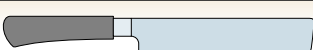
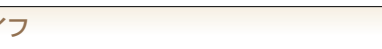
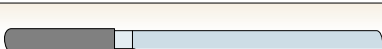


庖丁選びで困っていませんか？

ひと言で『庖丁』といっても材質や形状は様々です。

たくさんありすぎて、どれを選んでよいのか分からないという方のためのちょっとしたヒントがここにあります。

洋 庖 丁

牛刀  肉用の庖丁ですが野菜、魚、パンなどにも使える万能庖丁です。		筋引 (スライサー)  肉の筋を切ったり、肉をブロック状に切り分けるのに使用します。肉の薄切り用のスライサーとしても使います。	
洋出刃  骨付き肉を骨ごと、半冷凍食品、カニなどの甲殻類を切る厚口の牛刀。鳥や魚の切り落としにも使います。		ペティナイフ  小型の牛刀です。果物の皮むきや細工用に便利です。	
サバキ東型 (角型)  本来は骨付き肉から肉を切りとる庖丁ですが、刃先が厚く、骨に当たっても刃こぼれしにくい。魚をおろすことにも使います。骨スキやガラスキともいう。		サバキ西型 (丸型)  本来は骨付き肉から肉を切りとる庖丁ですが、刃先が厚く、骨に当たっても刃こぼれしにくい。魚をおろすことにも使います。骨スキやガラスキともいう。	
ガラスキ  主に鳥をさばくのに使う庖丁。サバキの東型より幅広で厚みがあります。骨スキとも呼びます。		薄刃型  野菜を切るのに適した庖丁です。千切り、そぎ切りもできます。通常の洋庖丁より刃が薄くなっています。	
三徳型  肉、野菜、魚など万能に使える庖丁。ご家庭の台所で使用に適した庖丁です。文化庖丁とも呼びます。		サーモンナイフ  スモークサーモン等のスライスに使う庖丁です。	
ウェーブナイフ (パン切りナイフ)  パンやカステラ、ケーキ等を型崩れさせないで切る庖丁です。		冷凍庖丁  冷凍食品、半解凍食品を切る専用庖丁です。ノコギリ刃や波刃の形状や、厚めの庖丁があります。	

中華庖丁

刃の形状が四角くて、身(刃)幅が大きいのが特徴です。野菜・肉・魚が切れるのはもちろん叩いたり、すり潰したりという用途もこなします。庖丁自体の重さをうまく利用して食材を切る庖丁です。同じ様に見えても、用途に合わせて違いがあります。(刃の厚みが最大のポイントです。)

薄刃(薄口)	肉、野菜などのやわらかい食材を切ったり、刻んだりするのに使用します。
中厚刃	肉・野菜はもちろん、鳥・魚までも切ることが出来る万能タイプになります。
厚刃(厚口)	主に、骨付き肉や魚などの硬い部分のある食材を叩き切ることに使用します。

※骨切りに使用する特厚刃もあります。 ※刃幅の広さは切った食材を乗せて、鍋などに移すのに便利です。切られて跳ねる食材の飛び散りもブロックします。

庖丁は料理を作る時の強い味方！…でも無敵ではありません。

庖丁の切れ味は、鋭い刃先と刃に施された目には見えないほどの細かい鋸の刃(目)によって実現されます。使い込んでいくと刃先が丸まったり、欠けたりしますので、砥石やシャープナーでしっかりとケアしましょう。

シャープナーなどは刃先をきれいに整えて一時的に食材への食いつきを良くしてくれますが、鋸刃をつくるのは難しく徐々に切れ味が衰えてきます。

スチール棒は調理中の庖丁やナイフなどに肉の脂などが付着して、切れ味が鈍ってきたと感じた時に刃先を数回擦って脂を取り除いたり、刃先を修正して一時的に切れ味を回復させるものです。

庖丁の切れ味や耐久性を持続させるために、月に1・2回は砥石を使って研ぐことをお勧めしたいです。

庖丁にとって砥石で研ぐことは、疲れを癒すマッサージのようなものだと思います。

これから長い付き合いをしていく、あなたの大事な相棒なのですから！

荒砥石(粒度#180～#400)	中砥石(粒度#600～#2000)	仕上げ砥石(粒度#3000～#6000)	超仕上げ砥石(粒度#8000以上)
刃先などが欠けてしまった庖丁を研ぐ(修正する)ことに使用します。 	荒砥石の研磨でできたキズを取り除いて、刃先の切れ味や形状を整えます。一般的に#1000の砥石1個で修正も刃付けもできます。 	中砥石では取り除けなかったキズの修正と、刃先の耐久性をたかめるために使用します。さらに良く切れるようになり、切れ味が長く持続するようになります。 	繊細な仕上げができます。プロの調理人の方や、柳刃庖丁などの仕上げに使用します。 

砥石は天然(自然物)と人造とがあります。人造は混合物を練り合わせて乾燥で固める砥石と、練り合わせてから陶器のように焼き入れをして強度を増したものなどがあります。

※混合物とは研磨に絶対必要な材質(アルミナなど)を示します。

人造砥石のなかでもセラミック砥石と呼ばれる砥石があります。通常のものより研磨力と耐久性があり、素早く研ぐことができる砥石です。青銅やステンレス庖丁に相性が良いようです。研ぐ際は滑る感じが出ないよう、水は少なめが良いと思います。それ以外の砥石には十分に水を含ませてからご使用ください。ハガネの本焼などはやわらかめの砥石がオススメです。

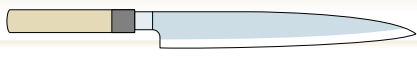
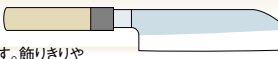
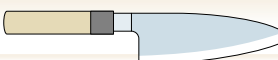
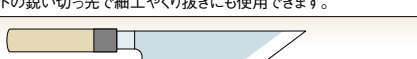
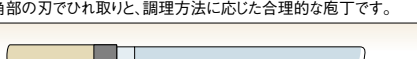
上記は少しでも目安になればと思いご紹介していますので、全てに当てはまる訳ではありません。研ぎ方などによって異なります。

砥石を使っていると研ぐ面が削れてしまい、へこみます。へこんだままの砥石で研いでも庖丁にムラができ、刃に傷をつけてしまうことがあります。面直しなどの修正砥石で平らな表面を保ってください。

●表の見方

庖丁の種類	庖丁の形状	
	主な用途	

和 庖 丁

柳刃庖丁 (正夫)  関西型の刺身庖丁です。刃元から切っ先の全てを使って一気に引き切ります。	薄刃庖丁 (片刃)  剥く、刻む、削ぐと野菜を切るには欠かせない庖丁です。繊細な切り口や美しい形は、刃の薄さから生まれます。関東型で切っ先が四角になっています。
蛸引庖丁  関東型の刺身庖丁です。刃元から切っ先の全てを使って一気に引き切ります。切っ先が四角になっています。	鎌型 薄刃庖丁  関西型の薄刃庖丁です。飾りきりや削ぐ等は切っ先で、野菜の皮むき、くり抜き等は刃元を使います。「かつらむき」や「つま」など細工・面取り・きざみと幅広い用途に使用できます。
ふぐ引庖丁 (てっさ庖丁)  ふぐ等の薄造り用の庖丁です。柳刃庖丁よりも背厚も薄く刃幅も狭くて鋭利になっています。	出刃庖丁  庖丁の重さを利用して厚い刃元で鳥や魚の骨など硬い部分を叩き切り、薄く鋭い刃先で魚の三枚おろしなどに使用します。
舟行庖丁  和式の万能庖丁です。出刃庖丁と柳刃庖丁の良いところを併せ持ち肉や魚、野菜のいずれにも使用できます。	相出刃庖丁  出刃庖丁より背厚が薄く、刃幅を狭くして万能庖丁(舟行庖丁)に近い形状にしてある庖丁です。
切付庖丁  関東型の和式万能庖丁です。薄刃庖丁と柳刃庖丁の良いところを併せ持ちます。斜めカットの鋭い切っ先で細工やくり抜きにも使用できます。	身卸庖丁  出刃庖丁よりも細身で軽量です。魚の身をおろしたり、切り出しに使います。
鰻裂庖丁 (江戸裂)  関東型のうなぎを捌く専用庖丁です。切っ先で骨を切り、切っ先からの短い直線刃で捌き、角部の刃でひれ取りと、調理方法に応じた合理的な庖丁です。	菜切庖丁  薄刃庖丁と同じく野菜を切るための庖丁です。両刃ですので切るものに刃が真っ直ぐ入り、扱いやすいので、ご家庭用にも使えます。
骨切庖丁 (はも切り)  はも等の小骨の多い魚の骨を細かく切るための庖丁です。	寿司切り庖丁  太巻きなどの巻き寿司を切る専用庖丁です。ご飯や中の具をつぶさずに切れるよう、刃が緩やかにカーブしています。刃先を押し入れて手前に引き、向こうに押し上げて切り離します。

材質

材質にも色んな種類がたくさんありすぎて目移りしますよね!

説明するには難しすぎて、長すぎて…なので、参考になればイイな位にしておきます。

炭 素 鋼
鉄と少量の炭素の合金で、いわゆる鋼(ハガネ)のことです。白鋼・青鋼を指し示します。砂鉄や鉄鉱石が原料になってます。
玉 鋼 日本刀の原料で不純物が非常に少ない最高峰の鋼
玉白鋼 白鋼の中でも玉鋼に最も近いといわれる最高級品(白1号)
白 鋼 全部が砂鉄からの炭素鋼で不純物を徹底的に取り除いた玉鋼の組成的に最も近い。焼入れは困難だが、硬度と切れ味は最高クラス
青 鋼 白鋼に合金元素(クロームとタングステン)を加え、磨耗性と粘りを出したものの。硬度と切れ味は最高クラスで白鋼より粘り強い。原料と製法から非常に高価です。
銀 鋼 クロームを大量に含有のステンレス。錆びにくいけど硬度がいくぶん低い。炭素鋼並の切れ味を持つ。カミソリなど。
日本鋼 単純に日本製の鋼です。

白鋼や青鋼の呼び名は鋼を区別する方法として白い紙と青い紙に包んでいた事が由来です。(白紙や青紙とも呼ばれます)炭素含有率が多いほうが1・2・3号となります。(黄鋼もあります)

炭素鋼は硬く鋭い切れ味を持ちますが欠けやすくサビに弱いという特長があり、ステンレス鋼はサビに強くなりますが鋼より柔らかく、切れ味の劣化が早くなります。

本焼(全鋼)とは1枚の鋼で作られている庖丁です。切れ味が長持ちして切り口がキレイですが硬いので欠けやすく研ぐのが大変です。

一般的な庖丁は切る部分がハガネ、反対側(背)などは軟鉄を合せてます。軟鉄はハガネを支えるような役割をしています。

仕上に軟鉄を研いで、霞んだつやや消しのような状態から「霞研」と言い表します。さらに上級研ぎが「本霞」です。読んで字の如く、まるで鏡のように磨くと「鏡面仕上」になります。

庖丁は使い終わったら中性洗剤とスポンジで、すぐに洗いましょう。大根の切れ端やコルクで表面を磨くと綺麗になります。サビないように乾いた布で水分を拭き取って自然乾燥させましよう。庖丁差しがあるならベストです。ハガネの庖丁は食用油を薄く塗ったり、長期間使用しない場合は新聞紙などにくるんでおくとかサビの防止になります。



お買い上げいただく庖丁は切れるようになってはいますが、本刃付き(職人の手による巧みの技)でなければしっかりと切れません。砥石などで数回研いでからのご使用をお勧めします。ハガネはもちろんステンレスだって「サビ」ます。どちらもお手入れは欠かせずに大事にしておいてください。

EBM E-pro PLUS HACCP対応『オールステンレス・カラーナイフ』シリーズ プロ仕様

●切れ味最高 ハンドルのフィット感は絶妙かつ衛生的

ブレード:耐久性に優れたモリブデンバナジウム鋼 職人による手砥ぎ刃付
ハンドル:18-8ステンレススチール モナカ構造 握りやすいフィット感のある特殊形状**EBM E-pro PLUS**

①牛刀 18cm 両

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
シルバー	1-0265-0101	310	135	2.0	8734000	¥8,000
ホワイト	1-0265-0102	310	135	2.0	8734010	¥8,000
レッド	1-0265-0103	310	135	2.0	8734020	¥8,000
イエロー	1-0265-0104	310	135	2.0	8734030	¥8,000
グリーン	1-0265-0105	310	135	2.0	8734040	¥8,000
ブルー	1-0265-0106	310	135	2.0	8734050	¥8,000
ブラック	1-0265-0107	310	135	2.0	8734060	¥8,000
ブラウン	1-0265-0108	310	135	2.0	8734070	¥8,000
ピンク	1-0265-0109	310	135	2.0	8734080	¥8,000

④牛刀 27cm 両

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
シルバー	1-0265-0401	410	240	2.5	8734300	¥12,000
ホワイト	1-0265-0402	410	240	2.5	8734310	¥12,000
レッド	1-0265-0403	410	240	2.5	8734320	¥12,000
イエロー	1-0265-0404	410	240	2.5	8734330	¥12,000
グリーン	1-0265-0405	410	240	2.5	8734340	¥12,000
ブルー	1-0265-0406	410	240	2.5	8734350	¥12,000
ブラック	1-0265-0407	410	240	2.5	8734360	¥12,000
ブラウン	1-0265-0408	410	240	2.5	8734370	¥12,000
ピンク	1-0265-0409	410	240	2.5	8734380	¥12,000

⑥ペティーナ이프 12cm 両

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
シルバー	1-0265-0601	230	70	1.8	8734500	¥6,600
ホワイト	1-0265-0602	230	70	1.8	8734510	¥6,600
レッド	1-0265-0603	230	70	1.8	8734520	¥6,600
イエロー	1-0265-0604	230	70	1.8	8734530	¥6,600
グリーン	1-0265-0605	230	70	1.8	8734540	¥6,600
ブルー	1-0265-0606	230	70	1.8	8734550	¥6,600
ブラック	1-0265-0607	230	70	1.8	8734560	¥6,600
ブラウン	1-0265-0608	230	70	1.8	8734570	¥6,600
ピンク	1-0265-0609	230	70	1.8	8734580	¥6,600

②牛刀 21cm 両

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
シルバー	1-0265-0201	340	150	2.0	8734100	¥9,000
ホワイト	1-0265-0202	340	150	2.0	8734110	¥9,000
レッド	1-0265-0203	340	150	2.0	8734120	¥9,000
イエロー	1-0265-0204	340	150	2.0	8734130	¥9,000
グリーン	1-0265-0205	340	150	2.0	8734140	¥9,000
ブルー	1-0265-0206	340	150	2.0	8734150	¥9,000
ブラック	1-0265-0207	340	150	2.0	8734160	¥9,000
ブラウン	1-0265-0208	340	150	2.0	8734170	¥9,000
ピンク	1-0265-0209	340	150	2.0	8734180	¥9,000

⑤牛刀 30cm 両

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
シルバー	1-0265-0501	440	260	2.5	8734400	¥15,000
ホワイト	1-0265-0502	440	260	2.5	8734410	¥15,000
レッド	1-0265-0503	440	260	2.5	8734420	¥15,000
イエロー	1-0265-0504	440	260	2.5	8734430	¥15,000
グリーン	1-0265-0505	440	260	2.5	8734440	¥15,000
ブルー	1-0265-0506	440	260	2.5	8734450	¥15,000
ブラック	1-0265-0507	440	260	2.5	8734460	¥15,000
ブラウン	1-0265-0508	440	260	2.5	8734470	¥15,000
ピンク	1-0265-0509	440	260	2.5	8734480	¥15,000

⑦ペティーナ이프 15cm 両

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
シルバー	1-0265-0701	260	80	1.8	8734600	¥6,800
ホワイト	1-0265-0702	260	80	1.8	8734610	¥6,800
レッド	1-0265-0703	260	80	1.8	8734620	¥6,800
イエロー	1-0265-0704	260	80	1.8	8734630	¥6,800
グリーン	1-0265-0705	260	80	1.8	8734640	¥6,800
ブルー	1-0265-0706	260	80	1.8	8734650	¥6,800
ブラック	1-0265-0707	260	80	1.8	8734660	¥6,800
ブラウン	1-0265-0708	260	80	1.8	8734670	¥6,800
ピンク	1-0265-0709	260	80	1.8	8734680	¥6,800

③牛刀 24cm 両

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
シルバー	1-0265-0301	370	195	2.5	8734200	¥10,000
ホワイト	1-0265-0302	370	195	2.5	8734210	¥10,000
レッド	1-0265-0303	370	195	2.5	8734220	¥10,000
イエロー	1-0265-0304	370	195	2.5	8734230	¥10,000
グリーン	1-0265-0305	370	195	2.5	8734240	¥10,000
ブルー	1-0265-0306	370	195	2.5	8734250	¥10,000
ブラック	1-0265-0307	370	195	2.5	8734260	¥10,000
ブラウン	1-0265-0308	370	195	2.5	8734270	¥10,000
ピンク	1-0265-0309	370	195	2.5	8734280	¥10,000

HACCP対応
9カラー

シルバー ホワイト レッド イエロー グリーン ブルー ブラック ブラウン ピンク

※シルバーはカラー塗装をしておりません

両…両刃 片…片刃 庖丁は全て右仕様です。



EBM E-pro PLUS HACCP対応『オールステンレス・カラーナイフ』シリーズ プロ仕様

●切れ味最高 ハンドルのフィット感は絶妙かつ衛生的

ブレード耐久性に優れたモリブデンバナジウム鋼 職人による手砥ぎ刃付
ハンドル:18-8ステンレススチール モナカ構造 握り易いフィット感のある特殊形状



EBM E-pro PLUS 消菌 (HACCP対応)

①三徳型 16.5cm 両

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
シルバー	1-0266-0101	295	145	2.0	8734700	¥8,000
ホワイト	1-0266-0102	295	145	2.0	8734710	¥8,000
レッド	1-0266-0103	295	145	2.0	8734720	¥8,000
イエロー	1-0266-0104	295	145	2.0	8734730	¥8,000
グリーン	1-0266-0105	295	145	2.0	8734740	¥8,000
ブルー	1-0266-0106	295	145	2.0	8734750	¥8,000
ブラック	1-0266-0107	295	145	2.0	8734760	¥8,000
ブラウン	1-0266-0108	295	145	2.0	8734770	¥8,000
ピンク	1-0266-0109	295	145	2.0	8734780	¥8,000

③筋引 24cm 両

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
シルバー	1-0266-0301	370	165	2.4	8734900	¥10,000
ホワイト	1-0266-0302	370	165	2.4	8734910	¥10,000
レッド	1-0266-0303	370	165	2.4	8734920	¥10,000
イエロー	1-0266-0304	370	165	2.4	8734930	¥10,000
グリーン	1-0266-0305	370	165	2.4	8734940	¥10,000
ブルー	1-0266-0306	370	165	2.4	8734950	¥10,000
ブラック	1-0266-0307	370	165	2.4	8734960	¥10,000
ブラウン	1-0266-0308	370	165	2.4	8734970	¥10,000
ピンク	1-0266-0309	370	165	2.4	8734980	¥10,000

⑤骨スキ 角型 15cm 両

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
シルバー	1-0266-0501	280	135	2.1	8735400	¥8,300
ホワイト	1-0266-0502	280	135	2.1	8735410	¥8,300
レッド	1-0266-0503	280	135	2.1	8735420	¥8,300
イエロー	1-0266-0504	280	135	2.1	8735430	¥8,300
グリーン	1-0266-0505	280	135	2.1	8735440	¥8,300
ブルー	1-0266-0506	280	135	2.1	8735450	¥8,300
ブラック	1-0266-0507	280	135	2.1	8735460	¥8,300
ブラウン	1-0266-0508	280	135	2.1	8735470	¥8,300
ピンク	1-0266-0509	280	135	2.1	8735480	¥8,300

