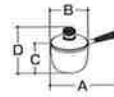


## 片手鍋 (ミルクパン)

少量の調理を手軽に。

手にしっくりなじむ片手鍋です。

ミルクをさっと沸かしたり、ゆで卵、離乳食、ソース、タレ作りなどほんの少量の調理に手軽に使える便利なミニ鍋です。



全面鉄芯三層鋼



### ミルクパン

#### OJ-1

12cm(0.9ℓ) 本体価格 ¥3,500+税

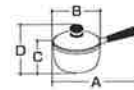
● 製品サイズ: A26.4 B13.0 C7.5 D13.0cm

● 重量: 550g ● 1~2人用

## 片手鍋 (ソースパン)

何かと重宝な片手鍋。

みそ汁、スープ、ゆで物、お弁当のおかず、夜食作りなど、少量のお惣菜や1人分の夜食作りにお手頃サイズ。家族構成に合わせて1つ2つ揃えると重宝するお鍋です。



全面鉄芯三層鋼



### ソースパン

#### OJ-2

14cm(1.2ℓ) 本体価格 ¥4,000+税

● 製品サイズ: A31.0 B14.9 C8.0 D13.2cm

● 重量: 660g ● 1~2人用

#### OJ-3

16cm(1.7ℓ) 本体価格 ¥4,500+税

● 製品サイズ: A33.0 B16.7 C8.6 D14.2cm

● 重量: 780g ● 2~3人用

#### OJ-4

18cm(2.2ℓ) 本体価格 ¥5,000+税

● 製品サイズ: A35.0 B18.8 C9.5 D16.3cm

● 重量: 940g ● 3~4人用

#### OJ-6N

20cm(3.0ℓ) 本体価格 ¥5,500+税

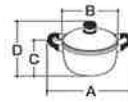
● 製品サイズ: A37.0 B20.6 C9.8 D17.0cm

● 重量: 1,090g ● 4~5人用

## 両手鍋 (ソースポット)

まず揃えたい鍋。

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、シチューなどの煮込みまで幅広く使え、どんな料理も手軽にこなせます。まずそろえたい鍋としておすすめです。



全面鉄芯三層鋼



### ソースポット

#### OJ-5

18cm(2.2ℓ) 本体価格 ¥5,500+税  
● 製品サイズ: A27.5 B18.8 C9.5 D16.3cm  
● 重量: 950g ● 2~4人用

#### OJ-6

20cm(3.0ℓ) 本体価格 ¥6,000+税  
● 製品サイズ: A29.5 B20.6 C9.8 D17.0cm  
● 重量: 1,090g ● 3~5人用

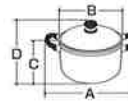
#### OJ-7M

22cm(3.8ℓ) 本体価格 ¥6,500+税  
● 製品サイズ: A32.7 B22.8 C10.7 D17.8cm  
● 重量: 1,280g ● 4~6人用

## ジャンボ両手鍋

たっぷり作れる便利鍋。

具だくさんのおでんや煮物、カレー、シチュー、ロールキャベツなど、煮込み料理がたっぷり作れる使い出のあるジャンボ鍋です。ホームパーティなどで自慢の腕をふるってください。



全面鉄芯三層鋼



### ジャンボ両手鍋

#### OJ-38

25cm(5.6ℓ) 本体価格 ¥8,000+税  
● 製品サイズ: A35.7 B25.8 C11.6 D19.2cm  
● 重量: 1,590g

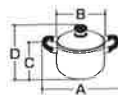
#### OJ-40

28cm(8.2ℓ) 本体価格 ¥10,000+税  
● 製品サイズ: A39.8 B29.2 C13.5 D21.4cm  
● 重量: 2,190g

## 深型両手鍋 (シチューポット)

手軽に本格的な煮物を。

煮物、カレー、ビーフシチューなど、じっくりコトコト煮込む料理に最適。  
深い鍋で作ると、おいしいだけでなくほんの少しグレードアップした  
雰囲気も味わえます。手軽に本格的な煮物や  
煮込み料理をお楽しみください。



