



made in Japan
since 1960

Kitchen tools
collection

いいもの、確かなもので
永いおつきあい



いいもの、確かなもので永いおつきあい
High in quality, long lasting in use.

株式会社 宮崎製作所
miyazaki-ss.co.jp



〒959-1276 新潟県燕市小池4852-8
TEL 0256-64-2773 FAX 0256-64-5728



手料理と、
笑顔のまんなかに。



本当に価値のあるものをお届けしたいそれがミヤコのココロです。

当社は1960年、日本有数の金属加工工業の基盤が集結する、
ここ新潟県燕市に誕生いたしました。

以来、企画から金型製作、生産、出荷まで
一貫した社内生産システムで、
日本製にこだわる調理道具を創っております。

A family-owned company founded in 1960, Miyaco designs and manufactures kitchenware in Tsubame, Japan.
Miyaco has always been a vertically integrated company since its inception.
Instead of having manufacturing outsourced to different countries, each product is created solely in Japan.
Miyaco is proud to present products made with absolute skill in material and quality.



5つの強み

Miyaco は「いいもの、確かなもので永いおつきあい」をモットーに

長く使える製品を作っています。長く使える安心で安全な製品作りを通して、大切な「家庭の味」を伝えていくことに貢献していきたいと考えています。

Miyaco's policy is "High in quality, long lasting in use".

In keeping with this policy, Miyaco has personally designed, made, manufactured, and shipped its products. Instead of focusing on cost and quantity, each product is made with love and care.



1. 長く使える素材を選ぶ

永いご使用に耐えられる材料を選び、使用しています。例えば、鍋のビスやネジにも錆びにくく、何年使ってもハンドルやツマミを取付交換ができる良質な素材を使用しています。

Select a material for long lasting in use

Miyaco selects durable materials. Not only for using main parts but also small parts like screws and nuts.



2. 製造技術・加工方法

長く使っていただくための製造・加工方法で職人がひとつひとつ作っています。例えば、全てのお鍋の鍋底にはひとつひとつ間加え、お鍋の変形を防ぐ加工を施しています。

Manufacturing skills

Skilled craftspeople manufacture all products politely. Our products are well designed for long lasting in use.



3. 品質管理

企画から金型制作、プレス、研磨、包装、出荷に至るまで、社内一貫生産を行っています。そのため、その都度商品の品質管理を行うことができ、商品クオリティを保つ事ができます。

Quality control

Miyaco has personally designed, made, manufactured, and shipped its products. So we can control the product's quality.



4. 商品を作り続ける

数年経ったらすぐにモデルチェンジというサイクルではなく、製品品質を高めるために小さな改良は行っても大きな変更はせず、何十年と続くモノ作りを大切にしています。

Continue to make the products.

Miyaco keeps on manufacturing same items for long time. Miyaco values sustainable manufacturing for decades.



5. アフターサービス

修理やメンテナンス、部品の交換等、アフターケアをさせていただきます。真っ黒焦げになってしまったお鍋も新品同様に綺麗に研磨し直しお客様へお戻ししています。

Service after sale

Miyaco takes care of repairing and maintenance after sale. We try as hard as we can for repairing and maintenance.

各ページのアイコンについて

対応熱源
Compatibility

【電子レンジには】
全て非対応



ガス火対応
Gas



IHクッキングヒーター対応
Induction



オープン対応
Oven



電気調理器*対応
*シーズヒーター・ハロゲンヒーター・ラジエントヒーター・エンクロヒーター
Sheathed, Halogen, Radiant, Electric

本体材質



全面鉄芯3層鋼
3-ply Construction (Iron core)



全面アルミ芯3層鋼
3-ply Construction (Aluminum core)



全面7層構造
7-ply Construction (Stainless steel, Aluminum core)



ステンレス
Stainless steel



有磁性ステンレス
Magnetic Stainless steel

Objet

オブジェ

Miyaco long seller series since 1982

定番のロングセラー

豊富なアイテム、シンプルなデザインが魅力です。

対応熱源     200V対応



オブジェは 1982 年から現在まで愛され続ける

Miyaco のロングセラーシリーズです。

飽きのこないシンプルなデザインと、100 を超える充実したアイテム。

毎日使うものだから、丈夫で、手軽に使えて、飽きのこないものを。

Objet was introduced in 1982. This series includes 100 different styles of cookware in response to customer requests. Objet features a bounded tri-ply construction with layers of stainless steel surrounding an iron core. Within the tri-ply construction, nestled between an easy-care stainless steel interior and exterior, is a heat-responsive aluminum core. Profitable materials are chosen for the construction of each product.

1. 素材へのこだわり

熱の伝わりがよく、保温性に優れた全面三層鋼を採用しています。用途に応じて素材の良さを最大限に活かせるよう、素材の使い分けをしているのも特徴です。鍋本体のみならず、ハンドルやツマミの素材にもこだわりを持っています。

2. シンプルなデザインが魅力

料理しやすく、洗いやすく、お手入れしやすいことにこだわったすっきりしたデザイン。少し丸みを残したフォルムと取っ手が、時代を超えて安心感を漂わせます。使う人の立場になって考えたデザインは、永く愛されるロングセラーの理由です。

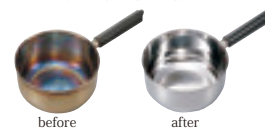
3. 100を超える豊富なアイテム

使いやすいモノを追及し、機能やサイズのワイドバリエーション化を実現。オプションも豊富ですので、組み合わせる使うとお料理のレパートリーがどんどん広がります。

4. 純国産ならではのアフターメンテナンス

オブジェには5年間の品質保証がついています。修理やメンテナンスをして使い続けることは経済的でエコにもなります。

焦げや変色の修理も行います。



アイコン説明▶P3・4。＊電子レンジには全て非対応。

主な構造の説明

全面鉄芯三層鋼

ステンレスで鉄を挟んだ全面鉄芯三層鋼は、鉄の優れた熱伝導性により、熱がムラなく伝わり、煮込み料理に最適です。さらに、保温性の高いステンレスのおかげで料理が冷めにくいのも特長です。



全面アルミ芯三層鋼

鉄よりも軽く、さらに熱伝導にも優れたアルミニウムをステンレスで挟んだ全面アルミ芯三層鋼は、素材が軽い分、厚みを増して、よりマイルドに熱が伝わり、焦げ付きにくいのが特長です。



片手鍋

使いやすく重宝する片手鍋

ミルクパン

OJ-1 ¥3,500+tax

12cm 0.9ℓ
a. W26.4×D13.0×H13.0cm
b. W26.0×D13.3×H9.7cm
c. 12pcs d. 550g
e. 4953794000014



ソースパン

OJ-2 ¥4,000+tax

14cm 1.2ℓ
a. W31.0×D14.9×H13.2cm
b. W30.7×D15.2×H10.2cm
c. 12pcs d. 660g
e. 4953794000021

OJ-3 ¥4,500+tax

16cm 1.7ℓ
a. W33.0×D16.7×H14.2cm
b. W31.9×D17.0×H11.3cm
c. 12pcs d. 780g
e. 4953794000038

OJ-4 ¥5,000+tax

18cm 2.2ℓ
a. W35.0×D18.8×H16.3cm
b. W34.4×D19.2×H11.9cm
c. 12pcs d. 940g
e. 4953794000045

OJ-6N ¥5,500+tax

20cm 3.0ℓ
a. W37.0×D20.6×H17.0cm
b. W36.0×D21.0×H12.0cm
c. 12pcs d. 1090g
e. 4953794001578

