

調理用品総合力タログ

VOL.17

(2026年4月 廃番・価格改定版)

安全を求めて衛生を科学する

HASEGAWA[®]



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

『衛生管理の改善』と『作業負荷の軽減』を目的として開発し、脱炭素に配慮した ハセガワのまな板

1 色分け・名入れで菌を付けない

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。
名入れはまな板内部に入るため、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。

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。

食中毒予防の3原則に準拠

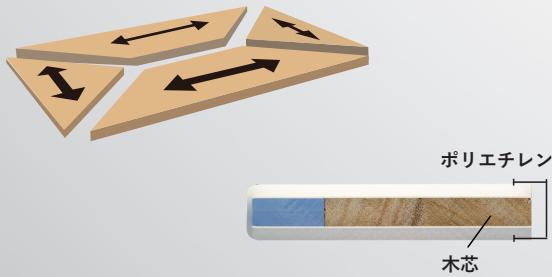
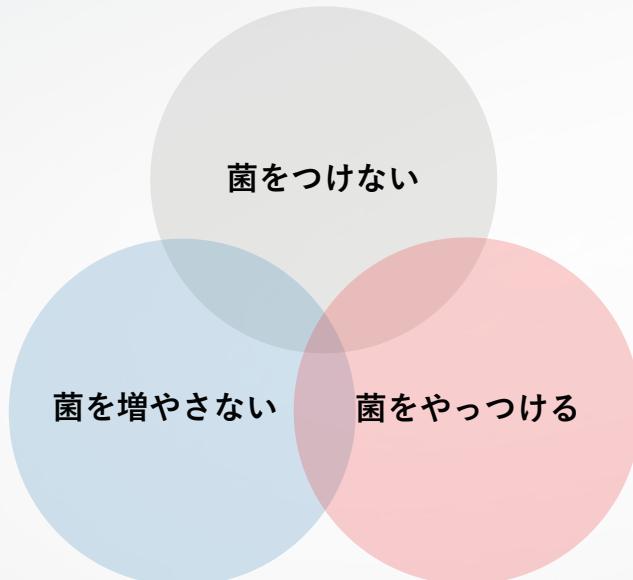
2 確かな抗菌性で菌を増やさない

「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。

3 热変形に強く菌をやっつけやすい

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。



木芯入りの構造で
「変形に強く、軽量に」

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。
木芯の周りは、完全に樹脂で密閉されており内部に水が入ること
はありません。かつ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が容易です。

調理用品総合カタログ VOL.17 INDEX

ハセガワのまな板	P1
環境改善に貢献	P2
一部廃番 一部価格改定 ポリエチレン（抗菌）かるがる	P3
まな板削りミガクリン2	P3
一部価格改定 ポリエチレン（抗菌）全面カラーかるがる	P4
一部廃番 一部価格改定 ポリエチレン（抗菌）軽量おとく	P5
一部廃番 一部価格改定 カラー包丁	P6
一部廃番 一部価格改定 ラバーラかるがる / ラバーラおとく	P7
一部廃番 ラバーラマット / まな板リフター	P8
花咲カットまな板	P9
一次加工用高耐久まな板 精肉・水産向け	P9
名入れについて	P10
一部価格改定 ハイテクスパテラ / ハードタイプ	P11
一部価格改定 ウルトラ耐熱ハセガワターナー	P12
ウルトラ耐熱スパテラ	P13
スパテラ汁物用穴開きタイプ / スパテラハンドル	P13
一部価格改定 スパテラスタンド（仕切り版）/ 計量棒（立て）	P14
和え物用ヘラ / ハセガワのかき落としヘラ	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います。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。

※2026 使用部位：まな板 年4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」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。

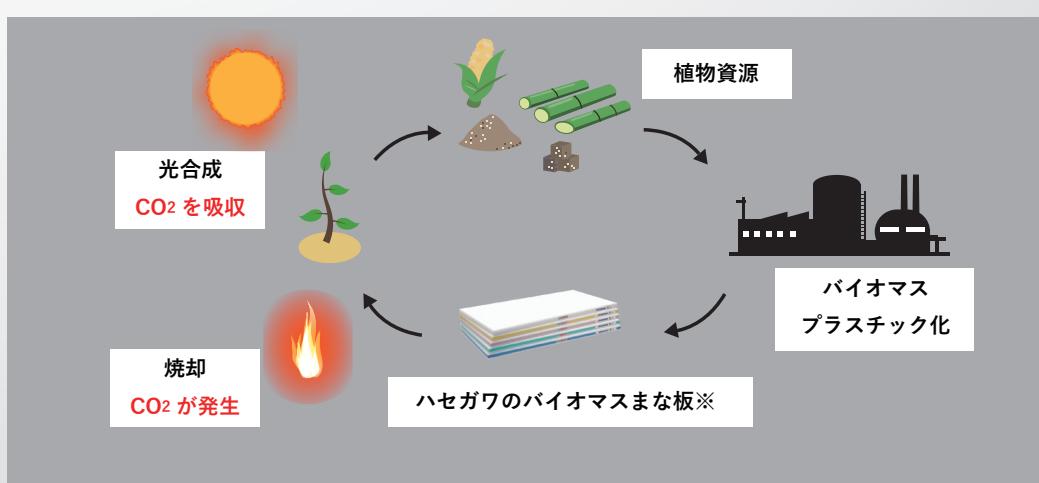
焼却する際に二酸化炭素を排出しますが、原料である植物が育つ際、光合成により二酸化炭素を吸収しているため、二酸化炭素濃度に影響を与えないという考え方から環境負荷を減らすことが可能とされています。（カーボンニュートラル）

バイオマスマークとは

バイオマ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。



バイオマスのメカニズム（カーボンニュートラル）



スーパー耐久エンマ棒	P16	ハセガワのカラーメン棒	P23
角柄すくい網 / 角柄ひしゃく / 角柄網ひしゃく	P17	一部廃番 一部価格改定 カラー取り板 / 角セイロ	P23
一部廃番 一部価格改定 角柄 / ブルーアクション	P18	タフネス裏ごし用ヘラ	P24
一部廃番 ステンレス一体型ひしゃく（網ひしゃく）	P19	一部廃番 一部価格改定 水濡れOKシート	P24
角柄麺ひしゃく	P19	製品のお手入れ方法 / 消毒方法	P25・26
一部価格改定 泡立てIIライン	P20	製品仕様一覧	P27・28
一部価格改定 ハセガワの飯台 / ハセガワの飯切しゃもじ	P21	HACCPについて / 免責事項	P29
価格改定 ハセガワ巻きす	P21	カタログの見方について	P30
一部廃番 一部価格改定 ハセガワのおひつ / ハセガワの目打ち用まな板	P22		



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・ホテル等にお薦め



無機抗菌剤・鍍込
表面シート

JP0122122A0004P



バイオマス

使用部位：まな板

No.210073

抗菌・非抗菌タイプ

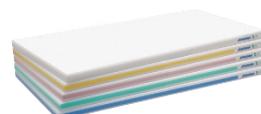
共に対応しております



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

※赤・黒の 2 色は、全サイズ
受注生産にて承ります。

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	¥13,700	1.3 kg
SDK20 - 4626		460 × 260	¥15,600	1.7 kg
SDK20 - 5025		500 × 250	¥15,800	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 - 8040		800 × 400	¥40,300	4.9 kg
SDK30 - 9040	30 mm	900 × 400	¥51,000	6.2 kg
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	¥80,100	9.2 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	¥12,000	1.3 kg
SD20 - 4626		460 × 260	¥14,000	1.7 kg
SD20 - 5025		500 × 250	¥14,200	1.8 kg
SD20 - 5030		500 × 300	¥15,300	2.1 kg
SD20 - 6030		600 × 300	¥17,600	2.4 kg
SD20 - 6035		600 × 350	¥19,900	2.9 kg
SD25 - 6030	25 mm	600 × 300	¥20,700	2.8 kg
SD25 - 6035		600 × 350	¥23,500	3.3 kg
SD25 - 7035		700 × 350	¥28,000	3.8 kg
SD25 - 8040		800 × 400	¥36,200	4.9 kg
SD30 - 9040	30 mm	900 × 400	¥46,700	6.2 kg
SD30 - 9045		900 × 450	¥52,000	7.0 kg
SD30 - 10040		1000 × 400	¥50,100	6.8 kg
SD30 - 10045		1000 × 450	¥57,800	7.6 kg
SD30 - 12045		1200 × 450	¥72,400	9.2 kg

