tanico

ゆで麺器

2022.06

ゆで麺器カタログ

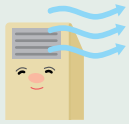
「蒼龍」で、コスパ

利益&ES※アップ

空調コスト削減＆労働環境向上

Point 1 排熱量減少

排気温度を従来製品の1/2にまで低下させ、環境向上による
作業者の疲労軽減と空調費削減により利益の拡大が見込めます。

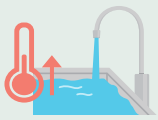


収益アップ

回転率アップ&茹で上がり品質向上

Point 2 給水による湯温低下防止

排熱で予熱した約60℃のお湯を給水し、槽内温度の低下を防ぎます。
これにより沸き上がりも早く、お店の回転率が上がります。
また、茹で上がりの品質も向上し、お客様の満足に繋がります。

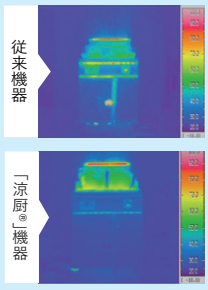


蒼龍の全てのシリーズが「涼厨®」の認定製品です。

■「涼厨®」のメリット

1. 厨房の室温が快適
2. 機器表面が低温
3. 空調負荷の低減
4. 導入も簡単

■ ゆで麺器温度比較



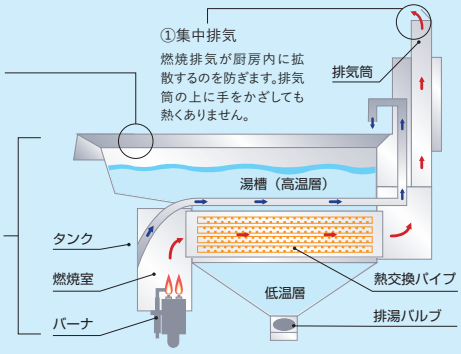
集中排気と機器前面の
低輻射を従来機器と比較。

■ 槽内イメージ図

②簡単清掃
機器表面温度が低いため、煮こぼれても焦げ付きが少なく、サッと掃除ができます。

③低輻射
機器表面温度が低く、裸火がないため、輻射熱を大幅にカット。万が一、触れてもヤケドの心配もありません。

排気の流れ➡
給湯の流れ➡



Line up!

人気の蒼龍シリーズにオートリフター付機種ラインナップ!

時間設定は、デジタルカウントダウン方式 〉 詳細な時間をセットし、あと何秒で茹で上がるかが確認できます。また、途中でのリセットも可能です。

モーター駆動による6テボ完全独立制御 〉 オートリフターはそれぞれが独立して制御できますので、その都度必要な数が使用できます。

角型ゆで麺器用シャッター

※オプション

●フリザルを上げるとシャッターが閉状態となり、熱効率がアップし省エネに効果的です。

「涼厨®」とは

従来「ガス厨房＝暑い」と思われていましたが、排熱を集中排気し、機器からの放熱を大幅に削減することで、触っても熱くない、涼しいガス厨房機器が続々登場しています。既設のガス機器を「涼厨®」に入替えるだけで空調費用が削減でき、さらにグッと涼しい厨房に生まれ変わります。

※ES：従業員満足度　※商標「涼厨®」「涼厨」は大阪瓦斯株式会社の登録商標です。

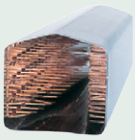
最高の厨房に!

利益&ES※アップ

労務費用削減

Point 3 らくらく清掃

新開発の中間加熱パイプは、旧製品に比べパイプ数を減らす事が可能となり
これにより手が届きにくい清掃が困難な場所もラクラク掃除です!
作業効率もあがり、作業者の重労働を緩和します。



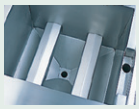
利益アップ

アイドリング時のガス代削減

Point 4 無作業時のガス料金低減

アイドリング機能を搭載し待機時のガス料金を従来の1/2にまで低減させます。
金額に換算すると2年間使用で、なんと本製品1台分の金額に!(当社比)

