

とってもおトクな2日間

丸紅展示会

Oh!!

Wooooo

滑らない厨房靴を追求したHyperV®

日進ゴム株式会社

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。

POINT
ここがポイント

水・油・石鹸水などの上でも高い防滑性能を発揮するハイパーソール搭載の厨房靴シリーズ。グリップ力は通常のラバーの2.5倍を上回ります。食品工場や厨房など、床が滑りやすい現場で起きやすい転倒事故の防止に役立ちます。

数々のメディアで紹介されています。

体験できます



岸保産業 ピックアップ商品

Pick up!

「ボン」と入れて「ピッ」と得すだけ。あとは待つだけ楽調理。

素材の質をきつと選り、フードロス削減も。

5枚の乾燥網で、一度にたくさんのお食料を乾燥できます。

乾燥機 Pro8.0L

乾燥機 ドライフードメーカー

カオ 花王製品

詰合せ 大特価!!



食器

おすすめ



※写真はイメージです。

ポップコーン

食べ放題

昔も今もイベントにはかかせない主役! ワクワクする楽しさを演出

専用フレーバー・チーフとの組み合わせで、おやつにおつまみに大変身!

大人気!!



ABIO

浄水器 AS-10L 軟水器 RS-10L



紙すき鍋

鍋・コンロ



ヒューマンウォーター 電解水素水生成器

「ヒューマンウォーター」は、管理医療機器です。胃もたれ、胃の不快感を和らげます。胃腸の動きを助け、お通じを良好にします。



湯調理する 全自動ミキサー 「エスプーマ」

どんな食材も泡に変える「エスプーマ」

料理のアイデアが広がります!

ミキサーで離れたいお料理を!



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10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。宜しくお問い合わせ申し上げます。

<h4>1 タテ型冷凍冷蔵庫</h4> <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 展示</p> <p>冷蔵室 244L</p> <p>W1200×D800×H1950mm</p> <p>SRR-K1281CSB ¥1,299,000</p>	<h4>2 コールドテーブル 冷凍冷蔵庫</h4> <p>インバーター制御による省エネ</p> <p>GALILEI</p> <p>冷凍室 106L 展示</p> <p>冷蔵室 110L</p> <p>W1200×D600×H900mm</p> <p>LRC-121PM ¥799,000</p>	<h4>3 フリーザー (冷凍庫)</h4> <p>庫内は収納しやすいフラット設計</p> <p>チェスト型 展示</p> <p>上開きタイプ</p> <p>冷凍室 171L</p> <p>W844×D564×H837mm</p> <p>MA-6171A ¥629,000</p>	<h4>4 製氷機</h4> <p>省エネでクリアな、おどろきの氷を。</p> <p>GALILEI</p> <p>25kgタイプ</p> <p>貯氷量 約13.5kg</p> <p>W398×D450×H800mm</p> <p>FIC-A25KT5 ¥479,000</p>
<h4>5 プラストチャー</h4> <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>W535×D655×H735mm</p> <p>EF10.1 ¥1,199,000</p>	<h4>6 電解次亜水生成装置 「ピーコロン」</h4> <p>食中毒対策に! 厨房の衛生管理に! 小規模厨房に最適。</p> <p>三洋電機株式会社</p> <p>実演</p> <p>W424×D141×H278mm</p> <p>CL-S60 ¥1,299,000</p>	<h4>7 食器洗浄機 (フードタイプ)</h4> <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>W600×D600×H1277mm</p> <p>DW-HD44U3R ¥1,399,000</p>	<h4>8 エスプレッソマシン</h4> <p>電源100Vの小型機ながら、業務用としての高い耐久性を持ち、スチームのパワーも十分です。</p> <p>FMI</p> <p>実演</p> <p>W320×D510×H430mm</p> <p>M21JU-S/1 ¥849,000</p>
<h4>9 そば釜</h4> <p>早沸きで省エネ設計。どなたでも簡単に安心して使える本格的なそば釜。</p> <p>ゆで湯水量 4.5L</p> <p>展示</p> <p>W900×D1100×H780mm</p> <p>HD-6GS ¥899,000</p>	<h4>10 スチームコンベクション オープン</h4> <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>W850×D842×H754mm</p> <p>iCombi Pro 6-1/1 ¥2,299,000</p>	<h4>11 スチームコンベクション オープン</h4> <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満載</p> <p>COMET</p> <p>実演</p> <p>W700×D590×H865mm</p> <p>C513A-E5 ¥1,099,000</p>	<h4>12 電気フライヤー (ミニタイプ)</h4> <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>東芝</p> <p>展示</p> <p>W250×D466×H300mm</p> <p>OFT-140B ¥109,000</p>
<h4>13 業務用IHコンロ</h4> <p>[Free Zone IH® -ドコニデモ-]</p> <p>IHコンロの常識であった「鍋を置くだけ」をなくし、トッププレート全面に鍋がかけます。</p> <p>今までは</p> <p>これからは</p> <p>加熱可能エリア</p> <p>実演</p> <p>W580×D580×H305mm</p> <p>RGA-404C ¥109,000</p>	<h4>14 ガス赤外線グリラー (下火タイプ)</h4> <p>食材を芯までしっかり焼き上げ。歯長炭に匹敵する赤外線バーナー。</p> <p>Rinnai</p> <p>展示</p> <p>W580×D580×H305mm</p> <p>RGA-404C ¥109,000</p>	<h4>15 電子ジャー [4.4升]</h4> <p>炊きたてのおいしさをそのまま保ち、内釜、フタ加工。</p> <p>実演</p> <p>木目 SEJ21000JJ ¥449,000</p> <p>ステンレス SEJ22000JJ ¥449,000</p> <p>W455×D385×H392mm</p>	<h4>16 真空包装機</h4> <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>東芝</p> <p>実演</p> <p>W350×D453×H100mm</p> <p>HVP-382N ¥999,000</p>
<h4>17 小型発券機</h4> <p>15インチ液晶タッチパネル搭載。高額紙幣・QRコード決済対応。</p> <p>実演</p> <p>W440×D325×H745mm</p> <p>VMT-6015 ¥1,499,000</p>	<h4>18 マルチシェフ</h4> <p>食材加工や調理の現場で活躍</p> <p>実演</p> <p>W440×D325×H745mm</p> <p>MC-2000BLR ¥1,199,000</p> <p>MC-5000FPS ¥1,199,000</p>	<h4>19 ブレンダー フードプロセッサー</h4> <p>実演</p> <p>W440×D325×H745mm</p> <p>MC-2000BLR ¥1,199,000</p> <p>MC-5000FPS ¥1,199,000</p>	<h4>20 オロシー</h4> <p>HappyJapan RHG-15G</p> <p>実演</p> <p>¥999,000</p> <p>ネギー OHC-13G</p> <p>実演</p> <p>¥619,000</p>

分割払いのクレジットをご利用いただけます。 ※重量物搬入・搬去・処分費は別途になります。 ※掲載商品は、消費税別途の金額になります。