

MAC

MAC(マック)独自の刃付けと、熟練の職人が1本1本手作業による水研ぎ工程をすることにより生み出された、思わず声を上げてしまうほどの切れ味のよさは日本製の高い品質の証拠です。

創業当時から海外で高評価をいただいており、現在では超一流の五つ星シェフからご家庭まで世界中の方々に愛されています。



サビに強く硬度が高い特殊鋼



水溶き工程で研ぎ澄まされた自慢の薄刃

鋼材にクロム・モリブデン鋼を使用し硬くしなやかで、サビに強く、熟練の職人が一本1本手作業で非常に薄く鋭利な刃付けをしていますので、最高の切れ味と持続性、メンテナンス性を両立させた包丁です。



柄は握りやすく疲れないようにヒップアップ構造で、後端まで鋼材を貫通させたくえで3本のボスでしっかり止めていますのでバランスが良く、長時間ご使用頂けます。

ご希望の商品に
✓を付けてください。

3 マック
オリジナルベティナイフ

レシート 3,000円 + 特別価格 1,800円 (税込 1,980円)

6 マック マックスター抗菌まな板
(最高級エラストマーまな板)

レシート 3,000円 + 特別価格 2,800円 (税込 3,080円)

9 落合務 IH対応
片手鍋18cm

レシート 3,000円 + 特別価格 2,600円 (税込 2,860円)

1 マック
オリジナル一般料理用包丁

レシート 3,000円 + 特別価格 4,400円 (税込 4,840円)

4 マック
キッチン鉄 刃渡り85mm

レシート 3,000円 + 特別価格 1,900円 (税込 2,090円)

7 マック
ロールシャープナー

レシート 3,000円 + 特別価格 1,700円 (税込 1,870円)

10 落合務 IH対応
両手鍋20cm

レシート 3,000円 + 特別価格 3,300円 (税込 3,630円)

2 マック
オリジナル三徳 真久作

レシート 3,000円 + 特別価格 5,100円 (税込 5,610円)

5 マック
縦型ピーラー

レシート 3,000円 + 特別価格 900円 (税込 990円)

8 落合務 IH対応
片手鍋16cm

レシート 3,000円 + 特別価格 2,300円 (税込 2,530円)

11 エレット mono
電気圧力鍋 3L

レシート 3,000円 + 特別価格 8,800円 (税込 9,680円)

レシート貼付欄

こちらにお買い上げ頂いた
レシートを貼って
保存にご利用ください。

こちらにお買い上げ頂いた
レシートを貼って
保存にご利用ください。

- キャンペーン期間中にご精算いただいたお買い上げレシートが対象となります。
- ギフト券・チケット・切手・金券などのレシートは、対象外とさせていただきます。
- 商品は充分にご用意しておりますが、品切れの際はお渡しまでに時間がかかる場合がございます。
- 詳しくはサービスカウンターまたはレジ係までお問い合わせください。

●商品に関するお問合せは 株式会社ジェイクレスト TEL. 03-6435-2575 (平日10時~17時)



MAEDA

お客様謝恩特別企画



MAC

世界が認めた日本のブランド包丁
世界のトップシェフも愛用

世界各国で認められた、一度使うと手放せない切れ味と品質

刃先が丸く安全なデザインになっています。
一度使うと手放せない切れ味と品質。
お料理が楽しくなる包丁

1 マック
オリジナル一般料理用包丁

■参考上代価格 6,300円(6,930円)
●サイズ(約):全長29cm、刃渡り17cm ●重量(約):70g
●材質:[刃]モリブデン鋼/[柄]積層合板 ●日本製

レシート 3,000円 + 特別価格 4,400円 (税込 4,840円) 30% OFF

薄刃仕様で軽めで、果物の皮が剥きやすい
形状が特徴です。
刃が、小振りですてきなナイフとしても
お使い頂けます。



超硬特殊鋼を使用。
刃が厚めで重量感がある、
最高級家庭用シリーズ。

2 マック
オリジナル三徳 真久作

■参考上代価格 7,400円(8,140円)
●サイズ(約):全長30cm、刃渡り17cm ●重量(約):150g
●材質:[刃]モリブデン鋼/[柄]積層合板 ●日本製