全面鉄芯三層鋼



### シチューポット

#### OJ-5D

18cm (3.0ℓ) 本体価格 ¥6,000+税  
● 製品サイズ: A27.5 B18.6 C12.0 D18.9cm  
● 重量: 1,020g ● 2~4人用

#### OJ-6D

20cm (4.0ℓ) 本体価格 ¥6,500+税  
● 製品サイズ: A29.5 B20.6 C13.4 D20.6cm  
● 重量: 1,240g ● 3~5人用

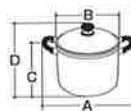
#### OJ-7

22cm (5.4ℓ) 本体価格 ¥7,000+税  
● 製品サイズ: A32.5 B22.5 C14.9 D22.2cm  
● 重量: 1,440g ● 4~6人用

## ジャンボ深型両手鍋

じっくり煮込む料理に最適。

豚汁、ビーフカレー、ポトフなど、大鍋でたっぷり煮込む料理に最適。  
深さがあるので、そばやそうめんなどの麺ゆでのほか、  
別売の蒸し器やスチームプレートを組み合わると  
蒸し物にも重宝します。



全面鉄芯三層鋼



### ジャンボ深型両手鍋

#### OJ-39

25cm (8.1ℓ) 本体価格 ¥9,000+税  
● 製品サイズ: A35.7 B25.8 C17.0 D24.4cm  
● 重量: 1,850g

#### OJ-41

28cm (11.6ℓ) 本体価格 ¥12,000+税  
● 製品サイズ: A39.2 B29.0 C19.2 D27.1cm  
● 重量: 2,510g

## グルメ シリーズ 王子焼き・目玉焼き

やさしさが伝わるお弁当料理に。

アルミ芯三層鋼で、熱がムラなくやさしく伝わり、  
ふっくらおいしい王子焼きが作れます。

目玉焼き用は、ウインナーや少量の炒めものにも手軽に使えます。

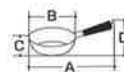


### アルミコア 王子焼き

**OJ-57** 本体価格 ¥4,500+税  
● 製品サイズ：A35.7 B18.9 C13.8 D3.2cm  
● 重量：490g

### アルミコア 目玉焼き

**OJ-56** 14cm 本体価格 ¥4,000+税  
● 製品サイズ：A28.7 B14.6 C3.9 D7.1cm  
● 重量：390g



## グルメ シリーズ フライパン

じっくりムラなく焼き上げます。

こげつきにくいアルミ芯三層鋼で、  
ハンバーグやムニエルもムラなくきれいに焼きあげます。  
蓋は付いていませんが、同じサイズのオブジェの  
鍋蓋が使えます。



### アルミコア フライパン

**OJ-51** 16cm 本体価格 ¥4,500+税  
● 製品サイズ：A30.8 B16.6 C4.4 D7.3cm  
● 重量：470g

**OJ-52** 18cm 本体価格 ¥5,000+税  
● 製品サイズ：A35.3 B18.6 C5.0 D7.7cm  
● 重量：570g

**OJ-53** 20cm 本体価格 ¥6,000+税  
● 製品サイズ：A37.4 B20.6 C5.5 D8.9cm  
● 重量：770g

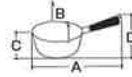
**OJ-54** 22cm 本体価格 ¥7,000+税  
● 製品サイズ：A41.2 B22.6 C5.9 D10.1cm  
● 重量：800g

