



BAUMALU

Le plaisir-cuisine par excellence



BAUMALU (ボウマル)

1971年にフランスで設立。彼らが拠点とするアルザス地方の村、バイデンハイムにある工場では、創業当時から熟練の職人が銅鍋を作り続けています。
ものづくりの盛んな地域の伝統に根ざし、
「品質・機能性・デザイン」全てにおいて高い水準を保つボウマルの製品は、
フランス国内をはじめとした世界中のシェフ・パティシエから
家庭の主婦まで、多くの人々に親しまれています。



日曜社

2026/07/08



銅のジャム鍋

鉄の5倍、ステンレスの24倍ともいわれる銅の熱伝導率は、ジャムを短時間で煮詰め、
フルーツの新鮮な香りや風味を閉じ込めます。
底面積が広いいため混ぜやすい上、BAUMALUの銅鍋はコーティングをしていないため、
銅イオンの成分が働きフルーツの変色を防ぎます。



銅のジャム鍋 ラインナップ

No.	型番	品名	サイズ / カラー	材質
1	207014	銅のジャム鍋 26cm	28.2cm	本体:銅 取っ手:鋳鉄
2	207024	銅のジャム鍋 26cm IH対応	28.2cm	本体:銅・ステンレス(底部) 取っ手:鋳鉄
3	207050	銅のジャム鍋 38cm	39cm	本体:銅 取っ手:鋳鉄

銅のペストリーボウル

銅のボウルは卵白を泡立てる際、銅イオンが卵白の安定性を高める効果を持っており、シフォンケーキやメレンゲを作る際にパティシエたちに珍重されています。



銅のペストリーボウル ラインナップ

No.	型番	品名	サイズ / カラー	材質
1	205107	銅のペストリーボウル20cm	23cm	本体:銅 取っ手:鋳鉄
2	205108	銅のペストリーボウル26cm	27.8cm	本体:銅 取っ手:鋳鉄

銅のキャラメルソースパン

キャラメルソースはもちろん、コンフィチュールなどの甘いソース作りに最適です。

片手鍋として野菜のボイルにもおすすめ。色鮮やかに仕上がります。



銅のキャラメルソースパン ラインナップ

No.	型番	品名	サイズ / カラー	材質
1	201077	銅のキャラメルソースパン16cm	16cm	本体:銅 取っ手:鋳鉄

銅の小さなソースパン(両口)

直径11cmと小さいですが、BAUMALUの他製品と同じ厚み・製法で作られているため本格的な調理が楽しめます。
ジャムやソースはもちろん、揚げ物にもおすすめ。両口でどなたでも使いやすい設計です。



銅の小さなソースパン(両口) ラインナップ

No.	型番	品名	サイズ / カラー	材質
1	201171	銅の小さなソースパン(両口)11cm	11cm	本体:銅 取っ手:鋳鉄、 内側スズコーティング

銅のフライパン

ステーキ肉の調理など、火の通り具合を意識したい料理におすすめです。
食材の風味を生かした仕上がりを追求できます。



銅のフライパン ラインナップ

No.	型番	品名	サイズ / カラー	材質
1	202010	銅のフライパン 16cm	16cm	本体:銅 取っ手:鋳鉄、 内側スズコーティング
2	202012	銅のフライパン 24cm	24cm	本体:銅 取っ手:鋳鉄、 内側スズコーティング

会社概要



日曜社は世界のキッチン用品を扱う輸入代理店です。

世界各地で大切に作られた魅力的な商品を日本の皆様にご紹介します。

商品を通じて生活がより豊かで楽しく、環境にも人にもお役に立てることを願っています。

会社名	株式会社日曜社
住所	〒160-0015 東京都新宿区大京町4-7 アネックスヤギ201
設立	2021年4月1日
事業内容	調理器具・キッチン雑貨・生活用品の輸入・卸
URL	https://www.nichiyosha.com/ 新規お取引のお問合せはこちらのフォームからお願いいたします。 https://www.nichiyosha.com/index.php/contact-us/