②薄刃型 16.5cm 両

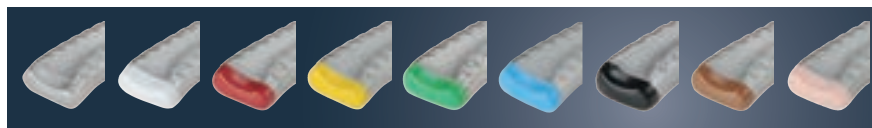
	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
シルバー	1-0266-0201	295	145	2.0	8734800	¥8,000
ホワイト	1-0266-0202	295	145	2.0	8734810	¥8,000
レッド	1-0266-0203	295	145	2.0	8734820	¥8,000
イエロー	1-0266-0204	295	145	2.0	8734830	¥8,000
グリーン	1-0266-0205	295	145	2.0	8734840	¥8,000
ブルー	1-0266-0206	295	145	2.0	8734850	¥8,000
ブラック	1-0266-0207	295	145	2.0	8734860	¥8,000
ブラウン	1-0266-0208	295	145	2.0	8734870	¥8,000
ピンク	1-0266-0209	295	145	2.0	8734880	¥8,000

④筋引 27cm 両

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
シルバー	1-0266-0401	410	190	2.4	8735000	¥12,000
ホワイト	1-0266-0402	410	190	2.4	8735010	¥12,000
レッド	1-0266-0403	410	190	2.4	8735020	¥12,000
イエロー	1-0266-0404	410	190	2.4	8735030	¥12,000
グリーン	1-0266-0405	410	190	2.4	8735040	¥12,000
ブルー	1-0266-0406	410	190	2.4	8735050	¥12,000
ブラック	1-0266-0407	410	190	2.4	8735060	¥12,000
ブラウン	1-0266-0408	410	190	2.4	8735070	¥12,000
ピンク	1-0266-0409	410	190	2.4	8735080	¥12,000



HACCP対応
9カラー



シルバー ホワイト レッド イエロー グリーン ブルー ブラック ブラウン ピンク

※シルバーはカラー塗装をしておりません

両…両刃 両…片刃 庖丁は全て右仕様です。

01
IH・ガス兼用鍋02
ガス専用鍋03
フライパン04
鍋全般05
ブランドキッチン06
オープンウェア07
ホテルパン・
ガストロノームパン08
庖丁**EBM E-pro economy molybden ナイフシリーズ プロ仕様 口金付**さびに強く耐久性に優れたモリブデンバナジウム鋼
耐熱120℃の特殊樹脂ハンドル…食器洗浄機・温風殺菌OK(100℃以下の設定)**EBM E-pro モリブデン****①牛刀 18cm 画**

ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ブラック 1-0267-0101	309	164	2.0	8811400	¥4,400
ホワイト 1-0267-0102	309	164	2.0	8811410	¥4,400
レッド 1-0267-0103	309	164	2.0	8811420	¥4,400
イエロー 1-0267-0104	309	164	2.0	8811430	¥4,400
グリーン 1-0267-0105	309	164	2.0	8811440	¥4,400
ブルー 1-0267-0106	309	164	2.0	8811450	¥4,400
ブラウン 1-0267-0107	309	164	2.0	8811460	¥4,400

②牛刀 21cm 画

ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ブラック 1-0267-0201	343	179	2.0	8811500	¥5,200
ホワイト 1-0267-0202	343	179	2.0	8811510	¥5,200
レッド 1-0267-0203	343	179	2.0	8811520	¥5,200
イエロー 1-0267-0204	343	179	2.0	8811530	¥5,200
グリーン 1-0267-0205	343	179	2.0	8811540	¥5,200
ブルー 1-0267-0206	343	179	2.0	8811550	¥5,200
ブラウン 1-0267-0207	343	179	2.0	8811560	¥5,200

③牛刀 24cm 画

ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ブラック 1-0267-0301	366	232	2.5	8811600	¥6,400
ホワイト 1-0267-0302	366	232	2.5	8811610	¥6,400
レッド 1-0267-0303	366	232	2.5	8811620	¥6,400
イエロー 1-0267-0304	366	232	2.5	8811630	¥6,400
グリーン 1-0267-0305	366	232	2.5	8811640	¥6,400
ブルー 1-0267-0306	366	232	2.5	8811650	¥6,400
ブラウン 1-0267-0307	366	232	2.5	8811660	¥6,400

④牛刀 27cm 画

ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ブラック 1-0267-0401	408	287	2.5	8811700	¥8,000
ホワイト 1-0267-0402	408	287	2.5	8811710	¥8,000
レッド 1-0267-0403	408	287	2.5	8811720	¥8,000
イエロー 1-0267-0404	408	287	2.5	8811730	¥8,000
グリーン 1-0267-0405	408	287	2.5	8811740	¥8,000
ブルー 1-0267-0406	408	287	2.5	8811750	¥8,000
ブラウン 1-0267-0407	408	287	2.5	8811760	¥8,000

⑤牛刀 30cm 画

ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ブラック 1-0267-0501	442	294	2.5	8811800	¥10,000

⑥ペティーナイフ 12cm 画

ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ブラック 1-0267-0601	228	75	1.8	8811900	¥3,400
ホワイト 1-0267-0602	228	75	1.8	8811910	¥3,400
レッド 1-0267-0603	228	75	1.8	8811920	¥3,400
イエロー 1-0267-0604	228	75	1.8	8811930	¥3,400
グリーン 1-0267-0605	228	75	1.8	8811940	¥3,400
ブルー 1-0267-0606	228	75	1.8	8811950	¥3,400
ブラウン 1-0267-0607	228	75	1.8	8811960	¥3,400

⑦ペティーナイフ 15cm 画

ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ブラック 1-0267-0701	261	93	1.8	8812000	¥3,800
ホワイト 1-0267-0702	261	93	1.8	8812010	¥3,800
レッド 1-0267-0703	261	93	1.8	8812020	¥3,800
イエロー 1-0267-0704	261	93	1.8	8812030	¥3,800
グリーン 1-0267-0705	261	93	1.8	8812040	¥3,800
ブルー 1-0267-0706	261	93	1.8	8812050	¥3,800
ブラウン 1-0267-0707	261	93	1.8	8812060	¥3,800

⑧三徳型 16.5cm 画

ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ブラック 1-0267-0801	298	170	2.0	8812100	¥4,400
ホワイト 1-0267-0802	298	170	2.0	8812110	¥4,400
レッド 1-0267-0803	298	170	2.0	8812120	¥4,400
イエロー 1-0267-0804	298	170	2.0	8812130	¥4,400
グリーン 1-0267-0805	298	170	2.0	8812140	¥4,400
ブルー 1-0267-0806	298	170	2.0	8812150	¥4,400
ブラウン 1-0267-0807	298	170	2.0	8812160	¥4,400

⑨薄刃型 16.5cm 画

ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ブラック 1-0267-0901	292	177	2.0	8812200	¥4,400

⑩骨スキ 角型 15cm 画

ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ブラック 1-0267-1001	275	161	2.1	8812300	¥5,800

⑪筋引 24cm 画

ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ブラック 1-0267-1101	372	203	2.4	8812400	¥6,400

⑫筋引 27cm 画

ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ブラック 1-0267-1201	398	209	2.4	8812500	¥8,000

⑬洋出刃 21cm 画

ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ブラック 1-0267-1301	338	306	3.5	8812600	¥11,000

⑭洋出刃 24cm 画

ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ブラック 1-0267-1401	367	343	4.0	8812700	¥13,000

⑮洋出刃 27cm 画

ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ブラック 1-0267-1501	398	355	4.0	8812800	¥15,500

HACCP対応
7カラー

ブラック ホワイト レッド イエロー グリーン ブルー ブラウン



画…両刃 画…片刃 庖丁は全て右仕様です。



HACCP対応ナイフシリーズ プロフェッショナルへのこだわり

- ツバ付プロ仕様
- 手研ぎ本刃付すばらしい切れ味
- 抗菌7色カラー・ハンドル衛生管理対応(HACCP対応)

7カラー

モリブデン鋼を含有した特殊ハガネを使用している為「さび」に強い。手研ぎ本刃付仕様ですので、お求めいただいた時からすばらしい切れ味でプロの皆様を満足させる逸品です。



EBM スペシャル・イノックス 洗

①牛刀 18cm 両

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ブラック	1-0268-0101	304	156	2.0	3165100	¥10,000
ホワイト	1-0268-0102	304	156	2.0	3165110	¥10,000
レッド	1-0268-0103	304	156	2.0	3165120	¥10,000
イエロー	1-0268-0104	304	156	2.0	3165130	¥10,000
グリーン	1-0268-0105	304	156	2.0	3165140	¥10,000
ブルー	1-0268-0106	304	156	2.0	3165150	¥10,000
ブラウン	1-0268-0107	304	156	2.0	3165160	¥10,000

②牛刀 21cm 両

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ブラック	1-0268-0201	335	182	2.0	3165200	¥11,000
ホワイト	1-0268-0202	335	182	2.0	3165210	¥11,000
レッド	1-0268-0203	335	182	2.0	3165220	¥11,000
イエロー	1-0268-0204	335	182	2.0	3165230	¥11,000
グリーン	1-0268-0205	335	182	2.0	3165240	¥11,000
ブルー	1-0268-0206	335	182	2.0	3165250	¥11,000
ブラウン	1-0268-0207	335	182	2.0	3165260	¥11,000

③牛刀 24cm 両

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ブラック	1-0268-0301	374	250	2.0	3165300	¥13,900
ホワイト	1-0268-0302	374	250	2.0	3165310	¥13,900
レッド	1-0268-0303	374	250	2.0	3165320	¥13,900
イエロー	1-0268-0304	374	250	2.0	3165330	¥13,900
グリーン	1-0268-0305	374	250	2.0	3165340	¥13,900
ブルー	1-0268-0306	374	250	2.0	3165350	¥13,900
ブラウン	1-0268-0307	374	250	2.0	3165360	¥13,900

④牛刀 27cm 両

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ブラック	1-0268-0401	403	278	2.2	3165400	¥16,000
ホワイト	1-0268-0402	403	278	2.2	3165410	¥16,000
レッド	1-0268-0403	403	278	2.2	3165420	¥16,000
イエロー	1-0268-0404	403	278	2.2	3165430	¥16,000
グリーン	1-0268-0405	403	278	2.2	3165440	¥16,000
ブルー	1-0268-0406	403	278	2.2	3165450	¥16,000
ブラウン	1-0268-0407	403	278	2.2	3165460	¥16,000

牛刀 両

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
⑤	30cm 1-0268-0501	437	310	2.2	3165500	¥19,000
⑥	33cm 1-0268-0601	467	332	2.2	3165600	¥23,000

⑦ペティーナイフ 12cm 両

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ブラック	1-0268-0701	233	93	1.7	3165700	¥7,000
ホワイト	1-0268-0702	233	93	1.7	3165710	¥7,000
レッド	1-0268-0703	233	93	1.7	3165720	¥7,000
イエロー	1-0268-0704	233	93	1.7	3165730	¥7,000
グリーン	1-0268-0705	233	93	1.7	3165740	¥7,000
ブルー	1-0268-0706	233	93	1.7	3165750	¥7,000
ブラウン	1-0268-0707	233	93	1.7	3165760	¥7,000

⑧ペティーナイフ 15cm 両

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ブラック	1-0268-0801	267	96	1.7	3165800	¥7,500
ホワイト	1-0268-0802	267	96	1.7	3165810	¥7,500
レッド	1-0268-0803	267	96	1.7	3165820	¥7,500
イエロー	1-0268-0804	267	96	1.7	3165830	¥7,500
グリーン	1-0268-0805	267	96	1.7	3165840	¥7,500
ブルー	1-0268-0806	267	96	1.7	3165850	¥7,500
ブラウン	1-0268-0807	267	96	1.7	3165860	¥7,500

⑨サバキ 東型 15cm 両

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ブラック	1-0268-0901	273	170	2.2	3165900	¥10,200

⑩サバキ 西型 15cm 両

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ブラック	1-0268-1001	270	170	2.2	3166000	¥10,500



筋引 両

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
⑪	24 _{cm}	1-0268-1101	373	198	2.3	3166100	¥13,700
⑫	27 _{cm}	1-0268-1201	392	202	2.3	3166200	¥15,800
⑬	30 _{cm}	1-0268-1301	433	240	2.3	3166300	¥18,500

洋出刃 両

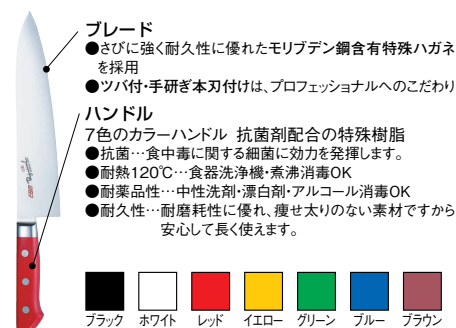
	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
⑭	21 _{cm}	1-0268-1401	348	364	3.7	3166400	¥16,500
⑮	24 _{cm}	1-0268-1501	378	366	3.7	3166500	¥19,000
⑯	27 _{cm}	1-0268-1601	412	426	3.7	3166600	¥22,000

ウェーブナイフ 両

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
⑰25cm	1-0268-1701	386	156	1.3	4652900	¥6,000
⑱30cm	1-0268-1801	438	166	1.5	4653000	¥9,400
⑲36cm	1-0268-1901	500	170	1.5	4653100	¥10,800

⑳サーモンスライサー 30cm 両

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ブラック	1-0268-2001	443	164	1.6	4653200	¥12,300



ブレード

- さびに強く耐久性に優れたモリブデン鋼含有特殊ハガネを採用
- ツバ付・手研ぎ本刃付けは、プロフェッショナルへのこだわり

ハンドル

- 7色のカラー・ハンドル 抗菌剤配合の特殊樹脂
- 抗菌…食中毒に関する細菌に効力を発揮します。
- 耐熱120℃…食器洗浄機・煮沸消毒OK
- 耐薬品性…中性洗剤・漂白剤・アルコール消毒OK
- 耐久性…耐摩耗性に優れ、痩せ太りのない素材ですから安心して長く使えます。



EBM スタンダード・イノックス

牛刀 両

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
㉑	18cm 1-0268-2101	304	132	2.0	5837900	¥7,300
㉒	21cm 1-0268-2201	335	144	2.0	5838000	¥8,400
㉓	24cm 1-0268-2301	374	206	2.3	5838100	¥9,800

ペティーナイフ 両

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
㉔12cm	1-0268-2401	233	58	1.5	5838500	¥5,300
㉔15cm	1-0268-2501	267	66	1.5	5838600	¥5,700

両…両刃 両…片刃 両丁は全て右仕様です。左仕様をご希望の際は別途お問い合わせください。

TOJIRO *Color* 

〈特長〉

刃部

●医療用メス素材であるモリブデンバナジウム鋼使用

錆びにくい、粘りがある、欠けにくい等厳しい要求に答えます。

ハンドル

●現場の声にもとづいた握りやすく、疲れない、滑りにくい、耐久性抜群のハンドル(熱可塑性エラストマー使用)

●熱湯殺菌(100℃/20分)にも対応(耐熱温度115℃・ハンドル部)

●インサート成型により口元からの水、雑菌の侵入を防ぎます。

※ノバロン銀系無機抗菌剤配合

トウジロウ カラー庖丁

①牛刀 18cm 両

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ホワイト	1-0269-0101	315	125	2.0	7587510	¥4,800
イエロー	1-0269-0102	315	125	2.0	7587520	¥4,800
レッド	1-0269-0103	315	125	2.0	7587530	¥4,800
ブルー	1-0269-0104	315	125	2.0	7587540	¥4,800
グリーン	1-0269-0105	315	125	2.0	7587550	¥4,800
ブラック	1-0269-0106	315	125	2.0	7587560	¥4,800

②牛刀 21cm 両

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ホワイト	1-0269-0201	345	150	2.5	7587610	¥5,400
イエロー	1-0269-0202	345	150	2.5	7587620	¥5,400
レッド	1-0269-0203	345	150	2.5	7587630	¥5,400
ブルー	1-0269-0204	345	150	2.5	7587640	¥5,400
グリーン	1-0269-0205	345	150	2.5	7587650	¥5,400
ブラック	1-0269-0206	345	150	2.5	7587660	¥5,400

③牛刀 24cm 両

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ホワイト	1-0269-0301	375	180	2.5	7587710	¥7,000
イエロー	1-0269-0302	375	180	2.5	7587720	¥7,000
レッド	1-0269-0303	375	180	2.5	7587730	¥7,000
ブルー	1-0269-0304	375	180	2.5	7587740	¥7,000
グリーン	1-0269-0305	375	180	2.5	7587750	¥7,000
ブラック	1-0269-0306	375	180	2.5	7587760	¥7,000

④牛刀 27cm 両

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ホワイト	1-0269-0401	410	225	3.0	7587810	¥9,000
イエロー	1-0269-0402	410	225	3.0	7587820	¥9,000
レッド	1-0269-0403	410	225	3.0	7587830	¥9,000
ブルー	1-0269-0404	410	225	3.0	7587840	¥9,000
グリーン	1-0269-0405	410	225	3.0	7587850	¥9,000
ブラック	1-0269-0406	410	225	3.0	7587860	¥9,000

⑤牛刀 30cm 両

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ホワイト	1-0269-0501	440	245	3.0	7587910	¥11,000
イエロー	1-0269-0502	440	245	3.0	7587920	¥11,000
レッド	1-0269-0503	440	245	3.0	7587930	¥11,000
ブルー	1-0269-0504	440	245	3.0	7587940	¥11,000
グリーン	1-0269-0505	440	245	3.0	7587950	¥11,000
ブラック	1-0269-0506	440	245	3.0	7587960	¥11,000

⑥ベティーナイフ 12cm 両

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ホワイト	1-0269-0601	230	50	1.8	7587010	¥3,800
イエロー	1-0269-0602	230	50	1.8	7587020	¥3,800
レッド	1-0269-0603	230	50	1.8	7587030	¥3,800
ブルー	1-0269-0604	230	50	1.8	7587040	¥3,800
グリーン	1-0269-0605	230	50	1.8	7587050	¥3,800
ブラック	1-0269-0606	230	50	1.8	7587060	¥3,800

⑦ベティーナイフ 15cm 両

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ホワイト	1-0269-0701	260	55	1.8	7587110	¥4,300
イエロー	1-0269-0702	260	55	1.8	7587120	¥4,300
レッド	1-0269-0703	260	55	1.8	7587130	¥4,300
ブルー	1-0269-0704	260	55	1.8	7587140	¥4,300
グリーン	1-0269-0705	260	55	1.8	7587150	¥4,300
ブラック	1-0269-0706	260	55	1.8	7587160	¥4,300

⑧筋引き 24cm 両

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ホワイト	1-0269-0801	370	140	2.5	7587310	¥7,000
イエロー	1-0269-0802	370	140	2.5	7587320	¥7,000
レッド	1-0269-0803	370	140	2.5	7587330	¥7,000
ブルー	1-0269-0804	370	140	2.5	7587340	¥7,000
グリーン	1-0269-0805	370	140	2.5	7587350	¥7,000
ブラック	1-0269-0806	370	140	2.5	7587360	¥7,000

⑨筋引き 27cm 両

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ホワイト	1-0269-0901	400	155	2.5	7587410	¥9,000
イエロー	1-0269-0902	400	155	2.5	7587420	¥9,000
レッド	1-0269-0903	400	155	2.5	7587430	¥9,000
ブルー	1-0269-0904	400	155	2.5	7587440	¥9,000
グリーン	1-0269-0905	400	155	2.5	7587450	¥9,000
ブラック	1-0269-0906	400	155	2.5	7587460	¥9,000

⑩骨スキ 15cm 片

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ホワイト	1-0269-1001	285	125	2.5	7587210	¥5,000
イエロー	1-0269-1002	285	125	2.5	7587220	¥5,000
レッド	1-0269-1003	285	125	2.5	7587230	¥5,000
ブルー	1-0269-1004	285	125	2.5	7587240	¥5,000
グリーン	1-0269-1005	285	125	2.5	7587250	¥5,000
ブラック	1-0269-1006	285	125	2.5	7587260	¥5,000