標準在庫品	○	●	○	●	○	●
一部在庫品	○	のみ標準在庫品				
受注生産品	7 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：1200 × 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。

最大寸法の変更に伴い、SDK30-15045、SD30-15045 は廃番になっております。

肉厚タイプ (HD.HDK) は、廃番になっております。後継品は「一次加工用高耐久まな板 精肉・水産向け」になります。

まな板削り ミガクリン 2™

まな板表面の傷や頑固な汚れのお手入れに

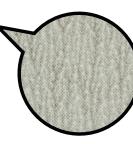
■樹脂製・木製等の調理器具のお手入れに

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

NEW



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
MC2-115P	¥6,600/1ケース 6個入	¥1,100/1個 18g/個

材質：泡泡ポリエチレン・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。
※キズを付けたくない物へのご使用はお控えください。
※ご使用後はすぐ洗いし、風通しの良い場所で保管してください。



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・ホテル等にお薦め



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

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		410 × 230	¥13,700	1.1 kg
SLK18 - 4626W		460 × 260	¥15,600	1.5 kg
SLK18 - 5025W		500 × 250	¥15,800	1.6 kg
SLK18 - 5030W	18 mm	500 × 300	¥17,200	1.7 kg
SLK18 - 6030W		600 × 300	¥20,700	2.1 kg
SLK18 - 6035W		600 × 350	¥24,300	2.5 kg
SLK23 - 6030W		600 × 300	¥24,000	2.5 kg
SLK23 - 6035W	23 mm	600 × 350	¥28,100	2.9 kg
SLK23 - 7035W		700 × 350	¥30,900	3.3 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		410 × 230	¥12,000	1.1 kg
SL18 - 4626W		460 × 260	¥14,000	1.5 kg
SL18 - 5025W		500 × 250	¥14,200	1.6 kg
SL18 - 5030W	18 mm	500 × 300	¥15,300	1.7 kg
SL18 - 6030W		600 × 300	¥17,600	2.1 kg
SL18 - 6035W		600 × 350	¥19,900	2.5 kg
SL23 - 6030W		600 × 300	¥20,700	2.5 kg
SL23 - 6035W	23 mm	600 × 350	¥23,500	2.9 kg
SL23 - 7035W		700 × 350	¥28,000	3.3 kg
SL23 - 8040W		800 × 400	¥36,200	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 18 mm・600 × 300 mm 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 × 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。

コンタミネーション対策に

- 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。

名入れに関して詳しくは P10 をご覧ください。

※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。

掲載製品は全て日本国内専用です。海外への輸出はご遠慮願います。

詳しくは P30 の「輸出規制について」をご確認ください。



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るがるまな板と比べ、約30%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
○ Y…イエロー ● K…黒
○ P…ピンク
○ G…グリーン
● B…ブルー

※赤・黒の2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 おとく™



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	500 × 250	¥20,000	2.6 kg	
OLK04- 5030	500 × 300	¥24,900	3.1 kg	
OLK04- 6030	600 × 300	¥27,500	3.6 kg	
OLK04- 6035	600 × 350	¥34,400	4.2 kg	
OLK04- 7035	700 × 350	¥37,500	5.0 kg	
OLK04- 8040	800 × 400	¥48,800	6.4 kg	
OLK04- 9040	900 × 400	¥54,900	7.1 kg	
OLK04- 9045	900 × 450	¥61,900	8.0 kg	
OLK04-10040	1000 × 400	¥65,800	9.6 kg	
OLK04-10045	1000 × 450	¥77,800	10.7 kg	
OLK04-12045	1200 × 450	¥100,600	12.8 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	¥17,500	2.6 kg
OL04- 5030	25 mm	500 × 300	¥21,700	3.1 kg
OL04- 6030	25 mm	600 × 300	¥25,300	3.6 kg
OL04- 6035	25 mm	600 × 350	¥29,800	4.2 kg
OL04- 7035	25 mm	700 × 350	¥32,500	5.0 kg
OL04- 8040	25 mm	800 × 400	¥40,300	6.4 kg
OL04- 9040	25 mm	900 × 400	¥45,200	7.1 kg
OL04- 9045	25 mm	900 × 450	¥50,900	8.0 kg
OL04-10040	30 mm	1000 × 400	¥54,100	9.6 kg
OL04-10045	30 mm	1000 × 450	¥63,700	10.7 kg
OL04-12045	30 mm	1200 × 450	¥84,200	12.8 kg

最大寸法の変更に伴い、OLK04-15045、OL04-15045は廃番になっております。

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こみ、刃先を下に向かってそのまま切り下していく様子。

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辺も同様に包丁を下に向かって切って下さい。



YouTube ではがし方を公開中

抗菌

カラー包丁™



HACCP 対応 名入れ可

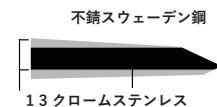
ステンレス一体型構造の刃部とグリップ。汚れが溜まらず衛生的な抗菌カラー包丁

■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

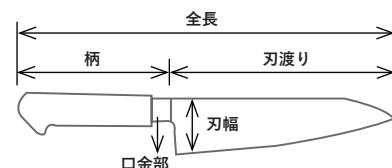
■不鏽スウェーデン鋼をベースとしたブライト特殊鋼で切れ味抜群

学校・保育施設・病院・福祉施設・スーパー・食品工場・ホテル等にお薦め

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



抗菌カラー包丁は刃付けが
7:3になっております。



リベット型 X



差し込み型 X



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 ○

汚れが溜まるすき間が
なくて衛生的



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-240	牛刀	240	137	377	48	¥23,500	230g
MGK-210	牛刀	210	127	337	45	¥18,800	170g
MGK-180	牛刀	180	127	307	42	¥17,600	150g
MNK-180	菜切	180	127	307	50	¥18,800	190g
MPK-150	ペティ	150	117	267	29	¥13,000	80g

MGK-270, MNK-160, MPK-120は廃番になっております。

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 240 mm、ピンク 1丁をご注文の場合は MGK-240 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いく場合がございます。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。
※ レーザーマーカー加工により、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



※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。

掲載製品は全て日本国内専用です。海外への輸出はご遠慮願います。

詳しくはP30の「輸出規制について」をご確認ください。



ラバーラ かるがる[®]



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

- 弹力性に富み、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ます
- 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



無機抗菌剤・練込
表面シート

JP0122122A0003



■ 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 5 mm厚)				
品番	総厚	サイズ mm	価格	重量
SRB20-5025	20 mm	500 × 250	¥19,100	1.8 kg
SRB20-5030		500 × 300	¥20,900	2.0 kg
SRB20-6030		600 × 300	¥24,100	2.4 kg
SRB20-6035		600 × 350	¥27,400	2.9 kg
SRB25-7035	25 mm	700 × 350	¥37,100	3.8 kg
SRB25-8040		800 × 400	¥51,200	4.9 kg
SRB30-9040	30 mm	900 × 400	¥54,300	5.3 kg
SRB30-9045		900 × 450	¥61,300	5.9 kg
SRB30-10040		1000 × 400	¥66,000	6.8 kg
SRB30-10045		1000 × 450	¥76,200	7.6 kg
SRB30-12045		1200 × 450	¥88,900	9.2 kg

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 20 mm・600 × 300 mm 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：1200 × 450 mm
500 × 250 mm 未満の小サイズの場合、最小ロット
10枚～となります。

