

石臼へのこだわり

正直、石臼挽きは作業効率も悪くコストも高くなる。
石臼挽きにこだわる理由は、懐古趣味や
もちろん演出を狙ったものでもない。
言えることはただひとつ、石臼による製粉が
良質のそば粉を作りだすからだ。

極上そば



新商品

小型電動 石臼製粉機

低価格の家庭用小型電動石臼ができました。
ゆっくりとした回転は、摩擦熱で
香りを損なう「粉やけ」の発生をおさえ、
天然の御影石を使用した石臼は
実をつぶさず大小の粒子が混ざり合った
良質の蕎麦粉をつくりまします。
家庭で手軽に蕎麦つくりとそばを楽しむ…
そんな極上の一の時を
「石臼す一番DX」がお届けします。

現代の石臼す

石臼す一番 DX

- ◆メンテナンスの簡易性
- ◆石は天然高級御影石
- ◆優れた製粉機能
- ◆コンパクト設計
- ◆衛生的なステンレス加工

石臼す一番DX

希望小売価格
¥104,000+消費税

石臼す一番DX (インバータ付)

希望小売価格
¥168,000+消費税

ホッパー容量	玄蕎麦/約800g
所要動力	100V/60W
能率	1~2kg/1h
質量	約19.5kg
機体寸法	幅約310×長約370×高約450mm

⚠️ 安全に関するご注意 ・取扱説明書をよくお読みの上、正しく安全にお使いください。

●販売元 **アグリテック/矢崎株式会社**
<https://www.agritecno.co.jp/>

本社 〒670-0996 兵庫県姫路市土山6丁目5番12号
TEL:079 (295) 1996

大阪事務所 〒553-0003 大阪府大阪市福島区福島3-1-46 矢崎総業(株)大阪支店内6F
TEL:06 (6458) 3717

●製造元 **AGRITECNO YAZAKI グループ
水田工業株式会社**

●特約店

※このカタログの仕様は、改良などにより、予告なく変更することがあります。平成29年3月作成 001-002

