弊社は大阪の地で創業以来50有余年、家庭用品の製造を続けてきた町工場です。
自社工場で生産される製品は、熟練工員の丁寧で確かな工作により使いやすく、
安全、安心にこだわった製品づくりがモットーです。
特に国産ゆきひら鍋は、日本の技術である「本格槌目打ち加工」や「アルマイト被膜加工」を施すなど、20数工程もの手間と時間をかけつくりだされる耐久性に優れた逸品で、発売以来ロングセラー商品として好評をいただいております。
海外製品につきましても日本のメーカーとして品質に重点を置き、製品企画から製造までを弊社が管理することにより、高機能な製品をお求めやすい価格でお届けしております。
なお弊社製品につきましては、開発において公的機関の機能試験の受験を原則としており、安全・安心・高機能の担保に努めております。

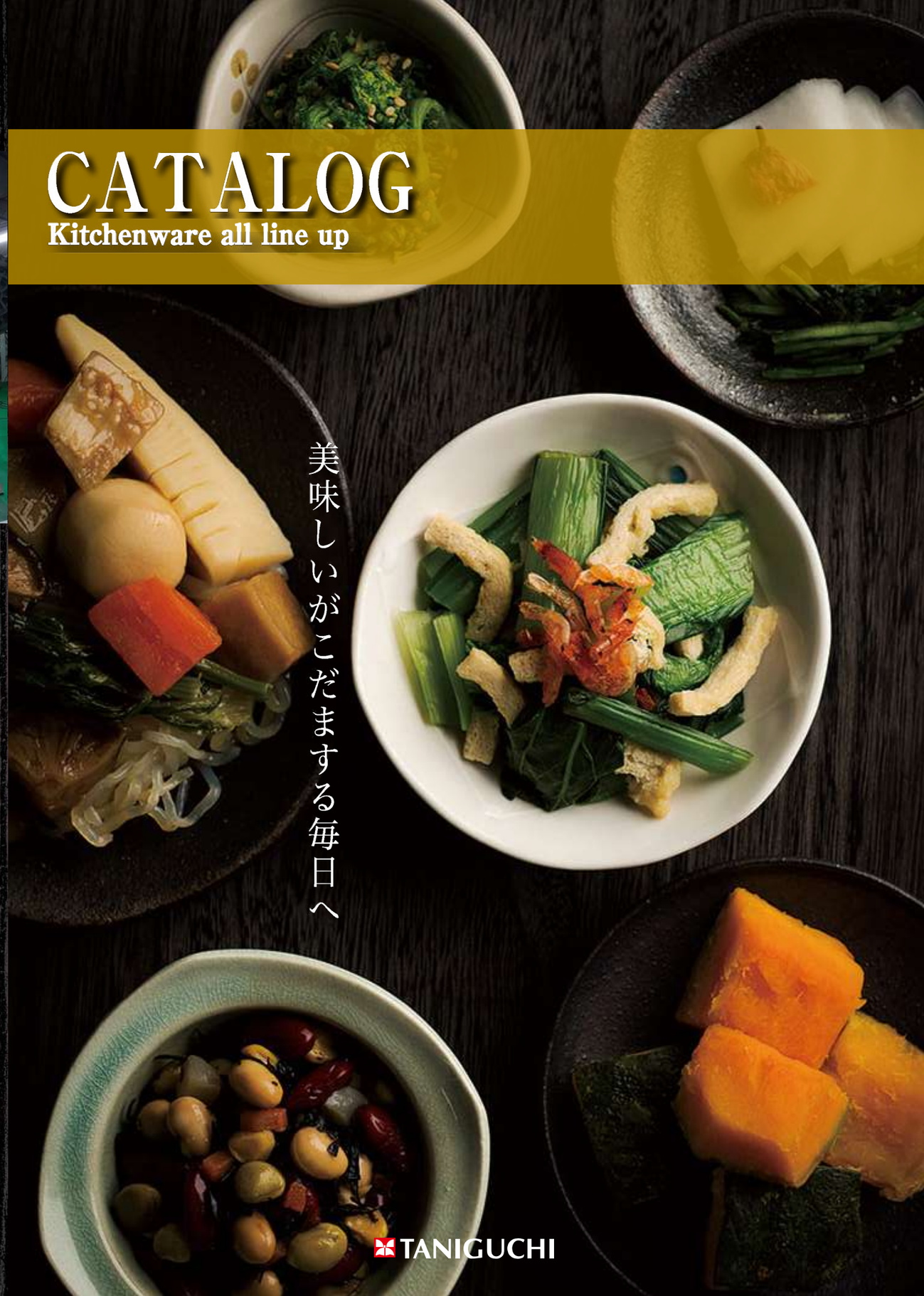
谷口金属工業株式会社
〒583-0007大阪府藤井寺市林2丁目2番47号
TEL.072(939)2121　FAX.072(939)2195
(土 日 祝日 年始年末を除く9:00～12:00・13:00～17:00受付)
【公共交通機関の場合】近鉄南大阪線 土師ノ里駅より徒歩8分
【お車でお越しの場合】西名阪自動車道 藤井寺ICより3分

