



Professional Kitchenware

GENERAL CATALOG

調理器具 製品総合カタログ
2021 Summer Autumn

IH対応 陶器製品

◎ 底面に貼りつけられたカーボン発熱体で陶器を効率よく温めます。

◎ 小型のIHクッキングヒーターでも使えます。



情報は
こちらに詳しい

これまでIHで使用できなかった陶器製品が、IHでも使えるようになりました。

「マジカルどなべ」としてご愛顧頂いているシリーズです。

IH対応 土鍋 シリーズ



マジカルアメ釉10号

型番: C31Z-01
寸法: φ320mm×180mm
満水容量: 4,500ml
本体価格: 31,680円



マジカルアメ釉8号

型番: C31Z-04
寸法: φ260mm×150mm
満水容量: 2,500ml
本体価格: 20,570円



マジカルアメ釉6号

型番: C31Z-02
寸法: φ195mm×110mm
満水容量: 1,000ml
本体価格: 13,750円



マジカル花三島8号

型番: C31Z-11
寸法: φ250mm×140mm
満水容量: 2,400ml
本体価格: 20,570円

マジカル花三島6号

型番: C31Z-13
寸法: φ190mm×110mm
満水容量: 1,000ml
本体価格: 12,430円

マジカル蒸し板8号

型番: C35X-S02
寸法: φ210mm×65mm
本体価格: 4,950円

マジカルアメ釉9号

型番: C31Z-05
寸法: φ290mm×170mm
満水容量: 3,500ml
本体価格: 26,180円

マジカルアメ釉7号

型番: C31Z-03
寸法: φ220mm×130mm
満水容量: 1,700ml
本体価格: 17,160円

マジカル花三島9号

型番: C31Z-10
寸法: φ280mm×160mm
満水容量: 3,900ml
本体価格: 25,630円

マジカル花三島7号

型番: C31Z-12
寸法: φ220mm×130mm
満水容量: 1,700ml
本体価格: 16,940円

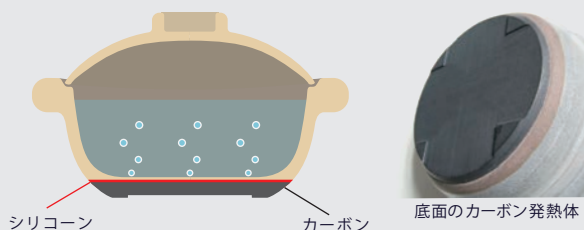
マジカル蒸し板9号

型番: C35X-S01
寸法: φ230mm×75mm
本体価格: 6,160円

マジカル蒸し板6号

型番: C35X-S03
寸法: φ150mm×50mm
本体価格: 3,300円

マジカルどなべ



マジカルどなべは、鍋底にカーボン製の発熱体を取りつけたIH対応型の土鍋です。陶器と相性が良く、熱伝導性にすぐれたカーボンが、鍋底全体をすばやく温めます。

オール熱源対応で使い方が広がります※1※2



ガス火



IH調理器



電子レンジ

例えば、下記しらはキッチンのIHで、食卓ではカセットコンロを使い、温め直しは電子レンジでなど、マジカルどなべは熱源を選ばず使い方が広がります。



IHクッキングヒーター



ガス直火



電子レンジ



ハロゲンヒーター



ラジエントヒーター



シーズヒーター

※1 電子レンジ使用時オーブンでの250℃以上の加熱はできません。空焚きでの使用はおやめ下さい。IH土鍋を壊す恐れがあります。

※2 熱源とは上記の調理用熱源のことです。これら調理器以外での加熱は、危険ですのでおやめ下さい。



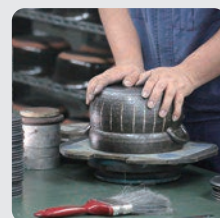
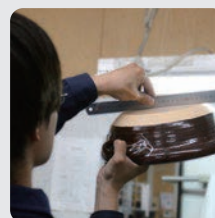
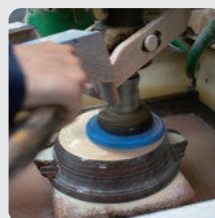
手仕事でIH加工

