

試して  
納得

お届けも、返却も無料!

ぜひ、ののじの使いやすさ、清潔さをご体感ください。

# ののじ貸出制度

現在、異物混入や食中毒などを防ぐための、安全で清潔な調理器具の重要性が厚生労働省からの通達をはじめ、多くの人々から指摘されています。だからこそ、数々の工夫が凝らされた「ののじの製品」を実際につかっていただきその便利さや安全性を直に体験してほしい。その強い気持ちを糧にして、私たちは10年以上もこの活動を続けて参りました。費用もかかりませんし、ご購入への勧誘も一切ありません。ぜひご利用ください。

お申し込みの流れ



実際に納得するまで使い込んで  
ののじの魅力を実感してください。

- 送料は全てのののじが負担いたします。
- お貸出し期間は、1ヵ月が目安です。
- 詳細は下記まで、お気軽にお問い合わせください。

お試しご希望製品名

	この貸し出しを何によってお知りになりましたか？
	<input type="checkbox"/> 広告 ( )
	<input type="checkbox"/> 栄養士の案内や研究会・展示会で (会名 )
	<input type="checkbox"/> 営業案内 ( <input type="checkbox"/> ののじ <input type="checkbox"/> 業者 )
	<input type="checkbox"/> 他校の栄養士さまや調理員さまからの案内
	<input type="checkbox"/> webサイト

※ご好評につき、お貸出しできる商品の数を制限させていただく場合がございます。予めご了承くださいませようお願い申し上げます。

お取扱いの業者様名( )

よろしければ、アンケートにご協力お願いいたします。

1. ののじシリーズ製品を実際に使ったことがありますか？	( YES ・ NO )
2. 現在、ののじシリーズの導入種類数は？	( 種 )
3. 現在、調理されている食数は？	( 食 )
4. 栄養士会などに、業者やメーカーを招いて道具などの勉強会をしたことがありますか？	( 回 )
5. 調理器具導入の決定者は ( 栄養士さま 調理員さま その他 : )	

学校名、センター名	ご担当者 <input type="checkbox"/> 管理栄養士 <input type="checkbox"/> 栄養士 <input type="checkbox"/> 調理員 <input type="checkbox"/> その他 ( )
所在地 〒	電話番号 ( ) FAX番号 ( )
Eメールアドレス	@

※ご記入頂いた情報はののじ株式会社からのサービス以外には使用いたしません。D26

お申し込みは **ののじ株式会社 営業部へ**

FAX: **045(548)3221** TEL: **045(317)5201**

## ののじ株式会社

〒220-0004 横浜市西区北幸 2-8-19 横浜西口Kビル4F

ののじについてのお問い合わせは

TEL:045(317)5201 FAX:045(548)3221

www.nonoji.jp

●表示価格は、税込 本体価格です。2024年1月現在。●ののじシリーズの仕様・価格については、予告無く変更する場合がございます。予めご了承ください。●ののじシリーズの各商品は、特許、意匠、著作権登録を行っています。●ののじは、株式会社レーベンの商標です。

※上記申込用紙を  
コピーしてお使いください。

御用命は



ののじ公式サイト  
学校給食ページはこちら

にこここ、うふふが、いっぱい。



# ののじ®

Vol.24 ののじ公式 調理器具カタログ



キッズデザイン賞  
受賞  
ののじ学校給食用器具  
コミュニケーション型製品  
企画開発



特許庁「知財功労賞」  
受賞  
特許庁長官表彰 産業財産権制度  
活用優良企業等  
(雇匠活用)



グッドデザイン賞  
受賞  
素晴らしい道具作り  
学校給食用デザイン  
の総合的な活動



ののじ無料貸出  
制度  
人気のサポート、  
ご愛顧頂き継続17年  
(※2002年より)

にこにこ、うふふが、いっぱい。



## みんなの笑顔が好きだから

給食は、自然の恵みへの感謝、食事のマナー、社交性などを学ぶ大切な時間です。

ののじは、未来を担う子どもたちのことを想い、給食器具はどうあるべきか、これまでの常識にとられない独自の工夫を凝らしてきました。

手にした子どもたちが本当に使いやすく、そして、手にした方がより衛生的で安心な給食を提供できる、みんなが笑顔になれる「手道具」を、私たちは創り続けて参ります。



### ののじブランドの想い「にこにこ、うふふが、いっぱい」

私たちの仕事は、毎日の暮らしに、ひとつでも多くの笑顔をふやすことです。それは、今までなかった“心地よさ”や“わくわく”を感じてもらうこと。気がつく、手に取った方が、そしてご家族が、みんなが笑顔になっている。独自の発想とアイデアで、そんな個性的な手道具をつくって、お届けしています。ののじは、あなたの“あったら嬉しい”をかなえます。

# 調理器具

子供たちにうれしい  
のじ調理器具の  
主な特徴

- ◎ 汚れ溜まりをつくらない一体構造で衛生的。
- ◎ 割れ、削れなどによる異物混入の心配がない。
- ◎ 大きさや重量のバランスを考えた設計で扱いやすい。



## 調理用ビッグターナーシリーズ

ループワイヤー採用。異物混入を解消させるバリの出ない18-8ステンレスの一体型攪拌器具です。

ワイヤーのしなりで  
釜へのタッチもソフト  
ワイヤーの弾力が無理な力を吸収。  
釜への当たりも弱まるのでバリが出ません。

ヘラ状にありがちな具材のベタ付きがなく、少ない抵抗で混ぜられます。

重さを安定させ、  
返戻動作の簡便さを追求した  
「のじ扁平棒」  
中は空洞なので軽量。  
表面にはスベリ止め仕上げを

### ちょっとした、便利アイデア

ルーやホワイトソースを作らせたら、天下一品ののじのビッグターナーは、ステンレスワイヤー製ですので、粘度の強いルーなども軽くかき混ぜることができ、仕上がりが驚くほど滑らかでクリーミーです。一度使うと手放せなくなります。また熱に強く、ルーなどを長時間かきまぜても溶けたり、変形したりすることはありません。

#### 共通の特徴

- 軽くて持ちやすい中空楕円ハンドル
- レーザー溶接なので衛生的
- 丈夫で清潔な18-8ステンレス
- 継ぎ目なしの一体構造で衛生的

<p>約180リットル以上容量釜向けの大サイズ。</p>	<p>ワイヤーが太くとても丈夫</p>	<p>ちょっと長めの1000mmの柄</p>	<p><b>調理用ビッグターナー 大</b> 型番: BTN-003L 寸法: A:180×B:230mm 全長1,230mm 重量: 1,200g 本体価格: 31,900円(税込) (税抜29,000円)</p>
<p>約150リットル容量釜向け。女性にも扱いやすい標準サイズ。</p>	<p>ワイヤーが太くとても丈夫</p>	<p>ちょっと長めの1000mmの柄</p>	<p><b>調理用ビッグターナー 中</b> 型番: BTN-002L 寸法: A:150×B:200mm 全長1,200mm 重量: 1,100g 本体価格: 28,600円(税込) (税抜26,000円)</p>
<p>大釜調理のサポート役として人気。</p>	<p>取り回しが楽な600mmの柄</p>	<p>ちょっと長めの1000mmの柄</p>	<p><b>調理用ビッグターナー 中M</b> 型番: BTN-002M 寸法: A:150×B:200mm 全長800mm 重量: 900g 本体価格: 28,600円(税込) (税抜26,000円)</p>
<p>細かい作業や素早いほぐしに。</p>	<p>取り回しが楽な600mmの柄</p>	<p>ちょっと長めの1000mmの柄</p>	<p><b>調理用ビッグターナー 小</b> 型番: BTN-001L 寸法: A:115×B:180 全長1,180mm 重量: 1,000g 本体価格: 25,300円(税込) (税抜23,000円)</p>
<p>保育園など小規模施設に。</p>	<p>取り回しが楽な600mmの柄</p>	<p>ちょっと長めの1000mmの柄</p>	<p><b>調理用ビッグターナー 小M</b> 型番: BTN-001M 寸法: A:115×B:180mm 全長780mm 重量: 800g 本体価格: 25,300円(税込) (税抜23,000円)</p>

## 調理用すくいカゴシリーズ

異物混入をなくしたワイヤーカゴ方式を採用。衛生的な18-8ステンレスを使用し、強化接合で強度を高めました。

### ワイヤーの接点を全てスポット溶接

カゴ部の変形や破損を防ぎ、汚れが溜まらない衛生的な構造です。

滑り止め処理のサテン仕上げ加工。重さを安定させ、返戻動作の簡便さを追求した「のじ扁平棒」

[断面図] 中空の楕円形状

根元まで完全密封！  
強度を高めた強化接合。  
もちろん衛生的。

### ちょっとした、便利アイデア

ご存知ですか？ のじのすくいカゴは、タワシなどでゴシゴシ思いっきり洗えます。

通常のすくいカゴは、細い鉄線の網でできているので、ゴミがたまりやすい上、洗う際にも丁寧に洗わないと、線が切れて手を切ってしまう危険性があります。でも、のじのすくいカゴは頑丈なステンレスワイヤー構造なので、たわし/ スポンジなどで、ゴシゴシ洗って、とても衛生的です。