レシート 3,000円 + 特別価格 5,100円 (税込 5,610円) 31% OFF

3 マック
オリジナルベティナイフ

■参考上代価格 2,700円(2,970円)
●サイズ(約):全長20.5cm、刃渡り10.5cm ●重量(約):35g
●材質:[刃]モリブデン鋼/[柄]積層合板 ●日本製

レシート 3,000円 + 特別価格 1,800円 (税込 1,980円) 33% OFF

レシートを集めてお得に手に入れよう!

キャンペーン期間 2023年 8月29日(火)~11月19日(日)

キャンペーン期間中のレシートを3,000円分(税抜)を集めると、
お好きな商品をお得な価格でご購入いただけます。

商品のご購入はサービスカウンターへ

欧州の「世界のハサミ評価ランキング」でトップクラスの評価を獲得しています。

刃部分に希少金属などを配合したステンレス特殊鋼を採用し、切れ味をぐっと高めたほか、食材をしっかりと挟み込むギザ刃設計にすることで、乾燥昆布など固いものもザクザクと切ることができます。さらに、持ち手部分のギザ刃を利用して瓶のふたを開けたり固い木の実を割るなど、さまざまな用途でマルチに活躍します。



4 マック キッチン鋏 刃渡り85mm

■参考上代価格 2,800円(3,080円)
●サイズ(約):全長22cm ●重量(約):80g
●【刃】ステンレス特殊鋼 【柄】ABS樹脂 ●中国製

レシート 3,000円 + 特別価格 **1,900円** 本体 (税込 2,090円) **32% OFF**

キッチンの必需品。向こう側に皮を剥くので、怖くない設計です。

- ◎「タテ型ピーラー」は、欧米で一般的なタイプのタテ型の皮むき器です。
- ◎持ち手は太めで握りやすいです。
- ◎手前から向こう側へ向かって皮をむくので怖くなく安心な設計です。
- ◎シャープでよく切れるステンレス特殊鋼刃で、凹凸面にフィットするフローティングブレードを採用。




5 マック 縦型ピーラー

■参考上代価格 1,300円(1,430円)
●サイズ(約):全長21.5cm ●重量(約):62g ●材質:【刃】モリブデン鋼/【柄】ステンレス、ABS樹脂 ●中国製

レシート 3,000円 + 特別価格 **900円** 本体 (税込 990円) **33% OFF**



最高級素材の抗菌まな板が登場!

日本の職人技 お刺身など食材がすべりにくく、切りやすいように、職人が手作業で表面の凹凸を彫り込みました。まさにおもてなしの心が生んだ、職人気質のまな板。

オール抗菌 特殊エストラマー素材は傷がつきにくいので雑菌が増えにくい! さらに、厳しい基準のSIAAクリアの完璧な抗菌仕様。

軽い・薄い・強い 水に浮くくらい軽くて強靱な素材。木のまな板のように刃あたりが良く、たった330gなので、取り扱いも楽です。耐熱温度130度なので、煮沸消毒や食洗器・乾燥機に対応!

6 マック マックスター抗菌まな板 (最高級エラストマーまな板)

■参考上代価格 4,200円(4,620円)
●サイズ(約):370x240x4mm ●重量(約)330g ●材質:合成樹脂類(特殊エラストマー) ※耐熱温度:130度 ●日本製

