

PRODUCT CATALOG

CUTTING BOARDS
UTENSILS
HANDLING PRODUCTS

私たちの製品が
活躍するとき、
世界中でおいしい料理が
生まれている。



まな板・料理道具
総合カタログ

MADE IN JAPAN
HACCP対応

業務用まな板

CUTTING BOARD

毎日使うものだから、
やっぱりいいものを選びたい。

山県化学の業務用まな板として
長年愛用されてきた信頼の商品です。

食材が滑りにくく、食材の色がつきにくい。
傷もつきにくいので、長くご使用いただけます。

K型まな板(一枚物)

表面 5mm：特殊すべり止め加工(表面あり・裏面なし)
10mm：特殊すべり止め加工(両面)
15mm以上：両面サンダー仕上げ
カラー ホワイト

全製品別注可能

規格にない特殊サイズ、形状も承ります。
お気軽にお問合せください。

耐冷温度 -30℃ / 耐熱温度 80℃

K型カラーまな板(一枚物)

表面 両面サンダー仕上げ
厚み 20mm・30mm
カラー ピンク・ベージュ・ブルー・グリーン・ブラック

UTENSILS

料理道具

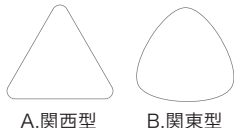
受注生産可能

規格にない特殊サイズ、形状も承ります。
お気軽にお問い合わせください。

おむすびからにぎり寿司、パッテラ等、
バラエティ豊かに揃えた押し型シリーズです。

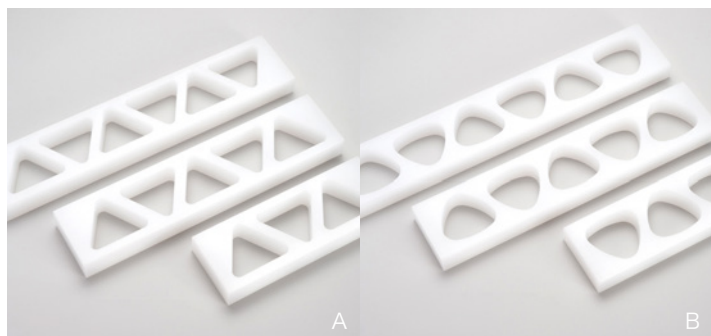
本格的なプロの味が、手軽にお作りいただけます。
会席料理から幕の内弁当まで、幅広いニーズに対応できます。

おむすびの
形状種類



A. 関西型

B. 関東型



おむすび型

A. 関西型 3ヶ取・5ヶ取・6ヶ取

サイズ（底辺×高さ×厚み）

大：83×75×30mm

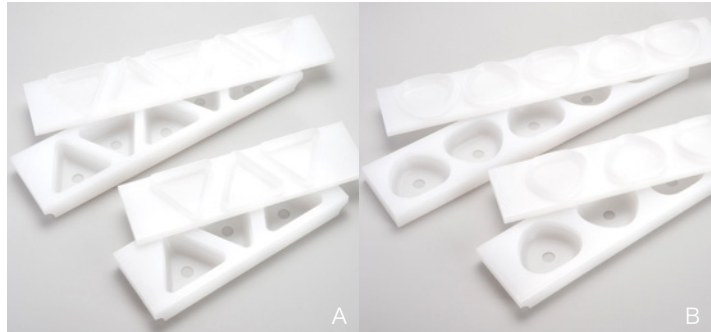
小：70×60×30mm

B. 関東型 3ヶ取・5ヶ取・6ヶ取

サイズ（底辺×高さ×厚み）

大：70×65×25mm

小：64×59×25mm



新関西型・新関東型おむすび型(2ピース)

