



木の香り豊かな料理箱



ネズコ・うなぎ蒸しセイロ

昔から定番のうなぎ蒸しセイロ。
うなぎ蒸しはもちろん、香箱と同じようにイロイロな
タイプの蒸し料理にお使いいただけます。

New 香箱・木曽杉 -koubako-

木の香りが豊かな料理箱です。
ひのきの中子で蒸した料理を
香箱にとしこめるので、
風味とおいしさをより引き立てます。
セイロとは違った雰囲気で見たい上品
な蒸し料理はいかがでしょうか。



中子のみを蒸し、できだての蒸し
料理を香箱に閉じ込めます！
蒸したものを香箱にセットする
ので見た目も上品できれい！！



蓋をあける楽しみ、蓋をあけた瞬間の湯気が
美味しさをよりいっそう引き立てます！
ちょうど一人分の膳に乗るサイズなので、
蒸し飯などランチにもお使いいただけます。



① 香箱・木曽杉 蒸しセイロセット

●20183 香箱・木曽杉蒸しセイロセット 8,250円
内寸:約17×13×H6.5cm

●20184 木曽杉香箱のみ 5,700円
外寸:約19.2×15.2×H9.2cm ※杉・ウレタン塗装

●20328 中子(竹ス付) 2,550円
外寸:約16.5×12.5×H5.8cm ※ひのき・無塗装

② ネズコ・うなぎ蒸しセイロセット

●20110 ネズコ・うなぎ蒸しセイロセット 8,850円
内寸:約17×12.7×H6.9cm

●20150 ネズコ・うなぎ蒸しセイロ(身・蓋のみ) 6,300円
外寸:約23.5×19×H9.5cm ※内朱・ウレタン塗装

●20328 中子(竹ス付) 2,550円
外寸:約16.5×12.5×H5.8cm ※ひのき・無塗装



せいろとはちょっとちがう蒸し料理。
お肉や魚介類、ごはんの上のせて
蒸せば ほかほかの蒸し飯。
豆腐など小鉢を並べて会席料理に。
せいろと同様、お肉や野菜など
蒸ししゃぶにも。
アイデア次第で使い方いろいろ。



ヤマコー株式会社

HR 事業部

〒509-9298 岐阜県中津川市坂下377-2

TEL 0573-75-3470 / FAX 0573-75-4650

E-mail youbi@yamaco.jp

URL http://yamaco.jp

* 上記価格に消費税は含まれておりません。