

総合カタログ Vol.14

Complete catalogue

一流料理人の“ワザ”を追求する
Exploiting the "skills" of the first class chefs

CHIBAの調理機器

Chiba's Cooking Machine

CHIBA

www.chiba-ind.co.jp

Find us on YouTube

 / CHIBA

video



PDF Catalogue



CHIBA KOGYOSYO Co., LTD.

プロの現場にCHIBAの調理機器

「料理をおいしく作る」それはシェフの仕事。
そしておいしい料理をもっとおいしく見せるのが

CHIBAの調理機器の仕事です。
あなたの料理をさらに美しく魅力的に。

“美しく正確に”を尊ぶ日本の技術を
あなたのお店にお届けします。

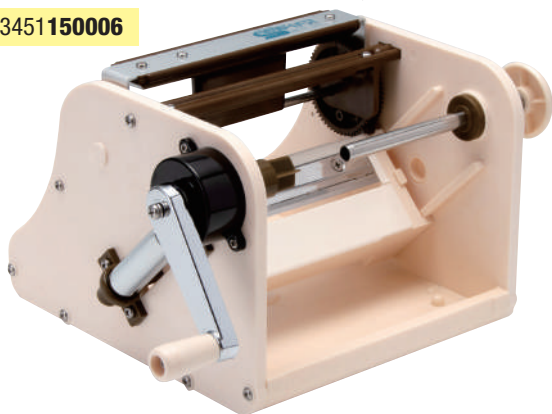
Making delicious dishes is a chef's job.
And presenting those dishes in a more delicious looking
manner is the job of CHIBA's cooking appliances.
Make your dishes look more attractive and more beautiful.
We bring highly regarded Japanese techniques of presenting
“Beautifully and Accurately” to your doorstep.

ピールS かつらむき	3	スーパーおろし	11
ピールS つまきりかつらむき	3	スーパーおろし丸	11
つまきリアダプターセット	3	ジャンボおろし	11
大漁あみきり	3	ジャンボおろしおろし板のみ	11
新つまさん	4	ささがき君	12
つま太郎	4	ささがき	12
ベジスプリッター	4	ベジスライサー	12
手動つまきり君	5	ミジンガー	12
電動つまきり君	5	手動ネギ平	13
回転つまきり君	5	電動ネギ平	13
でんキャベ	6	ネギ平ジュニア	13
キャベスラー	6	電動ネギ丸	14
キャベツくん	6	手動ネギ丸	14
かんたんスライスくん	7	ハス切り装置	14
せんぎりスライスくん	7	丸刃研磨機	14
スライスくん	8	電動シラガ2000 芯ありタイプ	15
ハイスライス	8	手動シラガ2000 芯ありタイプ	15
クイックジューサー	8	電動シラガ2000 芯なしタイプ	16
トマトスライサートマトくんTMS80-10	9	手動シラガ2000 芯なしタイプ	16
いちごウェッジャーSS12	9	リッタースライサーセキュラ9	17
トマトウェッジャーTM8	9	リッタースライサーソリダ4	17
手動HD50-4	10	手動ブレッドスライサーPiatto5	17
手動HD50-6	10	リッタースライサー専用研磨機 GR-1	18
電動HD50-4	10	フードスライサーD25PRO	18
電動HD50-6	10	フードスライサーEN-250	18
電動万能おろし機 Super nob	11		



① かつらむき Katsuramuki ¥26,400

4963451150006



「かつらむき」なら「ピールS」と評判の一台です。ハンドルを回すと左右にスライドする刃物は、包丁でむいたようなみずみずしいツヤを生み出します。

※かつらむき専用①では、つまを切ることはできません。

※つまを切るためには、つまきりアダプター付きのピールS②をお買い求め頂くか、つまきりアダプターセット③をお買い求め頂き、数点の部品を付け替えていただく必要があります。

"Peel S" has a great reputation for cutting "Katsuramuki".

When you rotate the handle, the blade will slide left and right, which makes it shining like if you used a knife.

*You cannot cut garnish with katsuramuki machine.

*If you want to cut garnish, you have to purchase Peel S with garnish cutting adaptor (Garnish & katsuramuki) or garnish cutting adaptor set and exchange the parts.

② つまきりかつらむき Garnish & Katsuramuki ¥37,000

4963451150020



③ つまきりアダプターセット Garnish cutting adaptor set ¥10,600

4963451150600



https://
www.chiba-ind.co.jp/
product/peels_adapter/



仕様

刃物スライド機構

本体サイズ 300×240×165mm

重量 1.7kg

最大直径 100mm

最大幅 120mm

かつらむき厚さ 約0.5mm (厚み調整シートを敷かない状態)

厚み調整シート厚さ 0.3mm (厚み調整シートは2枚まで)

つまサイズ 約0.8mm (特注0.6mm)

Specification

Blade slide mechanism.

Unit size 300×240×165mm

Weight 1.7kg

Maximum diameter 100mm

Maximum width 120mm

Thickness of Katsuramuki about 0.5mm (without thickness adjustment sheet.)

Thickness of adjustment sheet 0.3mm (you can use up to 2sheets.)

Garnish size about 0.8 mm (special order 0.6mm)

Tairyo Amikiri Cutter
大漁あみきり

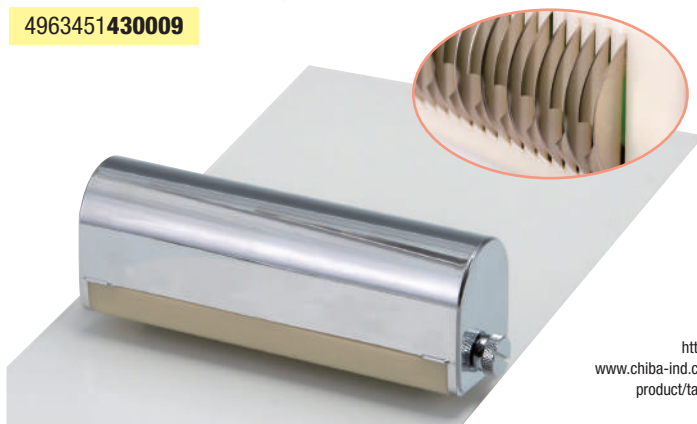
シリコンマット付き ¥10,900

4963451430009

プロが驚きました！
It surprised the professionals!

あらかじめかつらむきしたものを、付属のゴムマット上に敷き、本体下側の丸刃を食い込ませながらゆっくりと押ししていきます。あみきり刃が食い込んだかつらむきをゆっくりと持ち上げれば、鮮やかなあみきりのできあがりです。

Place the previously rotary cut vegetable on the attached rubber mat, and round blade on the bottom will slowly push down to cut. Pretty web cut is done when you pull up the rotary cut after the web cut blade has ran over.



https://
www.chiba-ind.co.jp/
product/tairyo/



仕様 / Specification

本体サイズ / Unit Size 150×42×60mm

重量 / Weight 210g

ゴムマットサイズ / Rubber mat Size 400×150×2mm

にい
新つまさん® かつらむき&つまきり
Katsuramuki & garnish cutter

4963451160005 ¥25,800

https://
www.chiba-ind.co.jp/
product/niitsumasan/



好評の「ピールS」の姉妹機です。ピールSより一回り小さいものの、ピールS同様、刃物がスライドする独自機構により、手切りに迫る切れ味を提供します。また、標準でかつらむきとつまきりの両方ができ、その刃物部分の差し替えも楽に行うことができます。

It is a sister machine of "Peel S" which has a great reputation. Even though it is smaller than "Peel S" the unique blade sliding mechanism similar to Peel S will provide the sharpness close to the hand cutting. Also, the standard machine can cut katsuramuki and garnish. The blade parts are easily changeable.

仕様/Specification

刃物スライド機構/Blade slide mechanism.

本体サイズ/Unit size 260×240×165mm

重量/Weight 1.0kg

最大直径/Maximum diameter 100mm

最大幅/Maximum width 80mm

つまサイズ/Garnish size 0.8mm(特注0.6mm)(special order 0.6mm)

かつらむき厚さ/Thickness of the rotary peel ①0.8mm ②1.0mm ③1.2mm ④1.4mm

かつらむき台の上蓋部分のみを左右にずらすことで平刃との隙間を変えて4段階で厚みを調整することができます。(厚み調整シートは2枚まで)

By changing the space from the flat blade by adjusting the top lid of the rotary peel bench left and right, you can adjust the thickness in 4 levels.(You can use up to 2 thickness adjustment sheets.)

3 in 1 Tsumataro®
かつらむき つまきり あみきり 1台3役
つま太郎®

4963451170004 ¥48,800

https://
www.chiba-ind.co.jp/
product/tsumataro/



いっきに仕上げる高性能 手切りに迫るつま太郎

Tsumataro® has the high function of mass processing and is close to the hand cutting.

かつらむき、つまきりに加え、包丁では熟練と手間の必要なあみきり(投げあみ、おどりあみの2種類)も切ることができます。ハンドルを回すと左右にスライドする刃物は、包丁でむいたようなみずみずしいツヤを生み出し、美しい盛り付けをあなたのものとします。

As well as "Katsuramuki" and garnish cutting, it can also cut web cutting (2 types; nageami and odoriami). When you rotate the handle, the blade will slide left and right, which makes the beautiful shine just like peeling with a knife. It will make your food presentation beautiful.

仕様/Specification

刃物スライド機構/刃物部分4種類付属 Blade slide mechanism.Blade slide mechanism-with 4 types of blades

本体サイズ/Unit size 300×250×170mm

重量/Weight 1.9kg

最大直径/Maximum diameter 100mm

最大幅/Maximum width 120mm

かつらむき厚さ/Thickness of the rotary peel 約0.5mm(厚み調整シートを敷かない場合) about0.5mm (without thickness adjustment sheet.)

