

Three Snow

製品カタログ vol.9



Contents

Three Snowについて	P.3
製品品質保証への取り組み	P.4
Three Snowの「工場」	P.5-6

新商品特集

P.7-8

- バスタレーナー
- VISION GLASS LW
- WIRE FLAME LW
- パワーGてばく旋流
- まどろむ酒器 錦鯉

ラーメン道具

P.9-16

- 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
- 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
- ラーメンスープこし
- 背脂こし
- 木柄そば揚 厚網
- 久留米式そば揚
- チャーシュートング
- スリースノーガラ揚げ
- てばラシ
- 寸胴底上げ網
- ラーメンスープこし機

麺の太さと量で見る最適てば早見表	P.11-12
------------------	---------

うどん・そば・その他麺道具

P.17-18

- 讃岐たも
- そうめんてば
- 楽らく 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.19

- 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



給食用調理道具

P.20

- パイプ柄給食用すくい網
- スリースノー耐熱防水泡立
- スリースノー箸消毒カゴ
- 給食用 蒸しカゴ
- 給食用 揚げザル

水を切る

P.21-22

- 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.23-24

- 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
- バーストレナー
- エッグストレーナー
- キッチンネット

茶道具・茶こし

P.25-26

- 抹茶ストレーナー
- ちょい茶こし
- 共柄茶こし
- 木柄茶こしⅡ
- 茶こしセット
- 共柄茶こし(メッキ仕上げ)
- VISION GLASS LW
- WIRE FLAME LW

コラボ商品

P.27-28

- Trivet LUMI
- 米カップ

揚げる

P.29-30

- プロ角フライヤー
- P型角カス揚
- 揚げもののバスケット
- 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.31-33

- 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.34

- AOZORA ダイニングテーブル
- カスタースタンドⅡ
- ビールキャリアー

キッチンまわり

P.35-36

- 炒り網
- いかクリップ
- 頑丈なザル シリーズ
- ボイルバスケット
- キッチンネット
- エッグストレーナー
- ちょい茶こし
- まな板スタンド(W)
- 18-8ミニマッシャー
- ちょい置きフック(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.37-38

- パンきり専科
- 頑丈なバット用網
- スリースノー耐熱防水泡立
- 共柄スピード泡立
- ラセン泡立

敷き網

P.39

- 角バット用網 クリンプ目
- 角バット用網 並目
- 角バット用網 細目

ニトロプラス焼網

より長く衛生的にお使いいただくための お手入れ方法

P.40

商品開発ストーリー

P.41-44

- ◇ 抹茶ストレーナー
- ◇ バーストレナー
- ◇ まどろむ酒器 錦鯉
- ◇ パワーGてば 旋流
- ◇ 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 贈答用セット

Three Snowの サステイナビリティ(持続可能性)への取り組み

P.45



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 ㊞マークは受注生産品です。㊞マークは一定の数量にてご注文ください。

価格について … 本号より価格表記はしておりません。本カタログ記載の商品の価格はホームページをご覧ください。

※JANコードは、4989083+JAN末尾になります。

Three Snow について

ブランドメッセージ

私たちは創業当時より、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。

さまざまな金網を用途に応じて仕上げていくことで、“水を切る”商品に対して多様な製品を揃えるまでに成長し、特にラーメンでばをははじめとする調理道具の分野においては全国的に広く普及するまでに至りました。

現在では、さらにユニークな厨房用品メーカーとなるべく、分野を絞り込みながらの製品開発に取り組んでいます。多くの商品を展開するようになりましたが、重要なのはすべての品質が「プロが使って良いもの」であるかどうかだと私たちは考えます。

私たちの事業は主に下記の4つから構成されます。

- ・業務用厨房向け道具の開発事業
- ・飲食店のためのソリューション開発事業
- ・調理道具メーカー・商社と連携したODM事業
(ODM…メーカー側が設計・開発・製造まで行い、発注者ブランドで販売すること。)
- ・ハンドメイド製品の受託とメンテナンス

これらに加え近年では大学や専門機関との共同研究事業による製品開発や、ギフト向け商材の開発、食品工場向け設備の一部を受託製造する事業も行っております。

急速に変化する現代社会の「食」にまつわる課題を解決すべく日々研究・開発を行っています。新しい食の現場を共創する仲間と学び合うコラム「ざるメディア」もHPにて随時更新しております。ぜひご覧ください。

最新情報を配信
しています



●● ホームページの紹介

【ざるメディア】



ホーム > お知らせ・特集 > 平ザルの哲学②：人体動作から考える



2024.12.28

平ザルの哲学②：人体動作から考える

#ざるメディア #平ザル #そば揚げ #ラーメン道具 #平ザルの哲学 #職人 #道具論 #厨房 #スリースノー #ThreeSnow #Interview #FlatStrainer #NoodleStrainer #Ramen #Philosophy #Kyoten



2025.08.12

言葉の持つ力①：ライターが見たものづくりの奥行き

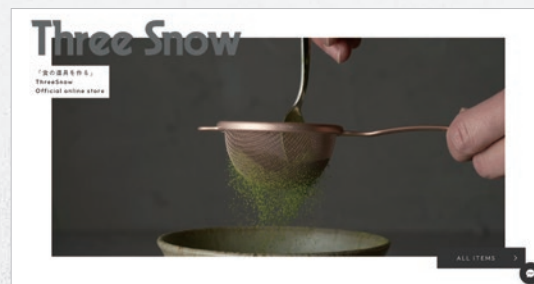
#ざるメディア #まどろむ酒器 #銅鑪 #ライター #広報 #言葉 #スリースノー #Interview #MadoromuSakaware #Nishikigoi #Writer #Publicrelations #Words #ThreeSnow

私たちにとって、息をすることと同じくらい自然に使っているものが「言葉」。人類史は言葉を獲得

コラム「ざるメディア」は
こちらから



【オンラインショップ】



オンラインショップは
こちらから



製品品質保証への取り組み

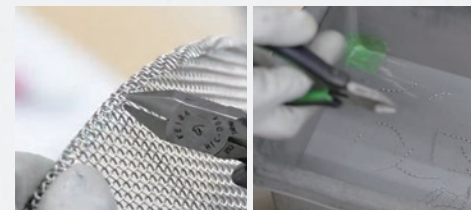
●● 耐久性と安全性への配慮

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。

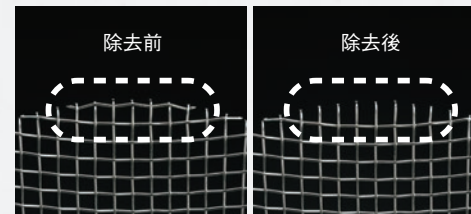
短線の除去



ザルの製造工程において出る短線。この短線が原因となり、異物混入になるケースがあります。Three Snowは製造工程において短線の除去を行っています。

特に給食産業向けの調理道具に代表されるように外食産業において、異物混入のリスク回避は必須項目であり、金網製品は水切れの性能において他材料と比較して優れるものの、そのリスクを指摘されるケースもあります。短線は構造上発生する場所が必ず決まっており、適切に除去することで異物混入リスクを回避することができます。

すべてのユーザー様が安全に商品をご使用いただくために、私たちはこの短線除去（網線抜き）工程を最重要工程と考え、すべて手作業で一つずつ処理を行っています。



短線除去の工程
動画はこちらから



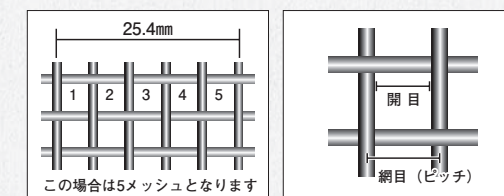
Three Snow製品のメイン資材である金網の用語・種類について

< 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) - 線径 (φ)



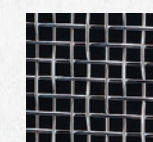
※同一のメッシュでも、使用する線径により、開き目は変わります。

< 主な金網の種類 >



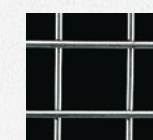
平織金網

最も一般的な織り方で、縦線と横線が一定の間隔で一平ずつ交互に交わっています。



綾織金網

平織と同様に一定の間隔を保ちながら、縦横相互に2本以上ずつ乗り越して織られています。
平織よりも太い線で細かいメッシュが可能になり、平織と同じ線径・メッシュでのより深い絞りも可能になります。



溶接金網 (スモールメッシュ/ファインメッシュ)

縦線・横線を直角に配列し、交点を特殊な電気抵抗溶接しています。網目は平坦で、織網と異なりほつれる事がなく、細い線径で大きな網目が可能です。



クリンプ金網

線材を歯車で均一な波型に加工し、縦・横線はめ合わせて作った金網で、縦横線は互いに強固に組み合わせられているため、網目は正しく保持されています。

Three Snowの「工場」

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 製品を製造する工場ではISO9001 に準拠した品質マネジメントシステムを運用しています。

●● 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る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、数的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。



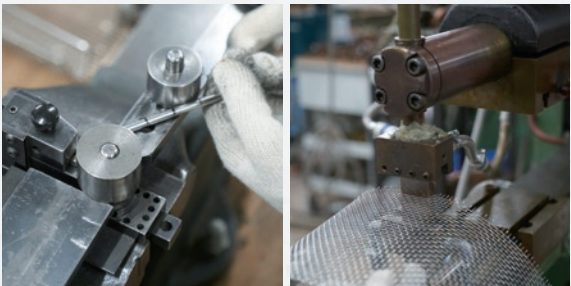
●● 与板工場

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、寸胴スープ取ザル、焼き網、ワイヤー雑貨、蒸し網 等



特注品の受託製造について

さまざまな飲食店、食品工場の現場においては日々開発される新しい厨房設備やオペレーションによって、必要になる備品が出てくるがよくあります。

当社では様々な厨房製品のODM事業やハンドメイド製造を受託する体制が整っており、通常サイズより大きいものや独自形状の製品に対応するための体制を備えております。店舗開発、特注品等の厨房機器、備品の製造などお気軽にご相談ください。

当社では与板工場を中心に1点から特注品の受注を行っております。製造例や特徴についてはこちらのサイトからご確認ください。お気軽にご相談ください。

特注品の特設サイトは
こちらから

※当社ホームページよりアクセスいただけます。

●● Three Snowの木柄はすべて国産材

スリースノー製品に使用されている木材はすべて国産材にこだわっています。その理由として私たちはこのように考えています。

1. 天然資源である木材は、豊かな森林の恩恵によってもたらされるものであり、国産材に対する理解を深めることで日本の国土、森林、自然環境への配慮を継続的に考えてまいります。
2. 食の現場における安心を担保するために、薬剤処理のリスクがない国産材を採用してまいります。



