

日頃のご愛顧に感謝を
込めて特別価格で
ご用意しております

道具 **30% OFF**
(一部メーカーを要す)

洗剤 **特価**

包丁 **30% OFF**
(一部メーカーを要す)

グラス **30% OFF**
(一部メーカーを要す)

のぼり **40% OFF**
(一部メーカーを要す)

木製品 **30% OFF**
(一部メーカーを要す)

漆器 **60% OFF**
(一部メーカーを要す)

家具 **40% OFF**
(一部メーカーを要す)

食器 **30% OFF**
(一部メーカーを要す)

メラミン食器 **30% OFF**
(一部メーカーを要す)

厨房コーナー **特価**

フード工事（修理）もお任せください!!



RATIONAL iVario 2-XS
一台で無限の可能性

実演

パワーと精度を兼ね備えた万能ユニット

「焼く、茹く、揚げる」を全てこなし、電力消費は従来の調理機器に対し最大40%削減、スピードは最大4倍、2台のパンで調理における可能性が広がり、その結果は皿の上で一目瞭然です。



W1100xD756xH485mm

小型高温高压調理機 Panasonic

達人釜

小ロット対応のコンパクト設計。

幅広い食材のレトルト食品製造に対応。

「101℃以上の温度等での真空調理」が可能な高温高压調理機です。限りなく減菌に近い状態まで調理できるため、「常温保存・常温物流」が可能なレトルト食品を手軽に製造できます。

W600xD560xH1009mm
FCS-KM77



SUZUMO

ライス盛り付け機

ボタンを押すだけで
溢かておいしいご飯を
ふんわり定量にすばやく盛りつけ

ホテル・
レストラン・
カフェ・・・で
活躍中

実演



抽選会 恒例

豪華商品多数!

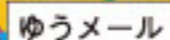
カラくじなし!

このDMを
ご持参
ください

ふるってご参加ください!



料金後納



〒330-0856
さいたま市大宮区三橋 3-278
日本堂証券(株)内
Toshin

2024

2/6(火) 7(水)

AM9:00~PM5:00

第97回
丸紅感謝祭
開催するよ〜!

おっぱいおっぱい
おっぱいおっぱい



当日はこのDMを
ご持参ください



株式会社 **丸紅食器設備**

〒350-0856 埼玉県川越市問屋町 9-2 協同組合バンテアン内
<https://www.marubeni-ss.com/> 丸紅食器設備 検索

049-222-3017(代)

店舗設計から販促・アフターサポートまで
お店作りのことならおまかせください



Ex (旧Twitter)

@marubeni1946



和美食作

浄水器 AS-10L 飲水機 RS-10L

デザート株式会社

TAMITA

いつでも手軽に
乾燥エアケット

湿度をふせかけるだけで
呼吸中のアルコール
濃度を測定

**アルコール
チェッカー**

EA-100 ホワイト

TAIJI

耐熱性の高い
クリアなガラスで、
商品を美しく飾せる
透明ショーケース

ホットショーケース

OSL-900

KAO 花王製品

「**くわんご**」
大特価!!

TOND-SASAKI GLASS

Reheat ware

再加熱システム対応食器

Sanshin

滑らない厨房靴を追求したHyperV8

日進コム株式会社

食品工場やレストラン厨房、
フロアなど滑りやすい現場で
転倒事故対策に高く評価され
続けている定番の
厨房シューズ。

休職
で済みます

POINT

グリップ力は
通常のラバーの
2.5倍以上

アニサキスライト

まな板や食の身、内蔵にいるアニサキスを見つけて出すブラックライト

**山県
まな板**

**50%
OFF**

ホットサンドメーカー

手軽な
コンパクト設計。

ワンウェイ (使い捨て) 容器

アヅミ産業株式会社

多彩なバリエーションで
様々なニーズにお応えします

埼玉県内 配送料無料! (一部商品を除く)

