

当社が「この商品イチオシ！」とご紹介するコーナー

生豆を入れたらスイッチオン!あとは待つだけ!? ご家庭で電動式の珈琲焙煎!いかがですか^^

最先端技術でコーヒー豆の焙煎をより手軽に、簡単に!
お好みのコーヒーの味と香りをお楽しみいただけます!

- 渦巻きねじり攪拌方式(3D回転方式)
- 焙煎の進行が見えるガラス製ドラム
- 取り外し可能な焙煎容器
- 温度調節機能
- 焙煎時間調節機能
- 冷却システム
- 過熱防止機能
- チャフ排出機能
- 安全で耐久性に優れた加熱装置...

と、本格的機能が満載 & 操作が簡単な焙煎機をご紹介します!



大変評判の良い商品です!



3D回転焙煎機『GeneCafe (ジェネカフェ)』CBR-101

おすすめ!



- ▶「特許」3D Mixing system
- ▶耐熱ガラス製ドラムで焙煎具合が視認可能
- ▶チャフコレクターで掃除簡単

ご家庭で本格的な焙煎を珈琲ファンのあなたに。

最先端のコンセプトで設計、世界30ヶ国以上で特許取得・販売!
世界唯一の3D回転方式でムラのない焙煎が可能!
『ISO9001』取得の工場での生産だから、品質も安心!



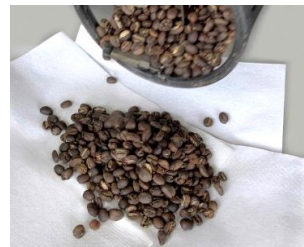
①250gまでの生豆を投入



②2つの調整ダイヤルで設定、スタート!



③斜めに取り付けたドラムが回転する際に豆が攪拌され、ムラなく焙煎されます



④停止後、豆を取り出し冷却します

特長① 耐熱ガラスドラムで『見ながら焙煎』

耐熱強化ガラス製で豆の焙煎状態を肉眼で認識する事が可能です。
焙煎容器を本体から外せるので豆の投入、取り出しに便利で、掃除がしやすい構造です。最大約250gまで焙煎可能。

特長② 2つの調整ダイヤルだけで手軽に焙煎

ディスプレイの上部パネルには「設定温度」と「現在温度」を交互に表示。

- 温度(赤)・・・60度から250度の範囲で1度刻みで設定可能
 - タイマー(青)・・・6秒から30分間まで6秒単位で設定可能
- 下部パネルに「残り時間」が表示されます。

特長③ バラつきのない均一な焙煎

3D回転方式により豆がうまく混ぜ合わさり、いつも均一な焙煎が可能。

特長④ 優れたメンテナンス性

焙煎中に散らかりやすいチャフ(薄い外皮)を焙煎ドラムから取り除き、収集します。チャンバーとチャフコレクターは水洗い可能です。

●3D回転焙煎機『GeneCafe (ジェネカフェ)』CBR-101

- ◇攪拌方式: 撈り回転方式(輻射熱)
- ◇最大焙煎量: 250g
- ◇電源: AC100V/1300W
- ◇冷却方式: 常温強制送風方式(約10分60℃)
- ◇加熱方式: 間接熱風方式(6秒~30分、6秒単位)
- ◇温度調節: 60~250℃(電子温度制御、1℃単位)
- ◇動作音: 65dB
- ◇製品重量: 5.5Kg
- ◇製品寸法: 490×243×229mm(チャフ収集器装着時)
- ◇ドラム材質: 耐熱強化ガラス(PYREX)
- ◇付属品: 本体・焙煎器・焙煎容器・チャフ収集器・ブレードクッション2個・計量スプーン・掃除用ブラシ・取扱説明書
- ◇JAN: 4562159372095



GeneCafe動画
ご覧ください!

上代価格 ¥76,000(税別)

※ご注意 家庭用ですので連続使用、業務使用には向きません。

販売記念プレゼント



コーヒードリップスケール MS-3000DP

定価 ¥3,600(税抜)
●スケールをみの購入もできます!

裏面は...『中華セイロ用受け皿』と『レインボーカラータイマー』のご紹介です!