レシート 3,000円 + 特別価格 **2,800円** 本体 (税込 3,080円) **33% OFF**

包丁のお手入れに欠かせない包丁研ぎ。

差し込んで包丁を前後に動かすだけ!簡単に研げて切れ味がよみがえる!誰でも使いやすいシャープナーです。



11 マック ロールシャープナー

■参考上代価格 2,500円(2,750円)
●サイズ(約):17×4×5cm ●重量(約):67g
●材質:BS、シリコン、PC、セラミック ●日本製

レシート 3,000円 + 特別価格 **1,700円** 本体 (税込 1,870円) **32% OFF**

使い方

- 1.包丁を洗う
- 2.ミゾに差し込み軽い力でゆっくり20〜30回前後動かします
- 3.包丁をもう一度洗って完了



LA BETTOLA da Ochiai

予約でいっぱいのお店
落合務監修のステンレス鍋

予約でいっぱいの人気イタリアン、「ラ・ベットラ」の落合務シェフのキッチンウェア・シリーズです。

イタリアで3年間に渡る修業を経て1982年に帰国。在日イタリア人からも絶賛されるイタリアンの第一人者となる。1997年東京銀座に「ラ・ベットラ」をオープン。店はたちまち「予約でいっぱいのお店」と呼ばれるほどの人気店となる。多方面で活躍し、常に注目を浴び続ける人気シェフでもある。

T. ochiai 落合務

毎日のお料理で扱いやすいステンレス製のキッチンウェアです。ステンレス製なのでお手入れしやすく、清潔にご使用いただけます。調理中の様子が確認しやすいガラス蓋。落合シェフ監修のミニレシピ付。



小回りのきくサイズです。

8 落合務 IH対応 片手鍋16cm **IH・ガス火 対応**

■参考上代価格 3,500円(税込3,850円)
●サイズ(約):32.5×17.5×14cm ●重量(約):758g
●容量(約):1.6L(深さ約8.5cm) ●中国製

レシート 3,000円 + 特別価格 **2,300円** 本体 (税込 2,530円) **34% OFF**



普段使いに丁度いいサイズです。

9 落合務 IH対応 片手鍋18cm **IH・ガス火 対応**

■参考上代価格 4,000円(税込4,400円)
●サイズ(約):34.5×19.5×15cm ●重量(約):930g
●容量(約):2.2L(深さ約9.5cm) ●中国製

レシート 3,000円 + 特別価格 **2,600円** 本体 (税込 2,860円) **35% OFF**



普段使いに便利な標準サイズです。

10 落合務 IH対応 両手鍋20cm **IH・ガス火 対応**

■参考上代価格 5,000円(税込5,500円)
●サイズ(約):29.5×21.5×16cm ●重量(約):1111g
●容量(約):2.8L(深さ約10cm) ●中国製

レシート 3,000円 + 特別価格 **3,300円** 本体 (税込 3,630円) **34% OFF**



圧力調理 煮込み料理 炊飯 保温 温め直し

●ボタンを押して、待つだけで本格調理!

●速い!おいしい! 圧力調理で広がるメニュー!

材料を入れてボタンを押すだけ! 便利な操作パネル



保温 (温め直し) いつでも温かい料理が楽しめる

タイマー (予約) 食事に合わせてできあがりを設定できる

予約タイマーは1時間〜12時間の調理開始予約が可能です。

煮込 煮崩れせずに柔らかく仕上がる

お好み 圧力をかける時間を、自由に設定できる

白米 短時間でご飯が炊ける ※炊飯 4合

玄米 炊き方が難しい玄米もふっくら炊き上がる ※玄米炊飯は3合まで

ERETTO mono

3STEPで簡単調理

- 1 食材を入れる
- 2 ボタンを押す
- 3 完成!

お手入れがラクラク! ふたや内鍋などが簡単に取り外せて、洗やすい。



〈付属品〉 ガラス蓋 内鍋 計量カップ しゃもじ お掃除ピン 水受け

11 エレット mono 電気圧力鍋 3L

■参考小売価格 15,000円(税込16,500円)
●サイズ(約):310×290×280mm ●重量(約):3,500g
●付属品:内鍋、ガラス蓋、しゃもじ、計量カップ、水受け、お掃除ピン
●消費電力:AC100V-750W ●コードの長さ:約1.4m ●中国製

レシート 3,000円 + 特別価格 **8,800円** 本体 (税込 9,680円) **41% OFF**

レシピ BOOK 付