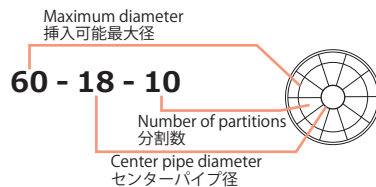
つまのサイズ/Garnish size 約0.8mm(別売り0.6mm) about0.8mm (0.6mm:Sold separately)

厚み調整シート厚さ/Thickness of adjustment sheet 0.3mm(厚み調整シートは2枚まで入れることができます) 0.3mm (you can use up to 2sheets.)

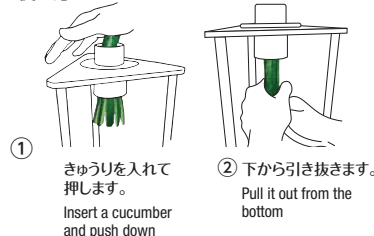
ベジ スプリッター
Vegg Splitter



https://
www.chiba-ind.co.jp/
product/vegg-splitter/



使い方 How to use



シンプル構造 切れ味抜群きゅうり縦割りカッター

Simple mechanism. Cucumber splitter with superior sharpness

製品/Product				替刃/Replacement Blade			
サイズ/Size	Jan code	上代 Retail price	サイズ/Size	Jan code	上代 Retail price		
40-9-6	4963451481803	¥33,900	40-9-6	4963451481834	¥13,200		
40-9-10	4963451481971	¥33,900	40-9-10	4963451481827	¥13,200		
40-9-12	4963451481889	¥33,900	40-9-12	4963451481896	¥13,200		
60-18-10	4963451481841	¥45,900	60-18-10	4963451481865	¥20,700		
60-18-12	4963451481858	¥45,900	60-18-12	4963451481872	¥20,700		
60-26-12	4963451482138	¥56,900	60-26-12	4963451482121	¥32,430		
60-26-16	4963451482145	¥56,900	60-26-16	4963451482107	¥32,430		

ガイドパイプ/Guide Pipe				
サイズ/Size	Jan code	上代 Retail price	サイズ/Size	
40	4963451481919	¥13,570	60	
			4963451481902	¥15,870

仕様/Specification			
仕様/Specification	40	60	
本体サイズ/Unit Size	200×230×310mm		
重量/Weight	1.0kg	1.4kg	
投入口内径/Diameter of the insert	φ40	φ60*	
キュウリ径/Cucumber diameter	25mm~40mm	35mm~60mm	

*φ60は太いきゅうり用です。 φ60 is for large cucumbers.

電動 つまきり君

Electric Tsumakirikun

NEW ツマカッター

4963451180003 ¥90,000



<https://www.chiba-ind.co.jp/product/electric-tsumakirikun/>



すばやく切れる電動ツマカッター

Quick cutting electric garnish cutter

短時間でツヤのあるツマが簡単に切れる電動タイプのつまきり機です。付属の1.0mm、2.5mmクシ刃付きの2種類の刃物台は、左右を押すだけで簡単に本体から取り外しができるので、ご使用後のお手入れを楽に行えます。またモーター部分は着脱式ですので、本体の丸洗いができます。刺身のツマに限らず、サラダ作り、切干大根、なます、ポテトバスケットなど、アイデア次第でいろいろ利用できます。

This electric garnish cutting machine will allow you to quickly and easily cut garnish with beautiful shine. The blade bench comes with 1.0 mm and 2.5 mm comb blade, which comes out easily by pressing its left and right so you can clean up easily after usage. Also, the motor can be removed so the whole machine can be washed. It can be used to not only for making garnish, but also making various things depending on your ideas such as salad, dried daikon, namasu, and potato basket.

仕様/Specification

自動送り装置付 Comes with automatic feed	1mmピッチ 1mm pitch	定格電力/Rated wattage	40W
本体サイズ/Unit size	430×180×205mm	定格使用時間/Rated usage time	30分/30 minutes
重量 Weight	4.0kg	1.0mmクシ刃付き刃物台 Blade bench with 1.0mm comb blade	
取付可能最大径 Maximum diameter for use	130mm	付属品 2.5mmクシ刃付き刃物台 Blade bench with 2.5mm comb blade	
取付可能最大長さ Maximum length for use	200mm	付属品 替刃(平刃) Spare blade (flat blade)	
処理能力 Process ability	40-50本/1時間 40 to 50 per hour	厚み調整シート Thickness adjustment sheet	
定格電圧/Rated voltage	100V	別売品/Sold separately 4.0mmクシ刃付き刃物台 Blade bench with 4.0 mm comb blade	

手動 つまきり君

Manual Tsumakirikun

NEW ツマカッター

4963451190002 ¥17,300



<https://www.chiba-ind.co.jp/product/manual-tsumakirikun/>



手間を省いてカンタンつまきり

Garnish cutting made easy without troubles

切れ味抜群の手動式つまきり機です。材料を取付け、本体上部のボタンを手のひらで押しながらハンドルを回すだけで自動送り装置が働き、ツマを切ることができます。刃物台は左右をつまむだけで簡単に取り外しができるので、ご使用後のお手入れを楽に行えます。刺身のつまに限らず、サラダ、干し大根、なます、ポテトバスケットなど、アイデア次第でいろいろなものが作れます。

It is a very sharp manual garnish cutting machine. Automatic feeding mechanism will operate and garnish will come out by putting the ingredients on the top and spinning the handle while pushing on the button attached to the top. The blade bench will come out easily by pushing the right and left of the bench so you can easily clean up after usage. Since it is manual operation, the whole machine can be washed. It can be used not only for making garnish, but also making various things depending on your ideas such as salad, dried daikon, namasu, and potato basket.

仕様/Specification

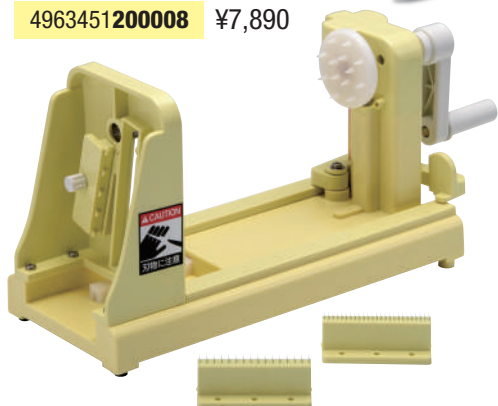
自動送り装置付き/Comes with automatic feed	1mmピッチ/1mm pitch
本体サイズ/Unit size	370×135×210mm
重量/Weight	1.1kg
取付可能最大径/Maximum diameter for use	130mm
取付可能最大長さ/Maximum length for us	150mm
付属品/Attachment	1.0mmクシ刃付き刃物台/2.5mmクシ刃付き刃物台 替刃(平刃)/厚み調整シート ・Blade bench with 1.0mm comb blade ・Blade bench with 2.5mm comb blade ・Spare blade (flat blade) ・Thickness adjustment sheet
別売品/Sold separately	4.0mmクシ刃付き刃物台/Blade bench with 4.0 mm comb blade

回転 つまきり君

Kaiten Tsumakirikun

回転かつらむきタイプ

4963451200008 ¥7,890



<https://www.chiba-ind.co.jp/product/kaiten-tsumakirikun/>



「おいしい」ツマが手軽に切れる

"Delicious" garnish made easy

「おいしい」ツマが手軽にすばやく切れる手動つまきり機です。限られたスペースでも使いやすく、優れた機能をコンパクトにまとめました。独自開発の送り装置の採用で、どなたでも簡単につまをきるができます。クシ刃を外せば、リボン切り(らせん状)も切れるので、さらに盛り付けを美しく仕上げます。

You can cut "delicious" garnish easily with this manual garnish cutting machine. Great functions are fit into this compact machine so it is user friendly even in a limited space. Our unique feeding machine will allow anyone to cut garnish easily. If you take off the comb blade, you can use it for ribbon cut (spiral shape) to make your food presentation more beautiful.

仕様/Specification

自動送り装置付き Comes with automatic feed	1mmピッチ 1mm pitch
本体サイズ/Unit size	115×270×160mm
重量/Weight	800g
取付可能最大径 Maximum diameter for use	130mm
取付可能最大長さ Maximum length for us	120mm
付属品 Attachment	1.0mmクシ刃/2.5mmクシ刃/4.0mmクシ刃 1.0mm comb blade/2.5mm comb blade/4.0 mm comb blade

DENCABBE

でんきヤベ

4963451320003 ¥88,000



<https://www.chiba-ind.co.jp/product/dencabbe/>



シャープ&パワフルなキャベツスライサー

Sharp & Powerful electric cabbage slicer

厨房の限られたスペースにも収まる、コンパクトな設計の電動式のキャベツスライサーです。キャベツ丸ごと1個にセンターシャフトを挿入し、本体に取り付けて後はスイッチを入れるだけです。独自の刃物スライド機構により「おいしい」キャベツの千切りが素早く切れます。平刃は交換が簡単な替刃式。※キャベツが空回りする場合は、レバーに軽く手を添えて切るか、厚み調整、または刃物を交換して下さい。

This electric cabbage slicer has a compact design that can fit into a limited kitchen space. It slices a cabbage simply by inserting the whole cabbage into a center shaft and turn on the switch. With our unique blade sliding mechanism, you can quickly make "delicious" cabbage slices. The flat blade can be exchanged easily.

*If a cabbage spins around, put your hand on the lever, adjust the thickness or exchange the blade.

