



一貫した自社体制で  
そば作りを  
トータルでサポートします。

**KOKKO**  
一人の心を技術に生かす

## KOKKO 電動石臼製粉機

JC  
御影石

JCシリーズは  
御影石を使用

360  
コンパクトタイプ



C-360



JC-360BW

### 特 長

- インバーター制御による石臼回転速度調節機能付
- 材料がなくなり次第自動停止する、空挽き防止センサー付(近接センサータイプ)
- 供給目盛り調節レバーにより、細挽きや粗挽きに挽き分けが自在
- ステンレス受け箱付

フルイ機なし

**C-360 (御影石)**

【石臼直径】  
36cm

### ■仕 様

|          |                       |
|----------|-----------------------|
| 石 臼 直 径  | 36cm                  |
| 回 転 数    | 無段変速装置<br>(10~30回転/分) |
| 使用モーター   | 単相200W                |
| 製 粉 能 力  | 1kg~3kg/時             |
| ホッパー容量   | 5kg                   |
| 機体寸法(cm) | 幅49×奥行53×高112         |
| 重 量      | 112kg                 |

●オプション/アクリル防塵ケース(静電気防止付)

### 特 長

- インバーター制御による石臼回転速度調節機能付
- 材料がなくなり次第自動停止する、空挽き防止センサー付(フルイ機も連動してストップ)
- 非常用センサー解除ボタン装備
- 供給目盛り調節レバーにより、細挽きや粗挽きに挽き分けが自在
- 丸抜き専用タイプ

丸抜き専用フルイ機付

**JC-360BW (御影石)**

【石臼直径】  
36cm

### ■仕 様

|          |                       |
|----------|-----------------------|
| 石 臼 直 径  | 36cm                  |
| 回 転 数    | 無段変速装置<br>(10~30回転/分) |
| 使用モーター   | 単相240W                |
| 製 粉 能 力  | 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                 |

●オプション/アクリル防塵ケース(静電気防止付)

**C-300**

【石臼直径】  
30cm

300  
超コンパクトタイプ



C-300

### 特 長

- 低価格タイプ
- 設置スペースに配慮した超コンパクトタイプ
- 供給目盛りレバーにより、細挽きや粗挽き分けが自在
- メンテナンスが簡単

### ■仕 様

|          |              |
|----------|--------------|
| 機体寸法(cm) | 幅44×奥行40×高65 |
| 重 量      | 50kg         |
| 製 粉 能 力  | 1kg~3kg/時    |
| 電 源      | 単相100V/90W   |

## KOKKO 電動粉フルイ機

**SN-300**

### 特 長

- フルイ網直径30cmの小型タイプ
- 粉受容器一体なので場所を取らない
- フルイ網は乗せるだけの簡単交換
- インバーター制御によりフルイ回転数も自由自在

### ■仕 様

|          |                                       |
|----------|---------------------------------------|
| 電 源      | 単相100V90W                             |
| ふるい能力    | 粉重量(1回)1kgとして約2.5分<br>(ふるい網60メッシュの場合) |
| ふるい容量    | 1kg(1回につき)                            |
| 機体寸法(cm) | 幅43×奥行43×高54                          |
| 重 量      | 45kg                                  |

オプション/ふるい網は別途各種製作します



**SN-370N**

### 特 長

- フルイ網直径37cmの高性能タイプ
- フルイ網は乗せるだけの簡単交換
- インバーター制御によりフルイ回転数も自由自在

### ■仕 様

|          |                                     |
|----------|-------------------------------------|
| 電 源      | 単相100V90W                           |
| ふるい能力    | 粉重量(1回)1kgとして約1分<br>(ふるい網60メッシュの場合) |
| ふるい容量    | 2kg(1回につき)                          |
| 機体寸法(cm) | 幅50×奥行57×高54                        |
| 重 量      | 50kg                                |





## Kakko 電動石臼製粉機

**JC**  
御影石

JCシリーズは  
御影石を使用

**JN**  
安山岩

JNシリーズは  
安山岩を使用

### 特長

- ハンドル操作で上臼が上下動出来るので、目の掃除も簡単
- インバーター制御による石臼回転速度調節機能付
- 材料がなくなり次第自動停止する、空挽き防止センサー付  
(フルイ機も連動してストップ)
- 供給目盛り調節レバーにより、細挽きや粗挽きに挽き分けが自在
- 高性能タイプの揺動型フルイ機。回転速度も調節可能
- 非常用センサー解除ボタン装備

**JC-400SW** (御影石)

**JN-400SW** (安山岩)

【石臼直径】  
**40cm**

#### ■仕様

|           |                       |
|-----------|-----------------------|
| 石 臼 直 径   | 40cm                  |
| 回 転 数     | 無段変速装置<br>(10~30回転/分) |
| 使用モーター    | 三相490W                |
| 製 粉 能 力   | 2kg~5kg/時             |
| ホッパー容量    | 15kg                  |
| 機体寸法 (cm) | 幅65×奥行100×高162        |
| 重 量       | 260kg                 |

