

キッチンツール お得に コレクション

日本製を GET



2023 シール配布期間 9.1 (金) ~ 12.3 (日)

2023 商品販売期間 9.1 (金) ~ 12.10 (日)

無水調理ができる鍋

アルミキャスト《铸造》製厚手調理器



レシピBOOK付



かがねは素材本来の風味を引き出します。



厚手の鋳物銅なのに アルミだから 使い心地軽やか

40% OFF

① IH かがね 21cm
シール 15 枚 + 本体価格 12,000 円(税込 13,200 円)

- メーカー希望小売本体価格 20,000 円(税込 22,000 円)
- 表面加工: (内面)セラミック塗膜加工 (外面)ミラー仕上げ
- 材質: (本体)アルミニウム合金 ●表面: 硫酸アルマイト加工
- 底面: 鉄・アルミニウム溶射(はり座)、セラミック塗膜加工 (取っ手)ステンレス鋼 ●寸法: 幅 305x 高さ 128mm
- 湯水容量: 2.6ℓ ●重量: 2,050g

熱伝導がよいカトラリー

43% OFF

⑩ アルミスプーン 2 本セット (シルバー, ゴールド)

シール 4 枚 + 本体価格 1,140 円(税込 1,254 円)

- メーカー希望小売本体価格 2,000 円(税込 2,200 円)
- 材質: アルミニウム合金 ●表面: 硫酸アルマイト加工
- 寸法: 長さ 150x 幅 28x 高さ 15mm ●重量: 16g

溶かしてすくう

手から伝わる体温で溶かしながらすくえます。

アイスが溶ける スムーズにビックリ!

ナイロン製キッチンツール

ふっ素樹脂加工の内面を傷つけない。

42% OFF

⑪ ナイロンお玉 (大)

シール 3 枚 + 本体価格 696 円(税込 765 円)

- メーカー希望小売本体価格 1,200 円(税込 1,320 円)
- 材質: (本体)ナイロン (ハンドル)ポリプロピレン
- 寸法: 最長 315x 幅 90x 高さ 78mm ●重量: 90g

50% OFF

⑫ ナイロントング

シール 3 枚 + 本体価格 600 円(税込 660 円)

- メーカー希望小売本体価格 1,200 円(税込 1,320 円)
- 材質: ナイロン
- 寸法: 最長 252x 幅 77x 高さ 38mm ●重量: 55g

50% OFF

⑬ ナイロンカッティングターナー

シール 3 枚 + 本体価格 600 円(税込 660 円)

- メーカー希望小売本体価格 1,200 円(税込 1,320 円)
- 材質: (本体)ナイロン (ハンドル)ポリプロピレン
- 寸法: 最長 335x 幅 82x 高さ 25mm ●重量: 80g

シール貼付欄

シール枚数に応じて、特別価格で商品をご購入いただけます。

NIIGATA TOYAMA

シール(見本)

期間中 1,000 円(税込) お買い上げごとに、シールを1枚進呈。

1	2	3 ①②③購入可能	4 ④購入可能	5 ⑤⑦購入可能
6	7	8	9	10 GET ②③④⑤⑥購入可能
11	12 ⑨購入可能	13	14	15 ⑧購入可能

●商品は十分ご用意しておりますが、品切れでお取り寄せになる場合がございます。
●お取り寄せにはお時間がかかることがありますので、あらかじめご了承ください。
●キャンペーン特別価格提供品のため、不良品以外の商品交換、返品および返金は致しかねます。
●シール配布は当日のお買い上げレシートのみ有効です。
●印刷の特性上、実際の商品と多少色調が異なる場合がございますので、展示品を店頭にてご確認ください。
●ご不明な点がございましたら、店頭従業員までお問い合わせください。

キャンペーン商品に関するお問い合わせ先

HOKURIKUALUMI 北陸アルミニウム株式会社
TEL 0766-31-3501
[受付時間]午前9:00~午後5:00 (土・日・祝日・弊社休業日は除く)

コンロでかまど炊き

圧力釜 特製釜 かまど

ほどよい圧力を加えてふっくら炊き上げます。

熟練職人の手でひとつひとつ丁寧に造り上げています。

釜を包み込んで熱を無駄なく効率的に使います。

吹きこぼれ受け

コンロまわりの汚れを防止します。

昔ながらの「かまど炊き」を再現 ぷっくらおいしいご飯

ステンレス製圧力釜

釜の丸みで水が対流

⑧ 本格かまど炊き釜セット (3合炊き)

シール 10 枚 + 本体価格 6,000 円(税込 6,600 円)

40% OFF

●メーカー希望小売本体価格 10,000 円(税込 11,000 円)