仕様/Specification

本体サイズ/Unit size	250×300×320mm
重量/Weight	4.0kg
付属品/Attachment	替刃(平刃3枚入り)/spare blade (3 Flat-blade knives)
キャベツ最大径/Maximum diameter of the cabbage	24cm
厚さ/Thickness	3.5mmまで調整可/it can be adjusted up to 3.5mm
処理能力/Process ability	1個/2分 / whole cabbage/2minutes
定格電圧/Rated voltage	100V
定格電力/Rated wattage	120W
定格使用時間/Rated usage time	15分/15minutes

CABBESLER

キャベツスライサー

4963451330002 ¥46,000



<https://www.chiba-ind.co.jp/product/cabbesler/>



好みの千切りを丸ごとスライス

You make the slice of your choice from the whole cabbage

厨房の限られたスペースにも収まる、コンパクトな設計の手動式のキャベツスライサーです。キャベツ丸ごと1個にセンターシャフトを挿入し、本体に取り付けてハンドルを回すだけで「おいしい」キャベツの千切りがすばやくできます。平刃は交換が簡単な替刃式で、手動なので丸洗いもできます。

This manual cabbage slicer has a compact design that can fit into a limited kitchen space. It can make "delicious" cabbage slices simply by inserting the whole cabbage into a center shaft and rotate the handle. The flat blade can be exchanged easily. Since it is a manual machine, the whole machine can be washed.

仕様/Specification

本体サイズ/Unit size	270×330×300mm
重量/Weight	3.1kg
付属品 Attachment	替刃(平刃3枚入り)/ゴムマット spare blade (3 Flat-blade knives)/Rubber matt
キャベツ最大径 Maximum diameter of the cabbage	24cm
厚さ/Thickness	3.5mmまで調整可/it can be adjusted up to 3.5mm
処理能力/Process ability	1個/2分 / whole cabbage/2minutes

Cabetsukun®

キャベツスライサー

4963451340001 ¥22,000



<https://www.chiba-ind.co.jp/product/cabetsukun/>



“キャベツスライサー”の性能をコンパクトに

The function of "CABBESLER" is in a compact machine Cabetsukun®

必要な時に手軽に使えて後始末も楽なコンパクトな設計の手動式キャベツスライサーです。ハンドルが一体型のシャフトをキャベツに挿入し、厚みを調整したら後はハンドルを軽く回すだけです。独自の刃物スライド機構により「おいしい」キャベツの千切りが素早く切れます。平刃は交換が簡単な替刃式です。

This manual cabbage slicer has a compact designed to be used easily when it is necessary and clean up easily. It slices a cabbage simply by inserting a cabbage in a shaft which is connected to the handle, and spin the handle after adjusting the thickness. You can quickly make "delicious" cabbage slices with our unique sliding blade mechanism. The flat blade can be easily exchanged.

仕様/Specification

本体サイズ/Unit size	240×220×300mm
重量/Weight	1.8kg
付属品/Attachment	替刃(平刃3枚入り)/spare blade (3 Flat-blade knives)
キャベツ最大径 Maximum diameter of the cabbage	22cm
厚さ/Thickness	2.5mmまで調整可/it can be adjusted up to 2.5mm
処理能力/Process ability	1個/2分 / whole cabbage/2minutes



Kantan
Slicekun

スライス専用
For slice only

4963451481001 ¥5,000



かんたんスライスくんはスライス専用です。千切り台を取り付けることはできません。

<https://www.chiba-ind.co.jp/product/kantan-slicekun/>



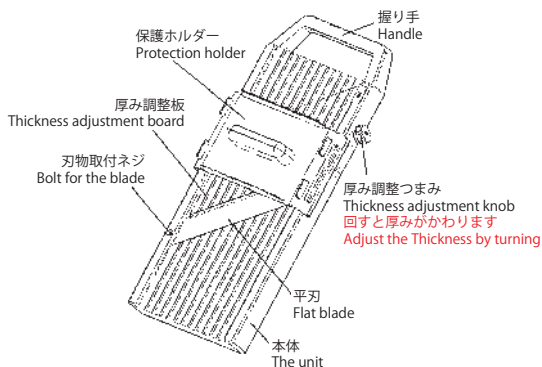
Sengiri
Slicekun

スライスと千切り兼用
For slice & strip

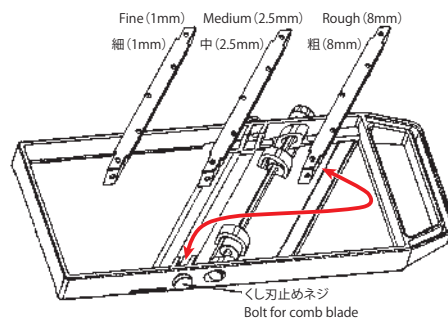
4963451481018 ¥6,200



<https://www.chiba-ind.co.jp/product/sengiri-slicekun/>



- キャベツの千切りや果物・野菜のスライスなど料理の下ごしらえが短時間でできます
- 最大120mm幅まで切れるワイド設計
- つまみを回すだけの簡単厚み調整
- 小さな素材や、山芋などの滑りやすい素材に便利な保護ホルダー付き



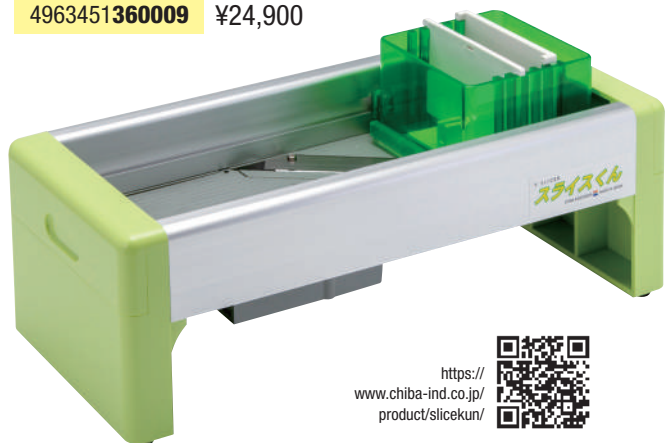
- It can quickly prepare ingredients such as sliced cabbage, and sliced fruits and vegetables
- It has a wide design that can slice up to maximum of 120mm width
- You can adjust the thickness easily by turning the knob
- It has protecting holder for small ingredients and slippery ingredient such as yams

仕様 / Specification	かんたんスライスくん	せんぎりスライスくん
本体サイズ / Unit size	28×145×350mm	
重量 / Weight	450g	
最大幅 / Max width	120mm	
厚み調整 / Thickness adjustment	3mm程度まで / upto 3mm	
付属品 / Standard accessories	保護ホルダー / Protection holder	保護ホルダーと千切り台3種類 (細目1.0mm 中目2.5mm 粗目8.0mm) / Protection holder, 3types of comb blade(1.0mm 2.5mm 8.0mm)

替刃 / Replacement part	上代 / Unit price	適合 / Compatible	
		かんたんスライスくん	せんぎりスライスくん
4963451481025 平刃 Flat blade	¥1,500	○	○
4963451481032 千切り台 細1.0mm Comb blade 1.0mm	¥2,600	×	○
4963451481049 千切り台 中 2.5mm Comb blade 2.5mm	¥2,300	×	○
4963451481117 千切り台 中 4.0mm Comb blade 4.0mm	¥2,300	×	○
4963451481056 千切り台 粗8.0mm Comb blade 8.0mm	¥2,000	×	○

Slicekun スライスくん

4963451360009 ¥24,900



V カッターの切れ味が決め手

The key is the sharpness of the V cutter

独自のVカッターの採用で抜群の切れ味を提供します。投入口には素材の大きさに合わせて調整可能な仕切り板があるので、素材の大きさを問わず安定して切ることができます。付属の千切り刃(約3mm角)を使用することで、千切りもできます。

The unique V cutter will provide an excellent sharpness. The dividing board can be adjusted according to the size of ingredient so you can steadily slice any ingredient from small to large. You can also make strips by using attached strip blade (about 3mm angle).

仕様 / Specification	
本体サイズ / Unit size	170×415×170mm
重量 / Weight	1.6kg
投入口サイズ / Size of the insert	90×90mm
厚さ / Thickness	0.5mm~10mm
付属品 / Attachment	3.0mm千切り刃/3.0mm千切り刃用厚み固定プレート 押し板/仕切り板 3.0mm strip blade, 3.0mm strip blade thickness stabilizing plate, push stick, dividing board
別売品 / Sold separately	2.0mm千切り刃(専用厚み固定プレート付)/4.0mm千切り刃(専用厚み固定プレート付)※共に専用の投入口が必要です。 2.0mm strip blade (with special thickness stabilizing plate), 4.0mm strip blade (with special thickness stabilizing plate)

High Slice ハイ・スライス PAT.

4963451350000 ¥29,900



V カッターがスライドするニュータイプ!

New type of slicer with sliding V cutter

素材を押し棒で押さえながら、もう一方の手で本体側面にあるグリップ(Vカッターのついたスライド板と一体)を前後させて切るので、安全かつ、楽にスライスすることができます。また、投入口部分は素材の大きさに合わせて53mmから160mmまで仕切り板を移動し、調整することができます。そのため、素材が投入口内で暴れることなく、安定して切ることができます。

You can slice safely and easily by pushing back the side grip (one unit of sliding board with V cutter) while pushing in the ingredients with the push stick. Also, you can adjust the insert portion by moving the dividing board from 53mm to 160mm depending on the size of ingredient. It allows a stable cutting because the ingredient stays still in the insert.