### のじすくいカゴ

外枠なし！接合部は全て溶接留めで、汚れの溜まるスペースがありません。



### 従来品

従来は編み込み式で、外枠を巻くようにして付けていたため、汚れが溜まりやすい。洗浄が行き届かない汚れ

柄の長さは、スピーディな作業に便利な柄長60cm、大釜の底から一気にすくう柄長100cmの2タイプ。

素材に合わせて使い分けできる、  
＜細め＞＜中め＞＜粗め＞の3種類のカゴをご用意。

#### 共通の特徴

- 軽くて持ちやすい中空楕円ハンドル
- レーザー溶接なので衛生的
- 丈夫で清潔な18-8ステンレス
- 継ぎ目なしの一体構造で衛生的

<p>＜粗め＞ 原寸 網間隔11mm (野菜・から揚げなど) 網φ2mm</p>	<p>全長1,360mm</p>	<p>野菜 / から揚げにピッタリ 11mm 網</p>	<p>センター調理場向けの特大サイズ</p>	<p>男性向き</p>	<p><b>粗め 調理用すくいカゴ(大)</b> 型番: KGA-005L 寸法: 柄1,000mm/カゴ330×330×115mm 重量: 1,600g 本体価格: 46,200円(税込) (税抜42,000円)</p>
<p>＜中め＞ 原寸 網間隔7mm (コーン・うどんなど) 網φ1.5mm</p>	<p>全長1,290mm</p>	<p>野菜 / から揚げにピッタリ 11mm 網</p>	<p>深鍋にも対応の長め1000mmの柄</p>	<p>取り回しが楽な短め600mmの柄</p>	<p><b>粗め 調理用すくいカゴ(粗)</b> 型番: KGA-003L 寸法: 柄1,000mm/カゴ245×275×90mm 重量: 1,000g 本体価格: 40,700円(税込) (税抜37,000円)</p>
<p>＜中め＞ 原寸 網間隔7mm (コーン・うどんなど) 網φ1.5mm</p>	<p>全長890mm</p>	<p>野菜 / から揚げにピッタリ 11mm 網</p>	<p>うどん / コーンにピッタリ 7mm 網</p>	<p>取り回しが楽な短め600mmの柄</p>	<p><b>粗め 調理用すくいカゴ(粗・M)</b> 型番: KGA-003M 寸法: 柄600mm/カゴ245×275×90mm 重量: 900g 本体価格: 40,700円(税込) (税抜37,000円)</p>
<p>＜細め＞ 原寸 網間隔3mm (春雨・そうめんなど) 網φ1.5mm</p>	<p>全長1,290mm</p>	<p>うどん / コーンにピッタリ 7mm 網</p>	<p>うどん / コーンにピッタリ 7mm 網</p>	<p>取り回しが楽な短め600mmの柄</p>	<p><b>中め 調理用すくいカゴ(中)</b> 型番: KGA-002L 寸法: 柄1,000mm/カゴ245×275×90mm 重量: 1,000g 本体価格: 40,700円(税込) (税抜37,000円)</p>
<p>＜細め＞ 原寸 網間隔3mm (春雨・そうめんなど) 網φ1.5mm</p>	<p>全長890mm</p>	<p>春雨 / そうめん にピッタリ 3mm 網</p>	<p>深鍋にも対応の長め1000mmの柄</p>	<p>取り回しが楽な短め600mmの柄</p>	<p><b>中め 調理用すくいカゴ(中・M)</b> 型番: KGA-002M 寸法: 柄600mm/カゴ245×275×90mm 重量: 900g 本体価格: 40,700円(税込) (税抜37,000円)</p>
<p>＜細め＞ 原寸 網間隔3mm (春雨・そうめんなど) 網φ1.5mm</p>	<p>全長1,290mm</p>	<p>春雨 / そうめん にピッタリ 3mm 網</p>	<p>深鍋にも対応の長め1000mmの柄</p>	<p>取り回しが楽な短め600mmの柄</p>	<p><b>細め 調理用すくいカゴ(細)</b> 型番: KGA-001L 寸法: 柄1,000mm/カゴ245×275×90mm 重量: 1,400g 本体価格: 41,800円(税込) (税抜38,000円)</p>
<p>＜細め＞ 原寸 網間隔3mm (春雨・そうめんなど) 網φ1.5mm</p>	<p>全長890mm</p>	<p>春雨 / そうめん にピッタリ 3mm 網</p>	<p>深鍋にも対応の長め1000mmの柄</p>	<p>取り回しが楽な短め600mmの柄</p>	<p><b>細め 調理用すくいカゴ(細・M)</b> 型番: KGA-001M 寸法: 柄600mm/カゴ245×275×90mm 重量: 1,200g 本体価格: 41,800円(税込) (税抜38,000円)</p>

### お客さまのお悩みにお答えします

#### 《調理用ビッグターナーシリーズ》

**Q** 柄の先がT字になっていた方が使いやすいのですが、なぜT字ではないのですか？

**A** 釜のフチ等を使ってテコにしてのターナーの使用は、釜・器具がともに傷む上、道具に強度以上の負荷がかかり先端部のワイヤーが曲がったりワイヤーの破断の原因となるので、のじの調理用ビッグターナーはあえてT字の柄にはしていません。

#### 《調理用すくいカゴシリーズ》

**Q** 柄の長さをもう少し短くしたいのですが…

**A** 柄をご希望の長さにカットして先の部分を溶接するのですが、お近くの金物店などで行うので、工賃や日数などを考えるとそちらをおすすめします。

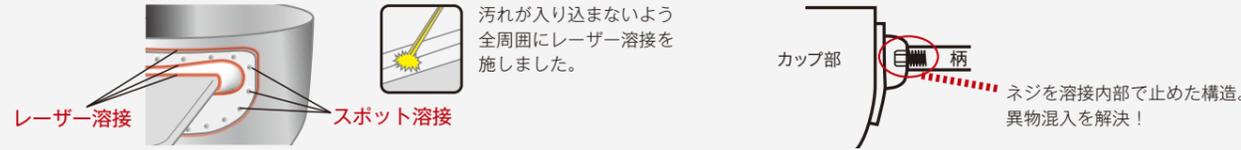


#### ユーザーレビュー

調理用すくいカゴ  
愛媛県 Yセンター / 所長様  
カタログだけでは分からない素材のカット面や溶接状況、網の強さ、使い勝手などを体験させていただきました。素材のカット面は滑らかに加工され指などを切ることも無く、溶接も滑らかにしっかり止められており、製品の優しさと強さを感じます。素材の重なり箇所が無く洗浄も容易に行うことができ、非常に衛生的に作られている製品だと実感しました。実際に何回も使った調理員から絶賛の声が上がっています。

## 調理用ビッグディッパーシリーズ

ボルト・ネジ一切なし！継ぎ目もない一体構造で、洗浄残や臭いも残らず衛生的です。



### 共通の特徴

- 継ぎ目なしの一体構造で衛生的
- 軽くて持ちやすい中空精円ハンドル
- 丈夫で清潔な18-8ステンレス



### 調理用ビッグディッパー-2.5L

型番：LBD-003L  
寸法：A:100×B:210mm 全長1,210mm  
重量：1,500g 本体価格：24,200円(税込)  
(税抜22,000円)



### 調理用ビッグディッパー-2.5M

型番：LBD-003M  
寸法：A:100×B:210mm 全長810mm  
重量：1,300g 本体価格：24,200円(税込)  
(税抜22,000円)



### 調理用ビッグディッパー-1.8M

型番：LBD-002M  
寸法：A:85×B:180mm 全長780mm  
重量：1,000g 本体価格：19,800円(税込)  
(税抜18,000円)



### 調理用レードル 360cc

型番：LB-FS101 寸法：直径120×480mm  
重量：350g 本体価格：5,280円(税込)  
(税抜4,800円)

## 調理用ビッグミキサー

汁物の攪拌から炒め物ほぐしまで、マルチに活躍。味噌やルーの溶きにも最適です。

### 共通の特徴

- 汁ものから炒めものまで万能攪拌
- 平たい形の付け根で衛生的
- 軽くて持ちやすい中空精円ハンドル
- ルーがまろやかホイップ効果



### 調理用ビッグミキサー-L

型番：BMX-002L  
寸法：A:110×B:420mm 全長1,220mm  
重量：1,300g 本体価格：36,300円(税込)  
(税抜33,000円)



### 調理用ビッグミキサー-S

型番：BMX-002S  
寸法：A:110×B:420mm 全長1,020mm  
重量：1,000g 本体価格：33,000円(税込)  
(税抜30,000円)

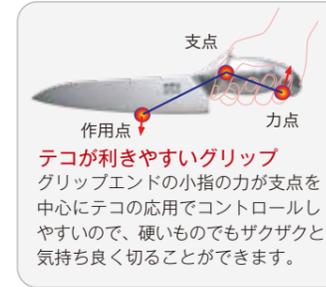
## ミトン（オーブン掴み）

指先まで力が入る新しいオーブン掴み。手になじむ使いやすさが自慢です。



## 包丁シリーズ

大量調理に威力を発揮！人間工学に基づいた手の動きを科学しました。



### かぼ-ちょうプロ

⑥型番：LUK-014  
寸法：刃渡140(柄長115)mm  
重量：170g 本体価格：6,160円(税込)  
(税抜5,600円)

### 調理用ナイフJ

⑦型番：LUJ-020  
寸法：刃渡200(柄長125)mm  
重量：120g 本体価格：5,940円(税込)  
(税抜5,400円)