*Objetのつまみ・ハンドルは、全てフェノール樹脂製です。

両手鍋

茹でる・煮るを楽しむさせる、Miyaco の定番鍋



熱をムラなく伝え、保温性の良いお鍋です。ゆで物から、スープ、肉じゃが、カレーなどの煮込み料理まで幅広く使い、どんな料理も手軽にこなせます。



ソースポット

OJ-5 ¥5,500+tax

18cm 2.2ℓ
a. W27.5×D18.8×H16.3cm
b. W25.8×D18.7×H11.2cm
c. 12pcs d. 950g
e. 4953794000052

OJ-6 ¥6,000+tax

20cm 3.0ℓ
a. W29.5×D20.6×H17.0cm
b. W26.7×D20.8×H11.8cm
c. 12pcs d. 1090g
e. 4953794000069

OJ-7M ¥6,500+tax

22cm 3.8ℓ
a. W32.7×D22.8×H17.8cm
b. W28.0×D22.9×H12.9cm
c. 12pcs d. 1280g
e. 4953794000076

テーブルポット

OJ-7S ¥5,500+tax

22cm 2.5ℓ
a. W32.5×D22.7×H13.9cm
b. W23.0×D29.0×H9.2cm
c. 12pcs d. 1140g
e. 4953794000205

OJ-8 ¥6,500+tax

25cm 3.7ℓ
a. W35.7×D25.8×H15.8cm
b. W30.7×D25.6×H10.4cm
c. 6pcs d. 1410g
e. 4953794000212

OJ-19 ¥10,000+tax

28cm 5.9ℓ
a. W39.1×D29.0×H18.0cm
b. W31.2×D29.4×H11.8cm
c. 6pcs d. 1950g
e. 4953794000229

ジャンボ両手鍋

OJ-38 ¥8,000+tax

25cm 5.6ℓ
a. W35.7×D25.8×H19.2cm
b. W25.9×D32.0×H14.2cm
c. 6pcs d. 1650g
e. 4953794000540

OJ-40 ¥10,000+tax

28cm 8.2ℓ
a. W39.8×D29.2×H21.4cm
b. W29.4×D33.0×H15.8cm
c. 6pcs d. 2190g
e. 4953794000557

ジャンボ深型両手鍋

OJ-39 ¥9,000+tax

25cm 8.1ℓ
a. W35.7×D25.8×H24.4cm
b. W29.5×D32.0×H19.4cm
c. 4pcs d. 1850g
e. 4953794000564

OJ-41 ¥12,000+tax

28cm 11.6ℓ
a. W39.2×D29.0×H27.1cm
b. W29.4×D33.0×H21.4cm
c. 4pcs d. 2510g
e. 4953794000571

シチューポット

じっくりコトコト煮込む料理に最適



穴明き内鍋、
スチームプレート付き

保温性に優れていますので、煮物、シチューなどじっくり煮込む料理に最適。スチームプレートをセットしてしゅうまいなどの蒸し料理をしたり、穴明き内鍋をセットして麺類などを茹でたりできます。



シチューポット

OJ-5D ¥6,000+tax

18cm 3.0ℓ
a. W27.5×D18.6×H18.9cm
b. W25.8×D19.1×H14.6cm
c. 12pcs d. 1020g
e. 4953794000083

OJ-6D ¥6,500+tax

20cm 4.0ℓ
a. W29.5×D20.6×H20.6cm
b. W26.5×D21.0×H15.6cm
c. 12pcs d. 1240g
e. 4953794001585

OJ-7 ¥7,000+tax

22cm 5.4ℓ
a. W32.5×D22.5×H22.2cm
b. W28.5×D22.7×H17.8cm
c. 6pcs d. 1440g
e. 4953794000090

シチューポット

(スチームプレート付)

OJ-5D-A ¥7,000+tax

18cm 3.0ℓ
a. W27.5×D18.6×H18.9cm
b. W25.8×D19.1×H14.6cm
c. 12pcs d. 1230g
e. 4953794000106

OJ-7-1 ¥8,000+tax

22cm 5.4ℓ
a. W32.5×D22.5×H22.2cm
b. W28.5×D22.7×H17.8cm
c. 6pcs d. 1650g
e. 4953794000113

シチューポット

(穴明き内鍋、スチームプレート付)

OJ-5D-D ¥9,200+tax

18cm 3.0ℓ
a. W27.5×D18.6×H20.3cm
b. W25.8×D19.1×H14.6cm
c. 12pcs d. 1550g
e. 4953794000144

OJ-7-4 ¥11,000+tax

22cm 5.4ℓ
a. W32.5×D22.5×H23.4cm
b. W28.5×D22.7×H19.5cm
c. 6pcs d. 2100g
e. 4953794000151

蒸し器

気軽に使えるものから本格的なものまでラインナップ



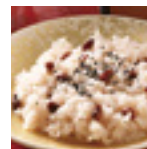
サイズが豊富なので、中華まんや冷凍食品の温めものから本格的な蒸し料理まで、用途にあわせて選べます。下鍋は普通の鍋としてお使いいただけます。

ご飯を蒸す時の量の目安

22cm 蒸し器：約 5 合

25cm 蒸し器：約 8 合

28cm 蒸し器：約 1 升



蒸し器(片手鍋タイプ)

OJ-2-1S ¥5,000+tax

14cm 1.2ℓ
a. W31.0×D14.9×H19.2cm
b. W20.7×D34.7×H10.2cm
c. 12pcs d. 840g
e. 4953794000663

OJ-3-1S 7,000+tax

16cm 1.7ℓ
a. W33.0×D16.7×H21.7cm
b. W28.0×D43.0×H13.5cm
c. 12pcs d. 1110g
e. 4953794001196

OJ-4-1S ¥8,000+tax

18cm 2.2ℓ
a. W35.0×D18.8×H23.6cm
b. W28.0×D43.0×H13.5cm
c. 12pcs d. 1370g
e. 4953794000670

蒸し器(上段取手無し)

OJ-6-1S ¥8,500+tax

20cm 3.0ℓ
a. W29.5×D20.7×H24.8cm
b. W28.0×D43.0×H13.5cm
c. 12pcs d. 1600g
e. 4953794001202

蒸し器

OJ-7-6 ¥9,000+tax

22cm 2.5ℓ
a. W32.5×D22.7×H21.7cm
b. W23.2×D29.2×H16.5cm
c. 6pcs d. 1800g
e. 4953794000250

OJ-8-3 ¥11,000+tax

25cm 3.7ℓ
a. W35.7×D25.8×H24.4cm
b. W30.8×D25.8×H18.8cm
c. 4pcs d. 2370g
e. 4953794000267

OJ-19-1S 15,000+tax

28cm 5.9ℓ
a. W39.1×D29.0×H27.4cm
b. W33.1×D29.2×H21.9cm
c. 4pcs d. 3230g
e. 4953794001608

二段蒸し器

OJ-7-7 ¥11,000+tax

22cm 2.5ℓ
a. W32.5×D22.7×H28.9cm
b. W23.2×D29.2×H24.0cm
c. 4pcs d. 2490g
e. 4953794000274

OJ-8-4 ¥16,000+tax

25cm 3.7ℓ
a. W35.7×D25.8×H33.2cm
b. W30.8×D25.8×H28.6cm
c. 4pcs d. 3300g
e. 4953794000281

ミニシリーズ

少量の調理に便利なミニサイズの鍋



ミニ片手鍋

OJ-30 ¥3,500+tax
14cm 0.8ℓ
a. W30.3×D14.8×H11.0cm
b. W15.3×D30.2×H7.4cm
c. 12pcs d. 550g
e. 4953794000489

OJ-32 ¥4,000+tax
16cm 1.2ℓ
a. W32.7×D16.7×H12.0cm
b. W17.3×D31.8×H8.3cm
c. 12pcs d. 670g
e. 4953794000496



ミニ両手鍋

OJ-31 ¥3,700+tax
14cm 0.8ℓ
a. W25.7×D14.8×H11.0cm
b. W15.3×D26.6×H7.8cm
c. 12pcs d. 590g
e. 4953794000502