●材質: (かまど、釜)アルミニウム合金 (蓋)ステンレス鋼

●寸法: (釜)最長幅φ206x 本体高さ121mm (かまど)最長幅φ240x 本体高さ66mm ●重量: (釜)1,230g (かまどのみ)180g

全店合計 限定 50 個

小ぶりの窒化鉄製深型鍋

さびにくい窒化鉄製でお手入れ簡単。

「煮る・蒸す・茹でる・揚げる・炒める・焼く」あらゆる調理がこれ一台。

⑨ ワンズパン 蒸炒鍋 20cm

シール 12 枚 + 本体価格 9,000 円(税込 9,900 円)

25% OFF

●メーカー希望小売本体価格 12,000 円(税込 13,200 円)

●表面加工: (本体表面)窒化処理 (本体内面)ファイバーライン加工 (蓋、蒸しトレー) 窒化アルマイト加工

●材質: (本体)鉄 (本体取っ手)天竺木 (蓋)アルミニウム (蓋取っ手)フェノール樹脂 (蒸しトレー)アルミニウム合金

●寸法: (本体)最長幅φ400x 本体高さ70mm (蓋)最長幅φ208x 本体高さ66mm (蒸しトレー)最長幅φ208x 本体高さ66mm

●重量: (鍋)960g (本体のみ)650g (蓋)220g (蒸しトレー)90g

内面は、ファイバーライン加工 繊維状の凹凸により食材と接する面が少なくなり食材のこびり付きを抑えます。

ファイバーライン加工

安心の日本製フライパン

安心・安全のジャパノクオリティで確かな品質。

② IH対応 KAGUYA 日本製フライパン 20cm

シール 10 枚 + 本体価格 2,860 円(税込 3,146 円)

45% OFF

●メーカー希望小売本体価格 5,200 円(税込 5,720 円)

●表面加工: (内面)ダイキン Silkware SD (外面)ミラー仕上げ

●材質: アルミニウム合金 ●重量: 460g ●寸法: 最長幅 378x 本体高さ 52mm

③ IH対応 KAGUYA 日本製深型フライパン 24cm

シール 10 枚 + 本体価格 3,410 円(税込 3,751 円)

45% OFF

●メーカー希望小売本体価格 6,200 円(税込 6,820 円)

●表面加工: (内面)ダイキン Silkware SD (外面)ミラー仕上げ

●材質: アルミニウム合金 (底面)ステンレス板圧着 (取っ手)ステンレス ●重量: 640g ●寸法: 最長幅 419x 本体高さ 70mm

④ IH対応 KAGUYA 日本製フライパン 26cm

シール 10 枚 + 本体価格 3,575 円(税込 3,932 円)

45% OFF

●メーカー希望小売本体価格 6,500 円(税込 7,150 円)

●表面加工: (内面)ダイキン Silkware SD (外面)ミラー仕上げ

●材質: アルミニウム合金 (底面)ステンレス板圧着 (取っ手)ステンレス ●重量: 720g ●寸法: 最長幅 446x 本体高さ 66mm

⑤ IH対応 KAGUYA 日本製玉子焼 13x18cm

シール 10 枚 + 本体価格 2,860 円(税込 3,146 円)

45% OFF

●メーカー希望小売本体価格 5,200 円(税込 5,720 円)

●表面加工: (内面)ダイキン Silkware SD (外面)ミラー仕上げ

●材質: アルミニウム合金 (底面)ステンレス板圧着 (取っ手)ステンレス ●重量: 430g ●寸法: 最長幅 363x 本体高さ 33mm

レトロな台所道具

耐食性に優れた「しゅう酸アルマイト加工」でお手入れ簡単。

⑥ アルミパット 2個セット (4号x2)

シール 5 枚 + 本体価格 2,668 円(税込 2,934 円)

42% OFF

●メーカー希望小売本体価格 4,600 円(税込 5,060 円)

●材質: アルミニウム合金 ●表面: しゅう酸アルマイト加工

●寸法: 縦 211x 横 276x 高さ 35mm ●重量: 165g

⑦ アルミボウル 2個セット (16,18cm)

シール 5 枚 + 本体価格 2,552 円(税込 2,807 円)

42% OFF

●メーカー希望小売本体価格 4,400 円(税込 4,840 円)

●材質: アルミニウム合金 ●表面: しゅう酸アルマイト加工

●寸法: (16cm) 縦 170x 横 183x 高さ 76mm (18cm) 縦 189x 横 203x 高さ 85mm

●湯水容量: (16cm) 1.1ℓ (18cm) 1.6ℓ ●重量: (16cm) 124g (18cm) 162g