

Three Snow

製品カタログ vol.8

Three Snow 製品カタログ vol.8 Contents

製品品質保証への取り組み
HPの紹介&工場の紹介 P.3-4

ラーメン道具
新商品 P.5-6

- 家庭用ラーメン振りザル UCHI-TEBO
- スリースノーガラ揚げ
- 寸胴底上げ網
- ラーメンスープこし機




ラーメン道具 P.7-12

麺の太さと量で見る
最適でば早見表 P.9-10

- パワーGてばシリーズ
- ラーメン専用パワーてばシリーズ
- てばラシ
- つけ麺用デカてば
- つけ麺用デカてば専用リング

- 家庭用ラーメン振りザル UCHI-TEBO
- スリースノーそば揚
- 木柄そば揚 厚網
- 久留米式そば揚
- ラーメンスープこし


- 背脂こし
- スリースノー丸カス揚
- チャーシュートング



うどん・そば・
その他麺道具 P.13-14

- 讃岐たも
- そうめんてば
- 楽しく そばすくい網
- 抗菌銀の麺すのこ
- てば(各種)


- ケヤキ柄深型うどん揚
- 丸木柄うどん揚
- スパゲティー揚



すくう P.15

- プロすいのう
- スリースノーガラ揚げ
- 極荒すくい網

- 手付すくいザル
- 共柄すくい網



すくう (給食用すくい網・ザル) P.16


- パイプ柄給食用すくい網
- 給食用 蒸しカゴ
- 給食用 揚げザル



水を切る P.17-18

- 頑丈なザル シリーズ
- ピシャット角深ザル
- 角型深型ザル
- ボイルバスケット


- リング付盆ざる
- ためざる
- あげざる



濾す P.19-20

- プロストレーナー
- 木柄タフストレーナー
- 頑丈なストレーナー
- プロみそこし

- みそこしセット
- バーストレーナー
- エッグストレーナー
- キッチンネット



濾す(茶こし) P.21

- ちよい茶こし
- 共柄茶こし
- 木柄茶こしII
- 共柄茶こし(メッキ仕上げ)



鍋敷き P.22


- Trivet LUMI



揚げる P.23-24

- プロ角フライヤー
- P型角カス揚
- 揚げものバスケット
- スリースノー丸カス揚

- キッチンネット
- ワイヤー半月型盛付網



酒器・
フレーバーチューナー P.25-27

- まどろむ酒器シリーズ
- フレーバーチューナー



レストラン
仕様商品 P.28

- AOZORA ダイニングテーブル
- カスタースタンドII
- パーティーションスタンド
- ビールキャリアー




キッチンまわり P.29-30

- 炒り網
- いかクリップ
- 頑丈なザル シリーズ
- 18-8ミニマッシャー
- ボイルバスケット
- キッチンネット

- エッグストレーナー
- ちよい茶こし
- まな板スタンド(W)
- 底が洗えるツールスタンド2
- ちよい置きフック(N)
- 角度が秘訣 水きれ〜る

- 水切れの良いバスケット



パン・製菓 P.31

- パンざり専科
- 頑丈なバット用網
- 共柄スピード泡立
- ラセン泡立




敷き網 P.32

- 角バット用網 クリンブ目
- 角バット用網 並目
- 角バット用網 細目
- ニトロプラス焼網




商品開発
ストーリー P.33-34

- ◇ スリースノーの茶こし
- ◇ UCHI-TEBO
- ◇ AOZORA ダイニングテーブル
- ◇ まどろむ酒器



BBQグリル P.35

- 業務用 頑丈なBBQグリル
- ステンレスワイヤー網 600×400



より長く衛生的にお使いいただくための
お手入れ方法 ● てば・ザル「お手入れ方法」 P.36

Three Snowの
サステナビリティ(持続可能性)への取り組み ● 材質について ● 新越ワークスのものづくり P.37

■ 表示価格について
本カタログに表示している価格は消費税込みの価格です。
()内の本体価格は消費税抜きで表示しています。
本カタログ記載の価格(本体価格)は参考価格です。(2023年11月1日現在)
詳しくは、販売代理店または店頭にてお確かめください。

■ 表示寸法について
本カタログ記載の寸法・重量は基準寸法です。
製品の特性上、多少の差異が生じます。

■ 材質表示について
本カタログ記載の材質は製品の主要材料を表しています。

■ マーク表示について
本カタログ記載の 国マークは受注生産品です。
国マークは一定の数量にてご発注ください。

※JANコードは、4989083+JAN末尾になります。

製品品質保証への取り組み

製品改良・新製品開発の継続

ユーザー様の声をお聞きし、より使いやすく、より安全に、より安心してお使いいただけますようその声を製品に反映し、改良品や新製品を送り出しています。

Three Snow 製品は ISO9001・ISO14001 認証工場にて生産しています。（一部製品を除く）

■ ISO 認証取得

（株）新越ワークスはさらなる顧客満足度および品質の向上、環境保護を目指して国際標準化機構 ISO (International Organization for Standardization) 9001 (品質マネジメントシステム) と 14001 (環境マネジメントシステム) を取得いたしました。



●● ご使用上の注意



破 損



変 形

- ・製品に不具合(変形・破損等)がある場合はご使用をご遠慮ください。
- ・ザル等のフチ巻き製品においてフチが変形すると、フチ内部の金網が変形したり、破損、欠落する場合がございます。無理な力で曲げたり、叩いたりしないでください。

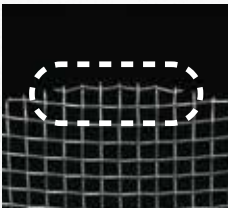
●● 耐久性と安全性への配慮

太線仕様の金網を採用

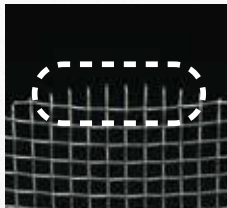


当社製品は、ユーザー様が安心・安全にお使いいただくために、太線の金網を採用しています。太線を採用することにより網切れ、落下の恐れを低減し安全性を追求しています。

短線の除去

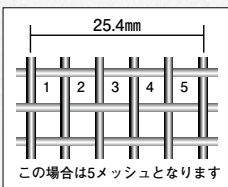


除去前

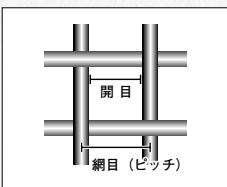


除去後

●● 金網について



メッシュ



開き目

メッシュとは

1インチ(25.4mm)の一辺間にある網目の数を表す単位。
(例)5メッシュは1インチ間に網目が5ヶあることになります。

開き目とは

1つの網目の内寸(隣合う線と線の内寸)
開き目=1インチ(25.4mm)÷メッシュ(mesh)ー線径(φ)

※同一のメッシュでも、使用する線径により、開き目は変わります。

●● Three Snow ブランドページ



【オンラインショップ】



●● 本社工場

1年で100万個のザルを生産する量産工場

スリースノーの商品の多くはこの本社工場で生産されています。使用用途に合わせた最適なメッシュを選定し、使いやすく耐久性に優れた商品を生み出しています。

飲食店などで使われるプロ向けの調理道具の品質を基本としており、太線の金網・ワイヤー材料を用いてシンプルで洗いや長く使えることが特徴です。

またプレス工程を中心に金型を用いた量産設備が整っており、数秒のパワーの必要な生産にも応えます。食の安全を追求する製造工場として ISO9001、ISO14001に基づく品質管理と改善に取り組んでいます。



●● 与板工場

少量・一点もののオーダーに対応する特注工場

使用用途に合わせた特注サイズ、仕様の商品に対応します。

手作業を中心とした金網、ワイヤー材の加工体制、金網やワイヤーの製造ノウハウを持った加工のプロが対応します。

【製造品目の具体例】
大型調理・給食産業向けの金網ザル、寸胴スプーン取ザル、焼き網、ワイヤー雑貨、蒸し網 等



スリースノーの最新情報
を配信しています

ラーメン道具新商品

創業から作り続けてきたラーメン道具時代の要望に応える Three Snow

ラーメン道具新商品

New

おうちでもプロの湯切りを
家庭用ラーメン振りザル UCHI-TEBO

プロ仕様の品質 家庭用サイズのラーメンてぼ

プロが使う「てぼ」と同じ金網を採用
(φ0.57mm×8メッシュ)

家庭用の鍋に
合わせて使いや
すい高さ(90mm)

鍋のフチに
引掛けて使えます



様々な生めん・
茹で野菜の調理に
便利なアイテムです。



品番	径×深さ×柄長 (mm)	メッシュ (開き目)	対応麺量 (g)	重量 (g)	価格 (本体価格)	入数	JAN 末尾
31342	φ140×H90×164	8(2.6)	150	260	¥2,750(¥2,500)	10×6	313428

材質／18-8ステンレス

※商品開発ストーリーはP.33をご覧ください。

New

超強力なワイヤー線材を採用
スリースノーガラ揚げ

ガラ揚げに特化した究極のすくい網

特殊なパイプ柄により抜群の操作性と軽さを実現。
※同等サイズのすくい網(プロすい)のう特大 パイプ柄)と比較して50g軽量化。

従来のすくい網と比較して 強度約2倍

二相鋼ステンレスSSC 2120®材を使用。耐久性が大幅に向上。

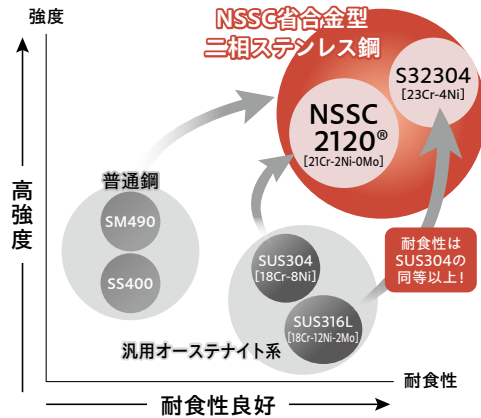


一度に多くの量をすくいやすいザルの形状



凝集した骨の間にも入り込みやすい形

NSSC 2120®の特徴 出典：日鉄ステンレス株式会社 カタログを参照



比較 一 覧	特 徴		NSSC 2120®	SUS304
	強 度		◎	○
	耐 食 性	耐孔食性・耐錆性	○	△
		耐隙間腐食性	○	△
		耐応力腐食割れ性	○	×
	省資源 (Ni, Mo)		◎	△
	総合評価 (環境温度 -40℃～300℃)		○	△

オーステナイトは
応力腐食割れ
感受性が高い



品番	巾×奥行×深さ×柄長 (mm)	メッシュ (開き目)	重量 (g)	価格 (本体価格)	入数	JAN 末尾
30247	245×270×H90×350	2(11)	450	¥11,000(¥10,000)	20	302477

材質／網・柄:18-8ステンレス 枠・柄接続部:NSSC 2120®材

※NSSCおよびNSSC 2120は日鉄ステンレス株式会社の登録商標です。

ラーメン道具新商品

創業から作り続けてきたラーメン道具時代の要望に応える Three Snow

ラーメン道具新商品

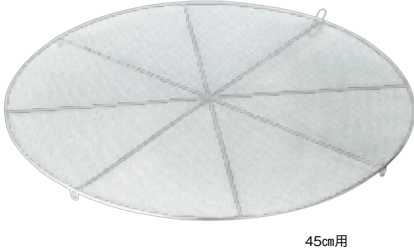
New

スープづくりの強い味方
寸胴底上げ網

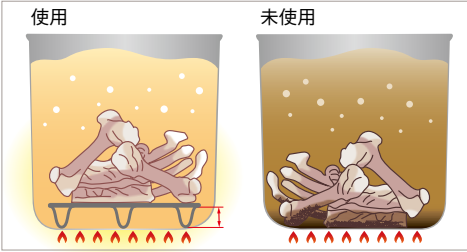
寸胴の底面に敷くだけでスープの煮込み時に食材が焦げない
攪拌する手間が省けます

寸胴鍋の底面に食材が接していると食材が
焦げてしまう問題を解消するアイテム。
鍋底に敷くだけで底面と食材との空間を
つくることができます。

☆寸胴鍋のサイズに合わせた特注サイズの
製作承ります。



45cm用



※イラストは概念図です。



品番	規格	径×高さ (mm)	メッシュ (開き目)	重量 (g)	価格 (本体価格)	入数	JAN 末尾
30873	45cm用	φ440×H15	10(1.8)	870	¥14,300(¥13,000)	10	308738
30874	54cm用	φ530×H15	10(1.8)	1,140	¥16,500(¥15,000)	10	308745

材質／18-8ステンレス

New

スープこしを半自動化
ラーメンスープこし機

Brix(濃度)の高いスープをザルで濾しとる作業 = ラーメン業界筆頭の課題
「濾しとる作業」をこの機械が代替します!

☆ご希望のサイズに合わせて製作可能です。



- ・濾す作業に人の力が不要!
- ・濾す時間が1/2に短縮!*
- ・スープの取れ高20%程度向上!*

※実際の店舗(鶏ベース)での試験稼働に基づく数値です。

⚠ 正常に稼働することを確認してからご使用ください。
安全装置はついておりますが、羽部の動作中には手などを触れ
ないようにご注意ください。



品番	巾×奥行×高さ (mm)	重量 (kg)	受け部(ザル) サイズ (cm)	メッシュ (開き目)	価格 (本体価格)	JAN 末尾
10710	720×625×H1,740	135	33~45	10(1.8)	オープン	107102

材質／本体:ステンレス+電子制御盤

※価格についてはお問い合わせください。

ラーメン道具 創業から作り続けてきたラーメン道具 時代の要望に応える Three Snow

「首が強い」

激しい湯切りでの変形・破損の心配なし!

究極の湯切りを 追求したパワーグリップ

ここが強い!

