

0.01 ミリの 新 食感



≪新デザイン登場!!≫



ヤマキタの

極薄スケルトン
削り機。

他社にはない極薄削りを実現！

食材を0.01ミリに削ることで

これまでにない食感を

生み出します。



特許第 6987396 号取得
特許第 7075089 号取得

ダシの旨味が変わる

店頭でのパフォーマンスに最適

こだわりポイント

- 1 衝撃吸収・高耐久性
- 2 削り具合の安定性
- 3 ネジ式で自在の厚さに

ポリカーボネートを使用しています!

スーツケースに使用されている素材。
粘り気があり、やわらかく壊れにくい!

360°どこからでも見れる!



未体験の口溶け食感



0.01mmの世界

簡単操作で原材料の持ち味を生かして
0.01mmの厚みから削り分けできます。
刃物材は超硬刃を使用、鋭利で
薄く削れます。削り厚さは初めての
方にもセットできます。

極薄削りの実現により
食材が透けるほどの厚さにカットできます

ミシュラン獲得店で
多数利用されています

極薄スケルトン削り機



写真にスマホをかざすとムービーがご覧いただけます

水産食品加工機械製造販売
代表取締役

山北 教浩

Michihiro Yamakita

有限会社
エムズネット ヤマキタ

大阪府大阪市西成区北津守1丁目4番15号

TEL : 06-6568-8395

info@ms-yamakita.com



50年以上に渡りプロに愛用されてきたヤマキタ式鰹節削り機。
0.01mmの極薄削りを実現し、新しい食文化を世界中に広めている。



COCOAR2 [ココアル2 検索](#)

1 COCOAR 2 アプリをダウンロード (無料)

2 アプリを起動して写真にかざしてください

※データの読み込みに多少お時間がかかる場合がございます※端末によっては対応していない場合がございます※期間を過ぎるとデータを読み込むことができませんのであらかじめご了承ください。



Android

iPhone