



Oishii Catalogue
-1977-

K⁺dep

The chosen enjoyment
and the presented
enjoyment to you.





The chosen enjoyment and the
presented enjoyment to you.

A lot of presents that tell the
gratitude become complete.

Grade improvement of delicious,
and reservation item of kitchen
and table wear.

A wonderful present always : from a KDEP

Product lineup

GRILLDISH
UFOBOWL
SQUAREDISH
MICROWAVE HEAT
OHITHU
CHOCOT
WHITEPLATE
KOKURAKU



GR-001 ミルクティー
JAN 4515662190014



GR-002 サクラ
JAN 4515662190021



GR-003 モカ
JAN 4515662190038



魚焼きグリルで簡単アレンジ料理。

グリルはオーブンよりも高火力。こんがりジューシーなグリル料理が短時間で手軽に作れます。食材をのせてグリルに入れば庫内も汚れないから安心。

GRILL DISH

グリルディッシュ

¥1,500 (税込¥1,650)

- ・プレート 180×125×35mm
適正容量 250ml
- ・マット 145×110×5mm
- 材 質 耐熱陶器・コルク
- 原産国 日本・中国



魚焼きグリルで手軽に本格グリル料理。

短時間で焼きあげ、旨みと栄養を内部に閉じ込めることで表面はパリッと、中身はジューシーに。ハンドル付きなので持ち運びも楽々。



GR-312 グレー
JAN 4515662193121



GR-311 ブラック
JAN 4515662193114



GR-313 ブラウン
JAN 4515662193138

GRILL DISH

— Handy —

グリルディッシュ ハンディ

¥3,000 (税込¥3,300)

- ・プレート 100×265×45mm
適正容量 250ml
- ・マット 92×180×5mm
- 材 質 耐熱陶器・コルク
- 原産国 日本・中国





UFO BOWL

料理を一段と輝かせ、
盛りつける瞬間も胸が躍る。

使う人のアイデアによって、様々な演出ができる器。ウェーブがアクセントのリム(縁)は、持ちやすく機能性があります。料理に大切な創作の幅を広げ、人をもてなす心を刺激してくれる、そんな器です。

UFO ボウル S

¥1,000 (税込¥1,100)

外 径 160×50mm
内 径 110mm
深 さ 40mm 材 質 磁器
適正容量 160ml 原産国 日本



U-013 ホワイト
JAN 4515662170139



U-015 ピンク
JAN 4515662170153



U-016 グレー
JAN 4515662170160

UFO ボウル S 2P

¥2,000 (税込¥2,100)

外 径 160×50mm
内 径 110mm
深 さ 40mm 材 質 磁器
適正容量 160ml 原産国 日本



U-200s ホワイト S 2P
JAN 4515662170368



U-115 ピンク S 2P
JAN 4515662171150



U-116 グレー S 2P
JAN 4515662171167

UFO ボウル M

¥1,750 (税込¥1,925)

外 径 240×60mm
内 径 145mm
深 さ 40mm 材 質 磁器
適正容量 160ml 原産国 日本



U-011 ホワイト
JAN 4515662170115



U-017 ホワイト
JAN 4515662170177



U-018 ホワイト
JAN 4515662170184

UFO ボウル M 2P

¥3,500 (税込¥3,850)

外 径 240×60mm
内 径 145mm
深 さ 40mm 材 質 磁器
適正容量 160ml 原産国 日本



U-021 ホワイト M 2P
JAN 4515662170122



U-117 ピンク M 2P
JAN 4515662171174



U-118 グレー M 2P
JAN 4515662171181





SQUARE DISH

「美味しく」「素敵に」「美しく」。

皿と網のラインが魅力のお洒落なデザイン。
油切りとしてだけではなく「器」としてテーブルに並べてほしいから、細かい部分のデザインにもこだわりを。



【網全面タイプ】



【網半面タイプ】



油切りしたまま盛り付け簡単
油切りバットとして使えて、揚げたてをそのまま食卓へ。



お菓子作りにも活躍
ケーキやクッキーが焼きあがれば、ケーキクーラーとして使えます。



網を外してプレートとして
お皿としてご使用いただけます。盛り付けるだけでお洒落に。



網1枚で盛り付けも技あり
網半分のサイズでワンプレートとしても使えて便利。

スクエアディッシュ

¥4,500 (税込¥4,950)