土鍋それぞれの個性をIHで活かすために私たちは手仕事を大切にしています。

大量生産には不向きな手法ですが、日本各地のさまざまな陶器を扱うにはこれが最適でした。

土鍋には土の密度や鍋底の微妙な凹凸など同じ窯元の製品でもそれぞれに個性があります。土鍋の個性にあわせて、ひとつひとつ底面を研磨する。寸法に合うように発熱体を削り出す。丁寧に接合する。

マジカルどなべは、職人の手仕事で生まれています。



マジカルどなべの製造工程

- 土鍋の鍋底を薄く削ります。
- 削った底面の形に合わせてカーボンを削り表面をコートします。
- 土鍋の底に、カーボン発熱体を取り付けます。



東大阪ブランド認定製品

IH対応 ご飯炊きシリーズ



ご飯炊き
共通の特徴

萬古焼の
耐熱陶器

使いやすい
目盛線付き

圧力を加える
二重蓋仕様



マジカルごはん炊き大黒6合

型番: C21Z-03
寸法: φ260mm×220mm
満水容量: 4,500ml
本体価格: 27,280 円

5～6人に最適
6合サイズ

マジカルごはん炊き大黒4合

型番: C21Z-02
寸法: φ225mm×175mm
満水容量: 3,500ml
本体価格: 20,570 円

3～4人に最適
4合サイズ

マジカルごはん炊き大黒2合

型番: C21Z-01
寸法: φ170mm×160mm
満水容量: 1,500ml
本体価格: 13,200 円

1～2人に最適
2合サイズ

胴のみでも購入 OK！

飲食店では、土鍋を器として使用して、蓋はいらない！ということもしばしば。オーシンはそんなご要望にお答えして、胴体のみでの販売も行っております。



マジカル菊花ごはん炊き3合

型番: -
寸法: φ225mm×160mm
満水容量: 1,800ml
色: 瑠璃釉・織部・粉引・飴釉
本体価格: 22,880 円

2～3人に最適
3合サイズ

全部で四色の
バリエーション

IHプレート(陶板)シリーズ

陶板で調理してそのまま客席へ！高い蓄熱性能で、客席でもグツグツと湯気を立たせます。



IHプレート
共通の特徴

萬古焼の
耐熱陶器

高蓄熱性で
アツアツ持続

調理と提供が
一枚で完結

IHプレートB黒6

型番: C11Z-04
寸法: φ255mm×38mm
満水容量: 1300ml
本体価格: 12,760 円

IHプレートB黄6

型番: C11Z-06
寸法: φ255mm×38mm
満水容量: 1300ml
本体価格: 12,760 円

IHプレートD黒6

型番: C11Z-09
寸法: φ260mm×34mm
満水容量: 1200ml
本体価格: 13,860 円

IHプレートD黄6

型番: C11Z-11
寸法: φ260mm×34mm
満水容量: 1200ml
本体価格: 13,860 円

IHプレートC黒6

型番: C11Z-15
寸法: φ230mm×26mm
満水容量: 600ml
本体価格: 11,550 円

IHプレートC黄6

型番: C11Z-16
寸法: φ230mm×26mm
満水容量: 600ml
本体価格: 11,550 円

IHプレートのしくみ

- ① 陶板底面に貼りつけられたカーボン発熱体が素早く加熱
- ② 陶板にしっかり蓄熱しながら調理
- ③ 料理を最後まで温かく保ちます。



IH ボウルシリーズ

