

ポップコーンマシーン



W450 × D350 × H650
19kg / 100V 1.2kw
能力: 120g / 3分

13,650 円 / 標準
15,750 円 / 標準 キャラメル用



豆 1 袋にパーム油 1 本が必要です
約 100 人分の材料 約 25 g / 人の換算
豆調味料付 2 kg 販 @ 1,890 円 / 袋
パーム油 250 g 販 @ 315 円 / 本
三角袋 100 枚 販 @ 1,050 円

作り方 **パーム油で何**

100 人セット : 販 3,255 円
[豆 2 kg + パーム油 250 g + 三角袋 100 枚]

200 人セット : 販 6,510 円 / 500 人セット : 販 16,275 円
ポップコーンの調理には専用の油 : パーム油を使用してください

キャラメルフバー



1kg
販 @ 2,625 円
豆 2kg にフバー
1kg+ が適当です！

作り方

専用機を使用してね

綿菓子・わたあめ！ はやっぱり定番です！ 10 回程度の練習で甘くつくれるように努力しましょう！

綿菓子機



卓上式

W640 × D640 × H800
14kg / 100V : 1.2kw
能力: 3~5 本 / 1分

10,500 円 / 標準

取扱説明 **お手入方法**

綿菓子用白ザラメ 1 kg 入
通常約 50 個 ~ 70 個



白ザラメ 販 @ 472 円 / 1kg
割り箸 販 @ 315 円 / 100 膳



絵入袋

絵入袋 販 2,100 円 / 100 枚
新 : 絵入袋 3,675 円 / 100 枚



いちご・レモン
バニラ・メロン

ザラメ 販 @ 1,260 円 / kg
割り箸 販 @ 315 円 / 100 膳

夢わたがし(味と香りと色の付いたザラメ 1kg)
に約 15g 換算で約 50 人分 / 1kg 作れます。
このザラメで作るとべとつきます！
袋に入れるのはお勧めしません。
(べたつかない色付ザラメも有ります)

夏には氷削器！早く予約をしないと無くなるよ！

**岐阜の美味しい
氷屋さんの紹介**

岐阜駅から西に 1km
東海製氷株式会社
: 058-271-0969
岐阜市加納愛宕町 17

地図 MAP

アイスボックスを持参してね！

氷は 1 貫 (3.75 kg)
(約 13cm の正方形を 2 個)
400 円 / 1 貫 (約 50 人)
目安は一貫の氷で約 50 人分

初雪 HF-300P 電動



取説

13cm **ブロックアイス**用
電源準備容量 15A / 100V
標準能力: 1.8 / 2.2 (kg / min)
円盤有効径: 約 20cm
W350 × D402 × H580mm
質量: 29kg

10,500 円 / 標準

初雪 HA-110S 手動



13cm **ブロックアイス**
昔懐かしい手回しタイプ
標準能力: 0.7 (kg / min)
円盤有効径: 約 20cm
W391 × D270 × H580mm
質量: 14.5kg

8,400 円 / 標準

初雪 HC-S32 電動



製氷機の角氷用
306 × 402 × 429mm
重量: 15kg
電源準備容量: 15A / 100V
角氷入数: 約 35 個
(3cm 角) 1.4 / 1.7 (kg / min)

10,500 円 / 標準



シロップ各種販売 @ 840 円 / 1.8L
いちご・メロン・レモンなど 7 種

1 本で取れる目安は約 50 杯です
氷カップ 販売 945 円 / 100 個
氷旗 レンタル 525 円 / 標準



カップ (小) D-3 無地 100P

販 630 円 / 100 ケ

上部直径 110mm · 高さ 45mm ·
底部直径 65mm

お得なカップです！



**スプーン
ストロー**
販 315 円
/ 100P

