済的で衛生的。"ラバーラ"のおとくなはがせるタイプ

- 合成ゴムの弾力性で包丁の刃当たりがとて良く、切れ味を長持ちさせます
- 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、衛生的かつ経済的



お寿司・料亭・割烹・旅館・居酒屋・ホテル・和食料理店 等におすすめ



SIAAマークは、ISO22196法により評価された結果に基づき、抗菌製品技術協議会ガイドラインで品質管理・情報公開された製品に表示されています。



長さ600mm以下は両面積層タイプ、600mm以上は、片面積層タイプが標準となります。



■抗菌ラバーラおとく 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	¥21,200	3.1kg
ORB04-5030		500 × 300	¥25,400	3.5kg
ORB04-6030		600 × 300	¥30,500	4.3kg
ORB04-6035		600 × 350	¥35,500	5.0kg
ORB04-7035	30mm	700 × 350	¥41,400	5.9kg
ORB04-7535		750 × 350	¥44,300	6.1kg
ORB04-8040		800 × 400	¥54,300	7.5kg
ORB04-9040		900 × 400	¥60,800	8.4kg
ORB04-9045	35mm	900 × 450	¥68,400	9.5kg
ORB04-10040		1000 × 400	¥67,300	11.1kg
ORB04-10045		1000 × 450	¥75,800	12.4kg
ORB04-12045		1200 × 450	¥96,800	14.8kg
ORB04-15045	1500 × 450	¥128,000	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	¥24,200	3.6kg
ORB05-5030		500 × 300	¥29,000	4.2kg
ORB05-6030		600 × 300	¥35,000	5.1kg
ORB05-6035		600 × 350	¥40,700	6.0kg
ORB05-7035	35mm	700 × 350	¥47,400	7.0kg
ORB05-7535		750 × 350	¥50,600	7.4kg
ORB05-8040		800 × 400	¥61,800	9.0kg
ORB05-9040		900 × 400	¥69,700	10.1kg
ORB05-9045	40mm	900 × 450	¥78,300	11.3kg
ORB05-10040		1000 × 400	¥80,800	12.9kg
ORB05-10045		1000 × 450	¥91,000	14.5kg
ORB05-12045		1200 × 450	¥117,100	17.3kg
ORB05-15045	1500 × 450	¥155,000	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 × 600 mm

※ 異種材料の複合材の為、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。また、ご注文の際は品番をご記入ください。

〈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

経済的で多用途に使える“ラバーラ”のマットタイプ

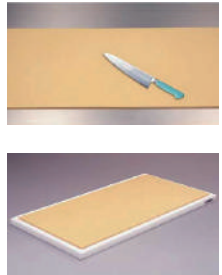
- 木製まな板やプラスチックまな板、調理台に乗せてご使用になれます
- 使う場所に応じて必要な大きさにカットできます

スーパー・お寿司・割烹・料亭・居酒屋・ホテル・レストラン等におすすめ



SIAAマークは、ISO22196法により評価された結果に基づき、抗菌製品技術協議会ガイドラインで品質管理・情報公開された製品に表示されています。

厚さは、5 mmと 8 mmの 2 種類ございます



材質：エラストマー
 ご注文の際は品番をご記入ください。特注サイズ 最大寸法：2000 × 1000 mm
 <ご注文例>
 抗菌ラバーラマット 厚さ5 mm・600 × 300 mm 1枚をご注文の際は、RM5-6030 1枚 とご用命ください。

■抗菌ラバーラマット (厚さ5 mm) 品番・価格表

品番	サイズ mm	価格	重量
RM5 - 4123	410 × 230	¥ 3,000	440g
RM5 - 4626	460 × 260	¥ 3,600	560g
RM5 - 5025	500 × 250	¥ 3,600	580g
RM5 - 5030	500 × 300	¥ 4,500	700g
RM5 - 5035	500 × 350	¥ 5,300	810g
RM5 - 6030	600 × 300	¥ 5,400	840g
RM5 - 6035	600 × 350	¥ 6,200	980g
RM5 - 7030	700 × 300	¥ 6,200	980g
RM5 - 7035	700 × 350	¥ 7,400	1140g
RM5 - 7040	700 × 400	¥ 8,400	1300g
RM5 - 7045	700 × 450	¥ 9,400	1460g
RM5 - 8035	800 × 350	¥ 8,400	1300g
RM5 - 8040	800 × 400	¥ 9,500	1490g
RM5 - 9040	900 × 400	¥ 10,800	1670g
RM5 - 9045	900 × 450	¥ 12,000	1880g
RM5 - 10040	1000 × 400	¥ 11,800	1860g
RM5 - 10045	1000 × 450	¥ 13,400	2090g

■抗菌ラバーラマット (厚さ8 mm) 品番・価格表

品番	サイズmm	価格	重量
RM8 - 4123	410 × 230	¥ 4,700	700g
RM8 - 4626	460 × 260	¥ 5,900	890g
RM8 - 5025	500 × 250	¥ 5,900	930g
RM8 - 5030	500 × 300	¥ 7,300	1120g
RM8 - 5035	500 × 350	¥ 8,400	1300g
RM8 - 6030	600 × 300	¥ 8,500	1340g
RM8 - 6035	600 × 350	¥ 10,100	1560g
RM8 - 7030	700 × 300	¥ 10,100	1560g
RM8 - 7035	700 × 350	¥ 11,600	1820g
RM8 - 7040	700 × 400	¥ 13,300	2080g
RM8 - 7045	700 × 450	¥ 15,000	2340g
RM8 - 8035	800 × 350	¥ 13,300	2080g
RM8 - 8040	800 × 400	¥ 15,200	2380g
RM8 - 9040	900 × 400	¥ 16,900	2680g
RM8 - 9045	900 × 450	¥ 19,300	3010g
RM8 - 10040	1000 × 400	¥ 19,000	2980g
RM8 - 10045	1000 × 450	¥ 21,300	3350g

抗菌 まな板リフター



意匠登録

調理台での作業効率の向上や疲労・腰痛軽減に

- 調理面の高さ調節に最適
- まな板の下面が汚れず清潔

まな板をご使用されている全ての調理・加工現場におすすめ



まな板に重ねて使える！
 パットを差し込んでも便利！

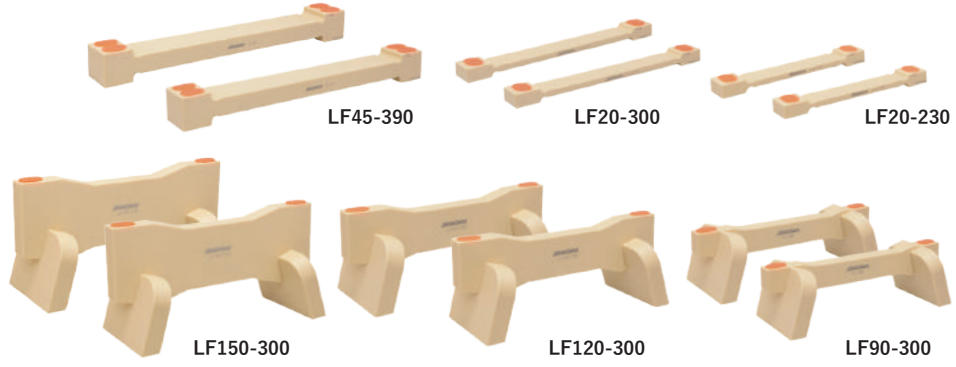
大きなサイズのまな板での、たわみ等の防止に3本ご使用頂くことより作業が安定します。

■抗菌まな板リフター 品番・価格表

品番	対応まな板		サイズ	価格	重量
	奥行 mm	高さ mm			
LF10-230		10	230 × 35	¥1,600	60g
LF20-230	230 ~ 290	20		¥2,200	100g
LF45-230		45	230 × 50	¥3,600	340g
LF10-300		10	300 × 35	¥1,800	60g
LF20-300	300 ~ 380	20		¥2,500	120g
LF45-300		45	300 × 50	¥3,900	440g
LF20-390		20	390 × 35	¥2,800	160g
LF45-390	390 ~ 450	45	390 × 50	¥4,400	540g
LF 90-230		90		¥6,500	640g
LF120-230	230 ~ 290	120	230 × 120	¥7,500	800g
LF150-230		150		¥8,000	960g
LF 90-300		90		¥6,800	700g
LF120-300	300 ~ 380	120	300 × 120	¥7,900	900g
LF150-300		150		¥9,200	1100g
LF 90-390		90		¥7,500	800g
LF120-390	390 ~ 450	120	390 × 120	¥8,600	1020g
LF150-390		150		¥10,400	1280g