**OJ-55** 25cm 本体価格 ¥8,000+税  
● 製品サイズ：A44.3 B25.6 C6.4 D10.6cm  
● 重量：1,000g

## グルメ シリーズ ゆきひら鍋

ちょっとした下ごしらえに。

軽くて丈夫なゆきひらは、汁物の温め、野菜の下ゆでから、だし汁を取ったり、ゆで卵を作ったり、ちょっとした煮物や炒め物までいろいろ役立つ働きものです。



全面アルミ芯三層鋼



### アルミコア ゆきひら鍋

#### OJ-61

14cm(1.0ℓ) 本体価格 ¥4,500+税  
● 製品サイズ: A27.6 B15.8 C7.5 D9.2cm  
● 重量: 440g

#### OJ-62

16cm(1.5ℓ) 本体価格 ¥5,000+税  
● 製品サイズ: A32.4 B18.2 C7.9 D10.0cm  
● 重量: 530g

#### OJ-63

18cm(2.0ℓ) 本体価格 ¥6,000+税  
● 製品サイズ: A34.5 B20.2 C8.4 D10.5cm  
● 重量: 600g

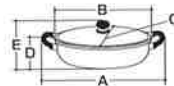
#### OJ-64

20cm(2.6ℓ) 本体価格 ¥6,500+税  
● 製品サイズ: A36.6 B22.0 C9.2 D11.1cm  
● 重量: 720g

## グルメ シリーズ 楕円鍋

まるごとだってお手のもの。

お頭つきの魚に大きなお肉、とうもろこしやさつまいもなど長めの野菜にも便利です。スチームプレート付きなので蒸し料理もお手のもの。楕円ならではの使いやすさをおためしください。