新関西型

サイズ（底辺×高さ×厚み）

79×69×30mm

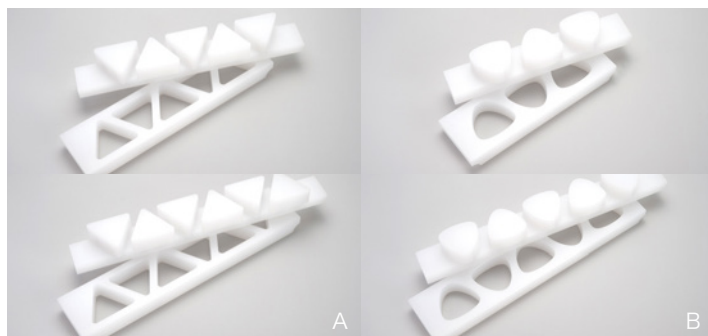
新関東型

サイズ（底辺×高さ×厚み）

74×64×25mm



おむすび型(B. 関東) 3ヶ取



おむすび型(フタ付)

A. 関西型 3ヶ取・5ヶ取・6ヶ取

サイズ（底辺×高さ×厚み）

大：80×68×30mm

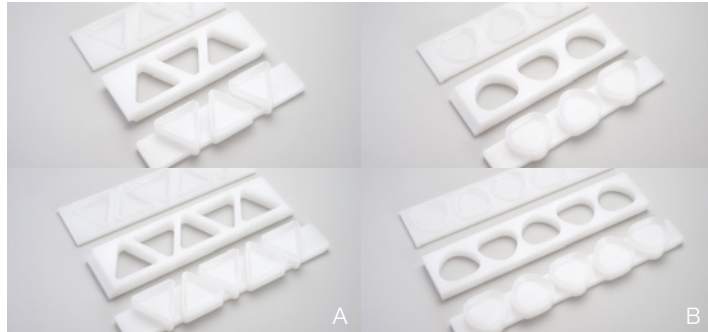
小：73×63×30mm

B. 関東型 3ヶ取・5ヶ取・6ヶ取

サイズ（底辺×高さ×厚み）

大：70×60×25mm

小：62×58×25mm



新おむすび型(3ピース・フタ底板付)

関西型(A)

サイズ（底辺×高さ×厚み）

79×69×30mm

関東型(B)

サイズ（底辺×高さ×厚み）

74×64×25mm



おむすび型(A. 関西型) 3ヶ取





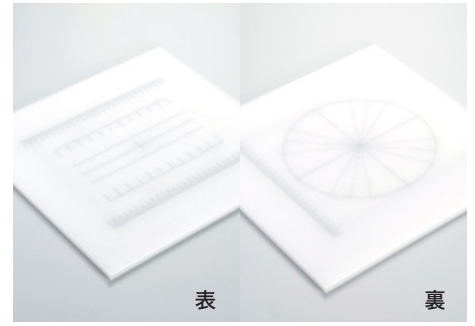
抗菌耐熱まな板 スーパー100

表面 両面サンダー仕上げ
 カラー ホワイト
 厚み 20mm・30mm
 耐熱 -30℃～100℃対応



抗菌耐熱まな板 ピュア

表面 両面サンダー仕上げ
 カラー 濃クリーム
 厚み 20mm・30mm
 耐熱 -30℃～100℃対応



目盛り入りまな板

表面 特殊すべり止め加工
 < 業務用 >
 大:450×450×11mm 中:400×400×11mm
 小:350×350×11mm



鮮魚用まな板(目打ち台付・替セット)

表面 特殊すべり止め加工
 ※白部分は土台となるため、まな板としては使えません。
 厚み 40mm + 替え10mm



取替えかんたんチェンジくん(替セット付)

表面 特殊すべり止め加工
 カラー ベース:ホワイト
 替え 白・ピンク・ベージュ・ブルー (4枚セット)
 ※替えのみ(別売)可能です。



軽量まな板

表面 特殊すべり止め加工
 サイズ KR1:500×250×25mm KR3:600×300×25mm
 カラー ピンク・イエロー・ブルー

CAFÉ CUTTING BOARD

カフェなどの小規模飲食店向けの
 コンパクトで使いやすいラインナップ。



サトウキビ由来

カフェ用エコまな板(取手無し)