主にてばに採用しているケヤキ材は、宮城県栗原市の宝来(たからぎ)という地で製材加工されている良質の木材です。ケヤキは宮城県の木に指定されており、豊かな産地として知られています。当社が提携する木材供給元の(株)KURIMOKUでは植林から伐採、製材、輸送までを一貫して行っており、防虫・防カビ材等の化学物質を含まない無垢の木材を加工しています。乾燥工程では木質バイオマス燃料を利用した熱源を活用し、室温40℃以下の環境で「低温除湿乾燥」させることで木が持っている本来の細胞を破壊せず良質な材料の供給を可能にしています。

●● 120社の協力工場ネットワーク

私たちの工場が位置する新潟県燕市は江戸時代に端を発する、日本有数の金属加工の集積地として知られています。当社は金網・ワイヤー材加工のプロフェッショナルとして様々な製品を生み出しておりますが、社内では加工が難しいご要望を受けるケースもございます。

この燕市と隣の三条市を合わせた「燕三条」と称されるエリアにはたくさんの工場があり、プレス加工、旋盤、研磨、溶接をはじめとする工業技術のほかに、金属の表面改質・洗浄や梱包材に至るまで、それぞれの専門技術・設備を持つ企業が多数稼働しています。素材や形状による特性を把握し、安全かつ正確に加工する工業技術がこの地域には集積しています。私たちは自社工場だけでなく、社外の多数の企業と協力する体制を「わたしたちの工場」と捉え、連携しながらモノづくりを行っておりこの燕三条エリアだけでも約120社と連携し、生産体制を整えております。双方の高いレベルにより、高品質な商品を生み出しております。



「燕」が歩んできた400年の金属加工の歴史を振り返ると、常に変革を繰り返してきたことがわかります。私たちはこの歴史や伝統を受け継ぐだけでなく、私たち自身が学び続け、生まれ変わり続ける製造工場であることをモットーに日々ものづくりをしています。「今までにない」や「加工が難しそう」というご要望もぜひお問い合わせください。ご要望のすべてが私たちにとって挑戦であり、地域が変化していくための萌芽にもなりうるものです。

みなさまのご要望をお聞かせください。

新商品特集

2025年リリースの注目商品

新商品特集

New
使う人への優しさと
茹での性能にこだわったパスタザル
パスタレーナー

持ち手の角度を徹底的に研究。
茹で上げたパスタをフライパンや皿にあける作業が楽に！

国際特許申請中



ザルを返すときに手首にかかっていた負担を軽減する角度を徹底的に研究。
「Human friendly 人に優しい」設計として人間工学の知見を盛り込み、今までにないパスタザルを作り上げました。



人間工学に基づいた角度設定

ザルを返す作業をサポート



※内径20cm以上の鍋にお使いいただけます。

高い麺茹で性能



麺を茹でる際のお湯の対流運動を高くキープするため、開口率の高い金網（メッシュ）を採用。水切り性能とのバランスを考え、16メッシュに設定することで細めの麺にも対応。様々な麺種を茹でることができます。またパスタ以外を茹でたり、漉し作業などにもお使いいただけます。

ハードな飲食店の使用環境にも応える高い強度
頑丈なメッシュと高さのある板巻部を組み合わせ、製品全体の強度や耐久性を高めました。変形にも強いため長くご使用いただけます。

品番	径×高さ (mm)	メッシュ (開き目)	重量 (g)	入数	JAN 末尾
31350	φ199×H140	16 (1.1)	715	20	313503

材質／18-8ステンレス

New
麺が踊る。業界史上最高クラス。
パワーGでぼく^{せんりゅう}旋流

てぼの常識が変わる！
麺が踊るように対流する深いバスケット

麺茹でオペレーションのカギとなる麺の動き方を追求。
対流効率を最大化したバスケットでムラなく最短で茹で上げる！
麺線も簡単・きれいにできます！



大容量で太麺や大盛りが茹でやすい！



パワーGでぼく^{せんりゅう}旋流 フチ高（丸底）タイプ

丸底タイプ比で約15%容積がUP！
てぼの麺の動きから革命的に変わります。
バスケットの縦方向への深絞り技術は技術的な難易度が高く、構造的に金網の重なり部分が作られやすくなります。スリースノーでは金網の重なり部分を作らない特殊な技術により、汚れの蓄積、網線破れなどの課題をクリアしています。
網は太麺でも細麺でも対応しやすい8メッシュ。

抜群の耐久性

一般的なたばに比べ、2倍の強度を持つ（5mm）線を使用することで、抜群の耐久性を実現しました。
（一般的なたばの4倍の耐久性）



品番	径×深さ×柄長 (mm)	メッシュ (開き目)	対応麺量 (g)	重量 (g)	入数	JAN 末尾
10199	φ140×H190×220	8 (2.6)	300	430	36	101995

材質／本体:18-8ステンレス 柄:SPS(ガラス繊維入)
耐熱温度／200℃
※商品開発ストーリーはP.42をご覧ください。

New
平和の象徴が浮かび上がる酒器
まどろむ酒器 錦鯉

まどろむ酒器シリーズの第6作。
新潟県が誇る金属加工技術と小千谷・山古志地域発祥の「錦鯉」を掛け合わせたMADE IN NIIGATAの一品。

銅に錫をコーティングした金属製酒器
銅は、熱をよく伝える金属素材であり、酒器を持ったときに、手や唇でひんやりとした冷たさを感じることができます。表面にメッキされた錫という金属は、イオン効果が高く、水やお酒を浄化する効能を持っています。
そのため、古来より「錫の器に入れた水は腐らない」「お酒の雑味が抜けておいしくなる」などと言われてきました。日本酒は特に、雑味が抜けてまろやかな味わいになります。

まどろむ時間を楽しむ
酒器に注いだり、注がれたりしながら色づく様を楽しむ。
この酒器には、お酒を飲むシーンの、人と人がつながる瞬間を楽しめる魅力があります。様々な飲み物でもご利用いただけます。

錦鯉
まどろむ【微睡む】・・・
色彩を帯びながら 波紋を描く
錦鯉の郷が生んだ「泳ぐ宝石」
儼然たる様には魅せられ
平和の象徴と呼ばれる所以に
在るべき姿を問いかける



※16℃以下の温度に反応して色づく仕掛けが施されており、冷えた飲み物を入れると錦鯉が浮かびあがります。

品番	規格	径×高さ (mm)	容量 (ml)	重量 (g)	入数	JAN 末尾
31918	錦鯉	φ61×H88	150	135	1×80	319185

材質／銅・錫メッキ
※まどろむ酒器シリーズはP.31をご覧ください。
※商品開発ストーリーはP.42をご覧ください。

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。



New

麺が踊る。業界史上最高クラス。

パワーGてぼ<旋流>

抜群の耐久性を保持

パワーGてぼ<極美>

てぼの常識が変わる! 麺が踊るように対流する 深いバスケット

麺茹でオペレーションのカギとなるのは 麺の動き方。対流効率を最大化した バスケットでムラなく最短で茹で上げる! 麺線も簡単・きれいにできます!



品番	径×深さ×柄長 (mm)	メッシュ (開き目)	対応麺量 (g)	重量 (g)	入数	JAN 末尾
10199	φ140×H190×220	8(2.6)	300	430	36	101995

材質／本体:18-8ステンレス 柄:SPS(ガラス繊維入)
耐熱温度／200℃
※詳しくはP.8新商品特集のページをご覧ください。
※商品開発ストーリーはP.42をご覧ください。

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)	入数	JAN 末尾
10175	丸底	φ140×H150×220	8(2.6)	200	330	50	101759
31900	フチ高	φ140×H185×235	8(2.7)	250	360	50	319000
10193	深型 極細麺用	φ140×H160×220	16(1.2)	200	330	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℃

てぼの洗浄に最適!

高い洗浄力でてぼを清潔に保つ、てぼ専用ブラシ「てぼラシ」。
詳細は P.15 をご覧ください。



※ P.11・12 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



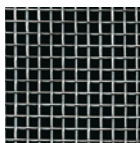
(約3.3mm目)



(約2.7mm目)



(約2.1mm目)



(約1.3mm目)

実物大

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)	入数	JAN 末尾
10125	丸底	φ140×H150×220	8(2.6)	200	320	50	101254
10126	平底	φ140×H130×220	8(2.6)	200	310	50	101261
31890	フチ高	φ140×H185×235	8(2.7)	250	350	50	318904

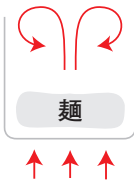
New	10200	丸底 斜め取手	φ140×H150×220	8(2.6)	200	320	50	102008
New	10201	引掛なし 丸底 斜め取手	φ140×H150×220	8(2.6)	200	320	50	102015

材質／本体:18-8ステンレス 柄:天然木

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

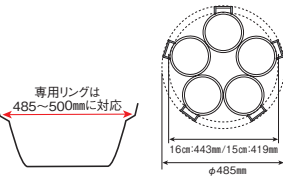


品番	径×深さ×柄長 (mm)	メッシュ (開き目)	対応麺量 (g)	重量 (g)	入数	JAN 末尾
10176	φ140×H165×220	8(2.6)	300	390	40	101766

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

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 合わせて特注製作承ります。 ご相談ください。

品番	規格	外径	重量 (g)	入数	JAN 末尾
10153	16cm用	φ485	850	10	101537
10154	15cm用	φ485	840	10	101544

材質／18-8ステンレス

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)	入数	JAN 末尾
10127	深型	φ140×H160×220	8(2.7)	250	310	50	101278
10128	細麺用	φ140×H160×220	10(2.1)	200	325	50	101285
10129	極細麺用	φ140×H160×220	16(1.2)	200	320	50	101292

材質／本体:18-8ステンレス 柄:天然木

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)	入数	JAN 末尾
10114	16cm	φ160×H150×220	6.5(3.3)	350	370	40	101148
10115	15cm	φ150×H140×220	6.5(3.3)	300	350	40	101155