⑪薄刃 16.5cm 両

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ホワイト	1-0269-1101	300	135	2.0	7588110	¥4,800
イエロー	1-0269-1102	300	135	2.0	7588120	¥4,800
レッド	1-0269-1103	300	135	2.0	7588130	¥4,800
ブルー	1-0269-1104	300	135	2.0	7588140	¥4,800
グリーン	1-0269-1105	300	135	2.0	7588150	¥4,800
ブラック	1-0269-1106	300	135	2.0	7588160	¥4,800

⑫三徳 17cm 両

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ホワイト	1-0269-1201	305	125	2.0	7588210	¥4,800
イエロー	1-0269-1202	305	125	2.0	7588220	¥4,800
レッド	1-0269-1203	305	125	2.0	7588230	¥4,800
ブルー	1-0269-1204	305	125	2.0	7588240	¥4,800
グリーン	1-0269-1205	305	125	2.0	7588250	¥4,800
ブラック	1-0269-1206	305	125	2.0	7588260	¥4,800

⑬筋引きサーモン ブラック 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	1-0269-1301	370	140	2.5	7588360	¥9,800
27cm	1-0269-1302	400	155	2.5	7588460	¥12,000



ホワイト イエロー レッド ブルー グリーン ブラック



両…両刃 片…片刃 庖丁は全て右仕様です。

これからの衛生管理の決定版

ハセガワ 抗菌 カラー庖丁シリーズ(本刃付) 抗菌 洗



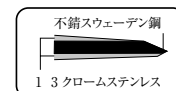
〈特長〉

- 一流庖丁メーカーとの共同開発製品ですから、品質は保証付です。
 - 材質は、不銹スウェーデン鋼をベースにしたプライト特殊鋼です。
 - 柄は18-8ステンレス鋼の一体仕上げで雑菌の棲みかを作しません。
- また、抗菌特殊塗装を施してありますから、食材別使い分け管理に効果的です。

熱風	煮沸	熱湯	漂白剤	紫外線
90分 90℃	5分迄	OK	酸素系 塩素系 OK	OK



刃部と柄を溶接一体化してありますので、プラスチック柄の庖丁のように、刃部と柄の連結部の隙間に汚水がしみ込む恐れがなく、たいへん衛生的です。



柄の部分に抗菌剤配合塗料を焼付塗装しているため、さらに衛生的です。

①牛刀 MGK-18 18cm 両刃

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ホワイト	1-0270-0101	310	150	1.8	6606010	¥12,900
ピンク	1-0270-0102	310	150	1.8	6606020	¥12,900
イエロー	1-0270-0103	310	150	1.8	6606030	¥12,900
グリーン	1-0270-0104	310	150	1.8	6606040	¥12,900
ブルー	1-0270-0105	310	150	1.8	6606050	¥12,900
レッド	1-0270-0106	310	150	1.8	6606060	¥12,900
ブラウン	1-0270-0107	310	150	1.8	6606070	¥12,900
ブラック	1-0270-0108	310	150	1.8	6606080	¥12,900

②牛刀 MGK-21 21cm 両刃

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ホワイト	1-0270-0201	334	170	1.8	6606110	¥13,800
ピンク	1-0270-0202	334	170	1.8	6606120	¥13,800
イエロー	1-0270-0203	334	170	1.8	6606130	¥13,800
グリーン	1-0270-0204	334	170	1.8	6606140	¥13,800
ブルー	1-0270-0205	334	170	1.8	6606150	¥13,800
レッド	1-0270-0206	334	170	1.8	6606160	¥13,800
ブラウン	1-0270-0207	334	170	1.8	6606170	¥13,800
ブラック	1-0270-0208	334	170	1.8	6606180	¥13,800

③牛刀 MGK-24 24cm 両刃

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ホワイト	1-0270-0301	376	224	2.0	6606210	¥17,400
ピンク	1-0270-0302	376	224	2.0	6606220	¥17,400
イエロー	1-0270-0303	376	224	2.0	6606230	¥17,400
グリーン	1-0270-0304	376	224	2.0	6606240	¥17,400
ブルー	1-0270-0305	376	224	2.0	6606250	¥17,400
レッド	1-0270-0306	376	224	2.0	6606260	¥17,400
ブラウン	1-0270-0307	376	224	2.0	6606270	¥17,400
ブラック	1-0270-0308	376	224	2.0	6606280	¥17,400

④牛刀 MGK-27 27cm 両刃

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ホワイト	1-0270-0401	406	258	2.0	6606310	¥21,800
ピンク	1-0270-0402	406	258	2.0	6606320	¥21,800
イエロー	1-0270-0403	406	258	2.0	6606330	¥21,800
グリーン	1-0270-0404	406	258	2.0	6606340	¥21,800
ブルー	1-0270-0405	406	258	2.0	6606350	¥21,800
レッド	1-0270-0406	406	258	2.0	6606360	¥21,800
ブラウン	1-0270-0407	406	258	2.0	6606370	¥21,800
ブラック	1-0270-0408	406	258	2.0	6606380	¥21,800

⑤菜切 MNK-16 16cm 両刃

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ホワイト	1-0270-0501	286	160	2.0	6606410	¥12,900
ピンク	1-0270-0502	286	160	2.0	6606420	¥12,900
イエロー	1-0270-0503	286	160	2.0	6606430	¥12,900
グリーン	1-0270-0504	286	160	2.0	6606440	¥12,900
ブルー	1-0270-0505	286	160	2.0	6606450	¥12,900
レッド	1-0270-0506	286	160	2.0	6606460	¥12,900
ブラウン	1-0270-0507	286	160	2.0	6606470	¥12,900
ブラック	1-0270-0508	286	160	2.0	6606480	¥12,900

⑥菜切 MNK-18 18cm 両刃

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ホワイト	1-0270-0601	306	180	2.0	8224910	¥13,800
ピンク	1-0270-0602	306	180	2.0	8224920	¥13,800
イエロー	1-0270-0603	306	180	2.0	8224930	¥13,800
グリーン	1-0270-0604	306	180	2.0	8224940	¥13,800
ブルー	1-0270-0605	306	180	2.0	8224950	¥13,800
レッド	1-0270-0606	306	180	2.0	8224960	¥13,800
ブラウン	1-0270-0607	306	180	2.0	8224970	¥13,800
ブラック	1-0270-0608	306	180	2.0	8224980	¥13,800

⑦ペティナイフ MPK-12 12cm 両刃

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ホワイト	1-0270-0701	240	70	1.8	6606510	¥9,200
ピンク	1-0270-0702	240	70	1.8	6606520	¥9,200
イエロー	1-0270-0703	240	70	1.8	6606530	¥9,200
グリーン	1-0270-0704	240	70	1.8	6606540	¥9,200
ブルー	1-0270-0705	240	70	1.8	6606550	¥9,200
レッド	1-0270-0706	240	70	1.8	6606560	¥9,200
ブラウン	1-0270-0707	240	70	1.8	6606570	¥9,200
ブラック	1-0270-0708	240	70	1.8	6606580	¥9,200

⑧ペティナイフ MPK-15 15cm 両刃

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ホワイト	1-0270-0801	264	78	1.8	6606610	¥9,400
ピンク	1-0270-0802	264	78	1.8	6606620	¥9,400
イエロー	1-0270-0803	264	78	1.8	6606630	¥9,400
グリーン	1-0270-0804	264	78	1.8	6606640	¥9,400
ブルー	1-0270-0805	264	78	1.8	6606650	¥9,400
レッド	1-0270-0806	264	78	1.8	6606660	¥9,400
ブラウン	1-0270-0807	264	78	1.8	6606670	¥9,400
ブラック	1-0270-0808	264	78	1.8	6606680	¥9,400



ホワイト ピンク イエロー グリーン ブルー レッド ブラウン ブラック

※「無機系抗菌剤」を標準仕様として配合しています。衛生管理の面において、清潔に安心してご使用いただけます。食材による変色はありません。



別途加工費にて名入れ賜ります。

MASTER COOK

マスターコック 抗菌カラー庖丁(本刃付)



肉類、魚貝類、野菜、果実、パン類、加工済食品など食品別に使い分けて、衛生管理 UP



①牛刀 MCGK180 18cm 両

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ホワイト	1-0271-0101	300	110	2.2	7380910	¥4,800
イエロー	1-0271-0102	300	110	2.2	7380920	¥4,800
ピンク	1-0271-0103	300	110	2.2	7380930	¥4,800
ブルー	1-0271-0104	300	110	2.2	7380940	¥4,800
グリーン	1-0271-0105	300	110	2.2	7380950	¥4,800
ブラウン	1-0271-0106	300	110	2.2	7380960	¥4,800

②牛刀 MCGK210 21cm 両

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ホワイト	1-0271-0201	330	120	2.2	7381010	¥5,400
イエロー	1-0271-0202	330	120	2.2	7381020	¥5,400
ピンク	1-0271-0203	330	120	2.2	7381030	¥5,400
ブルー	1-0271-0204	330	120	2.2	7381040	¥5,400
グリーン	1-0271-0205	330	120	2.2	7381050	¥5,400
ブラウン	1-0271-0206	330	120	2.2	7381060	¥5,400

③牛刀 MCGK240 24cm 両

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ホワイト	1-0271-0301	372	165	2.2	7381110	¥7,000
イエロー	1-0271-0302	372	165	2.2	7381120	¥7,000
ピンク	1-0271-0303	372	165	2.2	7381130	¥7,000
ブルー	1-0271-0304	372	165	2.2	7381140	¥7,000
グリーン	1-0271-0305	372	165	2.2	7381150	¥7,000
ブラウン	1-0271-0306	372	165	2.2	7381160	¥7,000

④牛刀 MCGK270 27cm 両

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ホワイト	1-0271-0401	405	200	2.5	7381210	¥9,100
イエロー	1-0271-0402	405	200	2.5	7381220	¥9,100
ピンク	1-0271-0403	405	200	2.5	7381230	¥9,100
ブルー	1-0271-0404	405	200	2.5	7381240	¥9,100
グリーン	1-0271-0405	405	200	2.5	7381250	¥9,100
ブラウン	1-0271-0406	405	200	2.5	7381260	¥9,100

⑤牛刀 MCGK300 30cm 両

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ホワイト	1-0271-0501	435	240	2.5	7381310	¥10,700
イエロー	1-0271-0502	435	240	2.5	7381320	¥10,700
ピンク	1-0271-0503	435	240	2.5	7381330	¥10,700
ブルー	1-0271-0504	435	240	2.5	7381340	¥10,700
グリーン	1-0271-0505	435	240	2.5	7381350	¥10,700
ブラウン	1-0271-0506	435	240	2.5	7381360	¥10,700

⑥牛刀 MCGK330 33cm 両

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ホワイト	1-0271-0601	465	250	2.5	7381410	¥13,900
イエロー	1-0271-0602	465	250	2.5	7381420	¥13,900
ピンク	1-0271-0603	465	250	2.5	7381430	¥13,900
ブルー	1-0271-0604	465	250	2.5	7381440	¥13,900
グリーン	1-0271-0605	465	250	2.5	7381450	¥13,900
ブラウン	1-0271-0606	465	250	2.5	7381460	¥13,900

⑦ペティナイフ MCPK120 12cm 両

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ホワイト	1-0271-0701	233	50	2.0	7381510	¥3,800
イエロー	1-0271-0702	233	50	2.0	7381520	¥3,800
ピンク	1-0271-0703	233	50	2.0	7381530	¥3,800
ブルー	1-0271-0704	233	50	2.0	7381540	¥3,800
グリーン	1-0271-0705	233	50	2.0	7381550	¥3,800
ブラウン	1-0271-0706	233	50	2.0	7381560	¥3,800

⑧ペティナイフ MCPK150 15cm 両

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ホワイト	1-0271-0801	257	60	2.0	7381610	¥4,300
イエロー	1-0271-0802	257	60	2.0	7381620	¥4,300
ピンク	1-0271-0803	257	60	2.0	7381630	¥4,300
ブルー	1-0271-0804	257	60	2.0	7381640	¥4,300
グリーン	1-0271-0805	257	60	2.0	7381650	¥4,300
ブラウン	1-0271-0806	257	60	2.0	7381660	¥4,300

⑨ペティナイフ MCPK180 18cm 両

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ホワイト	1-0271-0901	295	70	2.0	7381710	¥4,600
イエロー	1-0271-0902	295	70	2.0	7381720	¥4,600
ピンク	1-0271-0903	295	70	2.0	7381730	¥4,600
ブルー	1-0271-0904	295	70	2.0	7381740	¥4,600
グリーン	1-0271-0905	295	70	2.0	7381750	¥4,600
ブラウン	1-0271-0906	295	70	2.0	7381760	¥4,600

⑩筋引 MCSK240 24cm 両

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ホワイト	1-0271-1001	356	110	2.2	7381810	¥7,000
イエロー	1-0271-1002	356	110	2.2	7381820	¥7,000
ピンク	1-0271-1003	356	110	2.2	7381830	¥7,000
ブルー	1-0271-1004	356	110	2.2	7381840	¥7,000
グリーン	1-0271-1005	356	110	2.2	7381850	¥7,000
ブラウン	1-0271-1006	356	110	2.2	7381860	¥7,000

⑪筋引 MCSK270 27cm 両

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ホワイト	1-0271-1101	405	160	2.2	7381910	¥9,100
イエロー	1-0271-1102	405	160	2.2	7381920	¥9,100
ピンク	1-0271-1103	405	160	2.2	7381930	¥9,100
ブルー	1-0271-1104	405	160	2.2	7381940	¥9,100
グリーン	1-0271-1105	405	160	2.2	7381950	¥9,100
ブラウン	1-0271-1106	405	160	2.2	7381960	¥9,100

⑫筋引 MCSK300 30cm 両

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ホワイト	1-0271-1201	433	170	2.2	8484110	¥10,700
イエロー	1-0271-1202	433	170	2.2	8484120	¥10,700
ピンク	1-0271-1203	433	170	2.2	8484130	¥10,700
ブルー	1-0271-1204	433	170	2.2	8484140	¥10,700
グリーン	1-0271-1205	433	170	2.2	8484150	¥10,700
ブラウン	1-0271-1206	433	170	2.2	8484160	¥10,700

⑬洋出刃 MCDK180 18cm 両

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ホワイト	1-0271-1301	313	210	4.0	7382010	¥12,900
イエロー	1-0271-1302	313	210	4.0	7382020	¥12,900
ピンク	1-0271-1303	313	210	4.0	7382030	¥12,900
ブルー	1-0271-1304	313	210	4.0	7382040	¥12,900
グリーン	1-0271-1305	313	210	4.0	7382050	¥12,900
ブラウン	1-0271-1306	313	210	4.0	7382060	¥12,900

⑭洋出刃 MCDK210 21cm 両

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ブルー	1-0271-1401	342	245	4.0	7382140	¥14,100

罫 …両刃 罫 …片面 庖丁は全て右仕様です。

〈特長〉

●本研習造り

プロの技術者により、本刃付けする前に研ぎなおしを容易にするため、水砥の荒砥・中砥を使用し、刃基を研ぎだしてあります。

●本刃付け

砥石による本格的な刃付けを施し、鋭い切れ味を長く持続させます。

●サブゼロ処理

1050℃で焼き入れ後に、-73℃以下に冷却する特別な処理により高い硬度と靱性を与え、切れ味を一段と高めています。

●抗菌効果

抗菌剤が配合されたプラスチックハンドル

●刃部／モリブデン・バナジウム鋼

●ハンドル／ノバロンAGZ330(銀系無機抗菌剤)入り
エラストマー樹脂(耐熱温度115℃)

ホワイト イエロー ピンク ブルー グリーン ブラウン

⑮洋出刃 MCDK240 24cm 両

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ホワイト	1-0271-1501	372	300	4.0	7382210	¥16,700
イエロー	1-0271-1502	372	300	4.0	7382220	¥16,700
ピンク	1-0271-1503	372	300	4.0	7382230	¥16,700
ブルー	1-0271-1504	372	300	4.0	7382240	¥16,700
グリーン	1-0271-1505	372	300	4.0	7382250	¥16,700
ブラウン	1-0271-1506	372	300	4.0	7382260	¥16,700

⑯洋出刃 MCDK270 27cm 両

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ホワイト	1-0271-1601	402	335	4.0	7382310	¥19,300
イエロー	1-0271-1602	402	335	4.0	7382320	¥19,300
ピンク	1-0271-1603	402	335	4.0	7382330	¥19,300
ブルー	1-0271-1604	402	335	4.0	7382340	¥19,300
グリーン	1-0271-1605	402	335	4.0	7382350	¥19,300
ブラウン	1-0271-1606	402	335	4.0	7382360	¥19,300

⑰万能型 MCBK175 17.5cm 両

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ホワイト	1-0271-1701	295	125	2.2	7382910	¥5,200
イエロー	1-0271-1702	295	125	2.2	7382920	¥5,200
ピンク	1-0271-1703	295	125	2.2	7382930	¥5,200
ブルー	1-0271-1704	295	125	2.2	7382940	¥5,200
グリーン	1-0271-1705	295	125	2.2	7382950	¥5,200
ブラウン	1-0271-1706	295	125	2.2	7382960	¥5,200

⑱菜切 MCNK160 16cm 両

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ホワイト	1-0271-1801	280	120	2.2	7383010	¥4,800
イエロー	1-0271-1802	280	120	2.2	7383020	¥4,800
ピンク	1-0271-1803	280	120	2.2	7383030	¥4,800
ブルー	1-0271-1804	280	120	2.2	7383040	¥4,800
グリーン	1-0271-1805	280	120	2.2	7383050	¥4,800
ブラウン	1-0271-1806	280	120	2.2	7383060	¥4,800

⑲菜切 MCNK180 18cm 両

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ホワイト	1-0271-1901	300	140	2.2	8484210	¥5,400
イエロー	1-0271-1902	300	140	2.2	8484220	¥5,400
ピンク	1-0271-1903	300	140	2.2	8484230	¥5,400
ブルー	1-0271-1904	300	140	2.2	8484240	¥5,400
グリーン	1-0271-1905	300	140	2.2	8484250	¥5,400
ブラウン	1-0271-1906	300	140	2.2	8484260	¥5,400

⑳骨スキ MCHK150 15cm 両

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ホワイト	1-0271-2001	263	90	4.0	7382410	¥6,400
イエロー	1-0271-2002	263	90	4.0	7382420	¥6,400
ピンク	1-0271-2003	263	90	4.0	7382430	¥6,400
ブルー	1-0271-2004	263	90	4.0	7382440	¥6,400
グリーン	1-0271-2005	263	90	4.0	7382450	¥6,400
ブラウン	1-0271-2006	263	90	4.0	7382460	¥6,400

㉑ガラス MCRK180 18cm 両

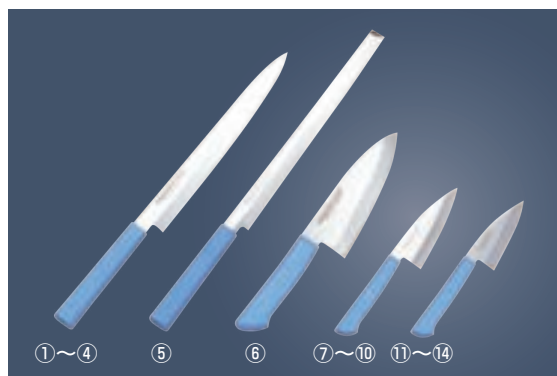
	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ブルー	1-0271-2101	315	220	4.0	8484340	¥14,100
ブラウン	1-0271-2102	315	220	4.0	8484360	¥14,100

MASTER COOK

マスターコック 抗菌カラー庖丁(本刃付)



肉類、魚貝類、野菜、果実、パン類、加工済食品など食品別に使い分けて、衛生管理 UP



〈特長〉

●本研習造り

プロの技術者により、本刃付けする前に研ぎなおしを容易にするため、水砥の荒砥・中砥を使用し、刃を研ぎだしてあります。

●本刃付け

砥石による本格的な刃付けを施し、鋭い切れ味を長く持続させます。

●サブゼロ処理

1050℃で焼き入れ後に、-73℃以下に冷却する特別な処理により高い硬度と靱性を与え、切れ味を一段と高めています。

●抗菌効果

抗菌剤が配合されたプラスチックハンドル

- 刃部／モリブデン・バナジウム鋼
- ハンドル／ノバロンAGZ330(銀系無機抗菌剤)入り
エラストマー樹脂(耐熱温度115℃)