公式インスタグラムを
更新中です。

※ラベルや商品の仕様の一部を予告なく変更する場合があります。

2026.10

CATALOG
Kitchenware all line up



美味しいがこだまする毎日へ

TANIGUCHI

和の職人　深型

ゆきひら鍋シリーズ
メーカーコード4904761

日本製　ガス火専用　厚板

商品名	サイズ(cm)	JAN	入数	※寸法(mm)	本体深さ	※重量(g)	底板厚(mm)	満水容量(L)	価格(税抜)
深型ゆきひら鍋	14	204201	10	285×153×73	58	205	1.8	0.7	¥2700
	16	204218	10	325×183×104	75	350	2.2	1.3	¥3500
	18	204225	10	345×205×120	85	435	2.2	1.8	¥4000
	20	204232	10	365×225×124	90	475	2.2	2.4	¥4400
	22	204249	10	385×245×121	95	555	2.2	3.1	¥4900
	24	204256	10	405×270×134	99	620	2.2	3.8	¥5200
親子鍋	17	204294	10	190×171×191	25	180	1.5	−	¥2300
ゆきひら兼用蓋	16-20用	204300	10	215×215×45	−	125	0.9	−	¥1800
	22-24用	204195	10	260×260×52	−	190	1.0	−	¥2300
親子鍋用蓋	16	204317	10	160×160×51	−	95	1.1	−	¥1400
交換用木柄	大	204324	−	152×30 (16-24用)		70	−	−	¥580
	小	204331	−	135×25 (14用)		35	−	−	¥540

変形に強い厚板仕様です。伝統の本格槌目加工技術により強度に優れております。

〈アルミニウム合金〉

＊ 手作業による工程の為、 寸法 深さ 重量に誤差が生じることがございます。

和の職人　銀華 -GINKA-

ゆきひら鍋シリーズ
メーカーコード4904761

日本製　ガス火専用

商品名	サイズ(cm)	JAN	入数	＊寸法(mm)	本体深さ	＊重量(g)	底板厚(mm)	満水容量(L)	価格(税抜)
銀華ゆきひら鍋	14	240315	10	290×162× 62	62	227	1.8	0.7	¥2400
	16	240322	10	310×185× 92	92	266	1.6	1.3	¥2600
	18	240339	10	360×206×105	105	383	1.8	1.8	¥2800
	20	240346	10	380×228×107	107	436	1.8	2.4	¥3400
	22	240353	10	400×243×112	112	482	1.8	3.1	¥3800
	24	240360	10	425×274×117	117	533	1.8	3.8	¥4300
銀華親子鍋	17	240377	10	223×172×188	35	170	1.5	-	¥2300
銀華ゆきひら兼用蓋	16-20用	240384	10	216×216×47		120	0.9	-	¥1800
	22,24用	240391	10	260×260×53		180	1.0	-	¥2300
銀華親子鍋用蓋	16	240407	10	160×160×53		90	1.1	-	¥1400
銀華交換用木柄	大	240421		(18.20.22.24cm用)		76	-	-	¥オープン
	小	240414		(14.16cm用)		51	-	-	¥オープン