従来タイプ



蒼龍(TGUS-A45)

角型ゆで麺器(省エネタイプ)

熱効率77%達成

TGUS-A45

TGUS-A60

TGUS-A90AW

TALC-3GAR

型式 高さ850mm	外形寸法(mm) 間口×奥行×高さ	税込み価格	本体価格	ガス消費量 都市ガス (kW)	(kcal/h)	LPガス (kW)	ガス接続口径A (都市/LP)	給水口径A	排水口径A	備考	JIA認証	型式 高さ800mm
奥行600mmシリーズ												
TGUS-A45	450×600×850	¥437,800	¥398,000	9.3	8,000	9.3	15	15	32	一槽式・4フリザル	○	TGUS-45
TGUS-A60	600×600×850	¥507,100	¥461,000	13.9	12,000	13.9	15	15	32	一槽式・6フリザル	○	TGUS-60
TGUS-A90W	900×600×850	¥867,900	¥789,000	18.6	16,000	18.6	15×2	15	32×2	二槽式・8フリザル	○	TGUS-90W
奥行750mmシリーズ												
TGUS-A45A	450×750×850	¥471,900	¥429,000	13.9	12,000	13.9	15	15	32	一槽式・6フリザル	○	TGUS-45A
TGUS-A60A	600×750×850	¥550,000	¥500,000	17.4	15,000	17.4	15	15	32	一槽式・9フリザル	○	TGUS-60A
TGUS-A90AW	900×750×850	¥946,000	¥860,000	27.9	24,000	27.9	15×2	15	32×2	二槽式・12フリザル	○	TGUS-90AW

付属品 フリザル、中底板

※製品を最適にお使いいただくために、軟水器の併用をおすすめ致します。

型式 高さ850mm	外形寸法(mm) 間口×奥行×高さ	税込み価格	本体価格	ガス消費量 都市ガス (kW)	(kcal/h)	LPガス (kW)	ガス接続口径A (都市/LP)	給水口径A	排水口径A	電源	消費電力(50/60Hz) kW	備考	型式 高さ800mm
オートリフトタイプ							本体TGUS-A45A+オートリフターTALC-3GAL+TALC-3GARのセット。						
TGUS-A45AL	590×750×850	¥1,043,900	¥949,000	13.9	12,000	13.9	15	15	32	1φ100V	0.2×2	一槽式・6フリザル	TGUS-45AL
オートリフター(ガス角型ゆで麺器用)				ゆで麺器本体(TGUS-45A)にオートリフター(TALC-3GAL)と(TALC-3GAR)を後付も可能です。									
TALC-3GA(R/L)	67×650×660	¥374,000	¥340,000	—		—	—	—	—	1φ100V	0.2	—	—

※本製品ゆで槽への塩投入はお控えください。塩による腐食故障は、製品保証いたしかねる場合があります。

圧電点火方式　過熱防止装置付　立消え安全装置　(財)日本ガス機器検査協会検査合格品　涼厨

ハイパワー解凍ゆで麺器（冷凍麺対応） ガス

- 新開発の熱交換装置で冷凍麺を効率良く調理します。
- 冷凍麺による急激な水温低下も高出力バーナーにより素早くリカバリーします。

TGUS-60H

TGUS-90AWH

新開発熱交換装置

型式 高さ850mm	外形寸法(mm) 間口×奥行×高さ	税込み価格	本体価格	ガス消費量 都市ガス (kW)	ガス消費量 都市ガス (kcal/h)	ガス消費量 LPガス (kW)	ガス接続口径A (都市/LP)	給水口径 A	排水口径 A	備考	JIA認証	型式 高さ800mm
TGUS-50H	500×600×850	¥476,300	¥433,000	14.0	12,000	14.0	15	15	32	一槽式・4フリザル	○	THU-50
TGUS-60H	600×600×850	¥540,100	¥491,000	18.6	16,000	18.6	15	15	32	一槽式・6フリザル	○	THU-60
TGUS-90WH	900×600×850	¥893,200	¥812,000	28.0	24,000	28.0	15×2	15	32×2	二槽式・8フリザル	○	THU-90W
TGUS-50AH	500×750×850	¥545,600	¥496,000	18.6	16,000	18.6	15	15	32	一槽式・6フリザル	○	THU-50A
TGUS-60AH	600×750×850	¥613,800	¥558,000	28.0	24,000	28.0	15	15	32	一槽式・9フリザル		THU-60A
TGUS-90AWH	900×750×850	¥983,400	¥894,000	37.2	32,000	37.2	15×2	15	32×2	二槽式・12フリザル	○	THU-90AW