### 調理用ナイフP

⑧型番：LUP-013  
寸法：刃渡125(柄長100)mm  
重量：60g 本体価格：3,850円(税込)  
(税抜3,500円)

①②③刃身: MV 鋼 + ステンレス ⑤刃身: MV 鋼 柄部: TPO 樹脂 カラー: 青/赤 ④⑥⑦⑧刃身: MV 鋼 柄部: ステンレス

## Pizzaハサミ

ピザはもちろん、バナナやのりのカットなどにもおすすめ◎

スムーズにピザをカット！お好み焼きなどにも使えます。



分解可能！  
洗いやすく  
衛生的♪



### Pizzaハサミ (オレンジ/ブラック)

型番：CPS-01D/01BKa  
寸法：183×110×10mm  
重量：67g 本体：刃…ステンレス  
ハンドル…ポリプロピレン (耐熱温度100°C)  
本体価格：1,980円(税込) (税抜1,800円)

## グレフル種取物語シリーズ

おいしいところだけ贅沢に、種や雑味の多い芯を除いてしぼる新設計。



芯を潰さないで雑味が出にくく、種もキャッチする特殊設計。ツパー。



滑りにくく安定するシリコンゴムストッパー。



### グレフル種取物語

型番：LSQ-G01Y  
寸法：185×135×60mm  
重量：115g 本体：PPガラスファイバー入  
本体価格：1,540円(税込) (税抜1,400円)



### グレフル種取物語・竹姫

型番：LSQ-G02YG  
寸法：190×135×80mm  
重量：155g 本体：PPガラスファイバー入  
本体価格：1,760円(税込) (税抜1,600円)



### グレフル種取物語ステンレス

型番：LSQ-SG01  
寸法：172×145×57mm  
重量：158g 本体：18-8ステンレス  
本体価格：2,750円(税込) (税抜2,500円)

## お客さまのお悩みにお答えします



### 《ザク切り包丁》

Q ザク切り包丁の柄はなぜこんな太い形になっているのですか？手の小さい女性には太くて持ちづらいです。

A 本包丁は連続的なザク切り作業用に設計された包丁ですので、テコが利きやすいようにこのようなグリップになっています。若干太めで持ちにくいかもしれませんが正しい位置で握っていただければ、連続的な作業がしやすくなると思います。



### 《ミトン》

Q ミトンの脇が浅く開いていて鉄板に手が触れてしまいうる怖いのですが大丈夫ですか？

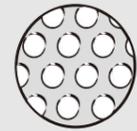
A 腕や肘の方まであるシリコン製のミトンがありますが、のこのつかみ上手は着脱がラクで、掴み際に開閉がしやすいので作業が早くできるという特徴があります。現場の規模や用途にもよりますが、上手に使っていただければご利用の価値はあります。

# 穴明きオタモシリーズ

水切れ抜群の大型片手すくいアミ。野菜の茹で揚げや、揚げ物に、ごっそりすくえてしっかり汁きりできます。

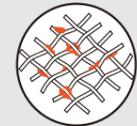


のじだけの一体型（穴は中央だけ）なので、イヤな油の臭いもサッと落とせます。水切れ抜群の3mm穴採用。



### 穴明きオタモ

- ・目詰まりなし！
- ・洗いやすく清潔
- ・壊れにくく安心して使える



### 従来の網杓子など

- ・編みに汚れが詰まる
- ・洗にくい
- ・網が破れて食べ物に混入する

### 共通の特徴

- 一体構造で衛生的
- 平たい形で一度にごっそり
- 丈夫で清潔な18-8ステンレス



エッグシェル仕様

**スーパー穴明きオタモ・大**  
 型番：LTM-HU02 寸法：373×147mm  
 重量：約280g 本体価格：6,820円(税込)(税抜6,200円)

- 目詰まりしにくいパンチングメタル加工
- 手になじむエッグシェルグリップ



エッグシェル仕様

**スーパーパスタオタモ・大**  
 型番：LTM-PHU02 寸法：373×147mm  
 重量：約270g 本体価格：5,720円(税込)(税抜5,200円)

- パスタに便利な爪つきオタモ



エッグシェル仕様

**スーパー穴明きオタモ・小**  
 型番：LTM-HU01 寸法：310×102mm  
 重量：約160g 本体価格：3,520円(税込)(税抜3,200円)

- 湯切・油切に便利な穴明きお玉
- 目詰まりしにくいパンチング加工



**穴明きオタモ・大**  
 型番：LTM-H02 寸法：373×147mm  
 重量：約240g 本体価格：3,520円(税込)(税抜3,200円)

- 目詰まりしにくいパンチングメタル加工



**パスタオタモ・大**  
 型番：LTM-PH02 寸法：373×147mm  
 重量：約230g 本体価格：3,520円(税込)(税抜3,200円)

- パスタに便利な爪つきオタモ



エッグシェル仕様

**穴明きオタモ・小**  
 型番：LTM-H01 寸法：310×102mm  
 重量：約140g 本体価格：1,980円(税込)(税抜1,800円)

- 湯切・油切に便利な穴明きお玉
- 目詰まりしにくいパンチング加工
- 使いやすいコンパクトサイズ

# オタモシリーズ

お玉としゃもじがドッキング！浅い食缶にも使える「横型」お玉、しっかり持てるグリップ「エッグシェル」が特徴です。



従来の縦型お玉



横型お玉「のじUDオタモ」

柄を覆かせたカタチにすることで、すくう動作も小さく、底の具まで簡単にすくえます。



穴が違うから水切れが違う。洗いやすく衛生的です。

スムーズな動作で注ぎやすい。

### ちょっとした、便利アイデア

ご家庭の鍋料理にも大活躍  
 幅が約10cmのお手頃サイズのため、学校だけでなく、ご家庭の鍋料理などにも便利です。あまりに使いやすいため、誰もが思わず「鍋奉行」になってしまいます。

### 共通の特徴

- 一体構造で衛生的
- お玉としゃもじの融合浅い鍋にぴったり
- 丈夫で清潔な18-8ステンレス



エッグシェル仕様

**スーパーオタモ・特大**  
 型番：LTM-SU03 寸法：425×194mm  
 重量：約400g 本体価格：11,000円(税込)(税抜10,000円)

- 手になじむエッグシェルグリップ
- 特大サイズ900cc



エッグシェル仕様

**スーパーオタモ・大(400cc)**  
 型番：LTM-SU02 寸法：373×147mm  
 重量：約310g 本体価格：4,950円(税込)(税抜4,500円)

- 手になじむエッグシェルグリップ
- 重くないサイズ400cc



**オタモ・大(400cc)**  
 型番：LTM-S02 寸法：373×147mm  
 重量：約280g 本体価格：2,750円(税込)(税抜2,500円)



エッグシェル仕様

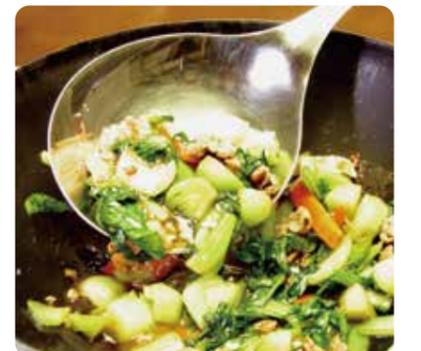
**スーパーオタモ・小(55cc)**  
 型番：LTM-SU01 寸法：300×88mm  
 重量：約175g 本体価格：2,750円(税込)(税抜2,500円)

- 平鍋に便利な横型スタイル



**オタモ・小(55cc)**  
 型番：LTM-S01 寸法：300×88mm  
 重量：約125g 本体価格：1,650円(税込)(税抜1,500円)

- 平鍋に便利な横型スタイル



回転釜からの配缶にGOOD!

## ユーザーレビュー

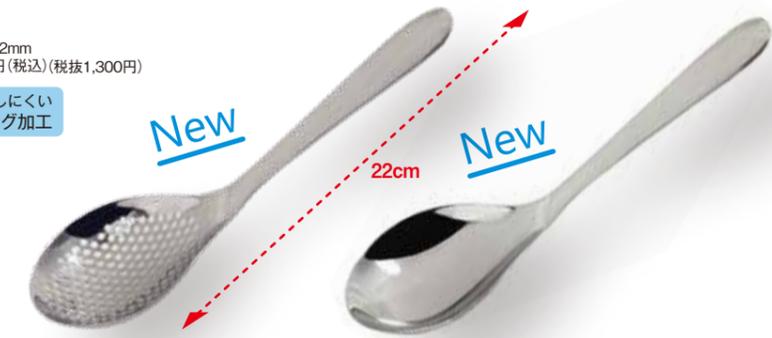
穴あきオタモ大東京都 S小学校 / 栄養士様

和え物を混ぜる時に使う器具として、何かいいものはないかと探していたところ、のじの穴明きオタモを貸出で使用することができ、両手に1本ずつもって混ぜてみたところ、パツパツでした。今まではエンボスの使い捨て手袋を使い、手での作業でしたが、この穴明きオタモを使うと混ぜるだけでなく、汁を切ることもできるので、スグレモノです。

## 穴明きオタモ・ベティ

型番：LTM-H03a 寸法：220×72mm  
 重量：約95g 本体価格：1,430円(税込)(税抜1,300円)

- 湯切・油切に便利な穴明きお玉
- 目詰まりしにくいパンチング加工



**オタモ・ベティ(50cc)**  
 型番：LTM-S03a 寸法：220×72mm  
 重量：約95g 本体価格：1,320円(税込)(税抜1,200円)

- 平鍋に便利な横型スタイル

# 配膳器具

- 子供たちにうれしい のじ配膳器具の主な特徴
- ◎一体構造だから、とっても衛生的。
  - ◎ミラー仕上げで、いつもピカピカ。
  - ◎18-8ステンレスだから、丈夫で長持ち。
  - ◎小さな手でも持ちやすい、扱いやすい。



## お玉シリーズ

柄とカップの継ぎ目がないから衛生的。毎日の洗浄作業も軽減できます。

- 共通の特徴** 継ぎ目のない一体構造衛生的 丈夫で清潔な18-8ステンレス



右利き、左利き  
どちらでも使いやすい。



### 歯付きお玉はココが違う!

歯付きお玉

お玉の縁に歯部を盛り上げた形。  
**ここがNEW!**

スープたっぷり!