今の調理台は低すぎませんか？
 調理台の最適な高さ = (身長 ÷ 2) + 5 cm
 例として、身長 170 cm の方の最適な調理台の高さは、
 (170 ÷ 2) + 5 = 90 cm となります。



材質：ポリエチレン・エラストマー
 ※ ご注文の際は、品番をご記入ください。
 ※ 異種材料の複合材の為、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。
 ※ 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。
 <ご注文例>
 抗菌まな板リフター、全長 300 × 120 mm・高さ 150 mm
 3本をご注文の場合は、LF150-300 3本 とご用命ください。

各製品の耐熱温度につきましては、調理時と加熱殺菌時の温度は異なりますのでご注意ください。

抗菌 ポリエチレン 抗菌ブルー かるがる®



特許 **HACCP 対応** **特注サイズ対応** **名入れ可** **100°C煮沸消毒 OK** **保管庫 90°C90分 OK!**

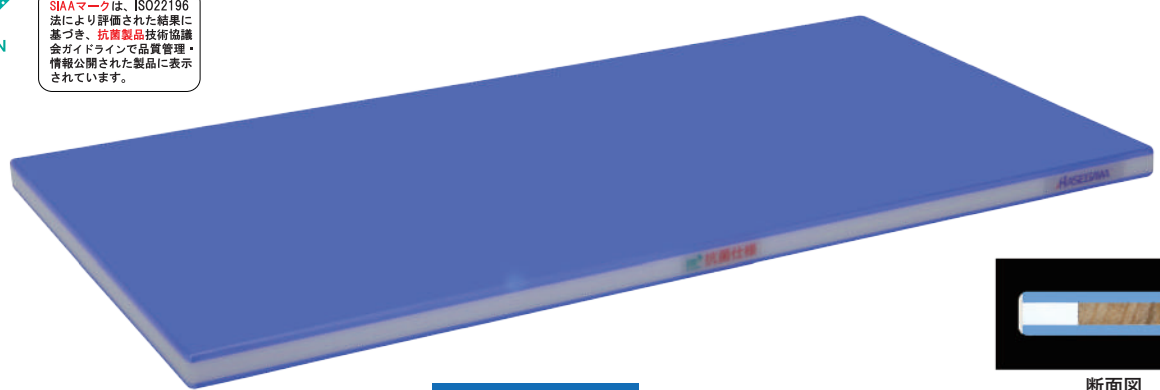
異物混入対策に最適!

- 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・病院・福祉施設・ホテル等におすすめ



SIAAマークは、ISO22196法により評価された結果に基づき、抗菌製品技術協議会ガイドラインで品質管理・情報公開された製品に表示されています。



断面図

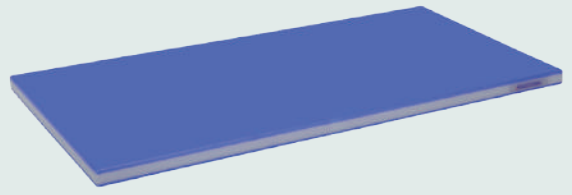


鮮魚の寄生虫の『アニサキス』が発見しやすくなります



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	¥10,700	1.3kg
SDKB20-4626		460 × 260	¥12,500	1.7kg
SDKB20-5025		500 × 250	¥13,000	1.8kg
SDKB20-5030		500 × 300	¥15,600	2.0kg
SDKB20-6030		600 × 300	¥18,800	2.4kg
SDKB20-6035		600 × 350	¥22,100	2.9kg
SDKB25-6030	25mm	600 × 300	¥21,800	2.8kg
SDKB25-6035		600 × 350	¥25,500	3.3kg
SDKB25-7035		700 × 350	¥28,100	3.8kg
SDKB25-7535		750 × 350	¥30,100	4.1kg
SDKB25-8040		800 × 400	¥36,600	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	¥8,400	1.3kg
SDB20-4626		460 × 260	¥9,900	1.7kg
SDB20-5025		500 × 250	¥10,300	1.8kg
SDB20-5030		500 × 300	¥12,400	2.0kg
SDB20-6030		600 × 300	¥14,800	2.4kg
SDB20-6035		600 × 350	¥17,300	2.9kg
SDB25-6030	25mm	600 × 300	¥17,300	2.8kg
SDB25-6035		600 × 350	¥20,100	3.3kg
SDB25-7035		700 × 350	¥21,800	3.8kg
SDB25-7535		750 × 350	¥23,400	4.1kg
SDB25-8040		800 × 400	¥28,400	4.9kg

標準在庫品

受注生産品

材質：ポリエチレン・木芯

- ※ ご注文の際は、品番をご記入ください。
- ※ 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。
- ※ 異種材料の複合材の為、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。

特注サイズ 最大寸法：800 × 400 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。

〈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。

異物混入対策に最適!

- ★ フラット構造で隙間段差がない為、洗浄性が高く食品残渣が溜まりにくい。
- ★ 調理面が食材の色に無いブルーである為、調理中誤って混入した際に発見しやすい。

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使用部所などを明記することで、より明確な使い分け管理を行うことができ、食中毒防止や異物混入対策としてお役立ていただけます。HACCP 準拠 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】

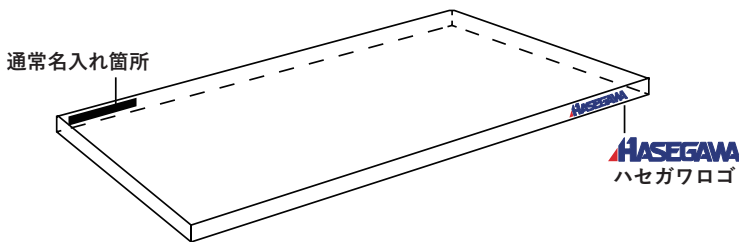
下処理用	下処理用	除去食用	代替食用	アレルギー用					
果物	果物	果物類	果実類	果物用	果実用	くだもの			
肉類	肉	肉用	肉類	肉類用					
野菜類	野菜	野菜類	野菜類用	野菜物	野菜用	やさい			
魚介類	魚	魚用	魚類	魚介	魚介用	魚介類	魚介類用	魚貝用	魚貝類
加工用	加工用								
調理済	調理済								
その他	その他								

- ※ 側面内部への印刷の為、洗っても落ちたり色が薄くなることはありません。
- ※ 上記の【弊社指定 無料文字】以外の文字入れ・2 か所以上の場合は、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 / ポチエチレン 軽量おとく / ポチエチレン 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

※ 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立てください。

※ 別途料金がかかりますのでご用命先にご確認ください。



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

グリップ加工

調理時耐熱 130°C！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・病院・福祉施設・社員食堂・ホテル・食品工場等におすすめ

調理時耐熱温度
130°C



■ハイテクスパテラ (丸) 品番・価格表

品番	価格	重量
SPO - 25	¥ 7,100	90g
SPO - 30	¥ 7,700	140g
SPO - 40	¥ 8,800	210g
SPO - 50	¥10,100	300g
SPO - 60	¥12,700	410g
SPO - 75	¥16,600	600g
SPO - 90	¥20,500	780g
SPO - 105	¥24,400	1050g
SPO - 120	¥28,200	1300g
SPO - 135	¥38,600	1550g
SPO - 150	¥45,000	1950g

■ハイテクスパテラ (角) 品番・価格表

品番	価格	重量
SPS - 35	¥ 8,100	180g
SPS - 40	¥ 8,800	210g
SPS - 50	¥10,100	280g
SPS - 60	¥12,700	380g
SPS - 75	¥16,600	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。

※ 異種材料の複合構造の為、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。

抗菌 ハイテクスパテラ® ハードタイプ



HACCP 対応

名入れ可

グリップ加工

180°C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°C以下でご使用ください

学校・保育・病院・福祉施設・社員食堂・ホテル・食品工場等におすすめ

調理時耐熱温度
180°C



■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 - 30	¥10,200	150g
SPOH - 40	¥11,700	270g
SPOH - 50	¥13,300	350g
SPOH - 60	¥16,800	450g
SPOH - 75	¥21,800	700g
SPOH - 90	¥27,000	950g
SPOH - 105	¥32,200	1250g
SPOH - 120	¥37,300	1550g
SPOH - 135	¥50,800	1950g
SPOH - 150	¥63,300	2450g

■ハイテクスパテラ ハードタイプ (角) 品番・価格表

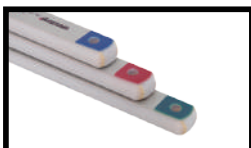
品番	価格	重量
SPSH - 35	¥10,300	190g
SPSH - 40	¥11,700	250g
SPSH - 50	¥13,300	350g
SPSH - 60	¥16,800	460g
SPSH - 75	¥21,800	700g

