

料理ビギナーでも、台所が楽しくなるキッチンツール。

HAVE FUN *being in the* KITCHEN

日本のプロダクトデザインの先駆けである柳宗理の考案する調理器具。パンチングストレーナー。(Φ23×H8.5cm)¥3,300/ステンレスボウル(Φ19×H9cm)¥2,530

右利き左利き、全ての人に使いやすくデザインされたOXOの調理ツール。

ナイロンソフトターナー¥1,100/シリコンクッキングスプーン¥1,540/ナイロンレードル¥1,100/シリコンスパチュラ¥1,100/シリコンサイバシ¥1,320

上からも横からも簡単に計量できるアングルドメジャーカップ(250ml)¥1,320/(500ml)¥1,540

使い捨てのプラスチックバッグを繰り返し使えるフタのいらぬZIPTOP(ジップトップ)に変えませんか?ジップ式フードコンテナ(473ml)¥1,760/(710ml)¥2,420/(946ml)¥2,970

おろしてそのまま混ぜられる、スプーン型のおろし金¥1,650/くるっと回してお味噌をカンタンに計量できるマドラー(大さじ2/大さじ1)¥1,650

風味を損なわず挽きたてをそのまま食卓へ届けるセラミックミル(左からペッパー、ソルト、セサミ)各¥1,100

ワンタッチ醤油さし(80ml)各¥1,320

利き手を選ばない両口付の珪瑠ミルクパン(700ml)¥2,530/ガラス製で金属イオンの発生がない珪瑠素材のポーチケトル(1.5L)¥4,510

見た目もオシャレに洗い物もラクラク。

ウェットティッシュスタンドコルクタイプ(W9×D9×H18cm)¥2,640

シリコン製でシンクを傷つけないキッチン洗剤ボトル(Φ5×H17cm、150ml)¥1,650

シンクにつけた吸盤にスポンジが差し込めるPOCOキッチンスポンジ(Φ9.1×H5.3cm)¥440

丈夫なリトアニア製の麻を使用したテールマット(45×35cm)¥1,320



最高基準の技術と圧倒的なパフォーマンスを誇る、ドイツ生まれの調理器具。

ビギナーからプロまで。様々な人に使われています。

ZWILLING ENFINIGY パーソナルブレンダー W13.9×D15.6×H36.2cm ¥14,652



調味料が固まらず、天日乾燥で繰り返し使えます。

soil DRYING BLOCK (3.8×7.8cm、4個入り)¥1,100/(5.9×1.5.8本入り)¥1,210

作り置きや食品の保存に最適、電子レンジ、食洗機も使用できます。耐熱ガラスキャニスター(300ml)¥1,045/(500ml)¥1,320

時短できる便利アイテム。

3つの厚さに調節可能。ボウルにかけて使えるデザインのハンディースライサー¥3,300/おろしにくい生姜の繊維もしっかりカットし、表面からすくい取ることができるマルチグレーター。チーズやスパイスにも使えます。¥1,540/国産のステンレス鍋で錆びにくく切れ抜群です。芽取り付きピーラー¥935

耐熱性が高く、汚れもつきにくいシリコン製の鍋つかみ。鍋敷きとしても使えます。¥1,320

デザイン性が高く、航空機や自動車部品の錆び防止にも使われている「窒化加工」で機能性にも優れた柳宗理デザインのフライパン(22cm)¥8,250

マイクロバン抗菌剤を使用した抗菌まな板(20×29cm)¥1,320

そのまま火にもかけられる野田珪瑠×ACTUSのオリジナルキャニスター。

珪瑠キャニスター(W10.6×D10×H5.4cm)¥1,320/W22.8×D15.5×H6.8cm)¥2,255

アクタスで人気のニュージーランドウール100%で作られた、フェルトのトリベット(Φ20cm)¥1,650

inZONE with ACTUS

3.06 SAT START



インゾーネ 宮の森 本店
札幌市西区二十四軒二条7丁目1-14
OPEN / 11:00-19:00 不定休
TEL / 011-611-3939

■地下鉄「二十四軒」駅下車 徒歩約5分
※駐車場完備
(台数に限りがございます)



インゾーネ ザ・ジョンソンストア店
札幌市中央区南1条西6丁目4-1
The JOHNSON STORE 1F
OPEN / 11:00-19:00 不定休
TEL / 011-209-3939

※有料駐車場有(台数・車種制限有)
ザ・ジョンソンストアにて合計3,300円以上の購入で1時間無料。

