



Professional Kitchenware

GENERAL CATALOG

調理器具 製品総合カタログ
2023.10

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。



さらに詳しい
情報はこちら

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: C31Z-22 飴釉
C31Z-25 瑠璃釉
C31Z-28 粉引
寸法: φ285mm×155mm
満水容量: 3,200ml
色: 飴釉・瑠璃釉・粉引

マジカル菊花 8号

型番: C31Z-23 飴釉
C31Z-26 瑠璃釉
C31Z-29 粉引
寸法: φ240mm×135mm
満水容量: 2,200ml
色: 飴釉・瑠璃釉・粉引

マジカル菊花 6号

型番: C31Z-24 飴釉
C31Z-27 瑠璃釉
C31Z-30 粉引
寸法: φ185mm×100mm
満水容量: 1,000ml
色: 飴釉・瑠璃釉・粉引



マジカル花三島 9号

型番: C31Z-10
寸法: φ280mm×160mm
満水容量: 3,900ml

マジカル花三島 8号

型番: C31Z-11
寸法: φ250mm×140mm
満水容量: 2,400ml

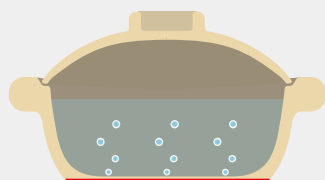
マジカル花三島 7号

型番: C31Z-12
寸法: φ220mm×130mm
満水容量: 1,700ml

マジカル花三島 6号

型番: C31Z-13
寸法: φ195mm×110mm
満水容量: 1,000ml

マジカルどなべ



シリコン

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 ※3



ガス火



IH調理器



電子レンジ

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。



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プン機能での250℃以上の加熱はできません。
※2 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。
※3 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

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 4合

型番: C21Z-07
寸法: φ225mm×175mm
満水容量: 3,500ml

3～4人に最適
4合サイズ



マジカル菊花ごはん炊き 2合

型番: C21Z-09 (飴釉)
C21Z-10 (瑠璃釉)
C21Z-11 (粉引)
寸法: φ195mm×155mm
満水容量: 1,700ml
色: 飴釉・瑠璃釉・粉引

1～2人に最適
2合サイズ



マジカル菊花ごはん炊き 3合

型番: C31Z-31 (飴釉)
C31Z-32 (瑠璃釉)
C31Z-33 (粉引)
寸法: φ225mm×160mm
満水容量: 2,500ml
色: 飴釉・瑠璃釉・粉引

2～3人に最適
3合サイズ

全部で三色の
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D黒5

型番: C11Z-19
寸法: φ270mm×40mm
満水容量: 1,200ml
カーボン厚: 5mm

IHプレートD黄5

型番: C11Z-20
寸法: φ270mm×40mm
満水容量: 1,200ml
カーボン厚: 5mm

IHプレートD黒10

型番: C11Z-08
寸法: φ270mm×45mm
満水容量: 1,200ml
カーボン厚: 10mm

IHプレートD黄10

型番: C11Z-10
寸法: φ270mm×45mm
満水容量: 1,200ml
カーボン厚: 10mm



IHプレートC黒5

型番: C11Z-17
寸法: φ230mm×33mm
満水容量: 600ml
カーボン厚: 5mm

IHプレートC黄5

型番: C11Z-18
寸法: φ230mm×33mm
満水容量: 600ml
カーボン厚: 5mm

IHプレートC黒10

型番: C11Z-14
寸法: φ230mm×26mm
満水容量: 600ml
カーボン厚: 10mm

IHプレートC黄10

型番: C11Z-07
寸法: φ230mm×26mm
満水容量: 600ml
カーボン厚: 10mm

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



IH ボウル A 浅型黒

型番： C41Z-02
寸法： φ150mm×65mm
満水容量： 600ml



IH ボウル E

型番： C41Z-03 黒
型番： C41Z-04 黒石目
型番： C41Z-05 白石目
寸法： φ140mm×55mm
満水容量： 500ml
色： 黒・黒石目・白石目

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 A 黒 R

型番： C51Z-01
寸法： φ150mm×78mm
満水容量： 750ml



IH ボウル A 浅型黒 R

型番： C51Z-02
寸法： φ150mm×68mm
満水容量： 600ml



IH ボウル E R

型番： C51Z-03 黒R
型番： C51Z-04 黒石目R
型番： C51Z-05 白石目R

寸法： φ140mm×58mm
満水容量： 500ml
色： 黒・黒石目・白石目

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

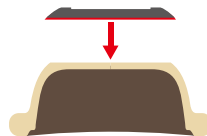
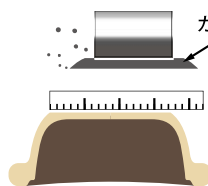
お好きな鍋をお選びください。耐熱陶器なら、ほとんどの土鍋が IH に対応できます。