付属品 フリザル、ザル受け、中底板

中華ゆで麺器 ガス

TGU-65/TGU-65D　TGU-65FHD/TGU-65DD　TGU-65FD

- 釜の中に大きな対流を引き起こし麺を均一に調理します。
- 余熱タンク内蔵モデルのご使用により連続調理時の沸き上がりを早くします。

TGU-65

TGU-65D
（余熱タンク付）

TGU-65FD
（余熱タンク付）

TGU-65FHD
（余熱タンク付）

★TGU-65DD
（給湯タンク付）

型式 高さ800mm	外形寸法(mm) 間口×奥行×高さ	税込み価格	本体価格	ガス消費量 都市ガス (kW)	ガス消費量 都市ガス (kcal/h)	ガス消費量 LPガス (kW)	ガス接続口径A (都市/LP)	給水口径 A	排水口径 A	備考	JIA認証	型式 高さ750mm
TGU-65	650×750×800	¥242,000	¥220,000	23.3	20,000	22.3	25	—	40			TU-1N
TGU-65D	650×750×800	¥357,500	¥325,000	23.3	20,000	23.2	25	20	20/40	余熱タンク付		TU-1ND
★TGU-65DD	650×750×800	¥595,100	¥541,000	26.7	23,000	26.5	20	15	32	給湯タンク付		★N-TU-1
TGU-65FD	650×750×800	¥451,000	¥410,000	20.9	18,000	19.2	20	15	40	余熱タンク付	○	TU-2N
TGU-65FHD	650×750×800	¥473,000	¥430,000	26.7	23,000	26.5	20	15	32	余熱タンク付		TU-3

付属品

■TGU-65　付属品：ゆで麺用ステンレス鍋(16ℓ)×1、フリザル×6、ザル受け×1、ゴミカゴ×1
■TGU-65D　付属品：ゆで麺用ステンレス鍋(16ℓ)×1、フリザル×6、ザル受け×1、ゴミカゴ×1
■★TGU-65DD　付属品：ゆで麺用ステンレス鍋(22ℓ)×1、フリザル×7、ザル受け×1、ゴミカゴ×1
■TGU-65FD　付属品：ゆで麺用ステンレス鍋(16ℓ)×1、フリザル×7、ザル受け×1、ゴミカゴ×1
■TGU-65FHD　付属品：ゆで麺用ステンレス鍋(22ℓ)×1、フリザル×7、ザル受け×1、ゴミカゴ×1

卓上ガスゆで麺器 ガス

- コンパクトな厨房にも設置が可能です。

型式	税込み価格	本体価格	ガス消費量 都市ガス (kW)	ガス消費量 都市ガス (kcal/h)	ガス消費量 LPガス (kW)	ガス消費量 LPガス (kg/h)	外形寸法(mm) 間口×奥行×高さ	ガス接続口径 (都市/LP)	排水口径 A
TCU-4445X	¥163,900	¥149,000	10.9	9,400	10.9	0.78	440×550×400	φ13/φ9.5	20

付属品 フリザル×4、ザル受け×1、中底板×1

TCU-4445X

★印は受注生産品です。納期をご確認下さい。荷作り・運賃は別途申し受けます。
税込価格については税率10%で表示しています。最寄りの消防署の指導を受け、安全な設置を施してください。

電気ゆで麺器 電気

- 使いやすさと省エネを両立。
  保温モードと湯気シャッターを搭載。
  オートリフター取付も可能。

- 保温モード時でもオートリフターが
  作動すれば自動的に加熱モードに連動!
  (デラックスタイプ)