●オプション/アクリル防塵ケース (静電気防止付)

**SW**

揺動丸型フルイ機付

**JC-500SW** (御影石)

**JN-500SW** (安山岩)

【石臼直径】  
**50cm**

#### ■仕様

|           |                       |
|-----------|-----------------------|
| 石 臼 直 径   | 50cm                  |
| 回 転 数     | 無段変速装置<br>(10~30回転/分) |
| 使用モーター    | 三相840W                |
| 製 粉 能 力   | 3kg~7kg/時             |
| ホッパー容量    | 15kg                  |
| 機体寸法 (cm) | 幅75×奥行107×高166        |
| 重 量       | 350kg                 |

●オプション/アクリル防塵ケース (静電気防止付)

### 特長

- ハンドル操作で上臼が上下動出来るので、目の掃除も簡単
- インバーター制御による石臼回転速度調節機能付
- 材料がなくなり次第自動停止する、空挽き防止センサー付  
(フルイ機も連動してストップ)
- 供給目盛り調節レバーにより、細挽きや粗挽きに挽き分けが自在
- ボックス型フルイ機なので粉の飛散を防止
- 丸抜き専用タイプ
- 非常用センサー解除ボタン装備

**JC-400BW** (御影石)

**JN-400BW** (安山岩)

【石臼直径】  
**40cm**

#### ■仕様

|           |                       |
|-----------|-----------------------|
| 石 臼 直 径   | 40cm                  |
| 回 転 数     | 無段変速装置<br>(10~30回転/分) |
| 使用モーター    | 三相440W                |
| 製 粉 能 力   | 2kg~5kg/時             |
| ホッパー容量    | 15kg                  |
| 機体寸法 (cm) | 幅60×奥行82×高162         |
| 重 量       | 240kg                 |

●オプション/アクリル防塵ケース (静電気防止付)

**BW**

丸抜き専用フルイ機付

**JC-500BW** (御影石)

**JN-500BW** (安山岩)

【石臼直径】  
**50cm**

#### ■仕様

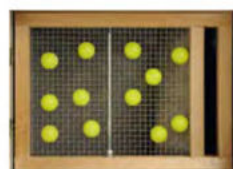
|           |                       |
|-----------|-----------------------|
| 石 臼 直 径   | 50cm                  |
| 回 転 数     | 無段変速装置<br>(10~30回転/分) |
| 使用モーター    | 三相790W                |
| 製 粉 能 力   | 3kg~7kg/時             |
| ホッパー容量    | 15kg                  |
| 機体寸法 (cm) | 幅75×奥行95×高166         |
| 重 量       | 340kg                 |

●オプション/アクリル防塵ケース (静電気防止付)

## BW (ボックス型フルイ機) シリーズの特長



のぞき窓もあって親切設計  
ふり作業の状態が一目で  
わかる



目詰まり防止タタキ  
粉の目詰まりが避けられ  
る工夫



飛散防止受箱収納型フルイ機  
収納型受箱だから場所を取ら  
ず、粉の飛散を防ぎ、衛生的



フルイ機  
のないタイプも  
あります。

写真は  
JC/JN-400

## Kakko 玄そば脱皮機 (インペラ式)

### SP-X (選別機能付)

#### 特長

- コンパクト設計で場所を取らない
- 玄そばの選別工程と脱皮工程が作業可能
- インペラ方式なので、操作は簡単で  
高性能を発揮
- 網の交換も簡単
- 揚穀は、磨耗・メンテのないプロフ  
(風圧)を採用



### SP-30M (選別機能付) / SP-34H

#### 特長

- インバーターにより、インペラの回転は自在  
で最適な脱皮が得られる
- 選別された玄そばの場合、脱皮率は99%近  
く丸ヌキが採取 (但し選別精度による)
- インペラ方式なので、操作は簡単で高性能  
を発揮
- バケット昇降機で揚穀するのでそばの割れや  
風による乾燥がない

- パンチング網による  
粒度選別も本機で  
行えば、脱皮率向上  
(SP-30M)



- 大型で高性能を発揮し、網の交換・  
機械操作も簡単にできる  
(SP-34H)



#### ■仕様

| 型 式       | SP-X                                            | SP-30M                                          | SP-34H                                |
|-----------|-------------------------------------------------|-------------------------------------------------|---------------------------------------|
| 毎 時 能 力   | 玄そば(7~10kg)                                     | 玄そば25~35kg                                      | 玄そば50~70kg                            |
| 脱皮ファン回転数  | 2100rpm                                         | ~3000rpm                                        | ~3000rpm                              |
| 使用モーター    | 脱皮部 250w(単相)<br>選別部 25wギヤード(単相)<br>プロフ 280w(単相) | 本 機 400W200W(三相)<br>ファン 40W<br>プロフ 40Wギヤード      | 400W(三相)100W×2(三相)<br>45W<br>100Wギヤード |
| ホッパー容量    | 5kg入                                            | 12kg入                                           | 23kg入                                 |
| 機体寸法 (cm) | 幅90×奥行70×高100                                   | 幅122×奥行63×高175(ホッパー高135)                        | 幅193×奥行91×高195                        |
| 重 量       | 65kg                                            | 106kg                                           | 230kg                                 |
| 本 機 付 網   | 3枚付<br>(標準4.8φ 4.5φ 4.2φ)<br>※サイズは選択可           | 5枚付<br>(標準5.0φ 4.8φ 4.5φ 4.4φ 4.2φ)<br>※サイズは選択可 | 3本付<br>(標準4.8φ 4.5φ 4.2φ)<br>※サイズは選択可 |