表面 両面サンダー仕上げ
 厚み L:440×250×13mm M:390×230×13mm
 MS:330×210×13mm S:280×160×13mm
 カラー グラスグリーン・コーンイエロー・ナチュラル
 耐熱 コーンイエローのみ抗菌耐熱仕様
 -30℃～100℃対応 ※コーンイエローのみ



カフェ用K型まな板

表面 特殊すべり止め加工(両面) / カラー:ホワイト
 サイズ LL:500×270×10mm L:440×250×10mm
 M:390×230×10mm MS:330×210×10mm
 S:280×160×10mm



カフェ用抗菌耐熱まな板

表面 両面サンダー仕上げ / カラー:ホワイト
 サイズ L:440×250×12mm M:390×230×12mm
 S:280×160×12mm 正方形:280×250×12mm
 耐熱 -30℃～90℃対応 ※Sサイズ・正方形は取手無し



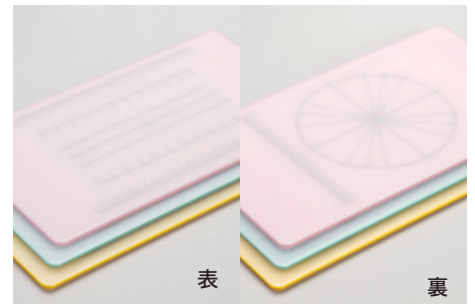
カフェ用はがせるまな板(取手無し)

表面 特殊すべり止め加工
 ベース 5mm板(1枚)+3mmカラー板(1枚)+3mm板(1枚)
 サイズ L:440×250×11mm M:390×230×11mm
 MS:330×210×11mm S:280×160×11mm
 カラー ピンク・ブルー・イエロー・濃ピンク・濃ブルー
 (ホワイト×カラー×ホワイト)



和包丁用ハイスフトまな板

表面 両面サンダー仕上げ
 サイズ LL:500×270×20mm L:440×250×20mm
 M:390×230×20mm MS:330×210×20mm
 S:410×230×20mm
 カラー ベージュ・ブラック
 素材 EVA



目盛り入りまな板(取手無し)

表面 特殊すべり止め加工
 < 長方形 >
 L:400×230×9mm
 M:350×210×9mm
 S:300×190×9mm
 ピンク・ブルー・イエロー
 < 正方形 >
 L:350×350×9mm
 M:300×300×9mm
 S:250×250×9mm
 ピンク・ブルー・イエロー



積層まな板

表面 特殊すべり止め加工
 ベース 10mmの上部に5mm板×枚数
 (15mmのまな板のみ5mm板×3枚)
 カラー ホワイト



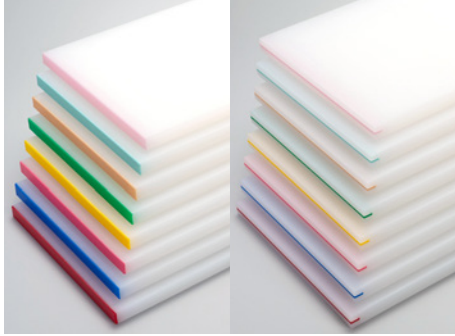
積層まな板(オールカラー)

表面 特殊すべり止め加工
 ベース 全て3mmの板を使用
 カラー ピンク・ブルー・ベージュ・グリーン・濃ブルー
 イエロー・濃ピンク・ブラック・赤



積層まな板(サンドイッチ)