従来の麺杓子

スープがこぼれる...

「麺杓子」と「お玉」の2本を使っていたうどんの配膳が、歯付きお玉を使用する事で1本に。手間も時間も2分の1に!

従来のお玉 のじのお玉

従来品の汚れが溜まりやすいエンボスやリベットを無くした完全一体成型。

手軽で便利な80cc

**歯付きお玉 (80cc)**

型番: フック有 LB-FS020  
フック無 LB-NS020  
寸法: 230φ90mm  
重量: 約120g  
本体価格: 2,640円(税込)  
(税抜2,400円)

ちょっと大きめ120cc

**歯付きお玉 (120cc)**

型番: フック有 LB-FSH30  
フック無はございません  
寸法: 230φ100mm  
重量: 約145g  
本体価格: 3,190円(税込)  
(税抜2,900円)

手軽で便利な80cc

**お玉 (80cc)**

型番: フック有 LB-FS001  
フック無 LB-NS001  
寸法: 230φ90mm  
重量: 約130g  
本体価格: 2,090円(税込)  
(税抜1,900円)

汁物の盛り付けに。小学校標準サイズの80ccと100ccを用意。

ちょっと大きめ100cc

**お玉 (100cc)**

型番: フック有 LB-FS010  
フック無 LB-NS010  
寸法: 230φ91mm  
重量: 約135g  
本体価格: 2,310円(税込)  
(税抜2,100円)

すくいやすく、注ぎやすい! オリジナルの円すい型カップ。

最後まできれいにすくえる円錐形のお玉

一度にたっぷり120cc

**円すいお玉 (120cc)**

型番: フック有 LB-FS011  
フック無 LB-NS011  
寸法: 230φ100mm  
重量: 約155g  
本体価格: 2,530円(税込)  
(税抜2,300円)

ソースにぴったり楕円形のお玉

**ソースレードル (70cc)**

型番: フック有 LB-FS003  
フック無 LB-NS003  
寸法: 230φ105×75mm  
重量: 約120g  
本体価格: 2,200円(税込)  
(税抜2,000円)

汁物、ソースに。小さな食器にも注ぎやすい横口型。

麺やサラダに便利なギザ玉

**ヌードル杓子**

型番: フック有 LB-FS002  
フック無 LB-NS002  
寸法: 230φ90mm  
重量: 約115g  
本体価格: 2,420円(税込)  
(税抜2,200円)

おかずや麺類、サラダ等の盛り付けに。

●共通素材/18-8ステンレス

## ミニお玉シリーズ

- 共通の特徴** 副食やドレッシングに最適ミニサイズ 低学年にも使いやすい軽くて小さなお玉 丈夫で清潔な18-8ステンレス

すくいやすい先端フラットタイプ

混ぜながらすくえる歯付き

付け合わせにぴったり20cc プチサイズ

**ミニお玉 (25cc)**

型番: LB-NS050  
寸法: 170×71mm  
重量: 約60g  
本体価格: 1,430円(税込)  
(税抜1,300円)

**ミニ歯付きお玉 (25cc)**

型番: LB-NS052  
寸法: 170×71mm  
重量: 約65g  
本体価格: 1,430円(税込)  
(税抜1,300円)

**プチお玉 (20cc)**

型番: LB-NS051  
寸法: 130×62mm  
重量: 約45g  
本体価格: 1,320円(税込)  
(税抜1,200円)

取り分けにも調理にも大きじ1約15cc

**New**

ヨーグルトやソースなどがフチに沿ってすっとすくえる!

**クッキングスプーン (15cc)**

型番: CUT-502a  
寸法: 206×47mm  
重量: 約70g  
本体価格: 990円(税込)  
(税抜900円)

大きじ1も量れます

●材質/18-8ステンレス、ミラー仕上げ

## サーバー

切り分けもできるフラット角型

**バットサーバー / 角型サーバー (60cc)**

切り分け、取り分けできる角型バット用のサーバー。

型番: LBS-S010 寸法: 290×85mm  
重量: 約120g 本体価格: 1,980円(税込)  
(税抜1,800円)

①切り込み  
②分ける  
③すくう  
1本で3つの作業を簡単、きれいに!

**New**

**バットサーバー・ペティ (30cc)**

型番: LBS-S020a 寸法: 220×65mm  
重量: 約90g 本体価格: 1,430円(税込)  
(税抜1,300円)

バットサーバーが小回りの利くサイズになって新登場。グラタン、煮物やフルーツポンチなどに。

グラタンなどの取り分けに便利です。角にピッタリとフィットし、取り分け、盛り付けに大活躍。

●材質/18-8ステンレス、ミラー仕上げ

## ポテサーシリーズ

**ポテッとポテサー~22 あげ名人**

型番: WPSV-22  
寸法: 254×52×25mm  
重量: 約75g  
本体価格: 1,980円(税込)  
(税抜1,800円)

**ポテッとポテサー~21 まぜ名人**

型番: WPSV-21a  
寸法: 242×53×30mm  
重量: 約75g  
本体価格: 1,980円(税込)  
(税抜1,800円)

容量ポテトサラダ45~55g

**ポテッとポテサー~23 ゆでゴロ名人**

型番: WPSV-23  
寸法: 210×53×64mm  
重量: 約75g  
本体価格: 1,980円(税込)  
(税抜1,800円)

## しゃもじ (配食用)

**共通の特徴** 耐熱250℃ 高温消毒保管庫対応 こびりつかないフッ素加工/エンボス加工 金属製で衛生的 ※磁気食器をご使用の場合は、メタルマークにご注意ください。

**エンボスフッ素加工**

くっつかない、変形しない!

**丈夫なステンレス製**

**ステンレス・しゃもじ**

型番: SMJ-001  
寸法: 198×70mm  
重量: 約80g  
本体価格: 1,980円(税込)  
(税抜1,800円)

**超軽量!**

放熱しやすく、もちやすい。

軽く丈夫なチタン製

**チタン・しゃもじ**

型番: TMJ-001  
寸法: 198×70mm  
重量: 約50g  
本体価格: 3,300円(税込)  
(税抜3,000円)

## “しっかり耐熱タイプ” マコソウヨウ・シリーズ

**共通の特徴** 耐熱200℃仕様 手にフィットするモコモコ・デザイン

水切れ良い大穴で少量の野菜の茹で上げに。

**アミオタモ・モコモコ**

型番: LTM-HN01  
寸法: 365×135mm  
重量: 約105g  
本体価格: 880円(税込)  
(税抜800円)

天板から吸い付く様にすくい上げる大型ヘラ。

**オタモ・モコモコ (120cc)**

型番: LTM-N01  
寸法: 335×100mm  
重量: 約80g  
本体価格: 880円(税込)  
(税抜800円)

春雨のようなお惣菜の配缶に。ほぐして混ぜてたくさん取れる。

**マゼモ・モコモコ**

型番: LTM-PN01  
寸法: 350×120mm  
重量: 約95g  
本体価格: 880円(税込)  
(税抜800円)

●材質/66ナイロン(耐熱温度200℃)

# トングシリーズ

先端のブレがなくお料理をしっかりとつかめ、焼き魚などもくずさず返せます。指をはさまない安全丸形デザインです。



刃の先まで滑らかに磨きあげているから、料理を傷めず、洗う時も安全です。



バネや止め具を使用しない一体構造。スキマや溝がないので、洗いやすく衛生的です。



「くー」の握りでつかみやすい幅広グリップ。ソフトな握り心地で子供の力でも無理なく使えます。

## ちょっとした、便利アイデア



上下逆にして2通りの使い方  
トングパスタなどは、歯が付いている麺のサーブに便利ですが、上下を逆にして背の部分を使うと、壊れやすい魚料理などのサーブにとっても便利です。

### 共通の特徴

- 一体構造で衛生的
- 指はさまれないシンプルで安全な構造
- 丈夫で清潔な18-8ステンレス



自然な手の角度で、崩れやすい料理も簡単に。

- 用途多彩な片面皿/片面爪
- ちょっと大きめ便利サイズ

#### トング・パーソナル片面プレート型

型番: LTG-S01c  
寸法: 250×60mm  
重量: 約130g  
本体価格: 3,300円(税込)  
(税抜3,000円)