スープ、チゲ鍋、つけ麺に最適化！ ぐつぐつと沸き立つ演出が可能です。

IH ボウル

IH 対応のスタンダードタイプ

IHボウルの構造



IH ボウル A 黒

型番： C41Z-01
寸法： φ150mm×75mm
満水容量： 750ml
本体価格： 8,250 円



IH ボウル E

型番： C41Z-03
寸法： φ140mm×55mm
満水容量： 500ml
色： 黒・黒石目・白石目
本体価格： 9,350 円



IH ボウル R

より蓄熱性を高めたタイプ

IHボウルRの構造 特許取得済



IH ボウル R A 黒 R

型番： C51Z-01
寸法： φ150mm×78mm
満水容量： 750ml
本体価格： 9,900 円



IH ボウル R E 黒 R

型番： C51Z-03
寸法： φ140mm×58mm
満水容量： 500ml
色： 黒・黒石目・白石目
本体価格： 10,450 円



IH ボウル R G40 黒 R

型番： C51Z-06
寸法： φ140mm×58mm
満水容量： 750ml
本体価格： 9,900 円

小型のIHクッキングヒーターでも使えます



カウンター席に小型の IH クッキングヒーターを設置すれば
固形燃料を使わず保温できます。また、お客様のお好みで
温め直しもできます。

煮込み料理ができるIH対応鍋



スンドゥブやチゲ鍋などのメニュー、美味しさの秘訣は
沸騰させてからの煮込み時間。その2〜3分が食材のうま
みをしっかり引き出してくれます。IHボウルRは、負荷の
高い煮込み工程を、特殊な構造で実現しています。

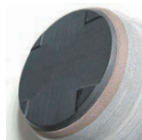
陶器のIH対応加工

- ◎ IHで使えなかった土鍋が加熱できます。
- ◎ IHの上に置くだけで簡単に使えます。
- ◎ さまざまなサイズの土鍋に対応します。



さらに詳しい
情報はこちら

耐熱陶器なら **1個から加工OK!** 業務用IHの高出力でも使用できます。



カーボン式 IH加工 の 特徴

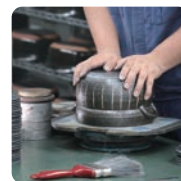
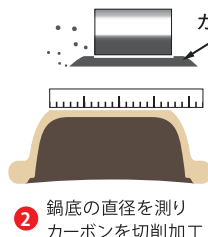
お好きな鍋をお選びください。耐熱陶器なら、ほとんどの土鍋がIHに対応できます。

- 家庭用(卓上)から業務用IH(高出力 200V 3kW)まで使用可能
- IH・直火・電子レンジなど熱源を問わない
- 少量生産や、特殊形状の加工が可能
- 土鍋製造時にIH専用設計が不要
- 転写式IH土鍋や溶射式IH土鍋からの改造が可能
- 鍋が割れても、カーボンに損傷が無い場合 修理が可能(新品土鍋へのカーボン貼り替え)

加工の流れ

土鍋のカーボン式IH加工

断面



1 土鍋の底を
研磨して平にする

2 鍋底の直径を測り
カーボンを切削加工

3 カーボン発熱体を
鍋底に貼り付ける

加工例

伊集院真理子
(陶芸作家)



中村製作所
(ベストポット)



長谷製陶



源右衛門窯



[条件]

- ・耐熱陶器であること
- ・鍋底を平面にしたとき、2mm程度の厚みが残ること
- ・鍋底を平面にしたとき、直径が120mm以上になること
- ・IH対応加工後、鍋の性能が合格となること
- ・空焚きはできません
- ・陶器で空焚きをするなら → P6, P7へ

[価格]