最大寸法の変更に伴い、SRB30-15045 は廃番になっております。



ラバーラ おとくTM



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
- 同サイズのラバーラかるがると比べ、約 30% おとくに！
- 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



無機抗菌剤・練込
表面シート

JP0122122A0000



■ 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 5 mm厚)				
品番	総厚	サイズ mm	価格	重量
ORB04-5025	30mm	500 × 250	¥27,800	3.1 kg
ORB04-5030		500 × 300	¥32,300	3.5 kg
ORB04-6030		600 × 300	¥37,600	4.3 kg
ORB04-6035		600 × 350	¥43,500	5.0 kg
ORB04-7035		700 × 350	¥51,500	5.9 kg
ORB04-8040		800 × 400	¥65,200	7.5 kg
ORB04-9040		900 × 400	¥73,000	8.4 kg
ORB04-9045		900 × 450	¥82,100	9.5 kg
ORB04-10040		1000 × 400	¥87,300	11.1 kg
ORB04-10045		1000 × 450	¥97,800	12.4 kg
ORB04-12045		1200 × 450	¥133,300	14.8 kg

標準在庫品

受注生産品

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。

〈ご注文例〉

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

材質：エラストマー・木芯

特注サイズ 最大寸法：1200 × 450 mm



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・レストラン等にお薦め

厚さは、5mmと8mmの2種類ございます



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

■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	¥ 3,500	440g
RM5 - 4626	460×260	¥ 4,100	560g
RM5 - 5025	500×250	¥ 4,100	580g
RM5 - 5030	500×300	¥ 5,100	700g
RM5 - 5035	500×350	¥ 6,000	810g
RM5 - 6030	600×300	¥ 6,200	840g
RM5 - 6035	600×350	¥ 7,000	980g
RM5 - 7030	700×300	¥ 7,000	980g
RM5 - 7035	700×350	¥ 8,400	1100g
RM5 - 7040	700×400	¥ 9,500	1300g
RM5 - 7045	700×450	¥ 10,700	1500g
RM5 - 8035	800×350	¥ 9,500	1300g
RM5 - 8040	800×400	¥ 10,800	1500g
RM5 - 9040	900×400	¥ 12,200	1700g
RM5 - 9045	900×450	¥ 13,600	1900g
RM5 - 10040	1000×400	¥ 13,400	1900g
RM5 - 10045	1000×450	¥ 15,200	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	¥ 5,300	700g
RM8 - 4626	460×260	¥ 6,700	890g
RM8 - 5025	500×250	¥ 6,700	930g
RM8 - 5030	500×300	¥ 8,300	1100g
RM8 - 5035	500×350	¥ 9,500	1300g
RM8 - 6030	600×300	¥ 9,600	1300g
RM8 - 6035	600×350	¥ 11,400	1600g
RM8 - 7030	700×300	¥ 11,400	1600g
RM8 - 7035	700×350	¥ 13,200	1800g
RM8 - 7040	700×400	¥ 15,100	2100g
RM8 - 7045	700×450	¥ 17,100	2300g
RM8 - 8035	800×350	¥ 15,100	2100g
RM8 - 8040	800×400	¥ 17,300	2400g
RM8 - 9040	900×400	¥ 19,100	2700g
RM8 - 9045	900×450	¥ 21,900	3000g
RM8 - 10040	1000×400	¥ 21,600	3000g
RM8 - 10045	1000×450	¥ 24,200	3400g

抗菌 まな板リフターTM



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・加工現場にお薦め



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。

今の調理台は低すぎませんか？

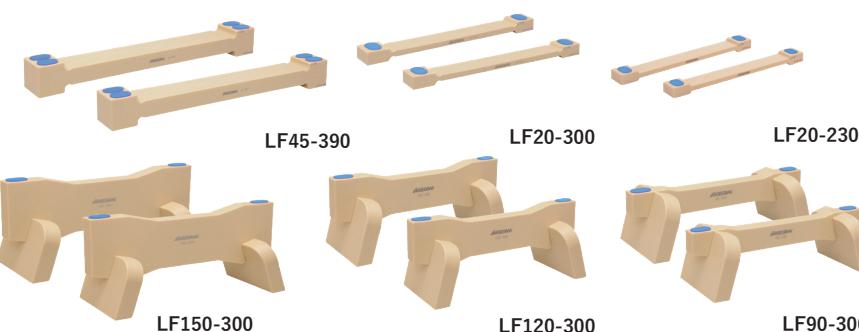
調理時の最適な高さ = (身長 ÷ 2) + 5cm

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

■まな板リフター 品番・価格表

品番	対応まな板 奥行mm	サイズ 高さmm 長さ×幅mm	価格 1本	重量
LF20-230	230～290	20 230×35	¥ 2,900	100g
LF45-230		45 230×50	¥ 4,700	340g
LF20-300	300～380	20 300×35	¥ 3,300	120g
LF45-300		45 300×50	¥ 5,100	440g
LF20-390	390～450	20 390×35	¥ 3,600	160g
LF45-390		45 390×50	¥ 5,700	540g
LF 90-230		90	¥ 8,500	640g
LF120-230	230～290	120 230×120	¥ 9,800	800g
LF150-230		150	¥ 10,400	960g
LF 90-300		90	¥ 8,800	700g
LF120-300	300～380	120 300×120	¥ 10,300	900g
LF150-300		150	¥ 12,000	1100g
LF 90-390		90	¥ 9,800	800g
LF120-390	390～450	120 390×120	¥ 11,200	1000g
LF150-390		150	¥ 13,500	1300g

LF10-230、LF10-300 は廃番になっております。



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。

※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。

掲載製品は全て日本国内専用です。海外への輸出はご遠慮願います。

詳しくは P30 の「輸出規制について」をご確認ください。



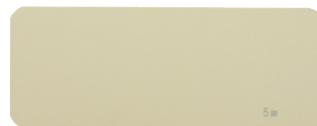
誰でもかんたんに花咲カット

- 溝があるためお肉が切り落とされない
- カットガイドに沿ってきれば間隔が均一に

花咲カット・ダイヤモンドカット・隠し包丁等にお薦め

NEW

慣れていない人でも簡単！
品質の安定におすすめです



付属のスペーサー (5mm厚) で表 10mm、5mm、裏 8mm、3mm の4つの溝の深さに調整可能

様々な食材に対応可能！



■花咲サポートまな板 華やカット 品番・価格表

HM / ポリエチレン 表面 10mm / 裏面 8mm				
品番	総厚	サイズmm	価格	重量
HM26-2516	26mm	250 × 160	¥12,100	700g

材質：ポリエチレン・エラストマー

〈ご注文例〉
花咲サポートまな板 華やカットをご注文の場合は
HM26-2516 1枚 とご用命ください。

特注サイズは承っておりません

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

- 優れた耐摩耗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・農産物加工にお薦め

SIAA
ISO22196
for KOHKIN
無機抗菌剤・練込
表面シート
JP 0122122 A0006R



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

※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

抜群の削れにくさを
発揮！※

■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
UDK26-6030	26mm	600 × 300	¥47,900	3.5 kg
UDK26-6035	26mm	600 × 350	¥66,500	4.1 kg
UDK26-7035	26mm	700 × 350	¥69,300	4.8 kg
UDK26-7535	26mm	750 × 350	¥70,600	5.1 kg
UDK26-8040	26mm	800 × 400	¥80,800	6.2 kg
UDK36-9040	36mm	900 × 400	¥96,000	8.4 kg
UDK36-9045	36mm	900 × 450	¥114,600	9.4 kg
UDK36-10040	36mm	1000 × 400	¥138,200	9.3 kg
UDK36-12045	36mm	1200 × 450	¥152,600	12.5 kg

標準在庫品

のみ

受注生産品

8色全て

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

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	魚貝用	魚貝類
加工用	加工用							
その他	調理済	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や2か所以上の文字入れの場合は、別途料金がかかりますのでご用命先にご確認ください。

