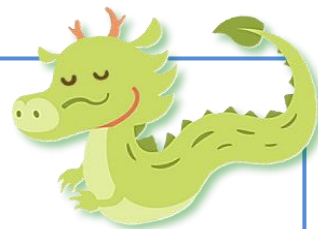


皆様には本年1年間大変お世話になり、心より感謝申し上げます。

**本年度の年末年始休暇は12/27(金)～1/5(日)となります。**

**年内の最終出荷日は12/26(木)です。新年は1/6(月)より通常営業となります。**

来年も本年同様のご愛顧の程、よろしくお願い申し上げます。



**年賀状辞退のお知らせ**

貴社益々ご清祥のこととお慶び申し上げます  
 平素は格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます  
 さて、弊社では環境配慮などを社会情勢を鑑み、年賀状でのご挨拶を控え  
 こちらの『DAIICHIとれんど』にて年始のご挨拶させて頂いております  
 皆様の益々のご発展とご健勝をお祈り申し上げます

第一産業株式会社 代表取締役 吉田隆

当社が「この商品イチオシ！」とご紹介するコーナー

**日本ニーダー(株) 製品 各種**



パンやお菓子作りに欠かせないのは生地づくり  
 生地のおねや発酵、折り込み生地作りは  
**『日本ニーダー』におまかせください!**

- 力が必要なおね作業には『パンニーダー』
- 安定した発酵の手助けには『発酵器』
- 生地をきれいに延ばすには『リバースシーター』

made in Japan

日本ニーダー製品は【日本製】です。安心してお使いいただけます。

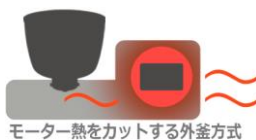
★第一産業では『日本ニーダー社製品』を【全種類】取り扱っております

どれを選んだらいいのかわからない...などのご相談は、当社営業までお気軽にどうぞ😊

**新製品! 業務用パンニーダー PK2120・PK2120pro**



- ◆家庭用100V電源で使用可能! 電気工事の必要なし!
- ◆粉量600g~2.0kgまで対応(推奨は1.5kg)
- ◆大きなデジタル液晶でポット温度や時間、スピードを表示
- ◆5段階のスピード切替、生地を見ながらの調整も可能
- ◆タイマー設定もダイヤル操作で簡単!



モーター熱をカットする外蓋方式

**新技術マイクロディンプル処理®**

- ・お手入れのしやすさアップ ・耐久性アップ
- ・ニーディング時の摩擦熱による生地温度の上昇を約15%抑制 ※従来機種との比較

オプションで  
**ハンバーグ混ぜ込み  
 羽根(PB-25N)も  
 付けられます**



PK2120



PK2120pro

※生産台数に限りがあるため、納品まで2週間~1か月程お時間がかかります。



大きく見やすいデジタル表示



ポットの取り外しが可能

裏面も... 日本ニーダー『パンニーダー』『発酵器』『リバースシーター』をご紹介!

# 日本ニーダー製品 ラインナップ

パンニーダー

家庭用100V電源で使用可能! 家庭用から小規模店舗用まで

ホームベーカリーよりもっと多く、美味しく作りたい方へ

製パン店やレストラン、中華料理店等の小規模店やパン教室で好評!



粉容量  
0.25~0.6kg

電源 100V

- 家庭用パンニーダー PK660D
- ◇寸法:約W367×D230×H323mm
- ◇重量:約5.5kg ◇消費電力:80W
- ◇JAN:4571311821333
- 上代価格 ¥49,000(税抜)



粉容量  
0.3~1.2kg

電源 100V

- パンニーダー PK1012plu
- ◇寸法:約W495×D415×H455mm
- ◇重量:約5.2kg ◇消費電力:180W
- ◇JAN:4571311821272
- 上代価格 ¥60,000(税抜)



粉容量  
0.6~2kg

電源 100V

- 業務用パンニーダー PK2120
- ◇寸法:約W460×D300×H395mm
- ◇重量:約10.2kg ◇消費電力:180W
- ◇JAN:4571311821456
- 上代価格 ¥198,000(税抜)



粉容量  
0.6~2kg

電源 100V

- 業務用パンニーダー PK2120pro
- ◇寸法:約W460×D300×H395mm
- ◇重量:約10.2kg ◇消費電力:180W
- ◇JAN:4571311821463
- 上代価格 ¥208,000(税抜)

## 洗えてたためる発酵器

パン生地はもちろん、天然酵母やヨーグルト、麴などの発酵にも

ミニでも食パン1斤型が2つも入る!  
ニーダーのポットもそのまま入る!