一槽式

★TEU-A28D

TEU-A45D

二槽式

★TEU-A85DW

★TEU-A45D+リフトアップ(★TALC-3E)装着

型式 高さ850mm	外形寸法(mm) 間口×奥行×高さ	税込み価格	本体価格	給水口径 A	排水口径 A	電源	消費電力 (50/60Hz) kW	槽水量 ℓ	備考	型式 高さ800mm
スタンダードタイプ(サーモスタット仕様)									付属品:フリザル、ザル受け、中底板	
TEU-A28	280×600×850	¥343,200	¥312,000	15	25	3φ200V	4.5	25	一槽式・3フリザル	TEU-28
TEU-A45	450×600×850	¥433,400	¥394,000	15	25	3φ200V	9.0	40	一槽式・6フリザル	TEU-45
★TEU-A62	620×600×850	¥520,300	¥473,000	15	25	3φ200V	13.5	60	一槽式・9フリザル	★TEU-62
★TEU-A85W	850×600×850	¥785,400	¥714,000	15×2	25×2	3φ200V	18.0	40×2	二槽式・12フリザル	★TEU-85W
★TEU-A28A	280×750×850	¥365,200	¥332,000	15	25	3φ200V	4.5	25	一槽式・3フリザル	★TEU-28A
TEU-A45A	450×750×850	¥455,400	¥414,000	15	25	3φ200V	9.0	40	一槽式・6フリザル	TEU-45A
★TEU-A62A	620×750×850	¥543,400	¥494,000	15	25	3φ200V	13.5	60	一槽式・9フリザル	★TEU-62A
★TEU-A85AW	850×750×850	¥807,400	¥734,000	15×2	25×2	3φ200V	18.0	40×2	二槽式・12フリザル	★TEU-85AW
デラックスタイプ(デジタル温度調節器仕様)									付属品:フリザル、ザル受け、中底板	
★TEU-A28D	280×600×850	¥405,900	¥369,000	15	25	3φ200V	4.5	25	一槽式・3フリザル	★TEU-28D
TEU-A45D	450×600×850	¥478,500	¥435,000	15	25	3φ200V	9.0	40	一槽式・6フリザル	TEU-45D
★TEU-A62D	620×600×850	¥566,500	¥515,000	15	25	3φ200V	13.5	60	一槽式・9フリザル	★TEU-62D
★TEU-A85DW	850×600×850	¥831,600	¥756,000	15×2	25×2	3φ200V	18.0	40×2	二槽式・12フリザル	★TEU-85DW
★TEU-A28DA	280×750×850	¥429,000	¥390,000	15	25	3φ200V	4.5	25	一槽式・3フリザル	★TEU-28DA
★TEU-A45DA	450×750×850	¥500,500	¥455,000	15	25	3φ200V	9.0	40	一槽式・6フリザル	★TEU-45DA
★TEU-A62DA	620×750×850	¥588,500	¥535,000	15	25	3φ200V	13.5	60	一槽式・9フリザル	★TEU-62DA
★TEU-A85DAW	850×750×850	¥853,600	¥776,000	15×2	25×2	3φ200V	18.0	40×2	二槽式・12フリザル	★TEU-85DAW
オートリフター(電気ゆで麺器用)										
★TALC-3E(R/L)	67×555×660	¥368,500	¥335,000	—	—	1φ100V	0.2	—	3フリザル/奥行600用	—
★TALC-3EA(R/L)	67×650×660	¥374,000	¥340,000	—	—	1φ100V	0.2	—	3フリザル/奥行750用	—

※オートリフターは、スタンダードタイプ、デラックスタイプどちらにも取付可能です。
但し、オートリフターとの連動運転はデラックスタイプのみとなります。

デジタル温度調節器の採用で安定した温度管理ができ、連続・保温切換機構により、素早い立ち上がりと待機中の省エネが両立できます。(デラックスタイプのみ)