※ 文字はひらがな、カタカナ、漢字、数字、アルファベットが対応しております。

【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 / 抗菌ラバーラ かるがる / 抗菌ラバーラ おとく / 一次加工用高耐久まな板

※『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。

HACCP 対応 名入れ可 カラーグリップ加工

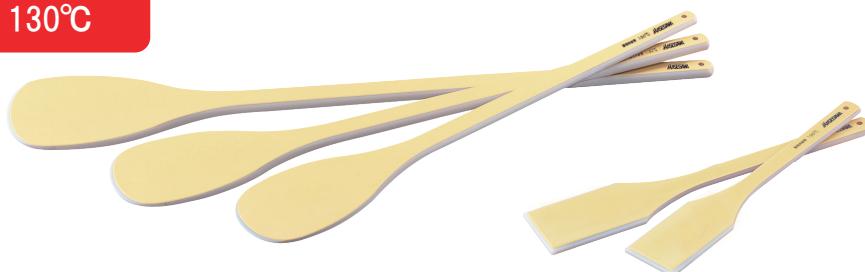
調理時耐熱 130°C !衛生的な樹脂製のスパテラ

■ 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°C



■ハイテクスパテラ（丸） 品番・価格表

品番	価格	重量
SPO - 60	¥16,300	410g
SPO - 75	¥18,800	600g
SPO - 90	¥24,100	780g
SPO - 105	¥27,300	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 - 60	¥16,300	380g
SPS - 75	¥18,800	550g

材質：ポリエチレン・ナイロン・木芯

※ SPO はどのサイズも木芯入り構造で、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ください。

※ カラーグリップ加工品は熱風保管庫に入る際、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。

HACCP 対応 名入れ可 カラーグリップ加工

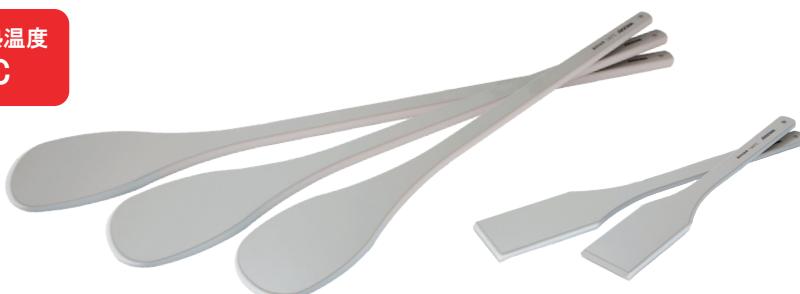
180°Cまでの調理が可能になったハードタイプ

■ 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°C



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 ハードタイプ（丸） 品番・価格表

品番	価格	重量
SPOH - 60	¥22,500	450g
SPOH - 75	¥27,200	700g
SPOH - 90	¥33,300	950g
SPOH - 105	¥38,100	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	¥22,500	460g
SPSH - 75	¥27,200	700g

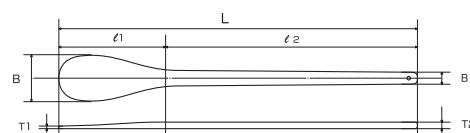
材質：ポリエチレン・ナイロン・木芯

※ SPOH はどのサイズも木芯入り構造で、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ください。

※ カラーグリップ加工品は熱風保管庫に入る際、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。

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	Ø1	Ø2	T1 (H)	T2			
SPO (H)-60	600	137	34	259	341	2.8 (5.4)	15.1		
	750	150	34	326	424	3.3 (6.1)	16.1		
	900	163	34	349	551	3.3 (6.6)	18.6		
	105	1050	174	36	683	4.3 (7.6)	20.6		
	120	1200	187	36	810	4.8 (8.1)	22.1		
	135	1350	202	38	922	5.8 (8.9)	23.6		
	150	1500	215	38	1049	6.8 (9.9)	25.6		

ハイテクスパテラ（角） 製品寸法									
L	B	B1	Ø1	Ø2	T1 (H)	T2			
SPS (H)-60	600	105	41	160	440	9.0 (9.0)	14.0		
	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。

調理時耐熱 230°C！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

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！



△ご注意

熱したフライパン等に置きっぱなしにしてしまうと、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	300×70×2.5 mm	¥ 8,800	70g
TN-35	350×75×2.5 mm	¥ 9,700	100g
TN-40	400×80×2.5 mm	¥10,700	120g
TN-50	500×90×3.5 mm	¥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	300×75×2.5 mm	¥ 8,800	90g
TNR-35	350×80×2.5 mm	¥ 9,700	110g
TNR-40	400×85×2.5 mm	¥10,700	130g
TNR-50	500×95×3.5 mm	¥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	300×65×2.5 mm	¥ 8,800	90g
TNF-35	350×70×2.5 mm	¥ 9,700	110g
TNF-40	400×75×2.5 mm	¥10,700	150g
TNF-50	500×85×3.5 mm	¥13,700	250g

■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	300×80×2.5 mm	¥ 8,800	90g
TNRF-35	350×85×2.5 mm	¥ 9,700	110g
TNRF-40	400×90×2.5 mm	¥10,700	150g
TNRF-50	500×100×3.5 mm	¥13,700	220g

■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	300×55×2.5 mm	¥ 8,000	60g
TNS-35	350×60×2.5 mm	¥ 8,700	80g
TNS-40	400×60×2.5 mm	¥ 9,400	110g

材質：ナイロン系特殊エンブラー

● 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

● 丸フラット



鍋、炊飯釜用に

● 丸スリム



小さな鍋での調理に

STM（マルチスタンド 仕切り板付き）は廃番になっております。

※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。

掲載製品は全て日本国内専用です。海外への輸出はご遠慮願います。

詳しくはP30の「輸出規制について」をご確認ください。

ウルトラ耐熱スパテラ™



カラーグリップ加工

名入れ可

ブラウンルーなどの高温長時間の調理に対応！

- 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、剥がれが起こらない
- 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・食品工場等にお薦め

■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ー・ナイロン・木芯

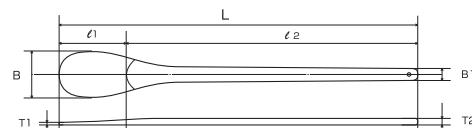
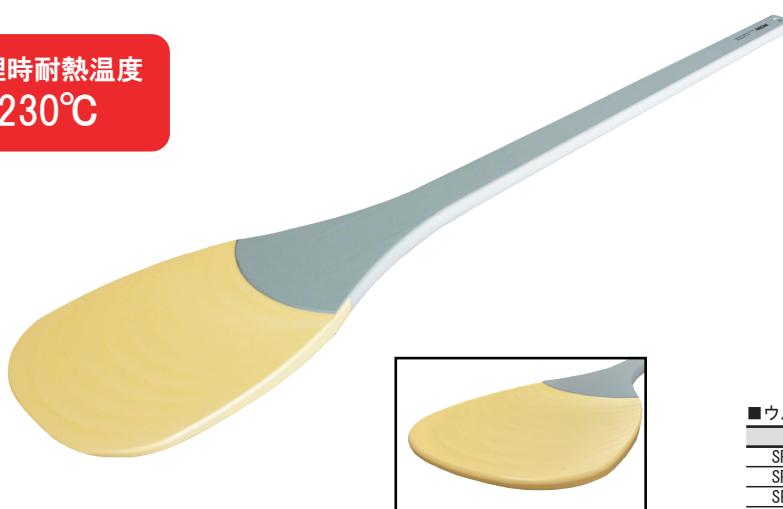
※ 木芯入り構造で、剛性と軽量化を実現しております。

※ 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ください。

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

調理時耐熱温度

230°C



■ウルトラ耐熱スパテラ サイズ表 (mm)