仕様 / Specification	
本体サイズ / Unit size	380×260×220mm
重量 / Weight	2.4kg
厚み / Thickness	0.5mm~15mm
投入口サイズ / Size of the insert	幅 109mm 長さ 53mm~160mm ※千切り部品セット(オプション)の場合、仕切り板の形状が変わるため、上記投入口のサイズとは異なります。 Width 109mm length 53mm~160mm *If you are using the strip parts set (optional) the shape of the dividing board changes so it will be different from the insert size shown above.
付属品 / Attachment	押し棒、仕切り板×2替刃(Vカッター) push stick, 2 dividing boards, spare blade (v cutter)
別売千切りオプション / Slicing option sold separately	2×2, 3×3, 4×4, 4×8, If it is 4mm thickness, we can manufacture special order with different width.(Example) 2×10, 3×10

QUICK JUICER クイックジューサー

4963451440008 ¥9,800



おいしいジュースを簡単に

Delicious juice made easily

オレンジ、レモンライムのほか、グレープフルーツやスイカなど大きな果物も、クイックジューサーにセットしてレバーを押し下げるだけ!簡単に『おいしい』ジュースの出来上がりです。皮をつぶさずに搾るので渋味、苦味の出ない新しいタイプのジュースです。

You only set the fruits like orange and lime, as well as large fruits like grape fruits and water melons, in Quick Juicer and press down the lever! You can easily make "delicious" juice. It squeezes the juice without crushing the peel. It is a new type of juicer without the bitterness of the peel.

つくるのも洗うのも
とっても簡単
It is very easy to make
and clean up

耐酸アルミ鋳造品
It is acid proof
aluminum casted

仕様 / Specification	
本体サイズ / Unit Size	170×300×125mm
重量 / Weight	1.3kg

<https://www.chiba-ind.co.jp/product/quick-juicer/>



トマトスライサー

トマトくん TMS80-10

4963451001001 ¥15,800



トマト専用の手動式スライサー

Manual slicer for tomatoes

<https://www.chiba-ind.co.jp/product/tomato-slicer-tomato-kun-tms80-10/>



トマト専用の手動式スライサーです。本体のテーブルにトマトを置き、刃物ユニットのグリップを押し下げるだけで幅10mmのトマトの輪切りが均一にできます。そのままサラダの盛り付けや、ハンバーガー・サンドウィッチの具材などに使えます。

Manual slicer for tomato. Simply place a tomato on the table of the main unit and push down the grip of the blade unit to evenly slice tomatoes with a width of 10 mm. It can be used as it is for serving salads, hamburgers and sandwiches.

仕様/Specification

本体サイズ/Unit Size	165×224×254mm
重量/Weight	800g
スライス厚み/Thickness	10mm
トマト最大径/Size of the insert	φ80mm
別売品 Sold separately	刃物14枚入り ¥7,350 (JAN 4963451572181) 刃物ユニット※ ¥9,900 (JAN 4963451572259) Spare 14blade ¥7,350 (JAN 4963451572181) blade set※ ¥9,900 (JAN 4963451572259)

※そのまますぐにご使用いただける刃物部分のセットです。
※A set of cutlery parts that can be used immediately.

いちごウェッジャー SS 12

4963451048020 ¥15,800



いちごやレモンのくし切りに

For comb-shaped cutting strawberries and lemons

www.chiba-ind.co.jp/product/ichigo-wedger/



- 扇形の刃物を使用
- 刃物の付替えが可能
- 刃物を抜けば異なる分割数に
- Use a fan-shaped knife
- Possible to change the blade
- Different number of divisions when the blade is removed

仕様/Specification

本体サイズ/Unit Size	φ138×182mm
重量/Weight	462g
食材最大径	φ65mm (軟らかくない食材は50mm程度)
Size of the insert	φ65mm (Others About φ50mm for soft ingredients)
分割数	12 ※SS12の固定板は回転式ではなくビス止めです
Division number	12 ※The fixed plate of SS12 is screwed instead of rotating.
刃物/Blade	替刃式/Replacement blade type
替刃上代(税別)	12枚入り ¥6,300 (4963451048037)
Replacement Blade	12pcs ¥6,300 (4963451048037)

※お客様ご自身で刃物を間引くことで、12分割を6分割又は4分割にすることができます。
※You can remove the knife by yourself. You can change 12divisions to 6divisions.

トマトウェッジャー TM 8

4963451216900 ¥15,800



トマトや玉ねぎのくし切りに

For comb-shaped cutting tomatoes and onions

www.chiba-ind.co.jp/product/tomato-wedger/



- 扇形の刃物を使用
- 刃物の付替えが可能
- 刃物を抜けば異なる分割数に
- Use a fan-shaped knife
- Possible to change the blade
- Different number of divisions when the blade is removed

仕様/Specification

本体サイズ/Unit Size	φ168×245mm
重量/Weight	680g
食材最大径/Size of the insert	トマトφ85mm(その他φ70mm程度)
分割数/Division number	8 ※
刃物/Blade	替刃式/Replacement blade type
替刃上代(税別)	8枚入り ¥4,200 (4963451216993)
Replacement Blade	8pcs ¥5,800(4963451216917)

※お客様ご自身で刃物を間引くことで、8分割を4分割又は2分割にすることができます。
※You can remove the knife by yourself. You can change 8divisions to 4divisions.

手動イチゴスライサー 手動HD50



HD50-4 (4mm幅刃物ユニット付)

4963451021481 ¥76,000

HD50-6 (6mm幅刃物ユニット付)

4963451021498 ¥76,000

イチゴ、プチトマトのスライスや
柑橘類の皮の千切りに

For slicing strawberries, cherry tomatoes and
julienne citrus peels

- 処理能力約200個(2~3kg)/10分
- 刃物ユニット食洗機対応 ● 素材最大径40mm
- Round blade manual slicer. ● Processing capacity about 200 pieces (2-3 kg) / 10 minutes
- Blade unit dishwasher safe ● Material maximum diameter 40mm

[https://
www.chiba-ind.co.jp/
product/hd50/](https://www.chiba-ind.co.jp/product/hd50/)



手動式仕様 / Specification

本体サイズ/Unit Size 240×175×235mm

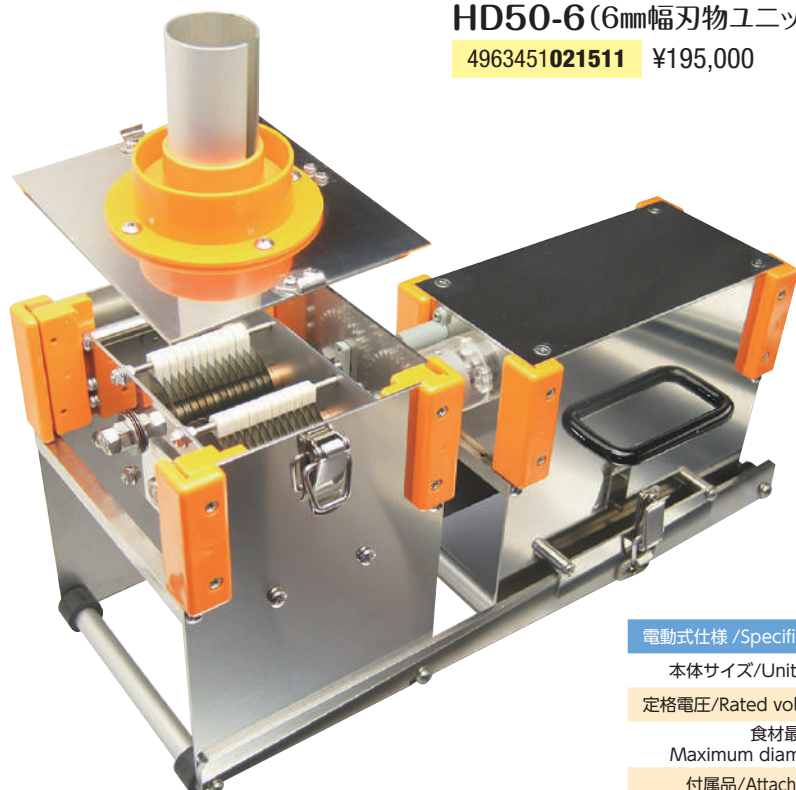
重量/Weight 3.5kg

食材最大径
Size of the insert 40mm

付属品/Attachment 押し棒/push stick

4.0mm幅刃物ユニット ¥48,000(4963451002008)
刃物ユニット単体 6.0mm幅刃物ユニット ¥48,000(4963451001995)
Replace blade unit 4.0mm blade unit 48,000円(4963451002008)
6.0mm blade unit 48,000円(4963451001995)

電動イチゴスライサー 電動HD50



HD50-4 (4mm幅刃物ユニット付)

4963451021504 ¥195,000

HD50-6 (6mm幅刃物ユニット付)

4963451021511 ¥195,000

イチゴ、プチトマトのスライスや
柑橘類の皮の千切りを電動で

Electric slices of strawberries, cherry tomatoes
and shredded citrus peel

- 処理能力約300個(3~4kg)/10分
※一つずつ押し棒で押しながら切るか、一握りをまとめて投入するかによって処理量は異なります。
- 刃物ユニット食洗機対応 ● 素材最大径40mm
- Round blade electric slicer.
- Processing capacity about 300 pieces (3-4kg) / 10 minutes
- Blade unit dishwasher safe ● Material maximum diameter 40mm

[https://
www.chiba-ind.co.jp/
product/electric-hd50/](https://www.chiba-ind.co.jp/product/electric-hd50/)



電動式仕様 / Specification

本体サイズ/Unit Size 180×440×300mm

重量/Weight 9.0kg

定格電圧/Rated voltage 100V

定格電力/Rated wattage 40W

食材最大径
Maximum diameter 40mm

定格使用時間
Rated usage time 40minutes

付属品/Attachment 押し棒 大・小/投入口パイプ 大・小 / pusher L・M/Insertion Pipe L・M

4.0mm幅刃物ユニット カップリング付き ¥49,500(4963451002015)
刃物ユニット単体 6.0mm幅刃物ユニット カップリング付き ¥49,500(4963451002022)
Replace blade unit 4.0mm blade unit ¥49,500(4963451002015)
6.0mm blade unit ¥49,500(4963451002022)