## Kakko 小型色彩選別機 選り助

### LAK-350 / 700

#### 特長

- 本体高さはわずか125cm、設置スペースを  
選ばない
- 低電力、省エネ設計によりランニングコスト  
も大幅削減
- ボリュームと光る押しボタンスイッチの採用  
で選別状態を確認しながら操作可能
- 本体後ろにキャスターが付いているので移  
動がラクラク
- そば・米以外にも様々な原料選別に対応できる

#### 小型色彩選別機 LAK-350 / 700

##### ■仕様

| 形 式           | AK-350                    | AK-700                    |
|---------------|---------------------------|---------------------------|
| 電 源           | 単相100V                    |                           |
| 消 費 電 力       | 最大180W                    | 最大220W                    |
| 最大処理能力        | 白米350kg/h/<br>蕎麦の実100kg/h | 白米700kg/h/<br>蕎麦の実200kg/h |
| チャンネル数        | 5チャンネル                    | 10チャンネル                   |
| 最大使用空気量 (MAX) | 50ℓ/min                   | 97ℓ/min                   |
| 機体寸法 (cm)     | 幅45×奥行64×高125             |                           |
| 重 量           | 71Kg                      | 72.5Kg                    |

※コンプレッサーが別途必要となります。





## SG-1000R / SG-2000N

### 特 長

- 八角形で打抜丸孔網を採用した回転流動型選別機
- インバーター制御により、パンチングドラム回転数は自在に調節可能
- 回転流動方式により音が静かなので、住宅街や夜中でも作業可能
- 便利なタイマー付



4段階選別  
SG-1000R

|          |                           |
|----------|---------------------------|
| 選別能力(毎時) | 10~20kg(標準)               |
| 回 転 数    | 標準30rpm                   |
| 使用モーター   | 三相200Wギヤード                |
| ホッパー容量   | 30kg入                     |
| 機体寸法(cm) | 幅160×奥行48×高121            |
| 重 量      | 80kg                      |
| 本機付網     | 標準5.0φ×4.7φ×4.4φ ※サイズは選択可 |



5段階選別  
SG-2000N

### 特 長

- 連続一回通し5段階選別機構なので、高作業性・高能率を実現
- パンチング網は直径約70cmの大型サイズなので、ムラのない高い選別性能を実現
- 4枚の選別網は差し替え自在。粒度によるメッシュ交換が可能

|           |                                                 |
|-----------|-------------------------------------------------|
| 選別能力(毎時)  | 50~100kg(標準)                                    |
| 使用モーター    | 三相400Wギヤード40W(コンベアー)                            |
| ホッパー容量    | 25kg入                                           |
| 機体寸法(cm)  | 幅169×奥行74×高163                                  |
| 重 量       | 130kg                                           |
| 本機付網      | 標準5.0φ 4.8φ 4.6φ 4.4φ<br>※サイズは選択可               |
| その他選別網サイズ | 5.2φ 4.7φ 4.5φ 4.2φ 4.0φ<br>3.8φ 3.6φ 3.4φ 3.2φ |

## SK-160N / SK-350 (インバーター付)

### 特 長

- ブラシ方式採用により玄そばに熱を帯びない
- 音が静かで、一回通しにより作業能率アップ
- 玄そばの割れがなく、静電気による汚れの再付着もなし
- 便利なタイマー付き(SK-350)



SK-160N

|            |                |
|------------|----------------|
| ※処理能力(排出量) | 20~30kg(標準)    |
| 使用モーター     | 単相400Wギヤード     |
| ホッパー容量     | 23kg入          |
| 機体寸法(cm)   | 幅114×奥行38×高108 |
| 重 量        | 62kg           |

※玄そばの磨き度合により処理能力は異なります

SK-350  
(インバーター付)

|            |                |
|------------|----------------|
| ※処理能力(排出量) | 40~60kg(標準)    |
| 使用モーター     | 三相750Wギヤード     |
| ホッパー容量     | 47kg入          |
| 機体寸法(cm)   | 幅118×奥行45×高124 |
| 重 量        | 97kg           |

※玄そばの磨き度合により処理能力は異なります



- インバーターによりブラシ回転速度が調節可能(SK-350)

