2023.04

まな板・型物総合カタログ

S.B.TECHNO PLASTICS CO.,LTD.

住ベテクノプラスチックのプラスチックまな板シリーズ
（マイキッチン®プロのまな板）

住ベテクノプラスチックは、住友ベークライトグループにおけるプラスチックまな板製造販売会社です。
日本で最初にプラスチックまな板を作った住友ベークライトは、いち早くプラスチックまな板を実用化し、スタンド付きまな板を商品化するなど常に業界のパイオニアであり続けて来ました。
住ベテクノプラスチックはその実績と歴史をベースにしプロの調理人から一般の家庭まであらゆる調理場に対応できる豊富なラインナップを用意し、衛生性・作業性はもちろん、信頼性でも各方面から高い評価を頂いております。
住ベテクノプラスチックの「プラスチックまな板」は食品衛生法に定める食品添加物等の規格基準（厚生省告示第370号：器具又は容器包装規格試験）に適合しております。

CHOP BOARD

contents

まな板リサイクルシステム		2
軽量抗菌スーパー耐熱まな板 軽之助	●●	3 4
抗菌スーパー耐熱まな板	●●	5
スタンド付きまな板	●●	6
抗菌スーパー耐熱青まな板	●●	7 8
抗菌まな板	●●	9
中華用まな板	●	10
サポートシリーズ		11
表面加工		12
抗菌カラーソフトα	●●	13
抗菌カラーソフト	●●	14
アルミン		15 16
抗菌カラーカッティングシート	●	17
別注品		18 19 20
型物		21 31
まな板使用上の注意		32
まな板の上手な使い方		33 34
Q & A		35
会社概要・沿革		36
INDEX		37 38

●HACCP対応　●SIAA認証

SIAA ISO 22196 for KOHKIN

SIAAマークは、ISO22196法により評価された結果に基づき、抗菌製品技術協議会ガイドラインで品質管理・情報公開された製品に表示されています。

まな板リサイクルシステム

“私達は〈環境に優しい企業を〉目指しています”

私達は社会・環境適合性の高い企業を目指し環境目標を設定し
産業廃棄物の削減と再利用・再資源化に取組んでおります。

[まな板リサイクルセンター]

環境保全・資源の有効利用に対応し、
ご使用済まな板を引取り再資源化に取り組んでいます。

お買い上げのまな板にはご返送用の専用リサイクル袋を添付しております。

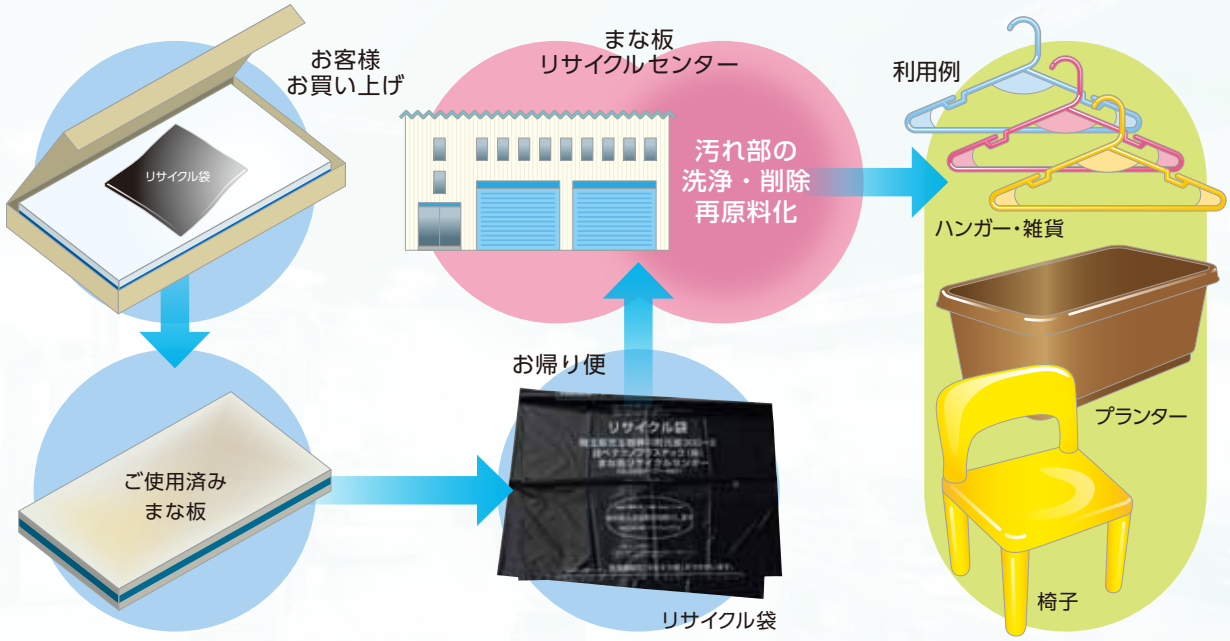
「お帰り便」(西濃運輸) ※送料は弊社負担

フリーダイヤル **0120-645-852** 迄ご連絡下さい。

(他社便をご使用の場合、離島からの発送はお客様負担となります。)
(回収対象まな板：弊社ポリエチレン製のまな板に限る。)

まな板リサイクルシステム

● 弊社品ご購入のお客様より使用済みまな板をお引き取りします。(原則１袋につき１枚)
※沖縄、離島は対象外です。(送料はお客様負担となります。)



住友ベークライトグループ
住べ テクノプラスチック株式会社
●本社 TEL.0495-77-4601

まな板リサイクルセンター
埼玉県児玉郡神川町元原 300-2 TEL.0495-77-4601

商品の
最新情報は

軽量抗菌スーパー耐熱まな板 軽之助

商品の最新情報は

抗　菌

熱風式包丁・まな板消毒保管庫対応

HACCP対応

反りにくい！ささくれにくい！

リサイクル袋付き ※2ページ参照

耐寒耐熱温度 -30℃~100℃

食洗機対応

特注サイズ加工対応！

安心・安全！ 同一素材・接着剤フリーで安心・安全！

リサイクル対応！

SIAA ISO 22196 for KOHKIN

SIAAマークは、ISO22196法により評価された結果に基づき、抗菌製品技術協議会ガイドラインで品質管理・情報公開された製品に表示されています。

■ 特　長

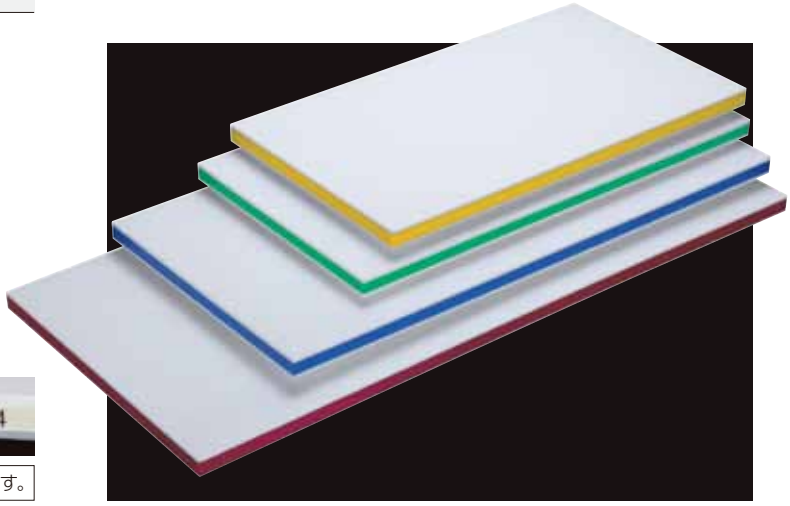
1 当社従来品と比べ約30%の軽量化を実現
2 同一素材・接着剤フリーで環境に優しく安全
3 全5色（白・黄・緑・青・赤）全周ラインで食材別管理に最適
4 熱風式包丁・まな板消毒保管庫対応（推奨消毒条件90℃／60分）
5 SIAA認証の抗菌性能で雑菌の繁殖を抑制

軽量抗菌スーパー耐熱まな板

品番	長さ×巾×厚さ	重量	税抜き価格
WKSLO	370 × 210 × 20	1.2	9,950
ESKLO	460 × 260 × 20	1.6	13,800
SSKLO	500 × 270 × 20	1.8	14,350
20SKL	600 × 300 × 20	2.4	20,700
20MKL	720 × 330 × 20	3.2	27,450
MZKLO	800 × 400 × 20	4.7	38,600
MZWLO	900 × 450 × 20	5.9	48,450

表面エンボス仕上げ。
※原反サイズ：1200×600×20

上記規格サイズの他、特注サイズ（20mmのみ）承ります。

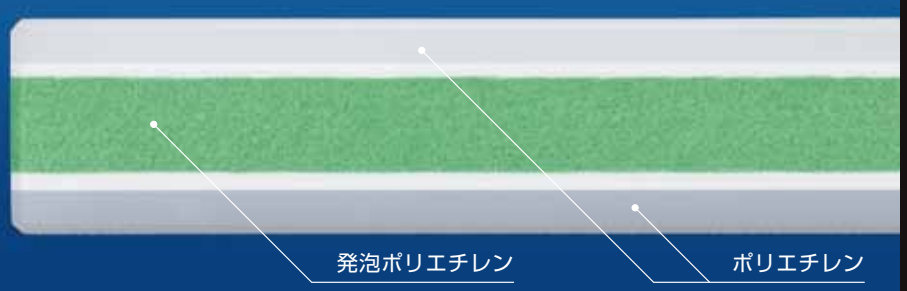


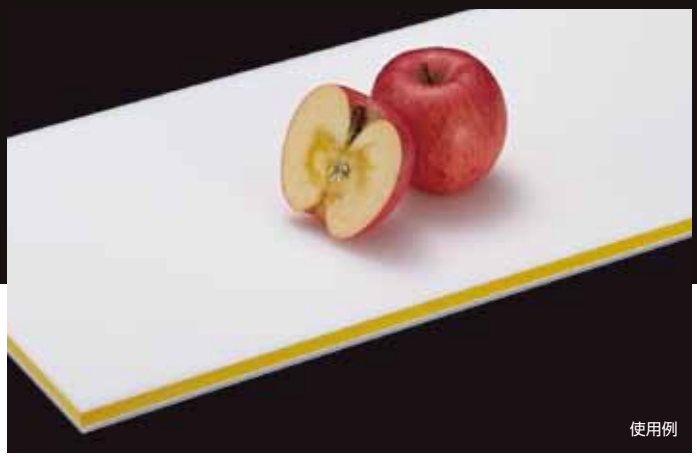
■ 食材区分（印字加工例）（有料オプション）

印字加工は5種類（野菜・肉・魚・果物・その他）から選べます。

※単品重量30kg／総重量300kg以上の場合、パレット代を別途頂戴いたします。

発泡ポリエチレンの採用で軽量化を実現！




使用例

使用例

使用例

使用例

使用例

※単位：寸法（mm）／重量（kg）／表示価格（円）　※改良のため予告なく、仕様・価格を変更する場合があります。

抗菌スーパー耐熱まな板

商品の最新情報は

抗　菌

食洗機対応

熱風式包丁・まな板消毒保管庫対応

HACCP対応

別注サイズ・表面加工
※12・37・38ページ参照

反りにくい!
ささくれにくい!

リサイクル袋付き
※2ページ参照

耐寒耐熱温度
-30℃~100℃

リサイクル対応!
※WKシリーズ除く

豊富なバリエーション

SIAA ISO 22196 for KOHKIN

SIAAマークは、ISO22196法により評価された結果に基づき、抗菌製品技術協議会ガイドラインで品質管理・情報公開された製品に表示されています。

■ 特　長

1 熱風式包丁・まな板消毒保管庫で熱風消毒が可能
（推奨消毒条件90℃／60分）
2 沸騰水の廻しがけで熱湯消毒が可能
3 SIAA認証の抗菌性能で雑菌の繁殖を抑制

スーパー耐熱まな板（ライン・ピン付き） 抗菌剤入

品番	長さ×巾×厚さ	重量	税抜き価格	備考
WKSOP	370×210×15	1.1	6,650	●
WKLOP	410×230×15	1.3	7,850	●
WKLLP	440×250×15	1.6	9,050	●
SSWKP	500×270×20	2.5	14,200	●●
SSWKL	500×270×20	2.5	16,300	●●
20SWP	600×300×20	3.4	18,600	●●
20SWL	600×300×20	3.4	20,600	●●
SSTWP	500×270×30	3.8	20,900	●●
SSTWL	500×270×30	3.8	23,400	●●
30SWP	600×300×30	5.1	27,600	●●
30SWL	600×300×30	5.1	30,200	●●

●ピン付き（両長側面 端部2ヶ所）●ライン付き（両短側面 2ヶ所）
●食材区分シール付き
注:1）ピン・ライン各7色は（青・緑・赤・黄・桃・茶・黒）の中からお選び下さい。
（ライン加工可能サイズ：最大900×600mmまで、厚み30mmまで）
注:2）15mm・20mm エンボス仕上げ。　30mm 以上サンダー仕上げ。
注:3）5mm・15mm・20mmのまな板は、熱風式包丁・まな板消毒保管庫での
ご使用の際、機器の設定条件によっては反りが生じる事が有ります。
注:4）5mmのまな板は別注品となります。（片側エンボス・片側サンダー仕上げ）

※単品重量30kg／総重量300kg以上の場合、パレット代を別途頂戴いたします。

スーパー耐熱まな板 抗菌剤入

品番	長さ×巾×厚さ	重量	税抜き価格	備考
WKSOO	370×210×15	1.1	5,800	
WKLOO	410×230×15	1.3	7,050	
WKLLO	440×250×15	1.6	8,250	
EXWK	2000×1000×15	28.2	146,100	●
MINIK	400×200×20	1.5	7,850	●
SAWK	500×250×20	2.4	12,350	●
SSWK	500×270×20	2.5	13,400	●
20SWK	600×300×20	3.4	17,650	●
20MWK	720×330×20	4.5	23,250	●
20MZK	900×450×20	7.6	39,550	●
20LWK	1200×450×20	10.2	52,700	●
LMWK	2000×950×20	35.7	185,000	●
LXWK	2000×1000×20	37.6	194,750	●
MINTK	400×200×30	2.3	11,850	●
SXWK	450×300×30	3.8	19,850	●
SSTWK	500×270×30	3.8	19,750	●
30SWK	600×300×30	5.1	26,450	●
30MBK	600×450×30	7.6	39,550	●
S-1WK	750×300×30	6.3	32,950	●
M W K	840×390×30	9.2	47,850	●
S-2WK	900×350×30	8.9	46,100	●
MZWK	900×450×30	11.4	59,200	●
MXWK	930×390×30	10.2	52,950	●
MYWK	1000×390×30	11.0	56,950	●
MAWK	1000×400×30	11.3	58,450	●
MCWK	1000×450×30	12.7	65,750	●
MDWK	1000×500×30	14.1	73,050	●
30LWK	1200×450×30	15.2	78,900	●
MEWK	1200×500×30	16.9	87,550	●
MKWK	1200×600×30	20.3	105,100	●
30XWK	2000×600×30	33.8	175,000	●
MINWK	400×200×40	3.0	15,600	●
40SWK	600×300×40	6.8	35,100	●
40MZK	900×450×40	15.2	78,950	●
40MWK	1000×500×40	18.8	97,400	●
40LWK	1200×450×40	20.3	105,150	●
40MMK	1500×550×40	31.0	160,550	●
40XWK	2000×600×40	45.1	233,600	●

◎保管庫ご使用の際はまな板を垂直に立てるようにして下さい。

業務用 マイキッチン® プロのまな板 スタンド付き

抗菌スーパー耐熱まな板

商品の最新情報は

抗　菌

熱風式包丁・まな板消毒保管庫対応

HACCP対応

反りにくい！ささくれにくい！

耐寒耐熱温度 -30℃~100℃

食洗機対応

反りにくい！ささくれにくい！

SIAA ISO 22196 for KOHKIN

SIAAマークは、ISO22196法により評価された結果に基づき、抗菌製品技術協議会ガイドラインで品質管理・情報公開された製品に表示されています。

スーパー耐熱まな板（スタンド・取っ手付き） 抗菌剤入

品番	長さ×巾×厚さ	重量	税抜き価格	備考
WKSOS	370×210×15	1.1	6,750	●
WKLOS	410×230×15	1.3	7,850	●
WKLLS	440×250×15	1.6	9,050	●

スーパー耐熱まな板（スタンド付き 丸型） 抗菌剤入

別注品（受注生産）

品番	長さ×巾×厚さ	重量	税抜き価格	備考
WKOOS	305×275×15	1.2	7,350	●

●スタンド付き 丸型 ●スタンド・取っ手付き
注:1）スタンド（青・緑・赤・黄・桃・茶・黒）7色の中からお選び下さい。
注:2）スタンドの青・緑・赤・黄は原則 当日出荷。桃・茶・黒は原則 翌々日出荷。
注:3）15mm エンボス仕上げ。
注:4）15mm のまな板は、熱風式包丁・まな板消毒保管庫でのご使用の際、機器の設定条件によっては反りが生じる事が有ります。

消毒保管庫対応！

熱風式包丁・まな板消毒保管庫対応！

熱風式消毒保管庫使用の際は充分に冷ましてから（約2時間）取り出してください。熱いままな板を外に取り出すと反る恐れが有ります。

■ 食材区分（印字加工例）（有料オプション）

印字加工は5種類（野菜・肉・魚・果物・その他）から選べます。

※単位：寸法（mm）／重量（kg）／表示価格（円） ※改良のため予告なく、仕様・価格を変更する場合があります。

抗菌スーパー耐熱青まな板

商品の最新情報は

抗　菌

食洗機対応

熱風式包丁・まな板消毒保管庫対応

HACCP対応

別注サイズ ※37・38ページ参照

反りにくい! ささくれにくい!