品番	L	B	B1	Ø1	Ø2	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

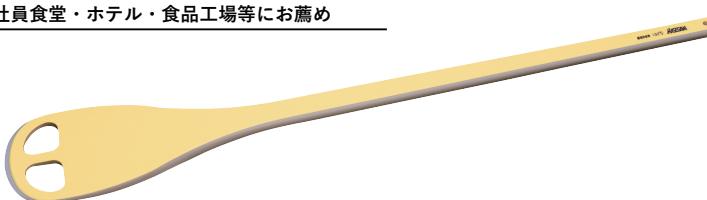
名入れ可

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・食品工場等にお薦め

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：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ください。

※ カラーグリップ加工品は熱風保管庫に入る際、他の樹脂製品に触れないよう保管してください。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・食品工場等にお薦め



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。



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。



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

■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	Ø 29	200	¥7,400	
SH-120	120 cm用			¥7,400	150g
SH-135	135 cm用			¥7,400	
SH-150	150 cm用			¥7,400	

材質：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。

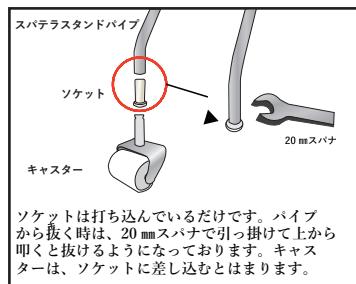
調理中のスパテラ等の仮置台

- 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
- 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・食品工場等にお薦め



スパテラスタンド™ 仕切り板付き

- 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



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

調理時耐熱温度
100°C



数字の表記を大きくし
固体物の計量も OK !
目盛りも見やすく !

■ 抗菌計量棒 品番・価格表

品番	サイズcm	目盛cm	価格	重量
KRB-100	100	0 ~ 80	¥12,400	300g
KRB-120	120	0 ~ 100	¥14,800	350g

材質：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。

※ 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。

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



■ 計量棒立て 品番・価格表

品番	サイズmm	価格	重量
KRT-120	φ 5 1200	¥6,500	330g
KRT-145	φ 5 1450	¥9,200	360g

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。

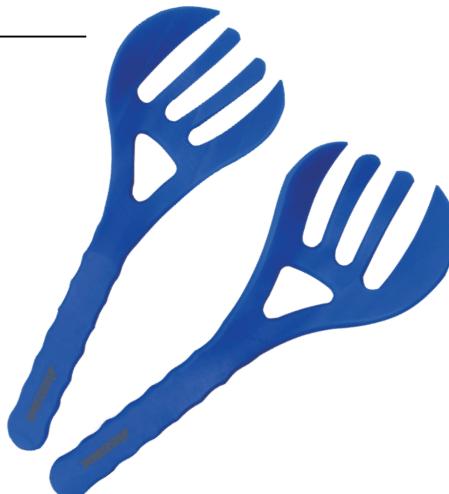
和え物に特化した形状の専用ヘラ

NEW

- 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
- ピニール手袋による異物混入の心配を軽減
- かたまりをほぐしやすい「フォーク」形状
- 食材の温度を気にせず、作業ができる

和え物をされる全ての調理現場に

和え作業時耐熱温度
130°C



側面から見ると湾曲した形状



■ハセガワの和え物用ヘラ 品番・価格表

品番	全長×先幅	価格	重量
AH-S1435	350 × 140 mm	¥35,300	200g × 2

材質：ポリエチレン

〈ご注文例〉
ハセガワの和え物用ヘラ 1セット（左右1本ずつ）をご注文の場合は AH-S1435 1セットとご用命ください。
※セット売りのみの販売となります。

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

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する場合がございます。

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

シリコンとの切れにくさを比較 ※当社調べ

シリコンとかき落としへら素材をちぎれるまで引っ張り、その際の引裂き強度を測定した結果…

製品	引裂き強度
シリコン	194.9N/cm
超高ポリエチレン	2235.5N/cm

抜群の切れにくさを
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ー加工

■ハセガワのかき落としへら 品番・価格表

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

材質：ポリエチレン

〈ご注文例〉
ハセガワのかき落としへら 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。

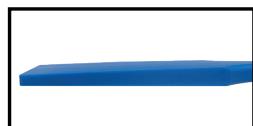
高い耐久性で豚骨スープなどの仕込み作業に最適

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

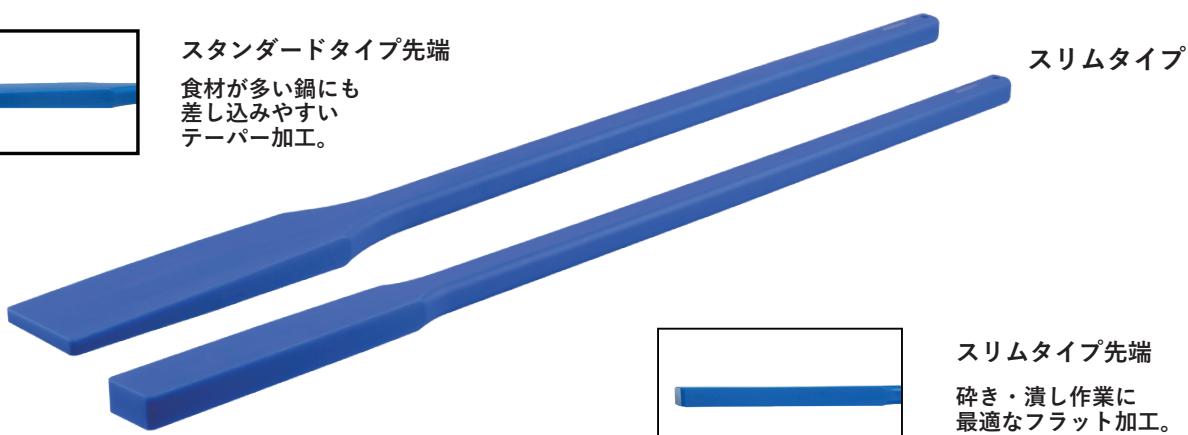
ラーメン店・スープ工場・食品工場等にお薦め

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
テーパー加工。



スリムタイプ先端
碎き・漬し作業に
最適なフラット加工。

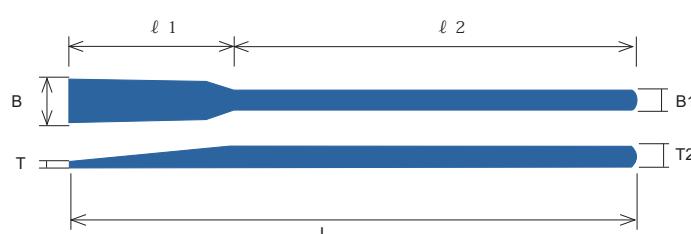
従来の木製エンマ棒とスーパー耐久エンマ棒を豚骨ラーメンスープ工場でご使用いただいた結果



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。

掲載製品は全て日本国内専用です。海外への輸出はご遠慮願います。

詳しくはP30の「輸出規制について」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



※ 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。

■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	Φ 240	59	¥8,500	290g
KES24M	丸型細目	4 mm目	Φ 240	31	¥7,600	300g
KES24S	丸型網目	40 メッシュ	Φ 240	31	¥8,100	290g

■角柄すくい網 頭部+角柄ワンプッシュ式セット価格表

角柄 すくい網	1200	1000	800	600	450	350
ナス型平織	¥23,000	¥21,800	¥20,400	¥19,200	¥18,300	¥17,600
ナス型細目	¥21,000	¥19,800	¥18,400	¥17,200	¥16,300	¥15,600
丸型平織	¥22,000	¥20,800	¥19,400	¥18,200	¥17,300	¥16,600
丸型細目	¥21,100	¥19,900	¥18,500	¥17,300	¥16,400	¥15,700
丸型網目	¥21,600	¥20,400	¥19,000	¥17,800	¥16,900	¥16,200

材質: SUS304

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	Φ 150 (1.0 ℥)	75	¥ 8,300	270g
KEH18	Φ 180 (1.8 ℥)	91	¥10,000	440g
KEH21	Φ 210 (2.7 ℥)	102	¥11,700	540g