アルミダイキャスト製取付金具

〈アルミニウム合金〉

＊ 手作業による工程の為、 寸法 深さ 重量に誤差が生じることがございます。

和の職人IH　銀光

ゆきひら鍋シリーズ
メーカーコード4904761

日本製　IHクッキングヒーター対応　厚板

商品名	サイズ(cm)	JAN	入数	＊寸法(mm)	本体深さ	＊重量(g)	※底板厚(mm)	満水容量(L)	価格(税抜)
IH対応ゆきひら鍋	16	237865	10	350×177×90	75	400	2.2	1.2	¥4000
	18	237872	10	370×200×90	80	450	2.2	1.8	¥4400
	20	237889	10	390×222×106	90	540	2.2	2.4	¥4800
	22	237896	10	410×240×106	90	620	2.2	2.9	¥5200
	24	237902	10	433×261×106	90	670	2.2	3.5	¥5600

IH・ガス火どちらにも対応しております。　※底板厚はり底含む

〈アルミニウム合金〉

＊ 手作業による工程の為、 寸法 深さ 重量に誤差が生じることがございます。

上側ネジ方式

アルミダイキャスト製取付金具

IH 和の職人

IH対応ゆきひら鍋シリーズ
メーカーコード4904761

日本製　IHクッキングヒーター対応　厚板

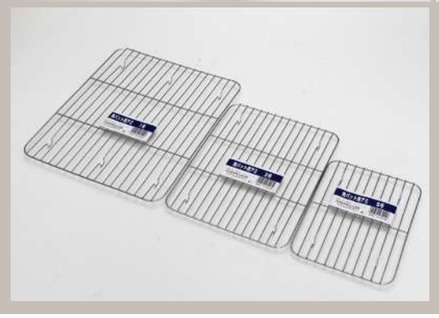
商品名	サイズ(cm)	JAN	入数	＊寸法(mm)	本体深さ	＊重量(g)	※底板厚(mm)	満水容量(L)	価格(税抜)
IH対応ゆきひら鍋	16	228276	10	326×184×100	72	390	2.7	1.3	¥4200
	18	228283	10	350×205×116	84	460	2.7	1.8	¥4800
	20	228290	10	367×226×120	89	530	2.7	2.4	¥5200
	22	228252	10	384×247×125	96	610	2.7	3.1	¥6000
	24	228269	10	403×273×125	99	670	2.7	3.8	¥6800
IH対応 親子鍋	17	228313	10	190×172×187	29	205	2.0	-	¥3000
IH対応 浅型鍋	20	228306	10	365×218× 88	60	485	3.0	1.4	¥5200

IH・ガス火どちらにも対応しております。　※底板厚はり底含む

〈アルミニウム合金〉

＊ 手作業による工程の為、 寸法 深さ 重量に誤差が生じることがございます。

イメージ画像



合金標準バット
メーカーコード4904761 〈アルミニウム合金〉 日本製

商品名	サイズ	J A N	入数	寸法(mm)	重量(g)	価格(税抜)
合金標準バット	1号	204003	10	373×309×43	352	¥2700
	2号	204010	10	349×274×37	285	¥2350
	3号	204027	10	310×239×36	230	¥2000
	4号	204034	10	278×213×36	165	¥1500
	5号	204041	10	242×183×32	123	¥1200
	6号	204058	10	216×157×30	97	¥1000
	7号	204065	10	190×132×28	77	¥ 850
	8号	204072	20	160×110×28	55	¥ 800

変形に強いアルミニウム合金を使用しております。

角バット用アミ
メーカーコード4904761 中国製

商品名	サイズ	J A N	入数	寸法(mm)	重量(g)	価格(税抜)
角バット用アミ	1号	239418	10/50	335×270×15	210	¥1000
	2号	239425	10/50	320×245×15	180	¥ 850
	3号	239432	10/60	280×210×15	150	¥ 700
	4号	239449	10/80	250×185×15	130	¥ 580
	5号	239456	10/100	220×160×14	100	¥ 540
	6号	239463	10/140	190×133×14	70	¥ 480
	7号	239470	10/140	170×110×14	50	¥ 440
	8号	239487	10/140	140× 90×14	40	¥ 420