ホワイト イエロー ピンク ブルー グリーン ブラウン

①柳刃 MCYK210 21cm 片

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ホワイト	1-0272-0101	354	130	3.0	7382610	¥11,600
イエロー	1-0272-0102	354	130	3.0	7382620	¥11,600
ピンク	1-0272-0103	354	130	3.0	7382630	¥11,600
ブルー	1-0272-0104	354	130	3.0	7382640	¥11,600
グリーン	1-0272-0105	354	130	3.0	7382650	¥11,600
ブラウン	1-0272-0106	354	130	3.0	7382660	¥11,600

②柳刃 MCYK240 24cm 片

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ホワイト	1-0272-0201	383	150	3.0	7382710	¥12,900
イエロー	1-0272-0202	383	150	3.0	7382720	¥12,900
ピンク	1-0272-0203	383	150	3.0	7382730	¥12,900
ブルー	1-0272-0204	383	150	3.0	7382740	¥12,900
グリーン	1-0272-0205	383	150	3.0	7382750	¥12,900
ブラウン	1-0272-0206	383	150	3.0	7382760	¥12,900

③柳刃 MCYK270 27cm 片

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ホワイト	1-0272-0301	413	160	3.0	7382810	¥15,400
イエロー	1-0272-0302	413	160	3.0	7382820	¥15,400
ピンク	1-0272-0303	413	160	3.0	7382830	¥15,400
ブルー	1-0272-0304	413	160	3.0	7382840	¥15,400
グリーン	1-0272-0305	413	160	3.0	7382850	¥15,400
ブラウン	1-0272-0306	413	160	3.0	7382860	¥15,400

④柳刃 MCYK300 30cm 片

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ブルー	1-0272-0401	443	175	3.0	8484440	¥19,300
ブラウン	1-0272-0402	443	175	3.0	8484460	¥19,300

⑤蛸引 MCTK300 30cm 片

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ブルー	1-0272-0501	443	140	3.0	8484540	¥19,300
ブラウン	1-0272-0502	443	140	3.0	8484560	¥19,300

⑥和出刃 MCDK165 16.5cm 片

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ホワイト	1-0272-0601	303	205	4.0	7382510	¥10,600
イエロー	1-0272-0602	303	205	4.0	7382520	¥10,600
ピンク	1-0272-0603	303	205	4.0	7382530	¥10,600
ブルー	1-0272-0604	303	205	4.0	7382540	¥10,600
グリーン	1-0272-0605	303	205	4.0	7382550	¥10,600
ブラウン	1-0272-0606	303	205	4.0	7382560	¥10,600

⑦小出刃 MCKK70 7cm 両

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ブルー	1-0272-0701	178	50	2.0	8484640	¥4,000
ブラウン	1-0272-0702	178	50	2.0	8484660	¥4,000

⑧小出刃 MCKK90 9cm 両

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ブルー	1-0272-0801	205	57	2.0	8484740	¥4,300
ブラウン	1-0272-0802	205	57	2.0	8484760	¥4,300

⑨小出刃 MCKK105 10.5cm 両

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ブルー	1-0272-0901	220	65	2.0	8484840	¥4,500
ブラウン	1-0272-0902	220	65	2.0	8484860	¥4,500

⑩小出刃 MCKK120 12cm 両

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ブルー	1-0272-1001	237	75	2.0	8484940	¥4,700
ブラウン	1-0272-1002	237	75	2.0	8484960	¥4,700

⑪小出刃 MCAK70 7cm 片

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ブルー	1-0272-1101	175	47	2.0	8485040	¥4,000
ブラウン	1-0272-1102	175	47	2.0	8485060	¥4,000

⑫小出刃 MCAK90 9cm 片

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ブルー	1-0272-1201	205	52	2.0	8485140	¥4,300
ブラウン	1-0272-1202	205	52	2.0	8485160	¥4,300

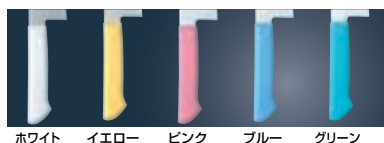
⑬小出刃 MCAK105 10.5cm 片

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ブルー	1-0272-1301	220	60	2.0	8485240	¥4,500
ブラウン	1-0272-1302	220	60	2.0	8485260	¥4,500

⑭小出刃 MCAK120 12cm 片

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ブルー	1-0272-1401	237	65	2.0	8485340	¥4,700
ブラウン	1-0272-1402	237	65	2.0	8485360	¥4,700

MILD CUT-2000 抗菌カラー庖丁(本刃付)



ホワイト イエロー ピンク ブルー グリーン

⑮牛刀 MCG 18cm 両

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ホワイト	1-0272-1501	295	95	1.8	7383110	¥2,400
イエロー	1-0272-1502	295	95	1.8	7383120	¥2,400
ピンク	1-0272-1503	295	95	1.8	7383130	¥2,400
ブルー	1-0272-1504	295	95	1.8	7383140	¥2,400
グリーン	1-0272-1505	295	95	1.8	7383150	¥2,400

⑯牛刀 MCG 21cm 両

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ホワイト	1-0272-1601	330	115	1.8	7383510	¥3,200
イエロー	1-0272-1602	330	115	1.8	7383520	¥3,200
ピンク	1-0272-1603	330	115	1.8	7383530	¥3,200
ブルー	1-0272-1604	330	115	1.8	7383540	¥3,200
グリーン	1-0272-1605	330	115	1.8	7383550	¥3,200

⑰万能型 MCB 16cm 両

色	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
2,400	ホワイト	1-0272-1701	288	110	1.8	7383210	¥2,400
2,400	イエロー	1-0272-1702	288	110	1.8	7383220	¥2,400
2,400	ピンク	1-0272-1703	288	110	1.8	7383230	¥2,400
2,400	ブルー	1-0272-1704	288	110	1.8	7383240	¥2,400
2,400	グリーン	1-0272-1705	288	110	1.8	7383250	¥2,400

⑱菜切 MCN 16cm 両

色	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
3,200	ホワイト	1-0272-1801	284	110	1.8	7383310	¥2,400
3,200	イエロー	1-0272-1802	284	110	1.8	7383320	¥2,400
3,200	ピンク	1-0272-1803	284	110	1.8	7383330	¥2,400
3,200	ブルー	1-0272-1804	284	110	1.8	7383340	¥2,400
3,200	グリーン	1-0272-1805	284	110	1.8	7383350	¥2,400

- 刃部／モリブデン・バナジウム鋼
- ハンドル／ノバロンAGZ330(銀系無機抗菌剤)入り
ポリプロピレン樹脂(耐熱温度110℃)

両…両刃 片…片刃 庖丁は全て右仕様です。

●このカタログに掲載されている価格は、2021年4月1日現在のもので、税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械
(下ごしらえ)

12 ボール・洗い桶

13 水切り・ザル

14 水マス・
計量スプーン

15 ロート・スcoop

08 庖丁

LESTAIN TRADE MARK **グレステン**



＜Mタイプの特長＞ 衛生的で耐久性の高いステンレスハンドルです。手入れが簡単でサビにくく、においもつきません。バランスは従来のグレステンを継承しています。

グレステンMタイプ

①牛刀 両

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
721TM	21 _{cm}	1-0273-0101	338	225	2.0	3781300	¥22,000
724TM	24 _{cm}	1-0273-0102	371	245	2.2	3781400	¥27,500
727TM	27 _{cm}	1-0273-0103	415	310	2.5	3781500	¥33,000
730TM	30 _{cm}	1-0273-0104	445	330	2.5	3781600	¥40,700
733TM	33 _{cm}	1-0273-0105	475	360	2.5	3781700	¥49,500

②筋引 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
724TSM 24 _{cm}	1-0273-0201	367	216	2.0	3781800	¥25,300
727TSM 27 _{cm}	1-0273-0202	395	230	2.0	3781900	¥30,800
730TSM 30 _{cm}	1-0273-0203	443	280	2.0	3782000	¥37,400
733TSM 33 _{cm}	1-0273-0204	470	290	2.0	3782100	¥46,200
736TSM 36 _{cm}	1-0273-0205	500	300	2.0	3782200	¥55,000

③洋出刃 片

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
216WM 16 _{cm}	1-0273-0301	283	290	2.5	3782300	¥19,500
220WM 20 _{cm}	1-0273-0302	330	305	3.0	3782400	¥31,900

④ガラスキ 片

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
420TM	20-	1-0273-0401	312	260	3.0	3782500	¥25,300

⑤骨スキ 片

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
415TM 15	4-0273-0501	278	205	2.5	3782600	¥18,200

⑥ペティーナイフ 両

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
012TM	12 _{cm}	1-0273-0601	248	66	1.5	3782700	¥11,400
014TM	14 _{cm}	1-0273-0602	266	75	1.5	3782800	¥12,100

⑦ペティーナイフ 細 両

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
010WSM	10 _{cm}	1-0273-0701	230	65	1.5	3782900	¥10,800
012WSM	12 _{cm}	1-0273-0702	242	74	1.5	3783000	¥10,800

⑧カービングナイフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
533TM	33-	1-0273-0801	473	355	2.5	3783300	¥58,300

⑨カービングフォーク 片

		ページコード	全長	g	商品コード	価格
FM125	29.5cm	1-0273-0901	295	240	3783400	¥16,800

⑩サーモンスライサー 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
331TAML 31 _{cm}	1-0273-1001	444	220	2.0	3783100	¥30,800
336TAML 36 _{cm}	1-0273-1002	490	265	2.0	3783200	¥37,400

グレステンMタイプ

⑪牛刀 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
819TMM 19 _{cm}	1-0273-1101	311	174	2.0	3679800	¥17,000
821TMM 21 _{cm}	1-0273-1102	333	187	2.0	3679700	¥20,000

⑫プロティナイフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
018TMM 18cm	1-0273-1201	305	149	2.0	3680600	¥16,000
021TMM 21cm	1-0273-1202	333	155	2.0	3680500	¥18,700
025TMM 25cm	1-0273-1203	375	172	2.0	3680400	¥24,800

⑬三徳庖丁 細身 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
816TMM 17cm	1-0273-1301	287	163	1.5	3680100	¥15,000

グレステンWタイプ

⑰牛刀 両

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
721WK	21cm	1-0273-1701	338	250	2.0	0592600	¥22,000
724WK	24cm	1-0273-1702	370	270	2.2	0592700	¥27,500
727WK	27cm	1-0273-1703	415	320	2.5	0592800	¥33,000
730WK	30cm	1-0273-1704	445	345	2.5	0592900	¥40,700

⑱洋出刃 片

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
216WK	16cm	1-0273-1801	283	265	2.5	0593000	¥19,500
220WK	20cm	1-0273-1802	328	330	3.0	0593100	¥31,900
224WK	24cm	1-0273-1803	381	430	3.0	0593200	¥39,600

⑲筋引 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
724WSK 24cm	1-0273-1901	367	240	2.0	8472400	¥25,300
727WSK 27cm	1-0273-1902	395	250	2.0	8472500	¥30,800
730WSK 30cm	1-0273-1903	442	280	2.0	8472600	¥37,400
733WSK 33cm	1-0273-1904	470	290	2.0	8472700	¥46,200
736WSK 36cm	1-0273-1905	500	310	2.0	8472800	¥55,000

⑭ホームペティ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
814TUMM 14cm	1-0273-1401	265	139	1.5	3680200	¥12,500

⑮三徳庖丁 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
817TMM	17cm	1-0273-1501	292	171	2.0	3680000	¥16,000

⑯小出刃 片

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
212WMM	11cm	1-0273-1601	235	171	2.7	3680300	¥12,500

⑳プロティナイフ 両

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
025WK	25 _{cm}	1-0273-2001	373	170	2.0	0593300	¥24,800

㉑ペティーナイフ 両

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
012WK	12cm	1-0273-2101	248	85	1.5	0593400	¥11,400
014WK	14cm	1-0273-2102	270	90	1.5	0593500	¥12,100

㉒ペティーナイフ 細身 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
010WSK 10 _{cm}	1-0273-2201	230	80	1.5	0593600	¥10,800
012WSK 12 _{cm}	1-0273-2202	245	80	1.5	0593700	¥10,800

㉓小出刃 片

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
212WK	11cm	1-0273-2301	235	168	2.5	7919800	¥12,500



＜Wタイプの特長＞

最高の材質を使用し、スライス用庖丁として特に優れた性能を持ち、切れ味・持続性・強度などの品質を徹底追求した高度な機能を実現

両…両刃 片…片刃 庖丁は全て右仕様です。左仕様をご希望の際は別途お問い合わせください。



グレステン

440Aを基本ベースとしたグレステン鋼は、何段階にもわたる特殊熱処理を行っています。耐食性、耐摩耗性、耐熱・耐寒性、靱性、硬度の安定性、切れ味に持続性など、品質を徹底追求して高度な機能を実現。従来の庖丁をあらゆる面でトータルに革新したプロの信頼に応える世界の銘品です。グレステンは一本一本専門の技術者が仕上げた本刃付けになっています。



＜Tタイプの特長＞ 切断時に側面にかかる密着抵抗を最小にしています。庖丁側面に密着しにくいので作業性が良く、切れ味がよく、しかも刃磨ぎの面積がせまいため、非常に研ぎ易い設計です。

グレステンTタイプ

①牛刀 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
721TK 21cm	1-0274-0101	338	250	2.0	0591100	¥22,000
724TK 24cm	1-0274-0102	370	270	2.2	0591200	¥27,500
727TK 27cm	1-0274-0103	415	320	2.5	0591300	¥33,000
730TK 30cm	1-0274-0104	445	335	2.5	0591400	¥40,700
733TK 33cm	1-0274-0105	473	405	2.5	0591500	¥49,500
736TK 36cm	1-0274-0106	503	430	2.5	0591600	¥58,300

②筋引 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
724TSK 24cm	1-0274-0201	367	245	2.0	0591700	¥25,300
727TSK 27cm	1-0274-0202	395	250	2.0	0591800	¥30,800
730TSK 30cm	1-0274-0203	445	280	2.0	0591900	¥37,400
733TSK 33cm	1-0274-0204	470	290	2.0	0592000	¥46,200
736TSK 36cm	1-0274-0205	500	305	2.0	0592100	¥55,000

③ペティナイフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
012TK 12cm	1-0274-0301	248	85	1.5	0592200	¥11,400
014TK 14cm	1-0274-0302	270	90	1.5	0592300	¥12,100

④ガラスキ 片

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
420TK 20cm	1-0274-0401	313	285	3.0	0592400	¥25,300

⑤骨スキ 片

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
415TK 15cm	1-0274-0501	280	230	2.5	0592500	¥18,200



⑥プロティナイフ 両

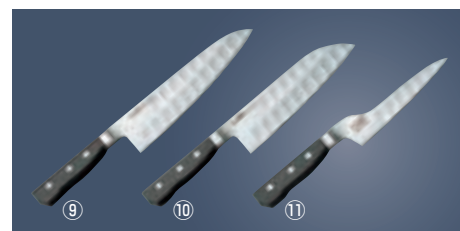
刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
018TK 18cm	1-0274-0601	305	145	2.0	5850500	¥16,000
021TK 21cm	1-0274-0602	334	150	2.0	5850400	¥18,700
025TK 25cm	1-0274-0603	373	165	2.0	5850300	¥24,800

⑦プロティSナイフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
021TSK 21cm	1-0274-0701	332	95	2.0	5850800	¥17,600
025TSK 25cm	1-0274-0702	375	150	2.0	5850700	¥23,700

⑧Tタイプ ペティナイフ ホームペティ型 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
814TU 14cm	1-0274-0801	268	86	1.5	5850900	¥8,000



家庭用 ツバ付きナイフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
9819TK 17cm	1-0274-0901	310	177	1.5	5851000	¥17,000
10817TK 17cm	1-0274-1001	292	173	1.5	5851100	¥16,000
11814TUK 14cm	1-0274-1101	267	137	1.5	5851200	¥12,500



⑫サーモンライザー 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
331TAKL 31cm	1-0274-1201	445	235	1.5	8472900	¥30,800
336TAKL 36cm	1-0274-1202	490	285	1.5	0593800	¥37,400

⑬サーモンライザー 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
331GUAL 31cm	1-0274-1301	443	170	2.0	0593900	¥23,100

⑭グレステン シャープナー

刃渡	ページコード	全長	g	商品コード	価格
28cm	1-0274-1401	400	156	0594000	¥3,700

⑮カービングナイフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
533TK 33cm	1-0274-1501	467	423	2.0	8473400	¥58,300

⑯カービングフォーク

	ページコード	全長	g	商品コード	価格
FK123 30cm	1-0274-1601	290	199	8473500	¥15,800

⑰カービングナイフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
522TK 22cm	1-0274-1701	340	240	2.0	0594100	¥34,100

⑱カービングフォーク

ページコード	全長	g	商品コード	価格
FK125 30cm	1-0274-1801	295 261	0594200	¥16,800

両…両刃 片…片刃 庖丁は全て右仕様です。左仕様をご希望の際は別途お問い合わせください。

●このカタログに掲載されている価格は、2021年4月1日現在のものです。税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械
(下記しらす)

12 ボール・洗い桶

13 水切り・ザル

14 水マス・
計量スプーン

15 ロート・スコップ

08 庖丁

Misono ミソノ モリブデン鋼シリーズ

切れ味が冴え、しかもサビにくい。ミソノ・モリブデン鋼庖丁は、モリブデンとバナジウムの入ったハイカーボンの高級ステンレス(13クローム)・モリブデン鋼を使用し、ハイレベルの技術を駆使した理想の洋庖丁です。



①牛刀 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.511 18cm	1-0275-0101	300	140	2.0	4889100	¥10,400
No.518 19.5cm	1-0275-0102	315	155	2.0	4889200	¥10,800
No.512 21cm	1-0275-0103	330	160	2.0	4889300	¥11,000
No.513 24cm	1-0275-0104	370	230	2.2	4889400	¥16,500
No.514 27cm	1-0275-0105	400	250	2.2	4889500	¥20,700
No.515 30cm	1-0275-0106	435	335	2.6	4889600	¥25,500
No.516 33cm	1-0275-0107	470	365	2.7	4889700	¥30,300
No.517 36cm	1-0275-0108	505	395	2.7	4889800	¥37,000

②筋引 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.521 24cm	1-0275-0201	360	150	2.0	4889900	¥16,000
No.522 27cm	1-0275-0202	390	170	2.0	4890000	¥19,900
No.523 30cm	1-0275-0203	435	220	2.0	4890100	¥24,800
No.524 33cm	1-0275-0204	465	230	2.2	4890200	¥29,900
No.525 36cm	1-0275-0205	500	260	2.2	4890300	¥36,100

③洋出刃 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.550 16.5cm	1-0275-0301	295	320	4.5	4891100	¥19,800
No.552 24cm	1-0275-0302	370	420	4.5	4891200	¥37,500

④三徳庖丁 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.580 14cm	1-0275-0401	250	125	2.0	4888800	¥9,700
No.583 16cm	1-0275-0402	270	140	2.0	4888900	¥10,800
No.581 18cm	1-0275-0403	300	155	2.0	4889000	¥11,700

⑤ウェーブナイフ 片

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.696 30cm	1-0275-0501	430	150	1.6	4986200	¥16,000
No.697 36cm	1-0275-0502	495	160	1.6	4986300	¥17,600

⑥サーモンナイフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.686 30cm	1-0275-0601	430	140	1.5	4986000	¥22,100
No.687 36cm	1-0275-0602	500	150	1.5	4986100	¥25,000

⑦ペティーナイフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.531 12cm	1-0275-0701	220	65	1.7	4890600	¥7,700
No.532 13cm	1-0275-0702	230	70	1.7	4890700	¥8,200
No.533 15cm	1-0275-0703	255	75	1.7	4890800	¥8,800

⑧骨スキ 角型 片

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.541 14.5cm	1-0275-0801	270	180	2.6	4890900	¥12,300

⑨骨スキ 丸型 片

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.542 14.5cm	1-0275-0901	260	170	2.6	4891000	¥11,700