■角柄ひしゃく 頭部+角柄ワンプッシュ式セット価格表

角柄 ひしゃく	1200	1000	800	600	450	350
Φ 150	¥21,300	¥20,600	¥19,200	¥18,000	¥17,100	¥16,400
Φ 180	¥23,500	¥22,300	¥20,900	¥19,700	¥18,800	¥18,100
Φ 210	¥25,200	¥24,000	¥22,600	¥21,400	¥20,500	¥19,800

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	Φ 250 (6 mm穴)	73	¥12,900	330g
KEA30	Φ 300 (8 mm穴)	78	¥16,600	450g
KEA30H	Φ 300 (8 mm穴)	78	¥19,700	460g

■角柄網ひしゃく 頭部+角柄ワンプッシュ式セット価格表

角柄 網ひしゃく	1200	1000	800	600	450	350
Φ 250	¥26,400	¥25,200	¥23,800	¥22,600	¥21,700	¥21,000
Φ 300	¥30,100	¥28,900	¥27,500	¥26,300	¥25,400	¥24,700
補強版	¥33,200	¥32,000	¥30,600	¥29,400	¥28,500	¥27,800

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、セバレー式 Φ 300 のみとなります。



角柄™

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	紫 可
----------------	-------------	----------	--------	------------	--------

角柄頭部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る可能
- 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

■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	¥ 8,100	170g
KP 45	450	¥ 8,800	220g
KP 60	600	¥ 9,700	270g
KP 80	800	¥ 10,900	360g
KP 100	1000	¥ 12,300	450g
KP 120	1200	¥ 13,500	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。

調理時耐熱温度
100°C



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。

KE シリーズ（角柄 ボルト式）は廃番になっております。

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	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

■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	¥ 8,900	230g
KP45H	450	¥ 9,700	300g
KP60H	600	¥ 11,000	400g
KP80H	800	¥ 17,700	550g

材質：ナイロン・SUS304

調理時耐熱温度
180°C



ワンプッシュ式で着脱可能です。

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。

掲載製品は全て日本国内専用です。海外への輸出はご遠慮願います。

詳しくは P30 の「輸出規制について」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

Φ 210



Φ 180



Φ 150



25 mm角

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。

一体型成形により洗浄性が
高く、衛生的です。

■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	φ 150 × 550 (400) (1.0 ℥)	75	¥14,700	520g
KSH15- 60	φ 150 × 750 (600) (1.0 ℥)		¥16,400	660g
KSH18- 40	φ 180 × 580 (400) (1.8 ℥)		¥16,100	640g
KSH18- 60	φ 180 × 780 (600) (1.8 ℥)		¥17,800	780g
KSH18-100	φ 180 × 1180 (1000) (1.8 ℥)		¥21,200	1000g
KSH21- 40	φ 210 × 610 (400) (2.7 ℥)		¥17,500	740g
KSH21- 60	φ 210 × 810 (600) (2.7 ℥)		¥19,100	880g
KSH21-100	φ 210 × 1210 (1000) (2.7 ℥)		¥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。

KSH15-100 は廃番になっております。

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

Φ 250



Φ 300



25 mm角

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。

一体型成形により洗浄性が
高く、衛生的です。

■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	φ 250 × 650 (400) (6mm穴)		¥18,900	530g
KSA25- 60	φ 250 × 850 (600) (6mm穴)	73	¥21,000	670g
KSA25-100	φ 250 × 1250 (1000) (6mm穴)		¥24,700	920g
KSA30- 40	φ 300 × 700 (400) (8mm穴)		¥21,700	630g
KSA30- 60	φ 300 × 900 (600) (8mm穴)		¥23,200	770g
KSA30-100	φ 300 × 1300 (1000) (8mm穴)	78	¥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	φ 180 (1.2リットル)	92	¥11,500	400g

■角柄麺ひしゃく 頭部 + 角柄ワンプッシュ式 セット価格表

角柄 麺ひしゃく	1200	1000	800	600	450	350
φ 180	¥23,400	¥21,800	¥20,400	¥18,900	¥17,800	¥17,600

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。

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

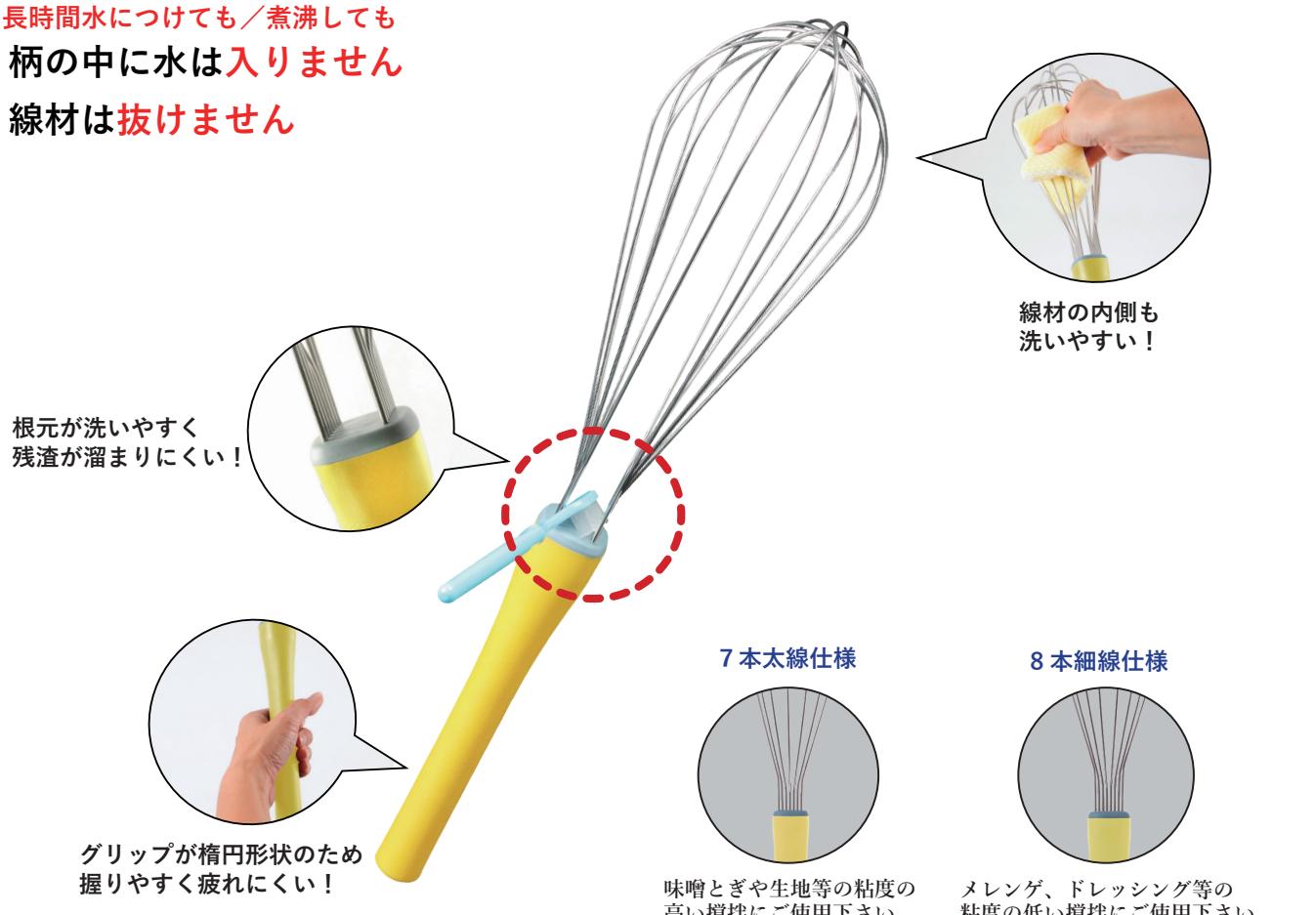
汚れが溜まりやすい線材の根元がしっかりと洗浄できる！

- 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

線材の根元が洗えます

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
線材は抜けません



● B…ブルー
● P…ピンク
● Y…イエロー
● K…黒

■ 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
A625-8	250	140	65	1.5 細線	8	14	¥4,000	80g
A630-8	300	175	80	1.5 細線	8	15	¥4,400	110g
A635-8	350	225	85	1.5 細線	8	15	¥4,700	130g
A630-7	300	175	80	1.8 太線	7	15	¥4,100	120g
A635-7	350	225	85	1.8 太線	7	15	¥4,600	130g
A640-7	400	235	95	2.0 太線	7	15.4	¥5,800	180g
A645-7	450	250	110	2.3 太線	7	18	¥6,700	260g
A650-7	500	300	110	2.3 太線	7	18	¥7,300	280g
A660-7	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 350 mm 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。

