

# イベント用調理器具貸し出しリスト

かき氷・たこ焼き・やきとりなど  
イベント用の調理器具・材料をご提供します。  
町内会や児童クラブ、企業の展示会などにいかがですか？



## ■ かき氷

※表示価格は税込み価格です

かき氷機械（日帰りレンタル）

電動タイプ（ブロック氷使用）

3,500円

※かき氷機専用の大きな氷を使うマシンです。



**電動タイプ（キューブ氷使用）**



※コンビニで買える普通の氷を使うマシンです。

**3,000円**

※ 1日延長ごとに500円追加

**シロップ（1.8リットル入り かき氷約33杯分）**

イチゴ	880円
メロン	880円
レモン	880円
ブルーハワイ	880円
みぞれ（スイ）	880円

**トッピング**

金時（430g）	350円
練乳（480g）	550円

**その他**

かき氷のカップ（1ケ 410cc）	15円（50ケ単位）
スプーン（1本）	7円（50本単位）
かき氷用の氷1kg（キューブ）	50円
ドリンク冷却用の氷8kg	500円
レードル（シロップをかける時に使うオタマ）	50円
蜜入れ	50円

**たこ焼き**

**調理器具（日帰りレンタル）**

**たこ焼き機械（ガス式）**

**4,000円**



※ガスはお客様が手配して下さい。  
※プレート4枚で計64個焼けます。  
※1日延長ごとに500円追加

### ステンレス台



500円

※ステンレス台は上記の調理器具を置くための台です。会議テーブルなどがあれば代用できます。  
※1日延長ごとに100円追加

#### 材料

たこ焼き粉 (約240粒分)	550円
切りたこ (約330粒)	1,800円
天かす (100g)	100円
たこ焼きソース (1.8リットル)	1000円

#### その他

フードパック (10枚)	100円
フードパック (100枚)	600円

## ポップコーン

#### 調理器具 (日帰りレンタル)

#### ポップコーンマシン (電気)

3,500円

※1日延長ごとに500円追加



#### 材料

ポップコーン用トウモロコシ (1kg) ※小カップで約65杯分	750円
塩 (上記1kgのトウモロコシ用)	50円
無塩バター (上記1kgのトウモロコシ用)	500円

#### その他

ポップコーン用カップ1ケ (大)	35円
ポップコーン用カップ1ケ (小)	15円

## ■ どんどん焼き

### 調理器具 (日帰りレンタル)



**どんどん焼き用鉄板 (ガス式)**

**3,500円**

- ※ガスはお客様が手配して下さい。
- ※90cmX90cm
- ※1日延長ごとに500円追加



**ステンレス台**

**500円**

- ※ステンレス台は上記の調理器具を置くための台です。会議テーブルなどがあれば代用できます。
- ※1日延長ごとに100円追加

### 材料

お好み焼き粉 (1kg) ※約30枚作れます	550円
昆布 (100g)	400円
昆布 (1kg)	3,500円
桜エビ (100g)	450円
桜エビ (500g)	2,000円
かつお節 (100g)	600円
かつお節 (500g)	2,000円
たこ焼きソース (900ml)	550円
たこ焼きソース (1,800ml)	1,000円
かくし味 (100cc)	200円

### その他

フードパック (10枚)	100円
フードパック (100枚)	600円

## ■ やきとり

※やきとりの調理には、どんどん焼きの鉄板をご利用下さい。

## 材料

味付き冷凍ジャンボやきとり (1本)	120円 (20本単位)
味付き冷凍やきとり (1本)	40円 (50本単位)
素焼き冷凍やきとり (1本)	40円 (50本単位)
ネギマ冷凍やきとり (1本)	40円 (50本単位)
やきとりのたれ (1,500cc)	1,300円

## その他

フードバック (10枚)	100円
フードバック (100枚)	600円

## その他



特大ステンレス鍋 (直径30cm)

200円

※1日延長ごとに100円追加



### 配達料金 (お届け)

調理器具、材料などの配達は、滑川地区**1,000円**、滑川以外は**2,000円以上** (距離による) で承ります。直接取りに来られる場合は料金は発生しません。



### 回収料金

イベント終了後の機材回収は、滑川地区**1,000円**、滑川以外は**2,000円以上** (距離による) で承ります。直接返却に来られる場合は料金は発生しません。

下記の調理済み品のお届けもできます。


- ・ たこ焼き (4~8個)
- ・ やきそば (小)
- ・ どんどん焼き
- ・ フランクフルト
- ・ ワッフル

さらに…… 当日調理してくれる人がいない場合は

専門スタッフが会場に来て直接調理することもできます。  
調理器具や材料がどれだけ必要かを考える必要もなければ  
機材の清掃や返却などに時間を取られることもありません。

つまり……**楽です！**

料金をご相談ください。

Tel **076-475-8515**  TAKOBO  
Fax **076-475-9138** 