材質／本体:18-8ステンレス 柄:天然木

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




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

材質／18-8ステンレス

※商品開発ストーリーはP.43をご覧ください。

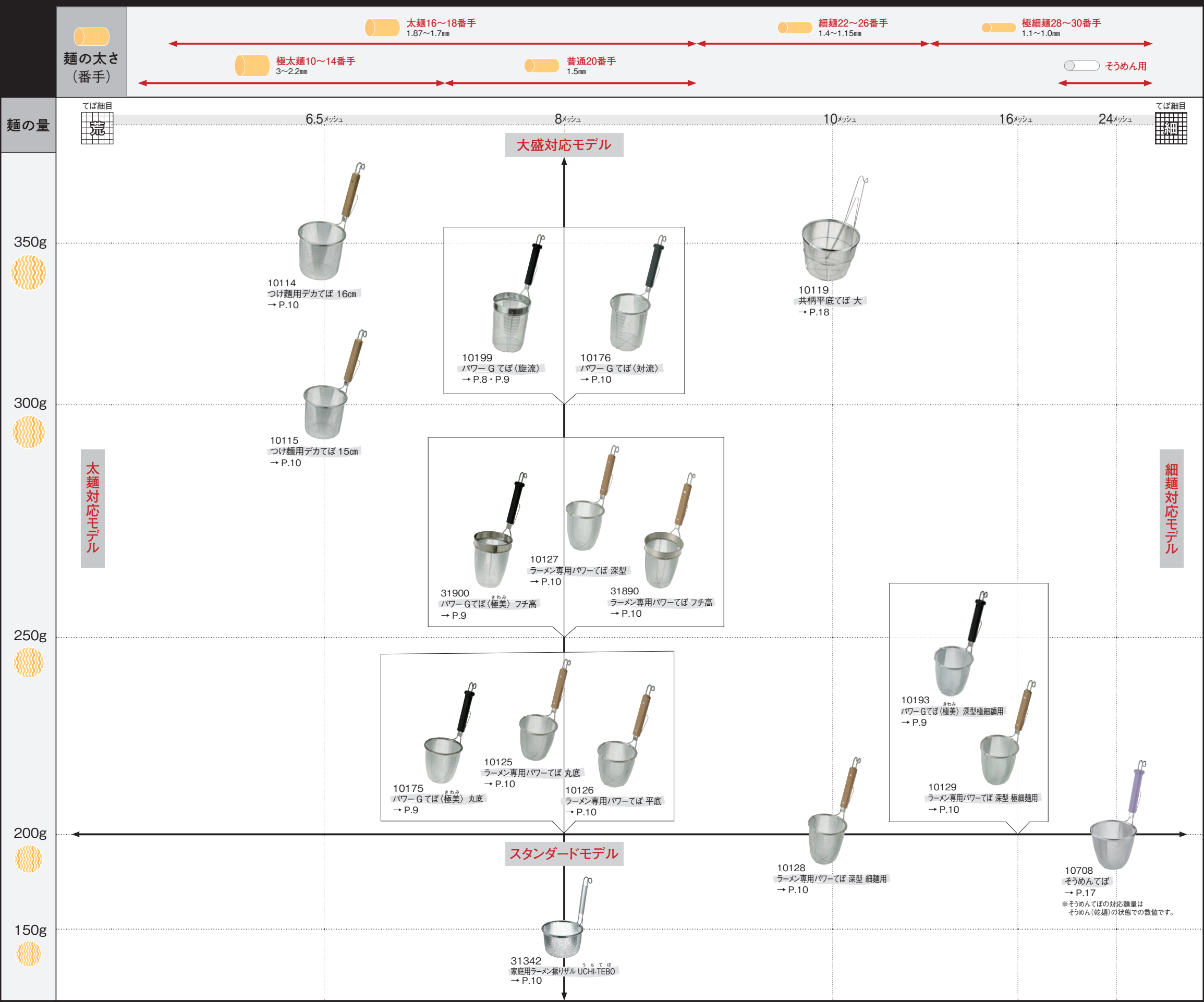
ひと目で分かる! 麺の太さと量で見える最適てぼ早見表



31902
てぼラシ


てぼの洗浄に最適!

高い洗浄力でてぼを清潔に保つ、
てぼ専用ブラシ「てぼラシ」。
詳細は P.15 をご覧ください。



各種てぼ柄の特徴

パワーグリップ



断面図


巾A 巾B

厚さA 厚さB

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

耐熱性・防カビ性に優れ、衛生的。
凹凸のシボ加工で手が滑りにくい。
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 厚さ 長さ
30mm
18mm
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
巾 厚さ 長さ
直径 φ28mm
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
巾 厚さ 長さ
直径 φ22mm
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 厚さ 長さ
大 約50~30mm
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 厚さ 長さ
30mm
17mm
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

ラーメン道具

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。

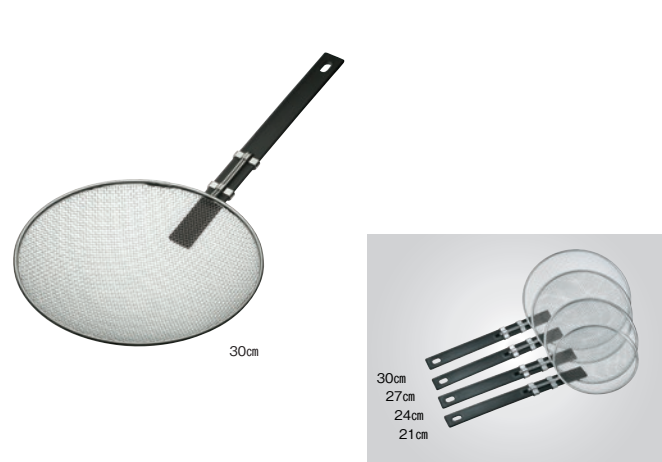
衛生的な樹脂ハンドル

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)	入数	JAN末尾
10177	30cm	φ300×H45×290	6.5(3.3)	400	40	101773
10178	27cm	φ270×H35×290	6.5(3.3)	360	40	101780
10179	24cm	φ240×H35×290	6.5(3.3)	330	40	101797
10180	21cm	φ210×H35×290	6.5(3.3)	300	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℃



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)	入数	JAN 末尾
10186	30cm	φ300×H45×360	6.5(3.3)	390	20	101865
10187	27cm	φ270×H35×360	6.5(3.3)	350	20	101872
10188	24cm	φ240×H35×360	6.5(3.3)	320	20	101889
10189	21cm	φ210×H35×360	6.5(3.3)	290	20	101896
10190	18cm	φ180×H30×360	6.5(3.3)	280	20	101902

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

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)	入数	JAN 末尾
10025	24cm	φ240×H30×245	24(0.8)	285	10×4	100257
10026	21cm	φ210×H30×245	24(0.8)	260	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)	入数	JAN 末尾
10167	24cm	φ240×H30×245	60(0.3)	250	10×4	101674
10168	21cm	φ210×H30×245	60(0.3)	240	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)	入数	JAN 末尾
10027	24cm	φ240×H30×245	11(1.8)	300	10×4	100271
10028	21cm	φ210×H30×245	11(1.8)	270	10×4	100288

材質／18-8ステンレス



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)	入数	JAN 末尾
10140	24cm	φ240×H35×500	6.5(3.3)	355	40	101407
New 10205	24cm(短柄36cm)	φ240×H35×360	6.5(3.3)	320	40	102053
10141	21cm	φ210×H30×500	6.5(3.3)	315	40	101414
New 10206	21cm(短柄36cm)	φ210×H30×360	6.5(3.3)	280	40	102060
10142	18cm	φ180×H25×500	6.5(3.3)	310	40	101421
New 10207	18cm(短柄36cm)	φ180×H25×360	6.5(3.3)	270	40	102077

材質／本体:18-8ステンレス 柄:天然木



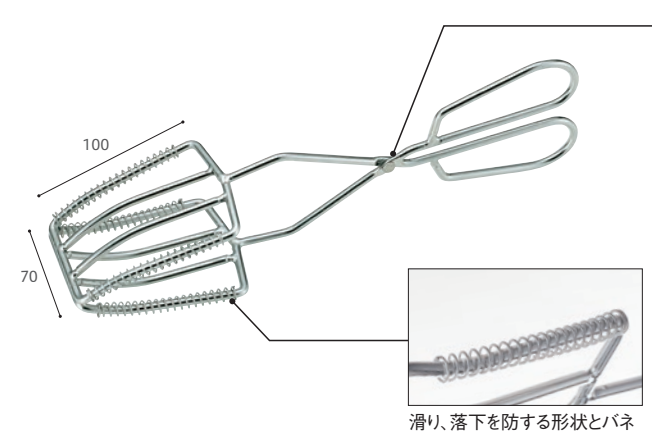
元祖熊本ラーメン専用そば揚げ
久留米式そば揚



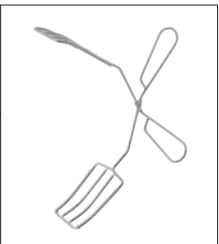
品番	規格	径×厚さ×柄長 (mm)	メッシュ (開き目)	重量 (g)	入数	JAN 末尾
31341	22cm	φ220×H8×280	10(2)	300	40	313411

材質／本体:18-8ステンレス 柄:天然木

掴みやすいハサミ仕様
チャーシュートング



滑り、落下を防ぐ形状とバネ



広角に開くことで優れた操作性



品番	全長 (mm)	重量 (g)	入数	JAN 末尾
30378	315	275	10	303788

材質／18-8ステンレス

ラーメン道具

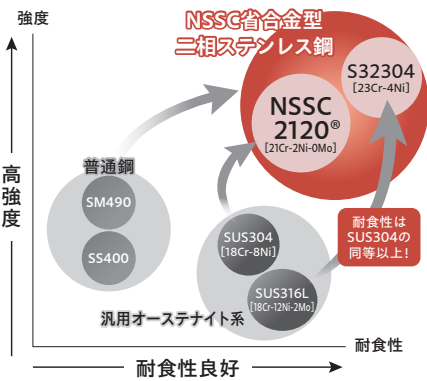
創業から作り続けてきたラーメン道具
時代の要望に応える Three Snow

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NSSC 2120[®]材を使用。耐久性が大幅に向上。

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



比較一覽	特 徴		NSSC 2120®	SUS304
	耐食性	強 度	◎	○
		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



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



「持って驚く軽さ」を実現した特注角型パイプ柄

品番	規格	巾×奥行×深さ×柄長 (mm)	メッシュ (開き目)	重量 (g)	入数	JAN 末尾
30247	粗目	245×270×H90×350	2(11)	450	20	302477
New 30249	中目	245×270×H90×350	3.5(6.6)	460	20	302491

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。

プロも納得!てぼ専用ブラシ
てぼラシ

- ・コシの強いウェーブ毛で高い洗浄力
- ・従来のたわしと比較して毛が抜けにくい
- ・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



ポイント



動画でも紹介
しています!