⑩パーリング 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.534 8cm	1-0275-1001	185	55	1.0	4890400	¥7,200

⑪ペティーナイフ 細身 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.530 12cm	1-0275-1101	220	61	1.0	4890500	¥7,700

⑫シャトーナイフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.F.5 5cm	1-0275-1201	156	27	1.0	4987900	¥3,000

⑬ソールナイフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.572-S 20cm	1-0275-1301	300	70	1.3	4987700	¥16,000
No.573-S 24cm	1-0275-1302	340	80	1.3	4987800	¥17,600



⑭牛刀サーモン 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.561 18cm	1-0275-1401	295	135	2.0	4986400	¥16,000
No.562 21cm	1-0275-1402	330	150	2.0	4986500	¥17,400
No.563 24cm	1-0275-1403	370	225	2.2	4986600	¥29,300
No.564 27cm	1-0275-1404	400	260	2.2	4986700	¥36,400
No.565 30cm	1-0275-1405	435	325	2.6	4986800	¥44,900

⑮筋引サーモン 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.528 24cm	1-0275-1501	360	160	2.0	4987200	¥28,000
No.529 27cm	1-0275-1502	390	170	2.0	4987300	¥34,500
No.526 30cm	1-0275-1503	435	225	2.2	4987400	¥38,500
No.527 36cm	1-0275-1504	500	255	2.2	4987500	¥55,900

⑯三徳サーモン 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.584 18cm	1-0275-1601	300	157	2.0	4987600	¥18,400

⑰ペティーサーモン 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.571 12cm	1-0275-1701	220	65	1.7	4986900	¥12,400
No.572 13cm	1-0275-1702	230	70	1.7	4987000	¥13,200
No.573 15cm	1-0275-1703	255	75	1.7	4987100	¥14,000

※⑭～⑰は刀身の表にも裏にもシャープな凹加工



ツバ無し庖丁

⑱牛刀 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.611 18cm	1-0275-1801	295	120	2.0	4992600	¥7,300
No.618 19.5cm	1-0275-1802	315	135	2.0	4992700	¥7,500
No.612 21cm	1-0275-1803	335	142	2.0	4992800	¥7,700

⑲三徳庖丁 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.680 14cm	1-0275-1901	255	100	2.0	4992300	¥6,800
No.683 16cm	1-0275-1902	275	120	2.0	4992400	¥7,300
No.681 18cm	1-0275-1903	300	140	2.0	4992500	¥7,900

⑳ペティーナイフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.631 12cm	1-0275-2001	220	55	1.7	4992900	¥5,700
No.632 13cm	1-0275-2002	230	60	1.7	4993000	¥5,800
No.633 15cm	1-0275-2003	260	65	1.7	4993100	¥6,100

㉑子供庖丁 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.685 12cm	1-0275-2101	220	70	1.8	4988000	¥6,600

両…両刃 片…片刃 庖丁は全て右仕様です。左仕様をご希望の際は別途お問い合わせください。

スウェーデン特殊鋼の最高峰、高純度ピュアステンレス鋼使用

ミソノUX10シリーズ

スウェーデン製ピュア・ステンレス特殊鋼を使用し、ミソノの古い伝統と新しい技術の複合から生まれたステンレス鋼庖丁の最高峰ハガネ庖丁を超える鋭い切れ味と研ぎやすさ。洋銀を施したツバとリベット、高品質のハンドルとどれをとってもハイクオリティな仕上です。



①牛刀 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.711 18cm	1-0276-0101	305	155	2.1	4988100	¥22,900
No.712 21cm	1-0276-0102	340	160	2.1	4988200	¥24,900
No.713 24cm	1-0276-0103	380	245	2.3	4988300	¥33,600
No.714 27cm	1-0276-0104	410	260	2.3	4988400	¥37,700
No.715 30cm	1-0276-0105	445	345	2.7	4988500	¥48,400

②筋引 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.721 24cm	1-0276-0201	365	175	2.1	4988900	¥31,500
No.722 27cm	1-0276-0202	400	190	2.1	4989000	¥35,900

③三徳庖丁 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.781 18cm	1-0276-0301	305	170	2.1	4989100	¥23,800

④ペティナイフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.731 12cm	1-0276-0401	225	60	1.8	4988600	¥16,000
No.732 13cm	1-0276-0402	240	62	1.8	4988700	¥16,400
No.733 15cm	1-0276-0403	260	68	1.8	4988800	¥16,900

⑤骨スキ 角型 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.741 14.5cm	1-0276-0501	270	210	2.7	4989200	¥27,100

⑥Nボーニング 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.743 11cm	1-0276-0601	270	155	2.1	4990520	¥27,100

⑦牛刀サーモン 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.761 18cm	1-0276-0701	305	160	2.1	4989300	¥37,000
No.762 21cm	1-0276-0702	340	170	2.1	4989400	¥40,000
No.763 24cm	1-0276-0703	380	245	2.3	4989500	¥53,900
No.764 27cm	1-0276-0704	410	270	2.3	4989600	¥60,600
No.765 30cm	1-0276-0705	445	345	2.7	4989700	¥77,400

⑧筋引サーモン 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.728 24cm	1-0276-0801	365	170	2.1	4990100	¥50,700
No.729 27cm	1-0276-0802	400	190	2.1	4990200	¥57,300

⑨三徳サーモン 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.751 18cm	1-0276-0901	305	160	2.1	4990300	¥38,200

⑩ペティサーモン 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.771 12cm	1-0276-1001	225	58	1.8	4989800	¥25,700
No.772 13cm	1-0276-1002	240	66	1.8	4989900	¥26,400
No.773 15cm	1-0276-1003	260	66	1.8	4990000	¥27,100

※刀身の表にも裏にもシャープな凹加工

ミソノ スウェーデン鋼シリーズ(手研本刃付仕様)

優れた刃持ちと、鋭い切れ味。スウェーデン鋼の持ち味をフルに発揮した手打ち鍛造のハガネの洋庖丁



⑪牛刀 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.111 18cm	1-0276-1101	300	150	2.1	4886200	¥14,900
No.118 19.5cm	1-0276-1102	315	165	2.1	4886300	¥15,300
No.112 21cm	1-0276-1103	330	170	2.1	4886400	¥16,000
No.113 24cm	1-0276-1104	370	240	2.3	4886500	¥22,400
No.114 27cm	1-0276-1105	400	280	2.3	4886600	¥27,700
No.115 30cm	1-0276-1106	435	340	2.5	4886700	¥34,100
No.116 33cm	1-0276-1107	470	370	2.5	4886800	¥40,000
No.117 36cm	1-0276-1108	500	410	2.5	4886900	¥47,700

⑫筋引 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.121 24cm	1-0276-1201	360	142	2.0	4887000	¥21,300
No.122 27cm	1-0276-1202	390	146	2.0	4887100	¥26,900
No.123 30cm	1-0276-1203	430	178	2.1	4887200	¥32,200
No.124 33cm	1-0276-1204	470	192	2.1	4887300	¥37,800
No.125 36cm	1-0276-1205	500	204	2.1	4887400	¥44,900

⑬洋出刃 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.150 16.5cm	1-0276-1301	295	380	5.6	4888300	¥24,000
No.151 21cm	1-0276-1302	345	405	4.5	4888400	¥37,000
No.152 24cm	1-0276-1303	375	460	4.5	4888500	¥42,100
No.153 27cm	1-0276-1304	405	540	5.4	4888600	¥45,900

⑭三徳庖丁 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.180 14cm	1-0276-1401	250	125	2.0	4885900	¥13,200
No.183 16cm	1-0276-1402	275	140	2.0	4886000	¥14,700
No.181 18cm	1-0276-1403	300	165	2.0	4886100	¥16,200

⑮ペティナイフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.131 12cm	1-0276-1501	220	65	1.6	4887700	¥10,000
No.132 13cm	1-0276-1502	230	70	1.6	4887800	¥10,500
No.133 15cm	1-0276-1503	260	75	1.6	4887900	¥11,000

⑯ペティナイフ 細身 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.130 12cm	1-0276-1601	220	60	1.6	4887600	¥10,000

⑰骨スキ 角型 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.141 14.5cm	1-0276-1701	270	195	2.5	4888000	¥16,700
No.145 16.5cm	1-0276-1702	280	210	2.7	4888200	¥21,500

⑱骨スキ 丸型 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.142 14.5cm	1-0276-1801	260	185	2.5	4888100	¥16,000

⑲ガラスキ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.146 18.5cm	1-0276-1901	315	350	5.4	4888700	¥34,600

⑳バーリング 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.134 8cm	1-0276-2001	185	58	1.5	4887500	¥9,200

両…両刃 両…片刃 庖丁は全て右仕様です。左仕様をご希望の際は別途お問い合わせください。

●このカタログに掲載されている価格は、2021年4月1日現在のものです、税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械
(下ごしらえ)

12 ボール・洗い桶

13 水切り・ザル

14 水マス・
計量スプーン

15 ロート・スコップ

08 庖丁

プロのフォルム、プロの切れ味、16クローム・ハイステンレスモリブデン鋼で応える

ミソノ440Mシリーズ

従来の13クロームから、より錆びにくく、より粘り強い16クロームへ。永年のノウハウと総合技術力、ついに16クローム・ハイステンレスモリブデン鋼を実現させました。
従来製品と比べると、どこまでも切れる。錆びにくい、しかも研ぎやすい。高品質&高性能



①牛刀 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.811 18cm	1-0277-0101	310	150	2.0	4990400	¥15,500
No.812 21cm	1-0277-0102	340	160	2.0	4990500	¥16,500
No.813 24cm	1-0277-0103	375	235	2.2	4990600	¥22,900
No.814 27cm	1-0277-0104	405	260	2.2	4990700	¥27,100
No.815 30cm	1-0277-0105	440	345	2.7	4990800	¥33,600

②ペティーナイフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.831 12cm	1-0277-0201	230	62	1.7	4990900	¥11,500
No.832 13cm	1-0277-0202	240	66	1.7	4991000	¥11,600
No.833 15cm	1-0277-0203	260	66	1.7	4991100	¥11,800

③筋引 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.821 24cm	1-0277-0301	365	165	2.1	4991200	¥20,900
No.822 27cm	1-0277-0302	395	170	2.1	4991300	¥25,000

④洋出刃 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.851 21cm	1-0277-0401	350	380	4.5	4991800	¥36,400

⑤骨スキ 角型 片

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.841 14.5cm	1-0277-0501	270	175	2.7	4991500	¥18,900

⑥スライサー 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.871 18cm	1-0277-0601	300	140	1.7	4991600	¥15,100
No.872 21cm	1-0277-0602	330	145	1.7	4991700	¥16,000

⑦三徳庖丁 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.881 18cm	1-0277-0701	310	165	2.0	4991400	¥16,000

ミソノ440PHシリーズ



ハンドル:ポリアミド樹脂 耐熱温度:150℃
●刀部は錆に強く弾力性と耐久性に優れたモリブデンバナジウム鋼
●ハンドルはポリアミド樹脂素材の一体成型ハンドルですので洗浄機で使用可能です。



⑧牛刀 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.011 18cm	1-0277-0801	310	160	2.0	4990410	¥16,100
No.012 21cm	1-0277-0802	340	170	2.0	4990420	¥17,100
No.013 24cm	1-0277-0803	375	250	2.2	4990430	¥24,000
No.014 27cm	1-0277-0804	405	280	2.2	4990440	¥28,400

⑨ペティーナイフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.031 12cm	1-0277-0901	230	75	1.7	4990470	¥11,900
No.033 15cm	1-0277-0902	260	80	1.7	4990480	¥12,400

⑩筋引 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.021 24cm	1-0277-1001	360	175	2.1	4990450	¥21,800
No.022 27cm	1-0277-1002	395	185	2.1	4990460	¥26,200

⑪骨スキ角型(鳥魚庖丁) 片

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.041 14.5cm	1-0277-1101	270	210	2.7	4990490	¥19,800

⑫三徳庖丁 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.081 18cm	1-0277-1201	310	170	2.0	4990510	¥16,800

木屋 ニューエーデルワイス No.180シリーズ

材質:刃/ステンレス刃物鋼 ハンドル/ポリアセタール樹脂
●錆の原因となるカーボンの量を従来鋼の半分に抑え耐食性を向上し靱性が増し、しかも研ぎやすくなりました。
●ハンドル部は耐久性に優れたポリアセタール樹脂を使っているため長期間過酷な条件で使用しても劣化しません。



⑬牛刀 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	1-0277-1301	300	150	2.1	4323740	¥9,000
20cm	1-0277-1302	325	157	2.1	4323750	¥9,500

⑭ペティーナイフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
11.5cm	1-0277-1401	215	58	1.8	4323730	¥4,500

⑮鎌型 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	1-0277-1501	300	156	2.1	4323760	¥9,000

⑯中鎌型 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
14.5cm	1-0277-1601	260	96	1.8	4323770	¥8,300

⑰洋出刃 片

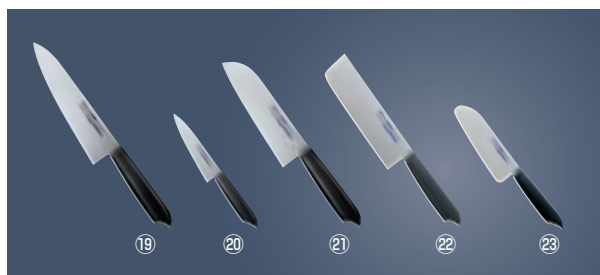
刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
13.5cm	1-0277-1701	240	145	3.0	4323780	¥10,000
15cm	1-0277-1702	270	250	4.6	4323790	¥11,000
16.5cm	1-0277-1703	285	260	4.8	4323800	¥12,000
18cm	1-0277-1704	300	295	4.8	4323810	¥13,000

⑱パン切庖丁 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
22.5cm	1-0277-1801	345	125	1.0	4323820	¥8,000

木屋 ニューエーデルワイス No.120シリーズ

材質:刃/ステンレス刃物鋼 ハンドル/ABS樹脂
●錆の原因となるカーボンの量を従来鋼の半分に抑え耐食性を向上し靱性が増し、しかも研ぎやすくなりました。



⑲牛刀 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	1-0277-1901	305	95	1.8	4323680	¥7,000
20cm	1-0277-1902	325	100	1.8	4323690	¥7,500

⑳ペティーナイフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
11cm	1-0277-2001	220	40	1.3	4323670	¥4,000

㉑鎌型 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
17cm	1-0277-2101	290	100	1.8	4323700	¥7,000

㉒菜切庖丁 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16.5cm	1-0277-2201	295	110	1.7	4323710	¥8,000

㉓ジュニアキッチン 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	1-0277-2301	220	50	1.3	4323720	¥4,500

両…両刃 片…片刃 庖丁は全て右仕様です。①～⑫の左仕様をご希望の際は別途お問い合わせください。

響十 (kyoto)

材質:ダマスカス鋼鍛造

強化木シリーズ



①牛刀 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
KP-1106 18cm	1-0278-0101	300	170	2.6	7917400	¥20,600
KP-1105 21cm	1-0278-0102	335	215	2.6	7917500	¥23,800
KP-1104 24cm	1-0278-0103	370	250	2.9	7917600	¥31,500
KP-1103 27cm	1-0278-0104	393	285	2.9	7917700	¥37,500

②ペティナイフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
KP-1108 12cm	1-0278-0201	237	80	2.3	7917800	¥15,400
KP-1107 15cm	1-0278-0202	268	90	2.3	7917900	¥17,600

③筋引 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
KP-1113 24cm	1-0278-0301	360	180	2.9	7918200	¥28,900
KP-1112 27cm	1-0278-0302	400	220	2.9	7918300	¥35,900

④万能出刃 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
KP-1117 17cm	1-0278-0401	295	220	2.9	7918800	¥23,800

⑤万能 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
KP-1115 16cm	1-0278-0501	282	170	2.6	7918400	¥19,300
KP-1114 17.5cm	1-0278-0502	298	185	2.6	7918500	¥20,600

⑥菜切 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
KP-1116 16cm	1-0278-0601	285	195	2.6	7918600	¥19,300
KP-1165 18cm	1-0278-0602	303	200	2.6	7918700	¥20,600

⑦ペアリングナイフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
KP-1109 9cm	1-0278-0701	215	75	2.3	7918000	¥13,500

⑧ピーリングナイフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
KP-1110 7cm	1-0278-0801	185	60	2.6	7918100	¥12,900

⑨ブレードナイフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
KP-1118 23cm	1-0278-0901	353	180	2.6	7918900	¥27,600

⑩ボーニングナイフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
KP-1119 16cm	1-0278-1001	290	135	2.6	7919000	¥19,300

曜 (YO-U) ダマスカス鋼シリーズ

69層鋼

材質:69層ダマスカス鋼
ハンドル:カンバスマイカルタ



37層鋼

材質:37層ダマスカス鋼
ハンドル:カンバスマイカルタ



⑪シェフナイフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
31235 21cm	1-0278-1101	340	181	2.0	5297550	¥13,000

⑫三徳庖丁 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
31236 16.5cm	1-0278-1201	294	164	2.0	5297560	¥12,000

⑬ディンプル三徳庖丁 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
31237 18cm	1-0278-1301	310	171	2.0	5297570	¥13,000

⑬シェフナイフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
31230 21cm	1-0278-1601	340	178	1.8	5297500	¥11,000

⑬三徳庖丁 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
31231 16.5cm	1-0278-1701	294	161	1.8	5297510	¥10,000

⑬ディンプル三徳庖丁 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
31232 18cm	1-0278-1801	310	168	1.8	5297520	¥11,000

⑭小三徳庖丁 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
31238 14.5cm	1-0278-1401	255	111	2.0	5297580	¥10,000

⑮ペティナイフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
31239 12cm	1-0278-1501	229	96	2.0	5297590	¥9,000

⑮小三徳庖丁 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
31233 14.5cm	1-0278-1901	255	110	1.8	5297530	¥9,000

⑮ペティナイフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
31234 12cm	1-0278-2001	229	93	1.8	5297540	¥8,000

燕シリーズ

材質:刃/モリブデン・バナジウム鋼
柄/ノバロンAGZ330 (銀系無機抗菌剤) 入りエラストマー樹脂

ハンドルは一体成型でエラストマー樹脂に抗菌剤が入っているため、衛生面に優れています。
刃は水砥で本格的な刃付けを施し、鋭い切れ味が長く持続します。



両 両刃 両刃 両刃 両刃 両刃 両刃 両刃

⑳牛刀 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
W-1103 27cm	1-0278-2101	418	200	2.2	1232600	¥10,000
W-1104 24cm	1-0278-2102	387	175	2.2	1232610	¥7,700
W-1105 21cm	1-0278-2103	345	130	2.0	1232620	¥5,900
W-1106 18cm	1-0278-2104	315	115	2.0	1232630	¥5,300

㉑ペティ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
W-1117 18cm	1-0278-2201	307	75	2.0	1232640	¥5,000
W-1107 15cm	1-0278-2202	275	65	2.0	1232650	¥4,700
W-1108 12cm	1-0278-2203	246	60	2.0	1232660	¥4,200

㉒筋引 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
W-1112 27cm	1-0278-2301	417	160	2.2	1232670	¥10,000
W-1113 24cm	1-0278-2302	370	120	2.2	1232680	¥7,700
W-1124 21cm	1-0278-2303	348	105	2.0	1232690	¥5,900

㉓三徳 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
W-1114 17cm	1-0278-2401	305	125	2.0	1232700	¥5,700

㉔菜切 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
W-1116 16cm	1-0278-2501	305	155	2.0	1232710	¥5,800

㉕柳刃 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
W-1135 30cm	1-0278-2601	455	190	3.0	1232720	¥19,300
W-1121 27cm	1-0278-2602	425	180	3.0	1232730	¥15,400
W-1122 24cm	1-0278-2603	385	155	3.0	1232740	¥12,900
W-1123 21cm	1-0278-2604	355	140	3.0	1232750	¥11,600

㉖蛸引 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
W-1136 30cm	1-0278-2701	455	155	3.0	1232760	¥19,300