鉄クロームメッキ製です。

深型バット
メーカーコード4904761 〈アルミニウム合金〉 日本製

商品名	サイズ	J A N	入数	寸法(mm)	重量(g)	価格(税抜)
深型バット	大	080010	5	567×386×61	805	¥7800
	中	080027	5	506×355×61	675	¥6500
	小	080034	10	417×312×56	385	¥4600
深型バット網	大	071865	10	515×350	475	¥2900
	中	071872	10	465×315	370	¥2000
	小	071889	10	380×269	290	¥1500

業務用途のアルミ製大型バットです。アミは鉄クロームメッキ製です。

水切りバット
メーカーコード4904761 〈アルミニウム合金〉 日本製

商品名	サイズ	J A N	入数	寸法(mm)	重量(g)	価格(税抜)
水切り標準バット	1号	071575	10	373×309×46	320	¥3000
	2号	071582	10	349×274×39	255	¥2700
	3号	071599	10	310×239×39	230	¥2300
	4号	071605	10	278×213×35	135	¥1700
	5号	071612	10	242×183×33	105	¥1500
	6号	071629	10	216×157×33	85	¥1200
	7号	071636	10	190×132×31	65	¥1000
深型水切りバット	大	080041	5	567×386×64	805	¥8000
	中	080058	5	506×355×63	675	¥7200
	小	080065	10	417×312×57	385	¥4500

アルミ製の水切りバットです。単体でも標準合金バットと組み合わせても
使用可能です。

注※ 寸法 重量等は全商品 約（おおよそ）となります。

餃子バット
メーカーコード4904761 〈アルミニウム合金〉 日本製

商品名	サイズ	J A N	入数	寸法(mm)	重量(g)	価格(税抜)
深体	大	080300	10	400×300×50	550	¥6300
浅体	大	080317	10	400×300×40	515	¥6000
体	小	080324	10	335×255×40	365	¥4700
蓋	大	080331	10	414×312×15	385	¥3300
	小	080348	10	355×275×15	290	¥2600

バットの中の食材は接触しないコーナー金具を使用。同サイズは積み重ねて
使用可能。蓋もございます。

ケーキバット
メーカーコード4904761 〈アルミニウム合金〉 日本製

商品名	サイズ	J A N	入数	寸法(mm)	重量(g)	価格(税抜)
ケーキバット	1号	080133	10	350×254×19	175	¥1900
	2号	080140	10	321×232×19	135	¥1600
	3号	080157	10	292×209×19	110	¥1500

業務用途のアルミ製浅型バットです。

魚缶
メーカーコード4904761 〈アルミニウム合金〉 日本製

商品名	サイズ	J A N	入数	寸法(mm)	重量(g)	価格(税抜)
体		080171	10	610×387×124	2005	¥25000
蓋		080188	5	631×407×22	935	¥ 9300

業務用途の魚缶です。積み重ねても使用可能な設計の大型ハンドル仕様です。
蓋もございます。

魚缶 サイズ表

注※ 寸法 重量等は全商品 約（おおよそ）となります。

ALUMINUM STORAGE BOX

蓋付アルミ保存容器
メーカーコード4904761

〈アルミニウム合金〉　日本製

商品名	サイズ(cm)	J A N	入数	寸法(mm)	重量(g)	価格(税抜)
深型	大	233164	10	245×185×90	310	¥2900
	中	233157	10	205×155×78	190	¥2300
	小	233140	10	170×130×68	130	¥1900
浅型	大	233133	10	245×185×57	260	¥2800
	中	233126	10	205×155×53	165	¥2200
	小	233119	10	170×130×48	110	¥1800

熱伝導が良いアルミ製で、素早く冷凍・冷蔵が出来ます。
蓋はポリエチレン樹脂(耐冷-40℃・耐熱70℃)

ALUMINUM TRAY

クッキングバット網付
メーカーコード4904761

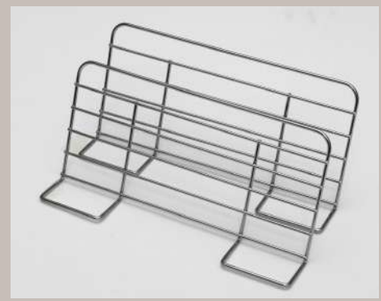
〈アルミニウム合金〉　日本製

商品名	サイズ(cm)	J A N	入数	寸法(mm)	重量(g)	価格(税抜)
クッキングバット網付	1号	071339	10	373×309×43	580	¥3900
	2号	071346	10	349×274×37	460	¥3400
	3号	071902	10	310×239×36	380	¥3000
	4号	071919	10	278×213×36	290	¥2400
	5号	071926	10	242×183×32	220	¥2000