リサイクル袋付き ※2ページ参照

耐寒耐熱温度 -30℃~100℃

食肉・水産魚介類向けまな板

リサイクル対応!

両面エンボス仕上げの、三層構造。

SIAA ISO 22196 for KOHKIN

SIAAマークは、ISO22196法により評価された結果に基づき、抗菌製品技術協議会ガイドラインで品質管理・情報公開された製品に表示されています。

■ 特　長

1 異物混入等が見分けやすい「青色」を表面色に採用
2 熱風式包丁・まな板消毒保管庫で熱風消毒が可能（推奨消毒条件90℃／60分）
3 沸騰水の廻し掛けで熱湯消毒も可能
4 SIAA認証の抗菌性能で雑菌の繁殖を抑制

抗菌スーパー耐熱青まな板

品番	長さ×巾×厚さ	重量	税抜き価格	備考
B15SS	500×270×15	1.9	10,950	
B15S	600×300×15	2.5	14,600	
B20SS	500×270×20	2.5	14,600	
B20S	600×300×20	3.4	19,400	
B20M	720×330×20	4.5	25,650	
B20MZ	900×450×20	7.6	43,600	
B30S	600×300×30	5.1	29,100	
B30S 1	750×300×30	6.3	36,350	
B30MW	840×390×30	9.2	52,900	
B30MZ	900×450×30	11.4	65,400	

注:1）標準で両面エンボス仕上げ。

消毒保管庫対応!

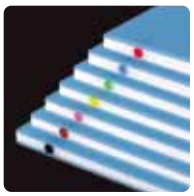
熱風式包丁・まな板消毒保管庫対応!

熱風式消毒保管庫使用の際は充分に冷ましてから（約2時間）取り出してください。熱いままな板を外に取り出すと反る恐れが有ります。

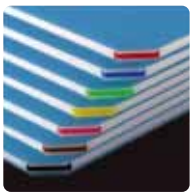
■ 食材区分（有料オプション）

食材区分に便利なワンポイントカラーをご用意しました。

●ライン（短側面）



●ピン（側面）



●ライン（コーナー）

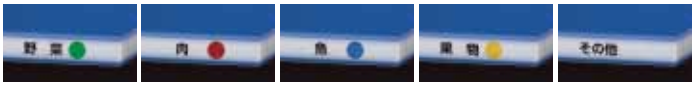
●ピン（コーナー）

●シール

※ライン加工可能サイズ：最大900×600mmまで、厚み30mmまで。

■ 食材区分（印字加工例）（有料オプション）

印字加工は5種類（野菜・肉・魚・果物・その他）から選べます。

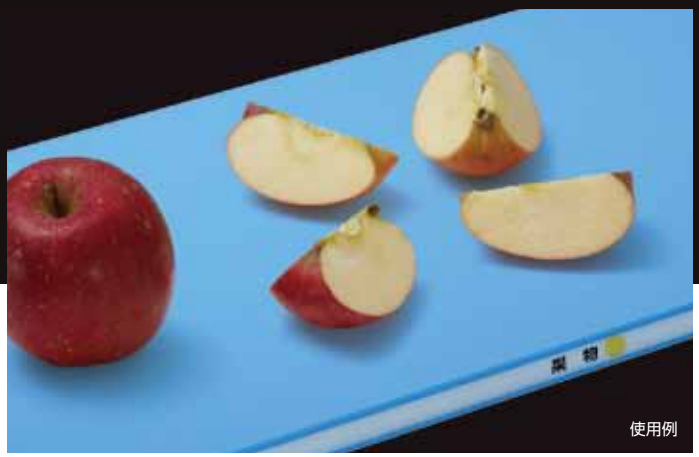


※単品重量30kg／総重量300kg以上の場合、パレット代を別途頂戴いたします。

豚毛対比社内テスト

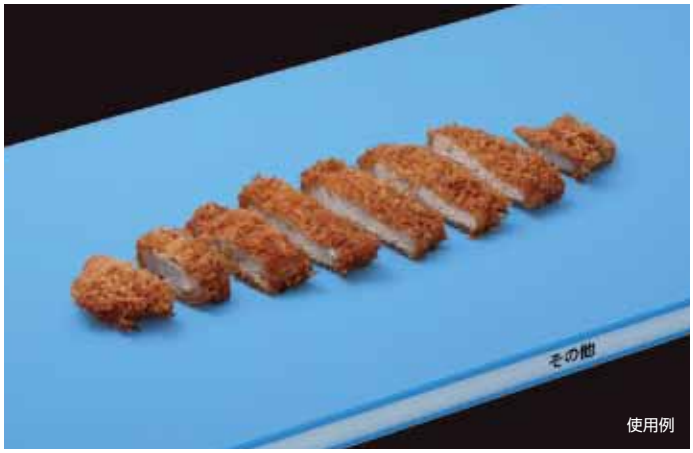
抗菌スーパー耐熱青まな板

当社抗菌スーパー耐熱まな板
（標準色）



使用例

使用例



使用例

使用例

使用例

※単位：寸法（mm）／重量（kg）／表示価格（円）　※改良のため予告なく、仕様・価格を変更する場合があります。

抗菌まな板

商品の最新情報は

抗　菌

HACCP対応

別注サイズ・表面加工
※12・37・38ページ参照

ささくれにくい!

リサイクル袋付き
※2ページ参照

耐寒耐熱温度
-30℃~70℃

SIAA ISO 22196 for KOHKIN

SIAAマークは、ISO22196法により評価された結果に基づき、抗菌製品技術協議会ガイドラインで品質管理・情報公開された製品に表示されています。

■ 特　長

1 ササクレ（長期間の使用により包丁の傷跡が毛羽立ってくる）にくく、肉・魚などの解体台としてのまな板にもピッタリ
2 SIAA認証の抗菌性能で雑菌の繁殖を抑制

抗菌剤入りまな板（ライン・ピン付き）

品番	長さ×巾×厚さ	重量	税抜き価格	備考
SOSOP	370×210×15	1.1	5,450	●
SOLOP	410×230×15	1.3	6,250	●
SOLLP	440×250×15	1.5	7,300	●
SSOOP	500×270×20	2.5	11,200	●
SSOOL	500×270×20	2.5	13,300	●
20SOP	600×300×20	3.3	14,550	●

注:1）ピン・ライン各7色は（青・緑・赤・黄・桃・茶・黒）の中からお選び下さい。
（ライン加工可能サイズ：最大900×600mmまで、厚み30mmまで）
注:2）10mm・15mm・20mm エンボス仕上げ。30mm以上 サンダー仕上げ。（別注加工承ります）

抗菌剤入りまな板（ライン・ピン付き）

品番	長さ×巾×厚さ	重量	税抜き価格	備考
20SOL	600×300×20	3.3	16,700	●
SSTOP	500×270×30	3.7	15,200	●
SSTOL	500×270×30	3.7	17,550	●
SOOOP	600×300×30	5.0	19,300	●
SOOOL	600×300×30	5.0	21,600	●

●ピン付き（両長側面 端部2ヶ所）●ライン付き（両短側面 2ヶ所）

抗菌剤入りまな板

品番	長さ×巾×厚さ	重量	税抜き価格	備考
10S	600×　300×10	1.66	6,850	
UX	2000×1000×10	18.4	75,200	
SOSOO	370×　210×15	1.1	4,500	
SOLOO	410×　230×15	1.3	5,450	
SOLLO	440×　250×15	1.5	6,300	
15S	600×　300×15	2.5	10,300	
EX	2000×1000×15	27.6	112,200	
SA	500×　250×20	2.3	9,550	
SS	500×　270×20	2.5	10,300	
20S	600×　300×20	3.3	13,650	
20M	720×　330×20	4.4	17,050	
20MZ	900×　450×20	7.5	27,150	
20L	1200×　450×20	10.0	44,100	
LX	2000×1000×20	36.8	149,550	
SX	450×　300×30	3.8	14,000	
SST	500×　270×30	3.7	14,000	
S	600×　300×30	5.0	18,050	
MB	600×　450×30	7.5	27,900	
S-1	750×　300×30	6.2	23,000	
M	840×　390×30	9.0	31,450	
S-2	900×　350×30	8.7	30,550	
MZ	900×　450×30	11.2	39,050	
MX	930×　390×30	10.0	36,600	
MY	1000×　390×30	10.8	37,350	
MA	1000×　400×30	11.0	37,350	
MC	1000×　450×30	12.4	46,450	

注)10mm・15mm・20mmエンボス仕上げ。30mm以上サンダー仕上げ。(別注加工承ります)

品番	長さ×巾×厚さ	重量	税抜き価格	備考
30L	1200×　450×30	14.9	55,650	
MK	1200×　600×30	19.9	74,150	
MM	1500×　650×30	26.9	100,350	
MW-1	1800×　900×30	44.7	155,700	
40MIN	400×　200×40	2.9	12,900	
40S	600×　300×40	6.6	28,750	
40MZ	900×　450×40	14.9	64,400	
40MW	1000×　500×40	18.4	79,550	
L	1200×　450×40	20.0	86,400	
40MM	1500×　550×40	30.4	131,100	
40XW	2000×　600×40	44.2	190,550	
50L	1200×　450×50	24.9	96,850	
LL	1500×　550×50	38.0	135,350	

※単品重量30kg／総重量300kg以上の場合、パレット代を別途頂戴いたします。

中華用まな板

商品の最新情報は

HACCP対応

両面サンダー仕上げ
（中華用まな板）

リサイクル袋付き
※2ページ参照

耐寒耐熱温度
-30℃~70℃

リサイクル対応！

ピン加工はオプションです。

中華用まな板

種類	品番	直径(呼称)×厚さ	重量	税抜き価格
極小100	CGSOO	350×100	9.0	35,800
極小150	CGSOL	350×150	14.0	54,400
極小200	CGSLL	350×200	18.0	68,400
小１００	CSOOO	400×100	12.0	43,350
小１５０	CSOOL	400×150	18.0	65,000
小２００	CSOLL	400×200	24.0	86,600
大１００	CLOOO	450×100	15.0	52,750
大１５０	CLOOL	450×150	22.0	79,050
大２００	CLOLL	450×200	30.0	105,400
特大100	CLLOO	500×100	18.0	65,800
特大150	CLLOL	500×150	27.0	98,850
特大200	CLLLL	500×200	36.0	131,600

◎上記表上の直径は呼称サイズで、実物（製品）の寸法は異なる事が有ります。
　枠入れの際にはご相談下さい。
◎上記規格サイズのほかに、厚さについての特別注文も承ります。

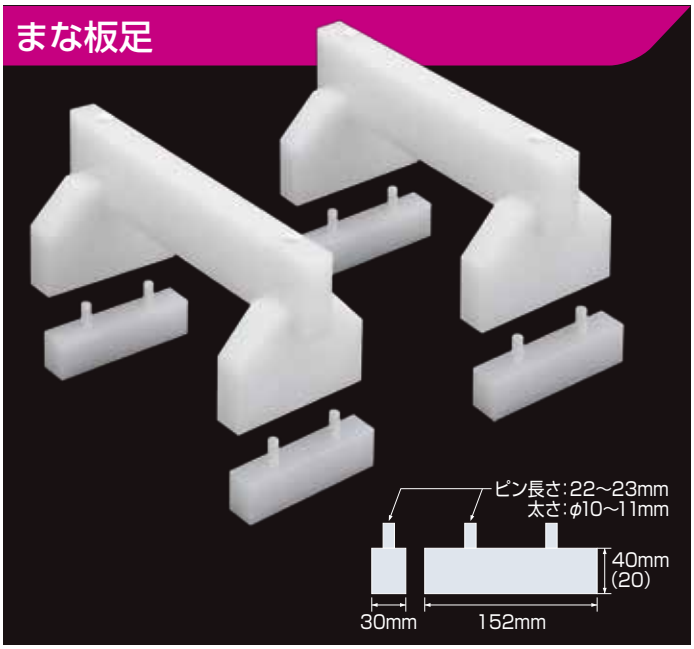
※単品重量30kg／総重量300kg以上の場合、パレット代を別途頂戴いたします。

※単位：寸法（mm）／重量（kg）／表示価格（円）　※改良のため予告なく、仕様・価格を変更する場合があります。

サポートシリーズ

商品の
最新情報は

まな板足



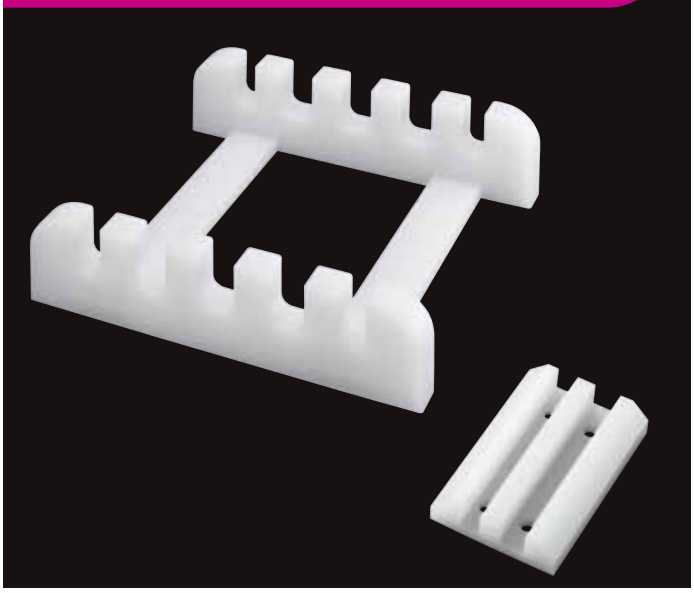
まな板足

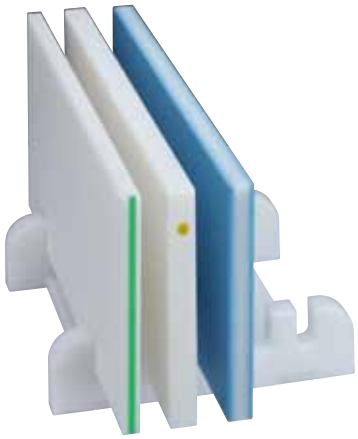
*別注品(受注生産)