Super
nob PAT. P

電動万能おろし機

Versatile electric grinder

4963451071707 ¥102,000

仕様/Specification

1分当たりの処理能力 Process ability per minute	大根 1.5~2本 / しょうが 約1000g / 大和芋 約800g / 自然薯 2~2.5本 / にんにく 約800g 1.5 to 2 daikons, about 1000g of ginger, 800g of Japanese potato, 2 to 2.5 of Japanese yam, about 800g of garlic
定格電圧/Rated voltage	100V 奥行×幅×高さ/Depth×Width×length 400×210×400mm
定格電力/Rated wattage	90W 投入口径/Size of the insert φ85mm
定格使用時間/Rated usage time	30分/30min 投入口深さ(おろし板まで) Depth of inlet slot (up to grating board) 110mm
重さ(押し棒含む) Weight (Including push stick)	6.2kg 付属品 押し棒(長)、押し棒(短) Attachment Push stick (long), push stick (short)

- ・自転公転式のおろし板は目詰まりすることなく食材全体を均一におろし、手おろしの様な食感を生み出します。
- ・投入口とおろし板表面との隙間を可能な限り少なくしたことで食材のロスを最小限に抑えることができますようになりました。
- ・Automatic revolving grinding board can grind the whole ingredient evenly just like it was grinded by hand.
- ・By minimizing the space between the insert and the grinding board, it minimized the waste of ingredient.

https://
www.chiba-ind.co.jp/
product/super-nob/



Super Oroshi
スーパーおろし PAT.

一本まるごとおろせる高速おろし機

High speed grinder that can grind the whole daikon

4963451370008 ¥82,000



独自開発の自転公転式のおろし刃により高速おろしを実現しました。φ85の大きな投入口ですので、大根一本を楽におろせます。大根の他に繊維の強い生姜などをおろすのにも適しています。

Our uniquely developed automatic revolving grinding blade materialized the high speed grinding. Since the insert has the diameter of 85, you can easily grind the whole daikon. It is great for high fiber ingredient such as ginger as well as daikon.

仕様/Specification

投入口径/Size of the insert	φ85	本体サイズ/Unit size	270×250×280mm
重量/Weight	5.5kg	定格使用時間/Rated usage time	20分/20minutes
処理能力/Process ability	1本/20秒 / 1/20seconds		
付属品/Attachment	おろし板(細目)、押し棒 / grinding board (fine), push stick		
定格電圧/Rated voltage	100V	定格電力/Rated wattage	90W

https://
www.chiba-ind.co.jp/
product/superoroshi/



Super Oroshimaru
スーパーおろし丸

手おろしの仕上がりで素早くおろす

It can quickly grind with the hand grind finish

4963451380007 ¥52,500



独自開発の自転公転式のおろし刃が手おろしに匹敵する仕上がりと素早いおろしを実現しました。小型機ながらφ50の投入口が威力を発揮します。大根の他に、繊維の強い生姜をおろすのにも適しています。また、部品の着脱が簡単ですので、日頃のお手入れも大変楽に行なえます。

Our uniquely developed automatic revolving grinding blade materialized the quick grinding with the hand grind finish. Although it is a small machine, it has insert diameter of 50, which can put out a lot of power. It is great for high fiber ingredient such as ginger as well as daikon. The parts can be easily removed so the daily cleaning is very easy.

仕様/Specification

本体サイズ/Unit size	180×270×310mm	重量/Weight	3.0kg
付属品 Attachment	押し棒/安定板(投入口下側に取り付けます) push stick, stabilizing board (attached on the bottom of the insert)		
処理能力/Process ability	大根φ50mm 0.5本/20秒 Daikon φ50mm 0.5/20 seconds		
投入口径/Size of the insert	φ50	定格電圧/Rated voltage	100V
定格電力/Rated wattage	120W	定格使用時間/Rated usage time	10分/10minutes

https://
www.chiba-ind.co.jp/
product/oroshimaru/



Jumbo Oroshi
ジumboおろし PAT.

大型吸盤でガッチリ固定

Large suction will firmly stabilize

4963451420000 ¥4,200

https://
www.chiba-ind.co.jp/
product/jumbo-grinder/



仕様/Specification

本体サイズ/Unit size	160×380×95mm
材質/Material	ポリカーボネート/Polycarbonate

大きなおろし板(160×230mm)が快適おろしを実現! レバー操作で着脱自在の大型吸盤がおろし板をガッチリと固定し、安定した作業を助けます。

Large sized grinding board (160×230mm) materialized the grinding in comfort! The large suction operated by the lever will stabilize the grinding board to assist the steady processing.

4963451420017 ¥2,200

おろし板のみも販売しています
Sale only for boards



Sasagakikun

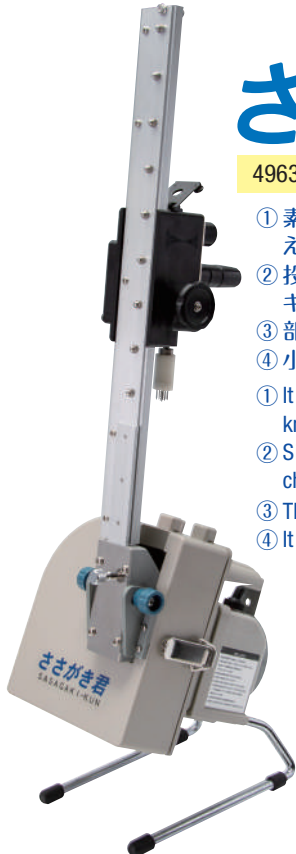
ささがき君

電動ササガキカッター
Electric vegetable shaver

https://
www.chiba-ind.co.jp/
product/sasagakikun/



4963451460020 ¥107,900



- ① 素早くごぼうの『ササガキ』と『斜め切り』ができます。(切り替えはグリップ部分上の回転切替つまみを回すだけ)
 - ② 投入口の角度調整や、厚みを変えることができるので、ササガキの長さ、厚みをお好みに合わせて変えることができます。
 - ③ 部品の着脱が簡単で、楽にお手入れをすることができます。
 - ④ 小型、軽量で取り扱いが簡単です。
- ① It can quickly shave and strip burdock.(You simply have to turn the knob on the grip to switch)
 - ② Since you can adjust the insert angle and thickness,you can change the length and thickness of the shave.
 - ③ The parts can be easily removed so it is easy to clean.
 - ④ It is small,light and easy to handle.

仕様/Specification

本体サイズ/Unit size	190×260×720mm(ガイドレール取付時) (with guide rail)
重量/Weight	5.0kg
1分当たりの処理能力 Process ability per minute	長さ30cmのごぼう×3本(設定した厚さにより若干異なります) 3-30cm burdock (it is slightly different depending on the thickness setting)
定格電圧/Rated voltage	100V
定格電力/Rated wattage	120W
定格使用時間/Rated usage time	10分/10minutes

Shaver ささがき

Vegetable shaver

4963451460006 ¥1,980

https://
www.chiba-ind.co.jp/
product/sasagaki/



切れ味の良さ、使いやすさで好評です。厚み調整が自由のできる野菜の皮むき、ささがきに最適です。

It has a great reputation for being sharp and easy to use. The thickness is adjustable so it is great for peeling and shaving vegetables.

仕様 / Specification

本体サイズ / Unit Size 67×45×20mm

ベジ スライサー

Vegg Slicer

お好みの厚さに野菜をスライス

Slice vegetables into various thickness as you like

4963451022303 ¥79,900



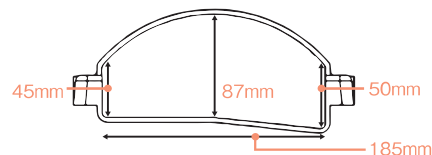
- ① 無段階厚み調整機構付きスライス円盤標準装備
- ② 投入口部分にマグネットスイッチを内蔵安全性が向上しました
- ③ キュウリなどの細い野菜も付属の押し棒で簡単スライス
- ④ オプション円盤で大根おろしや千切りも

- ① Slicing disc with thickness adjustment is equipped for all machines.
- ② Safety function is improved with the magnet switch built in the insert.
- ③ You can easily slice thin vegetables such as cucumbers with the attached push stick.
- ④ You can ground radish or thinly slice vegetables with optional disc.

仕様/Specification

本体サイズ/Unit Size	310×320×516mm	重量/Weight	6.4kg
定格電圧/Rated voltage	100V	定格電力 Rated wattage	40W
定格使用時間 Rated usage time	30分	回転数 Number of rotation	148rpm
厚み調整*	~5mm *キャベツは10mmまで ~5mm *cabbage is up to 10mm		

投入口大きさ
Size of the insert



附属品
Attachment 押し棒大、小/厚み調整機構付きスライス円盤
Large and small pushing stick/Slicing disc with thickness adjustment mechanism

https://
www.chiba-ind.co.jp/
product/vegg-slicer/



Mijinger®

ミジンガー

餃子、たこ焼き、お好み焼きなど様々な料理に使われるみじん切り。丸穴式フィルター(三種類付属)の採用により、キャベツ、白菜、玉ねぎ、ニンジンなどの野菜をばらつきを抑えて、キレイにみじん切りにすることができます。軽量、小型ながら高い処理能力。掃除も楽に行なえます。

Chopping is used for various dishes such as dumplings, takoyaki, and okonomiyaki. Round hole filter (3 types of attachment) will allow the fine and even chopping of vegetables such as cabbage, chinese cabbage, onions and carrots. Although it is light and small, it has high process ability. It is also easily cleaned.