アミ付きだから揚げ物の油切りや食材の水切りに便利！

カラッとヘルシー

揚げ物が立てられスムーズに素早く油が落ちる！



バットアミ用油きりスタンド 2 枚入り
メーカーコード4904761

商品名	サイズ(cm)	J A N	入数	寸法(mm)	重量(g)	価格(税抜)
バットアミ用油きりスタンド	2 枚入	239265	10/40	170× 90 ×28	100	オープン

揚げ物名人 S と同じサイズです。 M サイズにも使えます。　　アミは鉄クロームメッキ製です。

谷口金属工業株式会社の角バット用アミ１号～５号用のアミにご使用可能です。

４号バット・角アミ４号装着例

揚げ物名人
メーカーコード4904761

〈アルミニウム合金〉　日本製

商品名	サイズ(cm)	J A N	入数	寸法(mm)	重量(g)	価格(税抜)
揚げ物名人	S	236547	10/20	290×210×39	380	¥4000
	M	236530	10/20	317×230×41	510	¥5200

簡単に取り外しが出来て食材を立てられるアミがセットになっております。
アミは鉄クロームメッキ製です。

揚げ物が立てられスムーズに
素早く油が落ちる！

バットアミ用 油きりスタンド 2枚入

揚げ物名人 S・M用にも使えます。

STAINLESS　TRAY

ステンレス バット

メーカーコード4904761　　ステンレス 材 18-8

中国製

商品名	サイズ	JAN	入数	寸法（mm）	重量(g)	底板厚(mm)	価格(税抜)
ステンレス バット	1号	239272	18	373×309×50	840	0.7	¥4000
	2号	239289	18	349×274×45	670	0.7	¥3100
	3号	239296	27	310×239×45	550	0.7	¥2700
	4号	239302	27	278×213×40	430	0.7	¥2400
	5号	239319	36	242×183×40	230	0.5	¥1700
	6号	239326	48	216×157×35	170	0.5	¥1500
	7号	239333	48	190×132×35	140	0.5	¥1300
	8号	239340	48	160×110×30	95	0.5	¥1100

優れた耐食性で錆びにくく湿気や酸性環境に強いです。
高い強度と耐久性で衝撃や摩耗に強いです。
食品や医療分野で用いられることが多く衛生的で清潔を保ちやすい素材です。

UDONSUKI NABE

うどんすき鍋

メーカーコード4904761

日本製　ガス火専用　IHクッキングヒーター対応　厚板

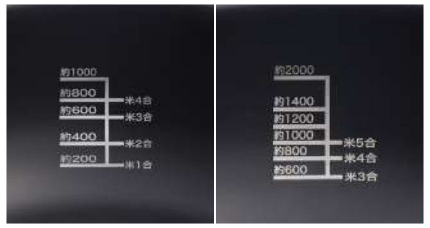
商品名	サイズ(cm)	JAN	入数	寸法（mm）	重量(g)	底板厚(mm)	満水容量(L)	価格(税抜)
ガス火専用	33	224469	10	335×335×77	700	2.5	3.4	¥5700
IH対応	33	224476	10	335×335×67	770	※3.0	3.4	¥6400

伝統の本格槌目加工技術により強度UP！ アルミ製だから軽量で扱いやすい。

※IH対応は底板厚はり底含む

〈アルミニウム合金〉

注※ 寸法 重量等は全商品 約（おおよそ）となります。



20cm　　26cm

吹きこぼれにくい対流構造で誰でも料理上手♪

CAROLL NABE

カロル鍋　毎日使える軽〜いお鍋

IHクッキングヒーター対応　中国製

メーカーコード4904761

商品名	サイズ(cm)	JAN	入数	寸法（mm）	本体深さ	重量(g)	※底板厚(mm)	満水容量(L)	価格(税抜)
カロル鍋	20	239821	1/8	260×213×160	90	750	2.2	2.0	オープン
カロル鍋	26	239838	1/8	320×270×170	90	1160	2.2	3.4	オープン