OJ-33 ¥4,200+tax
16cm 1.2ℓ
a. W25.9×D16.7×H12.0cm
b. W17.3×D26.2×H8.3cm
c. 12pcs d. 690g
e. 4953794000519



ミニ深型両手鍋

OJ-34 ¥4,000+tax
14cm 1.2ℓ
a. W24.0×D14.9×H13.2cm
b. W15.3×D25.0×H10.5cm
c. 12pcs d. 650g
e. 4953794000526

OJ-35 ¥4,500+tax
16cm 1.7ℓ
a. W25.9×D16.7×H14.2cm
b. W17.3×D27.0×H11.2cm
c. 12pcs d. 760g
e. 4953794000533

みそ汁、少量の煮物、
離乳食作りなどに、手
軽に使えるミニ鍋です。
小鍋だと食べる分だけ
作るので経済的です。



便利鍋

一つあると重宝するオールマイティーな調理器具



フライパン

OJ-51 ¥4,500+tax
16cm
a. W30.8×D16.6×H7.3cm
b. W31.2×D17.3×H7.3cm
c. 12pcs d. 470g
e. 4953794001240

OJ-52 ¥5,000+tax
18cm
a. W35.3×D18.6×H7.7cm
b. W34.6×D18.3×H6.4cm
c. 12pcs d. 570g
e. 4953794001257



ゆきひら鍋

OJ-61 ¥4,500+tax
14cm 1.0ℓ
a. W27.6×D15.8×H9.2cm
b. W26.0×D17.2×H8.3cm
c. 12pcs d. 440g
e. 4953794001349

OJ-62 ¥5,000+tax
16cm 1.5ℓ
a. W32.4×D18.2×H10.0cm
b. W31.5×D17.5×H10.3cm
c. 12pcs d. 530g
e. 4953794001356

OJ-63 ¥6,000+tax
18cm 2.0ℓ
a. W34.5×D20.2×H10.5cm
b. W33.5×D19.0×H10.6cm
c. 12pcs d. 600g
e. 4953794001363

OJ-64 ¥6,500+tax
20cm 2.6ℓ
a. W36.6×D22.0×H11.1cm
b. W36.0×D21.5×H11.0cm
c. 12pcs d. 720g
e. 4953794001370

大きな素材も
丸ごと調理！



楕円鍋

(スチームプレート付)
OJ-65 ¥15,000+tax
5.2ℓ
a. W39.8×D21.6×H16.0cm
b. W40.0×D22.0×H12.0cm
c. 6pcs d. 1860g
e. 4953794001332

吹きこぼれにくい
何でもこなす万能鍋



段付鍋

(スチームプレート付)

OJ-72 ¥4,000+tax

18cm 1.9ℓ
a. W27.1×D18.4×H15.0cm
b. W18.7×D25.8×H11.2cm
c. 12pcs d. 850g
e. 4953794001462

OJ-73 ¥4,500+tax

21cm 2.8ℓ
a. W31.3×D22.4×H16.3cm
b. W22.8×D27.8×H11.5cm
c. 12pcs d. 1030g
e. 4953794001479

OJ-74 ¥5,000+tax

27cm 4.5ℓ
a. W37.3×D27.3×H17.1cm
b. W29.4×D31.2×H11.8cm
c. 8pcs d. 1480g
e. 4953794001486

OJ-75 ¥6,000+tax

30cm 6.0ℓ
a. W40.7×D30.3×H19.2cm
b. W31.0×D33.3×H13.6cm
c. 6pcs d. 1670g
e. 4953794001493

専用鍋

特定の和洋食料理に特化した専用調理器具



目玉焼き

OJ-56 ¥4,000+tax
14cm
a. W28.7×D14.6×H7.1cm
b. W29.7×D15.7×H6.8cm
c. 12pcs d. 390g
e. 4953794001295



玉子焼き

OJ-57 ¥4,500+tax
14cm
a. W35.7×D18.9×H3.2cm
b. W35.9×D14.4×H4.8cm
c. 12pcs d. 490g
e. 4953794001301



ザ・テンブラ片手鍋

OJ-42 ¥5,000+tax
18cm 1.6ℓ
a. W34.8×D19.2×H13.9cm
b. W19.2×D33.3×H9.3cm
c. 12pcs d. 830g
e. 4953794000366



ザ・テンブラ両手鍋

OJ-43 ¥5,000+tax
18cm 1.6ℓ
a. W25.7×D19.2×H13.9cm
b. W21.2×D21.6×H9.6cm
c. 12pcs d. 880g
e. 4953794000373



写真はOJ-8-2

おでん湯豆腐鍋

OJ-8-1 (中子・仕切付)
¥8,500+tax
25cm 3.7ℓ
a. W35.7×D25.8×H15.8cm
b. W29.7×D26.2×H13.3cm
c. 6pcs d. 1800g
e. 4953794000236



しゃぶしゃぶ鍋

OJ-48 ¥8,000+tax
25cm 2.5ℓ
a. W26.8×D25.5×H13.5cm
b. W26.0×D26.3×H14.2cm
c. 6pcs d. 1420g
e. 4953794001219



ミニ天オイルポット

OJ-77 ¥4,500+tax
12cm
0.9/1.5ℓ (鍋/オイルポット)
a. W27.1×D14.0×H20.4cm
b. W25.7×D22.0×H14.5cm
c. 12pcs d. 760g
e. 4953794001523

OJ-44 ¥5,500+tax
20cm 2.2ℓ
a. W28.1×D21.2×H14.7cm
b. W23.0×D23.4×H10.6cm
c. 12pcs d. 1030g
e. 4953794000380

OJ-45 ¥6,500+tax
22cm 3.0ℓ
a. W31.0×D23.4×H16.0cm
b. W24.2×D24.6×H11.1cm
c. 12pcs d. 1200g
e. 4953794000397

温度センサー(自動温度調節機)はHの機種により対応しない場合があります

親子鍋

OJ-67 ¥2,500+tax
16cm
a. W20.9×D16.3×H17.0cm
b. W17.7×D20.0×H16.9cm
c. 12pcs d. 350g
e. 4953794001400

OJ-76 ¥2,800+tax
18cm
a. W23.0×D18.4×H17.0cm
b. W17.7×D20.5×H18.4cm
c. 12pcs d. 430g
e. 4953794001516

バスタポット

(湯切りバスケット・木製バスタング付)

OJ-59 ¥10,000+tax
4.6ℓ
a. W27.8×D17.8×H22.0cm
b. W21.7×D25.3×H19.2cm
c. 6pcs d. 1280g
e. 4953794001325

OJ-58 ¥12,000+tax

8.6ℓ
a. W32.5×D21.8×H28.7cm
b. W24.0×D27.6×H22.8cm
c. 6pcs d. 1830g
e. 4953794001318



パエリア

*オープンでの使用可

OJ-78 ¥4,000+tax
18cm
a. W27.9×D18.0×H3.2cm
b. W27.5×D19.0×H3.1cm
c. 12pcs d. 480g
e. 4953794001547

OJ-68 ¥4,500+tax

21cm
a. W31.4×D21.1×H3.7cm
b. W30.0×D22.5×H5.0cm
c. 12pcs d. 600g
e. 4953794001417

OJ-69 ¥5,000+tax

24cm
a. W34.5×D24.0×H4.6cm
b. W31.0×D24.5×H5.0cm
c. 12pcs d. 720g
e. 4953794001424

OJ-70 ¥6,000+tax

27cm
a. W37.5×D27.0×H5.9cm
b. W34.0×D27.5×H6.8cm
c. 12pcs d. 890g
e. 4953794001431

OJ-79 ¥8,000+tax

30cm
a. W41.7×D30.2×H4.2cm
b. W35.6×D31.0×H4.8cm
c. 12pcs d. 1070g
e. 4953794001554