材質：超高分子量ポリエチレン・ナイロン・木芯

※ SPOH-60 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。

※ 異種材料の複合構造の為、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。

スパテラスタンド TM



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。跳ね水が入らず、二次汚染を防止します
 - 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・病院・福祉施設・社員食堂・スーパー・ホテル・食品工場等におすすめ



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

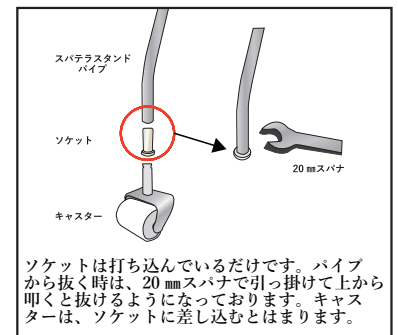
品番	品名	価格	重量
ST-S	スパテラスタンドセット (ST-Y, ST-A, ST-C)	¥85,200	6.8 kg

■単品 品番・価格表

品番	品名	価格	重量
ST-Y	容器	¥40,100	3.4kg
ST-A	脚台キャスター付	¥43,200	3.2 kg
ST-C	クッション材	¥1,900	200 g
ST-OSS	キャスター(ストッパー付)	¥3,000	255 g
ST-ONS	キャスター(ストッパー無)	¥3,000	230 g

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

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



スパテラスタンド TM 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、スペースを取らずコストも抑えられます
- 学校・保育・病院・福祉施設・社員食堂・スーパー・ホテル・食品工場等におすすめ



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 × 120 mm 2枚

改良点

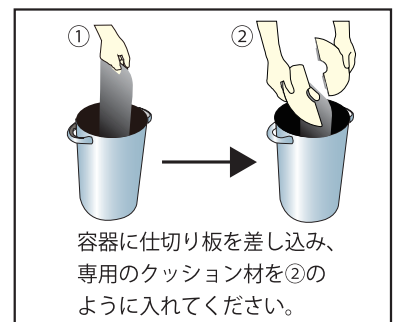
キャスターの軸部分がメッキからステンレスに変更になったことで錆びにくくなり耐久性が向上しました。

■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)	¥98,200	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)	¥14,900	1.2kg
ST-I	仕切り板	¥12,100	1.0 kg
ST-D	仕切り板専用クッション材	¥2,800	200 g



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 SUS304 / ナイロン

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

抗菌

ハイテクスパテラ®

汁物用穴開きタイプ



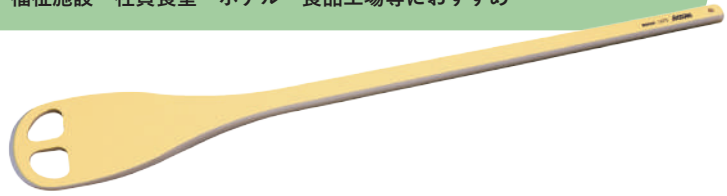
HACCP 対応

名入れ可

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・食品工場等におすすめ

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	¥31,100	1160g

材質：超高分子量ポリエチレン・ナイロン・木芯
※ 異種材料の複合構造の為、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。
※ 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®

エンマ棒



HACCP 対応

名入れ可

グリップ加工

先端の肉厚構造により鶏ガラや製菓の餡練りに対応
豚骨・鶏ガラスープ、餡練りなどの和菓子作り等におすすめ

調理時耐熱温度
130°C



■ハイテクスパテラ エンマ棒 品番・価格表

品番	サイズ(全長×先端幅)mm	価格	重量	先端厚
SPE-90	900 × 100	¥27,000	920g	15mm
SPE-120	1200 × 100	¥37,300	1430g	18mm

材質：超高分子量ポリエチレン・ナイロン・木芯
※ 異種材料の複合構造の為、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。
※ 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。

先端部の肉厚構造により
釜を傷めず、折れにくい。

抗菌

スパテラハンドル



攪拌時の返し作業の作業負担軽減に！
学校・保育・病院・福祉施設・社員食堂・スーパー・食品工場等におすすめ



■抗菌スパテラハンドル 品番・価格表

品番	適応サイズ	グリップ径	全長	価格	重量
SH-105	105 cm用	29 φ	200 mm	¥6,700	150g
SH-120	120 cm用			¥6,700	
SH-135	135 cm用			¥6,700	
SH-150	150 cm用			¥6,700	

材質：超高分子量ポリエチレン
※ 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。

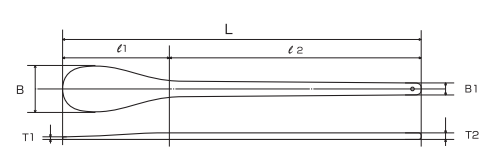


② ナットが表面からはみ出さないようにしっかりと押し込んでください。



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

ハイテクスパテラ・ハイテクスパテラハード 寸法表



品番	ハイテクスパテラ(丸) 製品寸法						
	L	B	B1	l1	l2	T1(H)	T2
SPO -25	250	72	28	136	114	2.8	10.6
SPO(H)-30	300	91	33	158	142	2.8 (4.5)	10.6
	40	400	111	37	211	189	2.8 (5.4)
	50	500	124	41	244	256	2.8 (5.4)
	60	600	137	34	259	341	2.8 (5.4)
	75	750	150	34	326	424	3.3 (6.1)
	90	900	163	34	349	551	3.3 (6.6)
	105	1050	174	36	367	683	4.3 (7.6)
	120	1200	187	36	390	810	4.8 (8.1)
	135	1350	202	38	428	922	5.8 (8.9)
	150	1500	215	38	451	1049	6.8 (9.9)

(単位: mm)

品番	ハイテクスパテラ(角) 製品寸法						
	L	B	B1	l1	l2	T1(H)	T2
SPS(H)-35	350	75	36	100	250	7.0 (7.0)	11.0
	40	400	80	37	127	273	7.0 (7.0)
	50	500	95	40	140	360	8.0 (8.0)
	60	600	105	41	160	440	9.0 (9.0)
	75	750	120	45	185	565	10.0 (10.0)

(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。

スーパー耐久エンマ棒™



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すすめ
- 従来品と比較して、耐摩耗性・耐熱温度が飛躍的に向上しました

👉 ラーメン店・スープ工場・食品工場 等におすすめ

■スーパー耐久エンマ棒 品番・価格表

品番	価格	重量
XOW - 90	¥38,200	1200g
XOW - 120	¥42,000	1800g
XON - 90	¥30,300	900g
XON - 120	¥33,300	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
ご注文の際は、XON-90 1本とご用命ください。

調理時耐熱温度
180°C

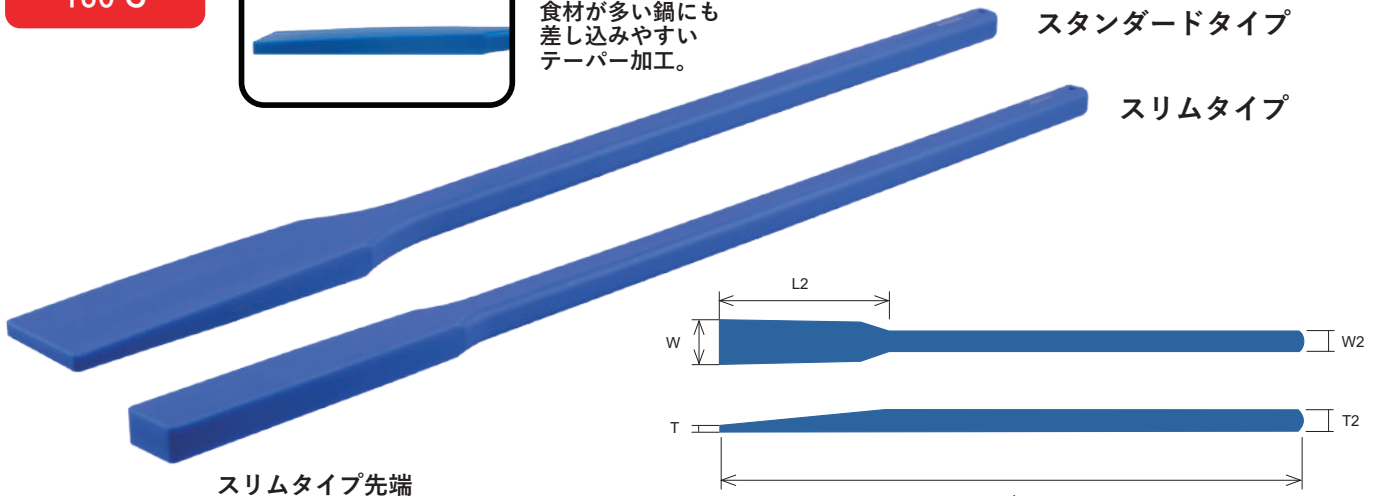
スタンダードタイプ先端



食材が多い鍋にも
差し込みやすい
テーパ加工。

スタンダードタイプ

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。

■スーパー耐久エンマ棒 サイズ表 (mm)