※底板厚はり底含む

特殊形状で吹きこぼれを抑えます
（当社製品比較）

内蓋付

メモリ付

内蓋と外蓋の2重構造で誰でも炊飯上手♪

3合炊｜満水容量2.0ℓ

CAROLL NABE

カロル炊飯鍋　毎日使える炊飯鍋

IHクッキングヒーター対応　中国製

メーカーコード4904761

商品名	サイズ(cm)	JAN	入数	寸法（mm）	本体深さ	重量(g)	※底板厚(mm)	満水容量(L)	価格(税抜)
炊飯鍋	18	240056	1/18	318×187×159	120	1170	2.5	2.0	オープン

※底板厚はり底含む

注※ 寸法 重量等は全商品 約（おおよそ）となります。

すべすべ超軽〜い2 シリーズ

メーカーコード4904761

耐摩耗 30万回 フッ素樹脂 | ガス火専用

商品名	サイズ(cm)	JAN	入数	寸法(mm)	本体深さ	重量(g)	底板厚(mm)	価格(税抜)
フライパン ガス火	20	237438	10/20	366×214×67	45	310	1.9	オープン
	26	237445	10/20	450×271×88	53	480	1.9	オープン
	28	237452	10/20	473×292×76	59	570	1.9	オープン
	30	237469	10/20	489×313×95	59	625	1.9	オープン
	32	237544	10/20	505×334×95	59	650	1.9	オープン
いため鍋 ガス火	28	237476	10/20	468×291×105	79	590	1.9	オープン
玉子焼 ガス火	13x18	237483	10/20	348×135×70	32	290	1.9	オープン
スリム玉子焼 ガス火	8x18	237490	10/20	348×87×60	30	300	3.0	オープン

特殊加工により内面がすべすべで調理もお手入れも楽々です。
内面樹脂にはダイヤモンドコートを使用。

卵1個で玉子焼が出来る
スリムタイプの玉子焼きもあります。

すべすべ超軽〜い2 シリーズ

メーカーコード4904761

耐摩耗 30万回 フッ素樹脂 | IH

商品名	サイズ(cm)	JAN	入数	寸法(mm)	本体深さ	重量(g)	※底板厚	価格(税抜)
フライパン IH	20	237339	10/20	366×214×68	47	415	2.4	オープン
	26	237346	10/20	450×271×89	54	615	2.4	オープン
	28	237353	10/20	473×292×77	59	700	2.4	オープン
	30	237360	10/20	489×313×95	59	800	2.4	オープン
	32	237322	10/20	505×334×95	59	855	2.4	オープン
いため鍋 IH	28	237377	10/20	468×291×106	81	735	2.4	オープン
玉子焼 IH	13x18	237384	10/20	348×137×71	34	360	2.4	オープン

※底板厚はり底含む

特殊加工により内面がすべすべで調理もお手入れも楽々です。
内面樹脂にはダイヤモンドコートを使用。
IH・ガス火どちらにも対応。

耐摩耗試験30万回クリアのフッ素樹脂を使用しております。

ルデュール2シリーズ

メーカーコード4904761

耐摩耗 30万回 フッ素樹脂 | ガス火専用

商品名	サイズ(cm)	JAN	入数	寸法(mm)	本体深さ	重量(g)	底板厚(mm)	価格(税抜)
フライパン ガス火	20	237612	10/20	370×215×64	45	375	1.8	オープン
	26	237629	10/20	446×275×90	55	555	1.8	オープン
	28	237636	10/20	469×296×93	60	650	1.8	オープン
	30	237643	10/20	490×315×97	60	680	1.8	オープン
いため鍋 ガス火	28	237650	10/20	470×296×117	78	685	1.8	オープン
玉子焼 ガス火	13x18	237667	10/20	350×137×57	32	315	1.8	オープン