すばやくミジン

Quick chopper

4963451470005 ¥68,900



仕様/Specification

本体サイズ/Unit size	190×300×315mm	重量/Weight	3.9kg
付属品/Attachments	投入口カバー 2種類/フィルター 3種類(粗目・中目・細目) 2 types of insert cover, filter (fine medium, and large) フィルター極細目(さらに細く刻みたいお客様向け) 1枚刃※(さらに粗く刻みたいお客様向け) ※標準品には2枚刃が取り付けられています		
別売品 Sold separately	superfine filter (for customers who wants to chop more finely), single blade (for customers who wants to chop more coarsely) *The standard product comes with double blade)		
処理能力/Process ability	2kg/分(粗さによる) / 2kg/minute (depends on the size)		
定格電圧/Rated voltage	100V	定格電力/Rated wattage	100W
定格使用時間/Rated usage time	15分/15minutes		

https://
www.chiba-ind.co.jp/
product/mijinger/



Electric Negihei®

電動ネギ切機

4963451210007 ¥93,000



白ネギおまかせ 高速ネギ切り機

High speed green onion cutter for large green onions

白ネギ専用の電動式ネギ切り機です。大きな投入口と4枚刃の採用により従来機よりも大幅な効率アップが計れます。モーター部分を外すことができますので、手動同様、丸洗いをすることができます。厚みが選べる送り装置付き。

It is an electric cutter made especially for large green onion. It has a large insert and 4 blades so it is much more efficient than the previous machine. Since the motor is removable, you can wash the whole machine. It has a feeding mechanism to select the thickness.

仕様/Specification

本体サイズ/Unit size	470×240×360mm
重量/Weight	7.2kg
処理能力 Process ability	10kg/10分(厚み1.5mmの場合) 10kg/10minutes (For thickness of 1.5mm)
投入量の目安 Estimated size of the insert	長ネギ(白ネギ)2本~3本 2 to 3 Large green onion
付属品 Attachment	ボックススパナ/替刃(4枚刃) Box spanner / substitute blade (4 blades)
厚み調整 Adjustment range	1.0mm 1.5mm 2.0mmの3段階 3 steps of 1.0mm, 1.5mm. and 2.0mm
定格電圧/Rated voltage	100V
定格電力/Rated wattage	40W
定格使用時間/Rated usage time	20分/20minutes



https://
www.chiba-ind.co.jp/
product/electric-negihei/

Manual Negihei®

手動ネギ切機

4963451220006 ¥43,500



切っておどろき早さバグン切れ味最高

You will be surprised by the excellent speed and sharpness

手動の常識を破った白ネギ専用的高機能手動式ネギ切り機です。大きな投入口と4枚刃の採用により従来機よりも大幅な効率アップが計れます。厚みが選べる送り装置付き。

This high speed and high function large green onion cutter has changed the common sense of manual machine. It has a large insert and 4 blades so it is much more efficient than the previous machine. It has a feeding mechanism to select the thickness.

仕様/Specification

本体サイズ/Unit size	400×230×360mm
重量/Weight	3.9kg
厚み調整 Adjustment range	1.0mm 1.5mm 2.0mm の3段階 3 steps of 1.0mm, 1.5mm. and 2.0mm
付属品 Attachment	ボックススパナ/替刃(4枚刃) Box spanner / substitute blade (4 blades)



https://
www.chiba-ind.co.jp/product/
manual-negihei/

Negihei® Junior

ジュニア

4963451230005 ¥55,600

薬味切りとハス切りを一台で

One machine can cut relish and Hasu

二つの投入口を使い分けることで、薬味切り、ハス切りが一台できる、白ネギ専用の電動式ネギ切り機です。小型で軽量、取扱いが非常に楽で、安全に手早く掃除ができるように刃物の取付も考慮されています。鋭い刃物が高速回転で切っていきますので、全くストレスがありません。

※自動送り装置はついていません。厚さはネギを入れる早さで調整してください。早く入れれば厚く、ゆっくり入れれば薄くなります。

By using 2 types of insert, you can chop relish and hasu with this one large green onion electric cutter. It is small, light and very easy to handle. Blades are design to attach and remove for quick and safe cleaning. Since sharp blades are rotating in high speed, there is not stress while cutting.

*There is no automatic feed function. Thickness can be controlled by the inserting speed. If you feed it quickly, it will be thick, and if you feed it slowly, it will be thin.

仕様/Specification

本体サイズ/Unit size	180×270×310mm	重量/Weight	2.0kg
ハス切り Hasu cutting	太さ2.5cmの白ネギを切った場合 最大厚み約10mm長さ約80mm ※長さはネギの太さにより変化します。 For cutting 2.5 cm large green onion Maximum thickness: about 10mm, length: about 80mm *It will change depending on the diameter of the green onion		
定格電圧/Rated voltage	100V	定格電力/Rated wattage	80W
定格使用時間/Rated usage time	20分/20minutes		
付属品 Attachment	研磨器、替刃(2枚刃一式) Polisher, Spareblades (2 blades in 1 set)		



https://
www.chiba-ind.co.jp/
product/negihei-junior/

Electric Negimaru 120®

電動ネギ丸120®

ネギならなんでもおまかせスライサー
It can perform everything for green onions

https://
www.chiba-ind.co.jp/product/
electric-negimaru-120/



4963451240004 ¥172,900



高速回転の丸刃がネギをとらえ、白ネギはもちろんのこと、青ネギ、ニラも汁を出さずに、素早くきれいに仕上げます。モーター部分を外すことができますので、手動同様、丸洗いをすることができます。厚みが選べる送り装置付き。正面のカバー部分をハス切り装置(オプション)に交換すれば、ハス切り、松葉切り(シラガネギの代用)が切れ、ネギラーメンに最適です。

The high rotating round blade catches the green onions so it can cut it without being juicy. It also works well for chives, and leeks, as well as large green onions. The motor is removable so you can wash the whole machine. It has a feeding mechanism to select the thickness. If you remove the front cover and exchange the blade to Hasu cutting blade (optional), you can do hasu cutting and matsuba cutting (substitution for shredded green onion), which is excellent for green onion ramen.

仕様/Specification

本体サイズ/Unit size	470×240×360mm	重量/Weight	7.4kg
処理能力/Process ability	3kg/10分(厚み1.0mmの場合)/3kg / 10minutes (For thickness of 1.0mm)		
投入量の目安 Estimated size of the insert	白ネギ2本~3本 青ネギ1束 ニラ1束 Chives 1 stock, leeks 1 stock		
付属品/Attachment	替刃(丸刃)、丸刃研磨機/Spare blades(Round blade),Round blade sharpener		
厚み調整 Adjustment range	1.0mm 2.0mm 3.0mmの3段階 3 steps of 1.0mm, 2.0mm. and 3.0mm		
定格電圧/Rated voltage	100V	定格電力/Rated wattage	40W
定格使用時間 Rated usage time	20分/20minutes		

Manual Negimaru 120®

手動ネギ丸120®

4963451250003 ¥69,000



青ネギに最適な丸刃方式!

Excellent blade system for chives!

https://
www.chiba-ind.co.jp/product/
manual-negimaru-120/



高速回転の丸刃がネギをとらえ、白ネギはもちろんのこと、青ネギ、ニラも汁を出さずに、素早くきれいに仕上げます。手動ですので、丸洗いが可能です。厚みが選べる送り装置付き。正面のカバー部分をハス切り装置(オプション)に交換すれば、ハス切り、松葉切り(シラガネギの代用)が切れ、ネギラーメンに最適です。

The high rotating round blade catches the green onions so it can cut it without being juicy. It also works well for chives, and leeks, as well as large green onions. Since it is a manual machine you can wash the whole machine. It has a feeding mechanism to select the thickness. If you remove the front cover and exchange the blade to Hasu cutting blade (optional), you can do hasu cutting and matsuba cutting (substitution for shredded green onion), which is excellent for green onion ramen.

仕様/Specification

本体サイズ/Unit size	380×240×360mm		
重量/Weight	4.6kg		
投入量の目安 Estimated size of the insert	白ネギ2本~3本/青ネギ1束/ニラ1束 2 to 3 Large green onion, 1 stock of chives, 1 stock of leeks		
付属品/Attachment	丸刃研磨機		
厚み調整 Thickness adjustment	1.0mm 2.0mm 3.0mmの3段階 3 steps of 1.0mm, 2.0mm. and 3.0mm		

ネギ丸専用 ハス切り装置

(オプション) Haru cutting machine (optional) for Negimaru

4963451270001 ¥31,900



https://
www.chiba-ind.co.jp/
product/haru-cutting-
machine-for-negimaru/



ネギ丸専用のオプションです。ネギ丸に標準で付いてくる正面板一式を取り外し、代わりにハス切り装置を取り付けることで、青ネギ、白ネギの種類を選ばず、ハス切りが可能です。可変コンベア採用で10℃から50℃まで切断角度が無段階で設定できます。

It is an optional product for Negimaru. If you remove the whole front panel, which is a standard for Negimaru, and exchange it with Hasu cutting mechanism, you can do hasu cutting with chives or large green onion. Variable conveyor will allow you to select the cutting angle anywhere from 10 degree to 50 degree.