種類	品番	サイズ	税抜き価格
35cm	A3516	350×H160	13,800
	A3518	350×H180(160+20)	17,200
	A3520	350×H200(160+40)	18,550
40cm	A4016	400×H160	15,450
	A4018	400×H180(160+20)	19,050
	A4020	400×H200(160+40)	20,300
45cm	A4516	450×H160	17,200
	A4518	450×H180(160+20)	20,700
	A4520	450×H200(160+40)	22,050
50cm	A5016	500×H160	19,050
	A5018	500×H180(160+20)	22,350
	A5020	500×H200(160+40)	23,800
30cm(ミニ)*	A3080	300×H80	15,600

◎まな板足は1セット 2ヶ入りです。◎1セット(2ヶ)価格です。
◎高さ調整ブロック(20mm、40mm)は1セット4ヶです。
◎上記以外のサイズ(一体型)も対応できます。

まな板立て



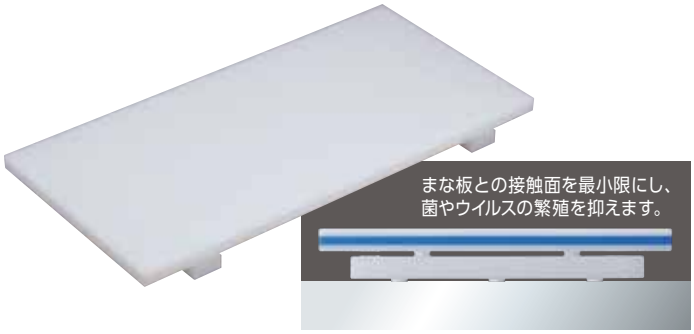


まな板立て

*別注品(受注生産)

種類	品番	サイズ	税抜き価格
30×3・20×2	MT00U	370×340×H100	17,700
15×2*	MTMAA	150×100×H40	5,650
15×1・20×1*	MTMAB	150×100×H40	5,650
20×2*	MTMBB	150×100×H40	5,650
30×2*	MTMCC	200×150×H50	8,300
30×3*	MTM3C	250×200×H50	11,450

受け台



受け台 (受注生産)

種類	品番	長さ×巾×高さ	税抜き価格
まな板受け台(滑り止め付き)	UKB01	250×40×20	4,650
	UKB02	500×50×30	18,400
	UKB03	600×60×30	24,500

◎1セット2ヶ入りです。◎1セット(2ヶ)価格です。◎1本での販売もいたします。

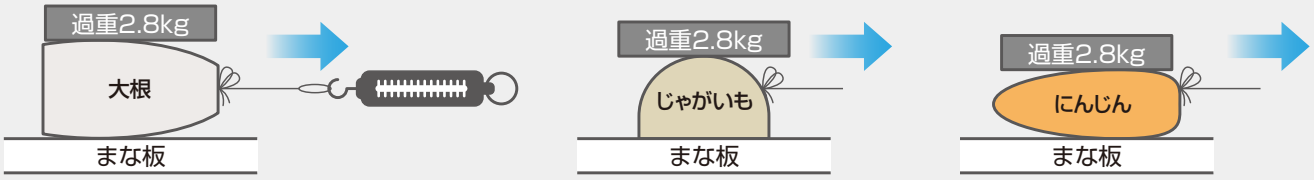
※単位:寸法(mm)/重量(kg)/表示価格(円) ※改良のため予告なく、仕様・価格を変更する場合があります。

■ 表面加工

使用用途に応じてエンボス仕上げ、サンダー仕上げ、プレーナー仕上げも承ります。

すべり力測定方法

※一般的に物を切るときに手で押さえつける力（2.8kg）を想定。



	大根	じゃがいも	にんじん	滑りにくさ
サンダー	16	11	9	◎
エンボス	13.5	7	8	○
プレーナー	11.5	6	8	△

※数値は滑り時のばねばかりの数値。　単位：(N)　1kgf=9.8N

■ 食材区分(有料オプション)

食材区分に便利なワンポイントカラーをご用意しました。

●ライン（短側面）

●ピン（側面）

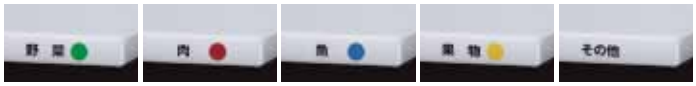
●ライン（コーナー）

●ピン（コーナー）

●シール

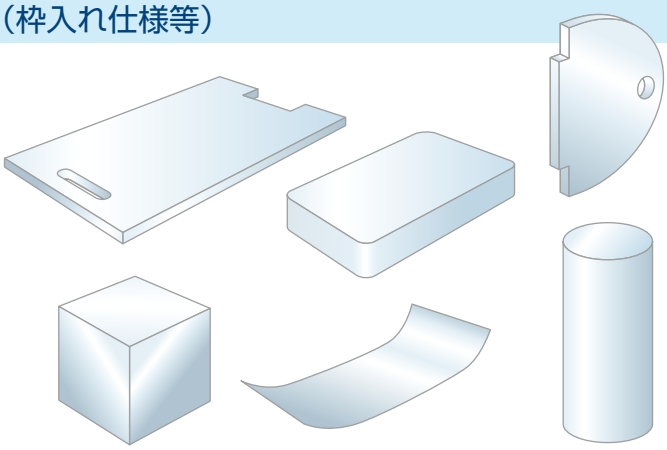
■ 食材区分（印字加工例）(有料オプション)

印字加工は5種類（野菜・肉・魚・果物・その他）から選べます。



カタログ製品リストに掲載のサイズ・形状以外（枠入れ仕様等）

- 厚み／10mm～250mmまで
- 巾　／max.1200mmまで
  （厚みにより異なります）※37､38ページINDEX参照
- 長さ／max.3600mmまで
  （厚みにより異なります）※37､38ページINDEX参照
- 形状／丸穴・角穴・凹凸欠き形状で対応



その他用途

ポリエチレン樹脂等を使用してまな板用以外にも
各種用途（建材関係・土木関係・作業台等）に板状・
ブロック状・シート状でお使いいただいております。

※単位：寸法（mm）／重量（kg）／表示価格（円）　※改良のため予告なく、仕様・価格を変更する場合があります。

抗菌カラーソフトα

商品の最新情報は

抗　菌

食洗機対応

HACCP対応

別注サイズ
※37･38ページ参照

柔らか素材で
刃当り良好

非塩ビ

リサイクル袋付き
※2ページ参照

耐寒耐熱温度
-30℃~90℃

表裏で色分け!
ささくれにくいまな板!

New

リサイクル
対応!

安心・安全!

ゴムライクな表面仕上げ!
ささくれにくい!
食材が滑りにくい!

熱可塑性エラストマー

PE＋熱可塑性エラストマー

SIAA ISO 22196 for KOHKIN

SIAAマークは、ISO22196法により評価された結果に基づき、抗菌製品技術協議会ガイドラインで品質管理・情報公開された製品に表示されています。

■ 特　長

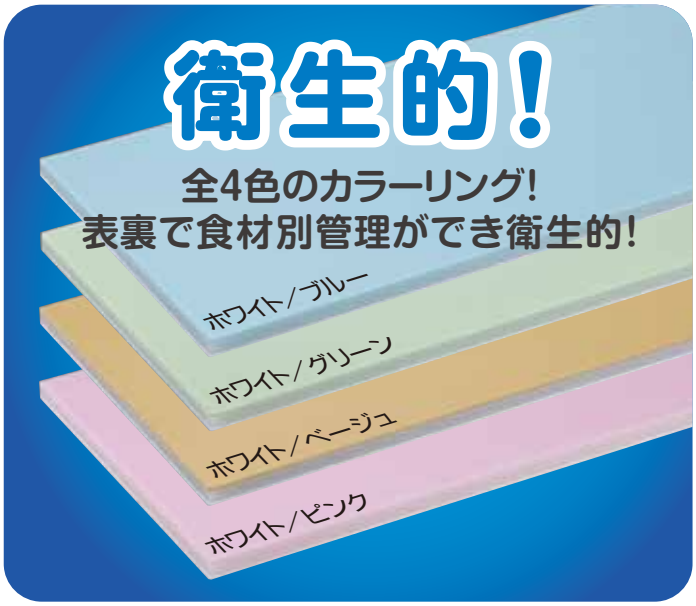
1 全4色(ホワイト／ブルー・ホワイト／グリーン・ホワイト／ベージュ・ホワイト／ピンク)のカラーリング。
2 より食材が滑りにくい特殊表面仕上げで調理に安全。（当社比）
3 より柔らか素材で刃当り良好。（当社比）
4 表裏で食材別管理ができ衛生的。

抗菌カラーソフトα（表面エンボス仕上げ）　15mm

品番	長さ×巾×厚さ	重量	税抜き価格
CAWKS	370 × 210 × 15	1.1	7,450
CAESK	460 × 260 × 15	1.7	11,400
CASSK	500 × 270 × 15	1.9	12,750
CA15S	600 × 300 × 15	2.6	16,700
CA15M	720 × 330 × 15	3.3	22,150
CAMZK	800 × 400 × 15	4.5	30,150
CAMZW	900 × 450 × 15	5.6	37,450

※原反サイズ：2000×950×15

上記規格サイズの他、特注サイズ(15mmのみ)承ります。



ベース色／ホワイト

使用例

使用例

使用例

使用例

使用例

抗菌カラーソフト

商品の最新情報は

抗　菌

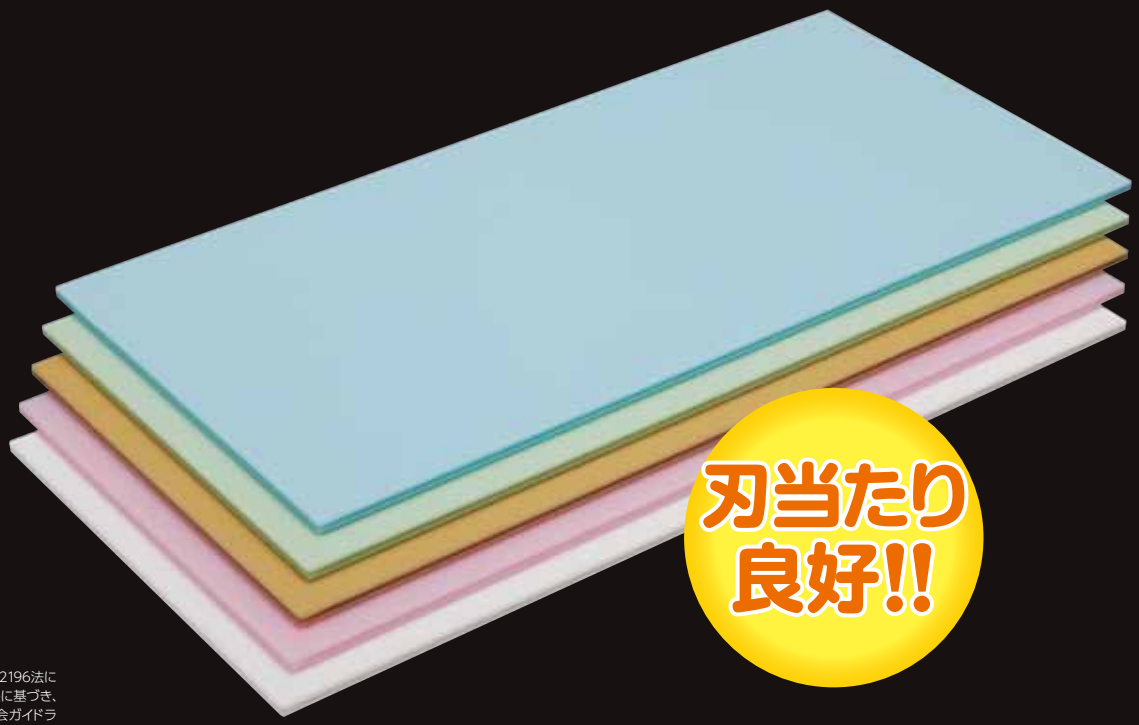
HACCP対応

別注サイズ
※37･38ページ参照

柔らか素材で
刃当り良好

非塩ビ

耐寒耐熱温度
-30℃~90℃



SIAA ISO 22196 for KOHKIN

SIAAマークは、ISO22196法により評価された結果に基づき、抗菌製品技術協議会ガイドラインで品質管理・情報公開された製品に表示されています。

※肉薄の為、熱風式包丁・まな板消毒保管庫・食器洗い乾燥機には入れないでください。

■ 特　長

1 全5色(ブルー・グリーン・ベージュ・ピンク・ホワイト)のカラーリング。より色が鮮やかになり食材別色分けで衛生的
2 より食材が滑りにくい特殊表面仕上げで調理に安全 (当社比)
3 薄型・軽量取り扱いが便利
4 より柔らか素材で刃当り良好 (当社比)

抗菌カラーソフト（表面エンボス仕上げ）　8mm

品番	長さ×巾×厚さ	重量	税抜き価格
CS-320	300×200×8	0.4	3,150
CS-453	450×300×8	1.0	6,900
CS-525	500×250×8	0.9	5,900
CS-535	500×350×8	1.3	7,850
CS-630	600×300×8	1.3	8,500
CS-635	600×350×8	1.5	9,950
CS-640	600×400×8	1.8	11,150
CS-735	700×350×8	1.8	11,150
CS-740	700×400×8	2.1	12,250
CS-745	700×450×8	2.3	14,000
CS-840	800×400×8	2.4	14,250
CS-295	2000×950×8	14.1	95,850

注）形状、サイズ、8mm サンダー仕上げについては別注でも承ります。

抗菌カラーソフト（表面エンボス仕上げ）　3mm

品番	長さ×巾×厚さ	重量	税抜き価格
CT-320	300×200×3	0.2	1,750
CT-453	450×300×3	0.4	3,750
CT-525	500×250×3	0.3	3,450
CT-630	600×300×3	0.5	4,950
CT-640	600×400×3	0.7	6,050
CT-840	800×400×3	0.9	8,700
CT-960	900×600×3	1.5	14,550

注）形状、サイズについては別注でも承ります。

使用例

使用例

使用例

※単位：寸法 (mm) ／重量 (kg) ／表示価格 (円)　※改良のため予告なく、仕様・価格を変更する場合があります。

取り板（アルミン）

商品の
最新情報は

衛生的！

反りにくい！
ささくれにくい！

たわみにくい！

耐寒耐熱温度
-30℃~90℃

プラスチックと
アルミの
複合ボード

異物混入
対策に
最適！

足付き（別注対応）

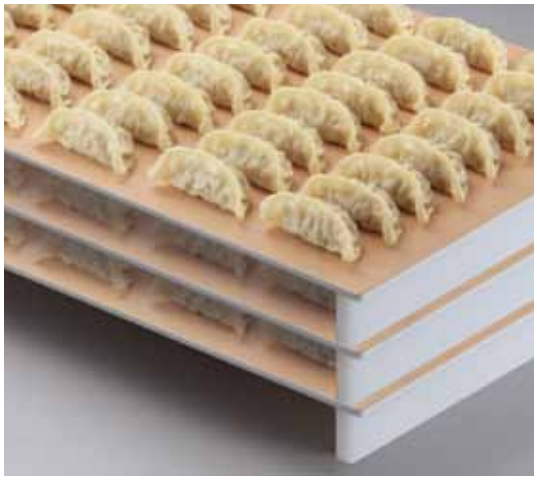
■ 特　長

1 雑菌が繁殖しづらく衛生的
2 アルミ層を挟み込むことにより反りにくくこれまでの取り板の弱点を克服
3 ささくれにくく、食品への異物混入の可能性を低減
4 2種類（ハード／軽量）を用意
5 耐熱90℃、耐寒−30℃