土鍋・陶板 形状によりご相談
弊社担当まで、お問い合わせください。

IH炭かまど®

- ◎ IHで使えなかった土鍋が加熱できます。
- ◎ IHの上に置くだけで 簡単に使えます。
- ◎ さまざまなサイズの土鍋に対応します。



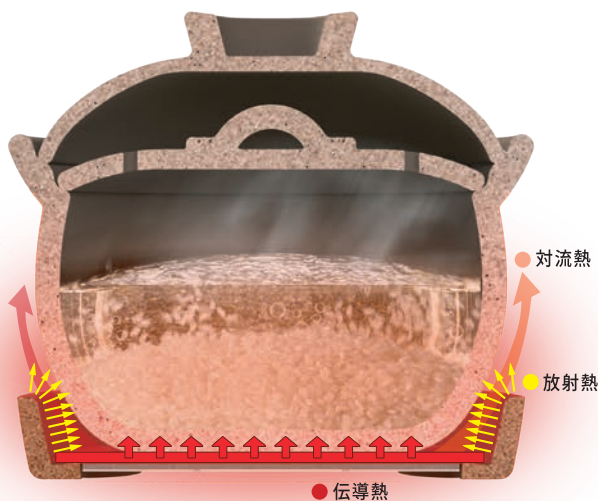
さらに詳しい
情報はこちら

新発売

土鍋をIHで使うまったく新しい方式
直火用土鍋をIHで使うための、はじめての 設置型加熱器です。

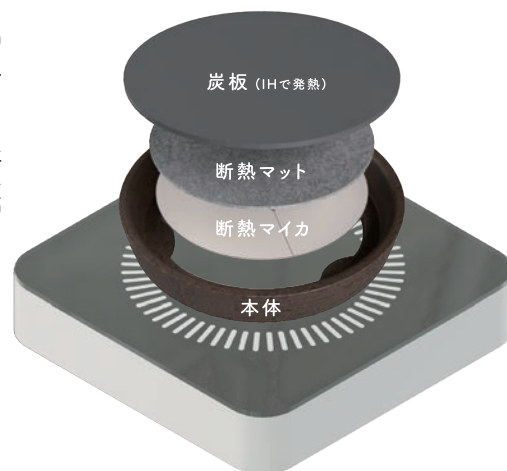
特許出願中

【加熱の仕組み】



炭板がIHで発熱し、3つの熱で土鍋をあたためます

【製品の構造】



IH 調理器の上にセット
上に置いた土鍋を炭板が加熱します。

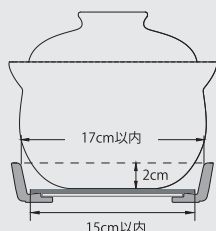
IH炭かまど® シリーズ

【対応サイズ】
さまざまな土鍋に対応

直火対応の
耐熱陶器のみ
使用できます

IH炭かまど150

底面の直径が15cm以内
底から2cm上の直径が
17cm以内



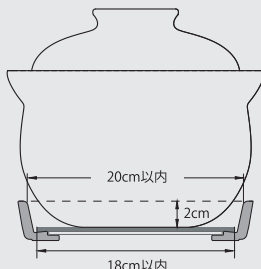
セット ¥9,900 (税込)

交換用消耗品

炭板 ¥2,420 (税込)
断熱マット ¥1,320 (税込)
断熱マイカ ¥1,320 (税込)
本体 ¥6,050 (税込)

IH炭かまど180

底面の直径が18cm以内
底から2cm上の直径が
20cm以内



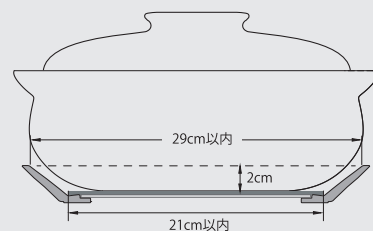
セット ¥11,000 (税込)

交換用消耗品

炭板 ¥2,750 (税込)
断熱マット ¥1,430 (税込)
断熱マイカ ¥1,430 (税込)
本体 ¥6,600 (税込)

IH炭かまど215

底面の直径が21cm以内
底から2cm上の直径が
29cm以内



セット ¥15,400 (税込)

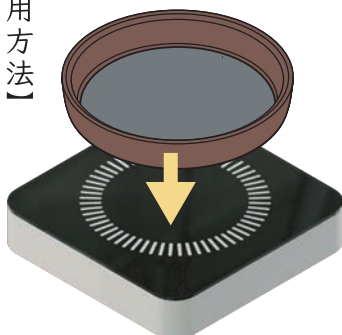
交換用消耗品

炭板 ¥3,080 (税込)
断熱マット ¥1,540 (税込)
断熱マイカ ¥1,540 (税込)
本体 ¥10,780 (税込)