## SS-7 (玄そば石拔機)

### 特 長

- 揺動選別フレーム方式により、小石を排除
- 選別フレームは簡単に取り外すことができ、掃除もラクラク
- シャッター流動調整付なので、玄そば供給の微調整が可能
- 穀飛散防止網付



|          |              |
|----------|--------------|
| 能力(毎時)   | 200kg        |
| 使用モーター   | 単相100W       |
| ホッパー容量   | 玄そば22kg入     |
| 機体寸法(cm) | 幅39×奥行60×高88 |
| 重 量      | 28kg         |

## SS3 (大型玄そば石拔機)

### 特 長

- 選別盤の孔目が詰まらず選別効果が長く持続  
極小砂粒もすべて排除
- 高性能タイプで高い処理能力
- 構造が簡単なので故障が少なく、掃除手入れも簡単

|          |              |
|----------|--------------|
| 能力(毎時)   | 800kg        |
| 使用モーター   | 単/三相200W     |
| ホッパー容量   | 20kg入        |
| 機体寸法(cm) | 幅56×奥行69×高80 |
| 重 量      | 65kg         |



## 出雲BM-2S

### 特 長

- どこでも置けるタテ型仕様
- 急な少量の麺の追加などに最適
- 独自の攪拌羽根で、手練りと同じ麺体の仕上がり

|          |             |
|----------|-------------|
| 能力       | 2Kg練り       |
| 電 力      | 単相100V×200W |
| 機体寸法(cm) | 高さ67×直径31   |
| 重 量      | 約15Kg       |



## NL-280V-10

### 特 長

- オイルレス真空ポンプ採用で、オイル交換の手間やオイルの気になる匂いがありません
- スピード浸透モード(繰返しモード)搭載で、調味液等の食材への浸透を促進させます

|              |                |
|--------------|----------------|
| 電 源          | AC100V 50/60Hz |
| 機体寸法(cm)     | 幅37×奥行47×高35   |
| 真空槽寸法(cm)    | 幅30×奥行35×高10   |
| 最大通入フル寸法(cm) | 幅28×長さ34       |
| 重 量          | 約27.5Kg        |



## そば機シリーズ 調整・製粉工程



創業103年  
株式会社 國 光 社  
〒457-0064 名古屋市南区星崎1-132-1  
TEL/052-822-2658 (代)  
FAX/052-811-6365  
http://www.kokkosh.co.jp E-mail:info@kokkosh.co.jp



家庭用  
**粉エース A-8**

製粉機(卓上タイプ)

生大豆(乾燥)は専用雄白(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 |

| ■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       |  | <b>¥71,500</b> |
| 粉エース(大豆臼付) | A-8(大豆臼付) |  | <b>¥74,800</b> |

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、ナイフはステンレス製で  
切れ味抜群。



味噌ユニット

標準プレート3.2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<br>(蒸し・煮) | 200kg  |
| 味噌すり(標準プレート3mm)  |              |        |
| 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   |  | <b>¥104,500</b> |
| 味噌ユニット付        | L-B   |  | <b>¥104,500</b> |
| 製粉・味噌ユニット付     | L-SB  |  | <b>¥143,000</b> |
| 製粉・味噌(豆腐)ユニット付 | L-SBT |  | <b>¥160,600</b> |

(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)

餅ユニット



味噌ユニット

標準プレート3.2mm  
(九州地区4.8mm)



交換自在

交換自在

| ■能率／時間(材料重量)     |                     |              |
|------------------|---------------------|--------------|
| 製 粉              | 米                   | 6～12kg       |
|                  | そば・小麦               | 4～8kg        |
|                  | 味噌すり<br>(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  |  | <b>¥134,200</b> |
| 味噌ユニット付    | NK-B  |  | <b>¥134,200</b> |
| 餅ユニット付     | NK-M  |  | <b>¥143,000</b> |
| 製粉・味噌ユニット付 | NK-SB |  | <b>¥172,700</b> |

| ■型式名称        |        |  | 小売価格(税込)        |
|--------------|--------|--|-----------------|
| 餅・味噌ユニット付    | NK-MB  |  | <b>¥179,300</b> |
| 餅・製粉ユニット付    | NK-MS  |  | <b>¥179,300</b> |
| 餅・製粉・味噌ユニット付 | NK-MSB |  | <b>¥220,000</b> |

(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  
**こだま号**

K1シリーズ

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           |
| 粉砕(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     |

K2シリーズ(万能機)

モートルセット型式



| ■型式名称              |        |         | 小売価格(税込)        |
|--------------------|--------|---------|-----------------|
| こだま号K1<br>(モートルなし) | 製餅機    | K1-MV   | <b>¥74,800</b>  |
|                    | 製粉機    | K1-SV   | <b>¥81,400</b>  |
|                    | 製餅・製粉機 | K1-MSV  | <b>¥85,800</b>  |
| こだま号K2<br>(モートル付)  | 製餅機    | K2-M(M) | <b>¥137,500</b> |
|                    | 味噌すり機  | K2-B(M) | <b>¥138,600</b> |
|                    | 製粉機    | K2-S(M) | <b>¥143,000</b> |
| 万能機(全7ヶ付)          |        |         | <b>¥156,200</b> |
| ※ 万能機(全7ヶ付)        |        |         | <b>¥176,000</b> |