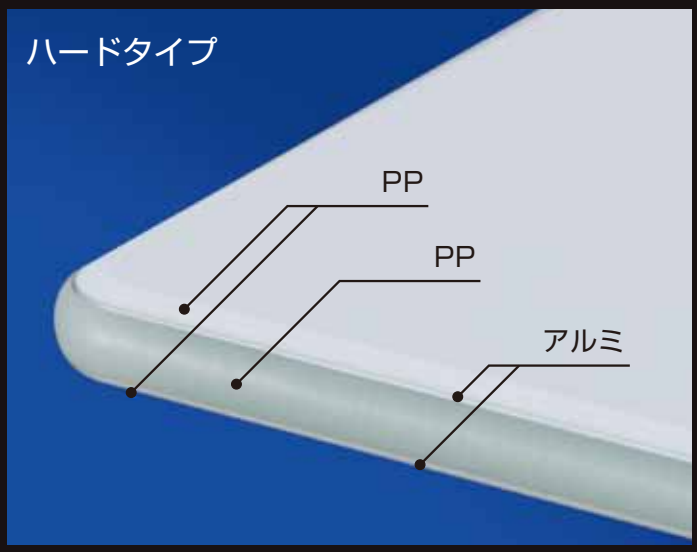
アルミン

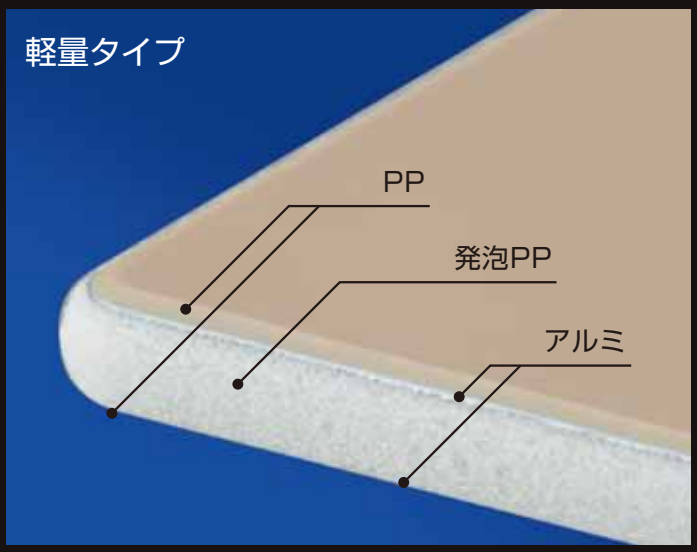
品番	長さ×巾×厚さ	重量	税抜き価格	備考	
CTL-51100（白）	530×380×4.6	0.94	7,350	6取り	ハードタイプ
CTL-51100（茶）	530×380×4.6	0.94	7,350	6取り	ハードタイプ
CTL-51100（白）	600×400×4.6	1.13	8,200	フレンチ	ハードタイプ
CTL-51100（茶）	600×400×4.6	1.13	8,200	フレンチ	ハードタイプ
CTL-51300（白）	530×380×6.3	0.70	5,500	6取り	軽量タイプ
CTL-51300（茶）	530×380×6.3	0.70	5,500	6取り	軽量タイプ
CTL-51300（白）	600×400×6.3	0.83	6,150	フレンチ	軽量タイプ
CTL-51300（茶）	600×400×6.3	0.83	6,150	フレンチ	軽量タイプ

◎別注サイズについてはご相談下さい。



※単位：寸法（mm）／重量（kg）／表示価格（円）　※改良のため予告なく、仕様・価格を変更する場合があります。





使用例

使用例

使用例

使用例

使用例

使用例

足付き（別注対応）

業務用

抗菌カラーカッティングシート

商品の
最新情報は

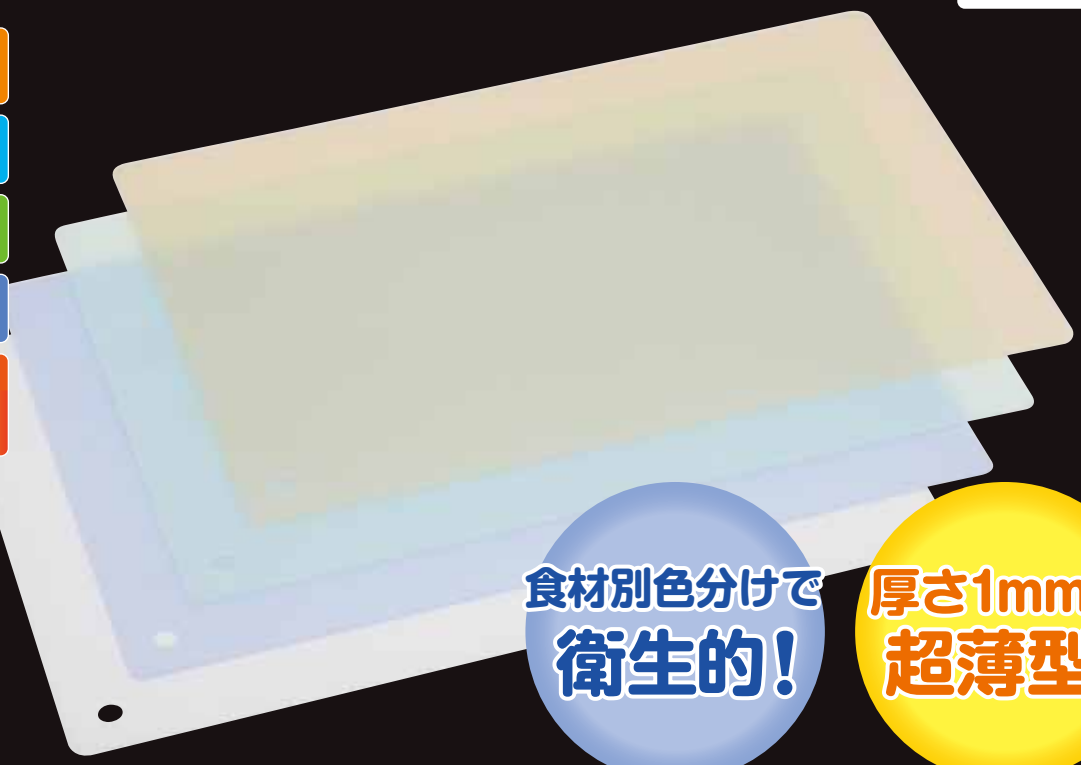
抗　菌

HACCP対応

厚さ1mmの
超薄型

安価で軽い
補助まな板

耐寒耐熱温度
-30℃~90℃



食材別色分けで
衛生的！

厚さ1mmの
超薄型！

※肉薄の為、熱風式包丁・まな板消毒保管庫・食器洗い乾燥機には入れないでください。

■ 特　長

1 全4色のカラーリング(オレンジ・グリーン・ブルー・ナチュラル)
　食材別色分けで衛生的
2 食材が滑りにくい特殊表面仕上げ
3 薄型・軽量取り扱いが便利
4 角を丸くした手に優しい形状
5 便利な壁掛け用フック穴付き
6 抗菌剤入りで雑菌の繁殖を抑制

抗菌カラーカッティングシート

品番	色	長さ×巾×厚さ	重量(g)	税抜き価格	備考
CC-320-OR	オレンジ	300×200×1	55	250	フック穴付き
CC-320-GR	グリーン	300×200×1	55		
CC-320-BU	ブルー	300×200×1	55		
CC-320-NA	ナチュラル	300×200×1	55		
CC-453-OR	オレンジ	450×300×1	125	400	フック穴付き
CC-453-GR	グリーン	450×300×1	125		
CC-453-BU	ブルー	450×300×1	125		
CC-453-NA	ナチュラル	450×300×1	125		
CC-630-OR	オレンジ	600×300×1	165	500	フック穴付き 4コーナーR加工
CC-630-GR	グリーン	600×300×1	165		
CC-630-BU	ブルー	600×300×1	165		
CC-630-NA	ナチュラル	600×300×1	165		
CC-640-OR	オレンジ	600×400×1	220	650	フック穴付き 4コーナーR加工
CC-640-GR	グリーン	600×400×1	220		
CC-640-BU	ブルー	600×400×1	220		
CC-640-NA	ナチュラル	600×400×1	220		

◎10枚入り／1袋(1色)×5袋[50枚単位／同品番] ◎色は4色からお選び下さい。

※50枚単位で受け付けております。

※単位：寸法 (mm) ／重量 (kg) ／ 表示価格 (円)　※改良のため予告なく、仕様・価格を変更する場合があります。

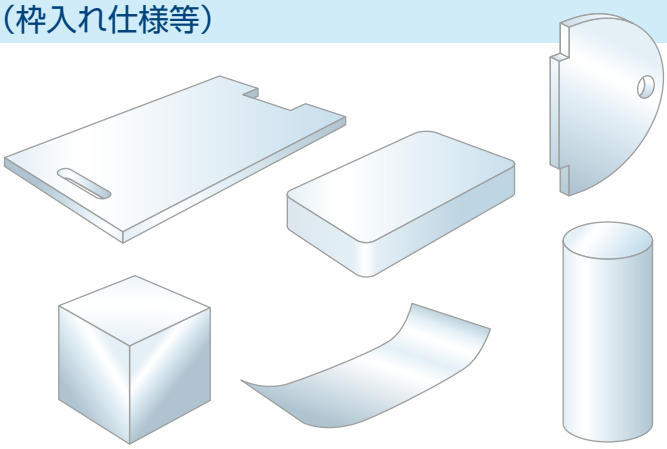
別注品（受注生産品）

商品の
最新情報は

お好きなサイズ・お好きな形状
ご相談ください。

カタログ製品リストに掲載のサイズ・形状以外（枠入れ仕様等）

- 厚み／10mm～250mmまで
- 巾 ／max.1200mmまで
  （厚みにより異なります）※37、38ページINDEX参照
- 長さ／max.3600mmまで
  （厚みにより異なります）※37、38ページINDEX参照
- 形状／丸穴・角穴・凹凸欠き形状で対応



その他用途

ポリエチレン樹脂等を使用してまな板用以外にも
各種用途（建材関係・土木関係・作業台等）に板状・
ブロック状・シート状でお使いいただいております。

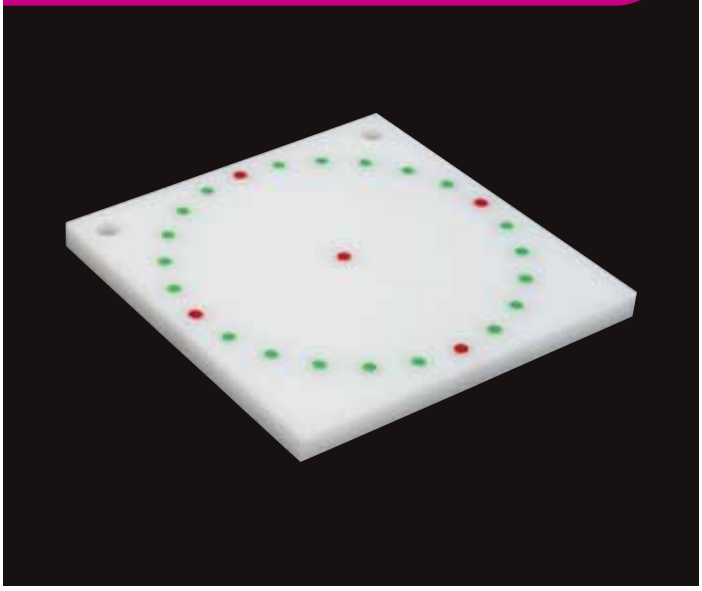
別注品(受注生産品)