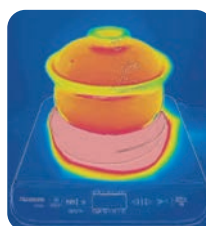
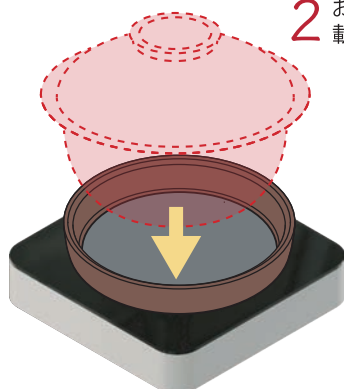
置くだけで簡単に使えます

【使用方法】

1 IH炭かまどを
IHの上に置く



2 お好みの直火用土鍋を
載せてスイッチON



底だけでなく、側面からも
包み込むように加熱します



※ IH炭かまどは、IH調理器(100V1.4kW ~ 200V3kW) 対応の
設置型加熱器です。直火対応の耐熱陶器にお使いいただけます。

IH 焼き・保温製品

- ◎ IHを使って焼肉を楽しめます。
- ◎ パーツごとに購入できます。
- ◎ 高い蓄熱性で、しっかりと熱を通します。



さらに詳しい
情報はこちら

IH 焼肉 プレート『華』

IHを活用して、排煙設備いらずで焼肉を始めることができます。

IH焼肉
共通の特徴

油を落とす
切込付き

扱いやすい
持ち手付き

煙を出さない
しっとり仕上

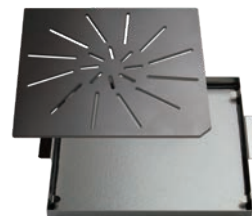


IH カーボン焼プレート華 300-6 t

型番： C71Z-01
寸法： 302mm×302mm×23mm
重量： 1.3kg
本体価格： 50,600 円



- お求め易い価格の「鉄板プレート」や一人用の小型サイズもご用意しています。詳細はご連絡ください。



油煙を出さずに加熱するしくみ
油煙が発生する温度は、200℃以上です。
IH 焼肉プレートは、天板の温度を 200℃未満でキープすることにより、油煙を発生させずに調理することができます。