品番	タイプ	L	L2	W	W2	T	T2
XOW - 90	スタンダード	900	250	90	30	15	25
XOW - 120		1200	300	90	30	15	30
XON - 90	スリム	900	250	55	30	25	25
XON - 120		1200	300	55	30	30	30

抗菌

計量棒™



水分量・味加減の調節に便利

- 湯気が立っても曇らず、目盛りが見やすい

👉 学校・保育・病院・福祉施設・社員食堂・スーパー・食品工場等におすすめ

■抗菌計量棒 品番・価格表

品番	サイズ	目盛	価格	重量
KRB-100	100 cm	0 ~ 80 cm	¥11,800	300g
KRB-120	1200 cm	0 ~ 100 cm	¥14,100	350g

材質：超高分子量ポリエチレン・木芯
目盛り：レーザー加工

※ 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。
※ 異種材料の複合構造の為、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。

調理時耐熱温度
100°C



数字の表記を大きくし
目盛りも見やすくなりました。

先端はくさび形状で
固形物の計量も OK !



仕様変更のお知らせ

抗菌 計量棒の仕様は、従来の製法による生産が終了の為、変更になりました。材質がナイロンからポリエチレンに、目盛りが昇華印刷からレーザー加工に変更になっております。耐熱温度や形状に変更はない為、今まで通りお使い頂けます。



ウルトラ耐熱ハセガワターナー™



調理時耐熱 230°C！今までにない耐熱性・耐摩耗性・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熔けない
- 耐摩耗性に優れ、割れ・欠けに強く安心してお使い頂けます
- 従来の木製へらとは異なり、黒カビやササクレの心配もなし



レストラン・ホテル・学校・保育・病院・福祉施設・社員食堂・製菓 等におすすめ

調理時耐熱温度
230°C

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！
薄くても先端部が熔けてしまうことはありません。



ペンチで無理やり曲げ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。

■ウルトラ耐熱ハセガワターナー（斜め）

品番	サイズ	価格	重量
TN-30	300 mm	¥7,800	73g
TN-35	350 mm	¥8,600	95g
TN-40	400 mm	¥9,600	117g

■ウルトラ耐熱ハセガワターナー（丸）

品番	サイズ	価格	重量
TNR-30	300 mm	¥7,800	85g
TNR-35	350 mm	¥8,600	107g
TNR-40	400 mm	¥9,600	130g

■ウルトラ耐熱ハセガワターナー（角）

品番	サイズ	価格	重量
TNF-30	300 mm	¥7,800	87g
TNF-35	350 mm	¥8,600	114g
TNF-40	400 mm	¥9,600	145g

■ウルトラ耐熱ハセガワターナー（丸スリム）

品番	サイズ	価格	重量
TNS-30	300 mm	¥6,900	62g
TNS-35	350 mm	¥7,500	80g
TNS-40	400 mm	¥8,100	105g

材質：特殊エンジニアプラスチック樹脂

ウルトラ耐熱ハセガワターナーは形状が4種類ございます。用途に合わせてお選びください。

● 斜め



● 丸



● 角



● 丸スリム



製品使用イメージ



△ご注意



熱したフライパン等にターナーを置きっぱなしにしていると、製品の熔けや焦げの原因となります。調理場を離れる際は、別の場所に移動させる等して保管をお願い致します。



ターナー等の調理器具を置ける便利な仮置台「マルチスタンド」P16がおすすめ

マルチスタンド™ 仕切り板付き



今までに無かった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、取り出しやすいので作業効率 UP



製菓・レストラン・学校・保育・病院・福祉施設・ホテル・社員食堂等におすすめ

■マルチスタンド 品番・価格表

品番	直径/深さ	重量	価格
STM	15.5/15 cm	695g	¥9,500

材質：容器/仕切り板 SUS304

クッション材 ポリエチレン

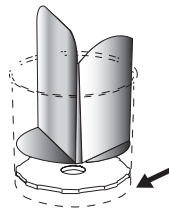
* クッション材は、加熱殺菌により変形することがありますので平らな場所で保管をしてください。
* キッチンツールは付属しておりません。



製品使用イメージ



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取り出しにくかったり、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食材の混ざりを防止。器具も取り出しやすい！



クッション材の下には、液体の溜まるスペースがあり、器具と直接接触することがない為、衛生的に仮置きができます。仕切り板、クッション材は簡単に取り外しが可能なので、洗浄もしやすい！

抗菌

泡立て II ライン®

耐熱防水



特許

HACCP 対応

文部科学省の洗浄消毒
マニュアルに準拠!!

汚れが溜まりやすい根元部分がしっかりと洗浄できる！

- 洗浄性が高く、柄に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

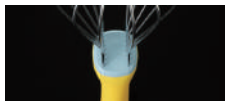


学校・保育・病院・福祉施設・社員食堂・スーパー・食品工場等におすすめ

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！



グリップが楕円形で持ちやすく疲れにくい！

線材の内側も洗えます！



7本太線仕様



味噌とぎや生地等の粘度の高い攪拌にご使用下さい。

8本細線仕様



メレンゲ、ドレッシング等の粘度の低い攪拌にご使用下さい。

■抗菌泡立て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	¥3,000	82g
AG30-8	300	175	80	1.5 細線	8	15	¥3,300	112g
AG35-8	350	225	85	1.5 細線	8	15	¥3,700	125g
AG30-7	300	175	80	1.8 太線	7	15	¥3,100	118g
AG35-7	350	225	85	1.8 太線	7	15	¥3,500	131g
AG40-7	400	235	95	2.0 太線	7	15.4	¥4,800	177g
AG45-7	450	250	110	2.3 太線	7	18	¥5,600	256g
AG50-7	500	300	110	2.3 太線	7	18	¥6,100	278g
AG60-7	600	320	110	2.3 太線	7	18	¥7,500	325g

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。

- B…ブルー
- Y…イエロー
- P…ピンク
- K…黒

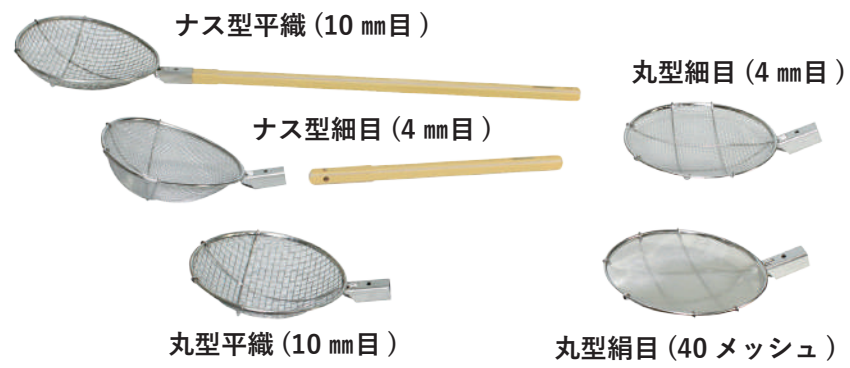


各製品の耐熱温度につきましては、調理時と加熱殺菌時の温度は異なりますのでご注意ください。

抗菌 角柄 すくい網



学校・保育・病院・福祉施設・社員食堂・食品工場・飲食店等におすすめ



※ 40 メッシュは、25.4 mm = 1 インチに 40 ケ網目があります。
 ※ 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。

■ 抗菌角柄すくい網 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	¥7,800	310g
KEN25M	ナス型細目	4 mm目	250 × 220	73	¥6,200	280g
KEF24H	丸型平織	10 mm目	240 φ	59	¥7,000	290g
KES24M	丸型細目	4 mm目	240 φ	31	¥6,300	300g
KES24S	丸型細目	40 メッシュ	240 φ	31	¥6,700	285g