ローストビーフ

R型スタンド付まな板

カットガイド付きまな板

ケーキカット台

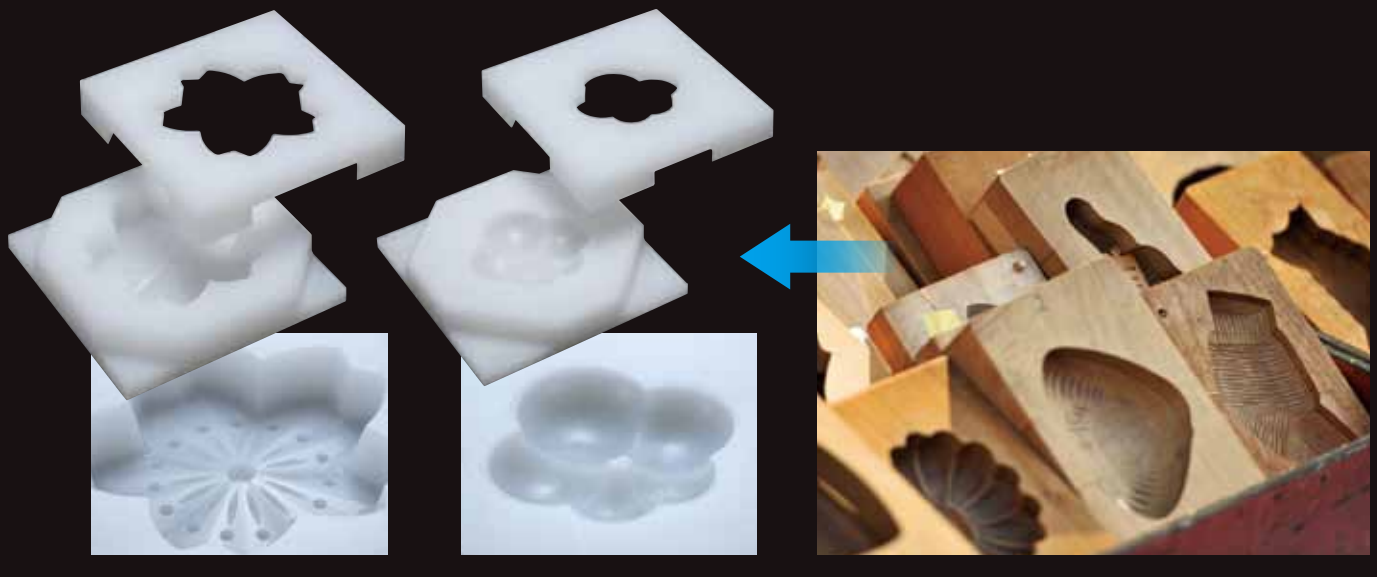


システムキッチン用まな板

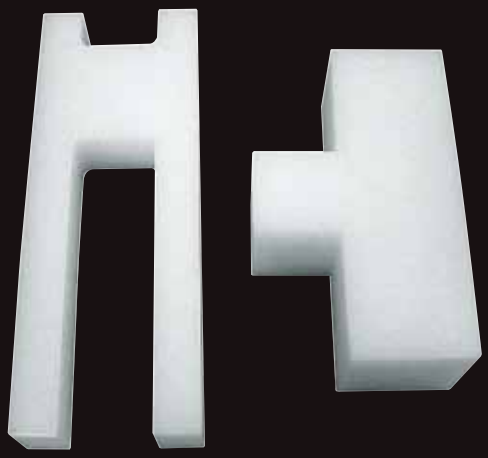
使用例

商品の
最新情報は

3D型物 木製製品からの代替え例



身欠台



使用例

取り板（アルミン足付き）

使用例

住ベテクノプラスチックの

プラスチック型物シリーズ

住ベテクノプラスチックのプラスチック型物は

木製型を忠実に再現し

衛生性・耐久性に優れ

木製型と変わらない調理が可能です。

ASSISTING GOODS

22 スーパー型物

23 おにぎり型
押し蓋付き おにぎり型

24 ジャンボおにぎり型
おにぎり型

25 ふっくらおにぎり型
天むす型
一体型俵むすび型

26 にぎり寿司型
プチにぎり寿司型
てまり寿司型

27 一体型(バッテラ型／すずめ型)
一体型(松前型)
包丁ガイド付き 押し寿司型

28 押し寿司型(さば寿司型)
棒寿司型
台形寿司型

29 箱寿司型
ます寿司押し型
幕の内型

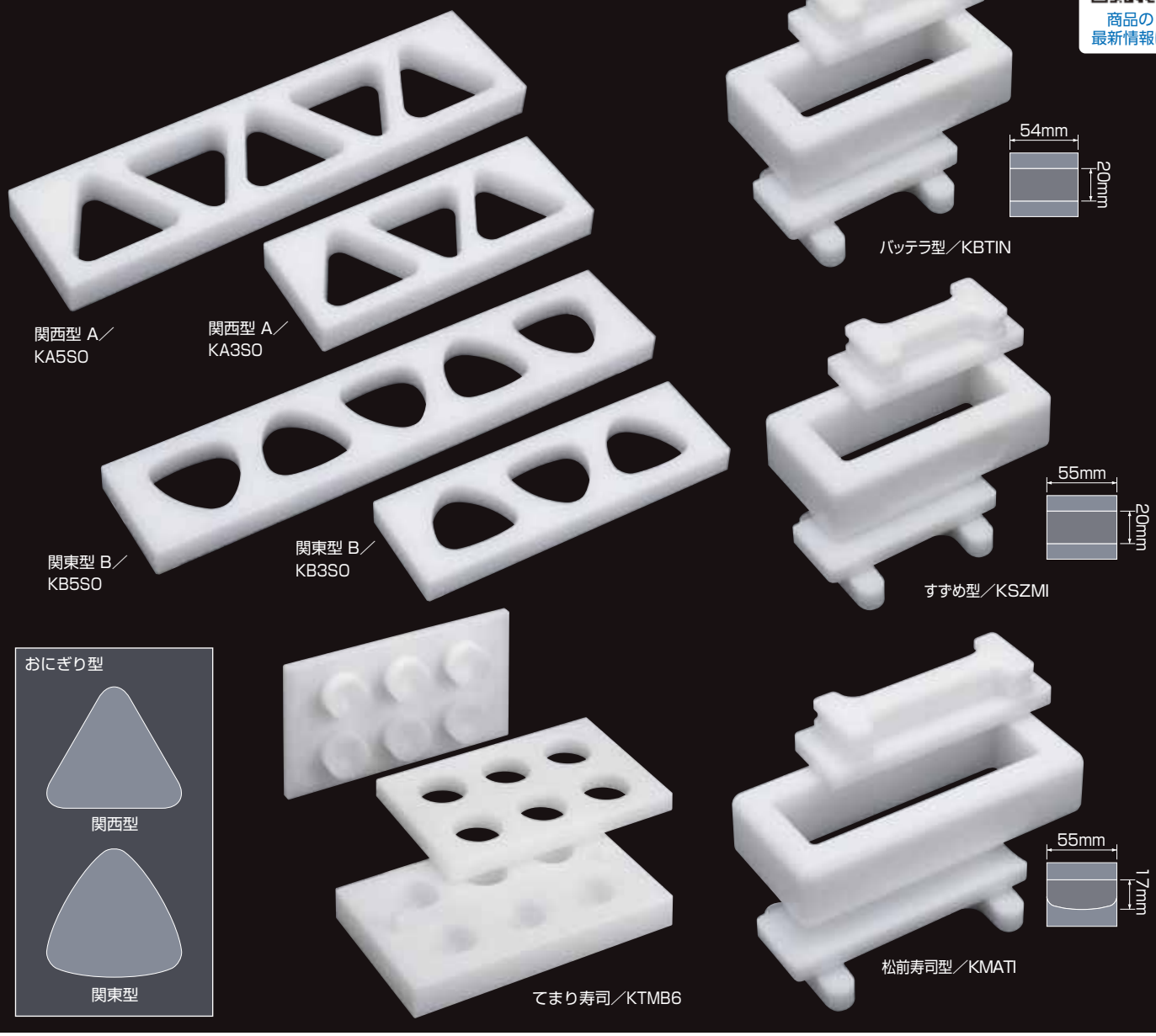
30 五平餅押し型
角おにぎり型
球断器

31 胡麻付け器
マクラ
ドーム型

業務用 消毒保管庫対応

抗菌剤入りスーパー耐熱型物

商品の
最新情報は



おにぎり型

種類(取り数)		品番	内寸:長さ×巾×高さ(出来上がり寸法)	米飯参考重量	税抜き価格
ジャンボ関西	(3)	KJ3OO	80×75×35	140g/ケ	5,700
	(5)	KJ5OO	80×75×35	140g/ケ	9,200
ジャンボおにぎり型	(3)	KJ3LO	75×70×45	190g/ケ	5,700
	(5)	KJ5LO	75×70×45	190g/ケ	9,200
ジャンボ関東	(3)	KJ3KO	90×75×30	120g/ケ	5,700
	(5)	KJ5KO	90×75×30	120g/ケ	9,200
関西型 A	★ 大(3)	KA3LO	83×75×30	90g/ケ	3,000
	★ 大(5)	KA5LO	83×75×30	90g/ケ	4,800
	★ 大(6)	KA6LO	83×75×30	90g/ケ	5,700
	小(3)	KA3SO	70×60×30	70g/ケ	3,000
	小(5)	KA5SO	70×60×30	70g/ケ	4,800
	小(6)	KA6SO	70×60×30	70g/ケ	5,700
関東型 B	★ 大(3)	KB3LO	70×65×25	80g/ケ	3,000
	★ 大(5)	KB5LO	70×65×25	80g/ケ	4,800
	★ 大(6)	KB6LO	70×65×25	80g/ケ	5,700
	小(3)	KB3SO	64×59×25	60g/ケ	3,000
	小(5)	KB5SO	64×59×25	60g/ケ	4,800
	小(6)	KB6SO	64×59×25	60g/ケ	5,700

★大サイズは5mmのテーパー付き

バッテラ型

種類	品番	内寸:長さ×巾×高さ(出来上がり寸法)	米飯参考重量	税抜き価格
関西型	KBTIN	139×54×50(20)	200g/ケ	11,200
関東型	KBTIH	145×54×50(20)	210g/ケ	11,200

◎内側の四角は R4mm です。

すずめ型

種類	品番	内寸:長さ×巾×高さ(出来上がり寸法)	米飯参考重量	税抜き価格
すずめ一体型	KSZMI	180×55×50(20)	250g/ケ	11,200

◎内側の四角は R4mm です。

松前寿司型

種類	品番	内寸:長さ×巾×高さ(出来上がり寸法)	米飯参考重量	税抜き価格
松　前	KMATI	180×55×50(17)	250g/ケ	11,200

◎松前の底フタは舟底形です。

俵むすび型（一列配置）

種類	品番	内寸:長さ×巾×高さ(出来上がり寸法)	米飯参考重量	税抜き価格
3個取り	KTW03	φ35×60	60g/ケ	9,400

てまり寿司（受注生産）

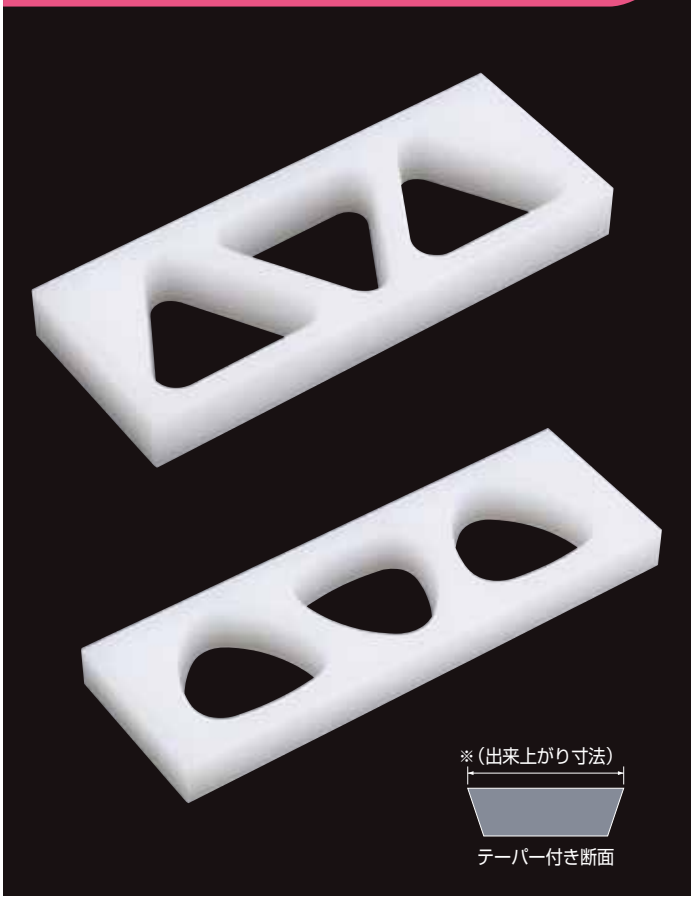
取り数(種類)	品番	出来上がり寸法	米飯参考重量	税抜き価格
てまり寿司（6）	KTMA6	φ37	25g/ケ	41,950
てまり寿司（6）	KTMB6	φ30	13g/ケ	41,950

※単位：寸法(mm)／重量(kg)／表示価格(円)　※改良のため予告なく、仕様・価格を変更する場合があります。

一般型物

商品の
最新情報は

おにぎり型

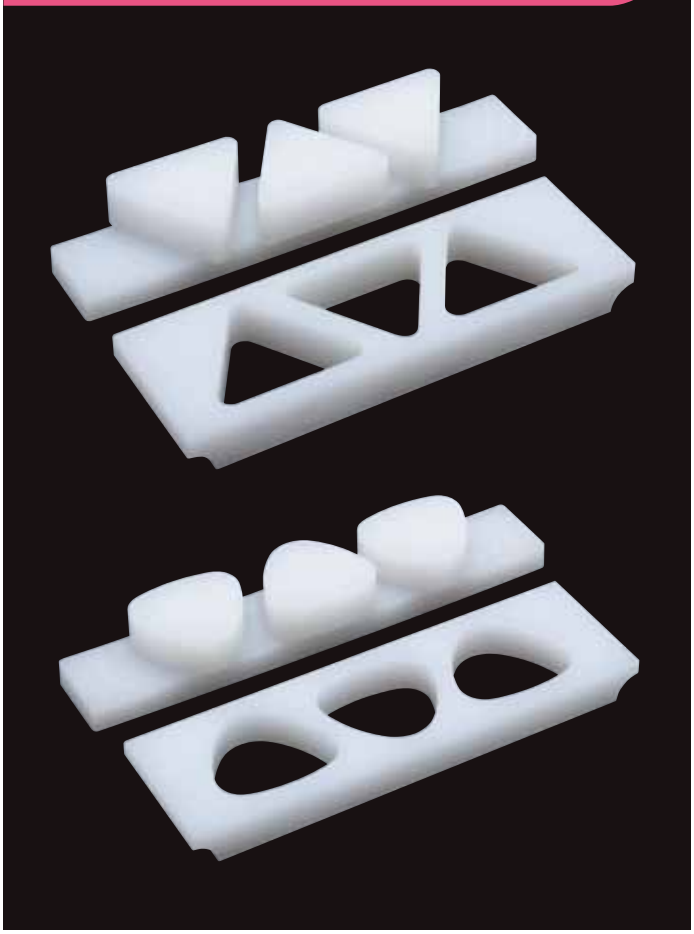


おにぎり型

種類（取り数）		品番	底辺×高さ×厚さ（出来上がり寸法）	米飯参考重量	税抜き価格
関西型 A	★ 大（3）	OA3LO	83×75×30	90g/ケ	2,500
	★ 大（5）	OA5LO	83×75×30	90g/ケ	4,000
	★ 大（6）	OA6LO	83×75×30	90g/ケ	4,800
	小（3）	OA3SO	70×60×30	70g/ケ	2,500
	小（5）	OA5SO	70×60×30	70g/ケ	4,000
	小（6）	OA6SO	70×60×30	70g/ケ	4,800
関東型 B	★ 大（3）	OB3LO	70×65×25	80g/ケ	2,500
	★ 大（5）	OB5LO	70×65×25	80g/ケ	4,000
	★ 大（6）	OB6LO	70×65×25	80g/ケ	4,800
	小（3）	OB3SO	64×59×25	60g/ケ	2,500
	小（5）	OB5SO	64×59×25	60g/ケ	4,000
	小（6）	OB6SO	64×59×25	60g/ケ	4,800

★大サイズは5mmのテーパー付き

押し蓋付き おにぎり型

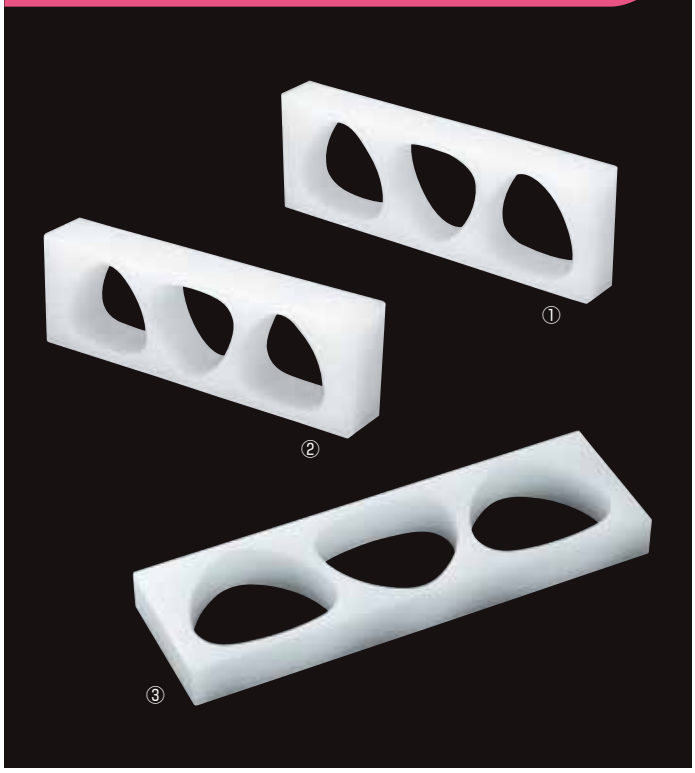


押し蓋付き おにぎり型

*別注品（受注生産）

種類（取り数）		品番	底辺×高さ×厚さ（出来上がり寸法）	米飯参考重量	税抜き価格
関西型 A	大（3）	FOA3L	80×68×30	90g/ケ	6,250
	大（5）	FOA5L	80×68×30	90g/ケ	9,350
	大（6）*	FOA6L	80×68×30	90g/ケ	10,850
	小（3）	FOA3S	73×63×30	70g/ケ	6,250
	小（5）	FOA5S	73×63×30	70g/ケ	9,350
	小（6）*	FOA6S	73×63×30	70g/ケ	10,850
関東型 B	大（3）	FOB3L	70×60×25	80g/ケ	6,250
	大（5）	FOB5L	70×60×25	80g/ケ	9,350
	大（6）*	FOB6L	70×60×25	80g/ケ	10,850
	小（3）	FOB3S	62×58×25	60g/ケ	6,250
	小（5）	FOB5S	62×58×25	60g/ケ	9,350
	小（6）*	FOB6S	62×58×25	60g/ケ	10,850