ワンランク上のパン作りに!  
買ってよかった、満足度No.1!

安定したパン作りに! スリムなのに広い庫内!  
業務使用に!



洗える!  
ヒーター本体以外  
食パン  
1斤型  
2個まで

工具不要  
組立1分!

- 洗えてたためる発酵器mini PF110D
- ◇外寸:組立時/約W360×D350×H310mm
- 保管時/約W360×D350×H160mm
- ◇庫内寸法:310×265×H200mm ◇重量:約3.5kg
- ◇消費電力:100W ◇JAN:4571311824310
- 上代価格 ¥35,000(税抜)



洗える!  
ヒーター本体以外  
食パン  
2斤型  
4個まで

工具不要  
組立1分!

- 洗えてたためる発酵器 PF103
- ◇外寸:組立時/約W495×D415×H455mm
- 保管時/約W495×D415×H220mm
- ◇庫内寸法:310×265×H200mm ◇重量:約7.5kg
- ◇消費電力:200W ◇JAN:4571311824358
- 上代価格 ¥55,000(税抜)



洗える!  
ヒーター本体以外  
食パン  
3斤型  
6個まで

工具不要  
組立簡単!

- 業務用洗えてたためる発酵器 PF203
- ◇外寸:組立時/約W460×D580×H680mm
- 保管時/約W510×D700×H230mm
- ◇庫内寸法:434×348×H360mm ◇重量:14.5kg
- ◇消費電力:300W ◇JAN:4571311824181
- 上代価格 ¥198,000(税抜)

## 洗えるリバースシーター

生地がきれいなシートに! 折り込み生地も簡単! 手回式で電源不要!

更にコンパクトサイズが登場しました!  
ご家庭でも使える卓上サイズ♪

大型電動シーターをあきらめていた方へ!  
コンパクトにたたんで収納が可能に!

オールステンレス  
洗える!  
厚み調整  
最大11段階

『洗えてたためる  
リバースシーター RS201』の  
約2/3の大きさです

オールステンレス  
洗える!  
厚み調整  
最大55段階



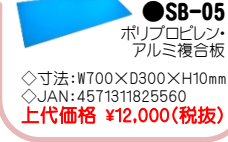
収納可能!  
専用収納袋付き  
※ボードは入りません

※シーターボード  
は別売

- 洗えるリバースシーター RS101
- ◇寸法:収納時/W140×D375×H200mm
- 使用時/W830×D490×H200mm
- ◇重量:4.5kg ◇JAN:4571311825126
- 上代価格 ¥62,500(税抜)



RS101用  
シーターボード  
●SB-03  
ポリプロピレン  
◇寸法:W600×D300×H10mm  
◇JAN:4571311825539  
上代価格 ¥5,400(税抜)



●SB-05  
ポリプロピレン・  
アルミ複合板  
◇寸法:W700×D300×H10mm  
◇JAN:4571311825560  
上代価格 ¥12,000(税抜)



たためる!  
※シーターボード  
は別売

- 洗えてたためるリバースシーター RS201
- ◇寸法:収納時/W300×D470×H110mm
- 使用時/W1030×D580×H270mm
- ◇重量:7kg ◇JAN:4571311825119
- 上代価格 ¥98,000(税抜)

RS201用  
シーターボード

- SB-01  
ポリプロピレン  
◇寸法:W900×D400×H10mm  
◇JAN:4571311825515  
上代価格 ¥8,000(税抜)
- SB-04  
ポリプロピレン・  
アルミ複合板  
◇寸法:W1000×D400×H10mm  
◇JAN:4571311825553  
上代価格 ¥18,000(税抜)
- SB-06  
ポリプロピレン・  
アルミ複合板  
◇寸法:W600×D400×H10mm  
◇JAN:4571311825577  
上代価格 ¥12,000(税抜)

2枚目は… ワンダーシェフのコンパクトな『ドライフードメーカー』、  
第一産業オリジナル『18-8 HACCPオイスターナイフ』のご紹介です!