OJ-80 ¥9,000+tax

33cm
a. W45.0×D33.2×H4.8cm
b. W35.5×D35.5×H5.7cm
c. 12pcs d. 1290g
e. 4953794001561



ケトル

IH 対応のシンプルで使いやすいケトル



ケトル

OJ-23 ¥4,000+tax

1.0ℓ
a. W19.0×D14.3×H17.2cm
b. W17.0×D17.1×H9.8cm
c. 12pcs d. 580g
e. 4953794000588

OJ-24 ¥4,500+tax

1.3ℓ
a. W19.0×D14.3×H18.8cm
b. W17.0×D17.1×H11.1cm
c. 12pcs d. 620g
e. 4953794000595

OJ-9 ¥5,000+tax

1.8ℓ
a. W23.9×D18.2×H20.2cm
b. W21.0×D20.2×H11.8cm
c. 12pcs d. 860g
e. 4953794000601

OJ-10 ¥6,000+tax

2.3ℓ
a. W23.9×D18.2×H21.7cm
b. W21.5×D21.0×H13.0cm
c. 12pcs d. 930g
e. 4953794000618

OJ-20 ¥7,000+tax

2.8ℓ
a. W25.5×D20.0×H22.1cm
b. W22.2×D21.5×H13.5cm
c. 12pcs d. 1040g
e. 4953794000625

OJ-21 ¥7,500+tax

3.5ℓ
a. W25.5×D20.0×H23.8cm
b. W21.8×D21.4×H15.0cm
c. 12pcs d. 1130g
e. 4953794000632



笛吹きケトル

側面 底面

OJ-92 ¥5,000+tax

2.3ℓ
a. W19.5×D19.4×H20.8cm
b. W20.0×D20.0×H16.8cm
c. 12pcs d. 570g
e. 4953794001622

OJ-91 ¥3,500+tax

1.5ℓ
a. W16.7×D16.0×H19.0cm
b. W16.8×D17.0×H14.7cm
c. 12pcs d. 450g
e. 4953794001615



デンチョケトル

側面 底面

OJ-25 ¥4,000+tax

1.3ℓ
a. W19.0×D15.0×H18.4cm
b. W17.0×D17.1×H11.1cm
c. 12pcs d. 570g
e. 4953794000649

OJ-46 ¥5,000+tax

2.0ℓ
a. W21.8×D17.8×H22.0cm
b. W21.5×D21.0×H13.0cm
c. 12pcs d. 760g
e. 4953794000656

OJ-50 ¥6,000+tax

3.0ℓ
a. W25.3×D21.6×H22.1cm
b. W21.8×D21.4×H15.0cm
c. 12pcs d. 980g
e. 4953794001233

オプション

カスタマイズで用途が広がる



蒸し器 (取手なし)

OJ-2-1 ¥1,500+tax

14cm用
a. W15.4×H7.7cm
b. W16.5×D16.2×H8.5cm
d. 190g
e. 4953794000809

OJ-3-1 ¥2,500+tax

16cm用
a. W16.7×H8.8cm
b. W23.1×D22.7×H10.0cm
d. 340g
e. 4953794001387

OJ-4-1 ¥3,000+tax

18cm用
a. W18.7×H8.8cm
b. W23.1×D22.7×H10.0cm
d. 470g
e. 4953794000816

OJ-6-1 ¥3,000+tax

20cm用
a. W20.7×H9.2cm
b. W23.1×D22.7×H10.0cm
d. 500g
e. 4953794001394



蒸し器

OJ-7S-M ¥3,500+tax

22cm用
a. W32.3×D22.8×H9.3cm
b. W25.6×D25.6×H10.0cm
d. 670g
e. 4953794000823

OJ-8-M ¥5,000+tax

25cm用
a. W35.5×D26.0×H10.3cm
b. W29.3×D29.0×H10.5cm
d. 940g
e. 4953794000830

OJ-19-M ¥6,000+tax

28cm用
a. W39.0×D29.1×H11.8cm
b. W32.2×D32.2×H12.3cm
d. 1,260g
e. 4953794001592



湯せん鍋

OJ-5D-2 ¥2,000+tax

18cm用
a. W22.4×D18.7×H10.6cm
b. W19.5×D19.2×H11.8cm
d. 400g
e. 4953794000861

OJ-7D-2 ¥2,500+tax

22cm用
a. W27.5×D22.5×H12.0cm
b. W23.7×D23.5×H12.7cm
d. 480g
e. 4953794000878



穴明き内鍋

OJ-5D-1 ¥2,200+tax

18cm用
a. W22.4×D18.7×H10.6cm
b. W19.5×D19.2×H11.8cm
d. 380g
e. 4953794000847

OJ-7D-1 ¥2,800+tax

22cm用
a. W27.5×D22.5×H12.0cm
b. W23.7×D23.5×H12.7cm
d. 450g
e. 4953794000854



中子 (25cm・28cm兼用)

OJ-8-A ¥800+tax

25cm用
a. W9.8×H7.5cm
b. W10.7×D10.5×H8.1cm
d. 150g
e. 4953794000953



仕切り

OJ-8-B ¥1,200+tax

25cm用
a. W24.4×H8.0cm (セット時)
b. W18.3×D11.2×H8.3cm
d. 240g
e. 4953794000960

OJ-19-B ¥1,500+tax

28cm用
a. W28.0×H8.0cm (セット時)
b. W18.3×D11.2×H8.3cm
d. 280g
e. 4953794001530



お玉・穴明きお玉セット

OJ-8-C ¥1,200+tax

a. W19.4×H5.9cm
b. W20.0×D6.5×H4.0cm
d. 120g
e. 4953794000977

ワインクーラー&テーブルウェア

パーティーの時には活躍する保冷効果に優れた二重構造



ウォーターポット

KT-1 ¥5,000+tax

1.2ℓ
a. W15.0×D10.5×H18.3cm
b. W19.0×D14.5×H10.5cm
c. 12pcs d. 400g
e. 4953794002001



アイスペール

KT-2 ¥5,000+tax

0.7ℓ
a. W12.5×D12.0×H21.0cm
b. W13.5×D13.0×H13.0cm
c. 12pcs d. 630g
e. 4953794002018

KT-3 ¥6,000+tax

1.0ℓ
a. W15.3×D15.5×H18.6cm
b. W16.5×D16.5×H15.5cm
c. 12pcs d. 900g
e. 4953794002025

水割りセット (KT-1&KT-2)

KT-100 ¥10,000+tax

b. W45.0×D29.0×H17.0cm
c. 6pcs d. 1300g
e. 4953794002124



ワインクーラー

KT-4 ¥10,000+tax

3.5ℓ
a. W27.5×D20.0×H17.0cm
b. W23.0×D20.0×H17.5cm
c. 6pcs d. 1400g
e. 4953794002032

KT-5 ¥13,000+tax

7.0ℓ
a. W31.0×D24.5×H21.0cm
b. W24.5×D26.5×H21.0cm
c. 6pcs d. 2005g
e. 4953794002049



スチームプレート (落し蓋兼用)