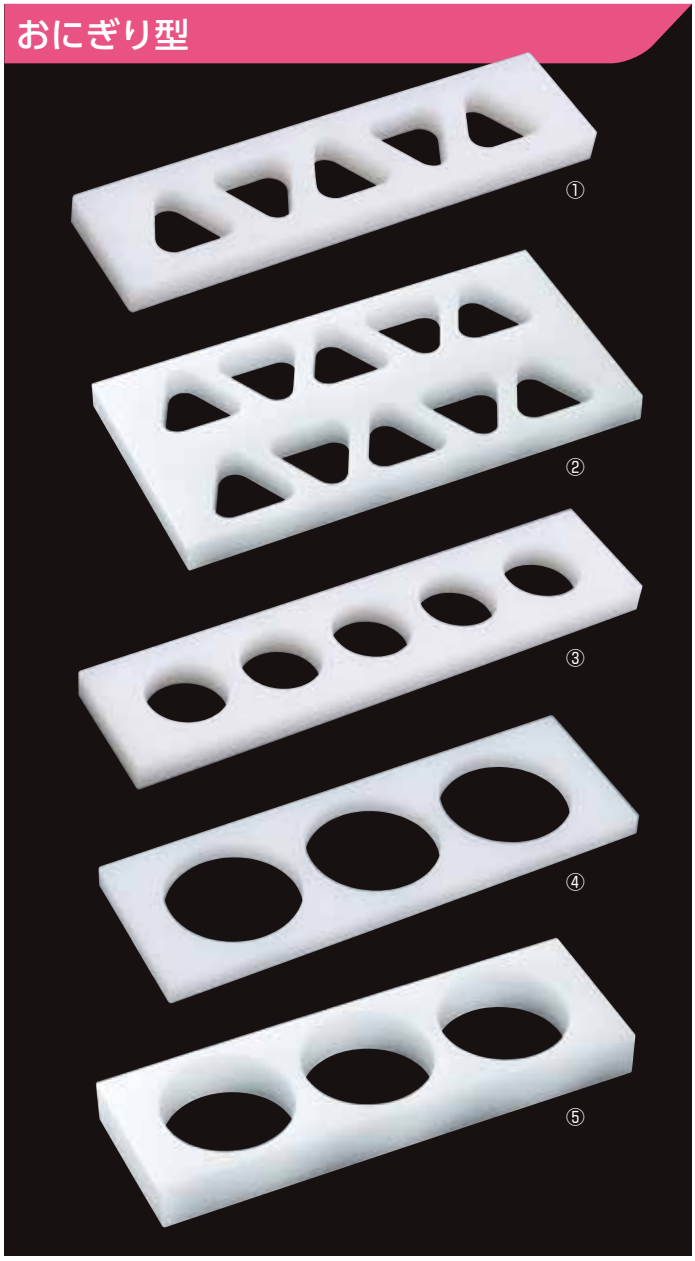
ジャンボおにぎり型



おにぎり型

種類(取り数)		品番	底辺×高さ×厚さ(出来上がり寸法)	米飯参考重量	税抜き価格
①ジャンボ関西	(3)	0J300	80×75×35	140g/ケ	4,800
	(5)	0J500	80×75×35	140g/ケ	7,700
③ジャンボ関東	(3)	0J3K0	90×75×30	120g/ケ	4,800
	(5)	0J5K0	90×75×30	120g/ケ	7,700
②ジャンボおにぎり型	35(3)	0J3S0	75×70×35	130g/ケ	5,350
	35(5)	0J5S0	75×70×35	130g/ケ	8,500
	40(3)	0J3M0	75×70×40	150g/ケ	5,350
	40(5)	0J5M0	75×70×40	150g/ケ	8,500
	45(3)	0J3L0	75×70×45	190g/ケ	5,550
	45(5)	0J5L0	75×70×45	190g/ケ	8,500

おにぎり型



おにぎり型

*別注品(受注生産)

種類(取り数)		品番	底辺×高さ×厚さ(出来上がり寸法)	米飯参考重量	税抜き価格
小おにぎり ①	(3)	0P3SP	50×50×20	35g/ケ	2,500
	(5)	0P5SP	50×50×20	35g/ケ	3,850
	(10)	0P10S	50×50×20	35g/ケ	12,600
小おにぎり ②	(3)	0P3P0	50×50×25	40g/ケ	2,500
	(5)	0P5P0	50×50×25	40g/ケ	3,850
	(10)	0P10P	50×50×25	40g/ケ	12,600
	(3)	0P3SM	50×50×30	45g/ケ	2,600
	(5)	0P5SM	50×50×30	45g/ケ	4,000
	(10)	0P10M	50×50×30	45g/ケ	14,050
	(3)	0M3S0	50×50×35	50g/ケ	2,600
	(5)	0M5S0	50×50×35	50g/ケ	4,000
丸おにぎり型* ③	(3)	0R3MG	φ55×15	32g/ケ	3,250
	(5)	0R5MG	φ55×15	32g/ケ	6,150
	(3)	0R3CG	φ55×20	43g/ケ	4,500
	(5)	0R5CG	φ55×20	43g/ケ	8,200
	(3)	0R3LG	φ55×30	65g/ケ	5,100
	(5)	0R5LG	φ55×30	65g/ケ	9,200
丸おにぎり型* ④	(3)	0R3MS	φ65×15	45g/ケ	3,250
	(5)	0R5MS	φ65×15	45g/ケ	6,150
	(3)	0R3LS	φ65×30	90g/ケ	5,100
	(5)	0R5LS	φ65×30	90g/ケ	9,200
	(3)	0R3M0	φ75×15	60g/ケ	3,600
	(5)	0R5M0	φ75×15	60g/ケ	6,400
	(3)	0R3C0	φ75×20	80g/ケ	5,100
	(5)	0R5C0	φ75×20	80g/ケ	9,350
丸おにぎり型* ⑤	(3)	0R3LL	φ75×30	120g/ケ	5,650
	(5)	0R5LL	φ75×30	120g/ケ	9,850

※単位:寸法(mm)/表示価格(円) ※改良のため予告なく、仕様・価格を変更する場合があります。

ふっくらおにぎり型

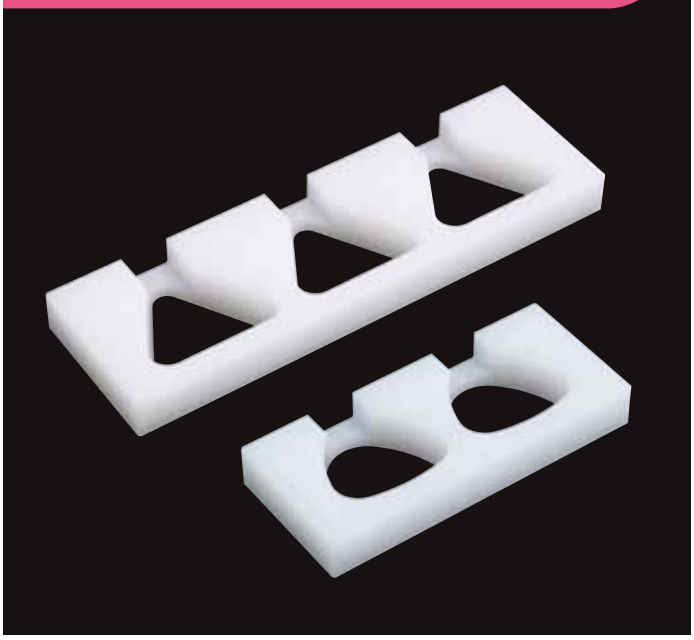
商品の
最新情報は

ふっくらおにぎり型 (受注生産)

種類(取り数)	品番	底辺×高さ×厚さ(出来上がり寸法)	米飯参考重量	税抜き価格
ふっくらおにぎり型 (2)	FUKUR	70×64×30	85g/ケ	28,000

◎4ピース／セットです。

天むす型



天むす型 (受注生産)

種類(取り数)		品番	底辺×高さ×厚さ(出来上がり寸法)	米飯参考重量	税抜き価格
関西型	(2)	OA2LT	83×75×30	90g/ケ	5,650
	(3)	OA3LT	83×75×30	90g/ケ	8,500
関東型	(2)	OB2LT	70×65×25	80g/ケ	5,650
	(3)	OB3LT	70×65×25	80g/ケ	8,500

◎5mmのテーパー付き

一体型俵むすび型

一体型俵むすび型

種類	品番	出来上がり寸法	米飯参考重量	税抜き価格
3ヶ取り	TWIT3	φ35×60	60g/ケ	7,850

◎取っ手付きも対応いたします。◎内側の四隅はR4mmです。

にぎり寿司型

にぎり寿司型

取り数(種類)		品番	出来上がり寸法	米飯参考重量	税抜き価格
10ヶ取り	(大)	NS10L	55×23×H20	25g/ケ	10,200
	(中)	NS10M	50×23×H20	23g/ケ	10,200
	(小)	NS10S	45×23×H20	20g/ケ	10,200
20ヶ取り	(大)	NS20L	55×23×H20	25g/ケ	20,150
	(中)	NS20M	50×23×H20	23g/ケ	20,150
	(小)	NS20S	45×23×H20	20g/ケ	20,150

プチにぎり寿司型

プチにぎり寿司型

取り数(種類)	品番	出来上がり寸法	型外寸	米飯参考重量	税抜き価格
プチにぎり寿司 (10)	NS10P	55×15×H20	336×75×H40	17g/ケ	12,750

てまり寿司型

New

てまり寿司型 (受注生産)

取り数(種類)	品番	出来上がり寸法	米飯参考重量	税抜き価格
①てまり寿司 (10)	TEMAN	φ37	25g/ケ	63,550

てまり寿司型 (受注生産)

取り数(種類)	品番	出来上がり寸法	米飯参考重量	税抜き価格
②てまり寿司 (6)	TEMA6	φ37	25g/ケ	35,000
③てまり寿司 (10)	TEMAR	φ37	25g/ケ	52,500
てまり寿司 (6)	TEMB6	φ30	13g/ケ	35,000
てまり寿司 (10)	TEMBR	φ30	13g/ケ	52,500

◎他にφ33、φ35の寸法もございます。

※単位：寸法 (mm) ／表示価格 (円)　※改良のため予告なく、仕様・価格を変更する場合があります。

一体型（バッテラ型／すずめ型）

商品の
最新情報は

バッテラ一体型

種類	品番	内寸：長さ×巾×高さ（出来上がり寸法）	米飯参考重量	税抜き価格
関西型	BTITN	139×54×50（20）	200g/ケ	9,350
関東型	BTITH	145×54×50（20）	210g/ケ	9,350

◎内側の四角はR4mmです。

すずめ一体型

種類	品番	内寸：長さ×巾×高さ（出来上がり寸法）	米飯参考重量	税抜き価格
一体型すずめ	SZMIT	180×55×50（20）	250g/ケ	9,350

◎内側の四角はR4mmです。

一体型（松前型）

松前一体型

種類	品番	内寸：長さ×巾×高さ（出来上がり寸法）	米飯参考重量	税抜き価格
一体型松前	MATIT	180×55×50（17）	250g/ケ	9,350

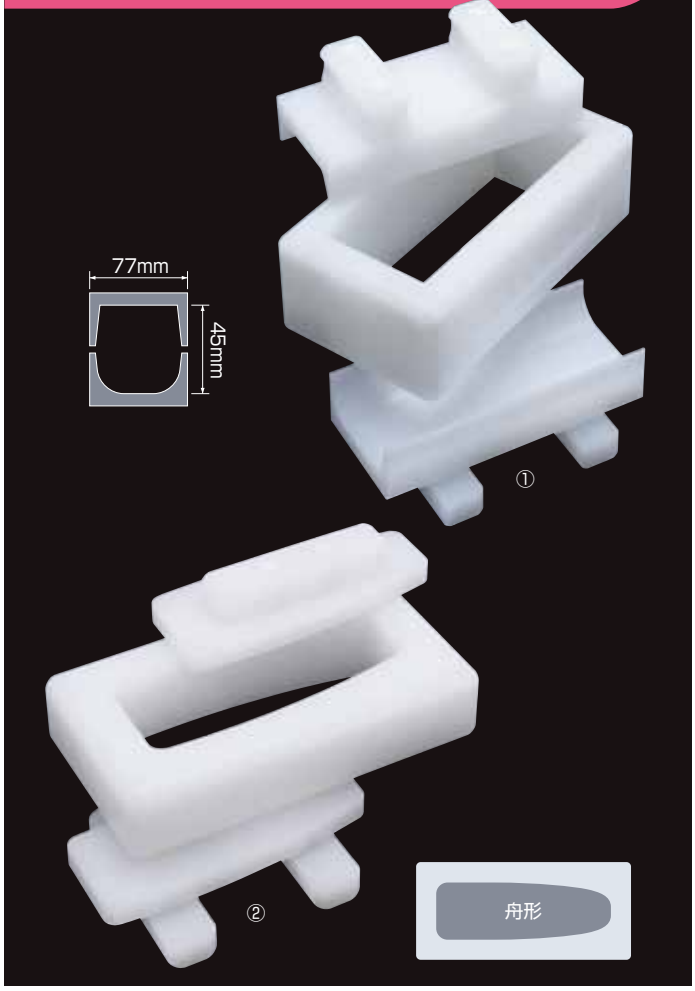
◎内側の四角はR4mmです。

包丁ガイド付き 押し寿司型

包丁ガイド付き 押し寿司型（受注生産）

品番	内寸：長さ×巾×高さ（出来上がり寸法）	税抜き価格
HOTGA	165×55×75（45） R形状	28,000
HOTGB	165×55×75（45） フラット	28,000

押し寿司型（さば寿司型）



押し寿司型

種類	品番	内寸：長さ×巾×高さ（出来上がり寸法）	米飯参考重量	税抜き価格
① さば寿司	SABAS	180×77×75（45）	600g/ケ	34,350

押し寿司型

種類	品番	内寸：長さ×巾×高さ（出来上がり寸法）	米飯参考重量	税抜き価格
② さば寿司(舟形)	SABAA	170×65×50（20）	250g/ケ	20,400

棒寿司型

棒寿司型（受注生産）

種類	品番	規格（内寸）	型外寸	税抜き価格
棒寿司型	B000N	φ35×200(長さ)	230×73×H50	10,500

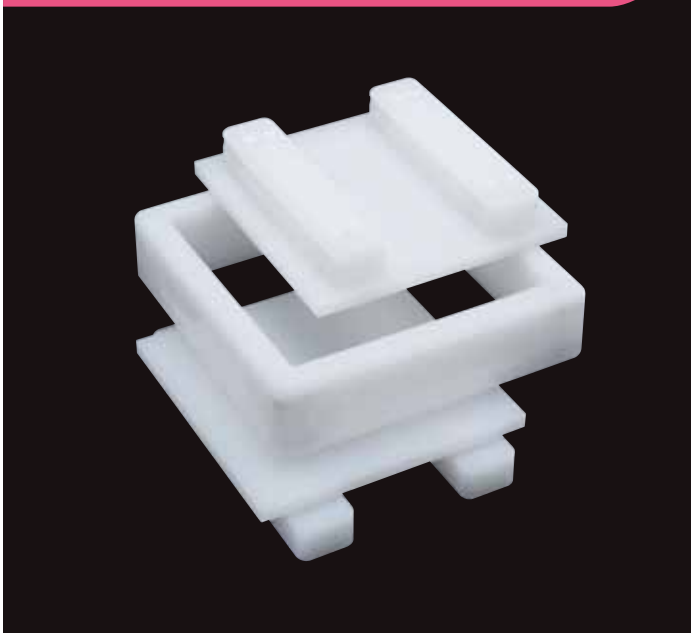
台形寿司型

台形寿司型（受注生産）

種類	品番	規格（内寸）	型外寸	税抜き価格
台形寿司型	DA00N	20×40×25	230×80×H55	10,500

※単位：寸法（mm）／表示価格（円）　※改良のため予告なく、仕様・価格を変更する場合があります。

箱寿司型



商品の
最新情報は

箱寿司型（受注生産）

種類	品番	内寸：長さ×巾×高さ（出来上がり寸法）	税抜き価格
6寸	HAK06	182×182×75（45）	25,450
8寸	HAK08	243×243×75（45）	34,350
10寸	HAK10	303×303×75（45）	55,950