品番	全長 (mm)	重量 (g)	入数	JAN 末尾
31902	280	150	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℃

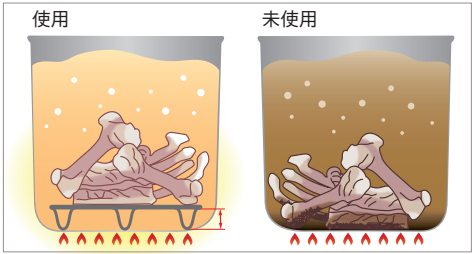
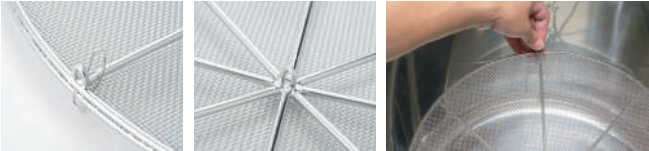
スープづくりの強い味方

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。



※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)	入数	JAN 末尾
30873	45cm用	φ440×H15	10(1.8)	870	10	308738
30874	54cm用	φ530×H15	10(1.8)	1,140	10	308745

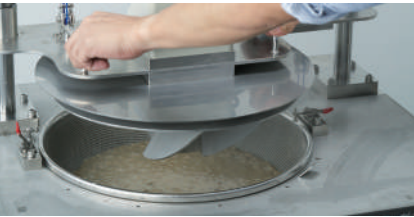
材質／18-8ステンレス

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)	JAN 末尾
10710	720×625×H1,740	135	33~45	10(1.8)	107102

材質／本体:ステンレス+電子制御盤

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

品番	規格	径×深さ×柄長 (mm)	重量 (g)	入数	JAN 末尾
30582	大	φ360×H550×390	630	20	305829
30583	中	φ300×H550×390	545	20	305836
30584	小	φ260×H550×240	440	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)

品番	規格	径×深さ (mm)	重量 (g)	入数	JAN 末尾
30585	大	φ360×H550	160	50	305850
30586	中	φ300×H550	130	50	305867
30587	小	φ260×H550	125	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 楽しく 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)	入数	JAN 末尾
10174	35cm	φ350×H120×260	12(1.5)	750	10	101742

材質／18-8ステンレス
※特注サイズの製作も承っております。ご相談ください。



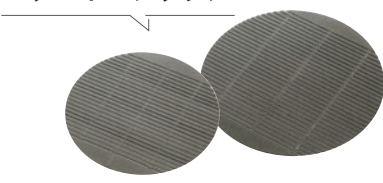
麺料理などの盛りつけに

ブラック



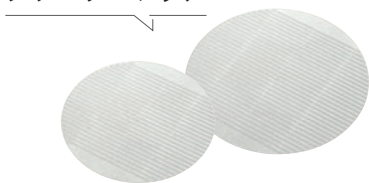
品番	規格	サイズ (mm)	重量 (g)	入数	JAN 末尾
31896	φ197 5枚組	φ197	50	10×4	318966
31899	φ165 5枚組	φ165	35	10×4	318997
10703	φ197 1枚入	φ197	50	50×4	107034
10706	φ165 1枚入	φ165	35	50×4	107065

スケルトンブラック



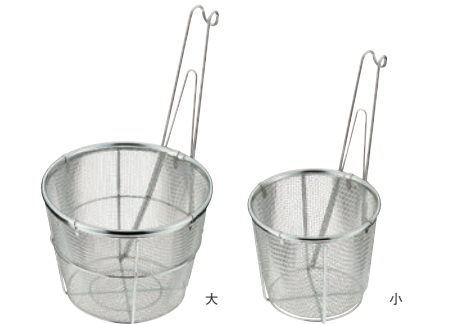
品番	規格	サイズ (mm)	重量 (g)	入数	JAN 末尾
31895	φ197 5枚組	φ197	50	10×4	318959
31898	φ165 5枚組	φ165	35	10×4	318980
10702	φ197 1枚入	φ197	50	50×4	107027
10705	φ165 1枚入	φ165	35	50×4	107058

ナチュラルクリア



品番	規格	サイズ (mm)	重量 (g)	入数	JAN 末尾
31894	φ197 5枚組	φ197	50	10×4	318942
31897	φ165 5枚組	φ165	35	10×4	318973
10701	φ197 1枚入	φ197	50	50×4	107010
10704	φ165 1枚入	φ165	35	50×4	107041

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)	入数	JAN 末尾
10119	大	φ190×H145×170	10(2.1)	350	400	40	101193
10120	小	φ150×H130×145	8(2.7)	250	300	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)	入数	JAN 末尾
10121	丸底	φ140×H150×215	8(2.6)	200	265	50	101216
10122	平底	φ140×H130×215	8(2.6)	200	245	50	101223

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)	入数	JAN 末尾
10117	丸底	φ140×H150×200	8(2.6)	200	280	50	101179

材質／18-8ステンレス

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)	入数	JAN 末尾
30123	深型 タテ	130×200×H150×175	底16(1.1)・側14	550	18	301234

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)	入数	JAN 末尾
31872	φ140×H185×215	8(2.7)	250	310	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

シリコン仕様で手にやさしい シリコン柄てぼ



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)	入数	JAN 末尾
10123	丸底	φ140×H150×215	8(2.6)	200	285	50	101230

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℃

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)	入数	JAN 末尾
30125	深型 タテ	130×200×H150×175	底16(1.1)・側14	585	18	301258

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

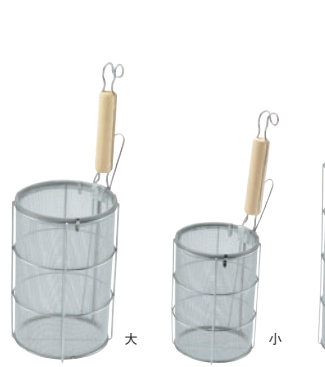


品番	径×深さ×柄長 (mm)	メッシュ (開き目)	対応麺量 (g)	重量 (g)	入数	JAN 末尾
30114	φ140×H160×185	8(2.7)	200	285	50	301142

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

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)	入数	JAN 末尾
30202	大	φ150×H230×190	16(1.1)	705	18	302026
30203	小	φ130×H190×190	16(1.1)	440	24	302033
30345	スリム	φ110×H300×190	16(1.1)	505	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)	入数	JAN 末尾
10018	特大	250×280×H85×345	6.5(3.2)	500	20	100189
10019	大	220×255×H85×345	6.5(3.2)	470	20	100196
10020	中	190×220×H65×240	6.5(3.2)	335	40	100202
10021	小	160×190×H55×240	6.5(3.2)	295	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。

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	規格	巾×奥行×深さ×柄長 (mm)	メッシュ (開き目)	重量 (g)	入数	JAN 末尾
30247	粗目	245×270×H90×350	2(11)	450	20	302477
30249	中目	245×270×H90×350	3.5(6.6)	460	20	302491

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.15ラーメン道具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)	入数	JAN 末尾
31031	特大	190×220×H65×150	14(1.4)	155	10×10	310311
31032	大	160×190×H50×145	14(1.4)	125	10×10	207031*
31033	中	140×170×H45×135	14(1.4)	90	10×10	210338*

材質／18-8ステンレス

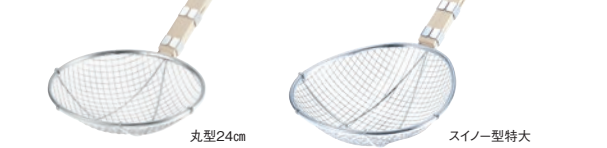
手なじみの良い木柄仕様
プロすいのう 木柄



品番	規格	巾×奥行×深さ×柄長 (mm)	メッシュ (開き目)	重量 (g)	入数	JAN 末尾
10013	特大	250×280×H85×370	6.5(3.2)	450	20	100134
10014	大	220×255×H85×370	6.5(3.2)	410	20	100141
10015	中	190×220×H65×280	6.5(3.2)	305	40	100158
10016	小	160×190×H55×280	6.5(3.2)	275	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)	入数	JAN 末尾
30534	丸型24cm	φ240×H60×350	2.5(9.2)	415	40	305348
30535	スイノー型特大	250×280×H85×350	2.5(9.2)	415	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)	入数	JAN 末尾
31330	30cm	φ300×H50×350	6.5(3.3)	530	20	313305

材質／18-8ステンレス

給食用調理道具 給食現場向けのラインナップ

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)	JAN 末尾
30507	24cm 極荒目	φ240×H30×1000	2.5(9.2)	960	305072
30235	24cm 荒目	φ240×H30×1000	6.5(3.3)	960	302354
30236	24cm 細目	φ240×H30×1000	14(1.4)	960	302361
30237	24cm 極細目	φ240×H30×1000	40(0.4)	950	302378
30591	24cm 極荒目S	φ240×H30× 630	2.5(9.2)	730	305911
30592	24cm 荒目S	φ240×H30× 630	6.5(3.3)	730	305928
30593	24cm 細目S	φ240×H30× 630	14(1.4)	730	305935
30594	24cm 極細目S	φ240×H30× 630	40(0.4)	720	305942

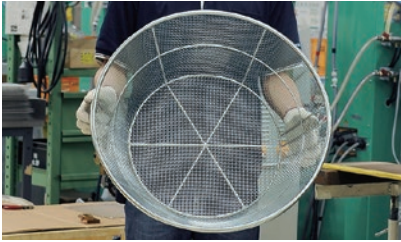
材質／18-8ステンレス

New
給食調理場などの衛生規格にも対応
スリースノー耐熱防水泡立

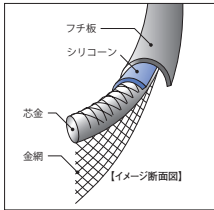
- ・柄の中に水が侵入しない完全防水仕様
- ・グリップが太く握りやすい
- ・線材が太くタフに使える



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)	JAN 末尾
36388	80cm	φ800×H100	5(4.4)	363881
36389	75cm	φ750×H100	5(4.4)	363898
36390	70cm	φ700×H100	5(4.4)	363904
36391	65cm	φ650×H100	5(4.4)	363911
36392	60cm	φ600×H100	5(4.4)	363928

材質／18-8ステンレス

給食用 揚げザル



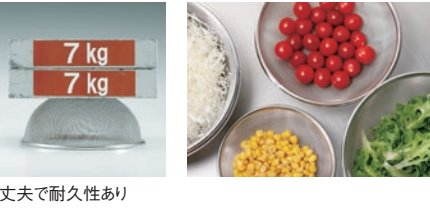
品番	規格	径×深さ (mm)	メッシュ (開き目)	入数	JAN 末尾
36394	65cm細目	φ650×H230	12(1.6)	5	363942
36395	65cm荒目	φ650×H230	5(4.4)	5	363959
36396	60cm細目	φ600×H220	12(1.6)	5	363966
36397	60cm荒目	φ600×H220	5(4.4)	5	363973
36398	55cm細目	φ550×H200	12(1.6)	5	363980
36399	55cm荒目	φ550×H200	5(4.4)	5	363997

材質／18-8ステンレス

水を切る

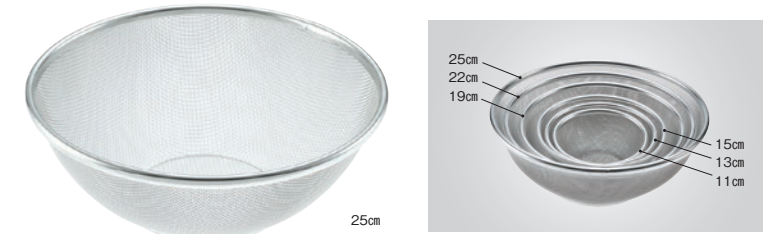
丈夫で洗やすい
シンプルさと耐久性を極めたザル

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)	入数	JAN 末尾
31333	25cm	φ250×H97×50	16(1.1)	245	10×4	313336
31308	22cm	φ220×H85×50	16(1.1)	190	10×6	313084
31309	19cm	φ190×H75×50	16(1.1)	155	10×6	313091
31310	15cm	φ150×H60×50	16(1.1)	100	10×6	313107
31334	13cm	φ130×H53×50	16(1.1)	85	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)	入数	JAN 末尾
31327	25cm	φ250×H50	12(1.5)	215	10×6	313275
31328	22cm	φ220×H50	12(1.5)	170	10×6	313282
31329	19cm	φ190×H50	12(1.5)	140	10×6	313299