表面 特殊すべり止め加工
 ベース 3mm板 カラー1枚使用
 カラー ピンク・ブルー・ベージュ・グリーン・濃ブルー
 イエロー・濃ピンク・ブラック・赤



K型カラーバンド張り・差し込み

カラー ピンク・ブルー・ベージュ・グリーン・イエロー
 濃ピンク・濃ブルー・赤
 厚み バンド張り10mm～ / 差し込み15mm～



K型カラーうめ込み 大・小

カラー 大:ピンク・ブルー・ベージュ・グリーン・赤
 小:ピンク・ブルー・ベージュ・グリーン・赤・イエロー
 厚み 大:10mm～ 小:15mm～



ニュータイプ衛生まな板

表面 特殊すべり止め加工
 厚み 8mm・12mm
 カラー ブルー / 素材 塩化ビニール



サトウキビ由来

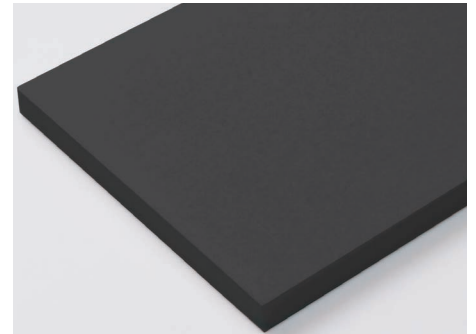
エコまな板

表面 両面サンダー仕上げ
 厚み 15mm・20mm・30mm
 カラー グラスグリーン・コーンイエロー・ナチュラル
 耐熱 コーンイエローのみ抗菌耐熱仕様
 -30℃～100℃対応 ※コーンイエローのみ



和食用まな板 ハイソフト ベージュ

表面 両面サンダー仕上げ
 厚み 20mm・30mm
 カラー ベージュ
 素材 EVA
 耐熱 -30℃～70℃対応



和食用まな板 ハイソフト ブラック

表面 両面サンダー仕上げ
 厚み 20mm・30mm
 カラー ブラック
 素材 EVA
 耐熱 -30℃～70℃対応



積層中華まな板

表面 特殊すべり止め加工
 直径 350mm・400mm・450mm・500mm
 厚み 100mm・150mm
 カラー ホワイト



K型中華まな板(一枚物)

表面 両面サンダー仕上げ
 直径 350mm・400mm・450mm・500mm
 厚み 50mm
 カラー ホワイト



K型中華まな板(取替式)

表面 両面サンダー仕上げ
 直径 350mm・400mm・450mm・500mm
 厚み 100mm(替50+土台50mm)
 カラー ホワイト



バッテラ

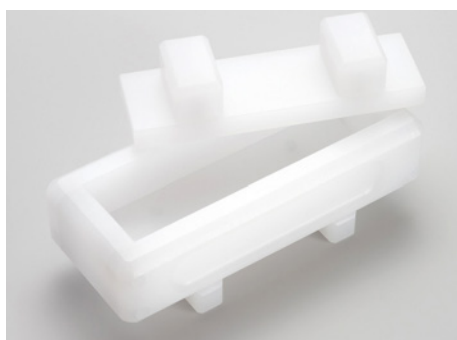


さば寿司



バッテラ

関西型: 内寸139×54×50mm
関東型: 内寸145×54×50mm

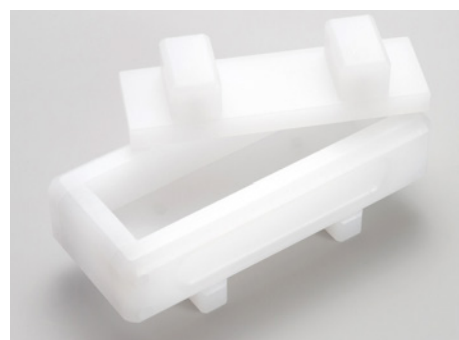


松前寿司(底板くりあり)

内寸180×55×50mm

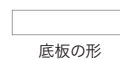


底板の形



すずめ(底板平)

内寸180×55×50mm



底板の形



俵むすび

3ヶ取(3×1列)
1ヶのサイズ: 直径35mm 長さ60mm



新手まり寿司

10ヶ取(5×2列)
1ヶのサイズ: 直径33mm・直径35mm・直径38mm



にぎり寿司

10ヶ取 20ヶ取 30ヶ取
1ヶのサイズ 長さ×巾×厚み
大: 55×23×20mm 中: 50×23×20mm
小: 45×23×20mm 特小: 40×23×20mm