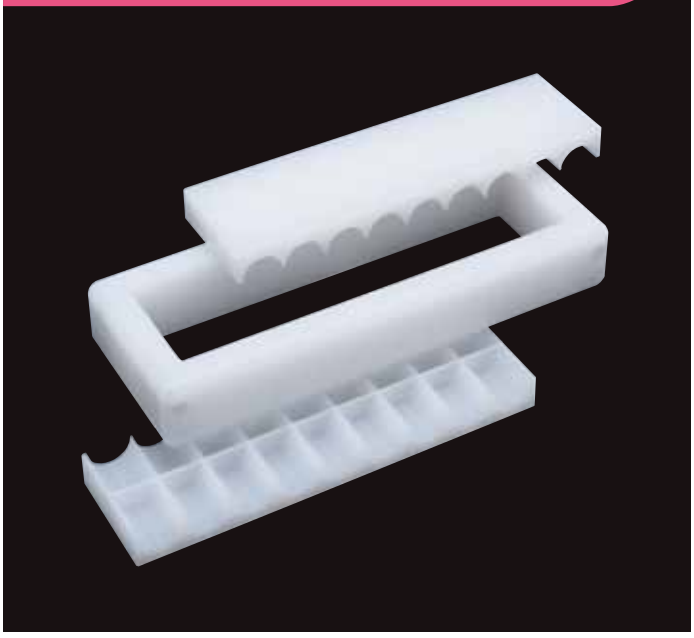
ます寿司押し型

ます寿司押し型（受注生産）

種類	品番	内寸：直径×高さ（出来上がり寸法）	税抜き価格
ます寿司	MAS15	φ150×H50（20）	53,400
	MAS16	φ160×H50（20）	55,950
	MAS17	φ170×H50（20）	59,750
	MAS18	φ180×H50（20）	63,550
	MAS19	φ190×H50（20）	67,400

◎高さの変更や包丁ガイド等入れる事もできます。

幕の内型



幕の内型　　*別注品（受注生産）

種類		品番	出来上がり寸法	米飯参考重量	税抜き価格
9ヶ取り	1本	MKUN1	φ28×40	25g/ケ	9,350
	2本	MKUN2	φ28×40	25g/ケ	15,450
	3本*	MKUN3	φ28×40	25g/ケ	23,250
	4本*	MKUN4	φ28×40	25g/ケ	30,850

◎（1本、2本）一体型も対応できます。

別注品（受注生産品）

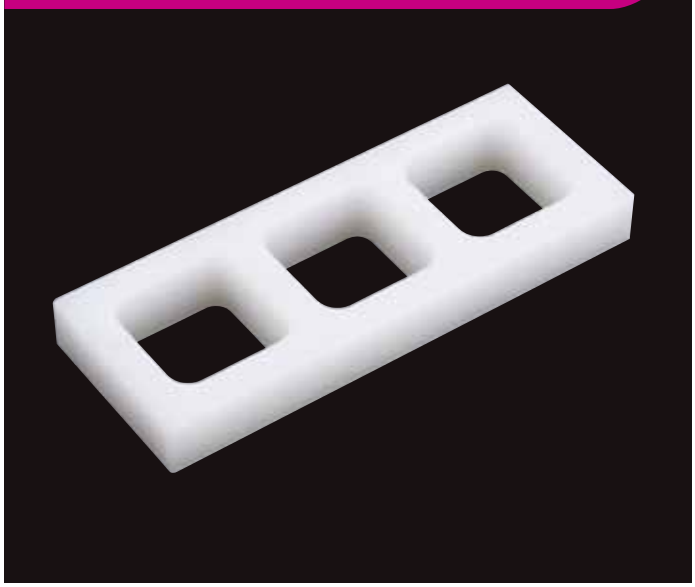
商品の
最新情報は

五平餅押し型

五平餅押し型（受注生産）

種類	品番	出来上がり寸法	米飯参考重量	税抜き価格
3ヶ取り	GOHE3	100×55×12	100g/ケ	11,250
5ヶ取り	GOHE5	100×55×12	100g/ケ	18,250

角おにぎり型



角おにぎり型（受注生産）

品番	長さ×巾×高さ	税抜き価格
OS3SA	45×45×30	9,600
OS3SB	55×55×30	9,600
OS3SC	65×65×30	9,600

◎5mmのテーパー付き

球断器

作業手順

球断器（受注生産）

品番	サイズ	税抜き価格
QDA05	φ20 × 5列	31,800
QDA10	φ20 ×10列	57,200
QDC05	φ25 × 5列	31,800
QDC10	φ25 ×10列	57,200

◎φ22、φ28の寸法もございます。

※単位：寸法（mm）／表示価格（円）　※改良のため予告なく、仕様・価格を変更する場合があります。

胡麻付け器

商品の
最新情報は

胡麻付け器（受注生産）

品番	長さ×巾×高さ（棒の直径）	税抜き価格
GOM06	81×80×73（10φ）	15,950
GOM08	108×80×73（10φ）	17,550
GOM10	135×80×73（10φ）	19,100

マクラ

マクラ（受注生産）

品番(種類)	長さ×巾×高さ	税抜き価格
SMOOS　(小)	40×35×30	1,900
SMOOM　(中)	70×65×30	2,600
SMOOL　(大)	70×65×40	3,150

◎1セット2ヶ入りです。

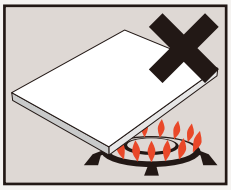
ドーム型

ドーム型（受注生産）

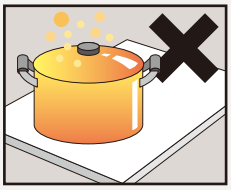
品番	内寸:D×d×R×H	税抜き価格
DOMA3	φ40×φ15×12.5×30	12,450
DOMA5	φ40×φ15×12.5×30	20,700
DOMB3	φ50×φ20×15　×30	12,450
DOMB5	φ50×φ20×15　×30	20,700

※単位：寸法（mm）／表示価格（円）　※改良のため予告なく、仕様・価格を変更する場合があります。

まな板ご使用上の注意



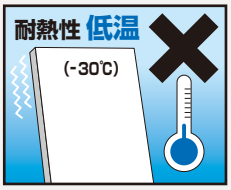
火のそばに置かないで下さい。



熱いなべ等をのせないで下さい。

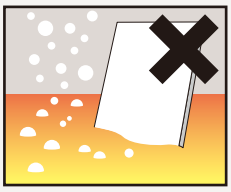
熱風式包丁・まな板消毒保管庫には入れないで下さい。

食器洗い乾燥機のご使用は、避けて下さい。



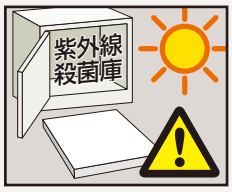
−30℃以下での使用・保管・乾燥・洗浄等は避けて下さい。

抗菌・一般（70℃）、ソフトシリーズ・カッティングシリーズ（90℃）、スーパー耐熱シリーズ（100℃）以上での使用・保管・乾燥・洗浄等は避けて下さい。

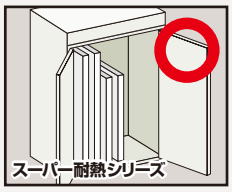


沸騰している中へ入れての消毒等は避けて下さい。

熱湯消毒の際は、火傷には十分お気をつけ下さい。

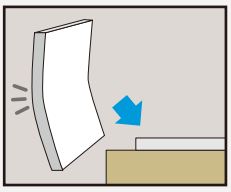


紫外線に長時間あてると変色することがあります。



熱風式包丁・まな板消毒保管庫内では、まな板は垂直に立てて下さい。

食器洗い洗浄器での使用は可能です。



熱により、「反り」を生じる場合もあります。暖かい状態で平らなところに置き重しをして冷まして下さい。

※詳細については製品個別カタログをご参照下さい。

SIAAマークは、ISO22196法により評価された結果に基づき、抗菌製品技術協議会ガイドラインで品質管理・情報公開された製品に表示されています。

1. 耐熱性について

スーパー耐熱まな板シリーズ

- 熱風式包丁・まな板消毒保管庫で熱風消毒が可能（推奨殺菌条件90℃／60分）
- 保管庫内ではまな板は垂直に立ててください。
- 保管庫によっては、設定温度と実温度に誤差が生じる場合がありますので、噴出し口付近に置くと反りを生じる恐れがあります。
- 沸騰水の廻しかけで熱湯消毒が可能。
- 食器洗浄機にも対応可能。
  （各メーカーの取り扱い説明書に従いご使用ください）

ソフトまな板シリーズ

- 沸騰水の廻しかけで熱湯消毒が可能。
- 食器洗浄機にも対応可能。（カラーソフトα）

カッティングシートシリーズ

- 沸騰水の廻しかけで熱湯消毒が可能。

抗菌まな板・一般まな板

- 使用温度範囲（−30℃〜70℃）
- 沸騰水の廻しかけで熱湯消毒が可能。

2. 抗菌の効果

スーパー耐熱シリーズ・抗菌まな板（SIAA取得）・ソフトまな板シリーズ

- SIAAマークは、ISO22196法により評価された結果に基づき、抗菌製品技術協議会ガイドラインで品質管理・情報公開された製品に表示されています。
- 抗菌剤は無機抗菌剤を使用しております。
- 雑菌が繁殖しにくくなります。
- 多少変色する場合もありますが効果は変わりありません。
- 抗菌剤が入っていても汚れなどが付着していますと、菌の繁殖を促す恐れがあります。

3. 寸法について

- 使用する温度により寸法が変化します。
- 一般的にポリエチレン樹脂の線膨張係数は（15〜20）×10^{-5}／℃です。

例）1mの長さで10℃変化した場合 約2mm伸縮します。

- 枠入れ・冷凍庫・製氷庫等でご使用の際はご相談ください。

4. 反りについて

温度の高い状態で斜めに立てた場合、長時間荷重がかかると“反り”が生じる場合があります。

“反り”が生じた場合は加熱（80℃〜90℃）後、荷重を加え平らなところに置き冷ましてください。“反り”が小さくなります。

まな板の上手な使い方

食品衛生の第一歩はまな板から

洗浄

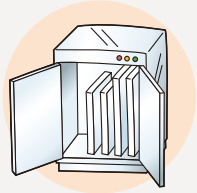
ご使用後のまな板は水洗後タワシ・ブラシに中性洗剤または弱アルカリ性洗剤をつけ、こすり洗いをした後、流水で汚れと洗剤分をよく洗い流し、殺菌のため熱湯の廻しがけをお奨めします。その際、表面汚れ（魚・肉等の蛋白質成分）が残ったままでお湯をかけると固まって臭いが残ることがありますので水で汚れをよく落としてからお湯を使いましょう。

消毒・漂白

月に一度は消毒を兼ねた漂白をしましょう。市販の漂白剤と布きんを使用、漂白後はすすぎを十分に行い水気を拭き取り乾燥させましょう。

保管

洗浄後は80℃、5分間以上又はこれと同等の効果を有する方法で十分殺菌した後、乾燥させ、清潔な保管庫を用いるなどして衛生的に保管して下さい。



HACCPと食材区分について

1. HACCP（Hazard Analysis Critical Control Points）

米国航空宇宙局（NASA）で宇宙食の衛生管理手法として開発され、世界各国で採用・導入されております。
食品の製造・加工工程のあらゆる段階において、施設・設備等の環境整備と、工程管理の整備・改善がポイントになります。
食品加工・施設食等の現場において使用されるまな板についても食材別に使用されることが望ましいとされます。

2. 食材区分

食材区分に便利な各種のワンポイントカラーをご用意しました。

食材別色分け管理（HACCP推奨例）
●青色系（魚）●赤色系（肉）●緑色系（野菜）●黄色系（果物）

●ライン（短側面）

●ピン（側面）

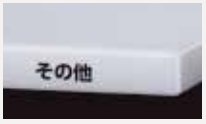
●ライン（コーナー）

●ピン（コーナー）

●シール

3. 食材区分（印字加工例）（有料オプション）

印字加工は5種類（野菜・肉・魚・果物・その他）から選べます。



まな板の上手な使い方

調理器具などは80℃ 5分間以上の加熱殺菌が指導されています。

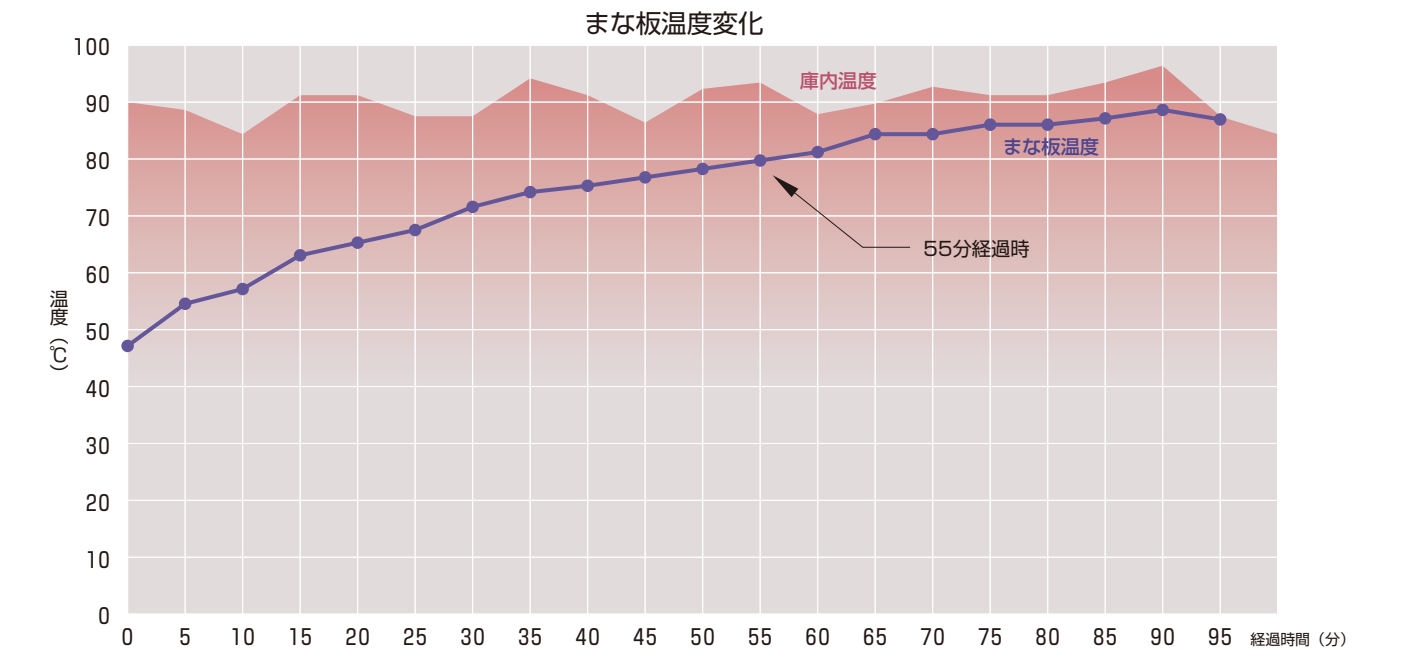
（厚生省「H9年3月24日衛食第85号」）

熱風式包丁・まな板消毒保管庫を90℃設定で使用すると まな板の表面温度は55分で80℃に到達します。 （下記社内試験法による）

食中毒菌の中で熱耐性の高い O-157は75℃ 1分以上の加熱で死滅するとされており、上記と合わせて、まな板の熱殺菌（熱風式包丁・まな板消毒保管庫使用時）は90℃ 60分をお奨めします。

社内試験法

保管庫中央部に入れた「スーパー耐熱まな板・600×300×20mm」の上端面に深さ45mmの穴を開けて熱伝対温度計を差込み、まな板表面から0.5～1mmのところの温度を測定。



主な食中毒菌の熱死滅条件

細菌名	発症タイプ	胞子の有無	死滅(失活)温度	時間
サルモネラ菌属	感染型	無し	60℃	20分
腸炎ビブリオ	感染型	無し	60℃	15分
ブドウ球菌	毒素型	無し	60℃	30～60分
病原性大腸菌	毒素型	無し	60℃	15分
腸管出血性大腸菌(O157、O111など)	毒素型	無し	75℃	1分以上
連鎖球菌	感染型	無し	60℃	30～60分
ジフテリア	感染型	無し	58℃	10分
緑膿菌	感染型	無し	60℃	14～60分
ウェルシュ菌	毒素型	有り*2	100℃	30分
セレウス菌	毒素型	有り	100℃	30分
ボツリヌス菌*1	毒素型	有り	120℃	4分
ノロウイルス	感染型	無し	85℃	1分以上
カンピロバクター	感染型	無し	75℃	1分以上

*1：ボツリヌス菌は嫌気性菌のため酸素のある雰囲気下では生育しない。
*2：上記いずれの細菌も栄養細胞は、80℃にてほとんど死滅するが、胞子を有する細菌は胞子（芽胞）の耐熱性が高い為、死滅温度が高い。

参照文献：微生物制御実用辞典その他より

QUESTION & ANSWER

洗浄消毒編

Q まな板の洗浄は?