# DRY FOOD MAKER

ドライフードメーカー

## 素材のうまみぎゅっと凝縮

美容や健康・ダイエットの助けにもなるビタミンやミネラルなどの栄養を凝縮し、少量でも効率よく摂取できます



アイシングクッキーの乾燥に

## いまだ知らない美味しさをあなたに、安心をペットに...

無添加で安心な自家製のドライフルーツや、面倒な工程の発酵食品作りも手軽にチャレンジできます  
愛するペットのための安心・安全のごはんやおやつも作れます



## フードロス削減にも...

まだ食べられる食材を廃棄してしまう『フードロス』問題...  
食材の水分を抜くことで長期保存ができ、食材廃棄の軽減へ



- ◆ 5枚の乾燥網で一度にたくさんの食材を乾燥できます
- ◆ ダイヤルを回すだけの簡単操作です
- ◆ ドライモード/30~80℃、発酵モード/30~50℃を1℃刻みで調節できます
- ◆ タイマーは1~99時間まで、1時間刻みで設定できます

### ●ワンダーシェフ ドライフードメーカー KEFA80

- ◇ 本体サイズ: W285×D265×H220mm
- ◇ 乾燥網サイズ: W約255×D170mm
- ◇ 重量: 約2.6kg
- ◇ 消費電力: 300W
- ◇ 電源: 100V 50/60Hz
- ◇ JAN: 4970840320001

オープン価格 参考上代 ¥16,500(税抜)

くず受けトレイ・乾燥網5枚付属



インターネットでの販売はお控えください

価格・詳細等につきましては、当社営業までお問い合わせください

置き場所はA4サイズ程度でコンパクト

裏面は... 第一産業オリジナル『18-8 HACCPオイスターナイフ』のご紹介です!

第一産業オリジナル

# 18-8 HACCP オイスターナイフ



日本製のカキ剥きナイフ Oyster! 牡蠣  
HACCPに対応した18-8ステンレス製  
しっかり握れてしかも軽いパンチングハンドル仕様



画像はイメージです

## HACCP対応のオールステンレス製

・使った後は丸洗い・煮沸・食洗機もOKで衛生的!  
長時間の作業でも疲れにくいハンドル

- ・楕円形の大きめサイズなので手にフィット!
- ・パンチング加工&ツバ付きなので滑りにくく安全!
- ・内部が空洞なので軽量で疲れにくい!

## 金属加工で有名な新潟県燕市製

- ・一本一本、職人の手造りなので丈夫で長持ち!

## 小タイプ・大タイプ がございます。

ハンドルの大きさ・形状は同じです。  
違いは刃の長さと刃先の形状です。  
お好みの方をお選びください。

ハンドルの大きさ・形状は同じ

小タイプ  
DS-OS65



大タイプ  
DS-OS95

### ●18-8 HACCP オイスターナイフ



- ◇材質:18-8ステンレス
- ◇製造国:日本(新潟県燕市)

#### ○小 DS-OS65

- ◇サイズ:全長約190mm、幅42mm、奥行約30mm(ツバ含む)
- 刃部/長さ約65mm、幅約11mm
- ハンドル/長さ約125mm、幅32mm、厚さ約20mm

◇JAN:4560354036361

上代価格 ¥6,000(税抜)

#### ○大 DS-OS95

- ◇サイズ:全長約220mm、幅42mm、奥行約30mm(ツバ含む)
- 刃部/長さ約95mm、幅約11mm
- ハンドル/長さ約125mm、幅32mm、厚さ約20mm

◇JAN:4560354036378

上代価格 ¥6,300(税抜)

- ・刃長65mm
- ・刃先は尖っている

- ・刃長95mm
- ・刃先は若干丸い

ご提供価格につきましては、弊社営業担当または営業事務にお気軽にお問合せください。

なお、「DAIICHIとれんど」は貴社でご利用できるよう、データファイルにてお渡し可能です。(HP版は弊社HPからダウンロード可能です。)

### 第一産業株式会社

〒959-1287 新潟県燕市大関219-1  
TEL 0256-62-2531 FAX 0256-62-3086  
<http://www.daiichi-sangyou.jp>