ゆげシャッターが自動的に閉状態になるので、熱効率がアップし、省エネに効果的です。

中底板は麺を勢いよく踊らせ、ほぐれる形状を採用。また、槽内は全てR加工を施し、掃除がし易く衛生的です。

デラックスタイプではゆで麺器とオートリフターは連動で運転。リフターの昇降に合わせて、自動で沸騰、待機運転が可能。

電子タイマー制御(オートリフトアップ式)

★TEU-4AL

★TEU-8AL

型式	税込み価格	本体価格	消費電力 (50/60Hz) kW	外形寸法(mm) 間口×奥行×高さ	給水口径 A	排水口径 A
TEU-4AL★	¥629,200	¥572,000	3φ200V 5.1kW	400×600×850	15	25
TEU-8AL★	¥1,095,600	¥996,000	3φ200V 10.2kW	800×600×850	15	25×2

付属品 フリザル、ザル受け、中底板

高性能サーモスタット　圧電点火方式　過熱防止装置付　立消え安全装置　パイロット点火(点火棒使用)　(財)日本ガス機器検査協会検査合格品

スパゲティーボイラー

TGSB

TCEU

70%の熱効率で茹で上げる。パスタの新常識。

farina

farina(ファリーナ)とは…
イタリア語で小麦粉の意味

- 業界トップクラスの省エネを実現し、ランニングコストや、空調費用を削減します。
- 反転カゴ式により作業効率アップ。
- 給水を予熱する事により、連続調理時の茹で上がりをより良くしました。(TGSB)
- 平底形状により清掃性が大幅アップ。清掃時の負担を軽減いたします。(スマートクリーンタイプのみ)

中間加熱パイプをなくし、手が届きにくい場所がなくなりました。
従来タイプにくらべ、簡単・キレイに清掃ができます。

- 冷凍麺の調理に適したバスケットを搭載。(TCEU)
- 省スペースでコンパクトな厨房にも推奨です。(TCEU)

角カゴ式

TGSB-A50

TGSB-A90W

角カゴ式スマートクリーンタイプ

ガス

TGSB-A45DH

※反転カゴ式も対応可能です。

New!

パイプがない
「スマートクリーンタイプ」

反転カゴ式

ガス

TGSB-A50R

TGSB-A90WR

卓上型電気スパゲティボイラー

電気

★TCEU-2AL

型式 高さ850mm	外形寸法(mm) 間口×奥行×高さ	税込み価格	本体価格	ガス消費量 都市ガス (kW)	(kcal/h)	LPガス (kW)	ガス接続口径A (都市/LP)	給水口径 A	排水口径 A	槽容量 ℓ	備考	型式 高さ800mm
角カゴ式												
TGSB-A50	500×600×850	¥500,500	¥455,000	9.3	8,000	9.3	15	15	32	38	一槽式・3カゴ	TGSB-50
TGSB-A90W	900×600×850	¥854,700	¥777,000	18.6	16,000	18.6	15×2	15	32×2	38×2	二槽式・6カゴ	TGSB-90W
角カゴ式スマートクリーンタイプ												
TGSB-A45DH	450×600×850	¥533,500	¥485,000	9.3	8,000	9.2	15	15	25	32	一槽式・3カゴ	TGSB-45DH
反転カゴ式												
TGSB-A50R	500×650×850	¥570,900	¥519,000	9.3	8,000	9.3	15	15	32	43	一槽式・3カゴ	TGSB-50R
TGSB-A90WR	900×650×850	¥958,100	¥871,000	18.6	16,000	18.6	15×2	15	32×2	43×2	二槽式・6カゴ	TGSB-90WR

型式	外形寸法(mm) 間口×奥行×高さ	税込み価格	本体価格	給水口径 A	排水口径 A	電源	消費電力(50/60Hz) kW	槽容量 ℓ	備考
卓上型電気式スパゲティーボイラー(オートリフトアップ式/冷凍麺専用)									
★TCEU-2AL	400×650×290	¥555,500	¥505,000	15	20	3φ200V	4.9	11.0	一槽式・2ゆでカゴ
★TCEU-4AL	695×650×290	¥707,300	¥643,000	15	20	3φ200V	7.5	20.5	一槽式・4ゆでカゴ