新手まり寿司

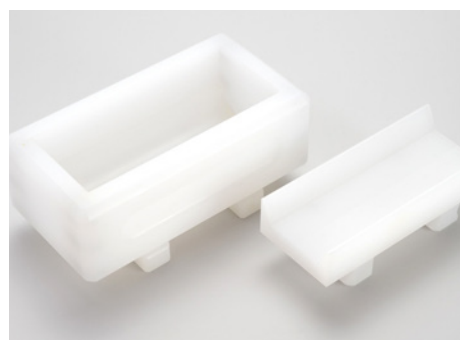




幕の内 1本取



幕の内押し型 8ヶ山



さば寿司

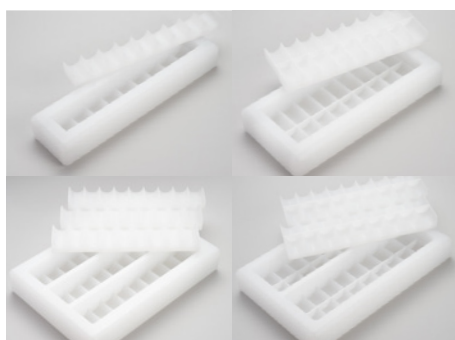
内寸180×77×75mm



上蓋の形



底板の形



幕の内

1本取:9ヶ取×1列 2本取:9ヶ取×2列

3本取:9ヶ取×3列 4本取:9ヶ取×4列

1ヶのサイズ

関西:直径28×40mm 関東:直径24×45mm



幕の内押し型

100×100mm 6ヶ山

110×100mm 8ヶ山

140×100mm 10ヶ山

100×100mm 8ヶ山 130×100mm 10ヶ山 150×100mm 12ヶ山



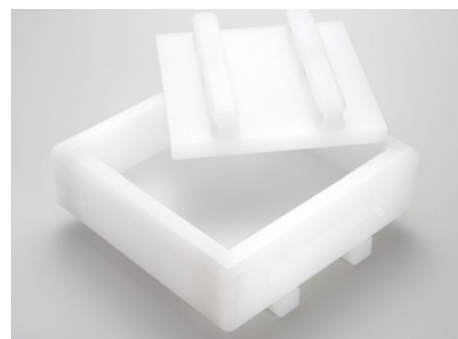
箱寿司

内寸157×79×50mm



一箱寿司

内寸79×79×50mm



押し寿司

大:内寸243×243×75mm

中:内寸212×212×75mm

小:内寸182×182×75mm



にぎり寿司 10ヶ取



押し寿司

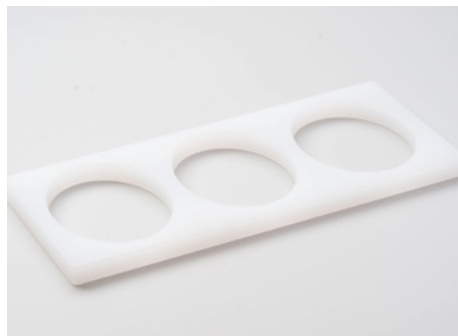
OTHER PRODUCTS

料理道具

受注生産可能

規格にない特殊サイズ、形状も承ります。
お気軽にお問い合わせください。

様々なアイテムで、調理をサポートします。