- 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
研磨して平らにする

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 → P5 の IH 炭かまど®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。

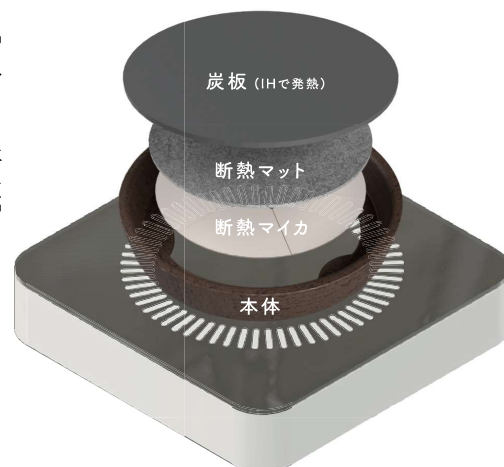
特許出願中

【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

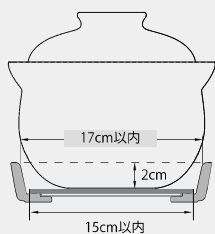
【対応サイズ】

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 C81Z-11

底面の直径が15cm以内
底から2cm上の直径が
17cm以内



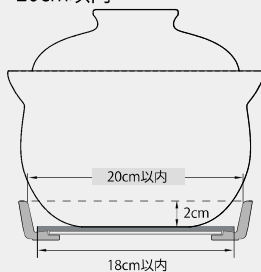
セット内容

- ・炭板 CKAZ-02
- ・断熱マット C01Z-16
- ・断熱マイカ C01Z-19
- ・本体 C8AZ-18

各パーツは交換用消耗品として単体購入可能

IH炭かまど180 C81Z-10

底面の直径が18cm以内
底から2cm上の直径が
20cm以内



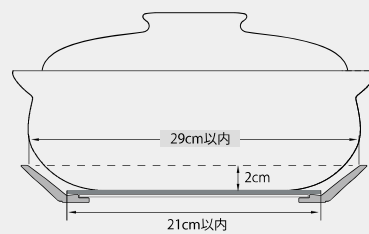
セット内容

- ・炭板 CKAZ-01
- ・断熱マット C01Z-15
- ・断熱マイカ C01Z-17
- ・本体 C8AZ-17

各パーツは交換用消耗品として単体購入可能

IH炭かまど215 C81Z-12

底面の直径が21cm以内
底から2cm上の直径が
29cm以内



セット内容

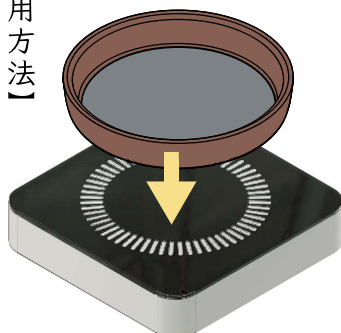
- ・炭板 CKAZ-03
- ・断熱マット C01Z-20
- ・断熱マイカ C01Z-21
- ・本体 C8AZ-19

各パーツは交換用消耗品として単体購入可能

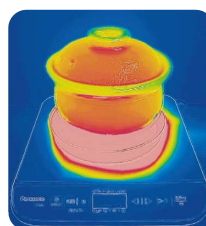
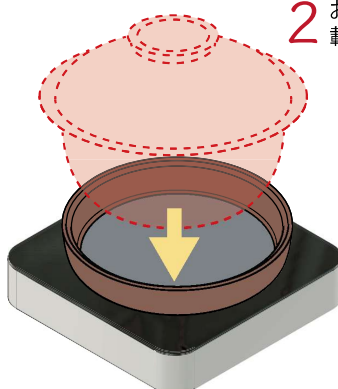
置くだけで簡単に使えます