仕様/Specification

付属品/Attachment	ハス切り装置用ジョイントワイヤー/ハス切り装置用ネギ受け台 Joint wire for Hasu cutting machine, receiving bench for Hasu cutting machine
投入量/Insert amount	白ネギ1~3本・青ネギ1束 1 to 3 large green onions, 1 stock of chives
角度/Angle	10℃~50℃/10 degree to 50 degree
ハス切り長さ Hasu cutting length	10℃:約3cm, 50℃:約6cm(約2cmの白ネギを切った場合) for 2cm large onion, 3cm for 10degree and 6cm for 50degree

ネギ丸専用 丸刃研磨機

(オプション) Round blade sharpener for Negimaru

4963451260002 ¥9,000



https://
www.chiba-ind.
co.jp/product/round-
blade-sharpener-for-
negimaru/



電動ネギ丸、手動ネギ丸に付属されている専用丸刃研磨機です。上下二つの砥石で手軽に素早く研磨できます。鋭い切れ味を保つことで、ネギの仕上がりが良くなるだけでなく、機械全体の寿命を向上させます。

※丸刃の研磨は水を垂らしながら行ってください。乾いた状態で研磨しますと、ハンドルは重くなり、傷みを早めます。

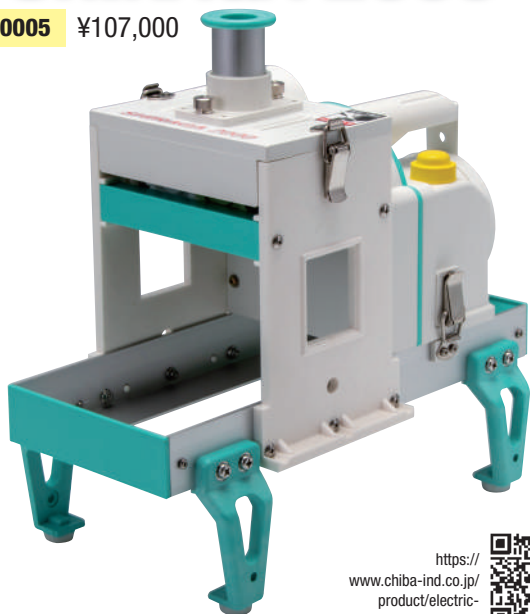
It is a special round blade sharpener included in electric negimaru and manual negimaru. The sharpening stone on the top and bottom can quickly sharpen the blade. By keeping the blade sharp, it will maintain the finish quality of the green onion high and improve the life of the machine.

*Please drip water while polishing the round blade. If you polish it while it is dry, the handle gets heavy and increase the damage.

Electric SHIRAGA 2000 [No Core type] **芯ありタイプ**

電動 SHIRAGA 2000

4963451300005 ¥107,000



<https://www.chiba-ind.co.jp/product/electric-shiraga2000-core/>

手切りに迫る白髪ネギが簡単に切れる電動ネギカッター。ネギを投入口に入れて、付属の押し棒で押しただけで、簡単に白髪ネギが切れます。モーター部分、刃物部分の着脱が簡単! さらに小型、軽量ですので日頃の掃除が大変楽になりました。

It is an electric green onion cutter that can make shredded onion close to hand cutting. You can easily shred the large green onion just by inserting the green onion and pushing it in with an attached push stick. Motor and blade can be removed easily! It is much smaller and lighter so the daily cleaning is much easier.

仕様			
本体サイズ	200×370×375mm	定格電圧	100V
重量	5.5kg	定格電力	40W
処理能力	3kg/5分	定格使用時間	30分
投入口大きさ	φ30	付属品	投入口パイプ、押し棒、スピンドルギア、替刃(上部平刃)
白髪ネギサイズ	3.0mm		
Specification			
Unit size	200×370×375mm	Rated voltage	100V
Weight	5.5kg	Rated wattage	40W
Process ability	3kg/5minutes	Rated usage time	30minutes
Size of the insert	φ30	Attachment	insert pipe, push stick, spindle gear, spare blade (top flat blade)
Size of the green onion	3.0mm		

Manual SHIRAGA 2000 [No Core type] **芯ありタイプ**

手動 SHIRAGA 2000

4963451310004 ¥48,900



<https://www.chiba-ind.co.jp/product/manual-shiraga2000-core/>

手切りに迫る白髪ネギが簡単に切れる手動ネギカッター。ネギを投入口に入れて、付属の押し棒で押ししたら、後はハンドルを回すだけ。簡単に白髪ネギが切れます。刃物部分が簡単に取り外せて、掃除が簡単! さらに小型、軽量ですので日頃の取り扱いが楽になりました。

It is a manual green onion cutter that can make shredded onion close to hand cutting. You can easily shred the large green onion just by inserting the green onion, pushing it in with an attached push stick and spinning the handle. It is very easy to clean! It is much smaller and lighter so the daily cleaning is much easier.

仕様			
白髪ネギサイズ	3.0mm	サイズ	195×240×285mm
投入口	φ30	付属品	投入口パイプ、押し棒、スピンドルギア、替刃(上部平刃)
処理能力	3kg/10分		
重量	2.0kg		
Specification			
Size of the green onion	3.0mm	Unit size	195×240×285mm
Size of the insert	φ30	Attachment	insert pipe, push stick, spindle gear, spare blade (top flat blade)
Process ability	3kg/10minutes		
Weight	2.0kg		

芯ありタイプ 3mm 白髪ネギの切り方 [Core type] 3mm How to make shredded green onion

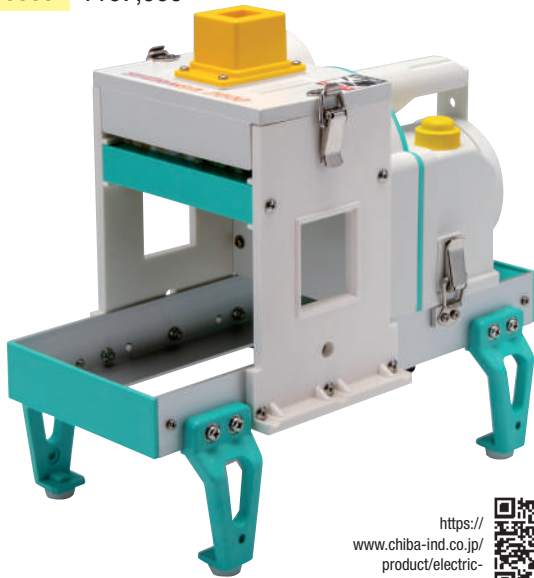
- ① ネギを任意の長さに切ります。
Cut the green onion appropriate length
- ② スイッチを入れ、ネギを投入口に入れます。
Turn on the switch and insert the green onion
- ③ 押し棒で押しします。(手動の場合はハンドルを回しながら)。
Push down with the push stick (rotating the handle for manual type).



- ④ 落出口から白髪ネギが出てきます。
The green onion will come out from the bottom.

Electric SHIRAGA 2000 [No Core type] **芯なしタイプ**
電動 SHIRAGA 2000

4963451280000 ¥107,000



<https://www.chiba-ind.co.jp/product/electric-shiraga2000-nocore/>



手切りに迫る白髪ネギが簡単に切れる電動ネギカッター。芯を抜いたネギを投入口に入れたら、丸刃がネギをとらえ白髪ネギに仕上げます。モーター部分、刃物部分の着脱が簡単! さらに小型、軽量ですので日頃の掃除が大変楽になりました。

It is an electric green onion cutter that can make shredded onion close to hand cutting. You can easily shred the large green onion just by inserting the green onion and pushing it in with an attached push stick. Motor and blade can be removed easily! It is much smaller and lighter so the daily cleaning is much easier.

仕様

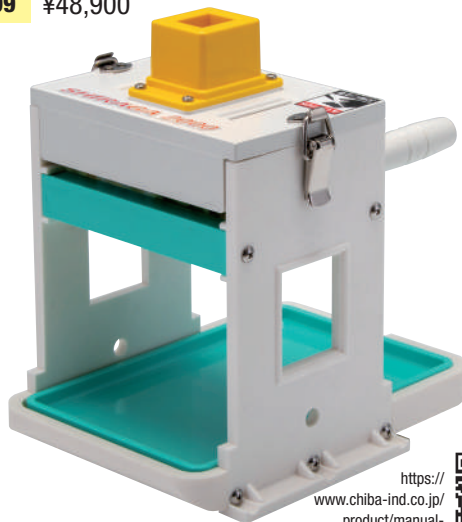
本体サイズ	200×370×345mm	定格電圧	100V
重量	5.5kg	定格電力	40W
処理能力	2kg/5分	定格使用時間	30分
投入口大きさ	22×27mm	付属品	スピンドルギア
白髪ネギサイズ	1.5mm		

Specification

Unit size	200×370×345mm	Rated voltage	100V
Weight	5.5kg	Rated wattage	40W
Process ability	2kg/5minutes	Rated usage time	30minutes
Size of the insert	22×27mm	Attachment	spindle gear
Size of the green onion	1.5mm		

Manual SHIRAGA 2000 [No Core type] **芯なしタイプ**
手動 SHIRAGA 2000

4963451290009 ¥48,900



<https://www.chiba-ind.co.jp/product/manual-shiraga2000-nocore/>



手切りに迫る白髪ネギが簡単に切れる手動ネギカッター。芯を抜いたネギを投入口に入れたら、後はハンドルを回すだけ。丸刃がネギをとらえキレイに仕上げます。刃物部分の着脱ができて掃除が簡単!さらに小型・軽量ですので、取り扱いが楽になりました。

It is a manual green onion cutter that can make shredded onion close to hand cutting. You can easily shred the large green onion just by inserting the green onion, pushing it in with an attached push stick and spinning the handle. It is very easy to clean! It is much smaller and lighter so the daily cleaning is much easier.

仕様

白髪ネギサイズ	1.5mm	重量	2.0kg
投入口大きさ	22×27mm	本体サイズ	195×240×255mm
処理能力	2kg/10分	付属品	スピンドルギア

Specification

Size of the green onion	1.5mm	Weight	2.0kg
Size of the insert	22×27mm	Unit size	195×240×255mm
Process ability	2kg/10minutes	Attachment	spindle gear

芯なしタイプ 1.5mm 白髪ネギの切り方 [No Core type] 1.5mm How to make shredded green onion

- ① ネギを任意の長さに切り、芯を抜きます。
 Cut the green onion in appropriate length and remove the core as shown below.