㉗出刃 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
W-1128 24cm	1-0278-2801	395	435	5.0	1232770	¥25,000
W-1129 21cm	1-0278-2802	365	375	5.0	1232780	¥23,000
W-1130 18cm	1-0278-2803	335	315	5.0	1232790	¥19,000
W-1131 17cm	1-0278-2804	310	220	4.0	1235600	¥15,000
W-1132 15.5cm	1-0278-2805	290	185	3.5	1235610	¥12,000

堺 孝行作 グランドシェフ

錆に強く不純物の極めて少ないスウェーデンウッドホルム特殊鋼を直輸入して日本人向きに加工したシェフ用の高級庖丁です。(INOX)



①牛刀 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	1-0279-0101	295	160	2.1	5847400	¥14,200
21cm	1-0279-0102	325	180	2.1	5847500	¥15,100
24cm	1-0279-0103	366	220	2.1	5847600	¥17,700
27cm	1-0279-0104	395	260	2.2	5847700	¥21,700
30cm	1-0279-0105	435	280	2.2	5847800	¥25,400
33cm	1-0279-0106	470	320	2.2	5847900	¥31,200

②厚口牛刀 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	1-0279-0201	366	275	3.5	5848000	¥25,400

③ペティーナイフ 片

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
9cm	1-0279-0301	195	60	1.9	5849300	¥8,200
12cm	1-0279-0302	225	70	1.9	5849400	¥8,800
15cm	1-0279-0303	260	80	1.9	5849500	¥9,500

④洋出刃 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	1-0279-0401	335	280	3.2	5848900	¥21,400
24cm	1-0279-0402	370	340	3.2	5849000	¥25,400
27cm	1-0279-0403	410	380	3.2	5849100	¥31,700
30cm	1-0279-0404	435	440	3.2	5849200	¥34,300

⑤スライサー 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	1-0279-0501	325	120	2.0	5848300	¥15,100
24cm	1-0279-0502	360	140	2.0	5848400	¥17,700
27cm	1-0279-0503	390	150	2.0	5848500	¥21,700
30cm	1-0279-0504	415	200	2.1	5848600	¥25,400

⑥薄口ナロースライサー 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	1-0279-0601	257	122	1.1	5848700	¥20,900
27cm	1-0279-0602	388	131	1.2	5848800	¥24,900

⑦サバキ東型 片

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	1-0279-0701	260	200	3.0	5849600	¥14,800

⑧サバキ西型 片

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	1-0279-0801	270	190	3.0	5849800	¥14,800

⑨三徳庖丁 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	1-0279-0901	300	180	2.0	8121300	¥15,700

グランドシェフ SP(スウェーデン鋼)

グランドシェフを基礎に、さらなる切れ味を追い求め完成したのがグランドシェフSPです。
素材に対する鋭い切れ味、切り離れを追求した最高級の庖丁です。
※表のみサマー加工



⑩牛刀 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	1-0279-1001	300	160	2.0	3827600	¥15,300
21cm	1-0279-1002	330	180	2.0	3827700	¥17,600
24cm	1-0279-1003	370	220	2.0	3827800	¥21,000
27cm	1-0279-1004	395	260	2.0	3827900	¥23,700
30cm	1-0279-1005	440	300	2.0	3828000	¥28,400

⑪ペティーナイフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	1-0279-1101	225	60	1.8	3828400	¥9,900
15cm	1-0279-1102	260	80	1.8	3828500	¥10,700

⑫スライサー 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	1-0279-1201	360	140	2.0	3828100	¥21,000
27cm	1-0279-1202	390	140	2.0	3828200	¥23,700
30cm	1-0279-1203	420	180	2.0	3828300	¥28,400

⑬サバキ東型 片

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	1-0279-1301	265	180	3.0	3828600	¥16,800

グランドシェフSPシリーズは左仕様はできません。

堺 孝行作(日本鋼・ツバ付)

日本鋼を使用した、最もポピュラーな庖丁です。



⑭牛刀 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	1-0279-1401	305	160	1.9	7924200	¥8,400
21cm	1-0279-1402	330	180	1.9	7924300	¥9,200
24cm	1-0279-1403	370	240	2.1	7924400	¥10,200
27cm	1-0279-1404	400	280	2.1	7924500	¥11,900
30cm	1-0279-1405	435	310	2.2	7924600	¥14,300
33cm	1-0279-1406	460	320	2.2	7924700	¥16,500
36cm	1-0279-1407	500	340	2.3	7924800	¥18,900

⑮ペティーナイフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	1-0279-1501	235	80	1.8	7925000	¥5,600
13.5cm	1-0279-1502	245	90	1.8	7925100	¥5,900
15cm	1-0279-1503	265	100	1.8	7925200	¥6,200
18cm	1-0279-1504	295	110	1.8	7925300	¥7,800

⑯筋引 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	1-0279-1601	330	160	1.9	7925400	¥9,200
24cm	1-0279-1602	370	180	1.9	7925500	¥9,700
27cm	1-0279-1603	390	190	2.1	7925600	¥11,900
30cm	1-0279-1604	430	220	2.1	7925700	¥14,300

⑰洋出刃 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	1-0279-1701	305	260	3.9	7926000	¥13,300
21cm	1-0279-1702	340	320	3.9	7926100	¥14,400
24cm	1-0279-1703	370	380	3.9	7926200	¥15,600
27cm	1-0279-1704	410	460	3.9	7926300	¥17,300
30cm	1-0279-1705	445	500	3.9	7926400	¥18,900

サバキ 片

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
⑮15cm 東型	1-0279-1801	270	160	2.2	7926500	¥9,100
18cm	1-0279-1802	300	200	2.5	7926600	¥9,900
⑮15cm 西型	1-0279-1901	265	160	2.2	7926700	¥9,100

⑳ガラサキ(ガラスキ) 片

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	1-0279-2001	320	360	4.8	7926800	¥13,200

㉑小間切牛刀 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	1-0279-2101	365	420	2.8	7927200	¥16,800
27cm	1-0279-2102	395	460	2.9	7927300	¥19,000
30cm	1-0279-2103	440	480	3.0	7927400	¥21,300

両…両刃 片…片刃 庖丁は全て右仕様です。左仕様をご希望の際は別途お問い合わせください。

堺 孝行作 INOX PC柄シリーズ

プラスチックハンドル(POM樹脂)、クローム・モリブデンを含有した特殊鋼を使用し、一本一本手研ぎ
本刃付の錆びにくく良く切れる庖丁です。
耐熱温度:150℃



①牛刀 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	1-0280-0101	305	160	2.0	7915300	¥11,300
21cm	1-0280-0102	335	180	2.0	7915400	¥13,200
24cm	1-0280-0103	370	260	2.4	7915500	¥15,100
27cm	1-0280-0104	405	280	2.4	7915600	¥17,100
30cm	1-0280-0105	440	320	2.4	7915700	¥19,400

②ペティナイフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	1-0280-0201	235	80	1.9	7915800	¥7,900
15cm	1-0280-0202	265	100	1.9	7915900	¥8,200
18cm	1-0280-0203	295	105	1.9	7915910	¥10,200

③筋引 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	1-0280-0301	370	180	2.2	7916000	¥15,100
27cm	1-0280-0302	390	200	2.2	7916100	¥17,100

④洋出刃 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	1-0280-0401	345	340	3.9	7916200	¥16,700
24cm	1-0280-0402	375	380	3.9	7916300	¥19,900

⑤サバキ東型 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	1-0280-0501	270	180	2.2	7916400	¥12,700

⑥サバキ西型 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	1-0280-0601	256	160	2.2	7916500	¥12,700

⑦和風出刃 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16.5cm	1-0280-0701	285	300	3.9	7916600	¥16,400

⑧幅広菜切 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	1-0280-0801	300	180	2.0	7916700	¥11,600

グランドシェフ 和(スウェーデン鋼)

グランドシェフシリーズに和の感覚を取り入れた庖丁です。
ハンドルに水牛角半丸を使用し、刃はシリーズの中で最も薄く素材に対する鋭い食い込みを実現しました。



⑨牛刀 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	1-0280-0901	390	260	2.0	3829600	¥22,900
27cm	1-0280-0902	430	300	2.0	3829700	¥24,500
30cm	1-0280-0903	465	360	2.0	3829800	¥26,900

⑩ペティナイフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	1-0280-1001	280	100	1.8	3830100	¥12,800
18cm	1-0280-1002	320	120	1.8	3830200	¥15,400

⑪筋引 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	1-0280-1101	400	200	2.0	3829900	¥19,400
27cm	1-0280-1102	425	220	2.0	3830000	¥20,100

堺菊守(モリブデン鋼)

適度なしなりと本職用としての硬度。サビに強く、シャープな切れ味
手になじみやすい和式(紫檀八角)柄
材質:ハイカーボン特殊ステンレス鋼



⑫和式牛刀 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	1-0280-1201	350	130	2.8	8500000	¥14,500
24cm	1-0280-1202	385	180	3.0	8500100	¥18,000
27cm	1-0280-1203	420	220	3.0	8500200	¥19,500
30cm	1-0280-1204	450	265	3.0	8500300	¥22,000

⑬和式ペティナイフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	1-0280-1301	280	60	2.0	8500400	¥12,000

⑭和式筋引 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
27cm	1-0280-1401	415	135	2.5	8500500	¥18,000

⑮和式切付牛刀 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	1-0280-1501	350	130	2.8	8500600	¥16,000
24cm	1-0280-1502	385	180	3.0	8500700	¥20,000
27cm	1-0280-1503	420	220	3.0	8500800	¥21,500
30cm	1-0280-1504	450	265	3.0	8500900	¥24,000

⑯和式切付ペティナイフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	1-0280-1601	280	60	2.0	8501000	¥13,500

⑰和式切付筋引 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
27cm	1-0280-1701	415	135	2.5	8501100	¥20,000

両…両刃 両…片刃 庖丁は全て右仕様です。左仕様をご希望の際は別途お問い合わせください。

●このカタログに掲載されている価格は、2021年4月1日現在のものです、税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械
(下記しらす)

12 ボール・洗い桶

13 水切り・ザル

14 水マス・
計量スプーン

15 ロート・スコップ

08 庖丁

正 広 作 洋庖丁(モリブデン鋼・ツバ付)



①牛刀 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	1-0281-0101	300	170	2.2	0587000	¥13,000
21cm	1-0281-0102	328	179	2.2	0587100	¥14,000
24cm	1-0281-0103	377	245	2.4	0587200	¥17,000
27cm	1-0281-0104	407	299	2.4	0587300	¥21,500
30cm	1-0281-0105	437	330	2.4	0587400	¥27,500
33cm	1-0281-0106	468	360	3.0	0587500	¥33,500

②ペティーナイフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	1-0281-0201	227	78	1.5	0587600	¥8,000
15cm	1-0281-0202	264	95	1.5	0587700	¥8,700

※左利き用は、P77 左利専科に掲載してあります。

③骨スキ角型 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	1-0281-0301	264	165	2.0	0587800	¥14,000

④骨スキ丸型 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	1-0281-0401	255	175	2.5	0587900	¥14,000

⑤筋引 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	1-0281-0501	360	178	2.0	0588000	¥17,000
27cm	1-0281-0502	405	241	2.0	0588100	¥21,500

⑥三徳型牛刀 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
17.5cm	1-0281-0601	298	173	2.0	0588200	¥13,000

正 広 作 洋庖丁 MV-P(モリブデン鋼・PC柄)



⑦牛刀 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	1-0281-0701	305	106	2.0	8750400	¥7,000
21cm	1-0281-0702	334	124	2.0	8750500	¥8,000
24cm	1-0281-0703	372	160	2.5	8750600	¥10,500
27cm	1-0281-0704	400	186	2.5	8750700	¥14,000
30cm	1-0281-0705	430	217	2.5	8750800	¥17,500

⑧ペティーナイフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	1-0281-0801	234	56	1.8	8750900	¥5,400
15cm	1-0281-0802	263	63	1.8	8751000	¥6,200

⑨骨スキ角型 片

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	1-0281-0901	270	130	2.5	8751300	¥7,800

⑩骨スキ丸型 片

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	1-0281-1001	260	113	2.5	8751400	¥7,800

⑪筋引 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	1-0281-1101	370	152	2.5	8751100	¥10,500
27cm	1-0281-1102	400	163	2.5	8751200	¥14,000

⑫三徳型 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16.5cm	1-0281-1201	285	109	2.0	8751500	¥7,000

正 広 作 洋庖丁(日本鋼・ツバ付)

ズッシリとした手応えと抜群の切れ味を身上とする純日本鋼
研ぎ澄ました刃先に伝統の風格が漂います。

⑬牛刀 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	1-0281-1301	305	150	2.0	0588300	¥11,000
21cm	1-0281-1302	330	163	2.0	0588400	¥12,000
24cm	1-0281-1303	373	230	2.3	0588500	¥15,000
27cm	1-0281-1304	408	260	2.3	0588600	¥18,500
30cm	1-0281-1305	438	290	2.3	0588700	¥23,000
33cm	1-0281-1306	466	330	2.6	0588800	¥27,500
36cm	1-0281-1307	500	355	2.6	0588900	¥38,500

⑭ペティーナイフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	1-0281-1401	225	73	2.0	0589000	¥7,200
13.5cm	1-0281-1402	240	79	2.0	0589100	¥7,600
15cm	1-0281-1403	265	90	2.0	0589200	¥8,000

⑮骨スキ 角型 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	1-0281-1501	265	150	2.6	0589300	¥11,500

⑯骨スキ 丸型 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	1-0281-1601	252	183	2.6	0589400	¥11,500

⑰筋引 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	1-0281-1701	360	160	2.3	0589500	¥15,000
27cm	1-0281-1702	407	222	2.3	0589600	¥18,500
30cm	1-0281-1703	435	239	2.3	0589700	¥23,000

⑱洋出刃 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	1-0281-1801	333	308	5.0	0589800	¥25,000
24cm	1-0281-1802	370	425	5.0	0589900	¥29,000
27cm	1-0281-1803	397	481	5.0	0590000	¥33,000

⑲ガラスキ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	1-0281-1901	304	310	5.0	0590100	¥22,000

⑳三徳型 牛刀 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
17.5cm	1-0281-2001	296	160	2.0	0590200	¥11,000

㉑小間切 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	1-0281-2101	370	310	2.8	0590300	¥22,000
27cm	1-0281-2102	408	386	2.8	0590400	¥25,000
30cm	1-0281-2103	439	397	2.8	0590500	¥29,000

㉒冷凍庖丁 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
27cm	1-0281-2201	408	419	3.0	0605600	¥29,000
30cm	1-0281-2202	438	518	3.0	0605700	¥33,000

両…両刃 片…片刃 庖丁は全て右仕様です。左仕様をご希望の際は別途お問い合わせください。

●このカタログに掲載されている価格は、2021年4月1日現在のものです。税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。

杉本合金鋼ステンレス洋庖丁

CM製品は、従来の炭素鋼の製品に、クローム、モリブデンを含有した製品で、錆にくく、切れ味も炭素鋼の製品に近い切れ味を示します。プロ用のステンレス製品として杉本が自信をもってお薦める庖丁です。



①牛刀 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
CM 2118 18cm	1-0282-0101	300	160	2.3	7922600	¥20,819
CM 2121 21cm	1-0282-0102	335	185	2.4	7922700	¥21,728
CM 2124 24cm	1-0282-0103	375	225	2.4	7922800	¥35,455
CM 2127 27cm	1-0282-0104	420	335	2.9	7922900	¥59,091
CM 2130 30cm	1-0282-0105	460	370	2.9	7923000	¥68,182
CM 2133 33cm	1-0282-0106	495	440	3.3	7923100	¥113,637
CM 2136 36cm	1-0282-0107	525	445	3.3	7923200	¥140,910

②ペティナイフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
CM 2012 12cm	1-0282-0201	230	80	2.0	7922400	¥16,364
CM 2015 15cm	1-0282-0202	260	85	2.0	7922500	¥18,091

③筋引 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
CM 2524 24cm	1-0282-0301	380	195	2.4	7923700	¥35,455
CM 2527 27cm	1-0282-0302	410	230	2.4	7923800	¥50,000

④ガラスキ 片

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
CM 2318 18cm	1-0282-0401	305	248	3.9	7923400	¥40,910

⑤骨スキ 片

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
CM 2215 15cm	1-0282-0501	270	175	2.9	7923300	¥26,364

⑥洋出刃 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
CM 2421 21cm	1-0282-0601	350	445	4.9	7923500	¥53,637
CM 2424 24cm	1-0282-0602	385	475	4.9	7923600	¥61,819

⑦和洋刃 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
CM 2117N 17cm	1-0282-0701	300	160	2.2	8708800	¥21,728

⑧ハムスライス 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
CM 2630 30cm	1-0282-0801	440	215	2.6	7923900	¥68,182

杉本 ツバ付最上品(A)洋庖丁(日本鋼)



⑨牛刀 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	1-0282-0901	300	145	2.3	4581800	¥17,273
21cm	1-0282-0902	335	165	2.4	4581900	¥19,000
24cm	1-0282-0903	375	210	2.4	4582000	¥31,819
27cm	1-0282-0904	420	325	2.9	4582100	¥53,637
30cm	1-0282-0905	460	355	2.9	4582200	¥62,728
33cm	1-0282-0906	495	420	2.9	4582300	¥99,091
36cm	1-0282-0907	525	435	2.9	4582400	¥117,273

⑩ペティナイフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	1-0282-1001	230	70	1.6	4582900	¥14,819
15cm	1-0282-1002	260	75	2.0	4583000	¥16,273
18cm	1-0282-1003	290	100	2.0	8708000	¥17,273

⑪洋出刃 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	1-0282-1101	350	425	4.9	4582700	¥50,000
24cm	1-0282-1102	385	445	4.9	4582800	¥59,091

⑫筋引 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	1-0282-1201	380	190	2.4	4582500	¥31,819
27cm	1-0282-1202	410	195	2.4	4582600	¥44,546
30cm	1-0282-1203	440	210	2.4	8707900	¥62,728

⑬骨スキ 片

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
14cm	1-0282-1301	270	175	2.9	4583100	¥22,728

⑭阪骨 片

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
14cm	1-0282-1401	265	185	2.9	4583200	¥22,728

⑮ガラスキ 片

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
17cm	1-0282-1501	305	245	3.9	4583300	¥35,455

正 ここにプロの誇りがある、料理道を極めるプロに贈る。

正 杉本 ツバ付紫丹柄・最高級炭素鋼

不純物の少ない最高級炭素鋼を素材に、使い易さを全面に取り入れた調理師専用の決定版
研ぎ易く切れ味主体の庖丁です。



⑯牛刀 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	1-0282-1601	303	130	2.2	7929200	¥17,200
21cm	1-0282-1602	336	160	2.4	7929300	¥18,600
24cm	1-0282-1603	372	230	2.4	7929400	¥20,000
25.5cm	1-0282-1604	390	250	2.4	7929500	¥23,400
27cm	1-0282-1605	408	255	2.4	7929600	¥25,400
30cm	1-0282-1606	438	280	2.4	7929700	¥31,000
33cm	1-0282-1607	470	420	2.7	7929800	¥38,400

⑰ペティナイフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	1-0282-1701	235	80	1.7	7928900	¥10,000
15cm	1-0282-1702	265	90	1.7	7929100	¥10,400

⑱文化庖丁 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	1-0282-1801	298	150	2.2	7930100	¥17,400

⑲洋出刃 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	1-0282-1901	330	340	4.7	7930300	¥28,800
24cm	1-0282-1902	379	380	4.8	7930500	¥36,800
27cm	1-0282-1903	410	470	4.8	7930700	¥42,000
30cm	1-0282-1904	438	530	4.9	7930800	¥48,200

⑳筋引 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	1-0282-2001	378	160	2.1	7930900	¥19,800
27cm	1-0282-2002	403	190	2.1	7931000	¥24,000

㉑骨スキ 片

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
14.5cm	1-0282-2101	270	150	2.4	7931510	¥17,000

両…両刃 片…片刃 庖丁は全て右仕様です。左仕様をご希望の際は別途お問い合わせください。

堺寛光 プレミアムマスターII(銀紙三号)