【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

- 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



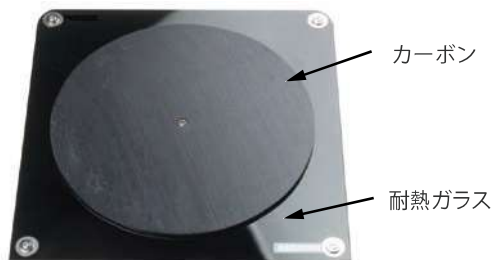
IH 溶岩焼プレート□180

型番： C81Z-08 重量： 2.2kg
寸法： 200mm×200mm×28mm



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



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： 木台ごとにカスタム

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。

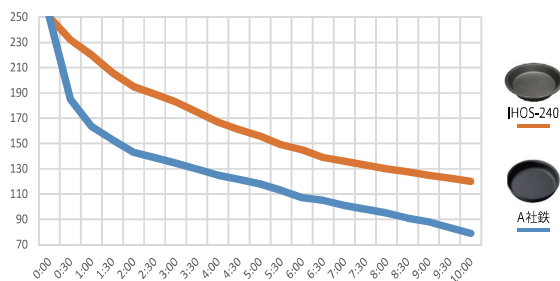


さらに詳しい
情報はこちら

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。

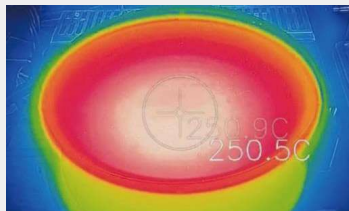
IH蓄熱軽量ステーキ皿 シリーズ

鉄製ステーキ皿より 大幅に高い蓄熱性

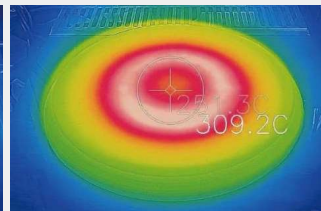


オーシンのステーキ皿は、10分経っても115℃をキープしています

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



ステーキ皿 IHOS-200-15

型番: B13Z-04
寸法: φ200mm×40mm
底厚: 15mm
重量: 1.0kg



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。ソースをジュッ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

木台 WP200

型番: B50Z-01
寸法: 200mm×200mm×20mm
重量: 250g



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 WP220

型番: B50Z-02
寸法: 220mm×220mm×20mm
重量: 280g

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



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。

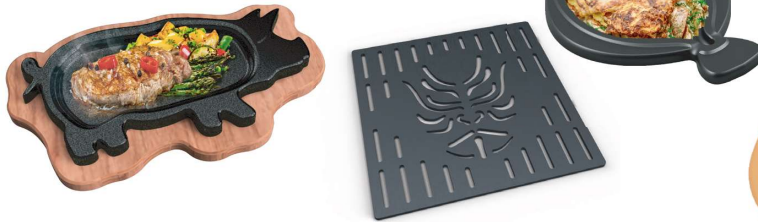


さらに詳しい
情報はこちら

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

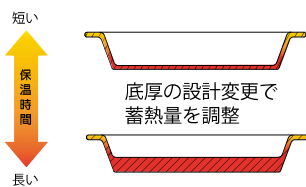
オリジナルの 鉄板 鍋 ジンギスカン ロストル
小ロットの製造に対応します。



● 別注ステーキ皿 参考価格 (上代)

ガス IH 基本タイプ	ガス 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 5,600 円 ～ 別途 金型製作費が必要です 400,000 円～	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～	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～	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 鉄鍋物	 セラミック塗装 アルミ	 セラミック塗装 鉄溶射発熱層 アルミ	 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
詳しくはご相談ください



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

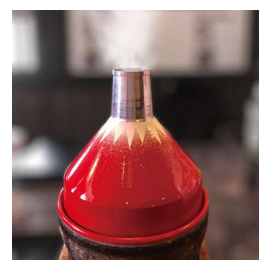
カスタム調理器具はもちろん、店舗の装飾用品・IH 組込テーブル
ディスプレイ用品など、調理器具にとどまらないモノづくりが可能です。

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



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！

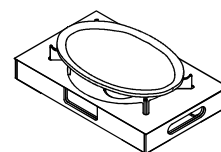
オーシンなら、設計から製造だけでなく、
特許申請や SG 認証などの手続きもサポートします。

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

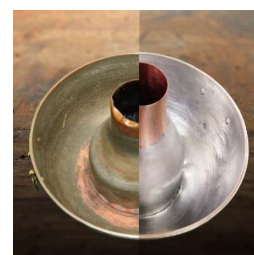


調理器具を長く大切に使いたい 修理・復刻・補強

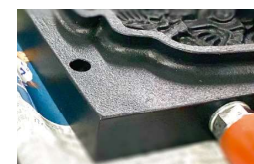
お気に入りの鍋やプレートなど、調理器具をできるだけ長く使いたい。
そんなとき、調理器具の修理・復刻・補強 サービスをご活用ください。

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
- 洗い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



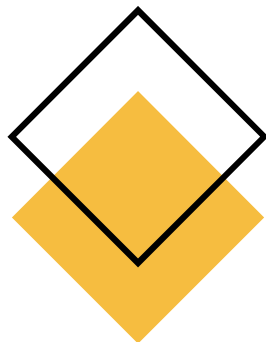
クッキー型の復刻

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



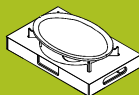
IH焼き・保温製品

P6



IHステーキ製品 別注品

P7~P8



厨房サポート工房

P9~10



株式会社オーシン調理器具製品総合カタログ
このカタログは2023年10月現在のものです

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

〒578-0905 大阪府東大阪市川田 2-5-25