■ 抗菌角柄すくい網 頭部+角柄ワンタッチ式セット価格表

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

■ 抗菌角柄すくい網 頭部+角柄ボルト式セット価格表

すくい網	角柄	1200	1000	800	600	450	350
ナス型平織	¥18,000	¥16,500	¥15,100	¥13,600	¥12,600	¥12,400	
ナス型細目	¥16,400	¥14,900	¥13,500	¥12,000	¥11,000	¥10,800	
丸型平織	¥17,200	¥15,700	¥14,300	¥12,800	¥11,800	¥11,600	
丸型細目	¥16,500	¥15,000	¥13,600	¥12,100	¥11,100	¥10,900	
丸型細目	¥16,900	¥15,400	¥14,000	¥12,500	¥11,500	¥11,300	

材質：SUS304

抗菌 角柄 ひしゃく



学校・保育・病院・福祉施設・社員食堂・食品工場・飲食店等におすすめ



■ 抗菌角柄ひしゃく 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リットル)	75	¥6,500	270g
KEH18	180 φ (1.8リットル)	91	¥7,900	435g
KEH21	210 φ (2.7リットル)	102	¥9,300	540g

■ 抗菌角柄ひしゃく 頭部+角柄ワンタッチ式セット価格表

ひしゃく	角柄	1200	1000	800	600	450	350
150 φ	¥17,800	¥16,300	¥15,000	¥13,500	¥12,500	¥12,300	
180 φ	¥19,200	¥17,700	¥16,400	¥14,900	¥13,900	¥13,700	
210 φ	¥20,600	¥19,100	¥17,800	¥16,300	¥15,300	¥15,100	

■ 抗菌角柄ひしゃく 頭部+角柄ボルト式セット価格表

ひしゃく	角柄	1200	1000	800	600	450	350
150 φ	¥16,700	¥15,200	¥13,800	¥12,300	¥11,300	¥11,100	
180 φ	¥18,100	¥16,600	¥15,200	¥13,700	¥12,700	¥12,500	
210 φ	¥19,500	¥18,000	¥16,600	¥15,100	¥14,100	¥13,900	

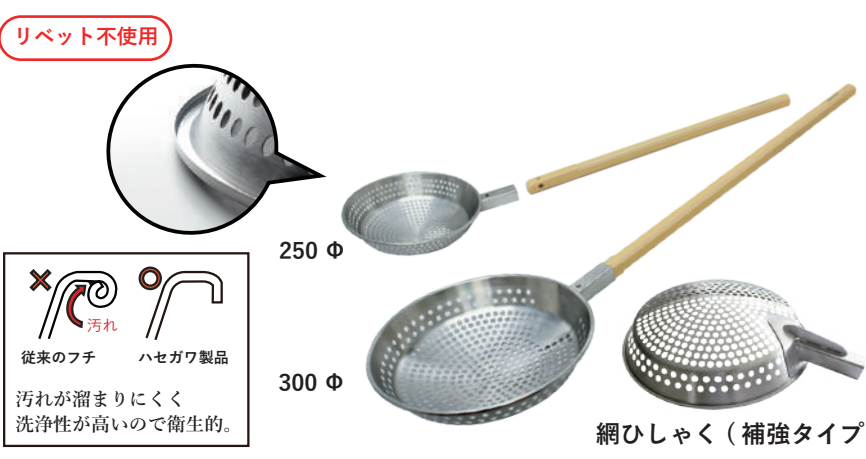
材質：SUS304

※ 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。

抗菌 角柄 網ひしゃく



学校・保育・病院・福祉施設・社員食堂・食品工場・飲食店等におすすめ



■ 抗菌角柄網ひしゃく 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 (6mm穴)	73	¥10,200	330g
KEA30	300 φ (8mm穴)	78	¥13,100	450g
KEA30H	300 φ (8mm穴)	78	¥15,500	460g

■ 抗菌角柄網ひしゃく 頭部+角柄ワンタッチ式セット価格表

網ひしゃく	角柄	1200	1000	800	600	450	350
250 φ	¥21,500	¥20,000	¥18,700	¥17,200	¥16,200	¥16,000	
300 φ	¥24,400	¥22,900	¥21,600	¥20,100	¥19,100	¥18,900	
補強版	¥26,800	¥25,300	¥24,000	¥22,500	¥21,500	¥21,300	

■ 抗菌角柄網ひしゃく 頭部+角柄ボルト式セット価格表

網ひしゃく	角柄	1200	1000	800	600	450	350
250 φ	¥20,400	¥18,900	¥17,500	¥16,000	¥15,000	¥14,800	
300 φ	¥23,300	¥21,800	¥20,400	¥18,900	¥17,900	¥17,700	
補強版	¥25,700	¥24,200	¥22,800	¥21,300	¥20,300	¥20,100	

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、セパレート式のみとなります。



角柄™

ワンプッシュ式

ボルト式



角柄頭部製品全てに柄が対応！取り外しができて衛生的

- 柄の部分は樹脂製、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・病院・福祉施設・社員食堂・食品工場・ホテル等におすすめ

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。
柄は各製品共通です。6サイズからお選びください。



■抗菌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	¥ 5,800	170g
KP 45	450	¥ 6,000	220g
KP 60	600	¥ 7,000	270g
KP 80	800	¥ 8,500	360g
KP 100	1000	¥ 9,800	450g
KP 120	1200	¥11,300	540g

■抗菌角柄ボルト式 品番・価格表

品番	サイズ mm	価格	重量
KE 35	350	¥ 4,600	170g
KE 45	450	¥ 4,800	220g
KE 60	600	¥ 5,800	270g
KE 80	800	¥ 7,300	360g
KE 100	1000	¥ 8,700	450g
KE 120	1200	¥10,200	540g

材質：ポリエチレン・木芯

※ 異種材料の複合構造の為、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。

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 25 mm 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™

ワンプッシュ式

揚げ物用



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・病院・福祉施設・社員食堂・食品工場・ホテル等におすすめ

調理時耐熱温度
180°C

柄は各製品共通です。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。

製品使用イメージ



■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	¥ 7,100	230g
KP45H	450	¥ 8,200	300g
KP60H	600	¥ 9,400	400g
KP80H	800	¥16,100	550g

材質：ナイロン

※ 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。

ステンレス一体型角柄™ ひしゃく



学校・保育・病院・福祉施設・社員食堂・食品工場・飲食店等におすすめ

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
グリップの滑りを抑制し、握り易い。

■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	150 φ × 550 (400) (1リットル)	75	¥11,600	520g
KSH15- 60	150 φ × 750 (600) (1リットル)		¥13,000	660g
KSH15-100	150 φ × 1150 (1000) (1リットル)		¥15,700	910g
KSH18- 40	180 φ × 580 (400) (1.8リットル)	91	¥12,700	640g
KSH18- 60	180 φ × 780 (600) (1.8リットル)		¥14,100	780g
KSH18-100	180 φ × 1180(1000)(1.8リットル)		¥16,700	1030g
KSH21- 40	210 φ × 610 (400) (2.7リットル)	102	¥13,800	740g
KSH21- 60	210 φ × 810 (600) (2.7リットル)		¥15,100	880g
KSH21-100	210 φ × 1210(1000)(2.7リットル)		¥17,800	1130g

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・病院・福祉施設・社員食堂・食品工場・飲食店等におすすめ

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
グリップの滑りを抑制し、握り易い。

■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	250 φ × 650 (400) (6mm穴)	73	¥14,900	530g
KSA25- 60	250 φ × 850 (600) (6mm穴)		¥16,600	670g
KSA25-100	250 φ × 1250 (1000) (6mm穴)		¥19,500	920g
KSA30- 40	300 φ × 700 (400) (8mm穴)	78	¥17,200	630g
KSA30- 60	300 φ × 900 (600) (8mm穴)		¥18,400	770g
KSA30-100	300 φ × 1300 (1000) (8mm穴)		¥20,800	1020g

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。

抗菌 角柄™ 麺ひしゃく



学校・保育・病院・福祉施設・社員食堂・食品工場・飲食店等におすすめ

リベット不使用



■抗菌角柄麺ひしゃく 品番・価格表 (頭部のみ)

品番	サイズ	深さ mm	価格	重量
KEM18	180 φ (1.2リットル)	92	¥9,100	400g

■抗菌角柄麺ひしゃく 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
180 φ	¥20,400	¥18,900	¥17,600	¥16,100	¥15,100	¥14,900

■抗菌角柄麺ひしゃく 頭部+角柄ボルト式 セット価格表

角柄	1200	1000	800	600	450	350
180 φ	¥19,300	¥17,800	¥16,400	¥14,900	¥13,900	¥13,700

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。

抗菌 泡立て 角柄™ IIライン



学校・保育・病院・福祉施設・社員食堂・食品工場・飲食店等におすすめ



■抗菌泡立て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	¥10,800	325g

■抗菌泡立て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 × 130 φ		¥22,100	¥20,600	¥19,300	¥17,800	¥16,800	¥16,600
セット時全長mm		1600	1400	1200	1000	850	750

