

家庭用
粉エース A-8
製粉機(卓上タイプ)

生大豆(乾燥)は専用雄臼(オプション)で挽くと
特に高性能がえられます。



〈標準付属品〉
フルイ(60×メッシュ)、
容器、ブラシ付

■能率/時間(材料重量)		
製粉	米	2~4kg
	そば・小麦	2~3kg
	炒り大豆	2~3kg
	生大豆(乾燥)	2~3kg

■仕様	
ホッパー容量	1.2ℓ
機体寸法(mm)	(W)225×(D)320×(H)370
重量	11kg
電源	単相100V/100W

■型式名称/小売価格(税込)		
粉エース	A-8	¥58,320
粉エース(大豆白付)	A-8(大豆白付)	¥61,560

家庭用
やまびこ号
3兼機・Lシリーズ

味噌、豆腐、製粉のユニット方式で3役完璧です。

製粉ユニット



味噌・豆腐摺機としての特徴

- 材料のくい込み、送り込みがよい。
- プレート、ナイフは硬質スチール製に精密研磨加工が施してあり、切れ味抜群。



味噌ユニット

標準プレート3ミリ付
(九州地区4.8ミリ付)



交換自在

■能率/時間(材料重量)		
製粉	米	5~10kg
	そば・小麦	3~6kg
	大豆(蒸し・煮)	200kg
	豆腐豆すり(プレート1.6mm)	40kg

■仕様	
機体寸法(mm)	(W)280×(D)348×(H)560
重量	20kg
電源	単相100V/250W

■型式名称/小売価格(税込)		
製粉ユニット付	L-S	¥83,160
味噌ユニット付	L-B	¥82,080
製粉・味噌ユニット付	L-SB	¥102,600
製粉・味噌(豆腐)ユニット付	L-SBT	¥110,160

(注)豆腐づくりは、味噌ユニットに豆腐プレート(T)(1.6ミリ)(オプション)が必要です。

家庭用・共同用
ニューこだま号
万能機・NKシリーズ

ユニット交換で製粉、餅ねり、味噌(豆腐)豆摺に最適です。

製粉ユニット



(ハイパワー強力型)
400Wモートル内蔵)

■能率/時間(材料重量)		
製粉	米	6~12kg
	そば・小麦	4~8kg
	味噌すり(標準プレート3mm)	220kg
	豆腐豆すり(プレート1.6mm)	50kg
餅ねり	4.2kg(3升)/5分	

■仕様	
機体寸法(mm)	(W)350×(D)362×(H)512
重量	30kg
電源	単相100V/400W

■型式名称/小売価格(税込)		
製粉ユニット付	NK-S	¥99,360
味噌ユニット付	NK-B	¥98,280
餅ユニット付	NK-M	¥102,600
製粉・味噌ユニット付	NK-SB	¥126,360

(注)豆腐づくりは、味噌ユニットに豆腐プレート(T)(1.6ミリ)(オプション)が必要です。

味噌ユニット

標準プレート3ミリ付
(九州地区4.8ミリ付)



交換自在

餅・味噌ユニット付	NK-MB	¥129,600
餅・製粉ユニット付	NK-MS	¥130,680
餅・製粉・味噌ユニット付	NK-MSB	¥149,040

家庭用
こだま号
K1シリーズ

1台で多目的にご利用いただける
”多機能タイプ”です。

製餅・製粉機
(ベルトカバー付)
(モートルセット台なし)



(掲載は餅部品付)

■能率/時間(材料重量)	
餅ねり	4.2kg(3升)/5分
味噌すり(プレート5mm)	大豆(蒸し・煮) 200kg
豆腐豆すり(製粉部分使用)	60kg
粉碎(製粉)	6~50kg

■仕様	
ホッパー容量	13ℓ
機体寸法(mm)	(W)390×(D)470×(H)447
重量	15kg
ホッパー容量	13ℓ
機体寸法(mm)	(W)390×(D)480×(H)680
重量	30kg
電源	単相100V/400W-750W

■型式名称/小売価格(税込)			
こだま号K1 (モートルなし)	製餅機	K1-MV	¥59,400
	製粉機	K1-SV	¥62,640
	製餅・製粉機	K1-MSV	¥64,800
こだま号K2 (モートル付)	製餅機	K2-M(M)	¥101,520
	味噌すり機	K2-B(M)	¥102,600
	製粉機	K2-S(M)	¥104,760
	万能機(全7ヶ付)	K2-BMS(M)	¥112,320
	※万能機(全7ヶ付)	K2-BMS(SM)	¥140,400
	※印は単相750Wモートル付		

家庭用・業務用
ひかり号
製粉・粉碎機 A1・A2シリーズ

業務用の強力な製粉、粉碎機。
モートルセット型もあります。

A1-V・A2-V
(ベルトカバー付)
(モートルセット台なし)