ハンバーグ型(楕円)3ヶ取

1ヶのサイズ:120×90×15mm
外寸340×170×15mm



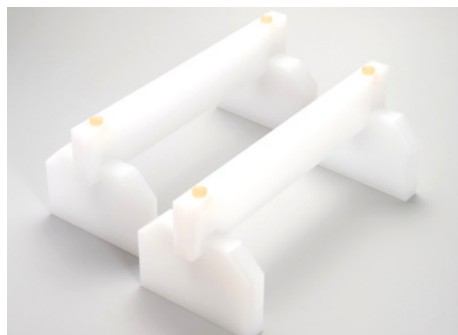
パスタ計量型

ミゾ4列(すり切り)
120g×1 / 100g×2 / 80g×1
外寸240×50×45mm



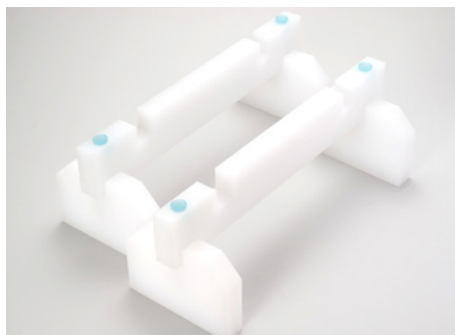
物相型

松・竹・梅・ひょうたん・扇
※基本、フタがついています。



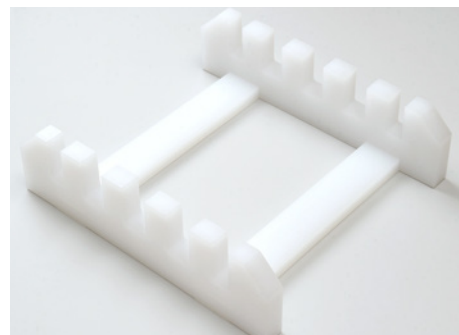
まな板用足(2本1組)

350×160mm 400×160mm
450×160mm 500×160mm
※すべり止めは、ブルーになる可能性もあります。



まな板立て付きまな板用足(2本1組)

350×160mm 400×160mm
450×160mm 500×160mm
(20mm用1枚立て・30mm用1枚立て)

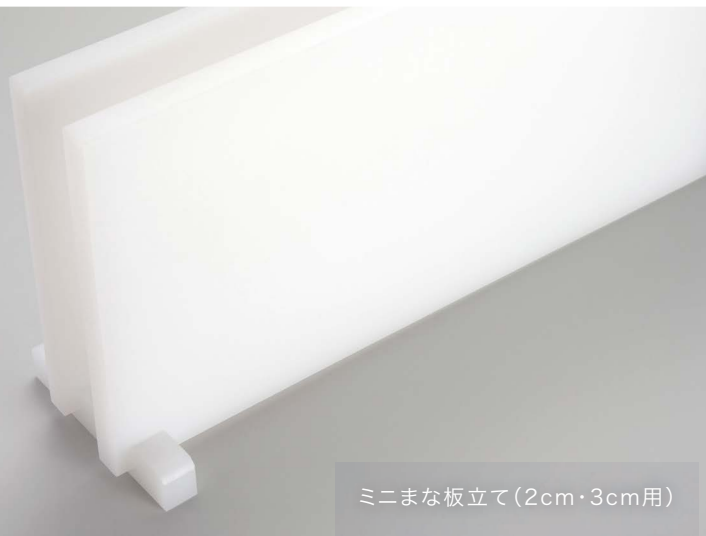


まな板立て(5枚立て)

長さ370×巾340×高さ100mm
(20mm用2枚立て・30mm用3枚立て)



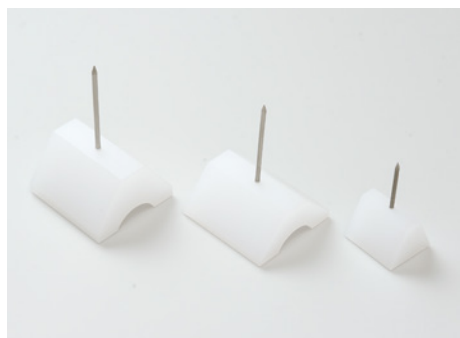
まな板用足(2本1組)



ミニまな板立て(2cm・3cm用)



活造り用まくら



活造り用まくら(2ヶ1組)