麺を優しくつかめる、丸みのある16個の両爪。

- 大きな両面爪で麺もしっかりつかめる
- ちょっと大きめ便利サイズ

#### トング・パスタ両爪型

型番: LTG-S02  
寸法: 255×60mm  
重量: 約140g  
本体価格: 3,850円(税込)  
(税抜3,500円)



揚げ物、パン、平底食缶からも。

- 揚げ物をつかみやすい波形トング
- ちょっと大きめ便利サイズ

#### パントング・大

型番: PTG-S02  
寸法: 275×60mm  
重量: 約130g  
本体価格: 2,200円(税込)  
(税抜2,000円)



取り分けが楽しくなる笑顔のスリット。

- 楽しい笑顔のかわいいサーバー

#### スマイルトング

型番: LTG-S20c  
寸法: 220×52mm  
重量: 約90g  
本体価格: 1,650円(税込)  
(税抜1,500円)



使いやすく、かわいらしいお花のカタチ。

- お花の形のかわいいサーバー

#### チュールリップトング

型番: LTG-S21c  
寸法: 220×52mm  
重量: 約90g  
本体価格: 1,650円(税込)  
(税抜1,500円)



崩れやすい煮魚や細長の食材も上手にキャッチ。

- 煮魚もきれいに取れる波形トング

#### パントング・中

型番: PTG-S01  
寸法: 225×45mm  
重量: 約90g  
本体価格: 1,650円(税込)  
(税抜1,500円)



スリットがあるから、滑らず使いやすい。

- サラダにぴったりスリット穴付き
- 優しくつかめる爪なしデザイン

#### ホエールトング

型番: LTG-S30c  
LTG-S30SA(サテン仕上げ)  
寸法: 220×65mm  
重量: 約100g  
本体価格: 2,750円(税込)  
(税抜2,500円)



柔らかい握り。付け合わせ、パスタなどに。

- やわらかくにぎりてパスタにぴったり
- 軽いつかみやすい指アンカー付き

#### パスタミニトング

型番: LTG-S04c  
LTG-S04SA(サテン仕上げ)  
寸法: 193×60mm  
重量: 約80g  
本体価格: 1,320円(税込)  
(税抜1,200円)



交差爪で細かい具もOK。マルチなミドルサイズ。

- 軽いつかみやすい交差爪
- 軽いつかみやすい親指アンカー付き

#### スクール(クロスミニ)トング

型番: LTG-S03c  
LTG-S03SAc(サテン仕上げ)  
寸法: 193×60mm  
重量: 約80g  
本体価格: 1,320円(税込)  
(税抜1,200円)



手際良くお惣菜を取り分けられるミニサイズ。

- 子どもたちにやさしいソフトな握り

#### トング・パーソナルミニ片面プレート型・小

型番: LTG-S05c  
LTG-S05SA(サテン仕上げ)  
寸法: 170×60mm  
重量: 約70g  
本体価格: 1,320円(税込)  
(税抜1,200円)



手際良くお惣菜を取り分けられるミニサイズ。

- 手軽で使いやすい超ミニサイズ

#### トング・レリッシュ両爪型・小

型番: LTG-S06  
LTG-S06SA(サテン仕上げ)  
寸法: 147×45mm  
重量: 約40g  
本体価格: 1,100円(税込)  
(税抜1,000円)

## Pasta Tongs

これ1つで調理が変わる! “革新的”パスタトング

4層のスプリングワイヤーで食材を支えながらしっかりとホールド



つかみやすさを追求ワイヤートング

食材との接着面積が少なく、金属面に沿ってすべるように流れる。盛り付けた後のお手入れも楽。

#### ののじバクハグパスタトング

型番: PPT-01 Ga  
寸法: 263×53mm  
重量: 103g  
材質: ワイヤー部・連結部: 18-8ステンレス  
グリップ部: ナイロン(耐熱温度150°C)  
本体価格: 1,980円(税込)  
(税抜1,800円)

食材の下にすっと入り込む先端と花びらのカットで抵抗が少なくすくえる



煮魚も崩さず掴めるワイヤートング

柔らかい煮魚も安定感抜群。

#### ののじバクハグフィッシュトング

型番: PFT-01 G  
寸法: 240×10mm  
重量: 136g  
材質: ワイヤー部・連結部: 18-8ステンレス  
グリップ部: ナイロン(耐熱温度150°C)  
本体価格: 1,980円(税込)  
(税抜1,800円)

生姜焼き、焼肉、天ぷらなどに。箸のように掴めて、トングの安定感も◎



菜箸&トングの機能

New

#### ののじバクハグ器用なトング箸

型番: KTB-01 GG  
寸法: 60×35×265mm  
重量: 64g  
材質: ワイヤー部・連結部: ステンレス  
グリップ部: ナイロン(耐熱温度150°C)  
本体価格: 1,650円(税込)  
(税抜1,500円)

## トングシリーズ



## ■トングに関する年齢対応

	幼児	小学校低学年	中学年	高学年	中学生以上
トング・レリッシュ	◎	◎	◎	◎	◎
トング・パーソナルミニ	○	◎	◎	◎	◎
スクールトング		◎	◎	◎	◎
パスタミニトング		◎	◎	◎	◎
チュールリップトング		○	◎	◎	◎
スマイルトング		○	◎	◎	◎
パントング・中		○	◎	◎	◎
パントング・大		○	◎	◎	◎
ホエールトング		○	◎	◎	◎
パーソナルトング			◎	◎	◎
パスタトング			◎	◎	◎
パントング・大			◎	◎	◎

# カトラリー

子供たちにうれしい  
のじカトラリーの  
主な特徴

- ◎食べやすく、持ちやすいデザインで、食事のマナーも向上
- ◎くちびるにフィットし、食べこぼしを軽減
- ◎18-8 ステンレスだから、丈夫で長持ち



## ランチ（スクール）スプーン・フォーク

食べ心地、使いやすさ抜群！イヤな金属感がないから  
おいしさをストレートに味わうことができます。

スプーンの端は、  
食べ心地なめらかな  
プレート付き。



穴あきタイプも  
ございます！

食べ心地抜群  
なめらかなプレート

切り分け簡単  
カット機能



### ランチ(スクール)スプーン

型番: CUT-SU-01 寸法: 175×36mm  
重量: 38g 本体価格: 660円(税込)  
(税抜600円)

型番: CUT-SU-01b (穴あき) 寸法: 175×36mm  
重量: 34g 本体価格: 660円(税込)  
(税抜600円)

先端まで  
丸めた安全設計。



穴あきタイプも  
ございます！

差し込みすぎない  
段違いフォーク

先端を丸めた  
安全設計



### ランチ(スクール)フォーク

型番: CUT-SU-02 寸法: 175×24mm  
重量: 34g 本体価格: 660円(税込)  
(税抜600円)

型番: CUT-SU-01b (穴あき) 寸法: 175×36mm  
重量: 29g 本体価格: 660円(税込)  
(税抜600円)

共通の特徴

くちびるにフィットする  
なめらかな形

ミラー仕上げで清潔に  
18-8 ステンレス

## キッズカトラリーシリーズ（幼児・離乳食用）

《幼児・離乳食用》「自分で食べたい」を応援するカトラリーです。

共通の特徴

保育園でも人気  
キッズカトラリー

徹底的な子供目線で  
愛情設計

丈夫で清潔な  
18-8 ステンレス



### ごはんスプーン

①型番: RMS-02 寸法: 150×31mm  
重量: 28g 本体価格: 660円(税込)  
(税抜600円)



### おやつスプーン

②型番: RMS-03 寸法: 150×32mm  
重量: 28g 本体価格: 660円(税込)  
(税抜600円)



### おかずフォーク

③型番: RMF-02 寸法: 150×20mm  
重量: 22g 本体価格: 660円(税込)  
(税抜600円)



### めんフォーク

④型番: RMF-03 寸法: 140×20mm  
重量: 20g 本体価格: 660円(税込)  
(税抜600円)



### 離乳食スプーン

⑤型番: CUT-15 寸法: 138×25mm  
重量: 22g 本体価格: 1,320円(税込)  
(税抜1,200円)



### カットスプーン 幼児用

⑥型番: CUT-L07 寸法: 150×26mm  
重量: 25g 本体価格: 1,100円(税込)  
(税抜1,000円)



### カットフォーク 幼児用

⑦型番: CUT-L10 寸法: 150×26mm  
重量: 24g 本体価格: 1,100円(税込)  
(税抜1,000円)



### ソフトスプーン 幼児用

⑧型番: CUT-L02 寸法: 150×25mm  
重量: 25g 本体価格: 1,100円(税込)  
(税抜1,000円)



### カットスプーン左・幼児用

⑨型番: CUT-L08 寸法: 150×26mm  
重量: 25g 本体価格: 1,100円(税込)  
(税抜1,000円)



### ソフトスプーン左・幼児用

⑩型番: CUT-L04 寸法: 150×25mm  
重量: 25g 本体価格: 1,100円(税込)  
(税抜1,000円)



### カットフォーク左・幼児用

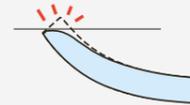
⑪型番: CUT-L101 寸法: 150×26mm  
重量: 24g 本体価格: 1,100円(税込)  
(税抜1,000円)