※印は単相750Wモートル付

家庭用・業務用  
**ひかり号**

製粉・粉砕機 A1・A2シリーズ

業務用の強力な製粉、粉砕機。  
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) |
| 粉砕(製粉)       | 10～100kg |           |           | 20～200kg |           |           |            |

| ■仕様            |                    |                 |                 |                    |                 |                 |                 |
|----------------|--------------------|-----------------|-----------------|--------------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| ホッパー容量         | 36ℓ                |                 |                 | 54ℓ                |                 |                 |                 |
| 寸 法<br>(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<br>(税込)   | <b>¥107,800</b>    | <b>¥195,800</b> | <b>¥187,000</b> | <b>¥147,400</b>    | <b>¥235,400</b> | <b>¥224,400</b> | <b>¥253,000</b> |

家庭用コンパクトタイプ  
**電動フルイ機**

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(タタキ内蔵)  
1段網80メッシュ



セット  
使用例

目詰り防止  
タタキ付

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    |
| ■型式名称        |       | 小売価格(税込) |
| 電動フルイ機       | SN-A  | ¥118,800 |
|              | SN-R  | ¥121,000 |

●フルイメッシュは各種あります(オプション)

| ■仕様              |          | ふるい網はステンレスアミです。      |  |
|------------------|----------|----------------------|--|
| SN-A<br>(2段網タイプ) | 機体寸法(mm) | (W)610×(D)334×(H)280 |  |
|                  | 標準網目     | 上綱20メッシュ/仕上綱60メッシュ   |  |
|                  | 重 量      | 15kg                 |  |
| SN-R<br>(1段網タイプ) | 電 源      | 単相100V/25Wキ*ードモ*トル   |  |
|                  | 機体寸法(mm) | (W)610×(D)300×(H)280 |  |
|                  | 標準網目     | 仕上綱80メッシュ            |  |
|                  | 重 量      | 15kg                 |  |
|                  | 電 源      | 単相100V/25Wキ*ードモ*トル   |  |

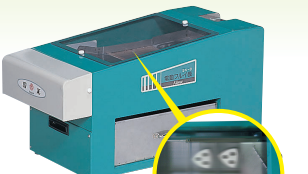
そば粉、小麦粉、米粉など用途に合わせてご使用いただけます。

SN-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



セット  
使用例

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×70メッシュ



目詰り防止  
ブラシ付

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  |
| ■型式名称        |      | 小売価格(税込) |
| 電動フルイ機       | SN-B | ¥160,600 |
|              | SN-K | ¥205,700 |

●フルイメッシュは各種あります(オプション)

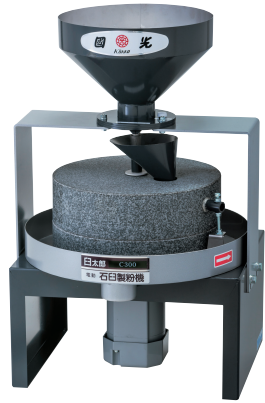
| ■仕様                 |          | ふるい網はステンレスアミです。      |  |
|---------------------|----------|----------------------|--|
| SN-B/2段網<br>(そば適応型) | 機体寸法(mm) | (W)730×(D)350×(H)398 |  |
|                     | 標準網目     | 上綱20メッシュ/仕上綱60メッシュ   |  |
|                     | 重 量      | 22kg                 |  |
| SN-K/2段網<br>(小麦適応型) | 電 源      | 単相100V/25Wキ*ードモ*トル   |  |
|                     | 機体寸法(mm) | (W)730×(D)350×(H)398 |  |
|                     | 標準網目     | 上綱20メッシュ/仕上綱70メッシュ   |  |
|                     | 重 量      | 22kg                 |  |
|                     | 電 源      | 単相100V/25Wキ*ードモ*トル   |  |



## 電動石臼製粉機

臼太郎 C-300

粉の粗さ調整ができる！  
手軽で上質の粉挽き



### ■仕様

|           |              |
|-----------|--------------|
| 石 臼 直 径   | 30cm         |
| 使用モートル    | 単相90W        |
| 能 率       | 1kg～3kg/時    |
| ホッパー容量    | 3.5kg        |
| 機体寸法 (cm) | 幅44×奥行40×高65 |
| 重 量       | 50kg         |
| 小売価格 (税込) | ¥440,000     |

## 電動石臼製粉機

臼太郎 CX-360 (御影石)

インバーター制御による  
石臼回転速度調節機能付



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<br>(10～22回転/分) |
| 使用モートル    | 単相200W                |
| 能 率       | 1kg～5kg/時             |
| ホッパー容量    | 10kg                  |
| 機体寸法 (cm) | 幅55×奥行50×高122         |
| 重 量       | 115kg                 |
| 小売価格 (税込) | ¥660,000              |