グリップエンドの形状

ハンドルの端にグリップエンドが付いているので、手から抜けにくい仕様です。

表面加工

ハンドルに付いている凹凸のシボ加工。これにより、手が滑りにくく、勢い良く振る事ができます。

衛生的な樹脂ハンドル

食洗機対応、耐熱性・防カビ性に優れ、劣化しにくい樹脂ハンドルを採用。



抜群の耐久性を保持、
パワーGてぼ<極美>



「G」は「Grip」(握る)、「Gravity」(重力)を、「極美」は「究極」「美しく使ってもらえる」てぼにしたいという思いを表現しました。木製のハンドルと比較し、衛生的で劣化しにくいという点に由来しています。

品番	規格	径×深さ×柄長 (mm)	メッシュ (開き目)	対応麺量 (g)	重量 (g)	価格 (本体価格)	入数	JAN 末尾
10175	丸底	φ140×H150×220	8(2.6)	200	330	¥4,510(¥4,100)	50	101759
31900	フチ高	φ140×H185×235	8(2.7)	250	360	¥4,730(¥4,300)	50	319000
10193	深型 極細麺用	φ140×H160×220	16(1.2)	250	330	¥4,950(¥4,500)	50	101933

材質／本体:18-8ステンレス 柄:SPS(ガラス繊維入)
耐熱温度／200℃

激しい湯切りにも対応
ラーメン専用パワーてぼ



品番	規格	径×深さ×柄長 (mm)	メッシュ (開き目)	対応麺量 (g)	重量 (g)	価格 (本体価格)	入数	JAN 末尾
10125	丸底	φ140×H150×220	8(2.6)	200	320	¥4,510(¥4,100)	50	101254
10126	平底	φ140×H130×220	8(2.6)	200	310	¥4,510(¥4,100)	50	101261
31890	フチ高	φ140×H185×235	8(2.7)	250	350	¥4,730(¥4,300)	50	318904

材質／本体:18-8ステンレス 柄:天然木

選べるメッシュは3種
ラーメン専用パワーてぼ 深型



品番	規格	径×深さ×柄長 (mm)	メッシュ (開き目)	対応麺量 (g)	重量 (g)	価格 (本体価格)	入数	JAN 末尾
10127	深型	φ140×H160×220	8(2.7)	250	310	¥4,785(¥4,350)	50	101278
10128	細麺用	φ140×H160×220	10(2.1)	250	325	¥4,785(¥4,350)	50	101285
10129	極細麺用	φ140×H160×220	16(1.2)	250	320	¥4,950(¥4,500)	50	101292

材質／本体:18-8ステンレス 柄:天然木

※ P.9・10 に、「麺の太さと量で見える最適てぼ早見表」がありますので、ご参照ください。

金網(メッシュ)は4段階



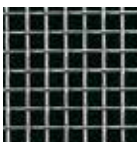
6.5
メッシュ

(約3.3mm目)



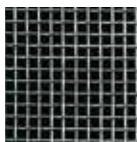
8
メッシュ

(約2.7mm目)



10
メッシュ

(約2.1mm目)



16
メッシュ

(約1.3mm目)

実物大

プロも納得!てぼ専用ブラシ
てぼラシ



動画でも紹介
しています!

・コシの強いウェーブ毛で高い洗浄力
・万が一抜けても赤色の毛は発見しやすい

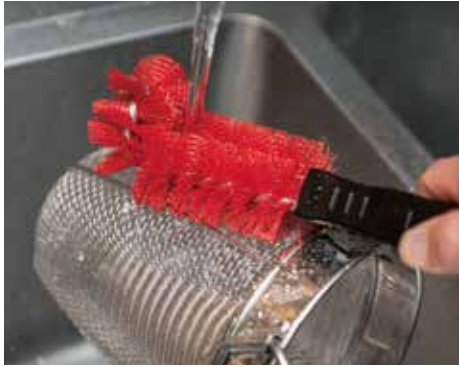
ブラシがてぼの
内側の形状にフィット
底面までしっかり洗浄できます



【真上】 【側面】 【正面】



ポイント

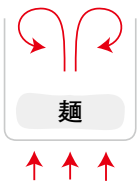


品番	全長 (mm)	重量 (g)	価格 (本体価格)	入数	JAN 末尾
31902	280	150	¥3,850 (¥3,500)	50	319024

材質／毛:PBT ブラシ芯:18-8ステンレス 柄:ポリプロピレン
耐熱温度／120℃

麺の動きを最大化
パワーGてぼ<対流>

麺が広がりほぐれやすい底面!
対流でおいしく茹で上げる



品番	規格	径×深さ×柄長 (mm)	メッシュ (開き目)	対応麺量 (g)	重量 (g)	価格 (本体価格)	入数	JAN 末尾
10176	丸底	φ140×H165×220	8(2.6)	350	390	¥5,940(¥5,400)	40	101766

材質／本体:18-8ステンレス 柄:SPS(ガラス繊維入)
耐熱温度／200℃

つけ麺に最適
つけ麺用デカてぼ



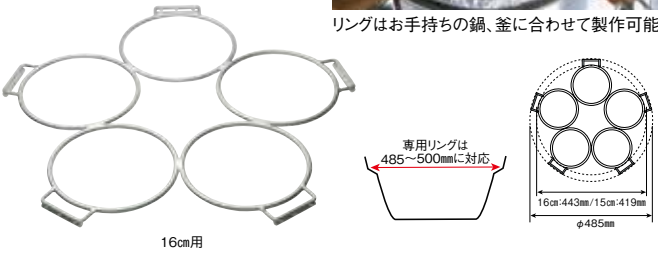
品番	規格	径×深さ×柄長 (mm)	メッシュ (開き目)	対応麺量 (g)	重量 (g)	価格 (本体価格)	入数	JAN 末尾
10114	16cm	φ160×H150×220	6.5(3.3)	400	370	¥4,950(¥4,500)	40	101148
10115	15cm	φ150×H140×220	6.5(3.3)	300	350	¥4,730(¥4,300)	40	101155

材質／本体:18-8ステンレス 柄:天然木

デカてぼとセットで使用
つけ麺用デカてぼ
専用リング



リングはお手持ちの鍋、釜に合わせて製作可能



16cm用

品番	規格	外径 (mm)	重量 (g)	価格 (本体価格)	入数	JAN 末尾
10153	16cm用	φ485	850	¥10,230(¥9,300)	10	101537
10154	15cm用	φ485	840	¥10,230(¥9,300)	10	101544

材質／18-8ステンレス

New
おうちでもプロの湯切りを
家庭用ラーメン振りザル
うちてぼ
UCHI-TEBO



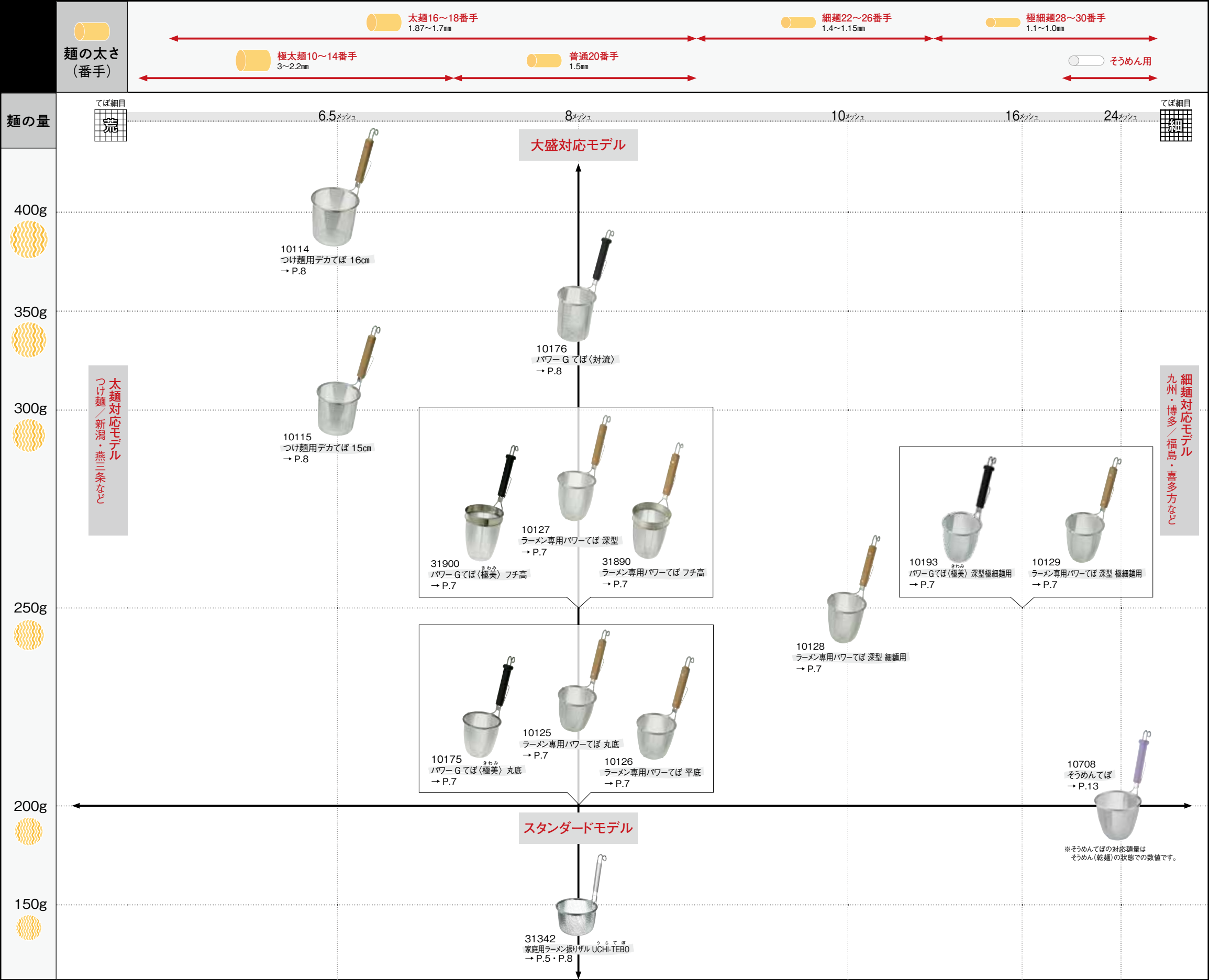
品番	径×深さ×柄長 (mm)	メッシュ (開き目)	対応麺量 (g)	重量 (g)	価格 (本体価格)	入数	JAN 末尾
31342	φ140×H90×164	8(2.6)	150	260	¥2,750(¥2,500)	10×6	313428

材質／18-8ステンレス

※詳しくはP.5ラーメン道具新商品のページもご覧ください。

※商品開発ストーリーはP.33をご覧ください。

ひと目で分かる! 麺の太さと量で見える最適てぼ早見表



各種てぼ柄の特徴

パワーグリップ

断面図

巾A 巾B

厚さB 厚さA

ハンドル 巾 A 18mm B 29mm
厚さ A 30mm B 40mm
長さ 154mm

強く振れる形状。凹凸のシボ加工で手が滑りにくい。耐熱性・防カビ性に優れ、衛生的。

耐熱温度+200℃

手にやさしい天然木

断面図

巾

厚さ

ハンドル 巾 30mm
厚さ 18mm
長さ 152mm

金属線材を天然木で包み込む構造で、熱さを感じさせず手にやさしい。

断面図

直径

ハンドル 直径 φ28mm
長さ 120mm

円筒型に削り出した形状が手に馴染む丸木柄。

衛生的なステンレス

断面図

直径

ハンドル 直径 φ22mm
長さ 115mm

ローレット加工で滑りにくいパイプ柄。オールステンレスで衛生的。

使用線径 φ4mm

ハンドル 巾 大 約50~30mm
長さ 小 約40~25mm
大 175mm
小 145mm

シンプルなステンレスワイヤー仕様で衛生的。

手にやさしく、衛生的なシリコーン

断面図

巾

厚さ

ハンドル 巾 30mm
厚さ 17mm
長さ 150mm

手に熱さを感じさせず、握りやすい形状と柔らかさ。熱に強く、煮沸消毒も可能。

耐熱温度+240℃ 耐冷温度-50℃

ラーメン道具

創業から作り続けてきたラーメン道具 時代の要望に応える Three Snow

樹脂ハンドルで衛生性をキープ



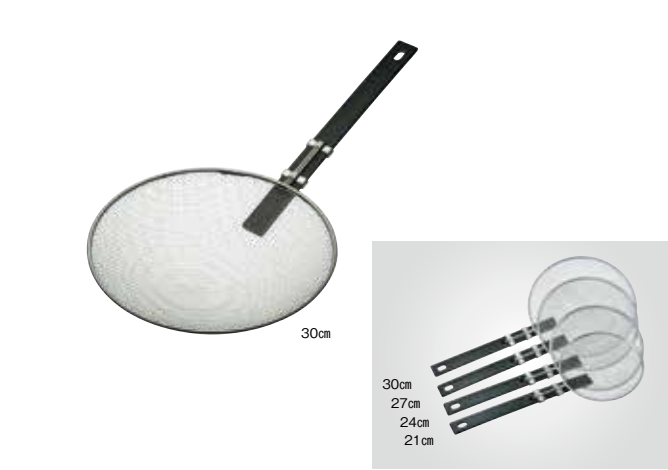
すべりにくい加工 にぎりやすい
ハンドルに付いている凹凸のシボ加工で、手が滑りにくくなっています。