材質／18-8ステンレス



品番	規格	径×深さ (mm)	メッシュ (開き目)	重量 (g)	入数	JAN 末尾
31301	25cm	φ250×H97	16(1.1)	210	10×6	313015
31302	22cm	φ220×H85	16(1.1)	165	10×6	313022
31303	19cm	φ190×H75	16(1.1)	130	10×6	313039
31304	15cm	φ150×H60	16(1.1)	75	10×6	313046
31331	13cm	φ130×H53	16(1.1)	65	60	313312
31332	11cm	φ110×H43	16(1.1)	50	60	313329

材質／18-8ステンレス

食材がこぼれにくい深型 頑丈なザル 深型



品番	規格	径×深さ (mm)	メッシュ (開き目)	重量 (g)	入数	JAN 末尾
31305	25cm	φ250×H120	12(1.5)	285	10×4	313053
31306	22cm	φ220×H108	12(1.5)	225	10×4	313060
31307	19cm	φ190×H100	12(1.5)	180	10×4	313077
31339	15cm	φ150×H 85	12(1.5)	115	10×6	313398
31340	13cm	φ130×H 80	12(1.6)	90	60	313404

材質／18-8ステンレス

引っ掛けて使える 頑丈なストレーナー



品番	規格	径×深さ×柄長 (mm)	メッシュ (開き目)	重量 (g)	入数	JAN 末尾
31335	25cm	φ250×H97×140	16(1.1)	330	10×4	313350
31311	22cm	φ220×H85×130	16(1.1)	270	10×6	313114
31312	19cm	φ190×H75×120	16(1.1)	230	10×6	313121
31313	15cm	φ150×H60× 80	16(1.1)	125	10×6	313138
31336	13cm	φ130×H53× 75	16(1.1)	110	10×6	313367

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



10枚取用



角バットに合わせて使用できます

品番	規格	巾×奥行×深さ (mm)	メッシュ (開き目)	重量 (g)	入数	JAN 末尾
31006	10枚取用	355×270×H55	6.5(3.3)	345	10×6	310069
31007	12枚取用	325×255×H50	6.5(3.3)	280	10×6	310076
31008	15枚取用	300×235×H45	6.5(3.3)	270	10×6	310083
31009	18枚取用	270×205×H40	6.5(3.3)	210	10×6	310090
31010	21枚取用	250×205×H35	6.5(3.3)	190	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)	入数	JAN 末尾
31083	20cm	φ200×H100×140	16(1.2)	230	10×6	310830
31084	18cm	φ180×H 90×140	16(1.2)	190	10×6	310847
31085	16cm	φ160×H 80×140	16(1.2)	170	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)	入数	JAN 末尾
30221	45cm	φ450×H60	10(1.8)	755	10	302217
30223	39cm	φ390×H55	10(1.8)	590	10	302231
30225	33cm	φ330×H45	10(1.8)	440	10	302255

材質／18-8ステンレス

あげざる



品番	規格	径×深さ (mm)	メッシュ (開き目)	重量 (g)	入数	JAN 末尾
30226	45cm	φ450×H140	10(1.8)	890	10	302262
30227	42cm	φ420×H135	10(1.8)	800	10	302279
30228	39cm	φ390×H130	10(1.8)	725	10	302286
30229	36cm	φ360×H125	10(1.8)	620	10	302293
30230	33cm	φ330×H120	10(1.8)	555	10	302309

材質／18-8ステンレス

容量の大きな角ザル 角型深型ザル



特大(8号用)

深型組バットに合わせて使用できます

品番	規格	巾×奥行×深さ (mm)	メッシュ (開き目)	重量 (g)	入数	JAN 末尾
31291	特大(8号用)	355×245×H90	6.5(3.3)	375	10×4	312919
31292	大(6号用)	300×205×H80	6.5(3.3)	290	10×4	312926
31293	中(3号用)	210×150×H75	12/11(1.7)	150	10×4	312933

材質／18-8ステンレス

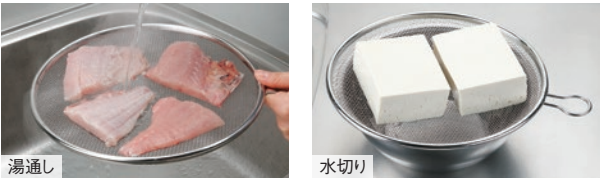
大容量の食材にも対応 業務用ボイルバスケット



品番	規格	径×深さ×柄長 (mm)	メッシュ (開き目)	重量 (g)	入数	JAN 末尾
31124	両手24cm	φ240×H140×160	16(1.2)	410	10×4	311240
31125	片手24cm	φ240×H140×160	16(1.2)	365	10×4	311257
31126	片手22cm	φ220×H130×160	16(1.2)	330	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)	入数	JAN 末尾
33328	25cm	φ250×H20×50	10(2.0)	160	20×4	333280

材質／18-8ステンレス



寸胴鍋に合わせて使用

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



プロユースに耐える丈夫さ
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)	入数	JAN 末尾
10006	35cm	φ350×H120×260	16(1.1)	745	10	100066
10007	30cm	φ300×H105×260	16(1.1)	635	10	100073
10008	25cm	φ250×H 95×210	16(1.1)	450	10	100080
10009	23cm	φ230×H100×210	16(1.1)	435	10×4	100097
10010	21.5cm	φ215×H 95×200	16(1.1)	325	10×4	100103
10011	17.5cm	φ175×H 70×200	16(1.1)	260	10×4	100110

材質／18-8ステンレス



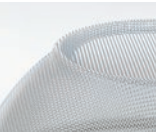
手なじみの良い木柄
木柄タフストレーナー



品番	規格	径×深さ×柄長 (mm)	メッシュ (開き目)	重量 (g)	入数	JAN 末尾
10183	25cm	φ250×H100×155	16(1.1)	350	10×4	101834
10184	20cm	φ200×H 85×155	16(1.1)	275	10×4	101841
10185	16cm	φ160×H 70×155	16(1.1)	220	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)	入数	JAN 末尾
31335	25cm	φ250×H97×140	16(1.1)	330	10×4	313350
31311	22cm	φ220×H85×130	16(1.1)	270	10×6	313114
31312	19cm	φ190×H75×120	16(1.1)	230	10×6	313121
31313	15cm	φ150×H60× 80	16(1.1)	125	10×6	313138
31336	13cm	φ130×H53× 75	16(1.1)	110	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)	入数	JAN 末尾
10022	φ170×H110×225	16(1.1)	325	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)	入数	JAN 末尾
31325	11cm	φ110×H65×155	16(1.2)	115	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



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)	入数	JAN 末尾
30689	オリジナル	φ95×H64×235	14(1.4)	70	10×10	306895
30690	ピンクゴールド	φ95×H64×235	14(1.4)	70	10×10	306901
30691	イエローゴールド	φ95×H64×235	14(1.4)	70	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)

※商品開発ストーリーはP.41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



12.5cm



茶碗蒸し作りでとき卵がきれいに
こせ、まるやかさアップ

品番	規格	径×深さ×柄長 (mm)	メッシュ (開き目)	重量 (g)	入数	JAN 末尾
31322	12.5cm	φ125×H90×150	30(0.6)	105	10×6	313220
31323	11cm	φ110×H70×150	30(0.6)	90	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)	入数	JAN 末尾
31011	23cm	φ240×110	24(0.8)	150	10×10	201015*
31012	19cm	φ200×100	24(0.8)	125	10×10	310120

材質／18-8ステンレス

茶道具・茶こし

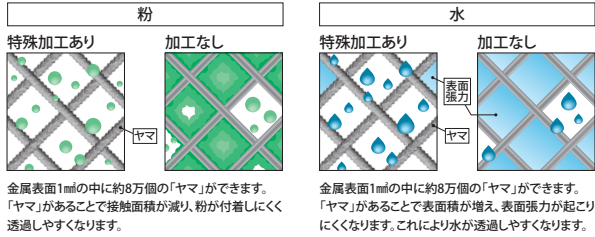
新しいお茶のシーンをつくる
機能美を追求した Three Snow の茶道具

New
感動する「抹茶こし」
抹茶ストレーナー

“粉末がするする落ちる” 機能を極限まで追求しました。
和テイストを表現するマット仕上げ。
リーフ（茶葉）で淹れるシーンにもお使いいただけます。



特殊表面処理加工「粉ツカース」
「金属表面1mmに約80,000 個もの山を作る」一種のプラスト加工のような特殊工程です。
粉は金属の表面につきづらくなり、水は表面張力を張りにくくなります（下記参照）。粉は速く落ちていき、水も早く透過するので水切れもよくなります。
燕市の表面処理加工企業との協働により実現した「Made in Tsubame」の技術の詰まった商品です。



抹茶を濾すスピードが約2倍！
最適なメッシュと表面加工で感動するほど早く濾せます。



使い方はこちら



品番	規格	径×深さ×柄長 (mm)	メッシュ (開き目)	重量 (g)	入数	JAN 末尾
31297	オリジナル	φ72×H37×100	30 (0.6)	31	10×10	312971
31298	ピンクゴールド	φ72×H37×100	30 (0.6)	31	10×10	312988
31299	イエローゴールド	φ72×H37×100	30 (0.6)	31	10×10	312995

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)
※商品開発ストーリーはP.41をご覧ください。

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)	入数	JAN 末尾
33330	φ65×H65×50	30 (0.6)	30	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)	入数	JAN 末尾
10172	深型	φ83×H80×120	30 (0.5)	65	10×12	101728
10171	浅型	φ83×H42×120	40 (0.4)	35	10×12	101711

材質／18-8ステンレス

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)	入数	JAN 末尾
10170	深型	φ83×H80×118	30 (0.5)	80	10×12	101704
10169	浅型	φ83×H42×118	40 (0.4)	55	10×12	101698

材質／本体:18-8ステンレス 柄:天然木

New
お茶の楽しさを広げる
茶こしセット

水色（すいしょく）を楽しめる
ガラス急須と茶こしのセット

茶葉が踊る（ジャンピングする）新しい急須の形。
お手入れも簡単。



ギフト向けにもおすすめのアイテム

セット内容

- ・茶こし※ピンクゴールドまたはイエローゴールド
- ・ガラス急須（身・蓋）
- ・ガラスホルダー



使い方はこちら



品番	規格	縦×横×高さ (mm)	重量 (g)	入数	JAN 末尾
31345	ピンクゴールド	235×210×H100	520	10×12	313459
31347	イエローゴールド	235×210×H100	520	10×12	313473

材質／茶こし:18-8ステンレス・ゴールドメッキ ガラスホルダー:18-8ステンレス
ガラス急須: 耐熱ガラス ガラス蓋 (LID): ソーダガラス

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



HPコラムにて、
開発秘話を公開中！



品番	規格	径×深さ×柄長 (mm)	メッシュ (開き目)	重量 (g)	入数	JAN 末尾
31295	ピンクゴールド	φ83×H42×120	40 (0.4)	35	10×12	312957
31296	イエローゴールド	φ83×H42×120	40 (0.4)	35	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.43をご覧ください。