OJ-16-SP ¥900+tax

16cm用
a. W15.4×H3.0cm
b. W16.3×D16.0×H4.3cm
d. 110g
e. 4953794000885

OJ-18-SP ¥1,000+tax

18cm用
a. W17.5×H3.0cm
b. W18.2×D18.0×H4.3cm
d. 150g
e. 4953794000892

OJ-20-SP ¥1,100+tax

20cm用
a. W19.5×H3.0cm
b. W20.0×D20.0×H4.3cm
d. 180g
e. 4953794000908

OJ-22-SP ¥1,200+tax

22cm用
a. W21.5×H3.0cm
b. W22.5×D22.0×H4.3cm
d. 210g
e. 4953794000915

OJ-25-SP ¥1,300+tax

25cm用
a. W23.6×H3.0cm
b. W24.3×D23.6×H4.3cm
d. 250g
e. 4953794000922

OJ-28-SP ¥1,500+tax

28cm用
a. W27.5×H3.0cm
b. W28.0×D27.8×H4.3cm
d. 340g
e. 4953794000939





Quality products for a long time

よいものを次世代に伝える。

私たちの夢を込めた調理器具です。



ジオ・プロダクトは、開発に食育の第一人者服部幸應先生を招き、
体の健やかさと心の豊かさを育てる「食育」を最優先に考えて開発したクッキングウェアです。
「大切な家族に美味しい料理を食べさせたい」「素材を活かした本来の味を伝えたい」
「健康で安全な食事を作りたい」「でも料理はラクに楽しみたい」…すべての親の願いです。
年代を越えた変わらない価値を追求し、親子3代で愛用してもらえる
確かな品質と機能を実現しました。

Geo Product was developed to further "nutrition education" by encouraging a healthy body and a strong heart.
Each product in this series is a testament of longevity in enduring quality and functionality.
Geo Product features a 7-ply construction, which nestles a heat-responsive aluminum core between an easy-care stainless steel interior and exterior.
This construction offers heat conductivity and retainment.



SUPERVISOR
服部栄義専門学校
校長/医学博士
服部 幸應



煮る

煮物はじっくり余熱調理
余熱を使えば、形崩れせずに芯までやわらか。味もじんわり良くしみこみます。



焼く・炒める

無油調理でヘルシーに焼く
素材の油分を上手に活かして焼くので、余計な油は必要ありません。



茹でる

無水調理で手軽に茹でる
水をほとんど使わずにゆでられるので、素材の栄養と美味しさそのまま。



オーブン調理

鍋ごとグラタンが焼ける
全体にムラなく伝わる高熱効率だから、鍋ごとオーブンに入れたり、オーブンの代わりにも使えます。



蒸す

旨味を凝縮した蒸し料理
ウォーターシールが美味しさを閉じ込めます。素材を活かしたヘルシー料理も思いのまま。



炊く・揚げる

熱伝導と保温性が良いので、お米の芯までふっくらと揚げ物は短時間でカラッと揚がります。ガス代・電気代の節約にもなり経済的です。

2. 機能美を追求 — 使い勝手のよいムダのない美しさ —

ジオ・プロダクトはなにより機能美を重視。服部幸應先生が長い経験で培われた知識と知恵により、使いやすくムダのない、プロすらも憧れる実用的な美しさを実現しました。初めて使った時から、ふとした「あ、いつもとちがう!」を感じていただけるはずです。

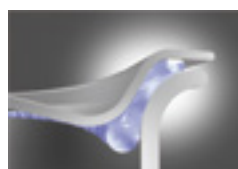


3. 品質・構造・保証 — 匠の技に自信あり —

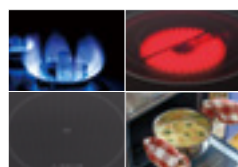
毎日使うものだから美味しい料理ができる機能と品質を極めたい。ジオ・プロダクトはそんなわがままを実現しました。ひとつひとつ丁寧に、日本国内で手作り生産した信頼のキッチンパートナーです。



全面7層構造の確かな品質



密閉ウォーターシールの効果



電子レンジをのぞく全熱源に対応



誇りの15年ロング保証



片手鍋

GEO-14N ¥7,000+tax
14cm 1.0ℓ
a. W35.2×D15.8×H10.9cm
b. W35.3×D16.6×H8.6cm
c. 12pcs d. 890g
e. 4953794016145

GEO-18N ¥9,000+tax
18cm 2.0ℓ
a. W41.7×D19.8×H12.5cm
b. W41.3×D20.3×H10.4cm
c. 8pcs d. 1290g
e. 4953794016015

ソテーパン

GEO-21ST ¥12,000+tax
21cm 1.8ℓ
a. W43.8×D22.8×H9.5cm
b. W43.8×D23.2×H7.5cm
c. 6pcs d. 1490g
e. 4953794016213

行平鍋

GEO-15YH ¥6,000+tax
15cm 0.9ℓ
a. W29.0×D17.0×H9.4cm
b. W29.6×D16.7×H8.0cm
c. 12pcs d. 450g
e. 4953794016114

GEO-16N ¥8,000+tax
16cm 1.5ℓ
a. W39.5×D17.8×H12.0cm
b. W39.5×D18.3×H10.0cm
c. 8pcs d. 1080g
e. 4953794016008

GEO-20N ¥10,000+tax
20cm 2.7ℓ
a. W43.8×D21.8×H13.0cm
b. W43.1×D22.3×H11.0cm
c. 8pcs d. 1490g
e. 4953794016022

GEO-25ST ¥15,000+tax
25cm 2.5ℓ
a. W50.8×D26.8×H10.0cm
b. W50.6×D27.3×H8.4cm
c. 6pcs d. 1920g
e. 4953794016107

GEO-18YH ¥7,000+tax
18cm 1.5ℓ
a. W34.7×D20.0×H9.9cm
b. W34.7×D19.8×H9.0cm
c. 12pcs d. 680g
e. 4953794016121

GEO-21YH ¥8,000+tax
21cm 2.5ℓ
a. W40.0×D23.6×H11.3cm
b. W39.6×D23.3×H10.2cm
c. 12pcs d. 920g
e. 4953794016138

魚をまるごと煮たり、鍋物やおでんに使える浅型両手鍋。オールマイティーに使える両手鍋。具沢山のカレーやシチュー、ポトフに便利に使えるポトフ鍋。大人数で食べる煮込み料理に最適な深型両手鍋とサイズを豊富に取り揃えています。



浅型両手鍋

GEO-22S ¥10,000+tax
22cm 2.5ℓ
a. W32.4×D23.8×H11.5cm
b. W33.2×D24.4×H10.8cm
c. 8pcs d. 1480g
e. 4953794016183

両手鍋

GEO-14T ¥7,000+tax
14cm 1.0ℓ
a. W24.0×D15.8×H10.9cm
b. W26.8×D16.7×H9.4cm
c. 12pcs d. 850g
e. 4953794016152

GEO-22T ¥11,000+tax
22cm 3.5ℓ
a. W32.4×D23.8×H13.5cm
b. W33.1×D24.3×H12.7cm
c. 8pcs d. 1670g
e. 4953794016053

ポトフ鍋

GEO-20PF ¥12,000+tax
20cm 4.0ℓ
a. W30.2×D21.8×H17.2cm
b. W30.2×D22.6×H15.8cm
c. 6pcs d. 1700g
e. 4953794016190

GEO-22PF ¥14,000+tax
22cm 5.0ℓ
a. W32.4×D23.8×H18.5cm
b. W32.4×D24.4×H16.4cm
c. 6pcs d. 1920g
e. 4953794016206

GEO-25S ¥12,000+tax
25cm 3.4ℓ
a. W35.2×D26.8×H12.5cm
b. W33.3×D27.2×H11.3cm
c. 6pcs d. 1780g
e. 4953794016077

GEO-16T ¥8,000+tax
16cm 1.5ℓ
a. W26.4×D17.8×H12.0cm
b. W27.6×D18.4×H10.6cm
c. 8pcs d. 1040g
e. 4953794016169

GEO-25T ¥15,000+tax
25cm 5.6ℓ
a. W35.2×D26.8×H17.0cm
b. W33.6×D27.4×H14.6cm
c. 6pcs d. 2160g
e. 4953794016176

深型両手鍋

GEO-21D ¥15,000+tax
21cm 6.8ℓ
a. W31.0×D22.8×H24.0cm
b. W31.6×D23.3×H22.4cm
c. 6pcs d. 2070g
e. 4953794016060

