



# Professional Kitchenware

GENERAL CATALOG

調理器具 製品総合カタログ  
2022.9

# 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。



情報は詳しくはこちら

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



### マジカル菊花 9号

型番: C3AX-S41  
寸法: φ285mm×155mm  
満水容量: 2,700ml  
色: 瑠璃釉・粉引・鉛釉  
本体価格: 22,500円

### マジカル菊花 8号

型番: C3AX-S42  
寸法: φ240mm×135mm  
満水容量: 1,900ml  
色: 瑠璃釉・粉引・鉛釉  
本体価格: 19,000円

### マジカル菊花 6号

型番: C3AX-S43  
寸法: φ185mm×100mm  
満水容量: 800ml  
色: 瑠璃釉・粉引・鉛釉  
本体価格: 13,000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: 23,300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: 18,700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: 15,400円

### マジカル花三島 6号

型番: C31Z-13  
寸法: φ195mm×110mm  
満水容量: 1,000ml  
本体価格: 11,300円

## マジカルどなべ



シリコーン      カーボン      底面のカーボン発熱体

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



例えば、下ごしらえはキッチンの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などで、マジカルどなべは熱源を選ばず使い方が広がります。



- ※1 電子レンジ使用時オープンでの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黒しずく 2合

型番: C21Z-01  
寸法: φ170mm×160mm  
満水容量: 1,500ml  
本体価格: 12,500円

1～2人に最適  
2合サイズ

### マジカルごはん炊き黒しずく 4合

型番: C21Z-02  
寸法: φ225mm×175mm  
満水容量: 3,500ml  
本体価格: 19,200円

3～4人に最適  
4合サイズ



### 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・粉引・鉛釉  
本体価格: 20,800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: 13,000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: 13,000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: 13,000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: 13,000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: 11,500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: 11,500円

### IHプレートB黒10

型番: C11Z-03  
寸法: φ255mm×38mm  
満水容量: 1300ml  
本体価格: 14,000円

### IHプレートB黄10

型番: C11Z-05  
寸法: φ255mm×38mm  
満水容量: 1300ml  
本体価格: 14,000円

### IHプレートD黒10

型番: C11Z-08  
寸法: φ260mm×34mm  
満水容量: 1200ml  
本体価格: 14,000円

### IHプレートD黄10

型番: C11Z-10  
寸法: φ260mm×34mm  
満水容量: 1200ml  
本体価格: 14,000円

### IHプレートC黒10

型番: C11Z-14  
寸法: φ230mm×26mm  
満水容量: 600ml  
本体価格: 12,500円

### IHプレートC黄10

型番: C11Z-07  
寸法: φ230mm×26mm  
満水容量: 600ml  
本体価格: 12,500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。



家庭用の1.4kWタイプはもちろん、業務用の3kWでも使用できます。

# 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R より蓄熱性を高めたタイプ



**IH ボウル A 黒**  
型番： C41Z-01  
寸法： φ150mm×75mm  
満水容量： 750ml  
本体価格： 8,000円



**IH ボウル A 浅型黒**  
型番： C41Z-01  
寸法： φ150mm×75mm  
満水容量： 750ml  
本体価格： 8,000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： 8,500円



**IH ボウル A 黒 R**  
型番： C51Z-01  
寸法： φ150mm×78mm  
満水容量： 750ml  
本体価格： 9,500円



**IH ボウル A 浅型黒 R**  
型番： C51Z-01  
寸法： φ150mm×78mm  
満水容量： 750ml  
本体価格： 9,500円



**IH ボウル 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： 9,500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



スンドップ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。

※ IHボウルは、ご使用のIHヒーターによっては十分な加熱が得られない場合や、  
ご使用方法によっては耐久性が低下するおそれがあります。あらかじめご相談のうえ、ご使用下さい。

# 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。



情報は詳しい  
お問い合わせ

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。



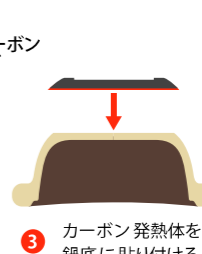
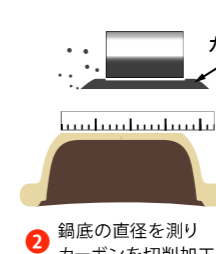
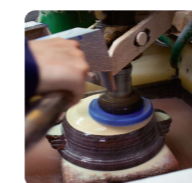
## カーボン式IH加工の特徴