熱いお茶も楽しめる
耐熱仕様のガラスとホルダー



New
水色（すいしょく）を楽しめるおしゃれな耐熱ガラス
ヴィジョン グラス
VISION GLASS LW



品番	径×高さ (mm)	容量 (ml)	重量 (g)	JAN 末尾
31348	φ74×H80	305	90	313480

材質／ホウケイ酸ガラス
耐熱温度／350℃
※詳しくはP.7新商品特集のページもご覧ください。

New
VISION GLASS LW専用ホルダー
ワイヤー フレーム
WIRE FLAME LW



品番	重量 (g)	JAN 末尾
31349	35	313497

材質／18-8ステンレス
※詳しくはP.7新商品特集のページもご覧ください。

コラボ商品

大学や各専門機関との連携により、新しい商品の開発に取り組んでいます

「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)	入数	JAN 末尾
31344	245×H19	395	10	313442

材質／18-8ステンレス



New

使い方いろいろ「お米」のカップ
マイ
米カップ



“炊きあがる前から
お米と楽しく向き合いたい”

米どころ新潟生まれのお米の形の計量カップ
半合の目盛り付で計量にはもちろん小鉢として食卓でも活躍します

品番	縦×横 (mm)	重量 (g)	容量 (g)	入数	JAN 末尾
31997	約108×80	80	すりきり1合(150)	50	319970

材質／18-8ステンレス

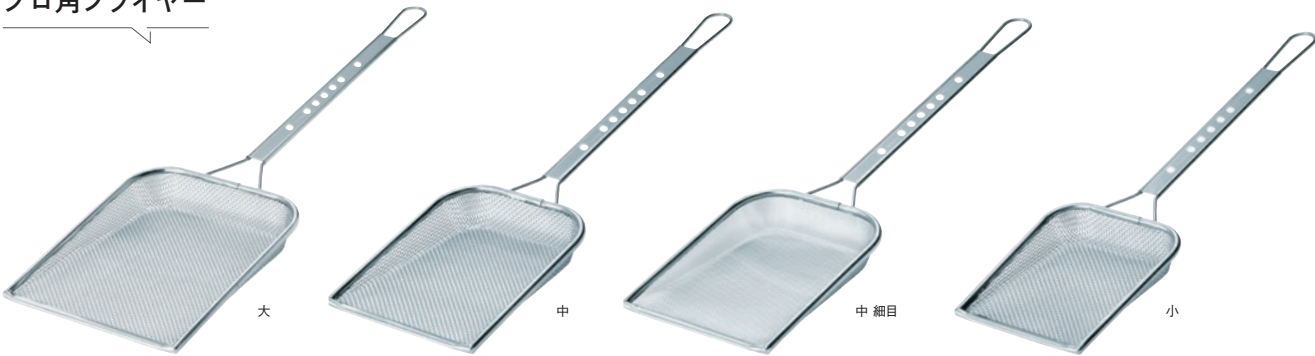
揚げる

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)	入数	JAN 末尾
10003	大	180×225×H35×360	10(1.9)	260	60	100035
10004	中	145×190×H35×330	10(1.9)	210	60	100042
New 10210	中 細目	145×190×H35×330	24(0.75)	185	60	102107
10005	小	130×160×H35×300	10(1.9)	175	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)	入数	JAN 末尾
30015	大 細目	170×160×H40×270	40(0.5)	110	120	300152
30017	中 細目	150×140×H35×250	40(0.5)	100	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)	入数	JAN 末尾
10164	24cm	φ240×H140×160	6.5(3.3)	395	10×4	101643
10165	22cm	φ220×H130×160	6.5(3.3)	355	10×4	101650

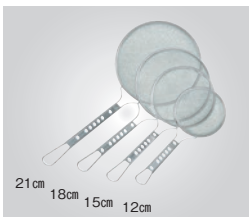
材質／18-8ステンレス



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



21cm細目



小さな鍋にも対応
スリースノーmini丸カス揚



品番	規格	径×深さ×柄長 (mm)	メッシュ (開き目)	重量 (g)	入数	JAN 末尾
New 30298	21cm極細目	φ210×H35×310	50(0.3)	200	60	302989
10191	21cm細目	φ210×H35×310	40(0.4)	170	60	101919
10192	21cm荒目	φ210×H35×310	16(1.2)	180	60	101926
New 30299	18cm極細目	φ180×H35×270	50(0.3)	160	100	302996
30569	18cm細目	φ180×H35×270	40(0.4)	130	100	305690
30570	18cm荒目	φ180×H35×270	16(1.2)	135	100	305706

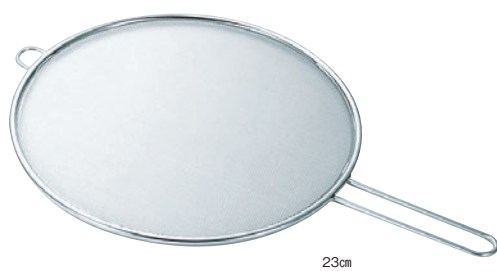
材質／18-8ステンレス

品番	規格	径×深さ×柄長 (mm)	メッシュ (開き目)	重量 (g)	入数	JAN 末尾
New 30300	15cm極細目	φ150×H30×270	50(0.3)	120	100	303009
30571	15cm細目	φ150×H30×270	40(0.4)	95	100	305713
30572	15cm荒目	φ150×H30×270	16(1.2)	100	100	305720
New 30259	12cm極細目	φ120×H25×240	50(0.3)	100	200	302590
30573	12cm細目	φ120×H25×240	40(0.4)	80	200	305737
30574	12cm荒目	φ120×H25×240	16(1.2)	85	200	305744

品番	規格	径×深さ×柄長 (mm)	メッシュ (開き目)	重量 (g)	入数	JAN 末尾
10166	9cm細目	φ90×H20×205	40(0.4)	58	200	101667

材質／18-8ステンレス

油はね防止に最適
キッチンネット



23cm

うらごし、水切り、油はね防止にも！



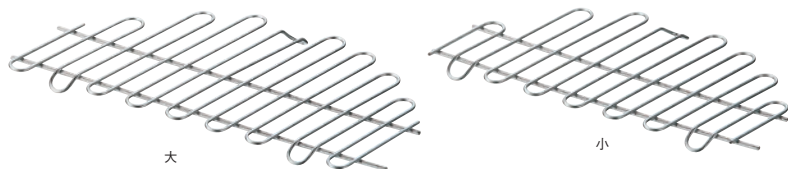
うらごしに耐える強い網

品番	規格	径×柄長 (mm)	メッシュ (開き目)	重量 (g)	入数	JAN 末尾
31011	23cm	φ240×110	24(0.8)	150	10×10	201015*
31012	19cm	φ200×100	24(0.8)	125	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



大

小

品番	規格	巾×奥行×高さ (mm)	重量 (g)	入数	JAN 末尾
30549	大	195×100×H10	55	20×10	305492
30550	小	170× 90×H10	45	20×10	305508

材質／18-8ステンレス



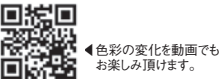
揚げ物料理の演出に

酒器 食卓に彩り、アイデアが詰まった
Three Snow の酒器

すどうむ 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。



色彩の変化を動画でも
お楽しみ頂けます。



すどうむ 酒器 の素材

- 銅の熱伝導
銅は熱をよく伝える金属素材であり、お酒のひんやりとした冷たさを
手や唇で感じることができます。
注ぐ速さに合わせてイラストが色づくのも銅ならではの特徴です。
- 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。



品番	規格	径×高さ (mm)	容量 (ml)	重量 (g)	入数	JAN 末尾
31913	桜	φ61×H88	150	135	1×80	319130
31914	花火	φ61×H88	150	135	1×80	319147
31915	紅葉	φ61×H88	150	135	1×80	319154
31916	紫陽花	φ61×H88	150	135	1×80	319161
31917	雪椿	φ61×H88	150	135	1×80	319178
New 31918	錦鯉	φ61×H88	150	135	1×80	319185

材質／銅・錫メッキ
※錦鯉はP.8新商品特集とP.42商品開発ストーリーのページもご覧ください。

New
5種セット



4種セット



2種セット



※画像はイメージです。



品番	規格	縦×横×高さ (mm)	重量 (g)	JAN 末尾
New 31922	5種セット	205×215×H75	945	319222
31911	4種セット	270×112×H75	800	319116
31921	2種セット	140×112×H75	400	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.44をご覧ください。



ぐい呑み

オリジナル

ビアタンブラー



品番	規格	径×高さ (mm)	容量 (ml)	重量 (g)	入数	JAN 末尾
31910	75ml	φ56.8×H49.6	75	75	1×80	319109

材質／銅・錫メッキ

品番	規格	径×高さ (mm)	容量 (ml)	重量 (g)	入数	JAN 末尾
31912	オリジナル	φ61×H88	150	135	1×80	319123

材質／銅・錫メッキ

品番	規格	径×高さ (mm)	容量 (ml)	重量 (g)	入数	JAN 末尾
31909	380ml	φ74×H139	380	215	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
いただけます

ご使用いただける
ビールサーバーメーカー

・ニットク ・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)	入数	JAN 末尾
10707	319×φ109	575	6	107072

材質／本体・フタ:AS樹脂 パチン錠:ステンレスチール パッキン:シリコン樹脂
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。

コーヒーフレーバー

ライムフレーバー

ピーチフレーバー

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)	入数	JAN 末尾
30688	260×100×H113	305	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

屋外空間をプレミアムレストランに
アオゾラ
AOZORA
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

品番	巾×奥行×高さ (mm)	収納時サイズ	重量 (kg)	JAN 末尾
30248	800×800×H700	800×800×H50	9.7	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.44をご覧ください。

テーブルサイドに固定して使える
カスタースタンドⅡ

トレーサイズ

325 × 105mm
270 × 105mm

【側面図】

取付可能な
テーブルの厚さ:
27～60mm

瓶ビールの持ち運びに
ビールキャリアー

折りたたみ式

215mm
110mm
305mm
190mm
受皿内径 φ 79mm

品番	使用時サイズ (mm)	重量 (g)	入数	JAN 末尾
30545	305×190×H325	1095	1×12	305454

材質／18-8ステンレス

レストラン仕様商品

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



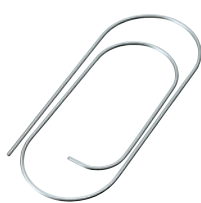
凹凸の底面で
ムラなく炒れます

【ご使用方法】



①②コーヒー豆をセットして
フタを閉めます
③ムラなく炒ります

干しイカ・するめが丸まらない
いかクリップ



使用時

品番	規格	径×深さ×柄長 (mm)	メッシュ (開き目)	重量 (g)	入数	JAN 末尾
10001	16cm	φ160×H50×170	24(0.8)	215	10×6	100011
10002	13cm	φ130×H40×170	24(0.8)	170	10×6	100028