GEO-28S ¥18,000+tax
28cm 5.9ℓ
a. W38.4×D29.8×H13.6cm
b. W36.4×D30.6×H12.1cm
c. 6pcs d. 2280g
e. 4953794016411

GEO-18T ¥9,000+tax
18cm 2.0ℓ
a. W27.8×D19.8×H12.5cm
b. W29.8×D20.3×H11.2cm
c. 8pcs d. 1260g
e. 4953794016039

GEO-28T ¥20,000+tax
28cm 7.8ℓ
a. W38.4×D29.8×H18.1cm
b. W36.4×D30.6×H16.0cm
c. 6pcs d. 2650g
e. 4953794016428



パスタポット

GEO-21P ¥20,000+tax
 21cm 6.8ℓ
 a. W31.0×D22.8×H29.0cm
 b. W32.0×D23.6×H28.4cm
 c. 4pcs d. 2930g
 e. 4953794016091



パスタ用中子

GEO-21NA ¥5,000+tax
 21cm
 a. W31.0×D22.8×H26.0cm
 b. W32.0×D24.5×H28.5cm
 d. 860g
 e. 4953794016381



蒸し器付鍋

GEO-25M ¥16,000+tax
 25cm 3.4ℓ
 a. W35.2×D26.8×H20.5cm
 b. W34.5×D27.3×H18.7cm
 c. 4pcs d. 2830g
 e. 4953794016084



蒸し器

GEO-25UE ¥5,000+tax
 25cm用
 a. W35.2×D26.8×H13.2cm
 b. W35.7×D27.7×H14.1cm
 d. 1050g
 e. 4953794016398

両手鍋・浅型両手鍋・ソテーパンとセット可能。

GEO-28UE ¥7,000+tax
 28cm用
 a. W38.4×D29.8×H15.0cm
 b. W31.2×D35.0×H15.2cm
 d. 1370g
 e. 4953794016404

両手鍋・浅型両手鍋とセット可能。



玉子焼

GEO-15EP ¥8,000+tax
 a. W37.7×D20.0×H3.4cm
 b. W38.2×D17.4×H5.6cm
 c. 12pcs d. 710g
 e. 4953794016220



ケトル2.5ℓ

GEO-25K ¥10,000+tax
 2.5ℓ
 a. W21.5×D19.2×H24.2cm
 b. W19.5×D19.5×H26.0cm
 c. 8pcs d. 960g
 e. 4953794016442



ケトル ハンドルカバー(シリコン製)

GEO-KC1 ¥1,200+tax
 ●Black
 a. W22.0×D3.3×H1.5cm
 b. W22.5×D3.7×H1.8cm
 d. 80g
 e. 4953794016459

GEO-KC2 ¥1,200+tax
 ●Blue
 a. W22.0×D3.3×H1.5cm
 b. W22.5×D3.7×H1.8cm
 d. 80g
 e. 4953794016466

GEO-KC3 ¥1,200+tax
 ●Red
 a. W22.0×D3.3×H1.5cm
 b. W22.5×D3.7×H1.8cm
 d. 80g
 e. 4953794016473

GEO-KC4 ¥1,200+tax
 ●Yellow
 a. W22.0×D3.3×H1.5cm
 b. W22.5×D3.7×H1.8cm
 d. 80g
 e. 4953794016480



アイコン説明▶P3・4。＊電子レンジには全て非対応。表示サイズ・重量・容量は、概算表記のため測り方などにより多少誤差が生じることがあります。

RICE 炊飯鍋 POT

変わるもの、変わらないもの
 Feel the taste of rice



世界初チタン・アルミ・ステンレスの3層鍋、ライスポット。

ライスポットは「ご飯も炊ける鍋」ではなく「美味しいご飯を炊くため」に生まれた、究極の炊飯鍋です。

炊きあがったご飯のツヤ。口に含んだときのほのかな甘味。噛み締めたときの粘りと弾力。

ご飯の味だけは譲れないというこだわりのあなたに、本物の味を届けます。

Three-ply structure of a RICE POT made of stainless steel, aluminum and titanium which is born for the first time in the world.

対応熱源



200V対応

チタン+アルミ+ステンレスの3層鍋

美味しさを閉じ込める

お米が対流しやすい形状

ふきこぼれもなく簡単

お手入れが簡単・衛生的

短時間炊飯＆省エネ



ライスポット チタンタイプ

RP-2T ¥20,000+tax
 2.4ℓ (2合用)
 a. W22.5×D18.0×H17.5cm
 b. W19.5×D18.4×H18.5cm
 c. 12pcs d. 960g
 e. 4953794023006

RP-5T ¥25,000+tax
 4.5ℓ (5合用)
 a. W27.9×D22.0×H18.5cm
 b. W24.3×D22.4×H19.8cm
 c. 8pcs d. 1420g
 e. 4953794023013



ライスポット ステンレスタイプ

RP-2S ¥10,000+tax
 2.4ℓ (2合用)
 a. W22.5×D18.0×H17.5cm
 b. W19.5×D18.4×H18.5cm
 c. 12pcs d. 1150g
 e. 4953794023044

RP-5S ¥12,000+tax
 4.5ℓ (5合用)
 a. W27.9×D22.0×H18.5cm
 b. W24.3×D22.4×H19.8cm
 c. 8pcs d. 1710g
 e. 4953794023051

チタニウム
 (チタンタイプのみ)
 アルミニウム
 18-0ステンレス





Juttoku nabe

Stackable pots made to last

ずっと使える、重なるお鍋

シンプルだけど機能的。



シンプルだけど機能的。

料理にも、お菓子作りにも、毎日使う鍋だから、使い勝手とデザインにとことんこだわりました。

Juttoku nabe is a simple design and functional stackable pot. For cooking, making sweets, for everyday's usage.

1. 重なる収納美



お鍋を重ねられるので、食器棚やシンク下のわずかなスペースにコンパクトに収まります。鍋を重ねても鍋底が接しない設計で傷がつきにくく、永く使えます。*14~22cmの鍋

3. 安心設計で便利な着脱ハンドル

片手で着脱でき、装着してもハンドル部分が鍋の中に入らない衛生的な構造の安心・安全ハンドルです。



2. 継ぎ目のない美しいデザイン

凸凹がないシンプルなデザインは、接合部分がなく汚れが溜まりにくく洗いやすくて、お手入れが楽チンです。

4. 職人技のミラー仕上げ

新潟県燕市の研磨技術を活かした表面ミラー仕上げで、汚れがつきにくく落としやすいです。

5. ムラなく熱が伝わる製品構造

熱伝導が良いアルミを保温性の高いステンレスで挟んだ、全面アルミ芯三層鋼。揚げ物は短時間でカラッと揚げ、弱火調理ができるから煮物は煮崩れません。

6. 省エネ料理

保温性が高く、弱火で温度を保ったまま調理ができます。余熱で煮込む余熱調理も得意です。手間をかけずに、熱量を小さく抑えながら短時間で料理ができます。

7. 広がる料理バリエーション

オープンに入れてケーキを焼いたり、サイズの違う鍋を重ねて、湯せん鍋としても使えます。また、フライパンやオプションの蒸し器を使えば様々な調理に活かれます。

8. 全ての熱源に対応

ガスや200Vの電磁調理器(IH)、ハロゲンヒーターにも対応。オープンにも入れられます。

※蓋・ハンドル以外

9. 無水調理・無油調理が可能

ウォーターシール効果*で美味しく調理できます。少量の水と油で調理ができ、食材の栄養を逃さず健康的な料理づくりが可能です。
*鍋の中の水分が本体と蓋の間に水の膜を作り、鍋の中を定温・定圧に保ちます。