耐摩耗試験30万回クリアのフッ素樹脂を使用しております

ルデュール2シリーズ

メーカーコード4904761

耐摩耗 30万回 フッ素樹脂 | IH

商品名	サイズ(cm)	JAN	入数	寸法(mm)	本体深さ	重量(g)	底板厚(mm)	価格(税抜)
フライパン IH	20	237971	10/20	373×216×70	44	435	2.2	オープン
	26	237988	10/20	450×277×85	53	635	2.2	オープン
	28	237995	10/20	470×295×88	59	730	2.2	オープン
	30	238008	10/20	488×316×97	59	780	2.2	オープン
いため鍋 IH	28	238015	10/20	470×297×100	80	735	2.2	オープン
玉子焼 IH	13x18	238022	10/20	352×135×50	36	375	2.2	オープン

注※ 寸法 重量等は全商品 約（おおよそ）となります。

ストリールシリーズ

メーカーコード4904761

耐摩耗 20万回 フッ素樹脂 | IH

商品名	サイズ(cm)	JAN	入数	寸法(mm)	本体深さ	重量(g)	底板厚(mm)	満水容量(L)	価格(税抜)
スリム2玉子焼	9x18	236653	10/20	340×95×73	29	400	2.5	-	オープン
〃 専用カバー		236110	10/40	189×98×34		210			オープン

ステンレス・アルミの2層鋼。IH・ガス火どちらにも対応。
フッ素樹脂加工でお手入れ楽々。

専用カバーで蒸し料理にも

専用カバーでお弁当作りに大活躍！
少量の餃子や目玉焼にも便利！

ちょい深IH玉子焼&シリコンカバー

メーカーコード4904761

耐摩耗 30万回 フッ素樹脂 | IH

商品名	サイズ(cm)	JAN	入数	寸法(mm)	重量(g)	※底板厚(mm)	
玉子焼&シリコンカバー		235021	12	355×150×96	710	2.6	
シリコンカバー	13x18	234567	10/40	198×146×36	285	-	

ちょっと深めの玉子焼器と本体をキズつけないシリコンカバーのセットです。
ハンバーグや餃子も焼けますよ!
セットに同梱のシリコンカバーはつまみが黒色となります。※単品は赤　※底板厚はり底含む

注※ 寸法 重量等は全商品 約（おおよそ）となります。

楽に美味しく
Rakumi シリーズ

スリム深型玉子焼
二層鋼（ステンレス+アルミニウム合金）

ラクミ　シリーズ

IHクッキングヒーター対応　中国製

メーカーコード4904761

※スタンド式玉子焼カバーは含まず

商品名	サイズ(cm)	J A N	入数	寸法(mm)	高	低	重量(g)	底板厚(mm)	価格(税抜)
返しやすいフライパン	20	240025	6/12	368×210×80	80	50	500	2.5	¥3500
	24	240032	6/12	407×250×95	95	60	655	2.5	¥4400
深い玉子焼器 スリム深型玉子焼器	13×18	240063	10/20	357×150×82	本体高 55		450	2.5	¥3500
	9×18	240049	10/20	350× 95×75	本体高 40		440	2.5	¥3300
								※底板厚はり底含む	
スタンド式玉子焼カバー	13×18	240070	10/40	197×145×53			294	4.0	¥2200
	9×18	240131	10/40	190×100×55			208	4.0	¥2200

キアロス chiaros stainless

熱伝導に優れた

IH対応ステンレス
内面セラミックコーティング

ceramic

CE　IH　GAS

キアロス ゆきひら鍋・鍋

IHクッキングヒーター対応　中国製

メーカーコード4904761

商品名	サイズ(cm)	J A N	入数	寸法(mm)	本体深さ	重量(g)	底板厚(mm)	価格(税抜)
ゆきひら鍋	16	238633	10/20	345×170×120	80	450	1.0	オープン
	18	238640	10/20	366×191×125	84	535	1.0	オープン
	20	238657	10/20	386×211×128	90	600	1.0	オープン
ゆきひら鍋用兼用フタ	16-20	238664	10/40	215×215	——	57	225	.	オープン
片手鍋	16	238671	1/6	350×177×120	80	470	1.0	オープン
	18	238688	1/6	387×197×125	85	575	1.0	オープン
両手鍋	20	238695	1/6	317×218×107	85	620	1.0	オープン
深型鍋	22	238701	1/6	340×237×155	130	890	1.0	オープン

本体はステンレス製で保温性抜群！
内面はセラミックコーティングで焦げ付きにくく
出来具合がよくわかるガラスフタ付！（片手鍋 両手鍋 深型鍋）