■抗菌泡立て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 × 130 φ		¥21,000	¥19,500	¥18,100	¥16,600	¥15,600	¥15,400
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。

『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が『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行わなくてはならないプログラムであり、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ごとに異なるまな板を用意することが推奨されております。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、色分け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』 加熱による消毒が可能 → 『やっつける』で HACCP に適した調理器具です。

『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

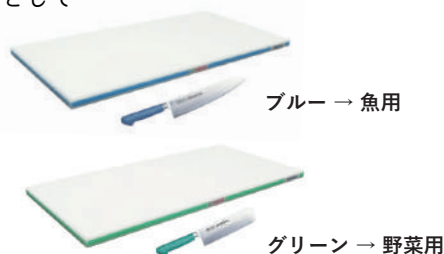
調理器具などの衛生管理

① 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。

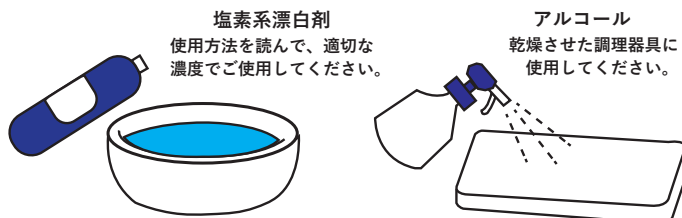
ハセガワ製のまな板や包丁は、色分けによる使い分けに加え、食材名等の文字を入れることが出来るので、より使い分けが徹底できます。

例として…



② 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。



※ 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。

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

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 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 調理器具の洗浄消毒
腸炎ピブリオ	生鮮魚介類・加工品 調理器具等を介して感染	塩分2~5%で発育 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 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 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) 井戸水 等	動物の腸管内にも分布 少量の菌で発症、水の中でも生存	下痢・腹痛・発熱 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 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、 飲料、二次汚染された食品	冬場に多発、少量で発症 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 調理器具の十分な洗浄・消毒 次亜塩素酸ナトリウム (塩素濃度 200ppm) で消毒が有効

その他調理用具

抗菌

ハセガワの飯台™



特許出願中

樹脂で作られた衛生的な飯台

- 木くず・黒カビの心配がなく衛生的、割れや欠けにも強い
- 内部は発泡素材が用いることで軽量で、保温性も備えた樹脂製飯台

👉 お寿司・料亭・割烹・スーパー・食品工場・旅館・ホテル等におすすめ



内部の発泡体構造により保温性に優れ、重量も軽量化！



【外部】
ポリエチレン
【内部】
発泡ポリスチレン

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	酢飯推奨量	酢飯最大量
HG-36	360 × 95	337 × 76	¥35,000	1.1 kg	5合	1.5升
HG-48	480 × 110	457 × 91	¥52,000	1.7 kg	1升以下	2.5升
HG-60	600 × 140	565 × 121	¥72,000	3.3 kg	1～2升	4升
HG-72	720 × 170	685 × 151	¥92,000	4.8 kg	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。
※ 異種材料の複合構造の為、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・黒カビが無く衛生的。水を吸わないため、乾きも早い

👉 お寿司・料亭・割烹・スーパー・食品工場・旅館・ホテル等におすすめ



表面
裏面

表面は波形状になっておりお米とお酢が良く混ざる様になっています。

■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	¥8,300	180g
SPOG-45	450 × 125	¥8,800	220g

材質：超高分子量ポリエチレン・ナイロン

※ 異種材料の複合構造の為、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。カビやササクレの心配も無し！
- 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

👉 お寿司・料亭・割烹・スーパー・食品工場・旅館・ホテル等におすすめ



単繊維 (モノフィラメント)



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	¥2,600	110g
JMK-M	240 × 250	¥3,200	160g
JMK-L	305 × 250	¥3,800	200g

材質：本体 (ポリプロピレン)・糸 (ナイロン)

※ 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。
※ 局部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。

〈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-S G 1枚とご用命ください。

● G…グリーン ● V…ベージュ ● B…ブルー



抗菌

ハセガワのおひつ™



樹脂製で衛生的なおひつが新登場

- 従来の木製のように、割れ・木くず・黒カビの心配もなく衛生的
- 内部の発泡体構造により木製以上の保温性
- 洗浄性も高く、作業効率の改善にも



お寿司・保育・福祉施設・スーパー・ホテル・旅館・レストラン等におすすめ

NEW



ハセガワのおひつ 36 cm (HO-36)



ハセガワのおひつ 33 cm (HO-33)



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！

■ハセガワのおひつ 品番・価格表

品番	サイズ mm (外寸)	サイズ mm (内寸)	価格	重量	酢飯推奨量	酢飯最大量
HO-33	330 Φ × H 170	307 Φ × H 150	¥55,100	1.9 kg	1.5 升	2 升
HO-36	360 Φ × H 250	325 Φ × H 230	¥66,000	2.6 kg	3 升	3.5 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。

※ 重量は蓋の重さも含めた値となります。

※ 異種材料の複合構造の為、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。

蓋表



蓋裏



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

■ハセガワのおひつ 蓋 サイズ表

品番	厚さ mm	径	重量
HO-33	11.6	345 Φ	470g
HO-36	17.6	380 Φ	740g

※ 蓋の別売りはしておりません。

抗菌

ハセガワの目打ち用まな板™



衛生的な樹脂製目打ちまな板

- 水を吸わずカビの心配がなく、ささくれや木くず等の異物混入を防ぐ
- 目打ち針がしっかりと刺さって抜けにくい



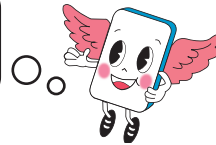
お寿司・割烹・料亭・旅館・ホテル等におすすめ

NEW



穴が開いていることで目打ち針が刺さりやすく刺す場所の目安としても！

穴 径 2 Φ・深さ 7.5 mm
計 5 箇所・両面



○ は穴の位置を示しております。

■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
MRB13-7516	750 × 160 × H13	¥15,000	1500g

材質：表面（ポリエチレン）・芯材（エラストマー）

※ 異種材料の複合構造の為、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。

※ 目打ち針は、製品に付属していません。

各製品の耐熱温度につきましては、調理時と加熱殺菌時の温度は異なりますのでご注意ください。

ハセガワのカラーめん棒™



特許出願中

HACCP 対応

100°C煮沸消毒 OK

保管庫 90°C90分 OK!

加熱殺菌をしても変形しにくい!

- 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!
- ササクレ・割れ・黒カビ等の心配がないため、衛生的で安心
- 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

学校・保育・製菓・ホテル・レストラン・病院・福祉施設等におすすめ

NEW



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
- G…グリーン
- B…ブルー

■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	¥ 7,800	190g
CMB30 - 450	450 mm		¥ 9,000	280g
CMB30 - 600	600 mm		¥10,200	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。
※ 異種材料の複合構造の為、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。

〈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、CMB30-300P 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、食材がくっ付きにくい

- 特殊5層構造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まない為衛生的
- 3つのカラーで使い分け管理にも対応

製菓・ホテル・レストラン等におすすめ

厚さは、8mmとなります。

■抗菌カラー取り板 品番・価格表

品番	サイズmm	価格	重量
TCSK8-6040	8 × 600 × 400	¥6,500	1480g

材質：ポリエチレン・発泡ポリエチレン

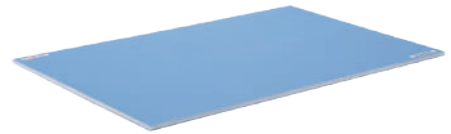
特注サイズ 800 × 600 mm 迄対応可能

※ 異種材料の複合構造の為、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。

〈ご注文例〉

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

- V…ページュ
- G…グリーン
- B…ブルー



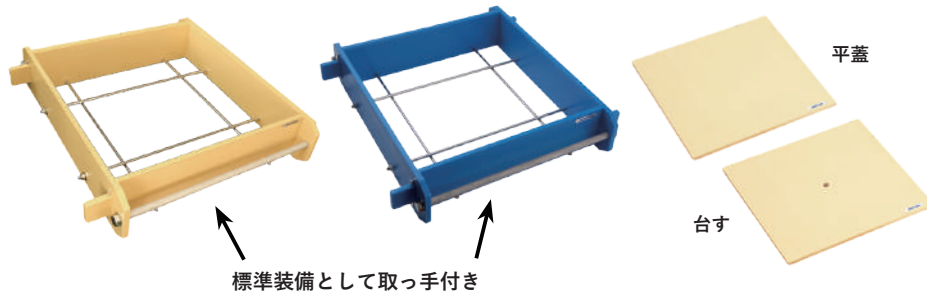
抗菌 角セイロTM 高性能プラスチック製



欠け・割れ・削れに強く、衛生面でも管理が徹底できます

■ カビやササクレの心配も無し。耐衝撃・耐摩耗性に優れ、異物混入を防止

食品工場・製菓・ホテル・レストラン等におすすめ



標準装備として取っ手付き

■抗菌角セイロ 品番・価格表

品番	品名	サイズ	価格	重量
SER-H39	深口 39 cm	390 × 120	¥43,100	3.9 kg
SER-H45	深口 45 cm	450 × 120	¥47,700	4.3 kg
SER-F39	平蓋 39 cm	485 × 485	¥24,400	3.5 kg
SER-F45	平蓋 45 cm	545 × 545	¥28,900	5.3 kg
SER-D39	台す 39 cm	485 × 485	¥27,300	3.5 kg
SER-D45	台す 45 cm	545 × 545	¥31,600	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になる際は、本体より小さいサイズのものをご用意ください。
(45 cmタイプは 445 mm・39 cmタイプは 385 mm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。
※ 異種材料の複合構造の為、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。