IH 溶岩焼きプレート

卓上 IH でも使える溶岩焼きセットです。



IH 溶岩焼プレート□250

型番： C81Z-09 重量： 3.6kg
寸法： 275mm×275mm×28mm 本体価格： 39,600 円



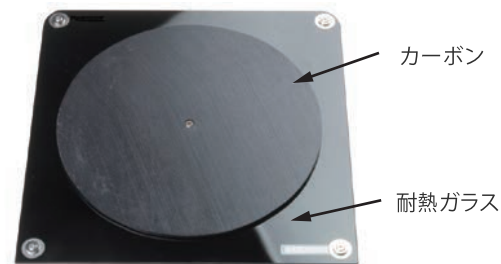
IH 溶岩焼プレート□180

型番： C81Z-08 重量： 2.2kg
寸法： 200mm×200mm×28mm 本体価格： 28,050 円



IH 加熱・保温プレート

陶板や水晶といった、IH 非対応の素材をカーボンの熱で温めます。



IH 加熱プレート G□290

型番： C81Z-04 重量： 1.2kg
寸法： 290mm×290mm×16mm 本体価格： 14,300 円



使用例

加熱したカーボンを挟み込むことで、お使いのステーキ皿に蓄熱性をプラスします。



IH 保温プレート

型番： C999-04 重量： 製品ごとに異なります
寸法： 木台毎にカスタム 本体価格： ご相談下さい

IHステーキ製品

- ◎ 鉄の代わりにアルミを使うことで、より軽量になり、蓄熱性を高めました。
- ◎ 業務用のIHクッキングヒーターでも使えます。

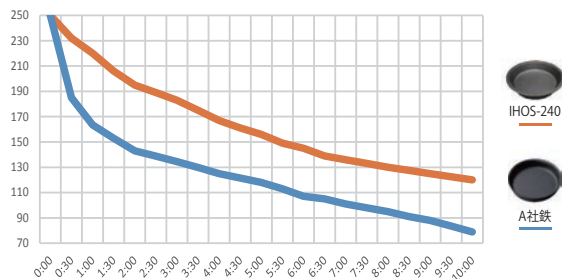


さらに詳しい
情報はこちら

ガス・IH両対応。アルミにステンレスの発熱体を組み込んだ、軽くて丈夫な構造です。

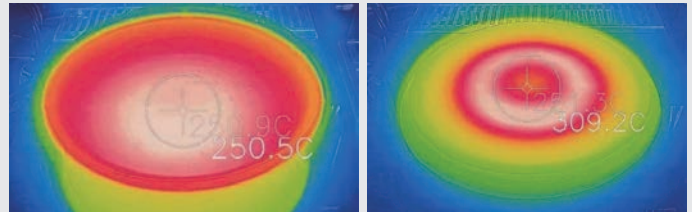
IH蓄熱軽量ステーキ皿 シリーズ

鉄製ステーキ皿より 大幅に高い蓄熱性



オーシンのステーキ皿は、10分経っても115℃をキープしています

アルミの効果でムラなし加熱



ステーキ皿 IHOS-240

A社鉄

均熱性の高いアルミを使用しているので、ステーキ皿に熱のムラがなくなり、どこに置いていても安定して加熱ができます。

ステーキ皿 IHOS-240

型番: B13Z-03
寸法: φ240mm×42mm
底厚: 15mm
重量: 1.4kg
本体価格: 12,100 円



ステーキ皿 IHOS-200-15

型番: B13Z-04
寸法: φ200mm×40mm
底厚: 15mm
重量: 1.0kg
本体価格: 10,670 円



お客様に最終仕上げをしていただく



オーシンのステーキ皿は、その高い蓄熱性を利用して、熱源から降ろしたあとでも食材を加熱できます。ソースをジュウツと廻しかけてもらう、といった演出も可能になります。

木台 受板

ハンドル

焦げ付きを抑える 断熱プレート付き



焦げを抑える
断熱プレート 付き
ステーキ S200
にピッタリなサイズ



焦げを抑える
断熱プレート 付き
ステーキ S240
にピッタリなサイズ

木台 WP200

型番: B50Z-01
寸法: 200mm×200mm×20mm
重量: 250g
本体価格: 3,960 円

木台 WP220

型番: B50Z-02
寸法: 220mm×220mm×20mm
重量: 280g
本体価格: 4,180 円

鉱石でできた断熱プレート



オーシンの断熱プレートは、雲母と呼ばれる鉱石を、0.5mmの薄いシート状にしたもの。高い断熱性と、高温でも変形しにくい特徴を生かして、木が焦げるのを防止してくれます。

240 専用ハンドル

型番: B81Z-01-EB
寸法: φ109mm×250mm
重量: 145g
本体価格: 1,320 円



別注ステーキ皿

- ◎ オーダーメイドでステーキ皿が作れます。
- ◎ 小ロット(30枚)から製造が可能です。
- ◎ 事前に、3Dプリントのサンプルで確認できます。

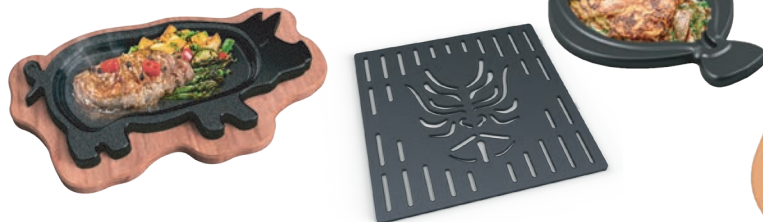


さらに詳しい
情報はこちら

オーダーメイドで

デザイン 保温時間 こだわり が思いどおり

オリジナルの 鉄板 鍋 ジンギスカン ロストル
小ロットの製造に対応します。



● 別注ステーキ皿 参考価格 (上代)