材質／18-8ステンレス

品番	縦×横 (mm)	重量 (g)	入数	JAN 末尾
31280	200×80	50	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



※サイズ等の詳細については P.21 をご覧ください。

あらゆる茹で作業に最適
ボイルバスケット



※サイズ等の詳細については P.22 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



※サイズ等の詳細については P.24・P.30 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



※サイズ等の詳細については P.24 をご覧ください。

急須いらず 一人分に最適
ちょい茶こし



※サイズ等の詳細については P.25 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)	入数	JAN 末尾
31326	130×95×H95	180	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

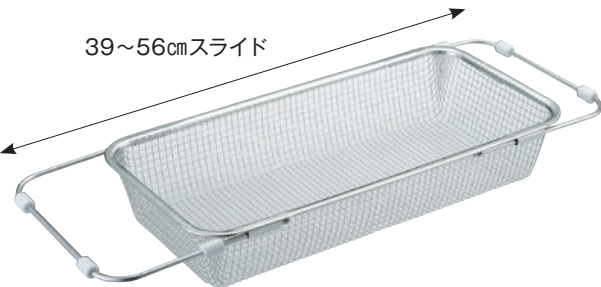


シンク内でも場所をとらない
コンパクトな設計

品番	巾×奥行×高さ (mm)	重量 (g)	入数	JAN 末尾
33315	55×25×H115 (吸盤含む)	35g×2	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)	入数	JAN 末尾
33025	190×390~560×H70	4(5.7)	400	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

コンパクトで収納に困らない
18-8ミニマッシャー

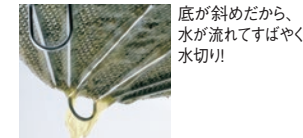


少量に便利なミニサイズ

品番	巾×奥行×高さ (mm)	重量 (g)	入数	JAN 末尾
31976	45×45×H165	50	20×10	319765

材質／18-8ステンレス

抜群の水切れ
角度が秘訣 水きれ〜る

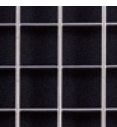


この角度が
ポイント!

底が斜めだから、
水が流れてすばやく
水切り!

品番	巾×奥行×高さ (mm)	メッシュ (開き目)	重量 (g)	入数	JAN 末尾
31215	220×165×H120	10(2.1)	145	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 日本のパーカー・スイーツ店を支える道具

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



品番	規格	全長・刃長 (mm)	重量 (g)	入数	JAN 末尾
31965	大30cm	425・305	145	12×10	319659
31993	Ⅱ小21.5cm	335・215	110	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℃)

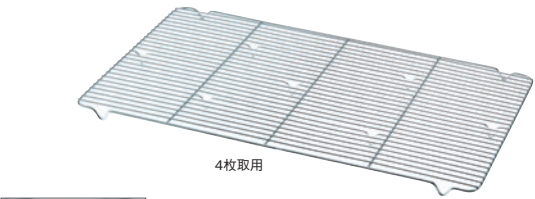
HPコラムにて
開発秘話を公開中



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)



太線の枠に脚を付け
変形を防止



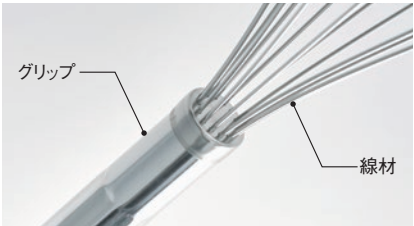
8ミリ目

品番	規格	長辺×短辺×高さ (mm)	重量 (g)	入数	JAN 末尾	品番	規格	長辺×短辺×高さ (mm)	重量 (g)	入数	JAN 末尾
30677	2枚取用	585×355×H20	985	10	306772	30682	10枚取用	315×220×H15	380	10×3	306826
30678	3枚取用	520×345×H20	895	10	306789	30683	12枚取用	285×210×H15	350	10×3	306833
30679	4枚取用	530×300×H20	800	10	306796	30684	15枚取用	260×190×H10	255	10×3	306840
30680	6枚取用	430×275×H15	605	10	306802	30685	18枚取用	235×175×H10	210	10×3	306857
30681	8枚取用	365×240×H15	460	10	306819	30686	21枚取用	215×160×H10	190	10×3	306864

材質／18-8ステンレス

New スリースノー耐熱防水泡立

- ・柄の中に水が侵入しない完全防水仕様
- ・グリップが太く握りやすい
- ・線材が太くタフに使える



品番	規格	A × B × C (mm)	重量 (g)	入数	JAN 末尾	品番	規格	A × B × C (mm)	重量 (g)	入数	JAN 末尾
31903	40cm	φ95×270×130	150	60	319031	31826	27cm	φ75×160×110	115	60	318263
31829	36cm	φ90×230×130	140	60	318294	31825	24cm	φ65×142× 98	80	60	318256
31828	33cm	φ85×200×130	135	60	318287	31824	21cm	φ55×112× 98	75	60	318249
31827	30cm	φ80×190×110	125	60	318270						

材質／本体:18-8ステンレス 柄芯材:アルミニウム
耐熱温度／150℃
線径／21・24cm:φ1.4mm 27〜40cm:φ1.8mm

スピーディーな攪拌 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攪拌するのにも便利です

大

小

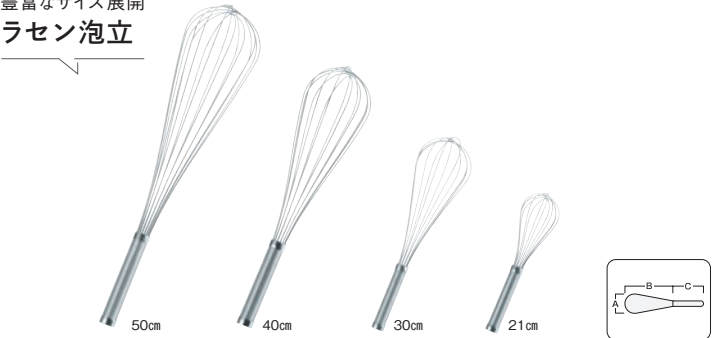
大

小

品番	規格	A × B × C (mm)	重量 (g)	入数	JAN 末尾
31817	大	70×100×190	135	100	318171
31818	小	40× 55×115	95	100	318188

材質／18-8ステンレス

豊富なサイズ展開 ラセン泡立



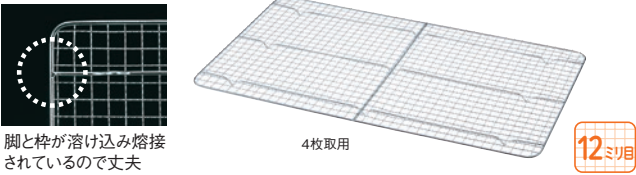
品番	規格	A × B × C (mm)	重量 (g)	入数	JAN 末尾	品番	規格	A × B × C (mm)	重量 (g)	入数	JAN 末尾
31801	54cm	φ115×405×135	220	60	318010	31807	33cm	φ 85 × 205 × 125	135	60	318072
31802	50cm	φ115×365×135	205	60	318027	31808	30cm	φ 80 × 205 × 95	70	60	318089
31803	45cm	φ105×315×135	185	60	318034	31809	27cm	φ 75 × 175 × 95	65	60	318096
31804	42cm	φ100×295×125	160	60	318041	31810	24cm	φ 60 × 145 × 95	60	60	318102
31805	40cm	φ 95×275×125	155	60	318058	31811	21cm	φ 55 × 115 × 95	55	60	318119
31806	36cm	φ 90×235×125	145	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。

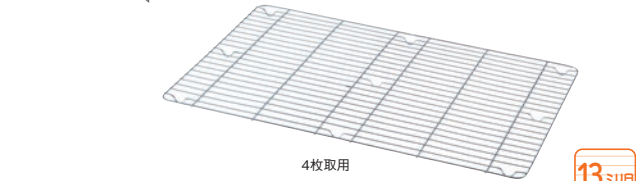
角バット用網 クリンプ目



品番	規格	長辺×短辺×高さ(mm)	重量(g)	入数	JAN	末尾	品番	規格	長辺×短辺×高さ(mm)	重量(g)	入数	JAN	末尾
30407	2枚取用	580×365×H15	595	-	304075		30193	12枚取用	285×220×H15	205	80	301937	
30408	3枚取用	515×355×H15	535	-	304082		30194	15枚取用	260×195×H15	180	100	301944	
30409	4枚取用	525×310×H15	490	-	304099		30410	18枚取用	235×175×H15	115	100	304105	
30190	6枚取用	430×285×H15	340	80	301906		30411	21枚取用	215×170×H15	100	100	304112	
30191	8枚取用	365×250×H15	275	50	301913		30412	キャビネ用	180×140×H15	75	200	304129	
30192	10枚取用	315×225×H15	230	80	301920								

12ミリ目

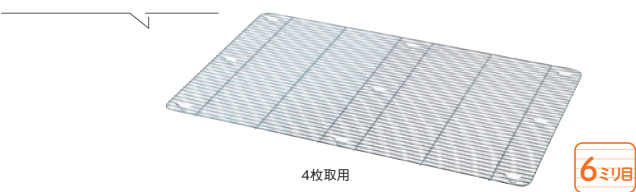
角バット用網 並目



品番	規格	長辺×短辺×高さ(mm)	重量(g)	入数	JAN	末尾	品番	規格	長辺×短辺×高さ(mm)	重量(g)	入数	JAN	末尾
30385	2枚取用	570×360×H10	690	25	303856		30392	15枚取用	255×195×H10	95	100	303924	
30386	3枚取用	515×355×H10	635	25	303863		30393	18枚取用	230×170×H10	80	150	303931	
30387	4枚取用	510×305×H10	460	40	303870		30394	21枚取用	210×165×H10	55	200	303948	
30388	6枚取用	425×280×H10	260	50	303887		30395	キャビネ用	175×135×H10	40	200	303955	
30389	8枚取用	360×245×H10	190	50	303894		30152	手札判用	130×100×H10	25	-	301524	
30390	10枚取用	305×225×H10	155	100	303900		30153	カード判用	160×115×H10	30	-	301531	
30391	12枚取用	285×210×H10	145	100	303917								

13ミリ目

角バット用網 細目



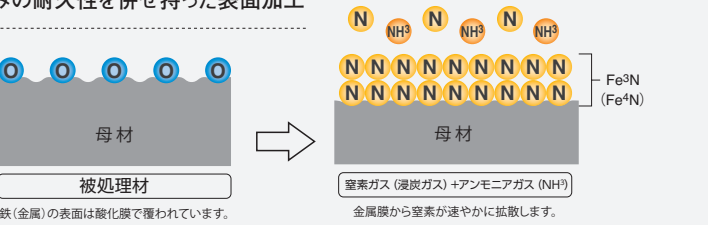
品番	規格	長辺×短辺×高さ(mm)	重量(g)	入数	JAN	末尾	品番	規格	長辺×短辺×高さ(mm)	重量(g)	入数	JAN	末尾
30398	4枚取用	510×305×H10	655	40	303986		30403	15枚取用	255×195×H10	155	100	304037	
30399	6枚取用	425×280×H10	380	50	303993		30404	18枚取用	230×170×H10	120	150	304044	
30400	8枚取用	360×245×H10	290	50	304006		30405	21枚取用	210×165×H10	80	200	304051	
30401	10枚取用	305×225×H10	225	100	304013		30406	キャビネ用	175×135×H10	60	200	304068	
30402	12枚取用	285×210×H10	215	100	304020								