プレート 235×250mm 高 20mm 700g
網 180×195mm 高 10mm 130g
材質 磁器・18-8 ステンレス
原産国 日本



K-1290 ホワイト
JAN 4515662152906



K-1288 グレー
JAN 4515662152883



K-1295 ブラック
JAN 4515662152951



K-1291 ホワイト
JAN 4515662152913



K-1289 グレー
JAN 4515662152890



K-1296 ブラック
JAN 4515662152968

スクエアディッシュ セパレート

¥5,000 (税込¥5,500)

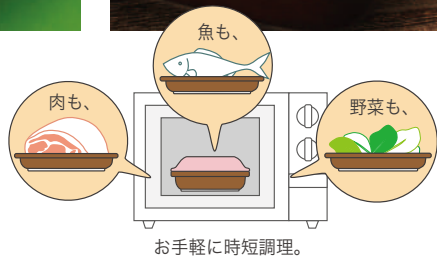
プレート 235×250mm 高 20mm 700g
半網 90×195mm 高 10mm 70g
材質 磁器・18-8 ステンレス
原産国 日本



MICROWAVE HEAT

焼き・蒸し・食器としてマルチに活躍。

肉・魚・野菜などの食材をのせて電子レンジでチンするだけの簡単調理。火を使わないのでお子様や年配の方でも安心・安全に調理できます。



お手軽に時短調理。

MICROWAVE HEAT LIGHT

ライト

¥3,000 (税込¥3,300)

プレート 200×130×35mm
フタ 200×135×35mm
材質 磁器・ポリプロピレン
原産国 日本

コロンとした
フォルムが可愛い



MW-501 ピンク
JAN 4515662295016



MW-502 グリーン
JAN 4515662295023



MW-503 クリーム
JAN 4515662295030



MW-511 レッド
JAN 4515662295115



■ライト用 20 品目
レシピ付き!

MICROWAVE HEAT S PLATE

Sプレート

¥4,000 (税込¥4,400)

プレート 210×140×30mm
フタ 220×150×35mm
材質 磁器・ポリプロピレン
原産国 日本

レギュラーサイズ



MW-011 クリアホワイト
JAN 4515662290110



MW-012 レッド
JAN 4515662290127



■S用 30 品目
レシピ付き!

MICROWAVE HEAT PLUS

プラス

¥4,500 (税込¥4,950)

プレート 240×155×35mm
フタ 250×160×35mm
材質 磁器・ポリプロピレン
原産国 日本

Sの1.2倍
お料理の幅もぐんと
広がります



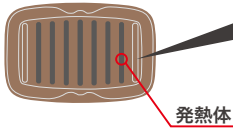
MW-015 クリアホワイト
JAN 4515662290158



MW-016 レッド
JAN 4515662290165



■プラス用 36 品目
レシピ付き!



発熱体



発熱体で食材を焼く

底面に施した電磁波に反応する特殊な発熱体で食材を焼き調理します。熱を直に伝えることでグリルより手軽に短時間で美味しさが実現。

焼きのヒミツ



器として食卓へ

調理したら温かいままテーブルへ。料理が冷めにくく、食器としても違和感なく溶け込む洗練されたフォルム。

デザインのヒミツ



茄子の梅ソース



アサリと春キャベツ蒸し

ムクワロープの美味しいヒミツ



韓国風焼き豚



鯖の塩焼き



※プレートSのフタ



※ライトはフタをスライドして調節

マルチなフタ

付属のフタを使用すれば、電子レンジの庫内も汚れず、お手入れがラクになります。フタのつまみで蒸気を調整すれば、蒸し料理も思いのまま。

フタのヒミツ

ウェーブ形状で食品の余分な油や水分を落とす。



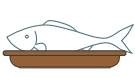
ウェーブとアーチを組み合わせた形状の底面が、余分な油や水分をプレートの端へと流し、ジューシーさを残しながらヘルシーに仕上げます。