全面アルミ芯三層鋼



### アルミコア 楕円鍋 (スチームプレート付)

#### OJ-65 (5.2ℓ) 本体価格 ¥15,000+税

● 製品サイズ: A39.8 B31.5 C21.6 D10.8 E16.0cm  
● 重量: 1,860g

## グルメ シリーズ 親子鍋

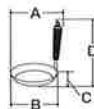
丼物を手軽に作れる専用鍋。

親子丼、カツ丼、玉子丼などを手軽に作れる専用鍋。

卵でとじる中の具を変えるだけで色々な

どんぶりものが楽しめます。

一つあるとランチや夜食に便利です。



全面アルミ芯三層鋼



### 親子鍋

#### OJ-67

16cm

本体価格 ¥2,500+税

- 製品サイズ：A20.9 B16.3 C2.5 D17.0cm
- 重量：350g

#### OJ-76

18cm

本体価格 ¥2,800+税

- 製品サイズ：A23.0 B18.4 C2.6 D17.0cm
- 重量：430g

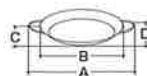
## グルメ シリーズ パエリア

スペインの家庭料理を食卓へ。

本格パエリアから冷凍ピラフの温めなど、使い方は工夫下さい。

オープンにも入れられるので、ドリアやグラタン皿にも便利。

調理したらそのまま食卓で、器としても使えます。



全面アルミ芯三層鋼



### パエリア

#### OJ-78 18cm

本体価格 ¥4,000+税

- 製品サイズ：A27.9 B18.0 C2.8 D3.2cm
- 重量：480g

#### OJ-68 21cm

本体価格 ¥4,500+税

- 製品サイズ：A31.4 B21.1 C3.0 D3.7cm
- 重量：600g

#### OJ-69 24cm

本体価格 ¥5,000+税

- 製品サイズ：A34.5 B24.0 C3.3 D4.6cm
- 重量：720g

#### OJ-70 27cm

本体価格 ¥6,000+税

- 製品サイズ：A37.5 B27.0 C4.0 D5.9cm
- 重量：890g

#### OJ-79 30cm

本体価格 ¥8,000+税

- 製品サイズ：A41.7 B30.2 C3.5 D4.2cm
- 重量：1,070g

#### OJ-80 33cm

本体価格 ¥9,000+税

- 製品サイズ：A45.0 B33.2 C3.7 D4.8cm
- 重量：1,290g

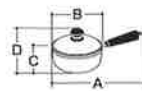
## シリーズ 片手鍋

食べる分だけ作るから経済的。

みそ汁、少量の煮物、ゆで物、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。

ミルクパン代わりに也使え、とっても重宝します。



全面鉄芯三層鋼



### ミニ片手鍋

#### OJ-30

14cm(0.8ℓ) 本体価格 ¥3,500+税

- 製品サイズ：A30.3 B14.8 C5.3 D11.0cm
- 重量：550g

#### OJ-32

16cm(1.2ℓ) 本体価格 ¥4,000+税

- 製品サイズ：A32.7 B16.7 C6.2 D12.0cm
- 重量：670g

### ミニ天オイルポット

#### OJ-77

12cm 本体価格 ¥4,500+税

- 製品サイズ：A27.1 B14.0 C13.1 D20.4cm
- 重量：760g



鍋 (0.9ℓ)

全面鉄芯三層鋼

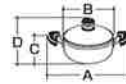
オイルポット(1.5ℓ)

18-8ステンレス

## シリーズ 両手鍋

土鍋代わりに食卓へ。

1人暮らしや2人のスタート、お弁当や夜食作りにちょうどいいミニサイズ。1~2人分の雑炊やお粥を作ったり、土鍋代わりに使って少量の鍋物なども楽しめます。



全面鉄芯三層鋼



### ミニ両手鍋

OJ-31 14cm(0.8ℓ) 本体価格 ¥3,700+税

- 製品サイズ：A25.7 B14.8 C5.3 D11.0cm
- 重量：590g

OJ-33 16cm(1.2ℓ) 本体価格 ¥4,200+税

- 製品サイズ：A25.9 B16.7 C6.2 D12.0cm
- 重量：690g

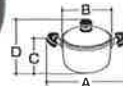
### ミニ深型両手鍋

OJ-34 14cm(1.2ℓ) 本体価格 ¥4,000+税

- 製品サイズ：A24.0 B14.9 C8.0 D13.2cm
- 重量：650g

OJ-35 16cm(1.7ℓ) 本体価格 ¥4,500+税

- 製品サイズ：A25.9 B16.7 C8.6 D14.2cm
- 重量：760g





## 段付鍋 吹きこぼれにくいお鍋です。

煮る、蒸す、ゆでる、揚げる、炒める、和えるといった調理をこれ一つでこなせる昔ながらの便利鍋。吹きこぼれにくい形状なのでめん類をゆでるのにもおすすめです。



18-8ステンレス

### 段付鍋 (スチームプレート付)

#### OJ-72

18cm(1.9ℓ) 本体価格 ¥4,000+税  
● 製品サイズ: A27.1 B18.4 C10.0 D15.0cm  
● 重量: 850g

#### OJ-73

21cm(2.8ℓ) 本体価格 ¥4,500+税  
● 製品サイズ: A31.3 B22.4 C11.0 D16.3cm  
● 重量: 1,030g

#### OJ-74

27cm(4.5ℓ) 本体価格 ¥5,000+税  
● 製品サイズ: A37.3 B27.3 C11.5 D17.1cm  
● 重量: 1,480g

#### OJ-75

30cm(6.0ℓ) 本体価格 ¥6,000+税  
● 製品サイズ: A40.7 B30.3 C13.0 D19.2cm  
● 重量: 1,670g

## 浅型両手鍋 (テーブルポット)

お頭付の魚もまると調理。

熱をムラなく伝え、保温性に優れていますので、煮物やおでん、湯豆腐、寄せ鍋などの鍋料理に最適。お頭付の魚もまると料理でき、何かと役立つ浅型です。



全面鉄芯三層鋼

### テーブルポット

#### OJ-7S

22cm(2.5ℓ) 本体価格 ¥5,500+税  
● 製品サイズ: A32.5 B22.7 C6.8 D13.9cm  
● 重量: 1,140g

#### OJ-8

25cm(3.7ℓ) 本体価格 ¥6,500+税  
● 製品サイズ: A35.7 B25.8 C8.0 D15.8cm  
● 重量: 1,410g

#### OJ-19

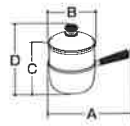
28cm(5.9ℓ) 本体価格 ¥10,000+税  
● 製品サイズ: A39.1 B29.0 C10.0 D18.0cm  
● 重量: 1,950g