衛生的な樹脂ハンドル
食洗機対応、耐熱性・防カビ性に優れ、劣化しにくい樹脂ハンドルを採用。
熱に強く、揚げ物にも使えます。

耐久性の高い網
補強線なしで十分な強度を誇る金網を採用



無駄のない作りで高い耐久性を保持
スリースノーそば揚 ヨコ型



品番	規格	径×深さ×柄長(mm)	メッシュ (開き目)	重量 (g)	価格 (本体価格)	入数	JAN 末尾
10177	30cm	φ300×H45×290	6.5(3.3)	400	¥4,950(¥4,500)	40	101773
10178	27cm	φ270×H35×290	6.5(3.3)	360	¥3,850(¥3,500)	40	101780
10179	24cm	φ240×H35×290	6.5(3.3)	330	¥3,410(¥3,100)	40	101797
10180	21cm	φ210×H35×290	6.5(3.3)	300	¥3,080(¥2,800)	40	101803
材質／本体:18-8ステンレス 柄:SPS(ガラス繊維入) 耐熱温度／200℃							

手なじみの良い木柄モデル
木柄そば揚 厚網



品番	規格	径×深さ×柄長 (mm)	メッシュ (開き目)	重量 (g)	価格 (本体価格)	入数	JAN 末尾
10140	24cm	φ240×H35×500	6.5(3.3)	355	¥3,740(¥3,400)	40	101407
10141	21cm	φ210×H30×500	6.5(3.3)	315	¥3,410(¥3,100)	40	101414
10142	18cm	φ180×H25×500	6.5(3.3)	310	¥3,190(¥2,900)	40	101421
材質／本体:18-8ステンレス 柄:天然木							

無駄のない作りで高い耐久性を保持
スリースノーそば揚 タテ型



品番	規格	径×深さ×柄長 (mm)	メッシュ (開き目)	重量 (g)	価格 (本体価格)	入数	JAN 末尾
10186	30cm	φ300×H45×360	6.5(3.3)	390	¥4,950(¥4,500)	20	101865
10187	27cm	φ270×H35×360	6.5(3.3)	350	¥3,630(¥3,300)	20	101872
10188	24cm	φ240×H35×360	6.5(3.3)	320	¥3,410(¥3,100)	20	101889
10189	21cm	φ210×H35×360	6.5(3.3)	290	¥3,190(¥2,900)	20	101896
10190	18cm	φ180×H30×360	6.5(3.3)	280	¥2,970(¥2,700)	20	101902
材質／本体:18-8ステンレス 柄:SPS(ガラス繊維入)							

元祖熊本ラーメン専用そば揚げ
久留米式そば揚



品番	規格	径×厚さ×柄長 (mm)	メッシュ (開き目)	重量 (g)	価格 (本体価格)	入数	JAN 末尾
31341	22cm	φ220×H8×280	10(2)	300	¥4,730(¥4,300)	40	313411
材質／本体:18-8ステンレス 柄:天然木							



なめらかなスープをつくる
ラーメンスープこし



品番	規格	径×深さ×柄長(mm)	メッシュ (開き目)	重量 (g)	価格 (本体価格)	入数	JAN 末尾
10025	24cm	φ240×H30×245	24(0.8)	285	¥3,080(¥2,800)	10×4	100257
10026	21cm	φ210×H30×245	24(0.8)	260	¥2,805(¥2,550)	10×4	100264
材質／18-8ステンレス							

きめ細かいスープづくりに
ラーメンスープこし 極細目



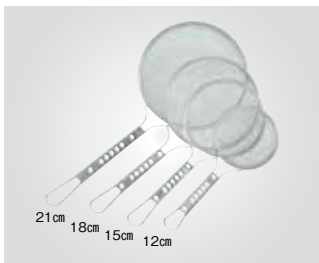
品番	規格	径×深さ×柄長(mm)	メッシュ (開き目)	重量 (g)	価格 (本体価格)	入数	JAN 末尾
10167	24cm	φ240×H30×245	60(0.3)	250	¥3,190(¥2,900)	10×4	101674
10168	21cm	φ210×H30×245	60(0.3)	240	¥2,915(¥2,650)	10×4	101681
材質／18-8ステンレス							

背脂の振り落とし、こし作業に
背脂こし



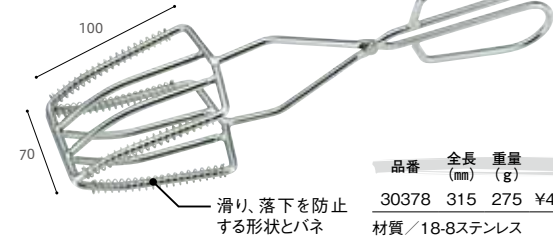
品番	規格	径×深さ×柄長(mm)	メッシュ (開き目)	重量 (g)	価格 (本体価格)	入数	JAN 末尾
10027	24cm	φ240×H30×245	11(1.8)	300	¥2,915(¥2,650)	10×4	100271
10028	21cm	φ210×H30×245	11(1.8)	270	¥2,640(¥2,400)	10×4	100288
材質／18-8ステンレス							

シーンに合わせて選べるサイズと網目
スリースノー丸カス揚



品番	規格	径×深さ×柄長 (mm)	メッシュ (開き目)	重量 (g)	価格 (本体価格)	入数	JAN 末尾
10191	21cm細目	φ210×H35×310	40(0.4)	170	¥2,090(¥1,900)	60	101919
10192	21cm荒目	φ210×H35×310	16(1.2)	180	¥2,090(¥1,900)	60	101926
30569	18cm細目	φ180×H35×270	40(0.4)	130	¥1,430(¥1,300)	100	305690
30570	18cm荒目	φ180×H35×270	16(1.2)	135	¥1,430(¥1,300)	100	305706
30571	15cm細目	φ150×H30×270	40(0.4)	95	¥1,155(¥1,050)	100	305713
30572	15cm荒目	φ150×H30×270	16(1.2)	100	¥1,155(¥1,050)	100	305720
30573	12cm細目	φ120×H25×240	40(0.4)	80	¥1,045(¥ 950)	200	305737
30574	12cm荒目	φ120×H25×240	16(1.2)	85	¥1,045(¥ 950)	200	305744
材質／18-8ステンレス							

掴みやすいハサミ仕様
チャーシュートング



品番	全長 (mm)	重量 (g)	価格 (本体価格)	入数	JAN 末尾
30378	315	275	¥4,180(¥3,800)	10	303788
材質／18-8ステンレス					



うどん・そば・その他麺道具

日本の麺づくりをサポートする Three Snow の麺道具

うどん揚げの負担を軽減するために 実現した軽さ

登録新案 第3159921号
厚生省告示 第370号 厚生労働省告示 第416号適合



讃岐たもの網は
ファスナーで
脱着可能



水を吸わない
ポリエステル
メッシュ採用



抜群の水切れと軽さが魅力 讃岐たも



網は取り換えも可能 讃岐たも 替え網

讃岐たも

品番	規格	径×深さ×柄長 (mm)	重量 (g)	価格 (本体価格)	入数	JAN 末尾
30582	大	φ360×H550×390	630	¥15,510(¥14,100)	20	305829
30583	中	φ300×H550×390	545	¥14,410(¥13,100)	20	305836
30584	小	φ260×H550×240	440	¥13,310(¥12,100)	20	305843

材質／枠・板金具:18-8ステンレス、木柄:天然木
網部:ポリエステル(東レ テトロン®) ファスナー部:ポリエステル(YKK製)

替え網

品番	規格	径×深さ (mm)	重量 (g)	価格 (本体価格)	入数	JAN 末尾
30585	大	φ360×H550	160	¥12,870(¥11,700)	50	305850
30586	中	φ300×H550	130	¥11,770(¥10,700)	50	305867
30587	小	φ260×H550	125	¥10,670(¥9,700)	50	305874

材質／網部:ポリエステル(東レ テトロン®) ファスナー部:ポリエステル(YKK製)

強度と軽さを備えたそば専用すくい網 楽らく そばすくい網



品番	規格	径×深さ×柄長 (mm)	メッシュ (開き目)	重量 (g)	価格 (本体価格)	入数	JAN 末尾
10174	35cm	φ350×H120×260	12(1.5)	750	¥10,120(¥9,200)	10	101742

材質／18-8ステンレス

超極細目のそうめん専用てば そうめんてば



網の重なりがない 美しい網目

「損保乃糸 上級」の細さ1本0.70～0.90mmも通さないきわめて細やかなメッシュ(24メッシュ)を採用しました。深さもあるので大盛りの分量も茹でられます。



品番	規格	径×深さ×柄長 (mm)	メッシュ (開き目)	対応麺量 (g)	重量 (g)	価格 (本体価格)	入数	JAN 末尾
10708	丸底	φ160×150×220	24(0.75)	200	320	¥5,830(¥5,300)	40	107089

材質／本体:18-8ステンレス 柄:PBT樹脂
耐熱温度／150℃

※対応麺量はそうめん(乾麺)の状態での数値です。



抗菌効果抜群

抗菌 銀の麺すのこ

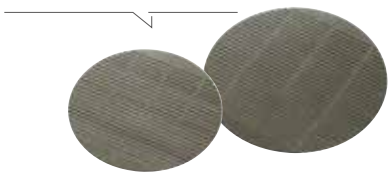
純銀のパウダー「ミューファン®・パウダー」配合で、優れた抗菌機能を発揮します。

材質／ポリプロピレン(ミューファン®パウダー配合) 耐熱温度／120℃ 耐冷温度／-20℃



麺料理などの盛りつけに

スケルトンブラック



品番	規格	サイズ (mm)	重量 (g)	価格 (本体価格)	入数	JAN 末尾
31895	φ197 5枚組	φ197	50	¥3,135(¥2,850)	10×4	318959
31898	φ165 5枚組	φ165	35	¥2,860(¥2,600)	10×4	318980
10702	φ197 1枚入	φ197	50	¥ 627(¥ 570)	50×4	107027
10705	φ165 1枚入	φ165	35	¥ 572(¥ 520)	50×4	107058

ナチュラルクリア



品番	規格	サイズ (mm)	重量 (g)	価格 (本体価格)	入数	JAN 末尾
31894	φ197 5枚組	φ197	50	¥3,135(¥2,850)	10×4	318942
31897	φ165 5枚組	φ165	35	¥2,860(¥2,600)	10×4	318973
10701	φ197 1枚入	φ197	50	¥ 627(¥ 570)	50×4	107010
10704	φ165 1枚入	φ165	35	¥ 572(¥ 520)	50×4	107041

ブラック



品番	規格	サイズ (mm)	重量 (g)	価格 (本体価格)	入数	JAN 末尾
31896	φ197 5枚組	φ197	50	¥3,135(¥2,850)	10×4	318966
31899	φ165 5枚組	φ165	35	¥2,860(¥2,600)	10×4	318997
10703	φ197 1枚入	φ197	50	¥ 627(¥ 570)	50×4	107034
10706	φ165 1枚入	φ165	35	¥ 572(¥ 520)	50×4	107065

自立するから据え置きで使える 共柄平底てぼ



品番	規格	径×深さ×柄長 (mm)	メッシュ (開き目)	対応麺量 (g)	重量 (g)	価格 (本体価格)	入数	JAN 末尾
10119	大	φ190×H145×170	10(2.1)	500	400	¥4,620(¥4,200)	40	101193
10120	小	φ150×H130×145	8(2.7)	250	300	¥3,740(¥3,400)	50	101209

材質／18-8ステンレス

リーズナブルなエントリーモデル 木柄てぼ



品番	規格	径×深さ×柄長 (mm)	メッシュ (開き目)	対応麺量 (g)	重量 (g)	価格 (本体価格)	入数	JAN 末尾
10121	丸底	φ140×H150×215	8(2.6)	200	265	¥3,520(¥3,200)	50	101216
10122	平底	φ140×H130×215	8(2.6)	200	245	¥3,520(¥3,200)	50	101223

材質／本体:18-8ステンレス 柄:天然木

冷凍麺に最適な角型 木柄角てぼ



品番	規格	巾×奥行×深さ×柄長(mm)	メッシュ (開き目)	重量 (g)	価格 (本体価格)	入数	JAN 末尾
30123	深型	タテ 130×200×H150×175 底16(1.1)・側14	550	¥7,755(¥7,050)	18	301234	

材質／本体:18-8ステンレス 柄:天然木

材質／本体:18-8ステンレス 柄:天然木

フチ高仕様でハイカロリー茹で麺機でも、 麺が飛び出しにくい ケヤキ柄深型うどん揚



品番	径×深さ×柄長 (mm)	メッシュ (開き目)	対応麺量 (g)	重量 (g)	価格 (本体価格)	入数	JAN 末尾
31872	φ140×H185×215	8(2.7)	250	310	¥3,410(¥3,100)	50	318720

材質/本体:18-8ステンレス 柄:天然木

材質／本体:18-8ステンレス 柄:天然木

冷凍麺に最適な角型 パイプ柄角てぼ



品番	規格	巾×奥行×深さ×柄長(mm)	メッシュ (開き目)	重量 (g)	価格 (本体価格)	入数	JAN 末尾
30125	深型	タテ 130×200×H150×175 底16(1.1)・側14	585	¥8,525(¥7,750)	18	301258	

材質／18-8ステンレス

材質／18-8ステンレス

ロングセラーのうどん揚げ 丸木柄うどん揚



品番	径×深さ×柄長 (mm)	メッシュ (開き目)	対応麺量 (g)	重量 (g)	価格 (本体価格)	入数	JAN 末尾
30114	φ140×H160×185	8(2.7)	200	285	¥2,915(¥2,650)	50	301142

材質／本体:18-8ステンレス 柄:天然木

材質／本体:18-8ステンレス 柄:天然木

衛生的なオールステンレス パイプ柄てぼ

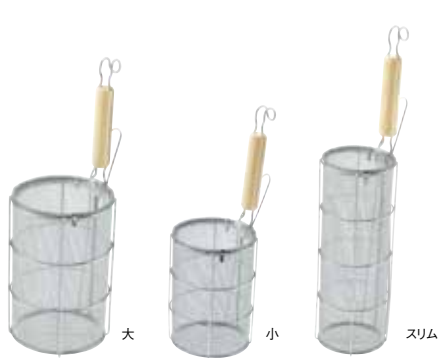


品番	規格	径×深さ×柄長 (mm)	メッシュ (開き目)	対応麺量 (g)	重量 (g)	価格 (本体価格)	入数	JAN 末尾
10117	丸底	φ140×H150×200	8(2.6)	200	280	¥4,180(¥3,800)	50	101179