AGM シリーズ（泡立て II ライン金属検出機対応）は廃番になっております。

※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。

掲載製品は全て日本国内専用です。海外への輸出はご遠慮願います。

詳しくは P30 の「輸出規制について」をご確認ください。

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



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	¥39,700	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

ハセガワの飯切りしゃもじ™



意匠登録

衛生的な樹脂製の飯切りしゃもじ

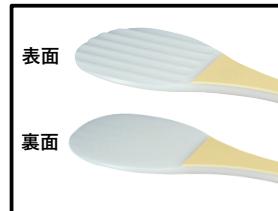
- 木くずや黒カビの心配を軽減。水を吸わず、乾きも早い

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

■ハセガワの飯切りしゃもじ 品番・価格表

品番	サイズmm	価格	重量
SPOG-40	400 × 115	¥12,700	180g
SPOG-45	450 × 125	¥13,700	220g

材質: ポリエチレン・ナイロン



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

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
- 巻きやすさは竹製に劣らず、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)



■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	¥3,500	110g
JMK-M	240 × 250	¥4,200	160g
JMK-L	305 × 250	¥4,900	200g

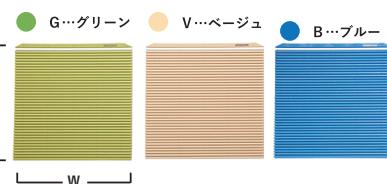
材質: 本体 (ポリプロピレン)・糸 (ナイロン)

〈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-S G 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。





ハセガワのおひつ

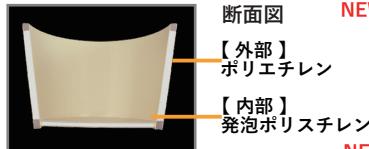
TM



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



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た際に
転がりにくくなっています。

割蓋タイプ



蓋の一部をずらして開口可能。
おひつ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。

HOS-F36、HO-F36、HOS-W36、HO-W36は廃番になっております。

■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-F27	D280 × H130 mm	D245 × H100 mm	¥48,400	1250g	0.7升	0.9升
HOS-F30	D310 × H145 mm	D275 × H115 mm	¥55,400	1400g	1.0升	1.3升
HOS-F33	D340 × H175 mm	D305 × H145 mm	¥61,100	1800g	1.7升	2.0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-F27	13 mm	280 mm	¥11,500	480g
HO-F30	13 mm	310 mm	¥12,200	520g
HO-F33	13 mm	340 mm	¥13,600	640g

■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	¥58,700	1700g	1升	1.5升
HOS-W33	D340 × H174 mm	D305 × H145 mm	¥64,100	2200g	1.5升	2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

材質：ポリエチレン・発泡ポリスチレン

※ 実際の販売量は、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



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



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



■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

両面ともに使用できます

○は穴の位置を示しております

穴 直径 2.8 mm・深さ 13 mm

両面右端左端各 6箇所



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。

※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。

掲載製品は全て日本国内専用です。海外への輸出はご遠慮願います。

詳しくはP30の「輸出規制について」をご確認ください。

抗菌 カラー取り板™



特注サイズ対応

反り歪みに強く、食材がつきにくい

- 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

製菓・ホテル・レストラン等にお薦め

V…ベージュ



■ カラー取り板 品番・価格表

品番	サイズmm	価格	重量
TCSK8-6040	8 x 600 x 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 x 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。

ブルー、グリーンは廃番になっております。

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・レストラン等にお薦め

深口B（ブルー）は通常タイプ（ベージュ）と
価格が異なります



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 x 120	¥53,900	3.9 kg
SER-H39B	深口 39 cm	390 x 120	¥49,600	3.9 kg
SER-H45	深口 45 cm	450 x 120	¥59,800	4.3 kg
SER-H45B	深口 45 cm	450 x 120	¥54,900	4.3 kg
SER-F39	平蓋 39 cm	485 x 485	¥27,000	3.5 kg
SER-F45	平蓋 45 cm	545 x 545	¥30,300	5.3 kg
SER-D39	台す 39 cm	485 x 485	¥28,700	3.5 kg
SER-D45	台す 45 cm	545 x 545	¥33,200	5.3 kg

材質：ポリエチレン

※ 平蓋・台すの厚さは17mmになります。

※ 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。

（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。

ハセガワのカラーめん棒™



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・福祉施設等にお薦め

P…ピンク Y…イエロー
B…ブルー G…グリーン



標準在庫品 受注生産品

■ 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	φ 30	¥ 8,000	190g
CMB30-450	450 mm	φ 30	¥ 9,300	280g
CMB30-600	600 mm	φ 30	¥10,500	370g

材質：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

タフネス裏ごし用ヘラ TM



裏ごしに特化した形状の専用ヘラ

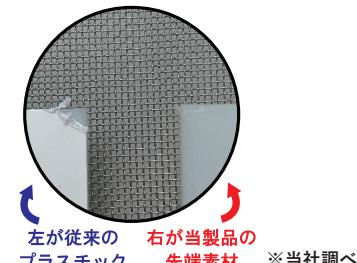
- 裏ごし作業の際に手から抜けにくいグリップ形状
- 先端を丸めたことにより、網への負担を軽減
- 裏ごし器の大きさによって選べる2タイプ

裏ごしをご使用される全ての調理・加工現場に



餡やキャラメル味噌練りにもおすすめです

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



■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: 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ください。

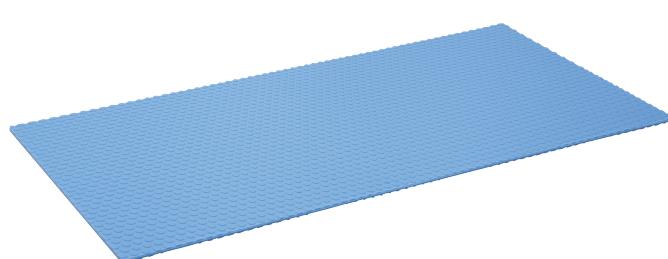
抗菌

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
- キッチン・調理場での滑り止めに



カッターナイフ等で好きな大きさにカットしてもOK！

まな板や砥石の滑り止め等で大活躍



新サイズ2種追加

■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-2512	250 × 120 (砥石用)	¥1,900	100g
NEW YS-3025	300 × 250 (4626, 5025, 5030)	¥4,500	260g
NEW YS-5030	500 × 300 (6030, 6035)	¥9,000	400g

材質: エラストマー・ポリプロピレン

YS-M、YS-L、YS-4020、YS-5025、YS-6030は廃番になっております。

※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。

掲載製品は全て日本国内専用です。海外への輸出はご遠慮願います。

詳しくはP30の「輸出規制について」をご確認ください。

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削り「ミガクリン2」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や金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2」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。