お使いの鍋で中華セイロが使えます

日本製

中華セイロ用 受け台



気軽にセイロ料理を楽しめます

お手持ちのお鍋やフライパンにセットするだけで本格セイロ料理が楽しめる優れものです。

素材の栄養分を逃しにくく、油を使わずヘルシーに仕上げる蒸し料理。中華セイロと受け台があれば茶碗蒸し、小籠包、中華まん、シュウマイ、温野菜などの料理も美味しく調理できます。そのまま食卓に出して、おもてなし料理にも。

鍋やセイロに合わせて選べる6サイズ

お手持ちのお鍋やフライパン、セイロに合わせてサイズが選べます。(小さめの18cm～業務用サイズの33cmまで対応)

長く、大事に使える日本の技術『アルマイト』

アルミは、空気に触れると表面に薄い酸化皮膜を作り、アルミの表面を保護し、腐食を防ぐ働きをします。この皮膜を人工的に厚く生成したものが、『アルマイト』(陽極酸化皮膜)です。こちらの商品は表面がアルマイト加工されているので、お手入れが簡単で、長くお使いいただけます。



中華セイロと鍋の間にはさんでお使いください。



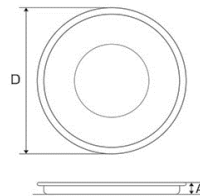
大好評



●中華セイロ用受け台(6サイズ)

◇材質:アルミニウム合金(表面:硫酸アルマイト加工) ◇日本製

サイズ	対応する鍋のサイズ	使える中華セイロ	直径(D)	高さ(A)	板厚	重量	JAN	上代価格
18	内径18cm	外径10~15cm	φ196mm	9mm	1.0mm	70g	4977449147909	1,100(税抜)
20	内径20cm	外径10~18cm	φ222mm	10mm	1.0mm	95g	4977449147916	1,200(税抜)
24	内径24cm	外径10~21cm	φ256mm	14mm	1.0mm	130g	4977449147923	1,500(税抜)
27	内径27cm	外径10~24cm	φ289mm	12mm	1.7mm	290g	4977449147930	2,500(税抜)
30	内径30cm	外径10~27cm	φ320mm	13mm	1.7mm	360g	4977449147947	2,900(税抜)
33	内径33cm	外径10~30cm	φ351mm	12mm	1.8mm	460g	4977449147954	3,400(税抜)



サイズをよくご確認の上、ご注文お願い致します。 ※現在、好評につき、一時欠品・入荷待ちの場合がございます。在庫状況をお問い合わせの上、ご注文ください。

打倒、コスト高! スペ! プラ!

DAIICHI's "Special Price"

★カウントダウン最大99分59秒

★裏面は強力マグネット付で壁面にも設置OK



★アラームカウントダウン時のレインボーカラー表示



■タイマーとして...

キッチンに・実験等の時間の測定に・工場ラインでの時間工数管理などに

■ストップウォッチとして...

3Wayで使える♪

■時計として...

- ◆見やすく大きな液晶ディスプレイ(約33×28mm)
- ◆分、秒ボタンで任意の時間を設定可能。
- ◆カウントダウン機能(タイマー)
時間になるとブザーと同時に虹色に色が変わります。
- ◆カウントアップ機能(ストップウォッチ)
- ◆バックライトなので見やすい。

※防水機能はありません

●CUSTOM レインボーカラータイマー TM17

- ◇最大設定時間:99分59秒
- ◇最小設定時間:1秒
- ◇アラーム音:1分間鳴動
- ◇音圧レベル:約80dB
- ◇時計表示:時・分(12h/24h切換可)
- ◇タイマー表示:分・秒
- ◇電源:単4電池(1.5V)×3本 ※別売
- ◇サイズ:φ81×D38mm
- ◇重量:約104g(電池含む)
- ◇中国製 ◇JAN:4983621660173

100個限り大特価 価格はお問い合わせください。



早いもの勝ちですよ!

2枚目は... ホンマ科学(株)「グレステン包丁」と「インボイス」のほりのご紹介です!