大:70×65×40mm・クギの長さ55mm
中:70×65×30mm・クギの長さ50mm
小:40×35×30mm・クギの長さ25mm



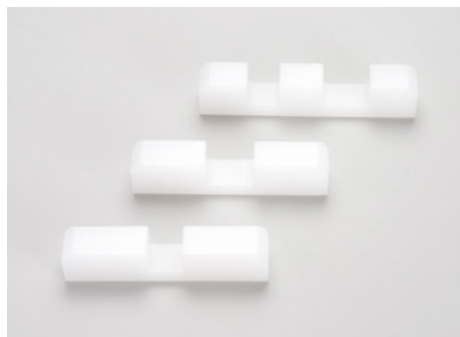
包丁置き 6本用

400×330×95mm



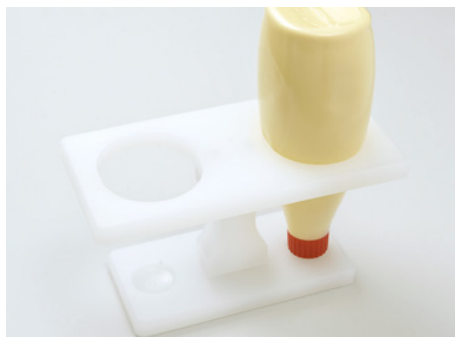
魚串打ち器

大:220×115×30mm(左・右)
小:200×100×30mm(左・右)



ミニまな板立て

2cm用(1枚立て):外寸130×25×30mm
3cm用(1枚立て):外寸130×25×30mm
2cm・3cm用(2枚立て):外寸150×25×30mm



マヨネーズ立て

長さ260×巾130×高さ135mm

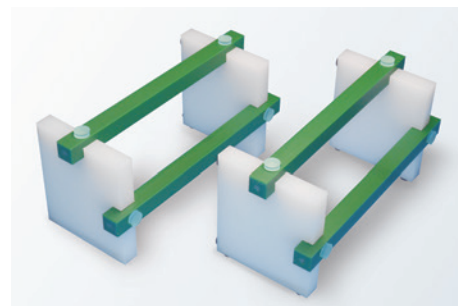
HANDLING PRODUCTS 取扱製品



ラップラクンさび止め



アミー21 ユニフレッシュ



台助くん(まな板用足)

FAQ

よくあるご質問

Q1.サンダー仕上げとは、なんですか？

表面をサンドペーパーで、擦ったような表面の仕上がりのことです。
油や水に濡れた状態でも、すべり止めの役割を果たしてくれます。

Q2.別注サイズのまな板・料理道具は、対応可能ですか？

対応可能です。
まな板は、基本最大2400×1200mmまで対応可能です。
(※商品によって異なりますので、予めお問い合わせください)
長さ×巾×厚みのご提示をしてください。
料理道具は、希望製品の図面を提示いただいた上で、オーダーメイド作成を致します。
どちらも1枚、1ヶ〜承ります。
現場の効率化や衛生および品質向上等をお考えの方は、
一度お問い合わせください。

Q3.まな板の材質は、なんですか？

基本的に、プラスチックまな板です。
食品のシミや汚れがつきにくく、衛生的でお手入れが簡単です。

Q4.どこで製作をしていますか

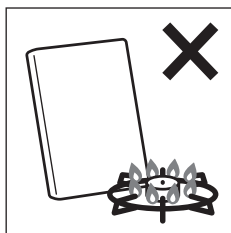
弊社のまな板・料理道具は、自社工場で作っております。
すべて国産材料を使用しております。