材質／18-8ステンレス

材質／本体:18-8ステンレス 柄:シリコーン樹脂
耐熱温度／240℃ 耐冷温度／-50℃

スパゲティに最適 スパゲティー揚



品番	規格	径×深さ×柄長 (mm)	メッシュ (開き目)	重量 (g)	価格 (本体価格)	入数	JAN 末尾
30202	大	φ150×H230×190	16(1.1)	705	¥7,535(¥6,850)	18	302026
30203	小	φ130×H190×190	16(1.1)	440	¥6,270(¥5,700)	24	302033
30345	スリム	φ110×H300×190	16(1.1)	505	¥7,425(¥6,750)	16	303450

材質／本体:18-8ステンレス 柄:天然木

すくう Three Snow のすくい網は、
丈夫ですくい易くこぼれにくい

すくいやすさを極めた形状



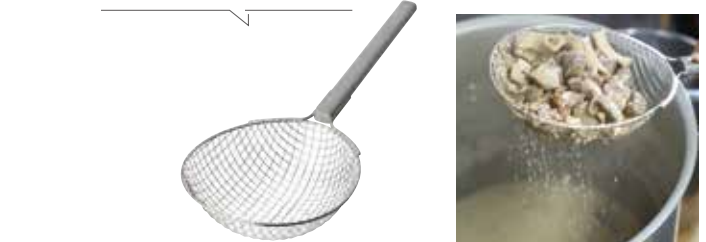
多用途に使える業務用すくい網
プロすいのう パイプ柄



品番	規格	巾×奥行×深さ×柄長 (mm)	メッシュ (開き目)	重量 (g)	価格 (本体価格)	入数	JAN	末尾
10018	特大	250×280×H85×345	6.5(3.2)	500	¥6,710(¥6,100)	20	100189	
10019	大	220×255×H85×345	6.5(3.2)	470	¥6,050(¥5,500)	20	100196	
10020	中	190×220×H65×240	6.5(3.2)	335	¥4,950(¥4,500)	40	100202	
10021	小	160×190×H55×240	6.5(3.2)	295	¥4,565(¥4,150)	40	100219	

材質／18-8ステンレス
※商品名にある「すいのう」はすくい網のことを指します。

New
超強力なワイヤー線材を採用
スリースノーガラ揚げ



品番	巾×奥行×深さ×柄長 (mm)	メッシュ (開き目)	重量 (g)	価格 (本体価格)	入数	JAN	末尾
30247	245×270×H90×350	2(1.1)	450	¥11,000(¥10,000)	20	302477	

材質／網・柄:18-8ステンレス 枠・柄接続部:NSSC 2120®材
※NSSCおよびNSSC 2120は日鉄ステンレス株式会社の登録商標です。
※詳しくはP.5ラーメン道具新商品のページもご覧ください。

コンパクトで万能
手付すくいザル



品番	規格	巾×奥行×深さ×柄長 (mm)	メッシュ (開き目)	重量 (g)	価格 (本体価格)	入数	JAN	末尾
31031	特大	190×220×H65×150	14(1.4)	155	¥1,980(¥1,800)	10×10	310311	
31032	大	160×190×H50×145	14(1.4)	125	¥1,760(¥1,600)	10×10	207031*	
31033	中	140×170×H45×135	14(1.4)	90	¥1,430(¥1,300)	10×10	210338*	

材質／18-8ステンレス

手なじみの良い木柄仕様
プロすいのう 木柄



品番	規格	巾×奥行×深さ×柄長 (mm)	メッシュ (開き目)	重量 (g)	価格 (本体価格)	入数	JAN	末尾
10013	特大	250×280×H85×370	6.5(3.2)	450	¥4,620(¥4,200)	20	100134	
10014	大	220×255×H85×370	6.5(3.2)	410	¥3,960(¥3,600)	20	100141	
10015	中	190×220×H65×280	6.5(3.2)	305	¥3,410(¥3,100)	40	100158	
10016	小	160×190×H55×280	6.5(3.2)	275	¥3,025(¥2,750)	40	100165	

材質／本体:18-8ステンレス 柄:天然木

極荒目で抜群の強度
極荒すくい網



品番	規格	巾×奥行×深さ×柄長 (mm)	メッシュ (開き目)	重量 (g)	価格 (本体価格)	入数	JAN	末尾
30534	丸型24cm	φ240×H60×350	2.5(9.2)	415	¥5,390(¥4,900)	40	305348	
30535	スイノー型特大	250×280×H85×350	2.5(9.2)	415	¥5,830(¥5,300)	40	305355	

材質／本体:18-8ステンレス 柄:天然木

業務用サイズの丸型
共柄すくい網

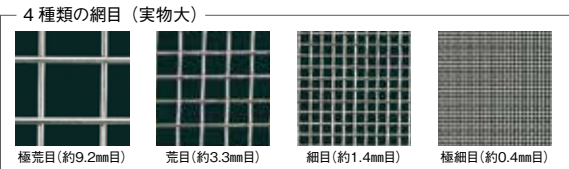
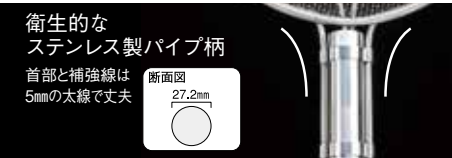


品番	規格	径×深さ×柄長 (mm)	メッシュ (開き目)	重量 (g)	価格 (本体価格)	入数	JAN	末尾
31330	30cm	φ300×H50×350	6.5(3.3)	530	¥5,500(¥5,000)	20	313305	

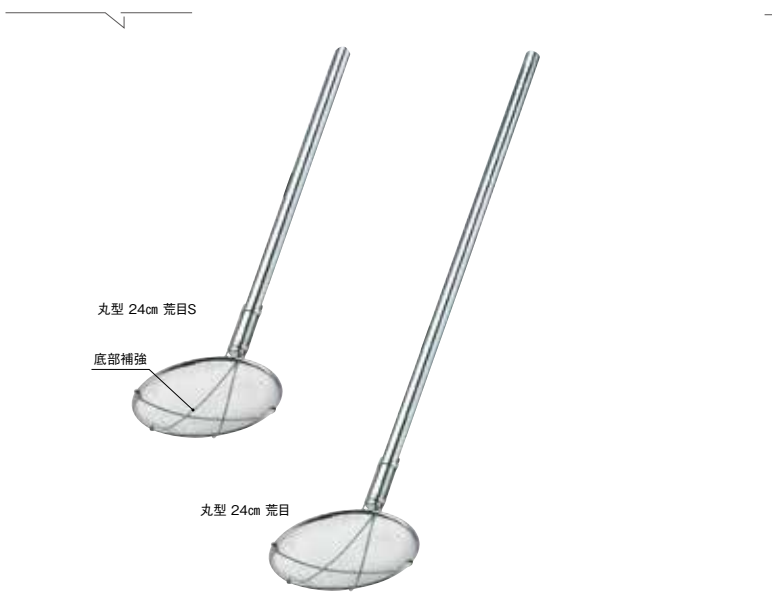
材質／18-8ステンレス

すくう (給食用すくい網・ザル) 給食現場向けの大量調理用サイズと
ラインナップ

Three Snowの
給食用すくい網は丈夫で
大量の料理にも耐えられる



パイプ柄給食用
すくい網 丸型



品番	規格	径×深さ×柄長 (mm)	メッシュ (開き目)	重量 (g)	価格 (本体価格)	JAN	末尾
30507	24cm 極荒目	φ240×H30×1000	2.5(9.2)	960	¥11,000(¥10,000)	305072	
30235	24cm 荒目	φ240×H30×1000	6.5(3.2)	960	¥ 9,515(¥ 8,650)	302354	
30236	24cm 細目	φ240×H30×1000	14(1.4)	960	¥ 9,515(¥ 8,650)	302361	
30237	24cm 極細目	φ240×H30×1000	40(0.4)	950	¥ 9,790(¥ 8,900)	302378	
30591	24cm 極荒目S	φ240×H30× 630	2.5(9.2)	730	¥10,670(¥ 9,700)	305911	
30592	24cm 荒目S	φ240×H30× 630	6.5(3.2)	730	¥ 9,020(¥ 8,200)	305928	
30593	24cm 細目S	φ240×H30× 630	14(1.4)	730	¥ 9,020(¥ 8,200)	305935	
30594	24cm 極細目S	φ240×H30× 630	40(0.4)	720	¥ 9,460(¥8,600)	305942	

材質／18-8ステンレス

パイプ柄給食用
すくい網 スイノー型(特大)



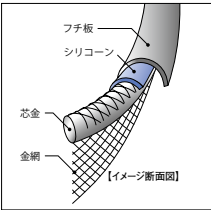
品番	規格	巾×奥行×深さ×柄長 (mm)	メッシュ (開き目)	重量 (g)	価格 (本体価格)	JAN	末尾
30508	極荒目	250×280×H75×1000	2.5(9.2)	1020	¥12,100(¥11,000)	305089	
30239	荒目	250×280×H75×1000	6.5(3.2)	1020	¥ 9,790(¥ 8,900)	302392	
30240	細目	250×280×H75×1000	14(1.4)	1010	¥ 9,790(¥ 8,900)	302408	
30241	極細目	250×280×H75×1000	40(0.4)	1000	¥10,450(¥ 9,500)	302415	
30595	極荒目S	250×280×H75× 630	2.5(9.2)	790	¥11,660(¥10,600)	305959	
30596	荒目S	250×280×H75× 630	6.5(3.2)	790	¥ 9,460(¥ 8,600)	305966	
30597	細目S	250×280×H75× 630	14(1.4)	780	¥ 9,460(¥ 8,600)	305973	
30598	極細目S	250×280×H75× 630	40(0.4)	770	¥10,230(¥ 9,300)	305980	

材質／18-8ステンレス

異物混入事故を防ぐ設計の大型ザル



巻込み部からの
金網脱落を防ぐ
シリコン充填処理
(給食用蒸しカゴ、
給食用揚げザル)



給食用 蒸しカゴ



品番	規格	径×深さ (mm)	メッシュ (開き目)	価格 (本体価格)	JAN	末尾
36388	80cm	φ800×H100	5(4.4)	¥51,788(¥47,080)	363881	
36389	75cm	φ750×H100	5(4.4)	¥48,846(¥44,405)	363898	
36390	70cm	φ700×H100	5(4.4)	¥45,903(¥41,730)	363904	
36391	65cm	φ650×H100	5(4.4)	¥42,961(¥39,055)	363911	
36392	60cm	φ600×H100	5(4.4)	¥40,018(¥36,380)	363928	

材質／18-8ステンレス

給食用 揚げザル



品番	規格	径×深さ (mm)	メッシュ (開き目)	価格 (本体価格)	入数	JAN	末尾
36394	65cm細目	φ650×H230	12(1.6)	¥27,071(¥24,610)	5	363942	
36395	65cm荒目	φ650×H230	5(4.4)	¥27,071(¥24,610)	5	363959	
36396	60cm細目	φ600×H220	12(1.6)	¥25,306(¥23,005)	5	363966	
36397	60cm荒目	φ600×H220	5(4.4)	¥25,306(¥23,005)	5	363973	
36398	55cm細目	φ550×H200	12(1.6)	¥22,952(¥20,865)	5	363980	
36399	55cm荒目	φ550×H200	5(4.4)	¥22,952(¥20,865)	5	363997	

材質／18-8ステンレス

水を切る 丈夫で洗いやすい
シンプルさと耐久性を極めたザル

一体成型の脚が
洗い易く、清潔なザル



丈夫で耐久性あり

シンプルで丈夫なレギュラーモデル
頑丈なザル



持ち易く邪魔にならないハンドル
頑丈なザル プチリング付



品番	規格	径×深さ×柄長 (mm)	メッシュ (開き目)	重量 (g)	価格 (本体価格)	入数	JAN 末尾
31333	25cm	φ250×H97×50	16(1.1)	245	¥3,080(¥2,800)	10×4	313336
31308	22cm	φ220×H85×50	16(1.1)	190	¥2,640(¥2,400)	10×6	313084
31309	19cm	φ190×H75×50	16(1.1)	155	¥2,255(¥2,050)	10×6	313091
31310	15cm	φ150×H60×50	16(1.1)	100	¥1,595(¥1,450)	10×6	313107
31334	13cm	φ130×H53×50	16(1.1)	85	¥1,320(¥1,200)	10×6	313343

材質／18-8ステンレス

食材をさらしやすい浅型
頑丈なザル 浅型



品番	規格	径×深さ (mm)	メッシュ (開き目)	重量 (g)	価格 (本体価格)	入数	JAN 末尾
31327	25cm	φ250×H50	12(1.5)	215	¥2,475(¥2,250)	10×6	313275
31328	22cm	φ220×H50	12(1.5)	170	¥2,200(¥2,000)	10×6	313282
31329	19cm	φ190×H50	12(1.5)	140	¥1,925(¥1,750)	10×6	313299