● V…ベージュ ● B…ブルー

抗菌 水ぬれOKシートTM



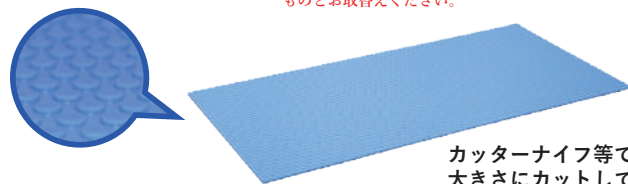
抜群の滑り止め効果！

■ 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

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



一 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-S	200 × 125	¥1,200	80g
YS-M	250 × 150	¥1,700	120g
YS-L	300 × 200 (4123)	¥2,600	200g
YS-2512	250 × 120 (砥石用)	¥1,300	100g
YS-4020	400 × 200 (4626, 5025, 5030)	¥3,500	260g
YS-5025	500 × 250 (6030, 6035)	¥5,300	400g
YS-6030	600 × 300 (7035, 7535)	¥7,600	470g

材質：スチレン系エラストマー・ポリプロピレン

※ 異種材料の複合構造の為、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。

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、まな板を良い状態に保ちます

■ 樹脂製・木製等の調理器具のお手入れに最適

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	¥5,400/1ケース6個入 ¥900/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てお使い下さい。
※ キズを付けたく無い物へのご使用はお控え下さい。
※ ご使用後はすすぎ洗いし、風通しの良い場所で保管して下さい。

各製品の耐熱温度につきましては、調理時と加熱殺菌時の温度は異なりますのでご注意ください。

家庭用まな板・製品情報

抗菌 軽いまな板 **カルマくん**® 家庭用

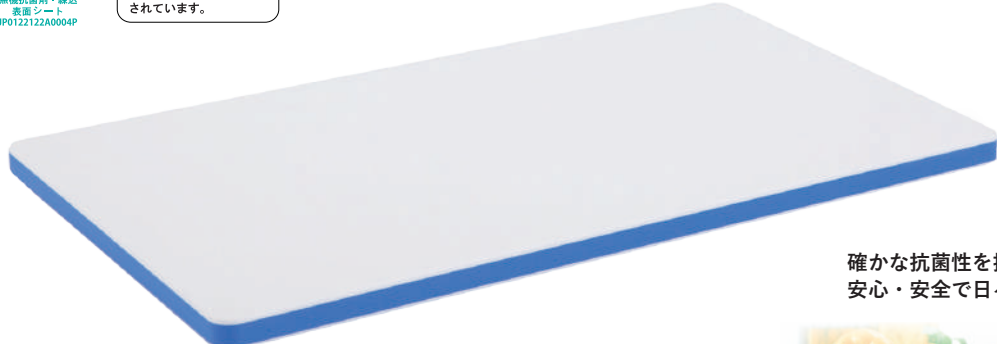


食洗機や熱湯消毒に対応！

- 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



SIAAマークは、ISO22196法により評価された結果に基づき、**抗菌製品技術協議会**ガイドラインで品質管理・情報公開された製品に表示されています。



断面図

■抗菌カルマくん 品番・価格表

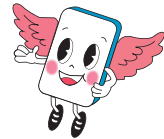
品番	サイズ mm	価格	重量
PPKM-7106	M: 15 × 410 × 230	¥4,700	900g
PPKL-7106	L: 15 × 460 × 260	¥5,300	1200g

材質：ポリエチレン・木芯

※ 異種材料の複合構造の為、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 **ラバーラ かるがる**® 家庭用



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、包丁の切れ味が長持ちします
- 抗菌効果にも優れているので、衛生面でも安心



SIAAマークは、ISO22196法により評価された結果に基づき、**抗菌製品技術協議会**ガイドラインで品質管理・情報公開された製品に表示されています。



断面図

■抗菌ラバーラかるがる家庭用 品番・価格表

品番	サイズ mm	価格	重量
SRK20-4123	M: 20 × 410 × 230	¥8,900	1300g
SRK20-4626	L: 20 × 460 × 260	¥10,800	1600g

材質：エラストマー・木芯

※ 異種材料の複合構造の為、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。

カタログの見方について

製品ページには、マークが表記されております。
各製品についてのマークの可・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にご注意ください。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、べた付き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。

● 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



熱湯の回しかけが出来ます。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。

● 名入れマーク



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。

● HACCP 対応



弊社では、食中毒予防の3原則に適した製品に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）

● グリップ加工マーク



スパテラ持ち手部分のカラーグリップ加工や表面のレーザーマーカ等に対応しております。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。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。※ ベージュは「ハイテックスパテラ」、グレーは「ハイテックスパテラハードタイプ」となります。

● 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が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。
- 製品の表示金額に消費税は含まれておりません。税別価格を記載しております。
- 各製品に記載された寸法・重量には、若干の誤差が生じる場合がございますのでご了承ください。
- 樹脂製品は、日常の経年変化でも劣化いたします。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。

種別	商品名	頁	※1	※2	名入れ 	※3
			抗菌 	色分け 		食洗機 
まな板 ・ 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	○	×
	抗菌カラー包丁	6	○	8色	○	○
	ラバーかるがる	7	○	無し	○	○
	ラバーおとく	7	○	無し	○	×
	抗菌ラバーマット	8	○	無し	×	×
	抗菌まな板リフター	8	○	無し	×	○
	ポリエチレン抗菌ブルーかるがる	9	○	無し	○	○
	ポリエチレンブルーかるがる	9	×	無し	○	○
	スパテラ ・ ひしゃく等	抗菌ハイテックスパテラ	11	○	3色	○
抗菌ハイテックスパテラ ハードタイプ		11	○	3色	○	○
スパテラスタンド		12	×	無し	×	○
スパテラスタンド 仕切り板付き		12	×	無し	×	○
抗菌ハイテックスパテラ 汁物用穴開きタイプ		13	○	3色	○	○
抗菌ハイテックスパテラ エンマ棒		13	○	3色	○	○
スパテラハンドル		13	○	無し	×	○
スーパー耐久エンマ棒		14	×	無し	×	○
抗菌計量棒		14	○	無し	×	○
ウルトラ耐熱ハセガワターナー		15	×	無し	×	○
マルチスタンド		16	×	無し	×	○
抗菌泡立てIIライン		16	○	4色	×	○
抗菌角柄 すくい網		17	×	無し	×	○
抗菌角柄 ひしゃく		17	×	無し	×	○
抗菌角柄 網ひしゃく		17	×	無し	×	○
抗菌角柄		18	○	無し	○	○
ブルー角柄		18	×	無し	○	○
ステンレス一体型ひしゃく		19	×	無し	×	○
ステンレス一体型網ひしゃく		19	×	無し	×	○
抗菌角柄 麺ひしゃく		19	×	無し	×	○
抗菌角柄 泡立てIIライン	19	×	無し	×	○	
その他 調理用具	ハセガワの飯台	21	○	無し	×	○
	ハセガワの飯切りしゃもじ	21	○	無し	×	○
	ハセガワ巻きす	21	○	無し	×	○
	ハセガワのおひつ	22	○	無し	×	○
	ハセガワの目打ち用まな板	22	○	無し	×	○
	ハセガワのカラーめん棒	23	×	4色	×	○
	抗菌カラー取り板	23	○	3色	×	○
	抗菌角セイロ	24	○	2色	×	○
	水濡れ OK シート	24	○	無し	×	○
	まな板削りミガクリン	24	×	無し	×	○
	家庭用まな板	抗菌カルマくん	25	○	無し	×
ラバーかるがる 家庭用		25	○	無し	×	○