●センサー解除ボタン装置付です。

## 電動石臼製粉機

臼太郎 JC-360BW (フルイ機付)

丸抜き専用タイプ  
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<br>(10～30回転/分) |
| 使用モートル    | 単相240W                |
| 能 率       | 1kg～3kg/時             |
| ホッパー容量    | 5kg                   |
| 機体寸法 (cm) | 幅50×奥行71×高123         |
| 重 量       | 150kg                 |
| 小売価格 (税込) | ¥1,210,000            |

●センサー解除ボタン装置付です。

そば対応型

## 業務用 粉太郎シリーズ

粉太郎SN-C

標準タイプ



粉太郎SN-CK

小麦対応タイプ

受注生産



粉太郎2号 (フルイ機内蔵)

大型タイプ

受注生産



受箱は内蔵

そば殻 2番粉 1番粉

| 仕様       | 機種 | 粉太郎SN-C                           | 粉太郎SN-CK                           | 粉太郎2号                            |
|----------|----|-----------------------------------|------------------------------------|----------------------------------|
| 製粉機仕様    |    | A1型(中型)・単/三相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ギヤードモートル                | 単相100V/25Wギヤード・40Wギヤードモートル         | モートルは製粉機と直結                      |
|          |    | 仕上綱寸法 300×400mm                   | 仕上綱寸法 300×400mm                    | 仕上綱寸法 500×550mm                  |
|          |    | 上綱20メッシュ仕上綱60メッシュ                 | 上綱20メッシュ仕上綱70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)                  | 小麦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番粉25%、殻約20～25%(重量比)   | 1番粉30～50%、2番粉50～70%、3番粉15～30%(重量比) | 1番粉約50～55%、2番粉25%、殻約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) |    | ¥446,600                          | ¥490,600                           | ¥1,100,000                       |

## 小型玄そば脱皮機

そば太郎 SP-X

玄そばの選別工程と  
脱皮工程が可能。



### ■仕様

|                 |                       |             |
|-----------------|-----------------------|-------------|
| 脱 皮 能 率         | 毎時7～10kg(玄そば)         |             |
| 使 用 モ ー ト ル     | 脱皮部                   | 250W(単相)    |
|                 | 選別部                   | 25Wギヤード(単相) |
|                 | ブロフ                   | 280W(単相)    |
| ポ ッ パ ー 容 量     | 5kg                   |             |
| 機 体 寸 法 ( c m ) | 幅90×奥行52×高100         |             |
| 重 量             | 65kg                  |             |
| 本 機 付 網         | 3枚付(標準4.8φ 4.5φ 4.2φ) |             |
| 小 売 価 格 ( 税 込 ) | ¥693,000              |             |

●オプション／各種替網あります。

## 業務用 高速粉碎機

HSシリーズ

粗粉から微粉まで、  
高速粉碎の万能タイプ。



HS-10(M15)型  
HS-20(M22)型

標準架台モートル付

### ■仕様

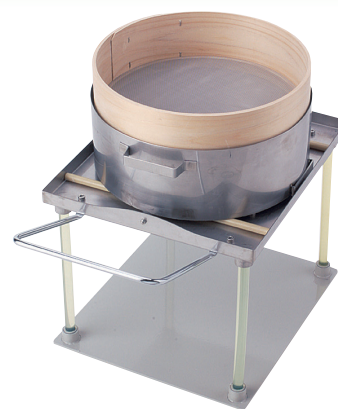
|                                  |    |               |               |
|----------------------------------|----|---------------|---------------|
| 仕様                               | 型式 | HS-10(M15)    | HS-20(M22)    |
| 能率時間<br>(スクリーン0.2φの場合)           |    | 米 20kg        | 米 32kg        |
| 機体寸法(mm)<br>(巾×奥行×高さ)<br>[標準架台付] |    | 600×600×1330  | 650×680×1473  |
| 使用モニター                           |    | 三相200V／1.5 kw | 三相200V／2.2 kw |

●HS-30型 3.7kWタイプもあります。

## 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！



### ■仕様

|                     |                 |              |
|---------------------|-----------------|--------------|
|                     | TF371(1段式)      | TF372(2段式)   |
| 機体寸法(mm)<br>(幅×奥×高) | 410×620×480     | 410×620×580  |
| 標準網目                | 60メッシュ          | 20-60メッシュ    |
| 機体重量                | 12kg            |              |
| 粉受箱容量               | 7.5リットル(粉2.5kg) |              |
| 木ふるいサイズ(mm)         | 370φ×90H        | 〈370φ×90H〉×2 |
| 小売価格(税込)            | ¥58,300         | ¥67,100      |

## 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

|           |                                     |             |
|-----------|-------------------------------------|-------------|
| 機体寸法 (mm) | 巾×奥行×高さ                             | 350×538×327 |
| 重 量       | 21kg                                |             |
| 使用モートル    | 40W/単相100V                          |             |
| 能 率       | 粉重量(1回)2kgとして約5分<br>(ふるい網60メッシュの場合) |             |
| 小売価格(税込)  | ¥203,500                            |             |