材質／18-8ステンレス

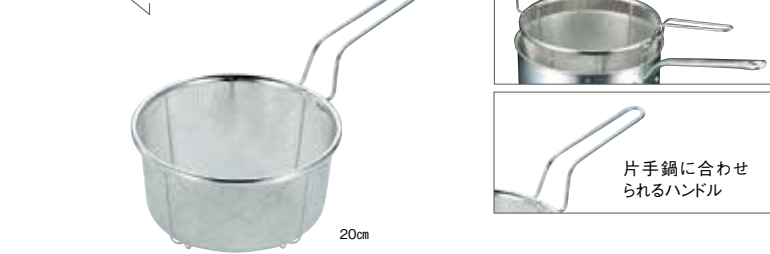
保管や粗熱とりに最適
ピシャット角深ザル



品番	規格	巾×奥行×深さ (mm)	メッシュ (開き目)	重量 (g)	価格 (本体価格)	入数	JAN 末尾
31006	10枚取用	355×270×H55	6.5(3.3)	345	¥3,520(¥3,200)	10×6	310069
31007	12枚取用	325×255×H50	6.5(3.3)	280	¥3,300(¥3,000)	10×6	310076
31008	15枚取用	300×235×H45	6.5(3.3)	270	¥2,860(¥2,600)	10×6	310083
31009	18枚取用	270×205×H40	6.5(3.3)	210	¥2,640(¥2,400)	10×6	310090
31010	21枚取用	250×205×H35	6.5(3.3)	190	¥2,420(¥2,200)	10×6	310106

材質／18-8ステンレス

あらゆる茹で作業に最適
ボイルバスケット



品番	規格	径×深さ×柄長 (mm)	メッシュ (開き目)	重量 (g)	価格 (本体価格)	入数	JAN 末尾
31083	20cm	φ200×H100×140	16(1.2)	230	¥2,860(¥2,600)	10×6	310830
31084	18cm	φ180×H 90×140	16(1.2)	190	¥2,640(¥2,400)	10×6	310847
31085	16cm	φ160×H 80×140	16(1.2)	170	¥2,200(¥2,000)	10×6	310854

材質／18-8ステンレス

省スペースで多用途に使える
リング付盆ざる



丈夫な極太線金網を採用
ためざる



品番	規格	径×深さ (mm)	メッシュ (開き目)	重量 (g)	価格 (本体価格)	入数	JAN 末尾
30221	45cm	φ450×H60	10(1.8)	755	¥10,230(¥9,300)	10	302217
30223	39cm	φ390×H55	10(1.8)	590	¥ 8,140(¥7,400)	10	302231
30225	33cm	φ330×H45	10(1.8)	440	¥ 6,380(¥5,800)	10	302255

材質／18-8ステンレス

容量の大きな角ザル
角型深型ザル



品番	規格	巾×奥行×深さ (mm)	メッシュ (開き目)	重量 (g)	価格 (本体価格)	入数	JAN 末尾
31291	特大(8号用)	355×245×H90	6.5(3.3)	375	¥3,905(¥3,550)	10×4	312919
31292	大(6号用)	300×205×H80	6.5(3.3)	290	¥3,080(¥2,800)	10×4	312926
31293	中(3号用)	210×150×H75	12(11)(1.7)	150	¥2,310(¥2,100)	10×4	312933

材質／18-8ステンレス

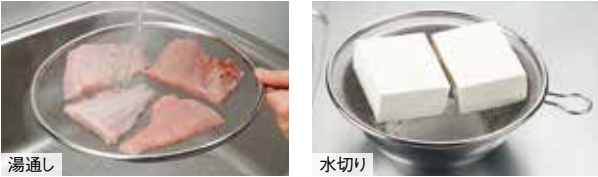
大容量の食材にも対応
業務用ボイルバスケット



品番	規格	径×深さ×柄長 (mm)	メッシュ (開き目)	重量 (g)	価格 (本体価格)	入数	JAN 末尾
31124	両手24cm	φ240×H140×160	16(1.2)	410	¥6,490(¥5,900)	10×4	311240
31125	片手24cm	φ240×H140×160	16(1.2)	365	¥6,050(¥5,500)	10×4	311257
31126	片手22cm	φ220×H130×160	16(1.2)	330	¥4,235(¥3,850)	10×4	311264

材質／18-8ステンレス

水切り、湯きり、油抜きや臭みとりに便利



品番	規格	径×深さ×柄長 (mm)	メッシュ (開き目)	重量 (g)	価格 (本体価格)	入数	JAN 末尾
33328	25cm	φ250×H20×50	10(2.0)	160	¥1,705(¥1,550)	20×4	333280

材質／18-8ステンレス

あげざる



寸胴	ためざる・あげざる
42cm	45cm
39cm	42cm
36cm	39cm
33cm	36cm
30cm	33cm

濾す ハードユースに耐えられる網の強さと用途に合わせて選べるバリエーション



プロユースに応える丈夫さ鍋にセットしても使用可能

オールステンレスで衛生的
プロストレーナー



品番	規格	径×深さ×柄長 (mm)	メッシュ (開き目)	重量 (g)	価格 (本体価格)	入数	JAN 末尾
10006	35cm	φ350×H120×260	16(1.1)	745	¥9,350(¥8,500)	10	100066
10007	30cm	φ300×H105×260	16(1.1)	635	¥8,250(¥7,500)	10	100073
10008	25cm	φ250×H 95×210	16(1.1)	450	¥5,368(¥4,880)	10	100080
10009	23cm	φ230×H100×210	16(1.1)	435	¥5,060(¥4,600)	10×4	100097
10010	21.5cm	φ215×H 95×200	16(1.1)	325	¥4,235(¥3,850)	10×4	100103
10011	17.5cm	φ175×H 70×200	16(1.1)	260	¥3,146(¥2,860)	10×4	100110

材質／18-8ステンレス



手なじみの良い木柄
木柄タフストレーナー



品番	規格	径×深さ×柄長 (mm)	メッシュ (開き目)	重量 (g)	価格 (本体価格)	入数	JAN 末尾
10183	25cm	φ250×H100×155	16(1.1)	350	¥4,290(¥3,900)	10×4	101834
10184	20cm	φ200×H 85×155	16(1.1)	275	¥3,520(¥3,200)	10×4	101841
10185	16cm	φ160×H 70×155	16(1.1)	220	¥2,750(¥2,500)	10×4	101858

材質／本体:18-8ステンレス 柄:天然木

置いて使える
頑丈なストレーナー



一体成型の脚はハズれない

品番	規格	径×深さ×柄長 (mm)	メッシュ (開き目)	重量 (g)	価格 (本体価格)	入数	JAN 末尾
31335	25cm	φ250×H97×140	16(1.1)	330	¥3,520(¥3,200)	10×4	313350
31311	22cm	φ220×H85×130	16(1.1)	270	¥2,970(¥2,700)	10×6	313114
31312	19cm	φ190×H75×120	16(1.1)	230	¥2,585(¥2,350)	10×6	313121
31313	15cm	φ150×H60× 80	16(1.1)	125	¥1,870(¥1,700)	10×6	313138
31336	13cm	φ130×H53× 75	16(1.1)	110	¥1,650(¥1,500)	10×6	313367

材質／18-8ステンレス

業務用の鍋に合う
プロみそこし



鍋のフチに引っ掛けて使えるフック

品番	径×深さ×柄長 (mm)	メッシュ (開き目)	重量 (g)	価格 (本体価格)	入数	JAN 末尾
10022	φ170×H110×225	16(1.1)	325	¥4,235(¥3,850)	10×4	100226

材質／18-8ステンレス

家庭用の鍋に合う
みそこしセット



品番	規格	径×深さ×柄長 (mm)	メッシュ (開き目)	重量 (g)	価格 (本体価格)	入数	JAN 末尾
31325	11cm	φ110×H65×155	16(1.2)	115	¥1,540(¥1,400)	10×6	313251

材質／18-8ステンレス

Bar Strainer

バーストレナー

スリースノーの技術を結集させた
至極のバーストレナーができました



オリジナル



ピンクゴールド



イエローゴールド

- ・フルーツ系カクテルに最適なメッシュ(14メッシュ)を採用
- ・太線メッシュの円錐形で型崩れしにくい
- ・柄と網を一体成型 汚れと水気が溜まりにくい構造を実現



New バーストレナー

品番	規格	径×深さ×柄長 (mm)	メッシュ (開き目)	重量 (g)	価格 (本体価格)	入数	JAN 末尾
30689	オリジナル	φ95×H64×235	14(1.4)	70	¥3,850(¥3,500)	10×10	306895
30690	ピンクゴールド	φ95×H64×235	14(1.4)	70	¥9,350(¥8,500)	10×10	306901
30691	イエローゴールド	φ95×H64×235	14(1.4)	70	¥9,350(¥8,500)	10×10	306918

材質／18-8ステンレス(ピンクゴールド・イエローゴールドはゴールドメッキ)

卵液をなめらかに濾す
エッグストレーナー



12.5cm



茶碗蒸し作りでとき卵がきれいにこせ、まろやかさアップ

品番	規格	径×深さ×柄長 (mm)	メッシュ (開き目)	重量 (g)	価格 (本体価格)	入数	JAN 末尾
31322	12.5cm	φ125×H90×150	30(0.6)	105	¥2,233(¥2,030)	10×6	313220
31323	11cm	φ110×H70×150	30(0.6)	90	¥1,683(¥1,530)	10×6	313237

材質／18-8ステンレス

うらごし・水切り・油はね防止に
キッチンネット



23cm



うらごしに耐える強い網

品番	規格	径×柄長 (mm)	メッシュ (開き目)	重量 (g)	価格 (本体価格)	入数	JAN 末尾
31011	23cm	φ240×110	24(0.8)	150	¥2,200(¥2,000)	10×10	201015*
31012	19cm	φ200×100	24(0.8)	125	¥1,815(¥1,650)	10×10	310120

材質／18-8ステンレス

濾す（茶こし）

シーンとスタイルに合わせて選べる茶こし

急須いらず一人分に最適
ちょい茶こし



品番	径×深さ×柄長 (mm)	メッシュ (開き目)	重量 (g)	価格 (本体価格)	入数	JAN 末尾
33330	φ65×H65×50	30(0.6)	170	¥968(¥880)	20×10	333303

材質／18-8ステンレス

シンプルなステンレスハンドル
共柄茶こし



品番	規格	径×深さ×柄長 (mm)	メッシュ (開き目)	重量 (g)	価格 (本体価格)	入数	JAN 末尾
10172	深型	φ83×H80×120	30(0.5)	65	¥1,540(¥1,400)	10×12	101728
10171	浅型	φ83×H42×120	40(0.4)	35	¥ 990(¥ 900)	10×12	101711

材質／18-8ステンレス

New
華やかさと強度をプラス
共柄茶こし（メッキ仕上げ）

お茶の香りも引き立つ上級の茶こし



品番	規格	径×深さ×柄長 (mm)	メッシュ (開き目)	重量 (g)	価格 (本体価格)	入数	JAN 末尾
31295	ピンクゴールド	φ83×H42×120	40(0.4)	35	¥2,970(¥2,700)	10×12	312957
31296	イエローゴールド	φ83×H42×120	40(0.4)	35	¥2,970(¥2,700)	10×12	312964

材質／18-8ステンレス・ゴールドメッキ
※商品開発ストーリーはP.33をご覧ください。



手触りの良いハンドル
木柄茶こしⅡ



品番	規格	径×深さ×柄長 (mm)	メッシュ (開き目)	重量 (g)	価格 (本体価格)	入数	JAN 末尾
10170	深型	φ83×H80×118	30(0.5)	80	¥1,870(¥1,700)	10×12	101704
10169	浅型	φ83×H42×118	40(0.4)	55	¥1,430(¥1,300)	10×12	101698

材質／本体:18-8ステンレス 柄:天然木



HPコラムにて
開発秘話を公開中



鍋敷き

インテリアにもなるテーブルウェア

New
「雪の結晶」をモチーフにした鍋敷き
トリベット ルミ
Trivet LUMI



4つのパーツを溶接して組み上げたステンレス製の鍋敷きです。
フィンランド語で「LUMI」は「雪」のこと。
独創的なデザインは鍋敷きとしても屋内インテリアとしても活躍します。
※テーブル天面上の素材によっては傷つく恐れがあります。ご使用前にテーブル素材との相性をご確認ください。

品番	巾×高さ (mm)	重量 (g)	価格 (本体価格)	入数	JAN 末尾
31344	245×H19	395	¥8,250(¥7,500)	10	313442

材質／18-8ステンレス



揚げる

用途によって選べるバリエーション
シンプルを極めた揚げ物道具

食材が入りやすい
すくい部



角型フライヤー漕に最適
プロ角フライヤー



品番	規格	巾×奥行×深さ×柄長 (mm)	メッシュ (開き目)	重量 (g)	価格 (本体価格)	入数	JAN 末尾
10003	大	180×225×H35×360	10(1.9)	310	¥2,805(¥2,550)	60	100035
10004	中	145×190×H35×350	10(1.9)	245	¥2,310(¥2,100)	60	100042
10005	小	130×160×H35×300	10(1.9)	225	¥2,090(¥1,900)	60	100059

材質／18-8ステンレス

揚げカスをとるきる
P型角カス揚



すくい易い先端設計



品番	規格	巾×奥行×深さ×柄長 (mm)	メッシュ (開き目)	重量 (g)	価格 (本体価格)	入数	JAN 末尾
30015	大 細目	170×160×H40×270	40(0.5)	110	¥3,025(¥2,750)	120	300152
30017	中 細目	150×140×H35×250	40(0.5)	100	¥2,750(¥2,500)	120	300176

材質／18-8ステンレス

丈夫で抜群の油切れ
揚げものバスケット

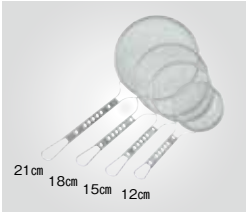


品番	規格	径×深さ×柄長 (mm)	メッシュ (開き目)	重量 (g)	価格 (本体価格)	入数	JAN 末尾
10164	24cm	φ240×H140×160	6.5(3.3)	395	¥6,270(¥5,700)	10×4	101643
10165	22cm	φ220×H130×160	6.5(3.3)	355	¥4,620(¥4,200)	10×4	101650