10. ずっとケア

部品交換・メンテナンスに対応。永く使ってほしいから、期限を設けず、ずっとアフターサポートいたします。



*修理内容によっては実費が発生いたします。
片手ハンドルは修理できません。ご了承ください。

アイコン説明▶P3・4。*電子レンジには全て非対応。



ソースポット16・18・20cm
&兼用蓋、片手ハンドル

JN-ST-1 ¥25,000+tax
b. W24.4×D24.4×H18.0cm
c. 4pcs d. 3020g
e. 4953794021279



ソースポット

JN-14B ¥5,000+tax
14cm 1.0ℓ
a. W21.0×D16.0×H7.0cm
b. W18.3×D18.2×H7.3cm
c. 12pcs d. 420g
e. 4953794021002

JN-16B ¥6,000+tax
16cm 1.6ℓ
a. W23.0×D18.0×H8.0cm
b. W20.3×D20.2×H8.3cm
c. 12pcs d. 610g
e. 4953794021019

JN-18B ¥7,000+tax
18cm 2.3ℓ
a. W25.0×D20.0×H9.0cm
b. W22.3×D22.2×H9.4cm
c. 12pcs d. 790g
e. 4953794021026

JN-20B ¥8,000+tax
20cm 3.1ℓ
a. W27.0×D22.0×H10.0cm
b. W24.4×D24.1×H10.4cm
c. 12pcs d. 950g
e. 4953794021033

JN-22B ¥9,000+tax
22cm 4.2ℓ
a. W29.0×D24.0×H11.0cm
b. W26.3×D26.2×H11.4cm
c. 8pcs d. 1060g
e. 4953794021040



フライパン ミラー (25cm)

JN-25FS ¥8,000+tax
25cm
a. W32.0×D27.0×H5.5cm
b. W29.3×D29.3×H6.0cm
c. 8pcs d. 870g
e. 4953794021224



フライパン フッ素 (25cm)

JN-25FF ¥10,000+tax
25cm
a. W32.0×D27.0×H5.5cm
b. W29.3×D29.3×H6.0cm
c. 8pcs d. 870g
e. 4953794021231

塗装の種類:
フッ素樹脂塗膜加工



テーブルポット

JN-25B ¥9,000+tax
25cm 3.6ℓ
a. W32.0×D27.0×H7.5cm
b. W29.5×D29.0×H7.8cm
c. 8pcs d. 1050g
e. 4953794021057



蒸し器

JN-18UE ¥3,500+tax
18cm用
a. W26.5×D21.0×H9.0cm
b. W22.8×D22.4×H9.9cm
d. 550g
e. 4953794021248

JN-25UE ¥5,000+tax
25cm用
a. W33.0×D27.0×H10.5cm
b. W28.1×D27.7×H11.2cm
d. 850g
e. 4953794021255



蓋

JN-14C ¥1,500+tax
14cm用
a. W16.0×H4.5cm
b. W16.2×D16.1×H5.0cm
c. 24pcs d. 270g
e. 4953794021064

JN-16C ¥1,600+tax
16cm用
a. W18.0×H4.5cm
b. W18.4×D18.3×H5.1cm
c. 24pcs d. 320g
e. 4953794021071

JN-18C ¥1,700+tax
18cm用
a. W20.0×H5.0cm
b. W20.3×D20.2×H5.3cm
c. 24pcs d. 380g
e. 4953794021088
つまみ:フェノール樹脂

JN-20C ¥1,800+tax
20cm用
a. W22.0×H5.0cm
b. W22.3×D22.2×H5.3cm
c. 24pcs d. 450g
e. 4953794021095

JN-22C ¥2,100+tax
22cm用
a. W24.0×H5.5cm
b. W24.4×D24.3×H5.8cm
c. 24pcs d. 530g
e. 4953794021101

JN-25C ¥2,400+tax
25cm用
a. W27.0×H5.7cm
b. W27.3×D27.2×H6.0cm
c. 24pcs d. 640g
e. 4953794021118



兼用蓋 (16・18・20cm対応)

JN-3C ¥2,500+tax
a. W22.0×H4.7cm
b. W22.3×D22.2×H5.1cm
c. 24pcs d. 460g
e. 4953794021125
つまみ:フェノール樹脂



片手ハンドル

JN-HK ¥3,000+tax
a. W22.0×D5.5×H4.0cm
b. W20.5×D5.3×H4.3cm
d. 210g
e. 4953794021262
ステンレス鋼・フェノール樹脂
シリコーンゴム
*発売当初のお鍋にも使えます。



艶消しサテン仕上げをほどこした風合いは何年でも使い込んだ愛着が感じられる、

ステンレスと思えない優しい温もりが伝わってきます。

大切な家族の健康と幸せを守るおいしい手料理を作るために末永くお役に立つお鍋です。

Sustina series is all matte finish.
So dirt on them doesn't stand out and maintenance is simply and easy.
It helps you to cook delicious food.

保温性に優れた厚底鍋で
余熱を上手に使って省エネ調理。

ウォーターシールの働きで、
素材の栄養分・うまみを逃さない。

厚底と保温性の良さで
カラリとおいしく仕上がる。



片手鍋

SU-14N ¥4,000+tax
14cm 1.0ℓ
a. W32.0×D16.0×H11.5cm
b. W31.2×D16.3×H8.9cm
c. 12pcs d. 1050g
e. 4953794021507

SU-16N ¥4,500+tax
16cm 1.5ℓ
a. W34.0×D18.0×H12.3cm
b. W32.9×D18.3×H9.8cm
c. 12pcs d. 1280g
e. 4953794021514

SU-18N ¥5,000+tax
18cm 2.2ℓ
a. W35.8×D20.0×H13.0cm
b. W34.2×D20.3×H10.2cm
c. 10pcs d. 1430g
e. 4953794021521



両手鍋

SU-18T ¥5,500+tax
18cm 2.2ℓ
a. W30.0×D20.0×H13.0cm
b. W29.4×D20.3×H9.9cm
c. 10pcs d. 1420g
e. 4953794021538

SU-20T ¥6,000+tax
20cm 2.9ℓ
a. W32.1×D22.0×H14.0cm
b. W28.4×D22.3×H10.4cm
c. 10pcs d. 1650g
e. 4953794021545

SU-22T ¥6,500+tax
22cm 3.5ℓ
a. W34.4×D24.0×H14.8cm
b. W32.9×D24.2×H11.2cm
c. 8pcs d. 2200g
e. 4953794021552



深型両手鍋

SU-22D ¥7,000+tax
22cm 5.7ℓ
a. W34.4×D24.0×H20.0cm
b. W32.9×D24.2×H16.2cm
c. 6pcs d. 2270g
e. 4953794021569

SU-25D ¥9,000+tax
25cm 7.5ℓ
a. W37.7×D27.0×H20.5cm
b. W35.4×D27.2×H16.2cm
c. 6pcs d. 2750g
e. 4953794021576



浅型両手鍋

SU-25S ¥6,500+tax
25cm 3.6ℓ
a. W37.7×D27.0×H12.9cm
b. W35.4×D27.2×H8.7cm
c. 6pcs d. 2250g
e. 4953794021583



ケトル

側面 底面

SU-13K ¥5,000+tax
1.3ℓ
a. W18.7×D15.0×H20.1cm
b. W17.3×D16.8×H11.1cm
c. 12pcs d. 730g
e. 4953794021613

SU-20K ¥6,000+tax
2.0ℓ
a. W23.6×D18.0×H21.7cm
b. W19.0×D18.7×H12.6cm
c. 12pcs d. 960g
e. 4953794021620

SU-30K ¥8,000+tax
3.0ℓ
a. W25.3×D21.8×H22.6cm
b. W22.1×D22.1×H12.6cm
c. 8pcs d. 1330g
e. 4953794021637
つまみ・ハンドル:フェノール樹脂

対応電源

200V対応



美味しさとくつろぎのひとときを。
Happiness time with coffee.

