

アサミの製菓道具 2024 春夏コレクション

春だより 合併号
夏だより

夏季休暇のお知らせ
8/11(日)~8/15(木)
誠に勝手ながら上記期間は休業させていただきます。

原料の高騰により様々な商品が値上がりしています。予告なく価格が変わります事、予めご了承ください。

焼印

既製品以外でも特注で承ります。お急ぎの場合でも最短1週間でお作りいたします。

← 17 mm →
↑ 16 mm ↓

「桜」 税込 ¥6,600

「鯉のぼり」 税込 ¥8,800

「てるてる坊主」 税込 ¥6,600

「おめでとう」 税込 ¥9,900

「ありがとう」 税込 ¥7,480

「ホタル」 税込 ¥5,830

「露芝」 税込 ¥5,940

「流水紋」 税込 ¥6,050

「金メダル」 税込 ¥13,750

「朝顔」 税込 ¥6,600

原寸大ですが若干寸法が異なる場合があります。

この他の「焼印」はこちら

木型

カップに入る大きさで製作しております。

この他の「木型」はこちら

「撫子」 税込 ¥19,800

「あじさい」 税込 ¥24,200

「小判水紋」 税込 ¥19,800

「かさね桜」 税込 ¥5,500

「青海波細」 税込 ¥5,500

「金魚」 税込 ¥5,500

ミニ平板

樹脂製 80x80 mm

50 mm φ

30 mm

丸水紋 税込 ¥5,500

NEW

この他の「ミニ平板」「押し型」はこちら

押し型

20 mm φ

← 21 mm → ← 20 mm → ← 24 mm →

水紋 税込 ¥880

桜 税込 ¥880

アゲハ蝶 税込 ¥880

楓(紅葉) 税込 ¥880

NEW

錦玉型

ゼリカップ

高温焼成のセラミックですので吸水性が無く衛生的で長期間ご使用になっても表面の劣化がございません。

この他の「錦玉型」はこちら

丸坊主 55・金魚 35 を除く 税込 ¥385

丸坊主 55 税込 ¥440

丸坊主 35 内 42x42xH30 mm

丸坊主 38 内 45x45xH30 mm

丸坊主 55 内 51x51xH35 mm

丸水紋 35 内 42x42xH30 mm

金魚 35 税込 ¥440

丸水紋 37 内 45x45xH30 mm

坊主 34 (水紋付き) 内 42x42xH30 mm

小判水紋 35 内 38x49xH30 mm

金魚 35 内 41x80xH30 mm

生地を分割して丸める機械

定量分割機

まるめ機

ターンテーブル

動画はこちら

タンク内に生地を投入すると、所定の量に分割され、球体に成形されてターンテーブルに整列されます。分割機の操作で量目が変わり、まるめ機の部品交換で球体の仕上がりサイズの調整が可能です。

分割まるめ機

分割量	4 ~ 80g
丸め寸法	φ18 ~ φ40 mm
能力	40 ~ 100 個 / 分
電気容量	単相 100V668W
外形寸法	W590xD1130xH1322 mm
税込価格	¥2,475,000 (諸経費別)

可能な生地

- 餡
- クッキー
- 団子
- 柏餅
- 栗ペーストなど

柏餅成型器

分割まるめ機で生地を丸めておくとし生産性があがります。

既製サイズ 大 103 x 68 mm 小 96 x 63 mm

生地を丸めて押すだけ

柏餅成型器

外径寸法	W300xD355xH105 mm
材質	樹脂 / シリコンゴム
税込価格	¥28,050

高級蒸煉機

求肥 団子 柏餅

タンクに粉と水を投入するだけで、蒸気を混入させながら攪拌し練り上げていくため、短時間できめの細かい生地に仕上がります。

タンク内に蒸気の吹き出し穴が空いていないので求肥のような柔らかめの生地でもタンク外へ逆流しにくい構造になっています。

高級蒸煉機 J-807 型

能力	粉 8kg
外径寸法	W910xD660xH1050 mm
税込価格	¥1,518,000 (諸経費別)

この他にも 4kg 用と 15kg 用の機種がございます。

求肥カッター

プレス式の切断刃により短時間で大量の求肥やゆべし、わらび餅などを切り抜きます。

動画はこちら (ワッフルの切断)

求肥カッター WK-G600 型

流し枠最大寸法	400x600x20 mm
切断個数 (標準)	100 個取り
最小切断寸法	W25 x D25xH20 mm
機械寸法	W880xD580xH1210 mm
税込価格	¥2,255,000 (諸経費別)

縦型エンドレスシーラー

筒やスリーブにいた袋に充填された羊羹を立てたまま、連続シールできます。動画はこちら

シール可能高さ 160 ~ 280 mm

高さにバラツキがないことが条件になります。

ES-160 型 縦型仕様

シール幅	10 mm
コンベア幅	135 mm
電気容量	単相 100V550W
機械寸法	W840xD360xH560 mm
税込価格	¥142,000 (諸経費別)

弊社にてテスト出来ます。

強化金網製豆煮カゴ

従来の金網と補強材を太く強くして破損による異物混入の心配を払拭。パンチング板製よりも軽量ですき間が多いため煮えも良くなります。

27 cm 寸胴用	税込 ¥71,500
30 cm 寸胴用	税込 ¥74,800
33 cm 寸胴用	税込 ¥81,400
36 cm 寸胴用	税込 ¥88,000

寸胴鍋は別売です。

カーネーション押し出し器

薄く押し出した花卉を丸めるだけ。簡単に大量に生産できます。

カーネーション押し出し器 全長 430 mm 税込価格 ¥7,700

道具の考案と撮影御協力 出雲市 福泉堂 土江 徹 様

動画はこちら

和菓子細工セット

和菓子用 マジパンスティック

和菓子の細工によく使われる押し棒や丸棒、細工棒などをセットにまとめました。

樹脂製 5 本組 和菓子細工セット A 税込 ¥2,200

和菓子細工セット B 税込 ¥2,200

製菓機械器具一式

アサミ株式会社 Asami

〒111-0042 東京都台東区寿2-7-9

TEL 03-3841-7936

FAX 03-3844-2773

e-mail: asami@dd.mbn.or.jp

URL http://kashidougu.net