材質／18-8ステンレス



シーンに合わせて選べるサイズと網目
スリースノー丸カス揚



品番	規格	径×深さ×柄長 (mm)	メッシュ (開き目)	重量 (g)	価格 (本体価格)	入数	JAN 末尾
10191	21cm細目	φ210×H35×310	40(0.4)	170	¥2,090(¥1,900)	60	101919
10192	21cm荒目	φ210×H35×310	16(1.2)	180	¥2,090(¥1,900)	60	101926
30569	18cm細目	φ180×H35×270	40(0.4)	130	¥1,430(¥1,300)	100	305690
30570	18cm荒目	φ180×H35×270	16(1.2)	135	¥1,430(¥1,300)	100	305706
30571	15cm細目	φ150×H30×270	40(0.4)	95	¥1,155(¥1,050)	100	305713
30572	15cm荒目	φ150×H30×270	16(1.2)	100	¥1,155(¥1,050)	100	305720
30573	12cm細目	φ120×H25×240	40(0.4)	80	¥1,045(¥ 950)	200	305737
30574	12cm荒目	φ120×H25×240	16(1.2)	85	¥1,045(¥ 950)	200	305744

材質／18-8ステンレス

油はね防止に最適
キッチンネット



うらごし、水切り、油はね防止にも！

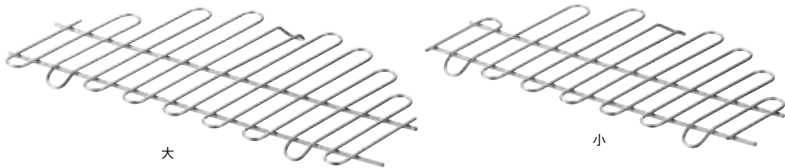


うらごしに耐える強い網

品番	規格	径×柄長 (mm)	メッシュ (開き目)	重量 (g)	価格 (本体価格)	入数	JAN 末尾
31011	23cm	φ240×110	24(0.8)	150	¥2,200(¥2,000)	10×10	201015*
31012	19cm	φ200×100	24(0.8)	125	¥1,815(¥1,650)	10×10	310120

材質／18-8ステンレス

ワイヤー仕様で丈夫な安全設計
ワイヤー半月型盛付網



品番	規格	巾×奥行×高さ (mm)	重量 (g)	価格 (本体価格)	入数	JAN 末尾
30549	大	195×100×H10	55	¥1,320(¥1,200)	20×10	305492
30550	小	170× 90×H10	45	¥1,155(¥1,050)	20×10	305508

材質／18-8ステンレス



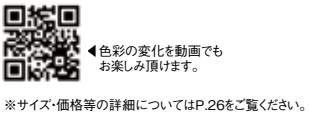
揚げ物料理の演出に

酒器 食卓に彩り、アイデアが詰まった
Three Snow の酒器

まどろむ 酒器

MADOROMU sake ware

温度で色づく銅・錫の酒器
16℃以下の温度で反応し、
日本の季節を彩る風物詩が
鮮やかに色づきます。
冷酒などを注いでお楽しみください。



【各化粧箱入り】



桜 花火 紅葉 紫陽花 雪椿

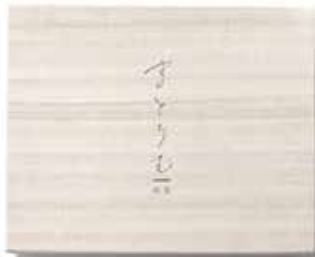
まどろむ 酒器 の魅力

- 注ぐ楽しさ
注ぐと色づく仕掛けは、日本酒に特有の「注ぎ合う」所作にぴったりです。
- 錫の効能
表面にメッキされている錫には高いイオン効果があり、お酒の雑味が取れ、まろやかな味わいが楽しめます。
- 素材はリサイクル可能な銅と錫
金属製なので割れにくく、耐用年数も長くお使いいただけます。

New
2種セット



※画像はイメージです。



※2種セットの桐箱です。

New
4種セット



※画像はイメージです。

品番	規格	径×高さ (mm)	容量 (ml)	重量 (g)	価格 (本体価格)	入数	JAN 末尾
31913	桜	φ61×H88	150	135	¥5,500(¥5,000)	1×80	319130
31914	花火	φ61×H88	150	135	¥5,500(¥5,000)	1×80	319147
31915	紅葉	φ61×H88	150	135	¥5,500(¥5,000)	1×80	319154
31916	紫陽花	φ61×H88	150	135	¥5,500(¥5,000)	1×80	319161
31917	雪椿	φ61×H88	150	135	¥5,500(¥5,000)	1×80	319178

材質／銅・錫メッキ

品番	規格	縦×横×高さ (mm)	重量 (g)	価格 (本体価格)	JAN 末尾
31911	4種セット	270×112×H75	800	¥23,100(¥21,000)	319116
31921	2種セット	140×112×H75	400	¥12,100(¥11,000)	319215

材質／本体:銅・錫メッキ 箱:桐

※セット内容はお選びいただけます。詳細はお問合せください。
※商品開発ストーリーはP.34をご覧ください。



G7の記念品として贈呈されました

5月11～13日に新潟市で開催された「G7 新潟財務大臣・中央銀行総裁会議」において、まどろむ酒器（桐箱2種セット）が各国関係者に記念品として贈呈され、12日に開かれた日本政府主催の夕食会では乾杯の酒器として使用されました。

※画像引用元:
財務省 G7新潟財務大臣・中央銀行総裁会議公式ページ提供
<https://www.g7nigata2023.mof.go.jp/ja/>



New
ぐい呑み



オリジナル

New
ビアタンブラー

品番	規格	径×高さ (mm)	容量 (ml)	重量 (g)	価格 (本体価格)	入数	JAN 末尾
31910	75ml	φ56.8×H49.6	75	75	¥2,640(¥2,400)	1×80	319109

材質／銅・錫メッキ

品番	規格	径×高さ (mm)	容量 (ml)	重量 (g)	価格 (本体価格)	入数	JAN 末尾
31912	オリジナル	φ61×H88	150	135	¥2,970(¥2,700)	1×80	319123

材質／銅・錫メッキ

品番	規格	径×高さ (mm)	容量 (ml)	重量 (g)	価格 (本体価格)	入数	JAN 末尾
31909	380ml	φ74×H139	380	215	¥8,360(¥7,600)	1×40	319093

材質／銅・錫メッキ

フレーバーチューナー

ビールの香りを自在にアレンジ
五感で楽しむ新しいビールのカタチ

実用新案登録 第3209613号

FLAVOR TUNER

コーヒーフレーバー

フレーバービールの開発に最適

ビールと食材を組み合わせてフレーバービールを作る際に、少量のビールでいろいろな組み合わせ方を試すことができます。浸出時間や食材の量、種類など最適な組み合わせを探求しやすい道具です。

接続イメージ図

本製品は横置きでご使用ください。
本体及びフタ・フィルターに左右の組み合わせはありません。

取扱説明書はこちら

動画でもご確認ください

ご使用いただけるビールサーバーメーカー

- ・ニトク
- ・ホシザキ

※定量(自動)機種、マイナス温度抽出機ではご使用しないでください。

本製品は安定した味・風味を提供できるものではありません。
中に入れるフルーツ等の質や量、浸漬時間等の状況により変わりますのでご了承ください。

フレーバーチューナー

品番	長さ×径 (mm)	重量 (g)	価格 (本体価格)	入数	JAN 末尾
10707	319×φ109	575	¥27,500(¥25,000)	6	107072

材質／本体・フタ:AS樹脂 パチン錠:ステンレススチール パッキン:シリコーン樹脂
フィルター:PP樹脂 手動弁:PBT 黄銅+Niメッキ+NBR ホース:ポリエチレン
使用耐圧限度／0.3MPa 容量／約1,000cc 耐熱温度／90℃ 耐冷温度／0℃

こまめに食材を変えることが可能

中身を変えるときは手動弁をロックして中身を取り出すだけ。
手軽に中身を変えられるため、食材の追加や変更が簡単です。

視覚的においしさを表現

容器が透明なため、中身の食材の色がよく見えます。
中身の色がクリアに見えることで、食材のおいしさを視覚的にもアピールできます。



New

フレーバーチューナースタンド

品番	巾×奥行×高さ (mm)	重量 (g)	価格 (本体価格)	入数	JAN 末尾
30688	260×100×H113	305	¥7,040(¥6,400)	6	306888

材質／ワイヤー部:18-8ステンレス 土台:天然木

レストラン仕様商品

飲食店のテーブルまわりに便利なアイテム

New

屋外空間をプレミアムレストランに
アオゾラ
ダイニングテーブル

- ・さびにくい18-8ステンレスを天板に採用
- ・折りたたみ可能で場所を選びません
- ・当社UNIFLAMEの「焚き火テーブル」からインスパイア



テーブルサイドに固定して使える
カスタースタンドⅡ

【側面図】

トレーサイズ

325 × 105mm
270 × 105mm

取付可能な
テーブルの厚さ:
27~60mm

便利な2WAY
パーティションスタンド

仕切板推奨サイズ
600×600mm以内
厚み3~5mm

パーティションの固定の他にメニュースタンドとしてもお使いいただけます。
※本品はスタンドのみです。アクリル板等の仕切板は市販のものをご使用ください。

品番	高さ×巾×厚さ (mm)	重量 (g)	価格 (本体価格)	入数	JAN 末尾
30698	276×110×40	635	¥4,400(¥4,000)	1×20	306987

材質／スタンド:18-8ステンレス ネジ鉄(ユニクロメッキ) ツマミ:ABS樹脂 保護シート:PVC 滑り止め用ゴム:シリコンゴム(8ヶ)

品番	巾×奥行×高さ (mm)	収納時サイズ	重量 (kg)	価格 (本体価格)	JAN 末尾
30248	800×800×H700	800×800×H50	9.7	¥55,000(¥50,000)	302484

材質／天板:18-8ステンレス 天板側面:天然木 脚:アルミニウム
※商品開発ストーリーはP.34をご覧ください。

メニューホルダー付

品番	規格	重量 (g)	価格 (本体価格)	入数	JAN 末尾
30699	325	825	¥7,150(¥6,500)	1×12	306994
30700	270	790	¥7,040(¥6,400)	1×12	307007

材質／トレー・スタンド:18-8ステンレス ネジ鉄(ユニクロメッキ) ツマミ:ABS樹脂 保護シート:PVC

瓶ビールの持ち運びに
ビールキャリー

215mm

110mm

305mm

受皿内径 φ79mm

190mm

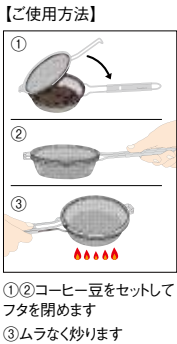
折りたたみ式

品番	使用時サイズ (mm)	重量 (g)	価格 (本体価格)	入数	JAN 末尾
30545	305×190×H325	1095	¥10,780(¥9,800)	1×12	305454

材質／18-8ステンレス

キッチンまわり 家庭の調理シーンに役立つ
Three Snow のキッチンツール

ワンタッチ構造で使いやすい
炒り網



干しイカ・するめが丸まらない
いかクリップ



品番	規格	径×深さ×柄長 (mm)	メッシュ (開き目)	重量 (g)	価格 (本体価格)	入数	JAN 末尾
10001	16cm	φ160×H50×170	24(0.8)	215	¥3,168(¥2,880)	10×6	100011
10002	13cm	φ130×H40×170	24(0.8)	170	¥2,750(¥2,500)	10×6	100028

材質 / 18-8ステンレス

品番	縦×横 (mm)	重量 (g)	価格 (本体価格)	入数	JAN 末尾
31280	200×80	50	¥825(¥750)	50×4	312803

材質 / 18-8ステンレス

頑丈シリーズ

レギュラーモデル
頑丈なザル



持ち易く邪魔にならないハンドル
頑丈なザル プチリング付



食材がこぼれにくい深型
頑丈なザル 深型



食材をさらしやすい浅型
頑丈なザル 浅型



引っ掛けて使える
頑丈なストレーナー



※サイズ・価格等の詳細については P.17 をご覧ください。



コンパクトで収納に困らない
18-8ミニマッシャー



少量に便利なミニサイズ

品番	巾×奥行×高さ (mm)	重量 (g)	価格 (本体価格)	入数	JAN 末尾
31976	45×45×H165	50	¥1,067(¥970)	20×10	319765

材質 / 18-8ステンレス

あらゆる茹で作業に最適
ボイルバスケット



※サイズ・価格等の詳細については P.18 をご覧ください。

うらごし・水切り・油はね防止に
キッチンネット



※サイズ・価格等の詳細については P.20・P.24 をご覧ください。

卵液をなめらかに濾す
エッグストレーナー



※サイズ・価格等の詳細については P.20 をご覧ください。

急須いらず 一人分に最適
ちょい茶こし



※サイズ・価格等の詳細については P.21 をご覧ください。

まな板を立てて保管
まな板スタンド(W)



コンパクトサイズで場所をとりません

品番	巾×奥行×高さ (mm)	重量 (g)	価格 (本体価格)	入数	JAN 末尾
31326	130×95×H95	180	¥1,760(¥1,600)	80	313268

材質 / 本体:18-8ステンレス 脚ゴム:エラストマー

スポンジや紙バックのフックに
ちょい置きフック(N) 2個組



シンク内でも場所をとらない
コンパクトな設計

品番	巾×奥行×高さ (mm)	重量 (g)	価格 (本体価格)	入数	JAN 末尾
33315	55×25×H115 (吸盤含む)	35g×2	¥847(¥770)	20×10	333150

材質 / 本体:18-8ステンレス 吸盤:エラストマー

深さのある食器かご
大きめの野菜等の水切りにも
水切りの良いバスケット



品番	巾×奥行×高さ (mm)	メッシュ (開き目)	重量 (g)	価格 (本体価格)	入数	JAN 末尾
33025	190×390~560×H70	4(5.7)	400	¥4,378(¥3,980)	10×2	330258