## カットスプーンシリーズ（食事・デザート用）

グッドデザイン・ロングライフデザイン賞受賞。日本の食事から考えました。



子供の利き手に  
合わせ左右専用  
に設計すること  
で、使いやすさ  
を高めています。



サジ部断面  
すくいやすいよう、  
面とり加工を施し  
ています(スリ加工)。



唇にやさしくフィットするサジ設計。

共通の特徴

左利き用もご用意  
対面からの食べさせにも

日本の食から考えた  
食べるためのスプーン

すくいやすい  
面とり加工

丈夫で清潔な  
18-8 ステンレス



### カットスプーン(大・左大)

型番: ①CUT-05 ②CUT-051 寸法: 172×33mm  
重量: 46g 本体価格: 1,650円(税込)  
(税抜1,500円)

左利き用

大きめのおかずも  
楽々カット



### カットフォーク(大・左大)

型番: ③CUT-09 ④CUT-091 寸法: 170×33mm  
重量: 44g 本体価格: 1,650円(税込)  
(税抜1,500円)

左利き用

スプーン機能を追加した  
便利なフォーク



### カットスプーン(小・左小)

型番: ⑤CUT-07 ⑥CUT-08 寸法: 137×27mm  
重量: 21g 本体価格: 1,100円(税込)  
(税抜1,000円)

左利き用

幼児用・デザート用に  
便利な小サイズ



### カットフォーク(小・左小)

型番: ⑦CUT-10 ⑧CUT-101 寸法: 135×26mm  
重量: 19g 本体価格: 1,100円(税込)  
(税抜1,000円)

左利き用

スプーン機能を追加した  
便利なフォーク



### ソフトスプーン(大・左大)

型番: ⑨CUT-01 ⑩CUT-03 寸法: 173×33mm  
重量: 46g 本体価格: 1,650円(税込)  
(税抜1,500円)

左利き用

こぼれにくい  
フチ付きデザイン



### ソフトスプーン(小・左小)

型番: ⑪CUT-02 ⑫CUT-04 寸法: 135×25mm  
重量: 20g 本体価格: 1,100円(税込)  
(税抜1,000円)

左利き用

幼児用・デザート用に  
便利な小サイズ



### シロップスプーン

⑬型番: CUT-SU-08  
寸法: 136×30mm  
重量: 28g  
本体価格: 660円(税込)  
(税抜600円)

液だれにくい  
フチ付きデザイン



### アイススプーン

⑭型番: CUT-SU-07  
寸法: 135×29mm  
重量: 28g  
本体価格: 660円(税込)  
(税抜600円)

滑らかな舌触りの  
アイススプーン



### ケーキフォーク

⑮型番: CUT-SU-09  
寸法: 153×17mm  
重量: 18g  
本体価格: 660円(税込)  
(税抜600円)

刺す、切る、すくう  
自由自在



### グルテンスプーン

⑯型番: CUT-SU-05  
寸法: 168×40mm  
重量: 38g  
本体価格: 660円(税込)  
(税抜600円)

すくい残しの少ない  
先端カーブ



### おかゆスプーン

⑰型番: CUT-SU-06  
寸法: 165×39mm  
重量: 38g  
本体価格: 660円(税込)  
(税抜600円)

こぼれにくい  
フチ付きデザイン



### パーソナルフォーク

⑱型番: CUT-SU-04  
寸法: 204×24mm  
重量: 38g  
本体価格: 880円(税込)  
(税抜800円)

扱いやすいロングサイズの  
主菜フォーク

## お客さまのお悩みにお答えします

### 《カットスプーン》

**Q** カットという名前なのでさじ部が切れる  
ようになっているのですか？ そうなると  
口を切ってしまうのではないかと心配です。

**A** カットというのはさじ部がでっぱっている  
のでカットしやすいスプーンというこ  
とです。ナイフのような形状ではないの  
で食べ物をカットしやすいスプーンとし  
て安心してお使いください。



### 《離乳食スプーン》

**Q** 娘が産まれたことから、個人的に離乳食ス  
プーンのことになっています。どうい  
った理由で、あのような丸く小さな形にな  
ったのでしょうか。

**A** 私たちの調査では、赤ちゃんだけでなく、  
介護の場合でも、他人から食べさせてもら  
う際、大きな目では口と奥までと  
どくため、若干ですが嘔吐感を感じている  
ことがわかりました。そのため、先端の匙  
部は、長さを抑えた丸い形にしています。  
また、匙部の深さも極力薄くしてあります  
ので、お口からスプーンを取り出す際、しゃ  
くり上げる必要がなく赤ちゃんのお口に負  
担をかけないデザインとなっています。

## ユーザーレビュー

ランチスプーン  
大阪府 小学校 / 栄養士さま  
知り合いの先生からの勧めでランチス  
プーンを導入しました。以前は、安価  
なスプーンを使っていたため、今回費  
用はかかりましたが、それだけの価値  
はあったと感じています。  
一番感じた変化は、食べ終わった後  
の子供たちのトレイに食べこぼしが少  
なくきれいなことです。  
つまりそれだけ、食べやすいというこ  
とです。これには本当にびっくりしました。

## はじめてのちゃんと箸

矯正しなくてもお箸使いが自然に身につく、魔法のおはし。

### ①自然な箸の動きに近づけた「手つなぎ構造」

柔らかなカブラで2か所を連結した「手つなぎ構造」。1点支持では実現できない、自然な箸の動きを促します。

### ②すぐに使える！開閉をサポートするバネ設計

子どもには難しい箸の開閉操作。この箸は、先端が自然に開くバネ設計だから、握るだけで、ご飯をすくったり、おかずをつまむことができます。

### ③自ら工夫しながら自然と学べます。

「手つなぎ構造」は、柔軟性があり自由度が高いためお箸と同様に交差箸になることもあります。子どもは自ら工夫しながら箸使いを学んでいきます。

「ストレスなく学べるお箸」を科学したよ！



ちゃんと箸キャラクター 豆ぞう



はじめてのちゃんと箸SS(グリーン)

型番：LCS-16G/C 寸法：163×34×12mm  
重量：15g 本体価格：1,320円(税込)  
(税抜1,200円)

はじめてのちゃんと箸SS(レッド)

型番：LCS-16R/C 寸法：163×34×12mm  
重量：15g 本体価格：1,320円(税込)  
(税抜1,200円)

はじめてのちゃんと箸S(グリーン)

型番：LCS-18G/C 寸法：183×34×12mm  
重量：16g 本体価格：1,320円(税込)  
(税抜1,200円)

はじめてのちゃんと箸S(レッド)

型番：LCS-18R/C 寸法：183×34×12mm  
重量：16g 本体価格：1,320円(税込)  
(税抜1,200円)



手の添え位置  
指の位置

ハード  
カブラ

「マシュマロタッチ」  
のバネ感！

ハード  
カブラ

ピタッと  
合わさる先端

上達に合わせてStepUp

ステップアップ用カブラ(半透明)付

\*カブラとは連結補助具です

### 小学校栄養教諭の現場の声

【小平第六小学校では、「はじめてのちゃんと箸」を導入するにあたって、箸についてのお話と「はじめてのちゃんと箸」を使った出前授業を2年生のクラスで実施させていただきました。】



箸授業後の給食の様子、みんながそれぞれに箸の持ち方を意識しながら「ちゃんと箸」を使って楽しく給食を食べました。

#### ●栄養教諭、S先生のお話

「はじめてのちゃんと箸」を3ヶ月導入し、子ども達に何か変化はありましたか？

正しくお箸を持ってない子は、特にお箸への意識が変わりました。

その結果、校内で行われた「豆はこびゲーム」大会でダントツの成績をおさめました。意識することで、正しく覚えるためのきっかけになるのではないかなと思います。なかには、ご家庭でも「はじめてのちゃんと箸」を購入されて使用しているお子さんもいらっしゃいました。

## お客さまのお悩みにお答えします

### ののじ®について

**Q** ののじ とは不思議な名前ですが、どんな意味があるのでしょうか？

**A** 漢字で書くと「野々慈」となります。私たちは、古来から大地と森の恵みに生かされてきました。その「野山を慈しむ」ここで物づくりをしたいという気持ちから名づけられました。

**Q** 栄養士の方から、ののじは日本でも数少ない学校給食器具専門メーカーだと聞きました。ののじは、なぜ学校給食器具を作り始めたのですか？

**A** 未来を担う子供たちが必ず食べる学校給食は、とても大切なことです。ということから  
・配膳の際の子供たちへの負担を減らし  
・おいしい食事をつくる厨房の衛生管理と安全管理を楽にし  
・よりおいしく食べるためのカトラリーを提供できれば  
と考え、独自の工夫がこらされた「ののじ製品」の製造販売を始めました。

**Q** ユニバーサルデザインに力を入れている理由を教えてください。

**A** 私たちは日々の生活で、さまざまなストレスを感じながら生活しています。すべてのストレスが悪という訳ではないのですが、日常生活に支障をきたすストレスがたくさんあることも事実です。わたしたち「ののじ」は、創業以来、そういったストレスを少しでも軽減できる道具を考案していく努力を続けてきました。その結果がユニバーサルデザインという形で商品に反映されているのだと、私たちは考えています。