A1-MS・A2-MS
(モートルセット型式)



■能率/時間(材料重量)							
型式	A1-V	A1-MS(S7)	A1-MS(P7)	A2-V	A2-MS(S7)	A2-MS(P7)	A2-MS(P15)
粉碎(製粉)	10~100kg			20~200kg			

■仕様/小売価格(税込)							
型式	A1-V	A1-MS(S7)	A1-MS(P7)	A2-V	A2-MS(S7)	A2-MS(P7)	A2-MS(P15)
ホッパー容量	36ℓ			54ℓ			
寸法(W×D×H)	A1-V 386×477×738			A2-V 502×621×883			
	A1-MS 386×477×1050			A2-MS 502×621×1220			
重量	22kg	39kg	35kg	35kg	52kg	48kg	55kg
電源	モートルなし	単相100V	三相200V	モートルなし	単相100V	三相200V	三相200V
		750W	750W		750W	750W	1.5kW
小売価格	¥79,920	¥153,360	¥146,880	¥99,360	¥172,800	¥164,160	¥191,160

家庭用コンパクトタイプ
電動フルイ機

そば粉、小麦粉、米粉など用途に合わせてご使用いただけます。

SN-A (L-Sセットタイプ)
そば適応型
2段網20メッシュ×60メッシュ



SN-R (L-Sセットタイプ)
米粉適応型(タキ内蔵)
1段網80メッシュ



L-S
セット使用例

■能率/時間(材料重量)	
SN-A	そば・小麦 5~7kg
SN-R	米 6~8kg

※(SN-A:オプション替網40, 50, 70, 80メッシュ別売り/ SN-R:オプション替網50, 60, 70, 90, 100メッシュ別売り)

■仕様		
SN-A (2段網タイプ)	機体寸法(mm)	(W)610×(D)334×(H)280
	標準網目	上網20メッシュ/仕上網60メッシュ
SN-R (1段網タイプ)	重量	15kg
	電源	単相100V/25Wキートモトル
SN-R (1段網タイプ)	機体寸法(mm)	(W)610×(D)300×(H)280
	標準網目	仕上網80メッシュ
SN-R (1段網タイプ)	重量	15kg
	電源	単相100V/25Wキートモトル

SN-B (A1-MSセットタイプ)
そば適応型
2段網20メッシュ×60メッシュ



A1-MS
セット使用例

■能率/時間(材料重量)	
SN-B	そば 10~15kg
SN-K	小麦 10~15kg

※(SN-B:オプション替網40, 50, 70, 80メッシュ別売り/ SN-K:オプション替網40, 50, 60, 70メッシュ別売り)

SN-K (A1-MSセットタイプ)
小麦適応型(ブラシ内蔵)
2段網20メッシュ×80メッシュ



目詰り防止
ブラシ付

■仕様		
SN-B/2段網 (そば適応型)	機体寸法(mm)	(W)730×(D)350×(H)398
	標準網目	上網20メッシュ/仕上網60メッシュ
SN-K/2段網 (小麦適応型)	重量	22kg
	電源	単相100V/25Wキートモトル
SN-K/2段網 (小麦適応型)	機体寸法(mm)	(W)730×(D)350×(H)398
	標準網目	上網20メッシュ/仕上網80メッシュ
SN-K/2段網 (小麦適応型)	重量	22kg
	電源	単相100V/25Wキートモトル

※表示価格はすべて税込価格です。

電動石臼製粉機

白太郎 JC-360BW(フルイ機付)

コンパクト設計で、
お好みの粉質(微粉、粗挽き等)に
挽き分けられます。

空挽き防止センサー付/
無段変速装置付



■仕様

石臼直径	36cm
回転数	無段変速装置 (10~30回転/分)
使用モーター	単相240W
能率	1kg~3kg/時
ホッパー容量	5kg
機体寸法(cm)	幅49×奥行71×高123
重量	150kg
小売価格(税込)	¥972,000

●センサー解除ボタン装置付です。

業務用

そば適応型

粉太郎シリーズ

そば粉づくりに、店舗用、業務用、
共同作業設置に最適の機種です。

粉太郎SN-C
標準タイプ



粉太郎SN-C19
昇降機付



粉太郎2号(フルイ機内蔵)
大型タイプ



仕様	粉太郎SN-C	粉太郎SN-C19	粉太郎2号
製粉機仕様	A1型(中型)・単相750W付ホッパー容量30ℓ(25kg入)	A1型(中型)・単相750W付ホッパー容量30ℓ(25kg入)	A2型(大型)・三相1.5KW付ホッパー容量30ℓ(25kg入)
自動ふるい機仕様	単相100V/25Wギヤードモーター	単相100V/25Wギヤード・40Wギヤードモーター	モーターは製粉機と直結
	仕上り寸法 300×400mm	仕上り寸法 300×400mm	仕上り寸法 500×550mm
	上り網20メッシュ仕上り網60メッシュ	上り網20メッシュ仕上り網60メッシュ	網目数60メッシュ(1番粉)×20メッシュ(2番粉)
製粉能力(毎時)	玄そば10~15kg(材料重量)	玄そば10~15kg(材料重量)	30~45kg(材料重量)
ふるい機仕分能力	1番粉約50~55%、2番25%、皮約20~25%(重量比)		
据置面積(mm)	横1200×巾550×高1280(重量85kg)	横1240×巾550×高1900(重量110kg)	横1085×巾640×高1210(重量200kg)
小売価格(税込)	¥367,200	¥561,600	¥864,000