付属品

■TGSB-A50R　ゆでカゴW92×D280×H230(mm)×3、受けカゴ×1、バッフル板×1
■TGSB-A90WR　ゆでカゴW92×D280×H230(mm)×6、受けカゴ×2、バッフル板×2
■TGSB-A50　ゆでカゴW85×D280×H140(mm)×3、バッフル板×1
■TGSB-A90W　ゆでカゴW85×D280×H140(mm)×6、バッフル板×2
■TGSB-A45DH　ゆでカゴW100×D290×H150(mm)×3、バッフル板×1
■TCEU-2AL　ゆでカゴW130×D200×H150(mm)×2、バッフル板×1
■TCEU-4AL　ゆでカゴW130×D200×H150(mm)×4、バッフル板×1

★印は受注生産品です。納期をご確認下さい。荷作り・運賃は別途申し受けます。
税込価格については税率10%で表示しています。最寄りの消防署の指導を受け、安全な設置を施してください。

角型うどん釜・ゆがき槽付湯煎器 ガス

麺の旨味をひきだす沸騰力と保温力

- たっぷりの湯量と沸騰力がつくりだす理想的な噴流により麺が踊るように回転し、驚くほど麺の旨味をひきだします。
- 生麺から乾麺まで、コシのある茹で上がりも思いのまま。
- 特殊構造による保温力と復帰力でお店の回転率もグ～ンとアップ！連続オーダーに対応できます。

アイドリング機能でコストを削減

- アイドリング機能を搭載。混雑していない時間帯など、待機時のガス料金を軽減します。（TGKU-45を除く）

掃除しやすいクリーン設計

- 湯槽には耐食性に優れたSUS316ステンレス、そして天板には高級ステンレスを使用。塩分の多い「うどん」麺茹ではおまかせください。
- 天板に水を張れば、麺茹で時のうどんのこびり付きや、温度上昇を軽減します。

角型うどん釜

TGKU-45

TGKU-60

TGKU-75
茹でカゴ取付時（オプション）

ゆがき槽付湯煎器

TGKU-90YU

・湯がき槽と湯煎器を一台にセットでコンパクト
・駅そばやフードコーナーなど大量売店に最適

型式 高さ850mm	外形寸法(mm) 間口×奥行×高さ	税込み価格	本体価格	ガス消費量 都市ガス (kW)	ガス消費量 都市ガス (kcal/h)	ガス消費量 LPガス (kW)	ガス接続口径A (都市/LP)	ドレン排水口径 A	排水口径 A	型式 高さ800mm
角型うどん釜										
TGKU-45	450×600×850	¥289,300	¥263,000	15.1	13,000	15.1	15	20	25	TKU-45
TGKU-60	600×600×850	¥352,000	¥320,000	22.0	19,000	22.0	15	20	25	TKU-60
TGKU-75	750×600×850	¥411,400	¥374,000	27.5	23,600	27.5	15	20	25	TKU-75
★TGKU-100W	1,000×600×850	¥585,200	¥532,000	37.2	32,000	37.2	15	20	25×2	★TKU-100W
湯がき槽付湯煎器										
TGKU-90YU	900×600×850	¥332,200	¥302,000	21.8	18,800	21.8	15	25	20	TYU-90

付属品　フタ、敷き板

［ オプション ］

茹でカゴ

TKU-45BB	税込 ¥33,000	本体 ¥30,000
TKU-60BB	税込 ¥39,600	本体 ¥36,000
TKU-75BB	税込 ¥49,500	本体 ¥45,000

反転カゴ

★TKU-45TB(L,R)	税込 ¥47,300	本体 ¥43,000
★TKU-60TB(L,R)※	税込 ¥51,700	本体 ¥47,000
★TKU-75TB(L,R)※	税込 ¥66,000	本体 ¥60,000