6ミリ目

ニトロプラス焼網

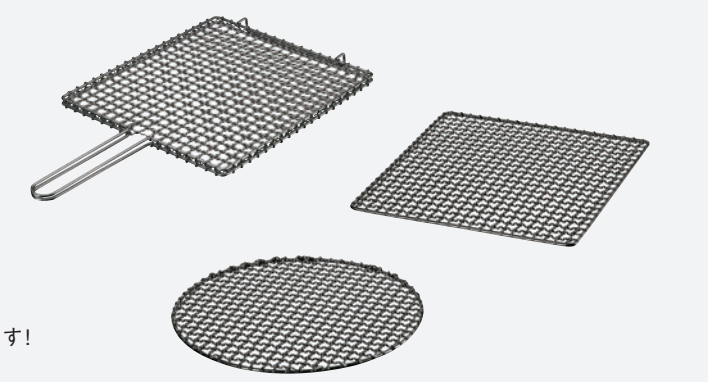
スリースノーの加工技術
鉄の熱効率の良さとステンレス並みの耐久性を併せ持った表面加工

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ので、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。



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。

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

溶 剤	汚れの成分	
	アルカリ性	酸性
クエン酸	◎	△
重 曹	△	◎

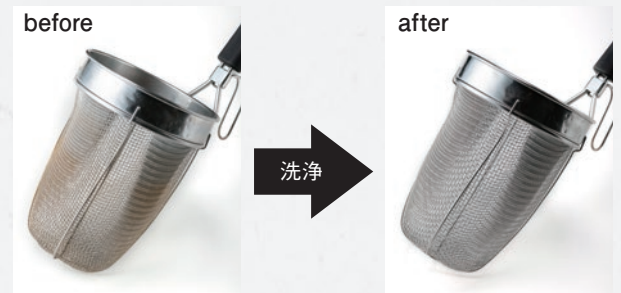
中華麺(かん水)の汚れ =【アルカリ性】
肉 鰹節 野菜 其他食品の汚れ =【酸性】

※**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】

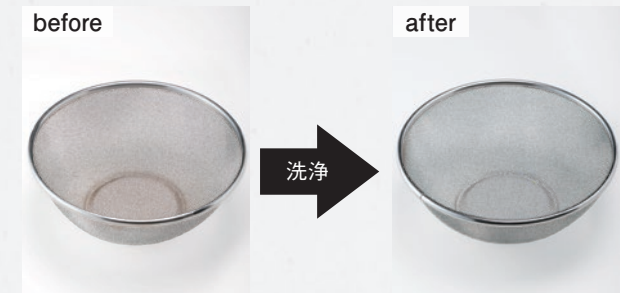
中華麺などのアルカリ性の汚れには
クエン酸 を使用します。



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。

【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。



【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。

てぼの洗浄に最適!
高い洗浄力でてぼを清潔に保つ、てぼ専用ブラシ「てぼラシ」。
詳細は P.15 をご覧ください。

31902 てぼラシ

商品開発ストーリー (2024～2025)

抹茶・新時代の道具として

抹茶ストレーナー

P.25掲載

2025年『抹茶』は世界中でバズっている。茶業界にしてみれば一体何が起ったのか理解できないまま、産地は増産を求められ続けている。

スリースノーの抹茶ストレーナーは、そんな最中に開発された商品でした。きっかけはアメリカ・NYのとある名の知れた日本茶専門店。スリースノーの茶こし(共柄茶こし浅型)はすでにそのお店に採用されていましたが、カフェのスタッフからは「抹茶を濾す時間を短縮したい」という声も上がっていました。従来品よりさらに高効率で「濾す」オペレーションができるストレーナーを目指して開発がスタートしました。当初、開発担当は「ニッチすぎる要望だ」と感じていましたが、世界的な抹茶ブームは、粉末を濾す作業も「見せる」要素として世界的に広く浸透していたことに気づき、考えが変わりました。



新しいストレーナーは「使いたい」「使っているところを見せたい」という道具のあり方を目指し、商品のサイズ感、取手の形状、表面の質感を細かく、そして徹底的に追求しました。最大のミッションである濾すスピードについては、度重なる実証実験により30メッシュという結論に至り、さらに燕の特殊表面処理技術により「約2倍のスピードで粉が落ちる」性能を実現。使った人からは「感動する」と言わしめる抹茶専用の茶こしが完成しました。

抹茶のブームは当面続くことでしょう。ブームが一過性のもので終わることなく、日本茶業界がこの流れに乗って業界全体の進化・盛り上がりを作れるかどうかは、まさに今問われています。その時、我々道具屋にできることは何か。この抹茶ストレーナーは、淹れ手の道具の選択肢を増やし、世界中で抹茶や日本茶を楽しむ人が増えるためのツールとして広まってほしい。私たちはそんな想いでこの道具をつくり、届け続けていきます。



Barシーンのオペレーションと見え方を研究して開発
バーテンダー必携のアイテム

バーストレーナー

P.24掲載

この商品の開発に当たってご協力いただいたのは、東京・赤坂 Salon de fableの菅野さん。出会いは2022年の冬。彼と出会ったその日に「ザル屋さんなんです。バーテンダーが使うストレーナーをつくりませんか?」と提案されたことが開発のきっかけでした。



Salon de fable 菅野さん

当時バーテンダー向け専用のストレーナーは業界内に存在せず、スープこしに使われる円錐形のストレーナーが代用されていました。専用の道具でないことの課題を整理するため、菅野さんが理想とするフルーツカクテルで使うストレーナーの要件を細かくヒアリングし、たくさんのメッシュの選択肢を机の上に並べて最適なメッシュを選び取る作業から始めていきました。メッシュの他にも商品の口径や深さがオペレーションに深く関わることを教えていただき、全体の形状を描いていきました。

製造上、困難を極めた網の深絞りも「ひと手間」の工程を入れることで理想の深さを実現。網と枠を一体化にする特殊溶接も、溶接強度や精度を細かく追求することで美しく、衛生面や耐久性に優れる商品となりました。バーという特別な空間で見せる道具として、プロが使っていて様になる、色気を纏う商品としてのデザインにもこだわり、プロの使い手にとっての「相棒」となるシーンをイメージして開発しました。



新・まどろむ 平和の象徴「錦鯉」

まどろむ酒器 錦鯉

P.8・P.31掲載

まどろむ酒器のシリーズが誕生したのは2020年。これまで季節の風物詩をモチーフにしてきた本シリーズは、日本の美しい四季を伝えるものでありながら、実は私たちのベースである新潟県にあるものを採用してきた背景があります。

今回開発した「錦鯉」はシリーズ第六作。季節を伝えるモチーフからは一線を画す「動物」に足を踏み入れる新しい取り組みとなりました。錦鯉はおよそ200年前、新潟県の小千谷・川口地域で生まれ、突然変異の歴史から始まりました。開発にあたっては現地を何度も訪れその歴史を知ることになると、デザインは自ずと決まっていきました。



錦鯉は「平和の象徴」であり日本の国魚。群れをなすが争いをせず、美しく泳ぐ姿が世界中から評価されていること、そして長い年月をかけて人の手によって美しい姿に育てられてきたこと。この歴史を知った時、私たちの希望を錦鯉にかけてメッセージとして伝えていきたいと考えました。それは人の手、人類が発展させてきた技術は平和で豊かな世界を作るためにあるということ。私たちにとっても、生み出した製品を通して世の中の役に立ち、多くの人に喜びを与え続けることが作り手としての仕事だと考えています。

人の権利を奪い合う日常が令和の時代になってもなくならない今だからこそ、世界に向けてこの商品と込めた想いが広まっていくことを心の底から願ってやみません。



茹で麺機とともに進化する
スリースノー史上最高茹で効率を実現したてぼ

パワーGてぼ 旋流

P.8・P.9掲載

ラーメン店のオペレーションにとって、最大に茹で効率が高いのは、そば揚げ・平ザルを用いた「茹でる空間を最大限広げる」方法です。てぼという道具は平ザルが常識だった時代から、オペレーションの改善を狙いとして開発され今日まで普及してきました。

一方、茹で効率のスペックを決める茹で麺機と呼ばれる厨房機器も時代とともに進化し、高パワーで茹でられるモデルが開発されるようになると、麺が勢いよく押し上げられることで、てぼから麺が飛び出してしまうケースが散見されるようになりました。その対策としてザルの上部にフチをつけた、いわゆる「フチ高タイプ」が開発され徐々に市場で評価されるようになっていきます。



この茹で効率を高める2つの要素「茹でる空間の最大化」と「吹きこぼれ防止のフチ高」を合わせて開発したのがこのパワーGてぼ<旋流>です。スリースノーでは別々の商品で体現していたこの2つを合体させることで、麺が踊るように対流しつつも吹きこぼれない、「最新OS」のてぼが誕生しました。広いバスケットは太麺や多い麺量にも対応するスペックを持つほか、てぼの中で「麺線」を作る動作がしやすいメリットも生み出しています。



商品開発ストーリー（2020～2023）

所作を魅せる

スリースノーの茶こし P.26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。



ピンクゴールド



イエローゴールド

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(株)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.10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肢が提供され、多くの人々がその選択肢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肢を広げるアイテムでもありますが、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.34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

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.32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。まどろむ酒器を手し、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。

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。

ステンレスについて

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、水廻りの道具に最適な金属材料です。

【ステンレス鋼】

鉄に10.5%以上のクロムを添加し非常に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耐熱性・加工性・強度など優れた特性を備えています。環境に対する社会の関心が高まるなか、100%リサイクル可能な材料として大変注目されています。

ステンレス鋼は英語で「Stainless Steel」と表し、「さびにくい鋼」という意味です。「不銹鋼」とも呼ばれます。名前の示す通りステンレス鋼は一般の鋼に比較すると極めて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クロムが酸素と結合して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100万分の3mm程度のごく薄いものですが、大変強靱で、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。

18-8 (18%クロム8%ニッケル) は耐食性に優れ、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)。JISにおける略号はSUS(サス)

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

ペ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
ペレットストーブ SS-5
※炎はめ込み合成です。



輻射・自然対流式
ペレットストーブ RS-4



移動式本格ピザ窯
ペレット窯 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

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・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。

スリースノー事業部 東京営業所

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。

UNIFLAME

ユニフレイム事業部

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。

warmArts

エネルギー事業部

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ペ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ペレットストーブ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ペ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「植物性インキ」
を使用しています。