どなたでも入れやすい道具作りにこだわり、お好みの珈琲を淹れるお手伝いができれば嬉しいです。

Everyone has desired coffee taste. Miyacoffee products help to make a favorable cup of coffee.



Single Drip シングルドリップ

一杯分に丁度良い。暖かみのある木製ハンドル。

For brewing a single cup of coffee.



*直火・IH不可

一杯分にちょうどいい
納得のサイズ感

美味しいドリップコーヒーのための
確かな品質

優雅なコーヒータイムへ誘う
暖かみのあるデザイン



ホワイトビーチ

MCO-5 ¥4,000+tax

0.4ℓ
a. W15.1×D15.3×H9.7cm
b. W17.1×D12.5×H10.3cm
c. 24pcs d. 180g
e. 4953794025543

つまみ・ハンドル:天然木



マホガニー

MCO-6 ¥4,000+tax

0.4ℓ
a. W15.1×D15.3×H9.7cm
b. W17.1×D12.5×H10.3cm
c. 24pcs d. 180g
e. 4953794025550

つまみ・ハンドル:天然木
塗装:耐熱シリコーン焼付塗装



マットプラン

MCO-7 ¥4,000+tax

0.4ℓ
a. W15.1×D15.3×H9.7cm
b. W17.1×D12.5×H10.3cm
c. 24pcs d. 180g
e. 4953794025567

つまみ・ハンドル:天然木
塗装:アクリル樹脂焼付塗装

Pour-over Kettle ドリップケトル

宮崎製作所の技術を集結したこだわりのドリップケトルです。

This kettle has a gooseneck spout, which helps to control the placement and speed of the drip brewing.



注ぎ口の直径は7mm、
業界高水準

材質は清潔感のあるステンレス

グリップしやすい
耐熱シリコーンゴムハンドル



ミラー 0.9ℓ

MCO-1 ¥5,000+tax

0.9ℓ
a. W24.7×D12.5×H18.3cm
b. W23.1×D13.0×H18.8cm
c. 12pcs d. 380g
e. 4953794025505

つまみ・ハンドル:耐熱シリコーンゴム



ミラー 1.2ℓ

MCO-2 ¥6,000+tax

1.2ℓ
a. W24.7×D12.5×H21.3cm
b. W23.8×D13.0×H21.6cm
c. 12pcs d. 420g
e. 4953794025512

つまみ・ハンドル:耐熱シリコーンゴム



艶消し 0.9ℓ

MCO-3 ¥5,000+tax

0.9ℓ
a. W24.7×D12.5×H18.3cm
b. W23.1×D13.0×H18.8cm
c. 12pcs d. 380g
e. 4953794025529

つまみ・ハンドル:耐熱シリコーンゴム



艶消し 1.2ℓ

MCO-4 ¥6,000+tax

1.2ℓ
a. W24.7×D12.5×H21.3cm
b. W23.8×D13.0×H21.6cm
c. 12pcs d. 420g
e. 4953794025536

つまみ・ハンドル:耐熱シリコーンゴム



ほっと一息。ちょっと一福。
Life with Japanese green tea.



栽培方法、摘採時期、製造工程の違いにより日本茶は様々な種類のお茶になります。
一番身近な「煎茶」、独特な香りの「玉露」、茶の湯の「抹茶」—
その全てに、適した淹れ方・温度があり、淹れ方次第でより美味しいお茶になります。
愛着を持って長く使ってもらえる道具を揃えました。

Japan has a variety of Japanese green tea.
Each green tea has a proper way of brewing and suitable of hot water.
Enjoy your tea time with our *Chaki* items.

ケトル対応热源



Kettle ケトル

つまみ・ハンドル:天然木
塗装:耐熱シリコン焼付塗装

高級感のある、テーブルコーディネートが実現。
忙しい朝やすぐにコーヒーが飲みたい寒い日に。

全面
マットブラック
塗装の和モダン
デザイン

色の変化を
楽しめる
天然木を使用

耐久性に
優れた素材



ケトル(小)

CHA-11 ¥10,000+tax
1.5ℓ
a. W16.1×D21.9×H17.4cm
b. W20.1×D18.0×H12.3cm
c. 12pcs d. 600g
e. 4953794025802



ケトル(大)

CHA-12 ¥12,000+tax
2.0ℓ
a. W18.1×D23.7×H17.9cm
b. W21.3×D19.0×H12.6cm
c. 12pcs d. 700g
e. 4953794025819

Tea Pot 急須

つまみ・ハンドル:天然木
*全て茶こし付き

ちょっとお茶を飲むのに程よい小サイズと
愛らしいコロンとしたフォルムの大サイズ。

色うつり・
匂いうつり
しにくい素材

暖かみのある
天然木

表面加工技術



かがみ急須(小)

CHA-1 ¥5,000+tax
0.38ℓ
a. W15.0×D11.8×H9.3cm
b. W14.2×D11.2×H10.5cm
c. 30pcs d. 190g
e. 4953794025703



かがみ急須(大)

CHA-4 ¥6,000+tax
0.7ℓ
a. W15.5×D11.6×H15.7cm
b. W16.3×D14.0×H11.2cm
c. 24pcs d. 290g
e. 4953794025734



ざらめ急須(小)

CHA-2 ¥5,000+tax
0.38ℓ
a. W15.0×D11.8×H9.3cm
b. W14.2×D11.2×H10.5cm
c. 30pcs d. 190g
e. 4953794025710



ざらめ急須(大)

CHA-5 ¥6,000+tax
0.7ℓ
a. W15.5×D11.6×H15.7cm
b. W16.3×D14.0×H11.2cm
c. 24pcs d. 290g
e. 4953794025741



くろいろ急須(小)

CHA-3 ¥5,000+tax
0.38ℓ
a. W15.0×D11.8×H9.3cm
b. W14.2×D11.2×H10.5cm
c. 30pcs d. 190g
e. 4953794025727
塗装:アクリル樹脂焼付塗装



くろいろ急須(大)

CHA-6 ¥6,000+tax
0.7ℓ
a. W15.5×D11.6×H15.7cm
b. W16.3×D14.0×H11.2cm
c. 24pcs d. 290g
e. 4953794025758
塗装:アクリル樹脂焼付塗装

Tea Caddy 茶筒

つまみ:天然木

つなぎ目のない滑らかなデザインがスタイリッシュな
印象にその精巧な作りを肌で感じることができます。

高級感のある
内蓋受け

暖かみのある
天然木の
木製ツマミ

深すぎず、
浅すぎない
蓋の高さ



ざらめ茶筒(小)

CHA-7 ¥5,000+tax
a. W8.3×D8.3×H9.4cm
b. W8.8×D8.8×H10.7cm
c. 24pcs d. 250g
e. 4953794025765



くろいろ茶筒(小)

CHA-8 ¥5,000+tax
a. W8.3×D8.3×H9.4cm
b. W8.8×D8.8×H10.7cm
c. 24pcs d. 250g
e. 4953794025772
塗装:アクリル樹脂焼付塗装



ざらめ茶筒(大)

CHA-9 ¥6,000+tax
a. W8.3×D8.3×H13.4cm
b. W8.8×D8.8×H14.5cm
c. 24pcs d. 300g
e. 4953794025789



くろいろ茶筒(大)

CHA-10 ¥6,000+tax
a. W8.3×D8.3×H13.4cm
b. W8.8×D8.8×H14.5cm
c. 24pcs d. 300g
e. 4953794025796
塗装:アクリル樹脂焼付塗装



ウーロン・薬草ケトル

SP-50 ¥5,000+tax
2.5ℓ
a. W23.5×D24.5×H24.5cm
b. W21.4×D21.4×H15.0cm
c. 12pcs d. 1000g
e. 4953794006580
つまみ・ハンドル:フェノール樹脂