ガス IH **基本タイプ**

ガス厨房でも IH 厨房でも OK
オリジナル設計皿の定番

ロット 100 枚で 1 枚あたり
5,600 円～

別途 金型製作費が必要です
400,000 円～

セラミック塗装
鉄鋳物

ガス **軽量タイプ**

軽さで効率 UP !
アルミ製で重さ約半分

ロット 100 枚で 1 枚あたり
6,300 円～

別途 金型製作費が必要です
400,000 円～

セラミック塗装
アルミ

IH **軽量タイプ**

IH でも軽いステーキ皿が使える
アルミ製で重さ約半分

ロット 100 枚で 1 枚あたり
9,500 円～

別途 金型製作費が必要です
400,000 円～

セラミック塗装
鉄溶射発熱層
アルミ

IH **軽量強化タイプ**

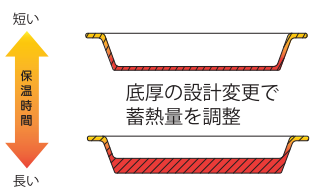
IH でも軽いステーキ皿が使える
ステンレス発熱体で耐久性 UP

ロット 500 枚で 1 枚あたり
10,000 円～

別途 金型製作費が必要です
650,000 円～

セラミック塗装
組込ステンレス発熱板
アルミ

● 別注ステーキ皿 関連サービス



蓄熱設計による保温時間調整
保温力UPから蓄熱調理まで



ロゴ入れ 金型 +50,000 円より
ステーキ皿にロゴを入れます



オリジナル木台 5,000 円より
ロゴ入り別注受板を作成します



別注保温プレート
お使いのステーキ皿の保温時間 UP

別注ステーキ皿納品までの流れ





こんな困り事ありませんか？

- キッチンや店舗で必要なのに、専門店でもネットでも見つからない。
- 今まで作ってもらっていた調理器具、職人さんがもういない。
- まったく新しい調理器具のアイデア、誰かに相談したい。

**町工場の加工技術で
困り事を解決します！**



IHで使えるように加工します IH対応加工

オーシンは 3つの技術で、調理器具をIHに対応します。

カーボン

溶射

その他

事例紹介

- 名物煮込みうどんの土鍋（ガス火使用）をIH用に変えたい
▶ カーボン発熱体加工 → 詳しくは p4 へ
- ガス火で使っている銅のさわり鍋を、IH で使いたい
▶ 鉄溶射加工 → セラミックコーティング
- 水晶皿をIH で焼肉に使いたい
▶ 水晶の底面を研磨 → IHカーボン加熱プレート
→ 詳しくは p6 へ



土鍋のIH加工



銅鍋のIH対応加工



さまざまなプレートをIH対応



お店だけのオリジナル器具をつくります

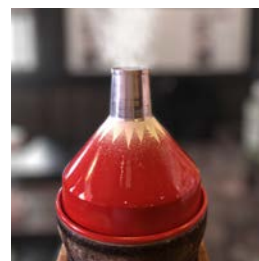
カスタム調理器具はもちろん、店舗の装飾用品・IH 組込テーブル
ディスプレイ用品など、調理器具にとどまらないモノづくりが可能です。

事例紹介

- お店のオリジナルデザインで、鋳物のジンギスカン鍋をつくりたい
▶ デザイン → 設計 → 試作 (3D プリント) → 小ロット鋳物製造
- 煙突の付いた山型の鍋ブタで、湯気が吹き出る演出をしたい
▶ デザイン → 試作 (3D プリント) → 金属加工 → 模様の塗装
- 感染症対策用のソーシャルディスタンス IH テーブルを設置したい
▶ CAD デザイン → テーブル作成 → IHコンロ組込
- 店舗の壁一面を銅で飾りたい
▶ 軽量の装飾用銅を作成 → 設計プランに合わせた色で塗装
- カウンターに、紙容器を立てる収納式金物を取り付けたい
▶ 機能設計 → ステンレスレーザー加工 → 組立