●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

|           |                                     |             |
|-----------|-------------------------------------|-------------|
| 機体寸法 (mm) | 巾×奥行×高さ                             | 500×570×540 |
| 重 量       | 50kg                                |             |
| 使用モートル    | 単相100V×90W<br>(インバーター制御)            |             |
| 能 率       | 粉重量(1回)2kgとして約2分<br>(ふるい網60メッシュの場合) |             |
| 小売価格(税込)  | ¥440,000                            |             |

●フルイメッシュは各種あります(オプション)



# 蕎麦・粉末緑茶は 石臼で挽いてこそ

For truly delicious soba (buckwheat noodles) and powdered green tea must be ground with a stone mill

石臼挽きこそ、素材本来のパフォーマンスが出せる唯一の製粉方法。熱を持たずはがすように製粉ができ、香りを飛ばす粉焼けを防ぎながら細かい粉を作ることができます。さらに石臼は天然素材であるため、より自然に近い方法で製粉できます。また、挽いてから時間が経った粉は酸化してしまい、品質がかなり落ちるため、美味しい蕎麦、粉末緑茶の条件は「石臼挽きたて」といえます。

Stone milling is the only milling method that gives the original performance of the material. The flour can be peeled off without heat, and fine powder can be made while preventing the burning of the scent. In addition, it can be milled in a more natural way because millstones are a natural material. Flour oxidizes with time once it has been ground, and its quality decreases. For truly delicious soba and powdered green tea, both must be freshly stone-ground.

SOBA

## ELECTRIC STONE MILL

製粉機

## VERTICAL ELECTIC SIEVE

ふるい機

国光社  
KOKKO

GREEN TEA

# NSF認証の石臼製粉機／ふるい機

Electric Stone Mill&Vertical Electric Sieve with NSF

日本メーカーとして初めて電動石臼製粉機のNSFを取得しました。これにより、自家製粉「石臼挽きたて」がアメリカで可能となり、新鮮な粉が用意できるようになります。

Here is the first Japanese manufacturer to acquire NSF of the electric stone mill. You can make soba and green tea flour which painstakingly preserves the aroma and flavor of it.

- ◎回転数調節機能つき  
Easy to adjust the rotational speed of stone
- ◎空挽き防止センサー付  
stone stops automatically by proximity sensor
- ◎アクリルケースで粉が舞うのを防止  
Powder does not fly due to acrylic case

- ◎ハンドル操作で石臼が上下し、掃除しやすい  
Easy to clean the stone up by handle operation
- ◎供給調整レバーで細挽き、粗挽きの挽き分けが可能  
Easy to adjust the roughness by flow regulating lever

製粉機

Electric Stone Mill

ふるい機

Vertical Electric Sieve

SN-370A

- ◎篩回転数もコントロールできる  
Easy to adjust the rotational speed
- ◎網は載せるだけの簡単交換タイプ  
Easy to exchange the sieve, just putting it on

|                      | JC400A                | C-360A                | SN-370A              |
|----------------------|-----------------------|-----------------------|----------------------|
| Stone Diameter       | 40cm                  | 36cm                  | —                    |
| Stone Rotation Speed | 10~30rotation/min     | 10~30rotation/min     | —                    |
| Power                | 230V/400W             | 110V/400W             | 115V/90W             |
| Mill Capacity        | 2kg~5kg/hour          | 1kg~3kg/hour          | —                    |
| Hopper Capacity      | 15kg                  | 5kg                   | 2kg                  |
| (D)×(W)×(H)          | (D)705×(W)700×(H)1500 | (D)650×(W)610×(H)1195 | (D)640×(W)500×(H)640 |
| weight               | 210kg                 | 112kg                 | 50kg                 |

蕎麦楽

Sobaraku

十割蕎麦や茶蕎麦が  
自宅やレストランで簡単に作れる！

You can easily make 100% soba and  
green tea soba at home and in a restaurant!

水回しからそば切りまで  
全てのそば打ち作業がこの一台で！  
All making soba method can be done with  
this one!





# 蕎麦と健康

## About Health

身体を気遣う  
あなたにこそ届けたい

Keeping your wellness in mind

9000年以上の歴史を持つ、日本古来からの伝統食材の蕎麦には普段の食事ではなかなか摂取が難しい、『レジスタントプロテイン』を含み、その作用はコレステロール低下作用や抗腫瘍が期待されます。

他にも蕎麦の栄養素「ルチン」「ビタミンB群」「食物繊維」「たんぱく質」は『美容・健康・ダイエット』の強い味方となります。

Soba, a traditional food since ancient times in Japan, has a history of over 9000 years. It contains “resistant proteins” which are relatively difficult to obtain from a normal diet, and which can offer cholesterol-lowering and tumor-inhibiting effects. The nutrients rutin, B vitamins, dietary fiber, and protein found in soba all strongly support one’s beauty, health, and diet.