高級刃物の安来銅 銀紙三号(銀三銅)を使用しています。
銀三銅はサビに強く、材質の硬度も高い為、切れ味が持続します。
洋庖丁のワンランク上のシリーズになります。



①牛刀 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	1-0283-0101	300	145	2.0	5923500	¥19,900
21cm	1-0283-0102	330	165	2.0	5923600	¥21,400
24cm	1-0283-0103	370	230	2.2	5923700	¥26,500
27cm	1-0283-0104	405	250	2.2	5923800	¥29,600
30cm	1-0283-0105	435	280	2.2	5923900	¥33,400

③

③筋引 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	1-0283-0301	370	165	2.2	5924000	¥26,600

⑤

⑤三徳庖丁 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	1-0283-0501	300	160	1.9	5924500	¥21,400

⑦

⑥骨スキ角 片

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	1-0283-0601	270	165	2.3	5924600	¥22,600

⑦

⑦骨スキ丸 片

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	1-0283-0701	265	165	2.4	5924700	¥22,600

⑦

②ペティーナ이프 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	1-0283-0201	235	80	1.8	5923300	¥14,300
15cm	1-0283-0202	265	95	1.8	5923400	¥15,400

⑦

堺寛光 INOX

サビに強いモリブデン鋼

出荷時に全て「手研ぎ本刃付」(機械ではなく職人の手で一本、一本仕上げています)をしておりまして、
ご使用時に手入れをしなくてもすぐにご使用いただけます。



⑧牛刀 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	1-0283-0801	304	154	1.4	5802000	¥15,200
21cm	1-0283-0802	333	175	1.4	5802100	¥17,600
24cm	1-0283-0803	369	233	1.9	5802200	¥21,300
27cm	1-0283-0804	405	259	2.0	5802300	¥25,400
30cm	1-0283-0805	438	315	2.0	5802400	¥30,600

③

⑩筋引 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	1-0283-1001	369	185	2.2	5802500	¥21,300
27cm	1-0283-1002	390	195	2.2	5802600	¥25,400

③

⑫三徳庖丁 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	1-0283-1201	299	162	1.4	5802900	¥16,700

③

⑬骨スキ角型 片

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	1-0283-1301	270	169	2.2	5803000	¥16,700

③

⑭骨スキ丸型 片

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	1-0283-1401	267	148	2.0	5803100	¥16,700

③

⑨ペティーナ이프 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	1-0283-0901	234	84	1.2	5801800	¥10,200
15cm	1-0283-0902	264	89	1.4	5801900	¥10,800

⑦

堺寛光 (日本鋼)

切れ味抜群の日本鋼を使用

出荷時に全て「手研ぎ本刃付」(機械ではなく職人の手で一本、一本仕上げています)
をしておりまして、ご使用時に手入れをしなくてもすぐにご使用いただけます。



⑮牛刀 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	1-0283-1501	304	135	1.2	5800600	¥11,700
21cm	1-0283-1502	330	147	1.2	5800700	¥12,800
24cm	1-0283-1503	370	205	1.5	5800800	¥15,500
27cm	1-0283-1504	400	248	1.8	5800900	¥18,000
30cm	1-0283-1505	430	277	2.0	5801000	¥20,500

③

⑰筋引 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	1-0283-1701	370	158	1.5	5801100	¥15,500
27cm	1-0283-1702	394	199	1.8	5801200	¥18,000

③

⑲三徳庖丁 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	1-0283-1901	300	140	1.8	5801500	¥12,800

③

⑳骨スキ 角型 片

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	1-0283-2001	273	162	2.0	5801600	¥12,800

③

㉑骨スキ 丸型 片

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	1-0283-2101	265	151	2.0	5801700	¥12,800

③

⑯ペティーナ이프 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	1-0283-1601	232	69	1.1	5800400	¥8,500
15cm	1-0283-1602	263	74	1.1	5800500	¥8,800

⑦

両…両刃 片…片刃 庖丁は全て右仕様です。左仕様をご希望の際は別途お問い合わせください。

角三郎（ハイカーボン10A ツバ付パッカー柄）

モリブデン・バナジウムに炭素量を増加させたハイカーボンの高級ステンレス庖丁です。
硬さ・耐摩耗性・ネバリを一層向上させ切れ味・耐久性を追求しました。
ハイレベルな技術を駆使した理想の洋庖丁です。
材質:AUS-10A材



①牛刀 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	1-0284-0101	300	162	2.0	1251900	¥15,800
21cm	1-0284-0102	330	176	2.0	1251910	¥16,900
24cm	1-0284-0103	370	256	2.5	1251920	¥21,200
27cm	1-0284-0104	405	278	2.5	1251930	¥24,000

②ペティ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	1-0284-0201	233	92	2.0	1251960	¥11,400
15cm	1-0284-0202	263	101	2.0	1251970	¥11,800

③筋引 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	1-0284-0301	370	186	2.5	1251940	¥19,400
27cm	1-0284-0302	390	202	2.5	1251950	¥21,600

④三徳 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	1-0284-0401	297	159	2.0	1251980	¥16,600

⑤骨スキ角 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	1-0284-0501	275	169	2.5	1251990	¥17,300

紋三郎（モリブデン鋼 ツバ付 青合板）

モリブデン・バナジウムに炭素量を増加させ、硬さ・耐摩耗性・ネバリを一層向上させた高級ステンレス庖丁です。
切れ味はもちろんのことハンドルに青合板を使用しています。
材質:AUS-8A材



⑥牛刀 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	1-0284-0601	302	169	2.0	1290800	¥11,200
21cm	1-0284-0602	332	178	2.0	1290810	¥12,200
24cm	1-0284-0603	370	245	2.2	1290820	¥15,600
27cm	1-0284-0604	405	292	2.5	1290830	¥18,200
30cm	1-0284-0605	438	316	2.5	1290840	¥21,000

⑦ペティ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	1-0284-0701	237	92	1.5	1290870	¥8,400
15cm	1-0284-0702	265	101	2.0	1290880	¥8,800

⑧筋引 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	1-0284-0801	367	183	2.0	1290850	¥14,800
27cm	1-0284-0802	388	200	2.0	1290860	¥17,400

⑨三徳 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	1-0284-0901	300	169	2.0	1290890	¥11,600

⑩骨スキ角 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	1-0284-1001	270	172	2.2	1290900	¥11,600

MONZABURO VG-T(ツバ付)

材質:ヒューステンレス+コバルト



⑪牛刀 両

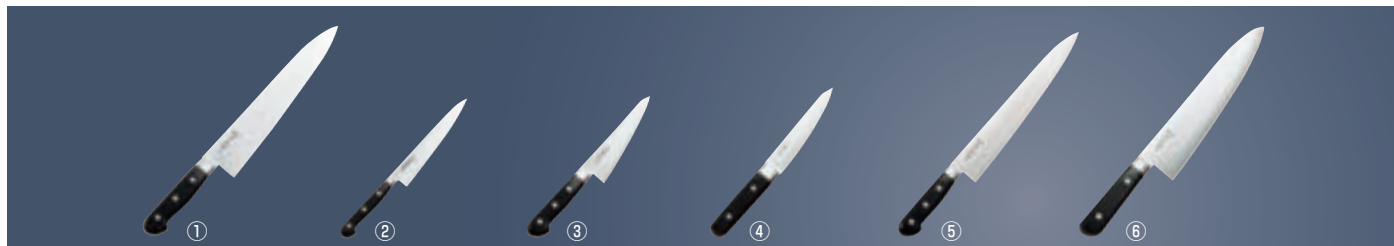
刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	1-0284-1101	331	165	2.0	7965900	¥20,900
24cm	1-0284-1102	366	212	2.3	7966000	¥25,500
27cm	1-0284-1103	397	233	2.3	7966100	¥28,200

⑫ペティーナイフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	1-0284-1201	228	82	2.0	7966500	¥13,500
15cm	1-0284-1202	259	86	2.0	7966600	¥14,000

兼松作 洋庖丁(日本鋼・ツバ付)

最高の素材を吟味した日本鋼で柄は黒合板口金付で衛生的
重量感があり、使いやすい業務用洋庖丁です。



①牛刀 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	1-0285-0101	305	152	1.4	0583700	¥7,500
21cm	1-0285-0102	330	156	1.7	0583800	¥8,000
24cm	1-0285-0103	370	205	1.9	0583900	¥10,000
27cm	1-0285-0104	405	275	2.4	0584000	¥11,400
33cm	1-0285-0105	480	312	2.4	0584200	¥16,500
36cm	1-0285-0106	510	360	2.6	0584300	¥20,000

②ペティーナイフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	1-0285-0201	235	63	1.2	0584400	¥4,800
15cm	1-0285-0202	260	71	1.6	0584500	¥5,100

③骨スキ 角型 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	1-0285-0301	265	152	2.3	0584600	¥8,000

④骨スキ 丸型 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	1-0285-0401	270	156	2.0	0584700	¥8,000

⑤筋引 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	1-0285-0501	360	174	2.1	0584800	¥10,000
30cm	1-0285-0502	430	240	2.9	0585000	¥12,800

⑥洋出刃 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	1-0285-0601	370	350	4.2	0585200	¥14,200
27cm	1-0285-0602	405	398	4.2	0585300	¥16,000

本匠兼正作 洋庖丁(日本鋼・ツバ付)

素材は一般的な日本鋼で、刃立て等の
取り扱いが簡単なプロ用洋庖丁です。



⑦牛刀 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	1-0285-0701	300	133	2.1	0585410	¥9,500
21cm	1-0285-0702	335	150	2.1	0585510	¥10,000
24cm	1-0285-0703	365	202	2.6	0585610	¥12,000
27cm	1-0285-0704	405	245	2.7	0585710	¥14,000
30cm	1-0285-0705	435	274	2.7	0585810	¥15,500
33cm	1-0285-0706	470	300	2.7	0585910	¥19,500

⑧ペティーナイフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	1-0285-0801	235	62	1.5	0586010	¥6,200
15cm	1-0285-0802	260	64	1.6	0586110	¥6,500

⑨骨スキ 角型 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	1-0285-0901	260	141	1.9	0586210	¥10,000

⑩筋引 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	1-0285-1001	370	167	2.1	0586310	¥12,000
27cm	1-0285-1002	400	182	2.2	0586410	¥13,500
30cm	1-0285-1003	435	206	2.5	0586510	¥15,000

⑪洋出刃 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	1-0285-1101	335	296	4.2	0586610	¥15,000
24cm	1-0285-1102	370	348	4.2	0586710	¥16,500
27cm	1-0285-1103	410	388	4.5	0586810	¥18,000

⑫三徳庖丁 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	1-0285-1201	300	146	2.6	0586910	¥10,000

正 匠作 ツバ付 日本鋼 左きき用



⑬牛刀 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	1-0285-1301	305	150	2.0	3809430	¥14,300
21cm	1-0285-1302	330	163	2.0	3809440	¥15,600
24cm	1-0285-1303	373	230	2.3	3809450	¥19,500
27cm	1-0285-1304	408	260	2.3	3809460	¥24,050
30cm	1-0285-1305	438	290	2.3	3809470	¥29,900

⑭ペティーナイフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	1-0285-1401	225	73	2.0	3809410	¥9,360
15cm	1-0285-1402	265	90	2.0	3809420	¥10,400

⑮骨透 角 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	1-0285-1501	265	150	2.6	3809360	¥14,950

⑯骨透 丸 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	1-0285-1601	252	183	2.6	3809370	¥14,950

⑰筋引 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	1-0285-1701	360	160	2.3	3809480	¥19,500
27cm	1-0285-1702	407	220	2.3	3809490	¥24,050

⑱三徳 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
17.5cm	1-0285-1801	296	160	2.0	3809380	¥14,300

両…両刃 両…片刃 左仕様をご希望の際は別途お問い合わせください。

藤寅作 DP鋼シリーズ(ツバ付)



13クロームステンレス
コバルト合金鋼

①牛刀 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-807 18cm	1-0286-0101	310	170	2.0	0594301	¥8,000
FU-808 21cm	1-0286-0102	335	180	2.0	0594401	¥9,500
FU-809 24cm	1-0286-0103	365	240	2.2	0594501	¥12,000
FU-810 27cm	1-0286-0104	405	290	2.5	0594601	¥15,000
FU-811 30cm	1-0286-0105	435	330	3.0	0594701	¥19,500

②ペティーナイフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-801 12cm	1-0286-0201	230	60	1.8	0594901	¥6,000
FU-802 15cm	1-0286-0202	260	80	1.8	0595001	¥6,500

③筋引 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-805 24cm	1-0286-0301	365	180	2.2	0595301	¥12,000
FU-806 27cm	1-0286-0302	395	220	2.5	0595401	¥14,500

④洋出刃 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-813 17cm	1-0286-0401	300	210	3.5	0595501	¥17,000
FU-814 21cm	1-0286-0402	345	330	4.0	0595601	¥19,500
FU-815 24cm	1-0286-0403	375	400	5.0	0595701	¥21,000

⑤骨スキ 角型 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-803 15cm	1-0286-0501	275	170	3.2	0595101	¥9,000

⑥薄刃庖丁 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-502 16.5cm	1-0286-0601	295	190	2.0	8708601	¥8,000

⑦三徳庖丁 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-503 17cm	1-0286-0701	295	180	2.0	8708701	¥8,000

ブライト Brieto-M1 OPROシリーズ (本刃付)

モリブデン・バナジウム鋼をベースとしたブライト特殊鋼。表面にデボット加工を施すことで、切った食材との摩擦を少なくし、すばらしい切れ味、刃離れの良さを可能にしました。また砥石にあたる面積が少ない為、研ぎ易さは抜群です。



⑧牛刀 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	1-0286-0801	304	150	2.2	4229200	¥12,200
21cm	1-0286-0802	333	165	2.2	4229300	¥14,900
24cm	1-0286-0803	370	210	2.2	4229400	¥17,600
27cm	1-0286-0804	400	240	2.5	4229500	¥23,000
30cm	1-0286-0805	433	280	2.5	4229600	¥29,700
33cm	1-0286-0806	466	330	2.5	4229700	¥36,500

⑨ペティーナイフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	1-0286-0901	235	75	2.0	4229800	¥9,900
15cm	1-0286-0902	265	85	2.0	4229900	¥10,300

⑩筋引 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	1-0286-1001	360	150	2.2	4230300	¥16,200
27cm	1-0286-1002	400	200	2.2	4230400	¥21,500

⑪洋出刃 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	1-0286-1101	375	370	4.0	4230100	¥27,000
27cm	1-0286-1102	400	410	4.0	4230200	¥32,300

⑫骨スキ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	1-0286-1201	265	150	2.2	4230000	¥12,200

⑬万能庖丁 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16cm	1-0286-1301	282	150	2.2	4230500	¥11,600
17.5cm	1-0286-1302	295	160	2.2	4230600	¥12,200

⑭菜切 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16cm	1-0286-1401	283	160	2.2	4230700	¥11,600

関孫六 関孫六 べにふじシリーズ

SEKIMAGOROKU

材質:刃／ハイカーボンMVステンレス刃物鋼 口金／ステンレススチール
柄／積層強化木



⑮牛刀 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
AB5440 18cm	1-0286-1501	302	159	2.0	2493600	¥5,500
AB5441 21cm	1-0286-1502	332	173	2.0	2493700	¥5,700
AB5442 24cm	1-0286-1503	375	220	2.5	2493800	¥6,500
AB5443 27cm	1-0286-1504	405	242	2.5	2493900	¥7,000

⑯ペティーナイフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
AB5445 12cm	1-0286-1601	224	63	1.8	2494000	¥4,500
AB5444 15cm	1-0286-1602	260	79	1.8	2494100	¥4,700

⑰三徳 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
AB5437 16.5cm	1-0286-1701	290	172	2.0	2494200	¥5,500

⑱ディンプル三徳 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
AB5438 16.5cm	1-0286-1801	290	172	2.0	2494300	¥5,700

⑲小三徳 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
AB5439 14.5cm	1-0286-1901	267	156	2.0	2494400	¥5,000

両…両刃 両…片刃 庖丁は全て右仕様です。

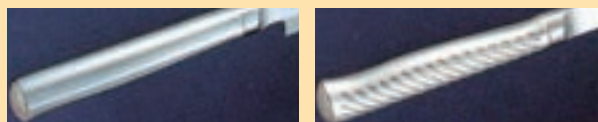


藤寅作

(コバルト合金鋼割込)

18-8ステンレスハンドルを使用。洗いやすく、バクテリアの侵入、繁殖を防止し、非常に衛生的です。また、熱湯消毒(180℃)が可能で、切れ味・硬度・ハンドルにも全く影響ありません。職人による本格的な刃付けを施し、研ぎ直しが容易です。安全面でもにぎり易く、滑り止めを考慮したハンドルデザインにより、手に良くなじみます。

コバルト合金鋼をベースに、モリブデン・バナジウム、クロームを添加して耐摩耗性に優れ、プロ用に特に設計された庖丁です。



握りやすく、すべりにくい左右非対称ハンドルになっています。(⑥～⑪)



①牛刀 両

刃渡	ベジコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-888 18cm	1-0287-0101	305	150	2.0	6569201	¥9,000
FU-889 21cm	1-0287-0102	335	160	2.0	6569301	¥10,000
FU-890 24cm	1-0287-0103	375	210	2.2	7235101	¥12,000
FU-891 27cm	1-0287-0104	405	255	2.5	7235201	¥15,000
FU-892 30cm	1-0287-0105	435	290	2.5	7235301	¥18,500

②ペティーナイフ 両

刃渡	ベジコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-883 12cm	1-0287-0201	225	65	1.8	6569001	¥6,100
FU-884 15cm	1-0287-0202	255	70	1.8	6569101	¥6,500

③筋引 両

刃渡	ベジコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-886 24cm	1-0287-0301	360	150	2.2	7913401	¥12,000
FU-887 27cm	1-0287-0302	395	200	2.5	7913501	¥15,000

④洋出刃 両

刃渡	ベジコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-615 17cm	1-0287-0401	290	175	3.5	7913601	¥16,500
FU-616 21cm	1-0287-0402	345	270	4.0	7913701	¥17,500
FU-617 24cm	1-0287-0403	380	350	5.0	7913801	¥20,000

⑤骨スキ 両

刃渡	ベジコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-885 15cm	1-0287-0501	275	145	3.2	7913301	¥9,000

⑥出刃 片

刃渡	ベジコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-635 15cm	1-0287-0601	280	225	4.0	8476101	¥15,000
FU-636 16.5cm	1-0287-0602	295	250	4.0	8476201	¥16,000
FU-637 18cm	1-0287-0603	320	310	5.0	8476301	¥22,500
FU-638 21cm	1-0287-0604	350	360	5.0	8476401	¥27,000

⑦出刃(左用) 片

刃渡	ベジコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-635L 15cm	1-0287-0701	280	230	4.0	1114400	¥22,000
FU-636L 16.5cm	1-0287-0702	295	250	4.0	1114410	¥24,000

⑧小出刃 片

刃渡	ベジコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-633 10.5cm	1-0287-0801	215	130	3.2	8475901	¥8,000
FU-634 12cm	1-0287-0802	230	140	3.2	8476001	¥9,000

⑨柳刃 片

刃渡	ベジコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-621 21cm	1-0287-0901	340	140	2.5	7914001	¥15,000
FU-622 24cm	1-0287-0902	380	190	3.0	7914101	¥17,000
FU-623 27cm	1-0287-0903	410	210	3.0	7914201	¥19,500
FU-624 30cm	1-0287-0904	440	250	3.5	7914301	¥23,500

⑩柳刃(左用) 片

刃渡	ベジコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-622L 24cm	1-0287-1001	380	180	3.0	1114420	¥25,500
FU-623L 27cm	1-0287-1002	410	195	3.0	1114430	¥29,000

⑪蛸引 片

刃渡	ベジコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-625 24cm	1-0287-1101	370	155	3.0	7914401	¥17,000
FU-626 27cm	1-0287-1102	410	195	3.0	7914501	¥19,500
FU-627 30cm	1-0287-1103	440	220	3.5	7914601	¥23,500

⑫薄刃 両

刃渡	ベジコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-894 16.5cm	1-0287-1201	295	160	2.0	6569401	¥9,000