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



## 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。

情報はこちらに詳しい

# 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。

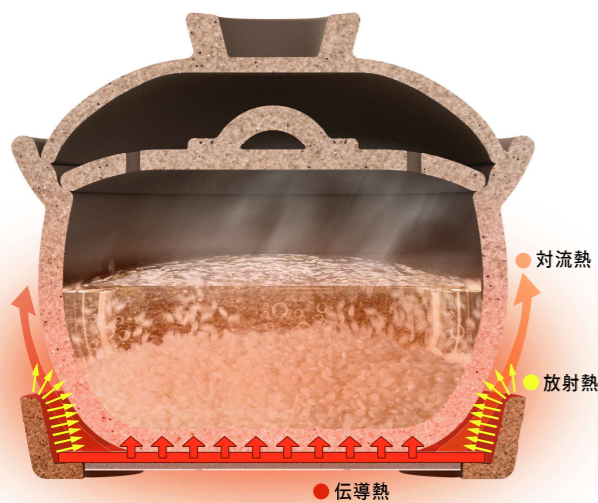
情報はこちらに詳しい

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。

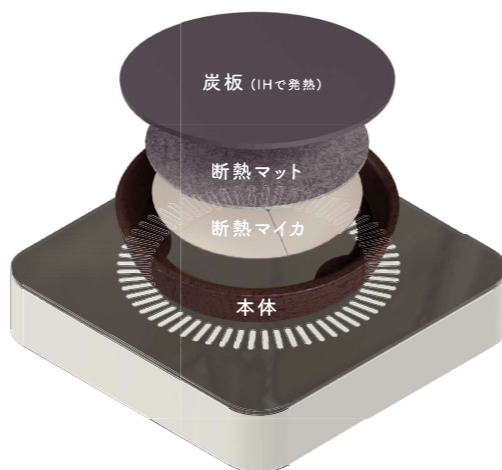
特許出願中

【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

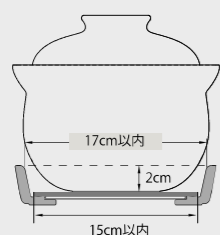
【対応サイズ】

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

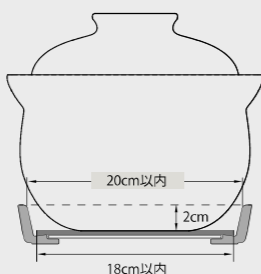


セット ¥9,000 (税別)

交換用消耗品  
炭板 ¥2,200 (税別)  
断熱マット ¥1,200 (税別)  
断熱マイカ ¥1,200 (税別)  
本体 ¥5,500 (税別)

### 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

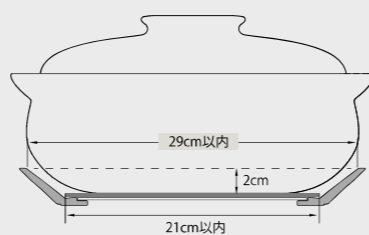


セット ¥10,000 (税別)

交換用消耗品  
炭板 ¥2,500 (税別)  
断熱マット ¥1,300 (税別)  
断熱マイカ ¥1,300 (税別)  
本体 ¥6,000 (税別)

### 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 ¥14,000 (税別)

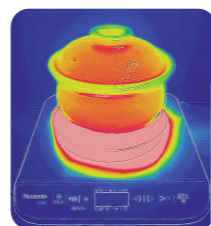
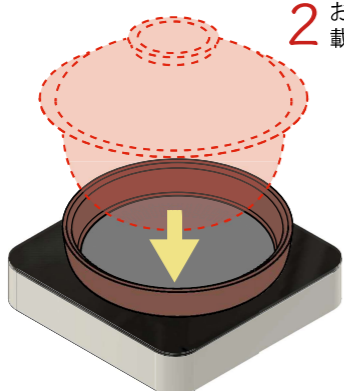
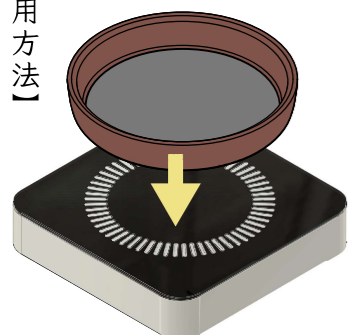
交換用消耗品  
炭板 ¥2,800 (税別)  
断熱マット ¥1,400 (税別)  
断熱マイカ ¥1,400 (税別)  
本体 ¥9,800 (税別)

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: 46,000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