- 豊富な栄養素  
Soba's wealth of nutrients
- ルチン  
Rutin
- でん粉  
Starch
- 食物繊維  
Dietary Fiber
- カリウム  
Potassium
- たんぱく質  
Protein
- 亜鉛  
Zinc
- ビタミンB群  
B vitamins



Delicious and healthy

## 蕎麦粉

Soba flour

### アメリカの蕎麦を使った 「石臼挽きたて蕎麦粉」の実現

Aurora Organic Soba: making freshly stone-ground soba flour available in the U.S.

2016年からメイン州の農家『Aurora Mill & Farm』とメイン州の蕎麦職人の佐藤さんが協力し、北海道産キタワセ種を4年にかけてその風土に合うように品種改良されてきた、まさにメイン州でしか用意できないたった一つの蕎麦『Aurora Organic Soba』。

「真の蕎麦粉の魅力を知っていただきたい」という情熱をもち、生産から製粉まで全てメイン州で完結させ、石臼で挽いた新鮮な蕎麦粉をご提供。アメリカ内で石臼挽きたてを実現できるのは本商品の最大の特徴であり、美味しい蕎麦の条件をアメリカ内で唯一クリアしている新鮮な蕎麦粉でございます。

It starts with Hokkaido “Kitawase” soba (Japanese buckwheat), renowned in Japan for its high quality. A soba artisan together with Maine’s Aurora Mills & Farm improved upon this Kitawase variety over the course of four years. What was created was a kind of soba that can only be experienced here: “Aurora Organic Soba.” Aurora Organic Soba, produced here in Maine, is carefully milled to order in a stone mill. We hope you will enjoy this freshly milled soba flour, which is the result of our passion to make known the appeal of authentic soba flour.



自然や体に優しい物を提供したいという思いから、100%オーガニックでご提供します。  
Our soba flour is part of a healthy lifestyle – 100% organic, good for our bodies, and good for the environment.

Aurora Organic Soba

メイン州産 オーロラオーガニック蕎麦 蕎麦粉  
(40/60メッシュ)  
Maine-grown Japanese buckwheat flour Aurora Organic Soba  
(40/60 mesh)



ご注文後にお好みにあわせてメイン州の製粉所にて石臼で製粉し、挽きたての新鮮な蕎麦粉  
We offer freshly ground Japanese buckwheat flour milled to order and to each customer’s specifications, using a stone mill at our Maine facility.

メイン州産 オーロラオーガニック蕎麦 丸抜き  
(むき実)  
Maine-grown buckwheat groats Aurora Organic Soba  
(hulled seeds)



海外のスーパーモデルやボリショイバレエ団がダイエット食として食べているスーパーフード  
The superfood eaten by diet-conscious world-famous supermodels and performers in the Bolshoi Ballet alike.





## 緑茶を粉末にして 「茶葉の栄養を丸ごと摂取」

We make green tea into powder,  
obtaining the complete nutrition of the tea leaves.

緑茶を粉末にする大きなメリットとして「茶葉の栄養を丸ごと摂取できる」という点にあります。

豊富な栄養成分の多くは茶葉の方に残っており、お茶を淹れてもその成分は少ししか含まれていません。これが粉末緑茶であれば、栄養素を逃すことなく摂取できます。また、急須から作る煎茶よりもさらに簡易的で、少量で作ることができることから経済的で、茶殻も捨てることがないことから環境に優しいともいえます。さらに石臼で挽くことで、粉末にする際の熱の発生を抑えられ、豊かな香りと風味が際立ちます。



A great advantage of making green tea into powder form is that we can then obtain the complete nutrition of the tea leaves. Most of the abundant nutritional compounds of tea remain in its leaves. When one brews tea from tea leaves, only a small amount of those nutritional compounds is available for consumption. In the case of our powdered green tea, however, we can obtain all of the nutrients without their being lost. Our powdered green tea is also more convenient than green tea steeped from leaves in a teapot -- it is economical because it can be prepared in small amounts, and environmentally friendly as there is no disposal of used tea leaves. Furthermore, when making tea leaves into powder by grinding them in a stone mill, the generation of heat is prevented, so the tea's rich aromas and flavors are accentuated.

静岡産の茶葉をまるごと粉末にしたもので、ほかには何も含まない無添加のお茶です。

Our product consists solely of tea leaves from Shizuoka ground whole into powder, and as such is an additive-free tea, containing no additional ingredients.

### 石臼挽きオーガニック煎茶

Stone-ground organic sencha

お茶処静岡から茶葉で送られてきた煎茶を  
メイン州で挽いた新鮮な粉末煎茶です。

発注をいただいてから挽くため、  
香りが飛ぶこともなく上品な一品となっております。

We offer fresh powdered sencha green tea ground  
in Maine from sencha tea leaves  
from the tea capital of Japan, Shizuoka.  
Because we grind it to order, it is a high-quality product  
without any loss of aroma or flavor.

蕎麦に混ぜることで、  
茶蕎麦にすることもできます。  
By mixing it with soba flour,  
you can make green tea soba.