時代とともに進化を続けるグレステン

グレステンはお料理が楽しくなるパートナー。



毎日使う道具だからこそ 答えはグレステン



グレステン包丁 特長

プロの本刃付け

一般的な簡易な刃付けと違い、グレステン包丁は1本1本 専門の技術者が仕上げた本刃付けです。刀身全体に高い硬度に焼き入れをしております。切れ味が良く、その持続性もあります。(熱処理:高温処理、超低温(サブゼロ)処理の他、独自の熱処理を施しています。)

ステンレス一体型(Mシリーズ)

柄に18-8ステンレスを使用。柄の構造は中空で、表面にスキ間はありません。耐久性が高く、臭いもつかずサビに強いので衛生的で半永久的に使用できます。使用時のバランスを考えた設計です。
◆積層強化木ハンドルの製品もあります。

グレステンの特殊形状

ミゾに空気が入ることで、素材との摩擦抵抗が減り、軽い切れ味と刃離れの良さを実現しました。
◆ミゾが無いタイプ(Wタイプ)の包丁もあります。

Made in Japan

刀身はグレステン鋼(愛知製鋼特殊鋼材)を使用。ホーム用・プロ用ともに同じ材質、同じ行程で製造されています。グレステンナイフは日本の新潟県(十日町市)で造られた銘品です。

タイプ別特長 <包丁の刃の違い>

	Tタイプ	T: 刃の側面に 特殊形状(ミゾ) あり
	Gタイプ	G: 刃の側面に 特殊形状(ミゾ) あり + 刃先にも 凹凸あり
	Wタイプ	W: 特殊形状(ミゾ) なし

シリーズ別特長 <包丁の柄の違い>

※写真は代表写真です。ご注文の際は実際の商品をご確認ください。

	Mシリーズ(プロ用) (ステンレスハンドル)		Kシリーズ(プロ用) (ツバあり・積層強化木ハンドル)
	Soシリーズ(プロ用) (ツバなし・積層強化木ハンドル)		Kシリーズ(家庭用) (ツバあり・積層強化木ハンドル)
	Tシリーズ(家庭用) (ツバなし・積層強化木ハンドル)		Kシリーズ(家庭用) (ツバあり・積層強化木ハンドル)

Q 家庭用とプロ用の違いとは？

A 違うのは大きさ(刃渡り、巾、柄)です。これは用途や作業量によるものです。焼入れ、基本構造はすべて同じです。

第一産業からのお知らせ

- 当社では、新潟で代表的な包丁、**ホンマ科学(株)『グレステン包丁』**を多く在庫しております。人気商品のため欠品しがちなメーカーですが、**即納体制をとっております。**
 - 『グレステン包丁』は豊富なシリーズ、タイプが多いため、商品と上代価格の確認がしやすいよう、この度、**当社で整理したファイルをご用意致しました。**(メーカーカタログは上代価格未掲載のため)
ご要望があれば、貴社名をお入れしてご用意致します。(2023年11月中旬以降になります)
- 今後も引き続き、評価の高い『グレステン包丁』の販売、何卒よろしくお願い致します。



裏面は…『「インボイス」関係 のぼり・ミニのぼり』のご紹介です！

New!

新商品のぼり・ミニのぼり No.76

インボイス

● ミニのぼり

サイズ: W100×H280mm
素材: ポリエステル製

受注生産 1枚 **¥840** +消費税



商品No.42364



商品No.42365



商品No.42366



商品No.42367



商品No.42368



商品No.42369

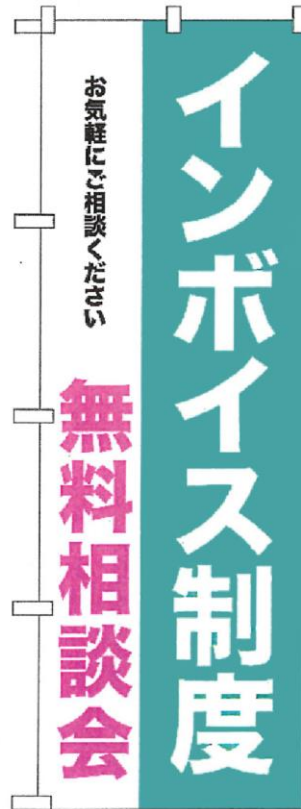
● のぼり

サイズ: W600×H1800mm
素材: ポリエステル製

受注生産 1枚 **¥2,400** +消費税



商品No.GNB-3991



商品No.GNB-3992



商品No.GNB-3993



商品No.GNB-3994



商品No.GNB-3995



商品No.GNB-3996

★こちらは受注生産となります。納期・価格等は当社までお問い合わせください。

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。(弊社HPからもダウンロード可能になりました。)
ご希望の方は gyomu@daiichi-sangyou.jp までご連絡ください。

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>