材質 / 本体:18-8ステンレス 滑り止め:シリコーン樹脂

調理小物を取り出しやすく
底が洗えるツールスタンド2



取り外して洗えるため清潔



品番	径×高さ (mm)	重量 (g)	価格 (本体価格)	入数	JAN 末尾
31319	φ100×H183	250	¥3,245(¥2,950)	40	313190

材質 / 18-8ステンレス

抜群の水切れ
角度が秘訣 水きれ〜る



品番	巾×奥行×高さ (mm)	メッシュ (開き目)	重量 (g)	価格 (本体価格)	入数	JAN 末尾
31215	220×165×H120	10(2.1)	145	¥2,255(¥2,050)	10×4	312155

材質 / 18-8ステンレス

接点が全て溶接
された丈夫な網を
使用しています



パン・製菓

日本のベーカリー・
スイーツ店を支える道具

New

R形状の細かい波刃なので
切れ味が良くパンがつぶれにくい
パンきり専科



大30cm



Ⅱ小21.5cm

HPコラムにて
開発秘話を公開中

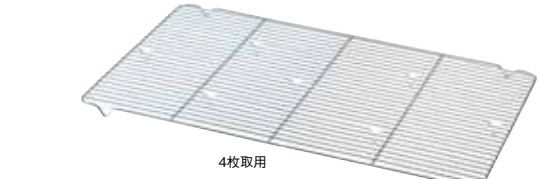


品番	規格	全長・刃長 (mm)	重量 (g)	価格 (本体価格)	入数	JAN 末尾
31965	大30cm	425×305	145	¥3,080 (¥2,800)	12×10	319659
31993	Ⅱ小21.5cm	335×215	110	¥2,750 (¥2,500)	12×10	319932

材質／刃身:ステンレス刃物鋼 ハンドル:ABS樹脂(耐熱60℃)

頑丈なバット用網

極太の線材で 頑丈設計	・2～12枚取用(使用線径:φ4・φ2.5) ・15～21枚取用(使用線径:φ3.5・φ2.5)
----------------	---

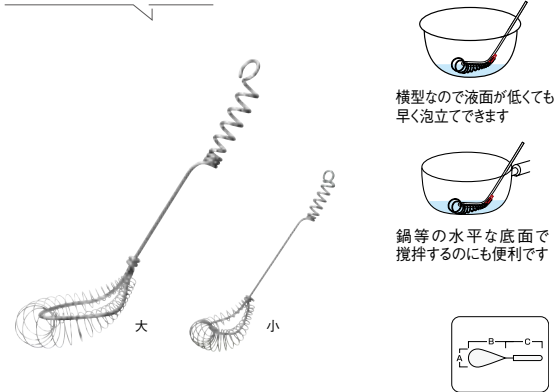


4枚取用



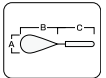
太線の枠に脚を付け
変形を防止

スピーディーな搅拌
共柄スピード泡立



横型なので液面が低くても
早く泡立てできます

鍋等の水平な底面で
搅拌するのに便利です



品番	規格	A×B×C (mm)	重量 (g)	価格 (本体価格)	入数	JAN 末尾
31817	大	70×100×190	135	¥1,210 (¥1,100)	100	318171
31818	小	40×55×115	95	¥666 (¥605)	100	318188

材質／18-8ステンレス

豊富なサイズ展開
ラセン泡立



品番	規格	A×B×C (mm)	重量 (g)	価格 (本体価格)	入数	JAN 末尾
31801	54cm	φ115×405×135	220	¥4,296 (¥3,905)	60	318010
31802	50cm	φ115×365×135	205	¥3,388 (¥3,080)	60	318027
31803	45cm	φ105×315×135	185	¥2,481 (¥2,255)	60	318034
31804	42cm	φ100×295×125	160	¥2,299 (¥2,090)	60	318041
31805	40cm	φ95×275×125	155	¥2,118 (¥1,925)	60	318058
31806	36cm	φ90×235×125	145	¥1,936 (¥1,760)	60	318065

材質／18-8ステンレス 柄芯材:ポリプロピレン(耐熱110℃)

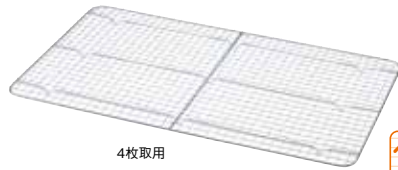
敷き網

Three Snow のバット用網は
強度と安定感のある構造で変形を防ぎます。

角バット用網 クリンプ目



脚と枠が溶け込み熔接
されているので丈夫



4枚取用

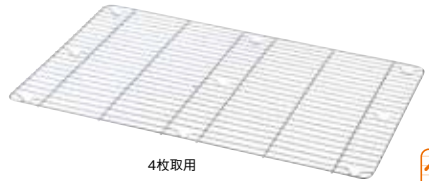
12ミリ目

品番	規格	長辺×短辺×高さ (mm)	重量 (g)	価格 (本体価格)	入数	JAN 末尾
30407	2枚取用	580×365×H15	595	¥8,272 (¥7,520)	—	304075
30408	3枚取用	515×355×H15	535	¥7,150 (¥6,500)	—	304082
30409	4枚取用	525×310×H15	490	¥6,534 (¥5,940)	—	304099
30190	6枚取用	430×285×H15	340	¥4,565 (¥4,150)	80	301906
30191	8枚取用	365×250×H15	275	¥3,905 (¥3,550)	50	301913
30192	10枚取用	315×225×H15	230	¥2,695 (¥2,450)	80	301920

品番	規格	長辺×短辺×高さ (mm)	重量 (g)	価格 (本体価格)	入数	JAN 末尾
30193	12枚取用	285×220×H15	205	¥2,420 (¥2,200)	80	301937
30194	15枚取用	260×195×H15	180	¥1,947 (¥1,770)	100	301944
30410	18枚取用	235×175×H15	115	¥1,738 (¥1,580)	100	304105
30411	21枚取用	215×170×H15	100	¥1,518 (¥1,380)	100	304112
30412	キレネ用	180×140×H15	75	¥1,375 (¥1,250)	200	304129

材質／18-8ステンレス

角バット用網 並目



4枚取用

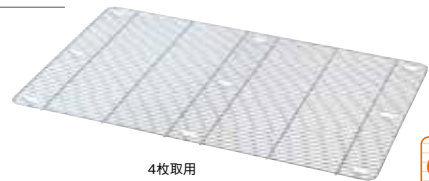
13ミリ目

品番	規格	長辺×短辺×高さ (mm)	重量 (g)	価格 (本体価格)	入数	JAN 末尾
30385	2枚取用	570×360×H10	690	¥3,850 (¥3,500)	25	303856
30386	3枚取用	515×355×H10	635	¥3,520 (¥3,200)	25	303863
30387	4枚取用	510×305×H10	460	¥3,300 (¥3,000)	40	303870
30388	6枚取用	425×280×H10	260	¥1,727 (¥1,570)	50	303887
30389	8枚取用	360×245×H10	190	¥1,408 (¥1,280)	50	303894
30390	10枚取用	305×225×H10	155	¥1,210 (¥1,100)	100	303900
30391	12枚取用	285×210×H10	145	¥1,100 (¥1,000)	100	303917

品番	規格	長辺×短辺×高さ (mm)	重量 (g)	価格 (本体価格)	入数	JAN 末尾
30392	15枚取用	255×195×H10	95	¥858 (¥780)	100	303924
30393	18枚取用	230×170×H10	80	¥715 (¥650)	150	303931
30394	21枚取用	210×165×H10	55	¥638 (¥580)	200	303948
30395	キレネ用	175×135×H10	40	¥550 (¥500)	200	303955
30152	手札利用	130×100×H10	25	¥462 (¥420)	—	301524
30153	カード利用	160×115×H10	30	¥528 (¥480)	—	301531

材質／18-8ステンレス

角バット用網 細目



4枚取用

6ミリ目

品番	規格	長辺×短辺×高さ (mm)	重量 (g)	価格 (本体価格)	入数	JAN 末尾
30398	4枚取用	510×305×H10	655	¥4,400 (¥4,000)	40	303986
30399	6枚取用	425×280×H10	380	¥2,750 (¥2,500)	50	303993
30400	8枚取用	360×245×H10	290	¥2,200 (¥2,000)	50	304006
30401	10枚取用	305×225×H10	225	¥1,815 (¥1,650)	100	304013
30402	12枚取用	285×210×H10	215	¥1,650 (¥1,500)	100	304020

品番	規格	長辺×短辺×高さ (mm)	重量 (g)	価格 (本体価格)	入数	JAN 末尾
30403	15枚取用	255×195×H10	155	¥1,265 (¥1,150)	100	304037
30404	18枚取用	230×170×H10	120	¥1,078 (¥ 980)	150	304044
30405	21枚取用	210×165×H10	80	¥ 990 (¥ 900)	200	304051
30406	キレネ用	175×135×H10	60	¥ 715 (¥ 650)	200	304068

材質／18-8ステンレス

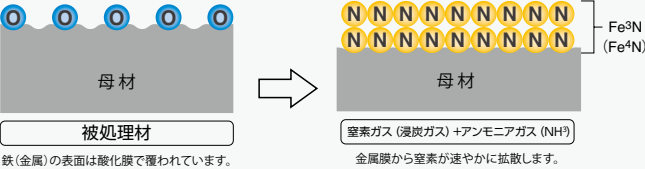
ニトロプラス焼網

スリースノーの加工技術
鉄の熱効率の良さとステンレス並みの耐久性を併せ持った表面加工

ニトロプラス(NITRO PLUS)とは

鉄に特殊な熱処理(窒化処理)を施し、表面層に「窒化層」と「酸化物層」を形成させることで、耐食性に優れた性質を持たせる加工処理です。

耐食性、耐摩耗性、耐熱性を格段に向上させ、強靱な材質に仕上げます。
また、油なじみが良く焦げつきにくさが格段に向上します。



Point

焼網にニトロプラス加工をすると

①サビにくい

サビを極限まで回避します。
※繰り返し使用し、食材の油分が染み込むことで性能が増します。

②キズつきにくい

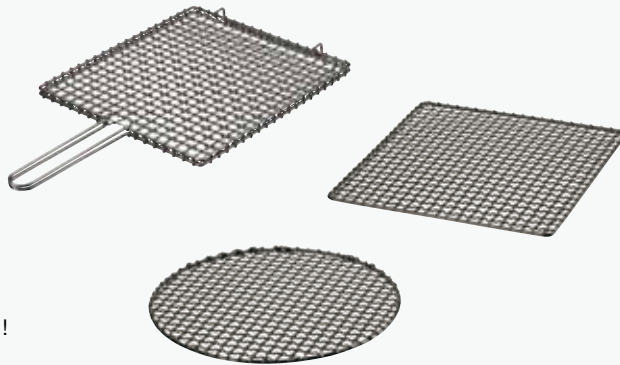
叩いても擦っても極めてキズがつきにくいため、
フッ素加工と違い金属のおたまやヘラをご使用できます。

③半永久的な離形性

ニトロプラスの離形性はフッ素加工に比べて熱に強く長持ちします！
※600℃以上には熱して使用しないでください。

④洗剤いらずでお手入れカンタン

使用後は、熱いうちに水に入れコゲを柔らかくしておきます。
ぬるま湯をかけながらブラシで洗うだけ。
洗剤無しでも汚れが落ちるので、手にも環境にも安心です。



過熱に注意
600℃以上には熱して使用しないでください。
カラ焼等でガスや炭の直火を長時間当て続け、鉄の表面が赤色に変色するような使い方は避けてください。窒化処理の効果が薄れてきます。

商品開発ストーリー

所作を魅せる

スリースノーの茶こし P.21掲載

茶こしの機能性は高い。茶こしが一つあるだけで、お茶の楽しみ方はぐんと広がります。お茶を入れる際に茶葉をキャッチするだけでなく、抹茶の粉を濾す際にも活躍します。また急須から器にお茶を注ぐ際に、茶こしをかませるとさらに舌触りがクリアになり、きれいなお茶を表現することもできる。私たちが家の中で使うこともあれば、カフェなどでもお茶を提供する際にも使われます。



スリースノーでは近年さまざまな日本茶事業に関わる中で、茶こしの可能性について研究と考察を重ねてきました。その中で開発したのがシンプルな浅型の茶こしにゴールドメッキを施したこちらのアイテム。ピンクゴールドとイエローゴールドの色合いが、お茶を入れる際の手元を華やかに見せます。お茶には入れる所作を「魅せる」楽しみもある。この茶こしはまさに所作を魅せることで、使い手や飲み手にとって「お茶を入れる時間」をより楽しくするものであると私たちは考えます。

細かい網目の茶こしにゴールドメッキを施すのは至難の業。同じ燕市のスワオメッキ(侑)さんと試行錯誤を重ね、製品化を実現しました。メッキすることで金網の強度が増し、抗菌性が働くためにステンレス表面の金属イオン臭を抑える効果もあります。お茶にとって重要な「香り」も最大限生かす茶こしでもあります。



おうちでもプロの湯切りを楽しめる

うちてぼ UCHI-TEBO P.5・P.8掲載

スリースノー商品のラインナップの中心は、主にラーメン店などの飲食店向けの道具です。ゆえに、プロの料理人が使いやすい設計になっていることが特徴の一つと言えます。2022年にリリースした「家庭用ラーメン振りザル UCHI-TEBO」は、そんなスリースノーから生まれた家庭向けの調理道具です。プロ向けの品質・耐久性をそのままに、太く丈夫な金網を採用し、家庭で使われる鍋に合わせたサイズ感に仕上げました。



