

POINT 01 分厚い鉄の鋳物だからこそ、お肉が本当においしく焼けて、料理が楽しくなる!

POINT 02 鋳物屋の職人技が作る鉄肌の驚異の熱伝導率と蓄熱性でどんな料理も美味しくなる!

POINT 03 無塗装だから、食の安全・安心も環境への負荷も考えた未来への思いやりを!

POINT 04 使えば使うほど育つフライパン! 一生付き合える道具として深い愛着が湧く!

8秒に1枚売れるフライパン。
肉本来の旨味を最大限に引き出し、いつものお肉の味が本当に変わる!

肉を味わう!

omoiのフライパン
ishikawa casting



8秒に1枚売れるフライパンを使いこなす!

肉本来の旨味を最大限に引き出す「おもいのフライパン」を使って、美味しい肉料理が作れるレシピブック。その完成までの想いを伝えるストーリーと、その先の「夢」も垣間見れる一冊。

数に限りがありますので、お早めにご注文ください

注文書	番線印	世界で一番お肉がおいしく焼ける	
		おもいのフライパンハンドブック	冊
		64頁 / A5判 / ソフトカバー 定価1,320円 (本体1,200円+税10%) ISBN 978-4-86693-636-9 C0077	
発行：株式会社 三恵社 TEL 052-915-5211 FAX 052-915-5019			

ご注文は JRCへ FAX:03-3294-2177

株式会社 JRC 経由で、すべての取り次ぎへの出荷が可能です。返品は長期にお受け致します。