誠に勝手ながら商品の納品は3月中とさせていただきます。また、配送時間のご指定はできません。宜しくお申し込み申し上げます。

<p>1 タテ型冷凍冷蔵庫</p> <p>業界トップクラスの省エネ性能を実現!</p> <p>Panasonic</p> <p>冷凍室 790L 冷蔵室 244L</p> <p>W1200xD800xH1950mm SRN-K1281CSB</p> <p>¥1,299,000</p>	<p>2 製氷機 (キューブアイス)</p> <p>GALILEI 自然冷凍</p> <p>アンダーカウンタータイプ</p> <p>展示</p> <p>W630xD450xH800mm RIC-45KTX</p> <p>¥819,000</p>	<p>3 フリーザー (冷凍庫)</p> <p>庫内は収納しやすいフラット設計</p> <p>チェスト扉 上置きタイプ</p> <p>冷凍室 171L</p> <p>展示</p> <p>W644xD564xH735mm MA-6171A</p> <p>¥699,000</p>	<p>4 プラストチラー</p> <p>おいしさも、そのまま急速冷却・急速冷凍。新鮮な食材と職人の技を活かす効率的な作業を実現します。</p> <p>FMI</p> <p>展示</p> <p>W535xD655xH735mm EF10.1</p> <p>¥1,199,000</p>
<p>5 横型冷凍ストッカー</p> <p>食品をたっぷりりと冷凍保管。使いやすいフラットな天板で大きなものも丸ごとストックできる大容量。</p> <p>DAIKIN</p> <p>展示</p> <p>保管量に合わせて タイプから選べます</p> <p>W600xD600xH1277mm DW-HD44U3R</p> <p>¥1,299,000</p>	<p>6 食器洗浄機 (フードタイプ)</p> <p>ドアタイプと同じ大型洗浄ノズルでワイドな洗浄エリアを確保</p> <p>Panasonic</p> <p>展示</p> <p>W600xD600xH1277mm DW-HD44U3R</p> <p>¥1,299,000</p>	<p>7 オンデマンドフライヤー</p> <p>スピード・省エネ・ヘルシーを実現。全てに革命を起こす新しいフライヤー。</p> <p>tanico</p> <p>展示</p> <p>従来の製品に比べ 揚げ時間を最大1/3に</p> <p>W400xD600xH900mm TF1FLM-40</p> <p>¥1,299,000</p>	<p>8 高速加熱オーブン</p> <p>冷凍のまま焼成して、最短ながらワンランク上のおいしさに。</p> <p>FMI</p> <p>実演</p> <p>外はカリッ、中はアツアツ!</p> <p>W356xD633xH644mm H28</p> <p>¥1,299,000</p>
<p>9 そば釜</p> <p>厚湯気で省エネ設計。どんなに浅くも安心して使える本格的なそば釜。</p> <p>少湯 水 45L</p> <p>展示</p> <p>W900xD1100xH780mm HD-6QS</p> <p>¥899,000</p>	<p>10 スチームコンベクションオープン</p> <p>あらゆる調理がよりスマートに、簡単、効率的に</p> <p>実演</p> <p>W650xD842xH754mm Komel Pro 6-N1</p> <p>¥2,299,000</p>	<p>11 スチームコンベクションオープン</p> <p>2/3ホテルパン5段。コンパクトボディに多彩な機能を搭載</p> <p>実演</p> <p>W700xD590xH865mm CS13A-E5</p> <p>¥1,099,000</p>	<p>12 電気フライヤー (ミニタイプ)</p> <p>素早い、きれいな仕上がりに、おいしさをグッと引き立てます。</p> <p>COMET</p> <p>実演</p> <p>W250xD466xH300mm OFT-140B</p> <p>¥109,000</p>
<p>13 ガス赤外線グリラー (下火タイプ)</p> <p>食材をそのままじっくり焼き上げ、肉類には最適な赤外線バーナー。</p> <p>Rinnai</p> <p>展示</p> <p>W540xD560xH805mm RGA-404C</p> <p>¥199,000</p>	<p>14 カフェボール</p> <p>コーヒーの深い味わいと甘い香り。外はサクッと、中はしっとり食感のスイーツが作れます。</p> <p>SUNTEC</p> <p>実演</p> <p>W255xD445xH175mm SCB-1</p> <p>¥149,000</p>	<p>15 ソネット君 (オーダーコールシステム)</p> <p>呼び出しベルも店舗デザインの一部です</p> <p>展示</p> <p>スリム型送信機、卓上型受信機 片側/両側受信機、新着受信機など</p> <p>W350xD483xH100mm HVP-382N</p> <p>¥999,000</p>	<p>16 真空包装機</p> <p>冷たいものと温かいもののパックが1台で可能に!</p> <p>実演</p> <p>W350xD483xH100mm HVP-382N</p> <p>¥999,000</p>
<p>17 小型発券機</p> <p>15インチ液晶タッチパネル搭載。高紙紙幣・QRコード決済対応。</p> <p>実演</p> <p>W440xD325xH745mm VMT-601S</p> <p>¥1,499,000</p>	<p>18 マルチシェフ</p> <p>食材加工や調理の現場で活躍</p> <p>実演</p> <p>ミルブレンダー MC-121DMBL</p> <p>¥499,000</p> <p>ブレンダー MC-2000BLR</p> <p>¥149,000</p> <p>フードプロセッサー MC-5000FPS</p> <p>¥199,000</p>	<p>19 ブレンダー フードプロセッサー</p> <p>Cuisinart</p> <p>実演</p> <p>CBT-PRO1500-J</p> <p>¥999,000</p> <p>DLC-NXJ2PG</p> <p>¥159,000</p>	<p>20 オロシー</p> <p>Copy Japan</p> <p>実演</p> <p>RHG-15G</p> <p>¥999,000</p> <p>ネギー GHC-13G</p> <p>¥699,000</p>