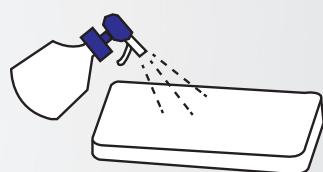
消毒方法

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

塩素系漂白剤
使用方法を読んで、適切な濃度でご使用ください。



アルコール
乾燥させた調理器具に使用してください。



※ 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。



実は大切！ 消毒前の洗浄

調理器具は、よく洗浄してから消毒を行ってください。洗剤などでしっかりと洗うだけでも多くの菌を落とすことができます。また洗浄が不十分な状態で消毒した場合、落としきれなかった汚れが固着したり、表面がべたつく可能性があります。

また、消毒後は乾燥した状態で保管をしてください。

製品仕様一覧

種別	製品名	頁	抗菌 	※1	色分け	※2	名入れ	アルコール
まな板 ・ 包丁類	ポリエチレン抗菌かるがる	3	○	7色	○	○	○	○
	ポリエチレンかるがる	3	×	7色	○	○	○	○
	まな板削りミガクリン2	3	×	×	×	×	△	
	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	○	7色	○	○	○	○
	ポリエチレン軽量おとく	5	×	7色	○	○	○	○
	カラー包丁	6	○	7色	○	○	△	
	ラバーラかるがる	7	○	×	○	○	○	○
	ラバーラおとく	7	○	×	○	○	○	○
	ラバーラマット	8	○	×	×	×	○	○
	まな板リフター	8	○	×	×	×	△	
	花咲カットサポートまな板 華やカット	9	○	×	×	×	△	
	一次加工用高耐久まな板 精肉・水産向け	9	○	8色	○	○	○	○
	ハイテクスパテラ	11	○	3色	○	△		
スパテラ ・ ひしゃく類	ハイテクスパテラハードタイプ	11	○	3色	○	△		
	ウルトラ耐熱ハセガワターナー	12	×	×	×	○		
	ウルトラ耐熱スパテラ	13	×	3色	○	△		
	ハイテクスパテラ汁物用穴開きタイプ	13	○	3色	○	△		
	スパテラハンドル	13	○	×	×	○		
	スパテラスタンド	14	×	×	×	○		
	スパテラスタンド仕切り板付き	14	×	×	×	○		
	計量棒	14	○	×	×	○		
	計量棒立て	14	×	×	×	○		
	ハセガワの和え物用ヘラ	15	○	×	×	○		
	ハセガワのかき落としヘラ	15	○	5色	×	△		
	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	×	×	×	○		
	角柄麵ひしゃく	19	×	×	×	○		
	泡立てIIライン	20	○	4色	×	○		
その他 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	○	×	×	△		
	ハセガワのカラーメン棒	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	○	×	×	△		

※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°C 90 分迄	塩素・酸素	○	PE・木芯	○	日本						
△	5 分以内	90°C 90 分迄	塩素・酸素	○	PE・木芯	—	日本						
×	×	×	×	×	発泡 PE・研磨剤	—	日本						
△	5 分以内	90°C 90 分迄	塩素・酸素	○	PE・木芯	○	日本						
△	5 分以内	90°C 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°C 90 分迄	塩素・酸素	○	モリブデン鋼・SUS304	○	日本						
×	×	80°C 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°C 90 分迄	塩素・酸素	○	PE・TPE	—	日本						
×	×	×	塩素・酸素	×	PE・TPE	—	日本						
×	5 分以内	×	塩素・酸素	○	PE・木芯	○	日本						
△	5 分以内	90°C 90 分迄	塩素・酸素	○	PE・PA・木芯	○	日本						
△	5 分以内	90°C 90 分迄	塩素・酸素	○	PE・PA・木芯	○	日本						
△	5 分以内	90°C 90 分迄	塩素・酸素	○	ナイロン系特殊エンプラ	—	日本						
△	5 分以内	90°C 90 分迄	塩素・酸素	○	特殊エンプラ・PA・木芯	—	日本						
△	5 分以内	90°C 90 分迄	塩素・酸素	○	PE・PA・木芯	○	日本						
△	5 分以内	90°C 90 分迄	塩素・酸素	○	PE	—	日本						
○	5 分以内	90°C 90 分迄	塩素・酸素	○	SUS304・PE	—	日本						
○	5 分以内	90°C 90 分迄	塩素・酸素	○	SUS304・PE	—	日本						
△	5 分以内	90°C 90 分迄	塩素・酸素	○	PE・木芯	—	日本						
○	5 分以内	90°C 90 分迄	塩素・酸素	○	SUS304	—	日本						
×	5 分以内	90°C 90 分迄	塩素・酸素	○	PE	—	日本						
×	5 分以内	90°C 90 分迄	塩素・酸素	○	PE	—	日本						
△	5 分以内	90°C 90 分迄	塩素・酸素	○	PA	—	日本						
○	5 分以内	90°C 90 分迄	塩素・酸素	○	SUS304	—	日本						
○	5 分以内	90°C 90 分迄	塩素・酸素	○	SUS304	—	日本						
○	5 分以内	90°C 90 分迄	塩素・酸素	○	SUS304	—	日本						
△	5 分以内	90°C 90 分迄	塩素・酸素	○	PE・木芯・SUS304	—	日本						
△	5 分以内	90°C 90 分迄	塩素・酸素	○	PA・SUS304	—	日本						
○	5 分以内	90°C 90 分迄	塩素・酸素	○	SUS304	—	日本						
○	5 分以内	90°C 90 分迄	塩素・酸素	○	SUS304	—	日本						
○	5 分以内	90°C 90 分迄	塩素・酸素	○	SUS304	—	日本						
△	5 分以内	90°C 90 分迄	塩素・酸素	○	SUS304・PP	○	日本						
△	×	80°C 60 分迄	塩素・酸素	○	PE・発泡 PS	—	日本						
△	5 分以内	90°C 90 分迄	塩素・酸素	○	UPE・PA	—	日本						
△	5 分以内	90°C 90 分迄	塩素・酸素	○	PP・PA	—	日本						
△	×	80°C 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°C 90 分迄	塩素・酸素	○	PE・木芯	○	日本						
△	5 分以内	85°C 90 分迄	塩素・酸素	○	PE・発泡 PP	○	日本						
△	5 分以内	90°C 90 分迄	塩素・酸素	○	PE	—	日本						
△	5 分以内	90°C 90 分迄	塩素・酸素	○	PE・PA	—	日本						
×	×	80°C 60 分迄	塩素・酸素	○	TPE・PP	—	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 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)
- 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？

取り組む流れ

現状把握 → 衛生管理計画 → 実施する → 記録する

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

免責事項

製品ご使用上の免責事項

下記に該当する場合、当社では一切の責任を負いかねますのでご了承ください。

なお、本ページの事項については適宜見直しを行い、更新することがあります。全ての更新は、下記ウェブサイトにてお知らせいたします。

・食品調理以外の目的でご使用された場合

詳細はこちらから

・当社製品のカタログ、製品付属の取扱説明書などに記載した取扱方法及び注意事項以外の条件でご使用されたことにより生じた故障及び損傷の場合

・天災その他の不可抗力による故障及び損傷の場合

・犯罪などの不法な行為による故障及び損傷の場合



カタログの見方について

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。

● 热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。



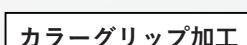
※ 左図のように斜線が入ったマークへの対応はできませんのでご注意ください。

● 名入れマーク



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



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ることになっており、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。

「その他注意事項」

- 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。
- 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

「輸出規制について」

当カタログの掲載製品は全て日本国内専用ですので、海外への輸出はご遠慮願います。製品は全て日本の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。また国や地域によっては抗菌仕様が問題となる可能性があります。それ故に海外の通関で止められてしまったり、最悪の場合、海外の衛生局から市場回収命令や訴訟に発展するリスクがあります。

掲載製品はあくまでも国内のみの流通を想定していますので、海外への輸出は厳に控えていただきますようお願い致します。

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
ホーメページ <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) 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

YouTube



長谷川化学工業株式会社

Facebook

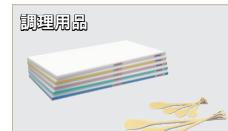


@hasegawakagaku

Instagram



@hasegawakagaku



私たち、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