

# 富士山熔岩石

焼鳥や宝楽鍋などの料理石としておすすめ。  
特に鍋ものでは、熱した石から沸々と泡が立ち、  
おいしさの演出効果抜群です。

## 使い方も多彩です。

- 水道水に入れてカルキ臭を除去します。
- 炊飯器に入れて炊くとふっくら炊きあがり、臭いも減少。
- 殺菌効果もあり、肉、野菜などの保存にも役立ちます。
- やかん、ペットボトル、魔法瓶に入れてもご使用できます。
- コーヒー・紅茶、水割りにもご利用できます。

※石を焼く場合には、弱火や中火にてご利用ください。  
冷めにくいので、ご使用中は特に火傷しないようご注意ください。



※富士山熔岩石は寸法、形状の特別注文を承ります。



**STM-101** 熔岩マリモ  
約30×20×20 1kg(40~50個) **¥9,000**



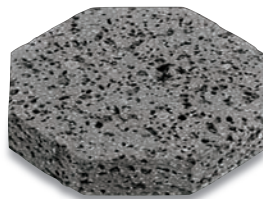
**STM-102** 熔岩炭  
約30~50×30×20  
1kg(13~18個) **¥8,000**



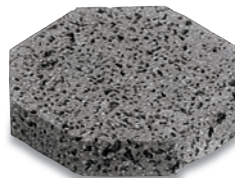
**STM-103** 熔岩たまご  
約80×60×25  
約400~500g(1個) **¥3,600**



**ST-100S** 料理石(大)  
120×120×18 **¥4,200**



**ST-101S** 料理石(中)  
102×102×18 **¥3,900**



**ST-102S** 料理石(小)  
90×90×18 **¥3,400**



※自然風加工のため  
サイズは均一ではありません。



**ST-206S** 料理石(自然風)  
約190×140×18 **¥7,000**



**ST-105S** 料理石 隅丸(大)  
約120×120×18 **¥5,000**



**ST-106S** 料理石 隅丸(小)  
約100×100×18 **¥4,200**