\* 中子や仕切り、蒸し器など、オプションを合わせると用途が広がります。



## 蒸し器 気軽に点心を。

サイズが豊富なので、中華まんや冷凍食品などの温めものから蒸し料理まで、用途にあわせて選べます。下鍋は普通の鍋としてお使いください。



全面鉄芯三層鋼



### 蒸し器

**OJ-2-1S** 14cm 本体価格 ¥5,000+税

● 製品サイズ：A31.0 B14.9 C14.0 D19.2cm  
● 重量：840g

**OJ-3-1S** 16cm 本体価格 ¥7,000+税

● 製品サイズ：A33.0 B16.7 C15.8 D21.7cm  
● 重量：1,110g

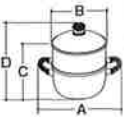
**OJ-4-1S** 18cm 本体価格 ¥8,000+税

● 製品サイズ：A35.0 B18.8 C16.7 D23.6cm  
● 重量：1,370g

### 蒸し器

**OJ-6-1S** 20cm 本体価格 ¥8,500+税

● 製品サイズ：A29.5 B20.7 C17.5 D24.8cm  
● 重量：1,600g



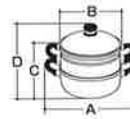
\*下鍋は片手鍋や両手鍋としても使えます。

## 蒸し器 本格的な蒸し料理に。

一度にたくさん作るときに活躍する本格派蒸し器です。

ご家庭で飲茶パーティーなども楽しめそう。

下鍋は普通の鍋として煮物や鍋物にも使えます。



全面鉄芯三層鋼



### 蒸し器

**OJ-7-6** 22cm 本体価格 ¥9,000+税

● 製品サイズ：A32.5 B22.7 C14.3 D21.7cm  
● 重量：1,800g ● 約5合位まで

**OJ-8-3** 25cm 本体価格 ¥11,000+税

● 製品サイズ：A35.7 B25.8 C16.6 D24.4cm  
● 重量：2,370g ● 約8合位まで

### 二段蒸し器

**OJ-7-7** 22cm 本体価格 ¥11,000+税

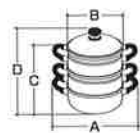
● 製品サイズ：A32.5 B22.7 C21.6 D28.9cm  
● 重量：2,490g

**OJ-19-1S** 28cm 本体価格 ¥15,000+税

● 製品サイズ：A39.1 B29.0 C19.3 D27.4cm  
● 重量：3,230g ● 約1升位まで

**OJ-8-4** 25cm 本体価格 ¥16,000+税

● 製品サイズ：A35.7 B25.8 C25.3 D33.2cm  
● 重量：3,300g

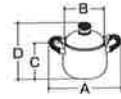


\*下鍋は浅型鍋としても使えます。

## パスタポット

パスタは専用のお鍋で。

パスタはもちろんそうめんなどの細麺にも使いやすい。目の細かい網製湯きり付。大きい野菜をゆでたり、煮込み料理や蒸し物にも重宝します。



18-8ステンレス

パスタポット (湯切りバスケット、木製パスタ tong 付)



- OJ-58 (8.6ℓ)** 本体価格 ¥12,000+税 ●製品サイズ: A32.5 B21.8 C20.3 D28.7cm ●重量: 1,830g  
**OJ-59 (4.6ℓ)** 本体価格 ¥10,000+税 ●製品サイズ: A27.8 B17.8 C16.0 D22.0cm ●重量: 1,280g

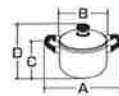
■麺をゆでる時の量の目安 (だいたい、この量までゆでられます。)