**Q** 他メーカーの商品にくらべて、ののじの商品は少し高額で買づらいです。なんとかならないものなのでしょうか？

**A** 多くの「ののじの商品」は、強靱なステンレススチールを使って一体構造で作られています。そのためどうしても高価になりがちです。しかし、その価格差以上に長持ちしますので、長い目で見たら割安になります。

### 貸出制度・購入方法について

**Q** 無料貸出制度はとても魅力的なのですが、返却時の送料はどうしたらよいのでしょうか？

**A** お送りする際に同封の着払の伝票をお使いいただく事で、送料がかかりません。宅配便着払でご返送ください。

**Q** 貸出で送られて来た商品は、本当に使用してもよいのですか？キズを付けてしまわないか心配です。

**A** お送りしている商品は貸出専用商品ですので、しっかり使って頂きののじの良さと信頼性を体感してください。キズがついても心配いりません。

**Q** 必要な商品をそろえると、それなりの額になります。なんとか効率的な購入方法はないものなのでしょうか？

**A** 一度に大量の商品を購入することはとても大変です。その場合は、初年度には1年生用一式、次年度には2年生用一式というふうの実績を上げながら導入していくという方法を採用している学校も多くあります。

### 用途に関すること

**Q** ステンレス製品は、洗って乾くと、水垢が目立ちます。なんとかならないでしょうか？

**A** 洗った後、すぐに清潔な布で拭いていただくことが一番ですが、もしガンコな水垢が付いてしまったら目の細かい研磨剤などで軽く磨いていただくと、きれいに取れます。



### 出前授業について(ユニバーサルデザイン)



ユニバーサルデザインを数多く扱うメーカーということで板橋区立大谷口小学校様からご依頼を頂き、4年生を対象に出前授業を行いました。

ユニバーサルデザインの歴史や意味、身の回りのユニバーサルデザイン、ののじ製品にはこんな工夫があります…等のお話や、実際にののじのスプーンを使って食べ比べも行いました。

生徒さん達は興味深く話を聞いてくださり、いろいろと考え素直な意見を伝えてくれ、授業は大盛況でした。この出前授業は2014年から現在も継続して実施させていただいております。

ののじは製品を提供するだけではなく、このような活動もしています。これからも未来を担う子ども達や給食を提供する栄養士の先生方、調理員の方々の意識の中に少しでも「ののじ」が印象に残り、「ののじ」の想いが伝われば…と願っています。

出前授業どっこむ  
ののじUD出前授業が紹介されています。



<https://xn--79qth430cqr.com/nonoji/>

「ののじ」の学校給食用器具は、「素直な道具」創りを目指します。

**衛生** **安全** **便利**  
**美感** **潤い**

あらかじめ  
お知らせしておきたいこと  
があります。

**ののじインフォームドコンセント**

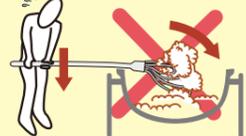
**【しゃもじ】**

磁器食器をご使用の場合は、メタルマークにご注意ください。

金属製しゃもじは、磁器食器と併用してご使用の場合、メタルマークが発生することがあります。

**【調理用ビッグターナー】**

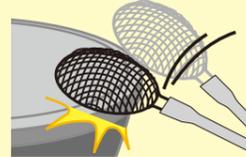
先端ワイヤーは、  
金属疲労により  
折れる場合も  
あります。



衛生的で高温調理にも対応する「調理用ビッグターナー」は、大釜での攪拌用に開発した器具ですが、使い方により金属疲労が原因でワイヤーが折れる事があります。但し、粘りのある18-8ステンレスを使用しているため、異物混入事故のような部品が外れるというようなことはありません。図のような金属疲労を起こす恐れのある使い方は極力避けていただくようお願いいたします。

**【調理用すくいカゴ】**

カゴ部分は  
強い衝撃によって  
破損することも  
あります。



従来のすくい網のような金網を使用しない方式の「すくいカゴ」は、衛生的な器具として十分な強度で設計していますが、釜のフチを叩くなど、特に溶接部などに強い衝撃を与え続けると破損する可能性があります。事故を未然に防ぐためにも、図のような釜のフチにカゴ部を当てるなど、衝撃を与えた場合は、破損のないことを確認の上、ご使用ください。

**【ステンレスのお手入れ方法】**

洗浄の際は、柔らかいスポンジなどをご使用ください。

ののじシリーズは高級ステンレス製(18-8)で、汚れが落ちやすく衛生的なミラー仕上げを採用しています(一部を除く)一般のステンレス材(18-0、13Cr)と違い、表面を強く擦ると細かいキズがつき曇ったようになる場合があります。器具同士の接触や衝撃もできるだけ避け、柔らかいスポンジ等での手洗いをすすめします。表面にキズが多くなった場合は、研磨剤で全体を磨くことによりキレイになります。

**◎ 調理用ビッグターナーシリーズ P.3**

	調理用ビッグターナー 大 BTN-003L ¥31,900 (税込) (税抜¥29,000)
	調理用ビッグターナー 中 BTN-002L ¥28,600 (税込) (税抜¥26,000)
	調理用ビッグターナー 中・M BTN-002M ¥28,600 (税込) (税抜¥26,000)
	調理用ビッグターナー 小 BTN-001L ¥25,300 (税込) (税抜¥23,000)
	調理用ビッグターナー 小・M BTN-001M ¥25,300 (税込) (税抜¥23,000)

**◎ 調理用すくいカゴシリーズ P.4**

	調理用すくいカゴ 大 KGA-005L ¥46,200 (税込) (税抜¥42,000)
	調理用すくいカゴ 粗 KGA-003L ¥40,700 (税込) (税抜¥37,000)
	調理用すくいカゴ 粗・M KGA-003M ¥40,700 (税込) (税抜¥37,000)
	調理用すくいカゴ 中 KGA-002L ¥40,700 (税込) (税抜¥37,000)
	調理用すくいカゴ 中・M KGA-002M ¥40,700 (税込) (税抜¥37,000)
	調理用すくいカゴ 細 KGA-001L ¥41,800 (税込) (税抜¥38,000)
	調理用すくいカゴ 細・M KGA-001M ¥41,800 (税込) (税抜¥38,000)

**◎ 調理用ビッグディッパーシリーズ P.5**

	調理用ビッグディッパー-2.5L LBD-003L ¥24,200 (税込) (税抜¥22,000)
	調理用ビッグディッパー-2.5M LBD-003M ¥24,200 (税込) (税抜¥22,000)
	調理用ビッグディッパー-1.8M LBD-002M ¥19,800 (税込) (税抜¥18,000)
	調理用レードル360cc LB-FS101 ¥5,280 (税込) (税抜¥4,800)

**◎ 調理用ビッグミキサー P.5**

	調理用ビッグミキサー-L BMX-002L ¥36,300 (税込) (税抜¥33,000)
	調理用ビッグミキサー-S BMX-002S ¥33,000 (税込) (税抜¥30,000)

**◎ ミトン(オープン掴み) P.5**

	つかみ上手 2個セット ピンク NMT-SET2P ¥3,300 (税込) (税抜¥3,000)
--	--

**◎ 包丁・ハサミ P.6**

	プロ・ザク切り包丁 18 LUZ-018 ¥16,500 (税込) (税抜¥15,000)
	プロ・ザク切り包丁 21 LUZ-021 ¥17,600 (税込) (税抜¥16,000)
	プロ・ザク切り包丁 24 LUZ-024 ¥19,800 (税込) (税抜¥18,000)
	かほちようプロ21 LUK-021 ¥8,360 (税込) (税抜¥7,600)
	かほちようプロ LUK-014 ¥6,160 (税込) (税抜¥5,600)
	調理用ナイフJ LUJ-020 ¥5,940 (税込) (税抜¥5,400)
	調理用ナイフP LUP-013 ¥3,850 (税込) (税抜¥3,500)
	Pizzaハサミ(オレンジ/ブラック) CPS-01D/01BKa ¥1,980 (税込) (税抜¥1,800)

**◎ グレフル種取物語シリーズ P.6**

	グレフル種取物語 LSQ-G01Y ¥1,540 (税込) (税抜¥1,400)
	グレフル種取物語・竹姫 LSQ-G02YG ¥1,760 (税込) (税抜¥1,600)
	グレフル種取物語ステンレス LSQ-SG01 ¥2,750 (税込) (税抜¥2,500)

**◎ 穴明きオタモシリーズ P.7,8**

	スーパー穴明きオタモ 大 LTM-HU02 ¥6,820 (税込) (税抜¥6,200)
	穴明きオタモ 大 LTM-H02 ¥3,520 (税込) (税抜¥3,200)
	スーパーバスタオタモ 大 LTM-PHU02 ¥5,720 (税込) (税抜¥5,200)
	バスタオタモ 大 LTM-PH02 ¥3,520 (税込) (税抜¥3,200)
	スーパー穴明きオタモ・小 LTM-HU01 ¥3,520 (税込) (税抜¥3,200)
	穴明きオタモ・小 LTM-H01 ¥1,980 (税込) (税抜¥1,800)
	バスタオタモ・小 LTM-PH01 ¥1,980 (税込) (税抜¥1,800)
	穴明きオタモ・ベティ LTM-H03a ¥1,430 (税込) (税抜¥1,300)

