

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12/29(金)~1/4(木)となります。

年内の最終出荷日は12/27(水)です。1/5(金)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、昨年度より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。何卒ご理解の程よろしくお願い致します。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

実は第一産業、こんなカワイイ商品も販売してます^^
インテリアにもなる！**ホーロー製キッチン用品！**

ホーロー（琺瑯）製品の特長は…

- 優れた**耐久性、耐熱性、耐酸性**
- においがつきにくく**抜群の非吸着性、清潔感**
- 高い**保温性**で熱を逃がさない
- 美しい**色合いと光沢**が魅力

魅力的なホーロー製キッチン雑貨の一部をご紹介します！



豊琺瑯（ユタカホーロー）『ホーロー製キッチン雑貨』各種

おすすめ!

IH対応の鍋も
ございます!



PEANUTS / スヌーピー&ピーナッツの仲間たち



Plune. / プルーン



ANDY THE MOUSE / アンディザマウス
～しっぽのないねずみの男の子～



Lilly White / リリーホワイト

◎ この他に、模様のないシンプルな『Pure(ピュア)シリーズ』もございます

裏面も … (株)豊琺瑯『ホーロー製キッチン雑貨』の一部をご紹介します!

(株)豊珺瑤は、新潟県燕市に本社を置くホーロー製品のメーカーです。
たくさんある魅力的な商品の中から一部をご紹介します♡

価格はデザインにより異なりますので、カタログをご覧ください。当社までお問い合わせください。



●ホーロースタッカー S・M・L

表面がガラス質のため酸に強く、また、におい移りの心配が少ないので常備食の保存にも最適です。



●ホーローメジャーカップ S・L

酸や塩分に強く、お酢などの調味料の軽量にも最適。便利な目盛り付き。



●ホーローオイルポット

お手入れ簡単、清潔なポットで油も長持ちします。別売りの活性炭カートリッジを使用すれば、揚げ油の汚れや嫌なニオイを強力に除去します。



●ホーロープチミルクパン

ちょっと使いに重宝する小さなミルクパン。ミルクを温めたり、野菜や卵を茹でたりちょっとした料理に大活躍！



●ホーローミルクパン 15cm

スープやソース、ミルクや離乳食作りに便利なサイズ。(味噌汁など3~4人分作れます)。注ぎ口は両口。



●ホーロー両手鍋 16cm

ぽってりとした可愛い形です。耐熱性が高く保温性にも優れているため煮込み料理にも最適です。



●ホーローマルチスクエアポット

深底タイプで、深さが必要な料理やフタ付で長期間の食材保存もできるマルチなポットです。市販の750ml味噌/パック※がそのまま入って保存可能！※サイズ約11.5cmx11.5cm。形によっては入らないものもあります。

おうちでのコーヒー&ティータイムが楽しみ♡



●ホーローマグカップ

370mlの大容量入ります。



●ホーローキャニスター

酸や塩分に強く、におい移りが少なく衛生的です。木蓋にはシリコンパッキン付きで、保存容器として最適です。

ホーローのキッチン雑貨はお菓子作りにも大活躍☆



チョコレートの湯煎、ジャム作り、ジャムやコンポートの保存などに



●ホーローカフェポット

熱効率が高いので水が早く沸騰し、お湯が冷めにくく保温性にも優れています。注ぎ口が細いタイプで注ぎやすいです。



●ホーローティーポット(にレアミ付)

ぽってりした形の可愛い深型ポット。ステンレス製の茶こし付きで、直接火にかけてお茶などを煮出すときにも便利。

当社に豊珺瑤の製品カタログ・フライヤーあります！

お気軽にお問い合わせください。



<https://yutaka-horo.co.jp>

こちらからも商品情報、カタログご覧いただけます。

※ご注意※ ホーロー製品は1つ1つ手作りです。状態に個体差で色ムラ、黒い点、突起物等が生じる場合がありますが、品質を損なうものではありませんので、ご安心してご使用ください。

2枚目は … クルミも銀杏も簡単に割れる『くるみ割り器』と珈琲考具シリーズ『回転式手動ロースター』のご紹介です！

くるみ割り器 KJ-281



くるみ割りと銀杏割りができる
ナッツクラッカーです。
(対応サイズは約30mmまで)



「くるみ割り器」
動画



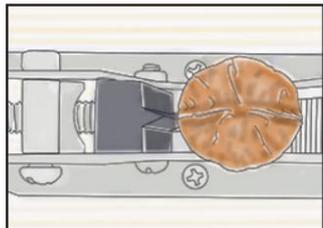
セットして
ハンドルを下すと

ボクも
ほしい...

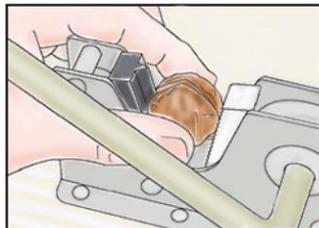


くるみ割りの使い方

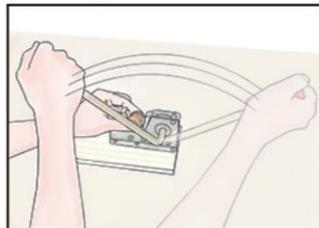
↑ QRコードから『くるみ割り器』動画（使い方のポイントがご覧になれます！）



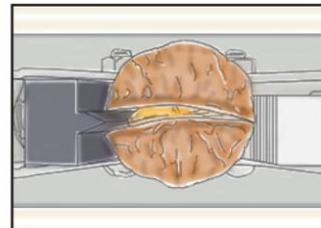
①ハンドルを幅調節ツマミの方に動かし、くるみをセットします。(なるべく下まで入るように調節してください。) 割り刃がくるみの割れ目に当たるようにします。