アーチ形状でサイドへ。



形状のヒミツ

調理・食器・保存
パバツと簡単な、
魅力がたっぷり！



食材を入れて



レンジで調理



そのまま食卓へ



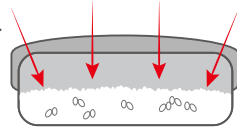
冷蔵庫で保存

おひつ

和の道具から生まれた
〈おひつ〉の新しいかたち。

食材の温め、冷蔵庫保存、食器としてさまざまなシーンで大活躍。重ねて使えるので機能性も抜群。レトルトも作り置きも電子レンジで温めるだけで、ささっと見栄えよく食卓へ。重ねて使えば2種を同時に加熱できます。

マイクロ波→



食材を平らに広げることで加熱ムラがでにくい。



盛り付けたまま冷蔵庫で保存。



重ねて2種を同時に加熱。

平形【平たいおひつ】 ¥2,000 (税込¥2,200)

本体 径150mm×高45mm
フタ 径165mm×高20mm
容量 350ml
材質 磁器
原産国 日本



OD-021 ベージュ
JAN 4515662740219



OD-022 ネイビー
JAN 4515662740226



電子レンジで温めたらそのまま器として食卓へ。
レトルトも作り置きもささっと見栄え。

重ね鉢【重なるおひつ】 ¥3,000 (税込¥3,300)

本体 径150mm×高45mm
フタ 径165mm×高20mm
容量 350ml
材質 磁器
原産国 日本



OD-031 ベージュ
JAN 4515662740318



OD-032 ネイビー
JAN 4515662740325



ご飯+メインを一度に温めてお一人様ランチ。
お重や御膳のしつらえて。



ちょこっとデリポット ¥2,000 (税込¥2,200)

フタ 径 140×高 20mm
 本体 径 140×高 85mm
 材質 磁器・シリコンゴム
 耐熱温度 250°C
 耐冷温度 -40°C

原産国 日本・中国
 MW-802 JAN 4515662298024

レシピ10種付き!



ちょこっとデリポット (重石付) ¥3,000 (税込¥3,300)

フタ 径 140×高 20mm
 本体 径 140×高 85mm
 重し 径 95×高 35mm
 材質 磁器・シリコンゴム
 耐熱温度 250°C
 耐冷温度 -40°C

原産国 日本・中国
 MW-803 JAN 4515662298031

レシピ20種付き!



ちょこっとデリポット

電子レンジで簡単に「ちょこっと」気の利く一品を。

レンジ調理、保存容器、漬け物容器、食器として幅広く活躍。

メインもデザートも”ちょこっと”簡単に。

磁器製なのでニオイ移りしないことも衛生的です。

■ 重石なしのレシピ 全 10 種

キーマカレー



いちごジャム



フンアッシュで
ピタッと吸着!



■ 重石を使ったレシピ 全 10 種

きゅうりの浅漬け



長芋の醤油漬け



フタをしたまま電子レンジOK。
ラップ要らずで小さなエコ。

たっぷり入って
保存力も抜群!



※詳しい調理方法はレシピ冊子に掲載。

冷蔵庫のスペースを有効活用。



シンプルリッチな白い器の魔法。

『和』は和風モダンに。『洋』は新モダンに。
 お手持ちの食器との相性も良く、飽きのこないベーシックホワイト。
 組み合わせでテーブルコーディネートもバッチリ。
 電子レンジ、オーブンに使えるので幅広くお使いいただけます。

クレセントプレート

S ¥1,100 (税込¥1,210)

M ¥1,400 (税込¥1,540)

L ¥1,800 (税込¥1,980)



KY-256 Sサイズ
 240×105mm 高さ 25mm
 JAN 4515662702569



KY-255 Mサイズ
 280×115mm 高さ 25mm
 JAN 4515662702552



KY-254 Lサイズ
 315×125mm 高さ 25mm
 JAN 4515662702545

デルタプレート

S ¥900 (税込¥990)

M ¥1,100 (税込¥1,210)

L ¥1,400 (税込¥1,540)



KY-253 Sサイズ
 径 155mm 高さ 25mm
 JAN 4515662702538



KY-252 Mサイズ
 径 180mm 高さ 25mm
 JAN 4515662702521



KY-251 Lサイズ
 径 215mm 高さ 25mm
 JAN 4515662702514



デルタボール

S ¥1,100 (税込¥1,210)