※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 ハイテックスパテラ・ハイテックスパテラハードタイプ・汁物用穴開きタイプ・エンマ棒のカラーグリップ加工は、特注にて承ります。

※3 抗菌カルマくん・抗菌ラバーかるがる 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。業務用には対応していません。

※4 アルコールへの長時間の浸け置きは避けてください。

※5 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。

※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。

※4 アルコール	※5 紫外線 	※6 熱風保管庫 	※7 煮沸 	※8 漂白 	材質	※9 切り詰め	原産国
○	△	90°C 90分迄	5分以内	塩素・酸素	PE・木芯	×	日本
○	△	90°C 90分迄	5分以内	塩素・酸素	PE・木芯	×	日本
○	△	90°C 90分迄	5分以内	塩素・酸素	PE・木芯	×	日本
○	△	90°C 90分迄	5分以内	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
△	△	90°C 90分迄	5分以内	塩素・酸素	モリブデン鋼・SUS304	×	日本
○	×	80°C 90分迄	×	塩素・酸素	エラストマー・木芯	×	日本
○	×	×	×	塩素・酸素	エラストマー・木芯	×	日本
○	×	×	×	塩素・酸素	エラストマー	○	日本
△	×	85°C 90分迄	×	塩素・酸素	PE・エラストマー	×	日本
○	△	90°C 90分迄	5分以内	塩素・酸素	PE・木芯	×	日本
○	△	90°C 90分迄	5分以内	塩素・酸素	PE・木芯	×	日本
△	△	90°C 90分迄	5分以内	塩素・酸素	UMS・PA・木芯	×	日本
△	△	90°C 90分迄	5分以内	塩素・酸素	UMS・PA・木芯	×	日本
○	○	90°C 90分迄	5分以内	塩素・酸素	SUS304・PE	—	日本
○	○	90°C 90分迄	5分以内	塩素・酸素	SUS304・PE	—	日本
△	△	90°C 90分迄	5分以内	塩素・酸素	UMS・PA・木芯	×	日本
△	△	90°C 90分迄	5分以内	塩素・酸素	UMS・PA・木芯	×	日本
○	△	90°C 90分迄	5分以内	塩素・酸素	UMS	×	日本
○	△	90°C 90分迄	5分以内	塩素・酸素	PA	×	日本
△	△	90°C 90分迄	5分以内	塩素・酸素	PE・PA・木芯	×	日本
○	△	90°C 90分迄	5分以内	塩素・酸素	特殊エンブラ樹脂	×	日本
○	○	90°C 90分迄	5分以内	塩素・酸素	SUS304	—	日本・インド
○	△	90°C 90分迄	5分以内	塩素・酸素	SUS304・PP	×	日本
○	○	90°C 90分迄	5分以内	塩素・酸素	SUS304	—	日本
○	○	90°C 90分迄	5分以内	塩素・酸素	SUS304	—	日本
○	○	90°C 90分迄	5分以内	塩素・酸素	SUS304	—	日本
○	○	90°C 90分迄	5分以内	塩素・酸素	SUS304	—	日本
○	○	90°C 90分迄	5分以内	塩素・酸素	SUS304	×	日本
△	△	80°C 90分迄	×	塩素・酸素	PE・発泡PS	×	日本
△	△	90°C 90分迄	5分以内	塩素・酸素	UMS・PA	×	日本
△	△	90°C 90分迄	5分以内	塩素・酸素	PP・PA	×	日本
△	△	80°C 90分迄	×	塩素・酸素	PE・発泡PS	×	日本
△	×	×	×	塩素・酸素	エラストマー・PE	×	日本
△	△	90°C 90分迄	5分以内	塩素・酸素	UMS・木芯	×	日本
△	△	85°C 90分迄	×	塩素・酸素	PE・発泡PE	×	日本
△	△	90分 90分迄	5分以内	塩素・酸素	UMS	×	日本
△	×	80°C 60分迄	×	塩素・酸素	エラストマー・PP	○	日本
△	×	×	×	×	発泡PE・研磨材	×	日本
△	×	×	×	塩素・酸素	PE・木芯	×	日本
△	×	×	×	塩素・酸素	エラストマー・木芯	×	日本

※7 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。

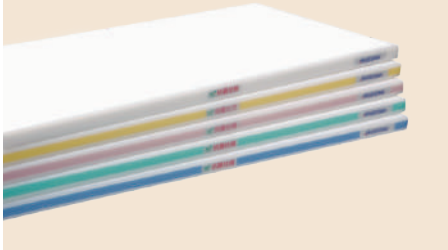
※8 漂白後にすすぎをしっかりと行わないと、表面にベタ付きが残る場合がございます。
塩素系漂白の場合、1回の浸け置きは5分以内とし、漂白後のすすぎをしっかりと行ってください。

※9 単一素材の製品に関しては切り詰め・加工等は可能ですが、推奨するものではありません。

- PE (ポリエチレン)
- UMS (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)
- エラストマー (合成ゴム系樹脂)

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、傷目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ある為、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ぬるま湯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脂質やたんぱく質が固化してしまい、汚れが落ちにくくなります。

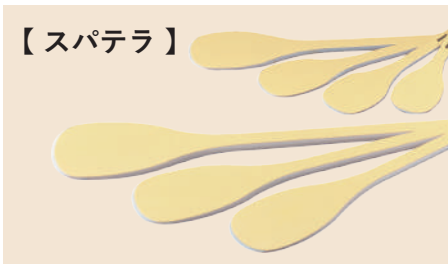
● 漂白方法 ※

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漂白を行ってください。

● 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削り「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 ※

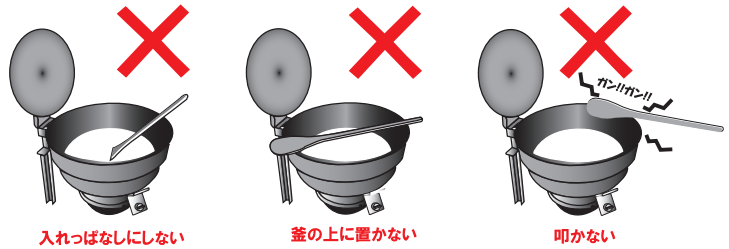
洗浄・すすぎ後、漂白剤（塩素系・酸素系）にて少なくとも週1回浸け置き漂白してください。食品残渣があると、漂白剤の効果が十分発揮されない場合がございます。調理の内容によっては、製品に色移りする場合がありますが漂白しても完全には落ちない事がございますが、使用上の問題はございません。

● 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に当てると、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」の仕上げ面で擦ってください。

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**）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で洗浄すると、柄のカラーが落ちることがありますので洗浄しないでください。

● 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。

WEB サイト・SNS 情報

● WEB サイト

<https://www.hasegawakagaku.jp/>



Renewal !! /

ハセガワのHPが
リニューアルオープン★
製品の詳しい情報に限らず
コンテンツ等、内容が充実！

● SNS 情報

Facebook
@hasegawakagaku



Instagram
@hasegawakagaku



随時更新中 /

製品情報や展示会情報等
発信していきます★

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
創立年月日	昭和 30 年 6 月 11 日
資本金	1 億円
ホームページ	https://www.hasegawakagaku.co.jp/



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

●本社工場

〒 276-0022
千葉県八千代市上高野 1384-5
TEL: 047-482-1001(代)
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



長谷川化学工業株式会社は様々な展示会に出展しております！

長谷川化学工業株式会社は、全国で開催されている食品関係や厨房機器展等に多数出展しております。当社製品のまな板やスパテラ、その他多数を右の様に展示しております。出展する展示会の情報は、Facebook や Instagram で発信していきます。



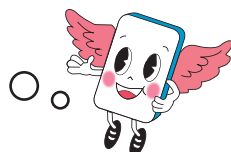
2020年2月18日～21日(4日間)
『国際ホテル・レストラン・ショー』

出展した展示会の様子

2020年7月29日～31日(3日間)
『関西ホテル・レストラン・ショー』



皆様のご来場を心より
お待ちしております★





Website



hasegawakagaku.jp

YouTube



HASEGAWA CORPORATION

Facebook



@hasegawakagaku

Instagram



@hasegawakagaku



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://www.hasegawakagaku.co.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
 - (4) マスク
 - 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
 - (4) 貼り合わせ加工

スキー・スノーボード資材



防水シート



カーボンシャナイ



貼り合わせ加工



シューズワイパー



マスク



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 (代)

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・特約店