パスタポット	水の量	スパゲティ	そうめん
OJ-58(8.6ℓ)[4~6人用]	7ℓ(約8分目)	2袋(約600g)	3袋(約600g)
OJ-59(4.6ℓ)[2~3人用]	3.5ℓ(約8分目)	1袋(約300g)	1.5袋(約300g)

## 深型両手鍋(シチューポット)

煮物も蒸し物もこれ一つで。

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ゆでたりできます。



全面鉄芯三層鋼

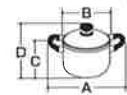
シチューポット (スチームプレート付)



- OJ-5D-A 18cm(3.0ℓ)** 本体価格 ¥7,000+税 ●製品サイズ: A27.5 B18.6 C12.0 D18.9cm ●重量: 1,230g  
**OJ-7-1 22cm(5.4ℓ)** 本体価格 ¥8,000+税 ●製品サイズ: A32.5 B22.5 C14.9 D22.2cm ●重量: 1,650g

シチューポット (穴明き内鍋・スチームプレート付)

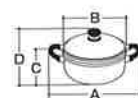
- OJ-5D-D 18cm(3.0ℓ)** 本体価格 ¥9,200+税 ●製品サイズ: A27.5 B18.6 C13.3 D20.3cm ●重量: 1,550g  
**OJ-7-4 22cm(5.4ℓ)** 本体価格 ¥11,000+税 ●製品サイズ: A32.5 B22.5 C15.8 D23.4cm ●重量: 2,100g