M ¥2,000 (税込¥2,200)



KY-283 Sサイズ
径 125mm 高さ 50mm
JAN 4515662702538



KY-285 Mサイズ
径 190mm 高さ 62mm
JAN 4515662702859



デルタプレート・デルタボール 大きいサイズ

LL ¥4,500 (税込¥4,950)



KY-257 LLサイズ
径 275mm 高さ 45mm
JAN 4515662702576



KY-258 LLサイズ
径 235mm 高さ 95mm
JAN 4515662702583

ソースポット

¥700 (税込¥770)



KY-286 ソースポット
径 105mm 高さ 43mm
JAN 4515662702866



Magic of whit pottery.



『かまどご飯釜』なら「美味しい」は簡単。

「釜」と「かまど」の二重構造で、炊飯理論の原点”昔のかまど炊き”を再現。
 一粒一粒がしっかりとっていて、噛めば噛むほどお米本来の旨みを味わえる炊きあがり。
 火をつけてから約10分後に消すだけの簡単炊飯なので、
 面倒な火加減が必要ありません。

季節を楽しむ
 「料理集」付き!



WA-010
 JAN 4515662722109



WA-030
 JAN 4515662720303



WA-011
 JAN 4515662722116



WA-031
 JAN 4515662720310

かまどご飯釜(大)1~4合炊き

付属品あり **¥24,000 (税込¥26,400)**
 付属品なし **¥19,000 (税込¥20,900)**

ご飯釜	かまど外径	約 220mm
	口径 (内径)	約 170mm
	全長 (取っ手含)	約 255mm
	高さ (ツマミ含)	約 190mm
鍋敷き	直径	250mm
ハネ防止フタ	径	120mm
	高さ	40mm
材質	耐熱陶器・磁器	
原産国	日本	

※直火専用・カセットコンロ使用可

かまどご飯釜(小)1~2合炊き

付属品あり **¥18,000 (税込¥19,800)**
 付属品なし **¥14,000 (税込¥15,400)**

ご飯釜	かまど外径	約 175mm
	口径 (内径)	約 130mm
	全長 (取っ手含)	約 210mm
	高さ (ツマミ含)	約 160mm
鍋敷き	直径	190mm
ハネ防止フタ	径	120mm
	高さ	40mm
材質	耐熱陶器・磁器	
原産国	日本	

※直火専用・カセットコンロ使用可



季節を楽しむ
「料理集」付き!



かまどご飯釜 (大) 織部焼 1～4 合炊き ¥35,000 (税込¥38,500)

ご飯釜	かまど外径	約 220mm
	口径 (内径)	約 170mm
	全長 (取っ手含)	約 255mm
	高さ (ツマミ含)	約 190mm
鍋敷き	直径	250mm
ハネ防止フタ	径	120mm
	高さ	40mm
茶碗	重さ	約 200g
材質	耐熱陶器・磁器	WA-040
原産国	日本	JAN 4515662720402

※直火専用・カセットコンロ使用可



季節を楽しむ
「料理集」付き!



かまどご飯釜 (小) 織部焼 1～2 合炊き ¥25,000 (税込¥27,500)

ご飯釜	かまど外径	約 175mm
	口径 (内径)	約 130mm
	全長 (取っ手含)	約 210mm
	高さ (ツマミ含)	約 160mm
鍋敷き	直径	190mm
ハネ防止フタ	径	120mm
	高さ	40mm
茶碗	重さ	約 200g
材質	耐熱陶器・磁器	WA-041
原産国	日本	JAN 4515662720419