上図の様に半切りにして芯を抜く(推奨)
 Cut the onion in halves and remove the core as shown above (recommended)



上図の様に包丁を入れ芯を抜く
 Slice and remove the core as shown above

- ② スイッチを入れ、ネギを投入口に入れます。(手動の場合はハンドルを回す)。
 Turn on the switch and insert the green onion (rotate the handle for manual type)



- ③ 落下口から白髪ネギが出てきます。
 The green onion will come out from the bottom.

リッタースライサー Secura⁹ 定番ミニスライサー

4963451590000 ¥89,000

https://
www.chiba-ind.co.jp/
product/secura9-ritter/



MADE IN GERMANY

ritter
made in Germany

ラーメン店、スナック、レストラン、ペンション等、小型店舗用として活躍できるスライサー。チャーシュー、ハム、ソーセージ、サラミ、ローストビーフなどのほか、野菜類のスライスもできます。

A slicer that can be used for small stores such as ramen shops, snack bars, restaurants, and pensions. In addition to roasted pork fillet, ham, sausage, salami, roast beef, etc., you can also slice vegetables.

仕様 / Specification

丸刃直径/Round blade diameter	17cm
スライス厚み/Slice thickness	0.5~23mm
食材の最大サイズ/Maximum food size	190×130mm
重量/Weight	5.3kg
本体サイズ/Unit Size	300×370×245mm
電圧・電力/Rated voltage, Rated wattage	100V・45W
定格使用時間/Rated usage time	10分/10minutes
専用研磨機(別売) Dedicated polishing machine (sold separately)	GR-1

リッタースライサー Solida⁴ ミニスライサーの廉価機

4004822554709 ¥67,900

https://
www.chiba-ind.co.jp/
product/solida4-ritter/



MADE IN GERMANY

ritter
made in Germany

ラーメン店、スナック、レストラン、ペンション等、小型店舗用として活躍できるスライサー。チャーシュー、ハム、ソーセージ、サラミ、ローストビーフなどのほか、野菜類のスライスもできます。

A slicer that can be used for small stores such as ramen shops, snack bars, restaurants, and pensions. In addition to roasted pork fillet, ham, sausage, salami, roast beef, etc., you can also slice vegetables.

仕様 / Specification

丸刃直径/Round blade diameter	17cm
スライス厚み/Slice thickness	0.5~23mm
食材の最大サイズ/Maximum food size	190×130mm
重量/Weight	3.8kg
本体サイズ/Unit Size	255×380×250mm
電圧・電力/Rated voltage, Rated wattage	100V・65W
定格使用時間/Rated usage time	5分/5minutes
専用研磨機(別売) Dedicated polishing machine (sold separately)	GR-1

手動ブレッドスライサー PIATTO⁵ ハンドル式ブレッドスライサー

4963451211219 ¥89,000

https://
www.chiba-ind.co.jp/
product/piatto5/



MADE IN GERMANY

ritter
made in Germany

かわいらしい見た目のハンドル式ブレッドスライサーです。実用性はもちろん、置いておくだけでも絵になります。電気を使用しませんので使う場所を選びませんし、何より手動ならではの丸洗いが可能です。また、波刃と丸刃を標準付属品としましたのでお好みで付け替えることができます。パンの他にローストビーフなどもスライスすることができます。

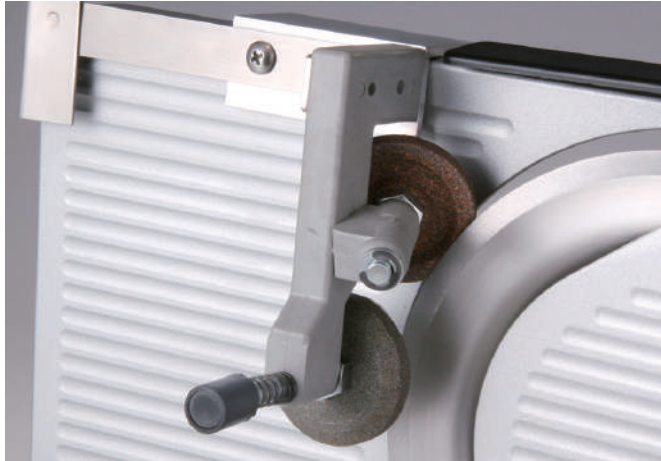
It is a handle-type bread slicer with a cute appearance. Not only is it practical, but it also looks like a picture just by placing it. Since it does not use electricity, it can be used anywhere, and above all, it can be washed manually. In addition, the wavy blade and round blade are included as standard accessories, so you can replace them as you like. In addition to bread, you can also slice roast beef.

仕様 / Specification

重量/Weight	4.3kg
本体サイズ/Unit Size	345×375×255mm
付属品/Attachment	丸刃x1 波刃x1 パンプトレーx1 Round blade x1 Wavy blade x1 Bamboo tray x1

リッタースライサー専用研磨機

4963451392017 ¥8,600



GR-1 リッタースライサー専用

Polishing machine ritter slicer only

<https://www.chiba-ind.co.jp/product/litter-gr1/>



リッタースライサー用に設計し、日本で製造しています。GR-1で定期的にブレードを研磨して頂くことで、切れ味が良くなり、機械寿命も向上します。

Designed and made in Japan for the Litter Slicer. Regularly polishing the blade with the GR-1 will improve its sharpness and extend the life of the machine.

仕様 / Specification

対応機種/Compatible models Secura[®]・Serano⁷・Solida⁺・E-31・E-26・E-231

重量/Weight 220g

サイズ/Unit Size 130×105×150mm

日本製

フードスライサー D25 PRO

4963451071165 ¥197,000



MADE IN ITALY

快適 多目的スライサー！

Comfortable multi-purpose slicer!

<https://www.chiba-ind.co.jp/product/food-slicer-d-25pro/>



しゃぶしゃぶ肉(半解凍)、ハム、ソーセージ、チャーシューなどの他、キャベツなどの野菜のスライスに活躍します。キャリッジ(肉寄せ台)のスライドは シンプルで簡単な手動式です。

In addition to shabu-shabu meat (half-thawed), ham, sausage, roasted pork fillet, etc., it is also useful for slicing vegetables such as cabbage. The slide of the carriage (meat platform) is a simple and easy manual operation.

仕様 / Specification

丸刃直径/Round blade diameter 25cm

スライス厚み/Slice thickness 0.5~15mm

食材の最大サイズ/Maximum food size 210×170mm

重量/Weight 13kg

本体サイズ/Unit Size 510×380×400mm

電圧・電力/Rated voltage, Rated wattage 100V・150W

定格使用時間/Rated usage time 30分/30minutes

研磨機付き/With grinder

フードスライサー EN-250

4963451480103 ¥124,900



MADE IN ITALY

快適スライサーの廉価機

Inexpensive comfortable slicer

<https://www.chiba-ind.co.jp/product/food-slicer-en-250/>



しゃぶしゃぶ肉(半解凍)、ハム、ソーセージ、チャーシューなどの他、キャベツなどの野菜のスライスに活躍します。キャリッジ(肉寄せ台)のスライドは シンプルで簡単な手動式です。

In addition to shabu-shabu meat (half-thawed), ham, sausage, roasted pork fillet, etc., it is also useful for slicing vegetables such as cabbage. The slide of the carriage (meat platform) is a simple and easy manual operation.

仕様 / Specification

丸刃直径/Round blade diameter 25cm

スライス厚み/Slice thickness 0.5~15mm

食材の最大サイズ/Maximum food size 160×140mm

重量/Weight 16kg

本体サイズ/Unit Size 480×410×360mm

電圧・電力/Rated voltage, Rated wattage 100V・90W

定格使用時間/Rated usage time 20分/20minutes

研磨機付き/With grinder

昭和 39 年 (1964) 5 月
千葉県船橋市に長島三男が千葉工業所と称しプラスチック金型製造を個人創業
Founded by Mitsuo Nagashima in Funabashi City, as a private establishment.
Company was named as Chiba Kogyosyo, and it focus on manufacturing plastic molds.

昭和 44 年 (1969) 10 月
法人に改組 (資本金 250 万円) 株式会社千葉工業所と称す
Reorganized as company (Capital:2.5million yen) .Renamed as Chiba Kogyosyo co.,ltd.turing plastic molds.

昭和 51 年 (1976) 6 月
業務用調理機器の製造販売を開始
Started manufacturing and sales of commercial cooking appliances.

平成 8 年 (1996) 3 月
資本金 1000 万円に増資
Capital increased on 10 million yen.

平成 17 年 (2005) 2 月
代表取締役長に長島勝敏が就任
Katsutoshi Nagashima appointed as Representative Director

令和元年 (2019) 5 月
個人創業から 55 周年を迎える
55th anniversary of foundation

株式会社千葉工業所

〒273-0048 千葉県船橋市丸山 4-53-14
TEL:047-438-3411 FAX:047-438-3413

CHIBA KOGYOSYO CO.,LTD.

4-53-14 MARUYAMA FUNABASHI CHIBA 273-0048 JAPAN
TEL:047-438-3411 FAX:047-438-3413
E-mail : peels@chiba-ind.co.jp
www.chiba-ind.co.jp
www.quirelois.com

●製品の外観・仕様は予告なく変更する場合がございます。予めご了承ください。

Specifications are subject to change without notice.

●表示価格は日本国内の希望小売価格 (税別) です。

The indicated prices are the recommended retail price of Japanese domestic market (excluding tax).

Please contact the store when purchasing.

●表示価格は 2023 年 4 月時点のものです。最新の価格は chiba-ind.co.jp を参照してください。

Prices shown are as of April 2023. Please refer to chiba-ind.co.jp for the latest price.

vol.14 (2023.4)