開発当初は、新型コロナウイルスが蔓延したタイミングと重なり、おうちごはんの価値が見直された時期でもありました。ラーメンはもちろんお店で食べたいもの。そこにおうちでもラーメンを楽しめる選択枝が提供され、多くの人がその選択枝を選ぶようになったのもこの時期でした。お店さながらの麺とスープ。麺はしっかりと湯切りすることでスープが薄まらずにおいしく食べることができるけれど、おうちにはプロと同じ道具がないことが多い。プロさながらの調理工程をも楽しみながら、おうちでもラーメンをおいしく食べてほしいという願いを込めて商品を開発しました。

家庭でもラーメンを楽しむという選択枝を広げるアイテムでもあります。普段の調理道具(=茹でザル)としても使いやすい機能性を持ち合わせています。



外の空間をプレミアムレストランに

あおぞら AOZORAダイニングテーブル P.28掲載

スリースノーを持つ新越ワークスには「UNIFLAME」ブランドで知られるアウトドア事業部があります。UNIFLAMEのロングセラー商品として「焚き火テーブル」という商品があり、AOZORAダイニングテーブルはこの商品から着想を得て商品化しています。



2020年新潟プレミアムダイニング 燕会場開催の様子

開発のきっかけは「新潟プレミアムダイニング」という一夜限りのディナーイベントに参画したこと。新潟県各地の食の魅力を発信するために企画されたこのイベントの会場として燕市も選定され、イベントの催行を託された団体「TSUBAME×ACTIONS」は地元のシェフ・食材はもちろんのこと、空間の設えや調理道具、カトラリーも燕のものをフルに活用することを決意。

すぐに「一晩限りのスペシャルな場所、屋外の空間を生かしたディナーに相応しいテーブル」が必要であることを伝えられましたが、それに該当する商品がない。ないものは作るしかない。ここが商品開発のスタートでした。

飲食店向けの商品を製造・販売してきたスリースノーと、社内にあるアウトドア用品のデザイン・設計のノウハウを生かしてこのテーブルは生まれました。キャンプなどのシーンでハードに使われても傷が目立たないエンボス柄のステンレス板を採用。耐食性の高い18-8ステンレス製なので、急な雨、熱、傷に強いことが特徴です。また、カトラリー類がテーブル上でうるさく音を立てないように天板裏の設計を工夫しました。もちろん持ち運びを想定して脚は折りたたみ式です。

コロナ禍を経て、新しい可能性や習慣が生まれてきている外食産業。開放感のある外の空間を生かした食事の習慣は、外食における新しい楽しみ方の一要素ではないでしょうか。AOZORAダイニングテーブルはその可能性を拓ける、飲食店必見のアイテムです。



G7新潟財務大臣・中央銀行総裁会議で使用された

まどろむ酒器 P.26掲載

2023年5月11～13日に新潟市で開催された「G7 新潟財務大臣・中央銀行総裁会議」において、「まどろむ酒器」が各国関係者に記念品として贈呈され、12日に開かれた日本政府主催の夕食会では乾杯の酒器として使用されました。



画像提供:財務省

2020年に企画・開発したこの商品。16℃以下の温度に反応して色づくユニークな仕掛けは自宅や飲食店での使用にとどまらず、ギフトとしても利用されるお客様が多くいらっしゃいました。“彩を添える酒器”であり、そのモチーフは日本の季節を象徴しています。自然豊かな新潟県の名所とも関連性を持たせた酒器でもあります。伝えたいメッセージとともにプレゼントを贈る、そういったお客様のために贈呈用の桐箱(2種セット、4種セット)を作りました。

G7サミット新潟では2種セットが世界各国首脳へ贈られ、夕食会でも乾杯の際の酒器として使用されました。まどろむ酒器を手に、言葉を超えてコミュニケーションできる。この商品にはその可能性があることを知るとても貴重な経験となりました。



BBQ グリル

高い使用頻度やラフな扱いにも耐える、タフな BBQ グリルを！という現場の声に応えました。
他製品との違いを感じることでしょ。

手ぶらBBQのパイオニア！「ヒーロー」と共同開発！ プロ仕様のBBQグリル！

高い耐久性！抜群の信頼性！使いやすい！メンテナンスしやすい！
人気のキャンプ場「PICAリゾート」や
ヒーロー運営のBBQ施設で多数採用されています！





板厚1.2mmのステンレス炉。
変形しにくく、高い耐久性を誇ります。
ゴシゴシ丸洗いしてもサビにくい。
洗しやすいストレートタイプの焼網付き。

大人数分の食材が焼ける
広い焼き面積

燃焼効率を高める空気孔。
炭や灰の排出にも便利！

炭の立ち消えを防ぐ
空気孔付きのロストル

収納性が抜群です。
スタッキングで省スペース！



重ねやすいテーパー形状



ステンレス製で耐久性の高いBBQグリル
業務用 頑丈なBBQグリル



ステンレス製ストレートタイプの焼網。
洗い易く耐久性も抜群です。
ステンレスワイヤー網 600×400



1



スタンドを開きます。

2



ステンレス炉をスタンドに
はめ込みます。

3



ロストルを中に入れて完成。

品番	使用時サイズ (mm)	価格 (本体価格)	JAN 末尾
31337	600×450×H700	¥34,100(¥31,000)	313374


材質 / ステンレス鋼(炉、ロストル、スタンド、ステンレスワイヤー網600×400)

品番	サイズ (mm)	価格 (本体価格)	JAN 末尾
31338	600×400	¥7,590(¥6,900)	313381

材質 / 18-8ステンレス



株式会社ヒーロー
手ぶらバーベキューのパイオニア。首都圏を中心
に都市公園内のデイクャンプ・バーベキュー場の
管理・運営業務を行なっています。
食材や器材の準備・手配から、ゴミ捨て、後片付
けまですべてを行う、「手ぶらでバーベキュー」
サービスを提供。企業イベントや学校遠足等での
サービスも行っています。
<https://www.herofield.com/>



PICAリゾート
山梨県を中心にキャンプ場を運営。「人と人、人
と自然のインターフェイスになる」をミッションに
日本のアウトドアリゾートを牽引しています。
<https://www.pica-resort.jp/>


より長く衛生的にお使いいただくためのお手入れ方法

てぼ・ザル「お手入れ方法」

NHK「あさイチ」にて当ページのザルの洗いが紹介されました！
(2023年9月5日 ツイQ楽ワザ「30連発！すき間ピカピカ術」コーナー内にて)

ステンレス製品についたしつこい汚れは、
クエン酸液 および **重曹液** を使い、つけ置き(20分程度)をすることで、落とすことができます。
汚れの成分によって使用する液体を使い分けてください。
中華麺などのアルカリ性の汚れには **クエン酸液**、その他、酸性の汚れには **重曹液** の使用が効果的です。

溶剤に対する汚れ成分の反応性
※スリースノー調べ



中華麺(かん水)の汚れ
=【アルカリ性】




その他食品の汚れ
=【酸性】

溶 剤	汚 れ の 成 分	
	アルカリ性	酸性
クエン酸	◎	△
重 曹	△	◎

※**クエン酸液**・**重曹液** に**直接手を触れない**ように十分ご注意ください。
手が荒れる危険性がありますのでゴム手袋などをご使用ください。

※アルミ鍋に **重曹** を用いると、表面が黒ずんだりシミになったりするので
ご使用はご遠慮ください。



【てぼの場合】

中華麺などのアルカリ性の汚れには
クエン酸 を使用します。



before



after

洗浄



◀お手入れの動画をチェック

【ザルの場合】

肉類・魚類などの酸性の汚れには
重曹 を使用します。



before



after

洗浄



◀お手入れの動画をチェック

茹で麺機の鍋(ステンレス製)も一緒に洗いたい場合
茹で麺機の中鍋で下記同様に洗浄してください。
20分間沸騰させることで汚れが落ちやすくなります。

【お手入れ方法】※てぼの場合

1



てぼの網部分が浸かるくらいの
容器を用意し、熱めの湯(80℃
以上)を入れる。

2



1 に **クエン酸(粉末)** を投入。
分量:**お湯に対して0.6～1%**
クエン酸液に要する
水分量とクエン酸量の目安(6cc/ℓ)

水量	5ℓ	10ℓ	15ℓ	20ℓ	25ℓ
クエン酸 (0.6%)	30cc	60cc	90cc	120cc	150cc

(※ザルの洗浄をする際には **重曹** を投入。)

3



2 にてぼを投入し、20分程度
待つ。
※木柄の場合は、柄の部分を湯の中
に入れないでください。

4



20分程度待ったら、流水で洗
い流すか、容器の水(湯)を入
れ替えて汚れを流す。
※必要に応じて歯ブラシ等で汚れを
落とすとより効果的です。

Three Snowの サステナビリティ(持続可能性)への取り組み

スリースノーの商品は「繰り返し使える」素材、「長く使える」仕様を追求し、商品の開発活動を行っております。

材質について

Three Snow製品は主要素材として、18-8ステンレス(SUS304)を使用しています。
さびにくく衛生的であり、調理器具、水まわりの道具に最適な金属材料です。

【ステンレス鋼】

鉄にクロムを添加しさびにくくなったものをステンレス鋼といいます。ステンレス鋼は耐食性以外にも優れた特性を備えています。
また、100%リサイクル可能な材料として大変注目されています。ステンレス鋼は"さびにくい鋼"という意味です。ステンレス鋼は優れた耐食性を有する材料ですが、特定の環境、使用条件の下では「さびる」ことがありますので、正しい使い方をすることが大切です。
鉄にクロムを添加すると鋼の表面に薄い保護皮膜(不動態皮膜)を生成します。この不動態皮膜がさびの進行を防ぎます。またこの不動態皮膜は極薄いものですが、一度壊れても周囲に酸素があれば自動的に再生する機能をもっています。JISにおける略号はSUS(サス)。

●オーステナイト系

18-8(18%クロム8%ニッケル)のSUS304が代表的。耐食性に優れ、低温、高温における性質も優秀です。磁性なし(加工により磁性を帯びる場合があります)。

●フェライト系

18-0(18%クロム)SUS430等の18クロム系。比較的耐食性が優れており、一般耐食用として広く用いられています。磁性あり。

●マルテンサイト系

13-0(13%クロム)SUS403、SUS410等の13クロム系。焼入れにより硬化します。磁性あり。

ステンレスはリサイクル100%可能素材。
店舗で不用となったザル・てばなどの金属は産業廃棄物として適切に処理されることによって確実にリサイクルされます。

新越ワークスのものづくり

ベレットストーブのブランド「warmArts」は当社が保有する工業技術を活かして地球環境と人間の未来を明るくすることを目標に活動しています。
当社における3つのものづくり(3つの事業部)は、互いに連携しながら、地球と人間のよりよい未来のカタチを模索していきます。

【環境配慮型商品】



温風ファンヒーター式
ベレットストーブ SS-5
※炎はめ込み合成です。



輻射・自然対流式
ベレットストーブ RS-4



移動式本格ピザ窯
ベレット窯 PGY16



煙や二酸化炭素の
排出が少ないグリル台
グリラー 658

Three Snow

スリースノー事業部

スリースノー事業部
東京営業所

UNIFLAME

ユニフレイム事業部

warmArts

エネルギー事業部

金網・線材製品を中心とした業務用厨房向け道具の開発

創業以来一貫し、食の現場からの要望をたったひとつから作り始めるスリースノー業務用品。「濾す・すくう・揚げる・水(湯)を切る」という日本独特の食文化を支える業務用厨房用品から、食材・調理方法の変化や合理化等最新の設備・要求に応える道具・器材まで、長年の食の現場対応のノウハウを生かし、レギュラー製品の他、特注製品・特寸サイズの製作や試作まで様々な要望にお応えします。

家庭用品専門店、通販・生協等の共同購入向のキッチンウェアの開発

業務用品から受継がれた金網・線材自社商品の他、燕三条地区を中心としたキッチンウェアの製造メーカー集団が、独自の技術を持ち寄り、使う人の意見を取り入れ、企画・開発から生産まで一貫して行い様々なキッチンウェアを送り出しています。

LPG燃焼器具を中心としたアウトドア器具の開発

「ユニークな炎(フレイム)を創造する」という理念のもと1985年に創立しました。
日本のアウトドアメーカーとして日本の風土、文化を背景にしたアウトドアスタイルを創り続けていきます。
自然への畏敬を古くからの伝統としているこの国で、アウトドアの楽しさを引き出す炎を絶えず燃やし続けたいと私たちは願っています。

環境設備と新エネルギー技術の開発

2009年より再生エネルギーである木質ベレットストーブの開発を開始し、高い燃焼効率を誇る温風ファンタイプのベレットストーブSSシリーズや、輻射タイプのRSシリーズなどを生産しています。部屋全体をじんわりと暖めるベレットストーブは大変好評を得ています。



日本製
Made in 燕三条

Three Snow

プロ向け厨房用品を作り培った実績
TSUBAMEのバトンは仲間と未来へ 食の可能性を共創していく

創業当時より、金網、ワイヤー加工を得意とし、業務用厨房用品を中心に製造販売を行っています。
食の道具屋であるThree Snowは業種の垣根を超えた環境への配慮、人手不足解消など多岐に渡る領域へ。

食に関わるすべての仲間たちと共に学び合い、支え合い
新たな商品、サービス、価値を生み出すThree Snowであり続けます。

株式会社 **新越ワークス**
スリースノー事業部

〒959-1286 新潟県燕市小関670番地
TEL (0256) 63-5854(代)
<https://threesnow.jp>

● HP



[https://
threesnow.jp](https://threesnow.jp)

● SNS



燕乃三雪
X



スリースノー事業部
Instagram

● 製品の色は印刷の都合上、多少異なる場合があります。 ● 製品の仕様は予告なく変更する場合があります。
● 本カタログ著作権は株式会社新越ワークスの所有するものです。無断で印刷物やホームページ等に転用することは法律によって禁じられています。



このカタログは環境に
やさしい「植物油インキ」
を使用しています。