②くるみ割り可動部が動き、くるみを割り刃に押し付けます。
※くるみの形により割りやすさが異なります。

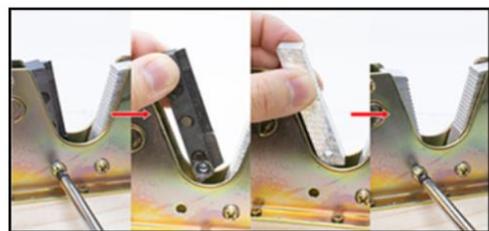


③指でくるみを抑えながらハンドルを動かします。

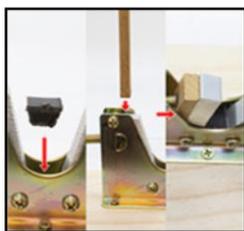


④くるみが割れたら完了です。開かない場合は逆側も同様に割ってください。

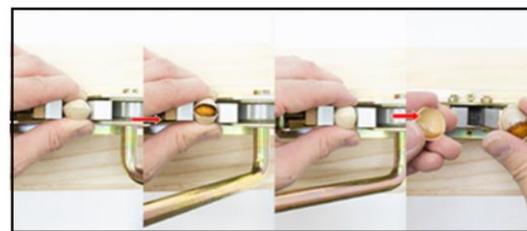
銀杏割りの使い方



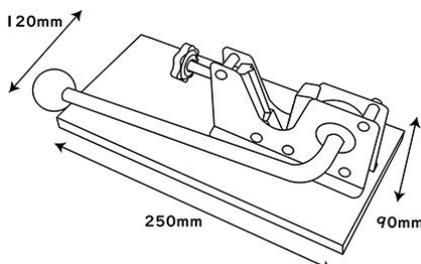
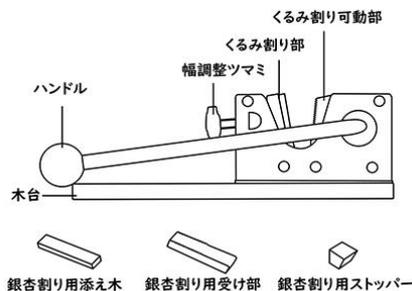
①プラスドライバーでネジを外し、くるみ割り刃を銀杏割り用受け部に入れ替えてネジ止めします。



②銀杏割り用ストッパーと添え木を入れ、幅調整ツマミで銀杏の幅に合わせます。



③くるみ割りと同様に動かして割ります。割れたらひっくり返して少し潰すと殻が取れやすくなります。



●くるみ割り器 KJ-281

- ◇材質: 本体・ハンドル/スチール、土台/木、ハンドルツマミ/樹脂
- ◇サイズ: 高さ90×幅120×奥行250mm
- ◇重量: 約890g
- ◇くるみ対応サイズ: 約30mm
- ◇生産国: 中国
- ◇JAN: 4511149702817
- 参考上代 ¥5,000(税抜)

裏面は ... 珈琲考具シリーズ「回転式手動ロースター」のご紹介です！

『KOGU 珈琲考具シリーズ』から 『回転式手動ロースター』をご紹介します!

KOGU
珈琲考具

豆の香りとパチパチ弾ける音、
そして焙煎したてのコーヒーを味わう。
贅沢で豊かな時間をお楽しみください。



アウトドア、お庭での焙煎がおすすめ!

煙やチャフを気にしなくて良いので外での使用がおすすめです。
(チャフ: コーヒー豆の薄皮のカス)



豆の香りと
パチパチ弾ける音を
楽しむ自家焙煎

◀ ロースター紹介動画
Check!

ガスコンロやカセットコンロなどに固定し、
手軽にコーヒー豆の自家焙煎ができます。
同じ豆でも焙煎具合で味は大きく変わります。
お好みの味をお探してください。



1回の焙煎目安はコーヒー生豆約50~200g。
(漏斗(ろうと)を使うと豆を投入がしやすいです。)



回しながら焙煎できるため、手網に比べて簡単です。
10分ほど焙煎が進むとパチパチと音がしてきます。



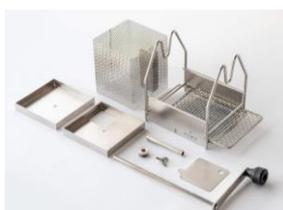
本体部内に金属板の「ハネ」によって、回転しながらよくかき混ぜるのでムラなく焙煎できます。

●珈琲考具 回転式手動ロースター 42937

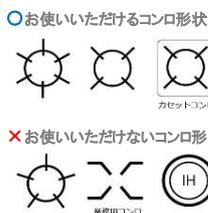
- ◇材質: 本体/ステンレス鋼、ハンドル/ポロプロピレン
- ◇全体サイズ: 幅24.5×奥行12×高さ17cm
- ◇カゴ外寸: 幅11.5×9.8×9.8cm
- ◇脚部サイズ: 幅13.5×奥行12cm (内寸: 幅12.5×奥行11cm)
- ◇対応熱源: ガス火 (※対応するコンロ形状をご確認ください)
- ◇重量: 680g
- ◇生産国: 日本
- ◇JAN: 4957423088459
- ◇食洗機可 (※樹脂ハンドル・ネジ・ツマミは不可)

上代価格 ¥18,000 (税抜)

※こちらの商品は『ネット販売不可』となっております



分解して洗浄も可能。
食洗機もOK! (ハンドルは除く)



<ご注意>

- ・煙が多く出ますので、十分に換気できるところでご使用ください。
- ・焙煎中はチャフが下に落ちて散らかります。周りの物を片付けてからご使用ください。
- ・IH電磁調理器にはご使用できません。
- ・五徳にしっかり置くことを確認してからご使用ください。五徳小にはご使用できません。

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>