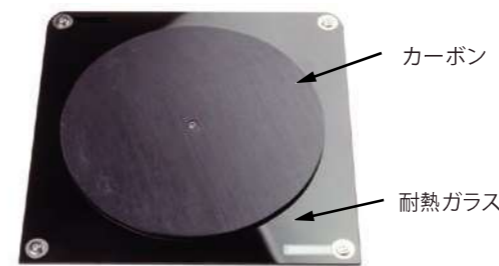
型番: C81Z-09 重量: 3.6kg  
寸法: 275mm×275mm×28mm 本体価格: 36,000円

### 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: 25,500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: 13,000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。



詳細は下記URLをご覧ください

# 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。

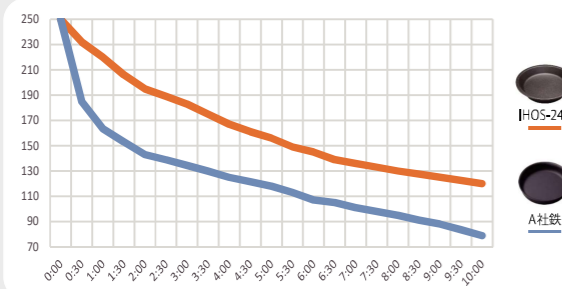


詳細は下記URLをご覧ください

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。

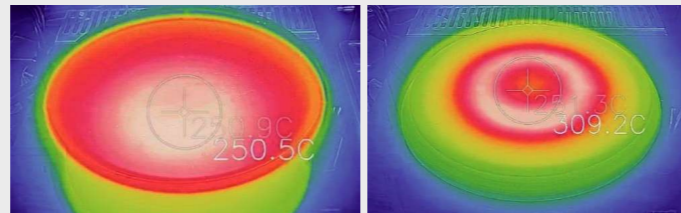
## IH蓄熱軽量ステーキ皿 シリーズ

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ため、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: 11,000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: 9,700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。ソースをジューッと廻しかけてもらう、といった演出も可能になります。

## 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 軽量タイプ	IH 軽量タイプ	IH 軽量強化タイプ
	ガス厨房でも IH 厨房でも OK オリジナル設計皿の定番	軽さで効率 UP! アルミ製で重さ約半分	IH でも軽いステーキ皿が使える アルミ製で重さ約半分	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 100 枚で 1 枚あたり	ロット 100 枚で 1 枚あたり	ロット 100 枚で 1 枚あたり	ロット 500 枚で 1 枚あたり
	<b>5,600 円</b> ~	<b>6,300 円</b> ~	<b>9,500 円</b> ~	<b>10,000 円</b> ~
	別途 金型製作費が必要です 400,000 円~	別途 金型製作費が必要です 400,000 円~	別途 金型製作費が必要です 400,000 円~	別途 金型製作費が必要です 650,000 円~
	セラミック塗装 鉄物	セラミック塗装 アルミ	セラミック塗装 アルミ 鉄溶射発熱層	セラミック塗装 アルミ 組込ステンレス発熱板

### 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

## 木台 受板

## ハンドル

焦げ付きを抑える 断熱プレート付き



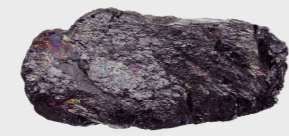
### 木台 WP200

型番: B50Z-01  
寸法: 200mm×200mm×20mm  
重量: 250g  
本体価格: 3,600円

### 木台 WP220

型番: B50Z-02  
寸法: 220mm×220mm×20mm  
重量: 280g  
本体価格: 3,800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: 1,200円



## 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

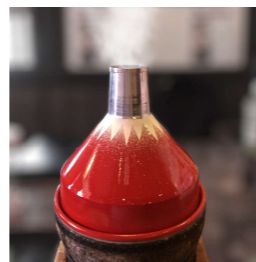
カスタム調理器具はもちろん、店舗の装飾用品・IH組込テーブル  
ディスプレイ用品など、調理器具にとどまらないモノづくりが可能です。

### 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
- 店舗の壁一面を鍋で飾りたい  
▶ 軽量の装飾用鍋を作成 → 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

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！

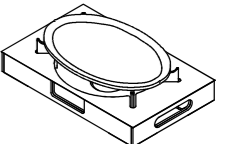
オーシンなら、設計から製造だけでなく、  
特許申請やSG認証などの手続きもサポートします。

### 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

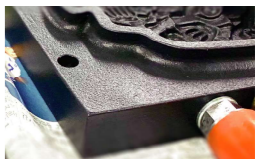
お気に入りの鍋やプレートなど、調理器具をできるだけ長く使いたい。  
そんなとき、調理器具の修理・復刻・補強 サービスをご活用ください。

### 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



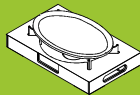
IH焼き・保温製品

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2022年09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](mailto:info@ohshin.co.jp)

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