A 油性の汚れなどはブラシやたわしを用い中性洗剤等で良く洗ってから十分にすすいで下さい。 洗浄後は水をふき取り乾燥させて下さい。 カビや黒ずみの防止に効果的です。 汚れのひどい時には次亜塩素酸ナトリウム(キッチンハイター等)で漂白して下さい。 なお次亜塩素酸ナトリウムの取扱いは説明書を良くご覧頂きその指示に従って下さい。

Q 次亜塩素酸ナトリウムの毒性は?

A 台所用品に使っても安全な薬品です(食品添加物)。 濃度は1、5、6、12%と色々とあります。 メーカーの指示に沿って希釈してお使い下さい。 使い終わった後は水で充分洗い流して下さい。

Q まな板のカビを消すには?

A 中に入ったカビは中々消えません。 まな板に使える安全な殺菌剤として次亜塩素酸ナトリウム(キッチンハイター等)があります。 これでもきれいにならない時は新しいまな板に取り替えて下さい。 日頃からの洗浄、殺菌に心がけて下さい。 まな板に布きんを乗せ次亜塩素酸ナトリウムをしみこませ殺菌すると効果が増します。

Q まな板に色がつく

A まな板を使ったあとはこまめに洗浄して下さい。 早く水で洗い落とせば染み付きが少なくなります。 染み付いた色が深く浸透していなければサンドペーパーでほとんど削り取れます。

Q まな板の消毒はどのように?

A 消毒方法には大きく分けて以下の3種類があります。

1. 次亜塩素酸ナトリウム(キッチンハイター等)やエチルアルコールでの薬剤消毒。
2. 熱湯のかけ回し(熱による消毒)。
3. まな板消毒保管庫での消毒。 これにはオゾン、紫外線、熱風の3種類あります。

Q 安全で効果的な消毒方法は

A 熱風式のまな板消毒保管庫をお勧めします。 保管庫メーカーの取扱説明書をよく読み、まな板専用の保管庫をお使い下さい。

Q 熱風式のまな板消毒保管庫に耐えるのは?

A スーパー耐熱まな板です。 しかしプラスチックまな板なので保管庫の中では真っ直ぐに立てて下さい。 まな板が薄すぎたり、殺菌温度が高すぎると反る恐れがあります。

Q 熱風式の消毒温度条件は?

A ほとんどの菌は75℃1分以上で死滅します。 まな板全体が充分にその温度になる90℃60分が目安としてお勧めです。
(詳しくは32ページをご参照下さい。)

Q 熱風式の消毒保管庫から取り出すのは?

A 熱いまま、まな板を外に取り出すと反る恐れがあります。 充分に冷ましてから取り出して下さい(約3時間)。 まな板が反ってしまっても、まな板を暖めてから平らなところに置けば、元の状態に近づきます。

素材編

Q まな板が歪んでしまった場合は?

A 熱風式まな板消毒保管庫や食洗器等で温めたまな板は、線膨張の過程で反りや歪みが発生する恐れがあります。 一度癖がついてしまったまな板が冷えてくると、元の状態に戻らない事もあります。 まな板を平らな所へ置いた時、ガタついて作業効率を下げてしまわない為にも安全な状態を保ちましょう。 反りや歪みを除去するには、重石や鉄板等をのせることによって除去できます。

Q まな板の材質は?

A ほとんどはポリエチレンを主原料としております。 弊社は機能性まな板(三層構造)です。 接着剤は一切使用せずサーマルラミネート(熱ラミ)で作っております。 外層とコア層(中心部)を微妙に変えることで特性をだしております。

リサイクル編

Q まな板のリサイクルは?

A 弊社は平成13年からまな板のリサイクルに取り組んでおります。 弊社製品をお買い上げ時に同梱されているまな板回収袋に入れていただき弊社指定の「お帰り便」でリサイクルセンターまで送って下さい。 (運賃無償)返却いただいた古いまな板は再度原料にして、他の用途(パイプ、植木鉢等)に生まれ変わります。

※回収対象まな板:弊社製ポリエチレン樹脂まな板のみ

その他

Q どこで作っていますか?

A 弊社のまな板は埼玉県の自社工場で作っております。 国内の原料を使い、お客様の御要望に沿ったものを出荷しております。

Q どこで購入したら良いの?

A 弊社は業務用のまな板を主に作っております。 プロの道具屋筋や専門店でお求め下さい。 詳しくは当社ホームページ又はコールセンターにお問い合わせ下さい。

会社概要・沿革

会社の概要

商　号　住べ テクノプラスチック株式会社
資本金　3,000万円
株　主　住友ベークライト株式会社（100%）
所在地　本社・工場
埼玉県児玉郡神川町元原300番2
TEL.0495-77-4601 FAX.0495-77-4608
喜連川工場
栃木県さくら市早乙女560番1
TEL.028-686-3217 FAX.028-686-3218

商品群

プラスチックまな板	マイキッチン®（ポリオレフィン系）
プラスチックシート	スミライト®NS（ポリプロピレンシート） スミライト®OS（ポリエチレンシート）
産業用保護帽	スミハット®（FRP保護帽） スミハット®（熱可塑性樹脂保護帽） スミキャップソフト

会社沿革

1964年 11月　埼玉県戸田市において東京化工品株式会社として設立
1966年　7月　住友ベークライトがポリエチレンまな板を開発し、販売開始
1972年　1月　ポリプロピレンシート・ポリエチレンシートの製造販売開始
1983年 10月　埼玉県児玉工業団地に新工場を建設移転
1989年 10月　住友ベークライトよりポリエチレンまな板の移管を受け、製造販売開始
2001年　7月　まな板リサイクルシステム開始
2002年　7月　産業用保護帽生産設備の移管を受け、喜連川工場にて製造販売開始
2002年 10月　3R（リデュース、リユース、リサイクル）協議会から経済産業大臣賞を受賞
2005年　5月　社名を「住べテクノプラスチック株式会社」に変更
2014年　4月　抗菌スーパー耐熱まな板、抗菌一般まな板で抗菌製品技術協議会よりSIAAの認定を受ける
2014年 10月　発足50周年
2018年　4月　抗菌スーパー耐熱まな板「軽之助」を開発し、製造販売開始
2020年　7月　新倉庫完成

本社・工場

埼玉県児玉郡神川町元原300番2
TEL.0495-77-4601 FAX.0495-77-4608
○ 敷地　13,000m²
○ 建物　4,354.73m²
○ 主要製造設備
プラスチックシート製造設備
プラスチックまな板製造設備
プラスチック切削・NC設備

INDEX

品名	掲載ページ	厚み ラインナップ	消毒保管庫対応	食洗機対応	紫外線殺菌庫
軽量抗菌スーパー耐熱まな板「軽之助」	3～4	20mm	○	○	○注1
抗菌スーパー耐熱まな板	5	15mm	○	○	○注1
		20mm	○	○	○注1
		30mm	○	○	○注1
		40mm	○	○	○注1
抗菌スーパー耐熱まな板　スタンド付き	6	15mm	○	○	○注1
抗菌スーパー耐熱青まな板	7～8	15mm	○	○	○注1
		20mm	○	○	○注1
		30mm	○	○	○注1
抗菌まな板	9	10mm	×	○	○注1
		15mm	×	○	○注1
		20mm	×	○	○注1
		30mm	×	○	○注1
		40mm	×	○	○注1
		50mm	×	○	○注1
中華まな板	10	100mm	×	×	○注1
		150mm	×	×	○注1
		200mm	×	×	○注1
抗菌カラーソフトα	13	15mm	×	○	○注1
抗菌カラーソフト	14	8mm	×	×	○注1
		3mm	×	×	○注1
抗菌カラーカッティングシート	17	1mm	×	×	○注1
取り板（アルミン）ハード	15～16	4.6mm	×	×	○注1
取り板（アルミン）軽量		6.3mm	×	×	○注1

品名	掲載ページ	厚み ラインナップ	最大サイズ(1枚もの)(長さ×幅) ※中華まな板(直径×厚み)	溶着貼り合わせ可否注6
軽量抗菌スーパー耐熱まな板「軽之助」	3～4	20mm	1200mm×600mm	×
抗菌スーパー耐熱まな板	5	15mm	3600mm×1000mm	×
		20mm	3600mm×1000mm	×
		30mm	3600mm×700mm	○&OP注6
		40mm	3600mm×600mm	○&OP注6
抗菌スーパー耐熱まな板　スタンド付き	6	15mm	—	×
抗菌スーパー耐熱青まな板	7～8	15mm	3600mm×1000mm	×
		20mm	3600mm×1000mm	×
		30mm	3600mm×720mm	△&OP注7
抗菌まな板	9	10mm	3600mm×1000mm	×
		15mm	3600mm×1000mm	×
		20mm	3600mm×1000mm	×
		30mm	3600mm×950mm	○&OP注6
		40mm	3600mm×750mm	○&OP注6
		50mm	3600mm×600mm	○&OP注6
中華まな板	10	100mm	直径500mm　厚み270mm	×
		150mm		×
		200mm		×
抗菌カラーソフトα	13	15mm	3600mm×950mm	×
抗菌カラーソフト	14	8mm	3600mm×950mm	×
		3mm	2000mm×1000mm	×
抗菌カラーカッティングシート	17	1mm	2400mm×1000mm	×
取り板（アルミン）ハード	15～16	4.6mm	1600mm×800mm	×
取り板（アルミン）軽量		6.3mm	1600mm×800mm	×

※注1：紫外線に長時間あてると変色することがあります。
※注2：消毒のあとは平らなところに置いて保管してください。立て掛けて置いておくとまな板が反る可能性が有ります。
※注3：一部サイズでライン・ピン加工済品を用意しております。
※注4：品番 WKSOP、WKLOP、WKLLP、WKSOO、WKLOO、WKLLO、SOSOP、SOLOP、SOLLP、SOSOO、SOLOO、SOLLO につきましてはリサイクル袋は付属しません。
※注5：別注品の納期につきましてはお問い合わせ下さい。

衛生管理					環境対策
耐寒耐熱 温度	沸騰水回し 掛け消毒	抗菌	HACCP 対応	側面文字入れ	リサイクル システム
-30℃～100℃	○ 注2	○	○	OP	○
-30℃～100℃	○ 注2	○	○&OP 注3	OP	○ 注4
-30℃～100℃	○ 注2	○	○&OP 注3	OP	○
-30℃～100℃	○ 注2	○	○&OP 注3	OP	○
-30℃～100℃	○ 注2	○	OP	OP	○
-30℃～100℃	○ 注2	○	○	OP	×
-30℃～100℃	○ 注2	○	OP	OP	○
-30℃～100℃	○ 注2	○	OP	OP	○
-30℃～100℃	○ 注2	○	OP	OP	○
-30℃～70℃	○ 注2	○	×	×	○
-30℃～70℃	○ 注2	○	○&OP 注3	OP	○ 注4
-30℃～70℃	○ 注2	○	○&OP 注3	OP	○
-30℃～70℃	○ 注2	○	○&OP 注3	OP	○
-30℃～70℃	○ 注2	○	OP	OP	○
-30℃～70℃	○ 注2	○	OP	OP	○
-30℃～70℃	○ 注2	×	OP	×	○
-30℃～70℃	○ 注2	×	OP	×	○
-30℃～70℃	○ 注2	×	OP	×	○
-30℃～90℃	○ 注2	○	○	OP	○
-30℃～90℃	○ 注2	○	○	×	×
-30℃～90℃	○ 注2	○	○	×	×
-30℃～90℃	○ 注2	○	○	×	×
-30℃～90℃	○ 注2	×	×	×	×
-30℃～90℃	○ 注2	×	×	×	×

別注対応 注5					原産国
溶着貼り合わせ 最大サイズ(長さ×幅)	表面仕上げ				日本
	エンボス	サンダー	プレーナー	梨地	
—	標準	×	×	×	日本
—	標準	可	可	×	日本
—	標準	可	可	×	日本
3000mm×1200mm	×	標準	可	×	日本
2700mm×1000mm	×	標準	可	×	日本
—	標準	可	可	×	日本
—	標準	可	可	×	日本
—	標準	可	可	×	日本
3000mm×1200mm	標準	可	可	×	日本
—	標準	可	可	×	日本
—	標準	可	可	×	日本
—	標準	可	可	×	日本
3000mm×1200mm	×	標準	可	×	日本
2700mm×1000mm	×	標準	可	×	日本
2200mm×1000mm	×	標準	可	×	日本
—	×	標準	可	×	日本
—	×	標準	可	×	日本
—	×	標準	可	×	日本
—	標準	×	×	×	日本
—	標準	可	×	×	日本
—	標準	×	×	×	日本
—	×	×	×	標準	日本
—	×	×	×	標準	日本
—	×	×	×	標準	日本

※注6：溶着貼り合わせ品の表面仕上げはサンダーもしくはプレーナー仕上げとなり、溶着貼り合わせ痕（貼り合わせ筋）が残ります。
※注7：抗菌スーパー耐熱青まな板は、溶着貼り合わせ部分 100mm～150mm幅のみ表面サンダー仕上げとなります。
その他の表面部分はエンボス仕上げとなります。
OP：有料オプション
可：追加料金なしで選択可

住友ベークライトグループ
住べ テクノプラスチック株式会社
本 社 〒367-0241 埼玉県児玉郡神川町元原 300-2
TEL.0495-77-4601　FAX.0495-77-4608
コールセンター フリーダイヤル 0120-774-693
http://www.sumibe-tp.co.jp

取り扱い特約店

2023.12 K-23K-01