**◎ オタモシリーズ P.8**

	スーパーオタモ 特大(900cc) LTM-SU03 ¥11,000 (税込) (税抜¥10,000)
	スーパーオタモ 大(400cc) LTM-SU02 ¥4,950 (税込) (税抜¥4,500)
	オタモ 大(400cc) LTM-S02 ¥2,750 (税込) (税抜¥2,500)
	スーパーオタモ・小(55cc) LTM-SU01 ¥2,750 (税込) (税抜¥2,500)
	オタモ・小(55cc) LTM-S01 ¥1,650 (税込) (税抜¥1,500)
	オタモ・ベティ(50cc) LTM-S03a ¥1,320 (税込) (税抜¥1,200)

**◎ お玉・ミニお玉シリーズ P.9 P.10**

	両利き歯付きお玉(100cc) フック有 LB-FS040 フック無 LB-NS040 ¥3,300 (税込) (税抜¥3,000)
	歯付きお玉(80cc) フック有 LB-FS020 フック無 LB-NS020 ¥2,640 (税込) (税抜¥2,400)
	歯付きお玉(120cc) LB-FSH30 フック無はございません ¥3,190 (税込) (税抜¥2,900)
	お玉(80cc) フック有 LB-FS001 フック無 LB-NS001 ¥2,090 (税込) (税抜¥1,900)
	お玉(100cc) フック有 LB-FS010 フック無 LB-NS010 ¥2,310 (税込) (税抜¥2,100)
	円すいお玉(120cc) フック有 LB-FS011 フック無 LB-NS011 ¥2,530 (税込) (税抜¥2,300)
	ソースレードル(70cc) フック有 LB-FS003 フック無 LB-NS003 ¥2,200 (税込) (税抜¥2,000)
	ヌードル杓子 フック有 LB-FS002 フック無 LB-NS002 ¥2,420 (税込) (税抜¥2,200)
	ミニお玉(25cc) LB-NS050 ¥1,430 (税込) (税抜¥1,300)
	ミニ歯付きお玉(25cc) LB-NS052 ¥1,430 (税込) (税抜¥1,300)
	プチお玉(20cc) LB-NS051 ¥1,320 (税込) (税抜¥1,200)

	クッキングスプーン (15cc) CUT-502a ¥990 (税込) (税抜¥900)
--	--

**◎ ポテサ~シリーズ P.10**

	ポテッとポテサ~21 まぜ名人 WPSV-21a ¥1,980 (税込) (税抜¥1,800)
	ポテッとポテサ~22 あげ名人 WPSV-22 ¥1,980 (税込) (税抜¥1,800)
	ポテッとポテサ~23 ゆでコロ名人 WPSV-23 ¥1,980 (税込) (税抜¥1,800)

**◎ サーバー P.10**

	スーパーオタモ 特大(900cc) LTM-SU03 ¥11,000 (税込) (税抜¥10,000)
--	---

	パットサーバー/角型サーバー (60cc) LBS-S010 ¥1,980 (税込) (税抜¥1,800)
	パットサーバー・ベティ (30cc) LBS-S020a ¥1,430 (税込) (税抜¥1,300)

**◎ しゃもじ(配食用) P.10**

	ステンレスしゃもじ SMJ-001 ¥1,980 (税込) (税抜¥1,800)
	チタンしゃもじ TMJ-001 ¥3,300 (税込) (税抜¥3,000)

**◎ マコソウヨウシリーズ P.10**

	アミオタモ・モコモコ LTM-HN01 ¥880 (税込) (税抜¥800)
	オタモ・モコモコ LTM-NO1 ¥880 (税込) (税抜¥800)
	ベタモ・モコモコ LTM-PN01 ¥880 (税込) (税抜¥800)
	マゼモ・モコモコ LTM-MN01 ¥880 (税込) (税抜¥800)

**◎ トングシリーズ P.11,12**

	トンガパーソナル 片面プレート型 LTG-S01c ¥3,300 (税込) (税抜¥3,000)
	トンガバスタ 両爪型 LTG-S02a ¥3,850 (税込) (税抜¥3,500)
	パントング・大 PTG-S02c ¥2,200 (税込) (税抜¥2,000)
	パントング・中 PTG-S01c ¥1,650 (税込) (税抜¥1,500)
	スマイル・トンガ LTG-S20c ¥1,650 (税込) (税抜¥1,500)
	チューリップ・トンガ LTG-S21c ¥1,650 (税込) (税抜¥1,500)
	ののじバクハグ器用なトンガ箸 KTB-01GG ¥1,650 (税込) (税抜¥1,500)
	ののじバクハグバスタトンガ PPT-01Ga ¥1,980 (税込) (税抜¥1,800)
	ののじバクハグフィッシュトンガ PFT-01G ¥1,980 (税込) (税抜¥1,800)
	ホエールトンガ LTG-S30c LTG-S30SA(サテン仕上げ) ¥2,750 (税込) (税抜¥2,500)
	バスタミニトンガ LTG-S04c LTG-S04SA(サテン仕上げ) ¥1,320 (税込) (税抜¥1,200)
	スクール(クロスミニ)トンガ LTG-S03c LTG-S03SAc(サテン仕上げ) ¥1,320 (税込) (税抜¥1,200)
	トンガパーソナルミニ片面プレート型・小 LTG-S05c LTG-S05SA(サテン仕上げ) ¥1,320 (税込) (税抜¥1,200)

	トンガ・レリッシュ 両爪型・小 LTG-S06a LTG-S06SA(サテン仕上げ) ¥1,100 (税込) (税抜¥1,000)
--	--

**◎ ランチ(スクール)スプーン・フォーク P.13**

	ランチ(スクール)スプーン CUT-SU-01 ¥660 (税込) (税抜¥600) CUT-SU-01b (穴あき) ¥660 (税込) (税抜¥600)
	ランチ(スクール)フォーク CUT-SU-02 ¥660 (税込) (税抜¥600) CUT-SU-02b (穴あき) ¥660 (税込) (税抜¥600)

**◎ キッズカトラリーシリーズ(幼児・離乳食用) P.13**

	ごはんスプーン RMS-02 ¥660 (税込) (税抜¥600)
	おやつスプーン RMS-03 ¥660 (税込) (税抜¥600)
	おかずフォーク RMF-02 ¥660 (税込) (税抜¥600)
	めんフォーク RMF-03 ¥660 (税込) (税抜¥600)
	離乳食スプーン CUT-15 ¥1,320 (税込) (税抜¥1,200)
	カットスプーン 幼児用 CUT-L07 ¥1,100 (税込) (税抜¥1,000)
	カットフォーク 幼児用 CUT-L10 ¥1,100 (税込) (税抜¥1,000)
	ソフトスプーン 幼児用 CUT-L02 ¥1,100 (税込) (税抜¥1,000)
	カットスプーン左・幼児用 CUT-L08 ¥1,100 (税込) (税抜¥1,000)
	ソフトスプーン左・幼児用 CUT-L04 ¥1,100 (税込) (税抜¥1,000)
	カットフォーク左・幼児用 CUT-L101 ¥1,100 (税込) (税抜¥1,000)

**◎ カットスプーンシリーズ(食事・デザート用) P.14**

	カットスプーン 大 CUT-05 ¥1,650 (税込) (税抜¥1,500)
	カットスプーン左・大 CUT-051 ¥1,650 (税込) (税抜¥1,500)
	カットフォーク 大 CUT-09 ¥1,650 (税込) (税抜¥1,500)
	カットフォーク左・大 CUT-091 ¥1,650 (税込) (税抜¥1,500)
	カットスプーン 小 CUT-07 ¥1,100 (税込) (税抜¥1,000)
	カットスプーン左・小 CUT-08 ¥1,100 (税込) (税抜¥1,000)
	カットフォーク 小 CUT-10 ¥1,100 (税込) (税抜¥1,000)

	カットフォーク左・小 CUT-101 ¥1,100 (税込) (税抜¥1,000)
--	---

	ソフトスプーン 大 CUT-01 ¥1,650 (税込) (税抜¥1,500)
--	---

	ソフトスプーン左・大 CUT-03 ¥1,650 (税込) (税抜¥1,500)
--	--

	ソフトスプーン 小 CUT-02 ¥1,100 (税込) (税抜¥1,000)
--	---

	ソフトスプーン左・小 CUT-04 ¥1,100 (税込) (税抜¥1,000)
--	--

	シロップスプーン CUT-SU-08 ¥660 (税込) (税抜¥600)
--	---

	アイススプーン CUT-SU-07 ¥660 (税込) (税抜¥600)
--	--

	ケーキフォーク CUT-SU-09 ¥660 (税込) (税抜¥600)
--	--

	グラタンスプーン CUT-SU-05 ¥660 (税込) (税抜¥600)
--	---

	おかしスプーン CUT-SU-06 ¥660 (税込) (税抜¥600)
--	--

	パーソナルフォーク CUT-SU-04 ¥880 (税込) (税抜¥800)
--	--

**◎ はじめてのちゃんど箸 P.15**

	はじめてのちゃんど箸SS (グリーン) LCS-16G/C ¥1,320 (税込) (税抜¥1,200)
	はじめてのちゃんど箸SS (レッド) LCS-16R/C ¥1,320 (税込) (税抜¥1,200)
	はじめてのちゃんど箸S (グリーン) LCS-18G/C ¥1,320 (税込) (税抜¥1,200)
	はじめてのちゃんど箸S (レッド) LCS-18R/C ¥1,320 (税込) (税抜¥1,200)