※TKU-60TBL、TKU-75TBRは規格品となります。

反転カゴ

圧電点火方式　過熱防止装置付　立消え安全装置　涼厨　(財)日本ガス機器検査協会検査合格品

ガス生そば釜 ガス

SUS304 TGK-90-2 SUS430

- 釜底のフィンにより大きな対流を引き起こし そばを均一に調理します。
- 自動給水機能により作業者の負担を軽減します。

TGK-1

★TGK-1B

TGK-3

TGK-90-2
（ゆがき専用）

型 式	外形寸法(mm) 間口×奥行×高さ	税込み価格	本体価格	ガス消費量				ガス接続口径A (都市/LP)	給水接続口径 A	排水接続口径 A	鍋容量 ℓ	備考
				都市ガス (kW)	都市ガス (kcal/h)	LPガス (kW)	LPガス (kg/h)					
TGK-1	900×1,150×780	¥678,700	¥617,000	29.1	25,000	29.0	2.08	25	15		30	
★TGK-1B	900×1,150×780	¥831,600	¥756,000	29.1	25,000	29.0	2.08	20	15		30	1φ100V70W
TGK-3	900×1,150×780	¥610,500	¥555,000	29.1	25,000	29.0	2.08	25			30	
TGK-90-2	900×950×750	¥449,900	¥409,000	18.6	16,000	18.6	1.33	25		20	30	ゆがき専用

付属品 TGK-1、1B、3 については、内釜、木ブタ、丸型ポット×1、小判形ポット×1、煙突（150φ×1,000）が付きます。

※TGK-1:自動給水装置付。TGK-1B:自動給水装置付、緊急時燃焼切替装置付。

[オプション]

Sタイプ

Rタイプ

丸型ポット

小判型ポット

- ■内釜（ツバ付） 2番釜Sタイプ
- ■内釜（ツバ付） 2番釜Rタイプ
- ■丸型ポット 200φ×300
- ■小判型ポット W80×D130×H300

※TGK-1Bについては2番釜Rタイプは使用できません。

★印は受注生産品です。納期をご確認下さい。荷作り・運賃は別途申し受けます。
税込価格については税率10%で表示しています。最寄りの消防署の指導を受け、安全な設置を施してください。

パイロット点火（点火棒使用） SUS304 耐蝕性に優れたSUS304材使用 SUS430 SUS430材使用

タニコー株式会社

■ 本　　社／ 〒142-0041 東京都品川区戸越1-7-20
TEL:03-5498-7111（代） FAX:03-5498-7927

■ 営 業 所 ／ 札幌、岩見沢、函館、苫小牧、旭川、帯広、釧路、北見、青森、八戸、盛岡、水沢、秋田、仙台、山形、酒田、郡山、いわき、福島、東福島、高崎、大宮、川口、熊谷、宇都宮、水戸、つくば、千葉、柏、東京、城東、城北、品川、川崎、横浜、湘南、厚木、立川、甲府、名古屋、名古屋南、三河、浜松、岐阜、三重、三島、伊東、静岡、金沢、福井、越前、富山、高岡、新潟、長野、松本、大阪、堺、和歌山、神戸、姫路、京都、福知山、滋賀、奈良、広島、山口、福山、松江、鳥取、岡山、高松、徳島、松山、高知、福岡、西福岡、北九州、久留米、佐賀、長崎、佐世保、鹿児島、熊本、宮崎、延岡、大分、沖縄、八重山、宮古島

■ ショールーム／ ING（札幌）、TRY（岩見沢）、ACTIVE（栃木）、AVENIR（群馬）、OAKSTAGE（柏）、千葉、NEXT（東京）、東名川崎、CRAFT（愛知）、岡山

■ 工　　場／ 北海道、福島鹿島、福島鹿島第二、福島原町、福島小高、いわき、川崎野川、福井大野第一、福井大野第二、福井丸岡、九州福岡

※タニコーホームページ　URL https://www.tanico.co.jp/

2206-50SE

※この商品ガイドの製品仕様は予告なしに変更する場合があります。あらかじめご了承ください。