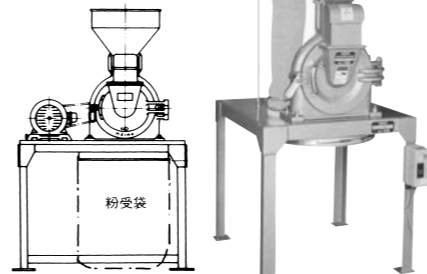
業務用

高速粉砕機

HSシリーズ

粗粉から微粉まで、
高速粉砕の万能タイプ。

HS-10(M15)型
HS-20(M22)型



標準架台モーター付

■仕様

仕様	型式	HS-10(M15)	HS-20(M22)
能率時間 (スクリーン0.2φの場合)		米 20kg	米 32kg
機体寸法(mm) (巾×奥行×高さ) [標準架台付]		600×600×1330	650×680×1473
使用モニター		三相200V/1.5kw	三相200V/2.2kw
小売価格(税込)		¥824,040	¥936,360

●HS-30型 3.7kWタイプもあります。

業務用

味噌豆摺機

M-32

キャスター付で移動もラクラク!
ご商売や共同作業などに活躍します。



4.8mmプレート付

掃除もしやすく、メンテナンスもお手軽です。

■仕様

仕様	型式	M-32
能率		300kg/時
ホッパー容量		36ℓ
出口口径		9cmφ
寸法(mm)		幅510×奥610×高860
使用モーター		単相400W
小売価格(税込)		¥429,840

●標準4.8φ付(オプション/3.2φ・4.0φ・6.4φがあります)

手動フルイ機

TFシリーズ

超カンタン!
お手軽にふるい分けできます!



実用新案申請中

■仕様

	TF301 (1段式)	TF302 (2段式)	TF371 (1段式)	TF372 (2段式)
機体寸法(mm) (幅×奥×高)	320×540×430	320×540×520	410×620×480	410×620×580
機体重量	8kg	8kg	12kg	12kg
粉受箱容量	4.7リットル(粉1.8kg)		7.5リットル(粉2.5kg)	
木ふるいサイズ (mm)	300φ×90H	(300φ×90H)×2	370φ×90H	(370φ×90H)×2
小売価格(税込)	¥35,640	¥43,200	¥47,520	¥56,160

※標準装備は20メッシュか60メッシュのどちらかの網をお選びいただけます。

電動粉フルイ機

SN-201

ボックス型ふるい機。
面倒な粉のふるい分けに!



■仕様

仕様	機体寸法(mm)	巾×奥行×高さ	350×538×327
重量			21kg
使用モーター			40W/単相100V
能率		粉重量(1回)2kgとして約5分 (ふるい網60メッシュの場合)	
小売価格(税込)			¥162,000

●フルイメッシュは各種あります(オプション)

業務用 電動粉フルイ機

SN-300

場所をとらない粉受容器一体型



■仕様

仕様	機体寸法(mm)	巾×奥行×高さ	430×430×540
重量			45kg
使用モーター			単相100V×90W (インバーター制御)
能率		粉重量(1回)1kgとして約2.5分 (ふるい網60メッシュの場合)	
小売価格(税込)			¥237,600

●フルイメッシュは各種あります(オプション)

業務用

タテ型フルイ機

SN-370N

そば粉・小麦粉のふるい分け
異物取りに最適!!



■仕様

仕様	機体寸法(mm)	巾×奥行×高さ	500×640×540
重量			50kg
使用モーター			単相100V×90W (インバーター制御)
能率		粉重量(1回)2kgとして約2分 (ふるい網60メッシュの場合)	
小売価格(税込)			¥378,000

●フルイメッシュは各種あります(オプション)

家庭用

みそすり・ミンチ

手動型



No.22S

No.10SH

	プレート(φ)	材質
No.10SH	70mm	錫引
小売価格(税込)	¥30,240	

	プレート(φ)	材質
No.22S	81mm	錫引
小売価格(税込)	¥45,360	

家庭用

NEWよめっこさん

Y-308B



健康づくりに
ぜひ一台。

●生大豆、
にぼし(いり粉)、
シタケ、ゴマ、
葉草の粉碎に。

小売価格(税込)	¥15,120
----------	---------

お申し込み先