※直火専用・カセットコンロ使用可



窯元 荒神窯 加藤土岐光氏

かまどご飯釜 織部焼

趣がある緑色が美しい、特別仕立ての「かまどご飯釜」。

表面の味わい深い陰影が特徴の本織部焼。

美濃地方の窯元、加藤土岐光氏より全工程手作業で製造しております。

ろくろを用いて削り出し、独自の釉薬にて深く美しい濃緑に。



濃緑に魅了される。

火加減
不要

『かまどご飯釜』なら「美味しい」は簡単。
点火して強火で約10分。あとは火を消すだけ。



炊飯

予熱炊き + 蒸らし

ガスコンロに「かまどご飯釜」を置いて火をつけ、約10分後に消すだけ。面倒な火加減は不要。

消火後も高温の蒸気と蓄えた大熱量によって、全面からの復熱作用が加わり蒸らしが行われます。

『美味しい』を実現する「かまどご飯釜」の炊飯理論

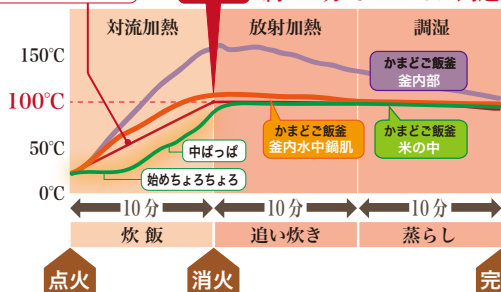
- 煮る … 米が十分にα化(糊化)
- 焼く … 香り形成
- 蒸らす … 米内部の水分の均一化

「炊飯」=「煮る」「焼く」「蒸らす」の調理要素が含まれています。

美味しく炊く
ポイント!

美味しいご飯を炊くための
温度上昇ライン

沸騰 約10分で100℃に到達



美味しいご飯を炊くためのポイントは、約10分で100℃に到達すること。

- ① 10分で100℃にもっていく。
- ② その後も蒸らしの終了まで100℃を維持する。

「かまどご飯釜」なら、これらの工程を簡単に行ってくれます。

簡単に昔のかまどの炊き方、「始めちよろちよろ中ぱっぱ」を忠実に再現。

『美味しい』を実現する「かまどご飯釜」の特徴

■ガスの強化力 +

「釜」と「かまど」の二重構造

二重構造となっていることでガスの大火力を逃がさず漏らさずに蓄熱します。「かまど」があることで、より多くの熱を蓄えておくことができるので、蓄えた大量の熱を復熱効果で一気にかまどの中へと伝えることでふっくらと均一にお米を炊き上げます。

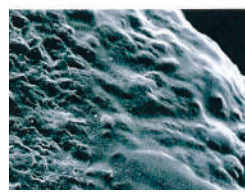
■広い空間で旨みの凝縮「おねば」が大きく対流

釜とフタの間に広い空間があることで、「おねば」が大きく対流し、米一粒一粒へ均等に浸透します。硬すぎず柔らかすぎず米粒がピンとたち、米独特の甘い香りがほどよく感じられるご飯に炊きあがります。

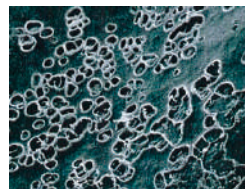
■米にストレスをかけず十分に糊化

「かまどご飯釜」はお米の細胞をできる限り壊さずに炊き上げます。これが噛みごたえのある美味しいモチモチご飯の秘密。お米の表面は組織が壊れていないので炊飯器に比べて滑らかです。

炊きあがったご飯の表面の状態を比較しています。



かまどご飯釜 ×500



A社 IH炊飯器 ×500

※第三者機関に依頼し、同一条件で観察を行ったものです。

ガスの炎は均一で大火力 (卓上コンロでもOK!)

「釜」で熱を蓄熱し、均一熱でご飯を包みことでふっくら炊き上げる。外側から内側へ熱を伝える。

<復熱効果>

「かまど」と「釜」の間(空間)でも蓄熱する。



椀型のフタで結露落下を防ぎ、ふっくらご飯に。

広い空間があることで、旨みの凝縮「おねば」が大きく対流し、米一粒一粒に旨みが均等に浸透。



内側へ向かって対流している様子が椀エビの向きでわかります。

「かまど」で熱を逃がさず、大蓄熱を釜内部へ伝える。

<復熱効果>

存在感はあるのに他のものの邪魔をせず、むしろ引き立てる・・・
そんなご飯を私たちは理想としています。

Oishii Catalogue
-1977-
K⁺dep

株式会社クリヤマ

〒959-1152

新潟県三条市一ツ屋敷新田1630番地

TEL 0256-45-2500

FAX 0256-45-5770

URL <https://kdep.co.jp>

MAIL info@kdep.co.jp