## おでん湯豆腐鍋

いろいろな鍋を家庭でお楽しみください。

仕切りや中子を組み合わせておでん、湯豆腐鍋に。仕切りや中子を外せば、寄せ鍋やしゃぶしゃぶなどの鍋料理に。もちろん普通の煮物鍋としても使えます。



全面鉄芯三層鋼



### おでん湯豆腐鍋

#### OJ-8-1 (中子・仕切付)

25cm(3.7ℓ) 本体価格 ¥8,500+税

●製品サイズ：A35.7 B25.8 C8.0 D15.8cm

●重量：1,800g

#### OJ-8-2 (中子・仕切・お玉・穴明きお玉付)

25cm(3.7ℓ) 本体価格 ¥9,000+税

●製品サイズ：A35.7 B25.8 C8.0 D15.8cm

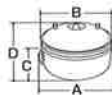
●重量：1,920g

\*中子や仕切りを外すと、浅型両手鍋として使えます。

## しゃぶしゃぶ鍋

家庭で料亭気分。

お肉はもちろん季節の野菜や魚介などの旬の素材を使い、四季を通じてご家庭で料亭の雰囲気味わってみませんか。



有磁性ステンレス



### しゃぶしゃぶ鍋

#### OJ-48

25cm(2.5ℓ) 本体価格 ¥8,000+税

●製品サイズ：A26.8 B25.5 C6.5 D13.5cm

●重量：1,420g

#### OJ-49

28cm(3.8ℓ) 本体価格 ¥10,000+税

●製品サイズ：A29.5 B28.5 C7.2 D14.0cm

●重量：1,870g

# ザ・テンプラ 揚げ物は揚げたてが一番。

ステンレス製なので保温性に優れ、油の状態も一目でわかり、お手入れも簡単です。電磁調理器にも使え、食卓で揚げたても楽しめます。



全面鉄芯三層鋼



## ザ・テンプラ 両手鍋

**OJ-43** 18cm(1.6ℓ) 本体価格 ¥5,000+税

● 製品サイズ: A25.7 B19.2 C7.1 D13.9cm  
● 重量: 880g

**OJ-45** 22cm(3.0ℓ) 本体価格 ¥6,500+税

● 製品サイズ: A30.1 B23.4 C8.9 D16.0cm  
● 重量: 1,200g

## ザ・テンプラ 片手鍋

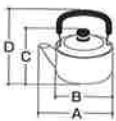
**OJ-42** 18cm(1.6ℓ) 本体価格 ¥5,000+税

● 製品サイズ: A34.8 B19.2 C7.1 D13.9cm  
● 重量: 830g



# ケトル シンプルで使いやすい。

シンプルデザインのケトルです。お手入れも簡単。笛吹きケトルはお湯が沸いたら、耳に心地よいハーモニカ音でやさしくお知らせします。全て電磁調理器で使えます。



18-8ステンレス



## ケトル

**OJ-23**  
(1.0ℓ)

本体価格 ¥4,000+税

● 製品サイズ: A19.0 B14.3 C10.5 D17.2cm  
● 重量: 580g

**OJ-9**  
(1.8ℓ)

本体価格 ¥5,000+税

● 製品サイズ: A23.9 B18.2 C12.6 D20.2cm  
● 重量: 860g

**OJ-20**  
(2.8ℓ)

本体価格 ¥7,000+税

● 製品サイズ: A25.5 B20.0 C14.0 D22.1cm  
● 重量: 1,040g

**OJ-24**  
(1.3ℓ)

本体価格 ¥4,500+税

● 製品サイズ: A19.0 B14.3 C12.0 D18.8cm  
● 重量: 620g

**OJ-10**  
(2.3ℓ)

本体価格 ¥6,000+税

● 製品サイズ: A23.9 B18.2 C13.4 D21.7cm  
● 重量: 930g

**OJ-21**  
(3.5ℓ)

本体価格 ¥7,500+税

● 製品サイズ: A25.5 B20.0 C15.6 D23.8cm  
● 重量: 1,130g

## 串揚げ

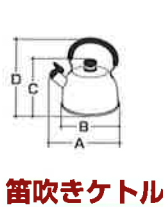


【材料】(4人分)

牛肉	300g	水	100cc
ブロッコリー、		卵	1個
カリフラワー	各1個	小麦粉	1カップ
えび	10尾	たれ	
ねぎ	1本	ケチャップ、	
たこ	150g	ウスターソース、	
ホタテ	10個	しょうゆ、	
マッシュルーム	1缶	ねぎのみじん切り、	
いんげん	10本	しょうが	適量
人参	1/2本		
プチトマト	10個		
パセリのみじん切り	大さじ2		

【作り方】

- ①牛肉、ねぎ、えび、たこ、ホタテ、ブロッコリー、カリフラワー、マッシュルーム、プチトマト、いんげんをそれぞれ一口大の大きさに切り、人参は輪切りにし、串に刺します。
- ②天ぷらの衣は小麦粉と卵、水、パセリのみじん切りにしたものを混ぜます。ブロッコリーやカリフラワーは衣をつけて、他は素揚げに。
- ③ソースだけはケチャップ、ウスターソースを混ぜます。しょうゆだけは、ねぎのみじん切り、しょうゆ、しょうがのすりおろしを混ぜます。



側面

18-8ステンレス

底面

有磁性ステンレス



## 笛吹きケトル

**OJ-91** (1.5ℓ)

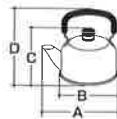
本体価格 ¥3,500+税

● 製品サイズ: A16.7 B16.0 C11.7 D19.0cm  
● 重量: 450g

**OJ-92** (2.3ℓ)

本体価格 ¥5,000+税

● 製品サイズ: A19.5 B19.4 C14.7 D20.8cm  
● 重量: 570g



側面

18-8ステンレス

底面

有磁性ステンレス



## デンチョケトル

**OJ-25** (1.3ℓ)

本体価格 ¥4,000+税

● 製品サイズ: A19.0 B15.0 C11.7 D18.4cm  
● 重量: 570g

**OJ-46** (2.0ℓ)

本体価格 ¥5,000+税

● 製品サイズ: A21.8 B17.8 C12.8 D22.0cm  
● 重量: 760g

**OJ-50** (3.0ℓ)

本体価格 ¥6,000+税

● 製品サイズ: A25.3 B21.6 C13.7 D22.1cm  
● 重量: 980g