Q5.どこで購入したらよいですか？

弊社は、業務用まな板・料理道具をメインとして製作しております。
プロの道具屋筋様や専門店様でお求めください。
また、インターネット販売でも購入できます。

CAUTIONS

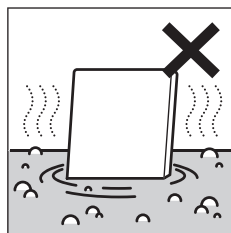
ご使用上の注意



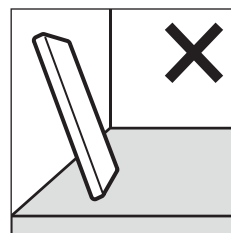
火のそばに置かないで下さい。



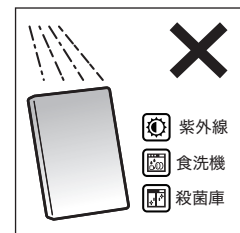
熱いなべ等をのせないで下さい。



沸騰している中へ
長時間入れての消毒等は
避けて下さい。



斜めに立てかけると
『反り』が生じるため、
垂直に立てて下さい。



紫外線に長時間あてると
変色することがあります。
食洗器・殺菌庫には入れないで下さい。

- 熱変形温度が80℃なので、火のそばに置いたり、加熱したフライパン等を乗せると軟化変形する事があります。
- 熱湯煮沸は、不可です。
熱湯水も、廻し掛けには充分耐えますが、高温・長時間の浸し漬けは、不可です。
軟化変形する事があります。
(予備浸し漬けの場合：30℃前後のお湯で、15分前後 or 80℃にて3分程度)
- 週1回は、洗剤・石鹼等で表面の油気を落としてから、台所用殺菌漂白剤を均等に塗ると、黄ばみ・シミ・汚れ等が除去できるので、清潔に使用出来ます。
※まな板の使用前に薬品の香りが残らないように、水できれいに洗い流してください。
薬品の匂いは、水で洗っても多少残りますが、2～3時間で自然に消えます。
- 殺菌保管庫・食洗器による熱湯・熱風(75℃以上・10分以上)による消毒・殺菌は、避けてください。
(ほとんどの菌は、75℃・1分以上で死滅します)
※設定温度と庫内温度の違い・熱風吹き出し口付近は特に高温です。
- 紫外線殺菌(直射日光)は、樹脂が硬化・劣化し、長持ちしない要因となります。
- まな板を斜めに立てかけてしまうと、『反り』が生じる要因となるので、垂直に立てて下さい。

<抗菌耐熱スーパー100の場合>

- 食器乾燥機・洗浄機以外での乾燥は、しないでください。
- 煮沸消毒は、避けてください。
- 熱湯消毒の際は、素早く全体にかける程度にしてください。

以上のお取り扱い不注意は、『反り・変色・劣化』の原因となります。

『反り』が生じた場合は、過熱後(約80℃前後)、荷重を加え平らな所に置き、冷ましてください。

『反り』が小さくなります。

COMPANY

会社概要

「まな板専門メーカー」と
「プラスチック料理道具メーカー」の
2つの専門性を兼ね備えた会社
それが山県化学株式会社、
通称「ヤマケン」です。

近年、外食産業の市場は食文化の発達とともに
極度に成長する背景にあり、
弊社は業務用プラスチックまな板、
及び調理道具を製造販売する専門メーカーとして、
常に業界のニーズに合った商品を
全国市場に供給してきました。

定番商品のK型まな板や積層まな板、
和食用や目盛りまな板等、
用途に応じて使用いただけるまな板から、
パテラ型・おむすび型などの調理道具まで、
品揃えの充実に努めております。

より環境や時代にあった製品を。

環境負荷や労働環境への取り組みとして、サトウキビを活用した
新素材「グリーンポリエチレン」を使用したエコまな板など、
時代や環境に合わせた新しいものづくりに常に挑戦しています。



日本ではじめて
“プラスチックまな板”を作ったメーカー。

昭和38年頃、従来の木のまな板からプラスチック製まな板を
日本で初めて発明・製造しました。
当社がある岡山県児島エリアは
縫製業（学生服・デニム含む）が盛んであることから、
元々は「縫製工場の裁断板」として使用したのがきっかけです。

当社のまな板が 長年職人に愛されている理由

REASON 01 | 使いやすさ

“プラスチック製の業務用まな板”として、
使い勝手の良さを追及した製品ラインナップ。
まな板表面に施した加工で食材が滑りにくく、
お手入れのしやすさも魅力の一つです。

REASON 02 | 柔らかさ

ヤマケンのプラスチック製のまな板は、
世界に類を見ない柔らかい表面が特徴的。
刃当りが優しく、刃こぼれを防いでくれる、
包丁にやさしいまな板です。

REASON 03 | MADE IN JAPAN

ヤマケンのまな板及び料理道具は、
すべてが「MADE IN JAPAN」。
半世紀以上の経験に基づいた、高品質で安全な製品です。

やまがた

山県化学株式会社

〒711-0906 岡山県倉敷市児島下の町5-2-22

TEL 086-473-3615 FAX 086-474-2548

MAIL info@manaita.co.jp URL https://manaita.co.jp



-WEBSITE-

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