オリジナルの鋳物器具



オリジナルの鍋ブタ



紙容器を立てる
オリジナルの収納式金物



新しい調理器づくり・製品化を一貫サポート

今までにない調理器具のアイデア 思いついたら、すぐに形にしたい！

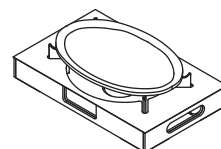
オーシンなら、設計から製造だけでなく、
特許申請や SG 認証などの手続きもサポートします。

事例紹介

- 熱効率が良く、耐久性に優れた大鍋を作りたい。(期間 約 2 ヶ月)
▶ 設計 → カーボン削り出し → オールカーボン製の大鍋作成
- 多様な形状のステーキ皿で使える固形燃料コンロを作りたい (期間 約 3 ヶ月)
▶ 設計 → 試作 (木製 機能確認用) → 設計 → 実験店舗用試作
→ テスト → 本生産 → 特許出願
- クラウドファンディング向け キャンプ用品を完成させたい (期間 約 1 ヶ月半)
▶ 設計 (デザイン画をもとに) → 試作 → フッ素塗装テスト → 鋳造試作 → 量産
- 食品メーカー キャンペーン専用鍋の製造 (期間 約 2 ヶ月半)
▶ 設計 (お客様の研究データをもとに) → 試作 (アルミ削り出し) →
お客様調理テスト → 最終設計 → SG マーク認証手続き → 金型作成 → 量産



オールカーボン製の大鍋



特許申請用図面の作成



完成したコンロ

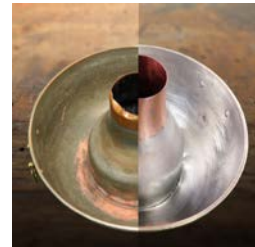


調理器具を長く大切に使いたい 修理・復刻・補強

お気に入りの鍋やプレートなど、調理器具をできるだけ長く使いたい。
そんなとき、調理器具の修理・復刻・補強 サービスをご活用ください。

修理

- 壊れた鍋の取っ手の付け替えや凹みを直したい
▶ 溶接・打ち直し
- ステーキ皿や鋳物の焼き型、塗装が剥げてきた
▶ 塗装落とし → 再塗装
- 洗にくい仕切鍋の内面を洗いやすくしたい
▶ 内面にフッ素コート 洗浄も簡単になります



銅鍋 左修理前 右修理後



たい焼き型の再フッ素コート

復刻

- 昔から使っているクッキー型が壊れて、金型が残っていない
▶ 現物から復刻
既存のクッキー型を 3D スキャン → データ補修
→ データから金属を削り出し → 最終調整



クッキー型の復刻

補強

- ステーキの溶岩プレート、ヒビが大きくなり割れる
▶ ステンレス製のバンドで溶岩を締め、寿命を延ばす
溶岩のフチに溝を彫り込み → バンド締め加工
※石鍋にも対応可能です。



溶岩石のバンド巻き加工



IH対応 陶器製品

P1~P5



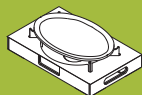
IH焼き・保温製品

P6



IHステーキ製品 別注品

P7~P8



厨房サポート工房

P9~10



株式会社オーシンIH対応製品カタログ

このカタログは2021年6月現在のものです

このカタログの表示価格は税込価格です。

製品の価格は、予告なく変更する場合があります。

製品改良のため、仕様の一部を予告なく変更する事があります。

焼成による 多少の寸法・重量・色むらの違いはご容赦下さい。

印刷物と実物では 多少色味が異なる場合があります。

IHコンロによっては 使用できないものもあります、事前にご相談下さい。



詳しい情報は弊社HPから

IH対応加工についてのお問い合わせは

 **株式会社オーシン**

<http://www.ohshin.co.jp> info@ohshin.co.jp

TEL : 072-964-0066 FAX : 072-964-0206

20210805