⑬三徳庖丁 両

刃渡	ベジコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-895 17cm	1-0287-1301	290	150	2.0	6569501	¥9,000

⑭パンスライサー

刃渡	ベジコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-629 21.5cm	1-0287-1401	340	135	2.0	7913901	¥9,000

エコクリーン TOJIRO-PRO

エコ



業務用庖丁として基本性能に定評のあるTojiro・Proシリーズに、親水性をもつ無機系塗料焼付塗装による強力な防汚効果と、9Hという驚異の表面硬度を誇るゼロクリア®加工を施しました。また塗膜には無機系抗菌剤「セオミック」を配合。優れた抗菌・抗カビ効果で衛生的にご使用できます。もちろん、食品衛生法に基づく衛生検査にも合格しており安心してご使用いただけます。

⑮牛刀 両

刃渡	ベジコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FZ-888 18cm	1-0287-1501	305	150	1.8	6569210	¥9,800
FZ-889 21cm	1-0287-1502	335	160	1.8	6569310	¥10,700
FZ-890 24cm	1-0287-1503	375	210	2.0	7235110	¥13,300
FZ-891 27cm	1-0287-1504	405	255	2.0	7235210	¥16,300

⑯ペティーナイフ 両

刃渡	ベジコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FZ-883 12cm	1-0287-1601	225	65	1.8	6569010	¥7,100
FZ-884 15cm	1-0287-1602	255	70	1.8	6569110	¥7,600

⑰筋引 両

刃渡	ベジコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FZ-886 24cm	1-0287-1701	360	150	2.0	7913410	¥13,300

⑱薄刃 両

刃渡	ベジコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FZ-894 16.5cm	1-0287-1801	295	160	1.8	6569410	¥9,800

⑲三徳庖丁 両

刃渡	ベジコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FZ-895 17cm	1-0287-1901	290	150	1.8	6569510	¥9,800

両…両刃 片…片刃 庖丁は全て右仕様です。

このページの全商品は



響十 (kyoto)

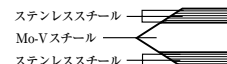
材質・ダマスカス鋼鍛造



ダマスカス鋼の由来

ダマスカス鋼は、インド産のウーツ鋼を使用し、シリアのダマスカスで刀剣などに鍛造されたことから、この名がつけました。最大の特徴は、坩堝の中で溶けた鋼が凝固する際に生じた独特の模様で、製法を知る者はごくわずか。十字軍時代にはその神秘的な美しさと貴重さから、名刀として珍重されました。この模様を再現したのが、現在のダマスカス鋼です。

63層ダマスカス鋼



ハンドル：18-8 ステンレススチール

鋸目シリーズ



①牛刀 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
KS-1106 18cm	1-0288-0101	310	160	2.6	7630200	¥19,500
KS-1105 21cm	1-0288-0102	340	175	2.6	7630300	¥22,600
KS-1104 24cm	1-0288-0103	378	215	2.9	7630400	¥30,000
KS-1103 27cm	1-0288-0104	410	265	2.9	7630500	¥35,500

②ペティナイフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
KS-1108 12cm	1-0288-0201	240	75	2.3	7630600	¥14,100
KS-1107 15cm	1-0288-0202	270	85	2.3	7630700	¥16,700

③筋引 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
KS-1113 24cm	1-0288-0301	363	175	2.9	7631000	¥27,500
KS-1112 27cm	1-0288-0302	405	225	2.9	7631100	¥34,000

④万能出刃 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
KS-1117 17cm	1-0288-0401	305	185	2.9	7631600	¥22,600

⑤万能 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
KS-1115 16cm	1-0288-0501	285	150	2.6	7631200	¥17,800
KS-1114 17.5cm	1-0288-0502	300	165	2.6	7631300	¥19,500

⑥菜切 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
KS-1116 16cm	1-0288-0601	285	180	2.6	7631400	¥17,800
KS-1165 18cm	1-0288-0602	305	190	2.6	7631500	¥19,500

⑦ベアリングナイフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
KS-1109 9cm	1-0288-0701	220	70	2.3	7630800	¥12,400

⑧ピーリングナイフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
KS-1110 7cm	1-0288-0801	180	45	2.6	7630900	¥12,200

⑨ブレードナイフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
KS-1118 23cm	1-0288-0901	300	170	2.6	7631700	¥26,200

⑩ボーニングナイフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
KS-1119 16cm	1-0288-1001	298	120	2.6	7631800	¥18,200

竹シリーズ



⑪牛刀 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
TKT-1106 18cm	1-0288-1101	310	215	2.6	7643100	¥20,600
TKT-1105 21cm	1-0288-1102	340	230	2.6	7643200	¥23,800
TKT-1104 24cm	1-0288-1103	370	260	2.9	7643300	¥31,500
TKT-1103 27cm	1-0288-1104	400	290	2.9	7643400	¥37,500

⑫ペティナイフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
TKT-1108 12cm	1-0288-1201	237	110	2.3	7643500	¥15,400
TKT-1107 15cm	1-0288-1202	265	120	2.3	7643600	¥17,600

⑬筋引 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
TKT-1113 24cm	1-0288-1301	365	225	2.9	7643900	¥28,900
TKT-1112 27cm	1-0288-1302	398	240	2.9	7644000	¥35,900

⑭万能出刃 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
TKT-1117 17cm	1-0288-1401	298	235	2.9	7644500	¥23,800

⑮万能 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
TKT-1115 16cm	1-0288-1501	290	210	2.6	7644100	¥19,300
TKT-1114 17.5cm	1-0288-1502	303	225	2.6	7644200	¥20,600

⑯菜切 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
TKT-1116 16cm	1-0288-1601	290	230	2.6	7644300	¥19,300
TKT-1165 18cm	1-0288-1602	310	245	2.6	7644400	¥20,600

⑰ベアリングナイフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
TKT-1109 9cm	1-0288-1701	215	105	2.3	7643700	¥13,500

⑱ピーリングナイフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
TKT-1110 7cm	1-0288-1801	165	80	2.6	7643800	¥12,900

⑲ブレードナイフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
TKT-1118 23cm	1-0288-1901	358	220	2.6	7644600	¥27,600

⑳ボーニングナイフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
TKT-1119 16cm	1-0288-2001	297	175	2.6	7644700	¥19,300

両…両刃 両…片刃 庖丁は全て右仕様です。

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械
(下ごしらえ)

12 ボール・洗い桶

13 水切り・ザル

14 水マス・計量スプーン

15 ロート・スコップ

08 庖丁

フライト Brieto-M11PROシリーズ

刃部……モリブデンバナジウム特殊鋼を用い、切れ味、長切れを重視
ハンドル……18-8ステンレススチールモナカハンドル
ガラスビーズショット仕上による、手触りのソフト化、滑り防止
刃部とハンドルの(溶接による)一体化で、雑菌等の付着防止など、従来の木ハンドルの衛生面での問題を克服しました。
(手研本刃付)

このページの全商品は



①牛刀 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
M1106 18cm	1-0289-0101	305	150	2.2	3511100	¥9,400
M1105 21cm	1-0289-0102	335	160	2.2	3511200	¥10,100
M1104 24cm	1-0289-0103	373	210	2.2	3511300	¥12,200
M1103 27cm	1-0289-0104	408	235	2.5	3511400	¥15,600
M1102 30cm	1-0289-0105	436	280	2.5	3511500	¥19,300
M1101 33cm	1-0289-0106	467	285	2.5	3511600	¥22,700

②ペティナイフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
M1108 12cm	1-0289-0201	235	70	2.0	3511700	¥6,100
M1107 15cm	1-0289-0202	265	80	2.0	3511800	¥6,500
M1117 18cm	1-0289-0203	296	88	2.0	7908500	¥7,200

③骨スキ 片

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
M1109 15cm	1-0289-0301	270	130	2.2	3511900	¥8,800

④筋引 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
M1124 21cm	1-0289-0401	340	120	2.2	7921200	¥10,100
M1113 24cm	1-0289-0402	362	155	2.2	3512200	¥12,200
M1112 27cm	1-0289-0403	406	205	2.2	3512300	¥15,600
M1127 30cm	1-0289-0404	433	220	2.2	7909600	¥19,300

⑤洋出刃 片

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
M1120 18cm	1-0289-0501	313	240	4.0	7908300	¥14,900
M1119 21cm	1-0289-0502	343	280	4.0	7908400	¥17,100
M1111 24cm	1-0289-0503	375	320	4.0	3512000	¥19,300
M1110 27cm	1-0289-0504	406	350	4.0	3512100	¥23,600

⑥ガラスキ 片

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
M1166 18cm	1-0289-0601	315	255	4.0	0321900	¥16,900

⑦コックナイフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
M107 14cm	1-0289-0701	260	80	2.2	0321910	¥6,400
M106 16cm	1-0289-0702	295	140	2.2	0321920	¥7,300
M105 18cm	1-0289-0703	315	150	2.2	0321930	¥7,600
M104 20cm	1-0289-0704	340	170	2.5	0321940	¥8,300
M103 23cm	1-0289-0705	370	220	2.5	0321950	¥10,200
M102 26cm	1-0289-0706	405	240	2.5	0321960	¥12,700
M101 32cm	1-0289-0707	460	280	2.5	0321970	¥19,200

⑧カステラナイフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
M1145 30cm	1-0289-0801	440	225	2.0	7910800	¥19,100
M1144 33cm	1-0289-0802	470	230	2.0	7910900	¥20,900
M1143 36cm	1-0289-0803	500	240	2.0	7911000	¥22,500
M1142 39cm	1-0289-0804	530	245	2.0	7911100	¥23,600
M1141 42cm	1-0289-0805	560	255	2.0	7911200	¥24,600
M1140 45cm	1-0289-0806	590	265	2.0	7911300	¥25,700

⑨ウェーブナイフ(パン切)

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
M1151 30cm	1-0289-0901	440	210	2.0	7911400	¥20,300
M1150 33cm	1-0289-0902	470	215	2.0	7911500	¥22,500
M1149 36cm	1-0289-0903	500	220	2.0	7911600	¥23,800
M1148 39cm	1-0289-0904	530	225	2.0	7911700	¥25,200
M1147 42cm	1-0289-0905	560	240	2.0	7911800	¥26,600
M1146 45cm	1-0289-0906	590	260	2.0	7911900	¥28,400

⑩万能パンスライサー

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
M1155 26cm	1-0289-1001	380	120	1.8	7912000	¥11,200

⑪ブレッドナイフ

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
M125 26cm	1-0289-1101	385	165	2.2	7899700	¥15,200



⑫冷凍ナイフ

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
M1174 21.5cm	1-0289-1201	340	130	1.5	7899800	¥11,200

⑬チーズナイフ

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
M1157 13cm	1-0289-1301	240	75	1.5	7912200	¥6,200

⑭トマトナイフ

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
M1175 11cm	1-0289-1401	215	40	1.5	7899900	¥5,700

⑮セレッタスライサー 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
M124 20cm	1-0289-1501	330	140	2.2	7912010	¥10,200
M123 23cm	1-0289-1502	360	145	2.2	7912020	¥12,300
M122 26cm	1-0289-1503	390	150	2.2	7912030	¥15,200

⑯ロングスライサー 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
M109 26cm	1-0289-1601	390	145	2.2	7912240	¥12,700
M108 32cm	1-0289-1602	450	170	2.2	7912250	¥15,200

⑰サンドイッチナイフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
M114 14cm	1-0289-1701	260	75	2.2	0322070	¥6,400
M113 16cm	1-0289-1702	280	78	2.2	0322080	¥7,100
M112 18cm	1-0289-1703	300	80	2.2	0322090	¥7,600

⑱サーモンスライサー 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
M1154 24cm	1-0289-1801	364	150	2.2	7910100	¥18,600
M1153 27cm	1-0289-1802	404	200	2.2	7910200	¥21,100
M1152 30cm	1-0289-1803	435	210	2.2	7910300	¥24,700

⑲カービングフォーク

刃渡	ページコード	全長	g	商品コード	価格
M1173 20cm	1-0289-1901	320	115	0322000	¥6,900

⑳ミートフォーク

刃渡	ページコード	全長	g	商品コード	価格
M1156 20cm	1-0289-2001	325	140	0322100	¥6,900

㉑ミートフォーク(焼入)

刃渡	ページコード	全長	g	商品コード	価格
M1171 20cm	1-0289-2101	325	115	7912100	¥6,900

㉒ステーキナイフ 片

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
M1170 13.5cm	1-0289-2201	230	70	1.8	7921100	¥4,500

両…両刃 片…片刃 庖丁は全て右仕様です。

ブライト
Brieto-M11PROシリーズ

このページの全商品は



①カービングナイフ 両 加

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
M111 20cm	1-0290-0101	330	125	2.2	0322010	¥8,300
M110 23cm	1-0290-0102	360	140	2.2	0322020	¥10,200

②ナロースライサー 両 加

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
M118 20cm	1-0290-0201	320	80	2.2	0322030	¥8,300
M117 26cm	1-0290-0202	380	95	2.2	0322040	¥12,700

③サーモンスライサー
(フレキシブル) 両 加

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
M115 32cm	1-0290-0301	440	85	2.2	7910310	¥14,000

④サーモンスライサー
グラントン刀 (フレキシブル) 両 加

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
M116 32cm	1-0290-0401	440	80	2.2	7910320	¥16,600

⑤フィレナイフ 両 加

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
M120 16cm	1-0290-0501	280	70	2.2	7910340	¥7,100
M119 18cm	1-0290-0502	305	75	2.2	7910350	¥7,600

⑥フィッシュフィレナイフ
(フレキシブル) 両 加

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
M121 16cm	1-0290-0601	275	60	2.2	7912210	¥7,100

⑦サラミナイフ 両 加

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
M126 16cm	1-0290-0701	275	75	2.0	7910330	¥8,300

⑧ボーニングナイフ 両 加

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
M130 10cm	1-0290-0801	225	65	2.0	7912260	¥5,700
M129 14cm	1-0290-0802	270	115	2.0	7912270	¥7,600
M128 16cm	1-0290-0803	295	120	2.2	7912280	¥8,300

⑨ボーニングナイフ
(フレキシブル) 両 加

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
M127 16cm	1-0290-0901	295	115	2.2	7912290	¥8,300

●フレキシブルタイプは柔軟性に優れており、折れにくい庖丁です。

⑩ユーティリティナイフ 両 加

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
M132 12cm	1-0290-1001	230	55	2.2	7912230	¥6,100

⑪ベアリングナイフ 両 加

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
M134 9cm	1-0290-1101	200	45	2.2	7910360	¥5,600
M133 10cm	1-0290-1102	210	50	2.2	7910370	¥5,700

⑫フルーティングナイフ 両 加

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
M135 7cm	1-0290-1201	180	45	2.2	7912220	¥5,500

⑬ビーリングナイフ 両 加

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
M136 7cm	1-0290-1301	180	45	2.2	0322050	¥5,500

⑭トリミングナイフ 両 加

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
M131 7cm	1-0290-1401	180	45	2.2	0322060	¥5,500



⑮柳刃 両 加

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
M1123 21cm	1-0290-1501	340	175	3.0	7908600	¥16,200
M1122 24cm	1-0290-1502	370	185	3.0	7908700	¥17,700
M1121 27cm	1-0290-1503	400	200	3.0	7908800	¥20,300
M1135 30cm	1-0290-1504	430	210	3.0	7908900	¥24,300

⑯柳刃 両 加

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
M1139 21cm	1-0290-1601	340	145	3.0	7909700	¥16,200
M1138 24cm	1-0290-1602	370	160	3.0	7909800	¥17,700
M1137 27cm	1-0290-1603	403	170	3.0	7909900	¥20,300
M1136 30cm	1-0290-1604	430	180	3.0	7910000	¥24,300

⑰和風出刃 両 加

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
M1196 15cm	1-0290-1701	340	170	3.5	7921300	¥11,800
M1197 13cm	1-0290-1702	245	90	2.0	7921400	¥8,900
M1118 16.5cm	1-0290-1703	300	230	4.0	7909300	¥14,200
M1129 21cm	1-0290-1704	337	275	5.0	7909400	¥23,300
M1128 24cm	1-0290-1705	367	305	5.0	7909500	¥25,900

⑱小出刃 両 加

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
M1133 7cm	1-0290-1801	180	70	2.0	7910400	¥7,300
M1132 9cm	1-0290-1802	207	75	2.0	7910500	¥7,500
M1131 10.5cm	1-0290-1803	223	85	2.0	7910600	¥7,800
M1130 12cm	1-0290-1804	240	95	2.0	7910700	¥8,000

⑲小出刃 両 加

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
M1133K 7cm	1-0290-1901	180	65	2.0	0321500	¥7,300
M1132K 9cm	1-0290-1902	207	70	2.0	0321600	¥7,500
M1131K 10.5cm	1-0290-1903	223	80	2.0	0321700	¥7,800
M1130K 12cm	1-0290-1904	240	85	2.0	0321800	¥8,000

⑳万能 両 加

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
M1115 16cm	1-0290-2001	285	155	2.2	3512400	¥9,400
M1114 17.5cm	1-0290-2002	302	175	2.2	3512500	¥10,100

㉑菜切 両 加

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
M1116 16cm	1-0290-2101	287	170	2.2	3512600	¥9,400
M1165 18cm	1-0290-2102	310	185	2.2	8707800	¥10,100

両…両刃 両…片刃 庖丁は全て右仕様です。

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械
(下ごしらえ)

12 ボール・洗
い桶

13 水切り・ザ
ル

14 水マス・
計量スプー
ン

15 ロート・ス
コップ

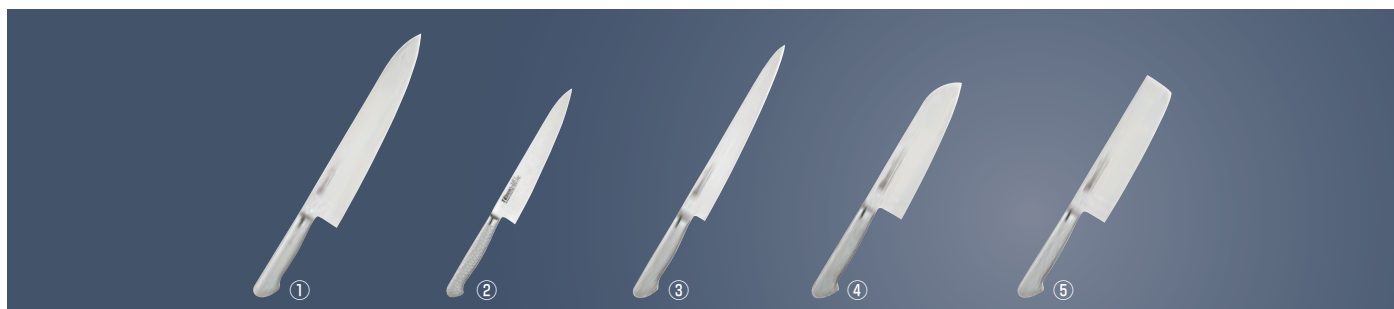
08 庖丁

モリブデン・バナジウム鋼 割込
Molybdenum Vanadium Steel (thrust in)

サビにくい13クロームステンレスに、刃物鋼では最高級のモリブデン・バナジウム鋼を刃部に割込み、最新の設備と高度な技術で造り上げられた製品ですので、使い始めから本格的な切れ味のよさが得られます。

13クロームステンレス
13 chrome stainless steelモリブデン・バナジウム鋼
Mo-V steel

ブライツ M11プロ 割込シリーズ



①牛刀 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
M1106-D.P.S 18cm	1-0291-0101	310	140	2.0	3510000	¥9,400
M1105-D.P.S 21cm	1-0291-0102	340	150	2.0	3510010	¥10,100
M1104-D.P.S 24cm	1-0291-0103	380	200	2.2	3510020	¥12,200
M1103-D.P.S 27cm	1-0291-0104	410	245	2.2	3510030	¥15,600
M1102-D.P.S 30cm	1-0291-0105	440	285	2.2	3510040	¥19,300
M1101-D.P.S 33cm	1-0291-0106	470	320	2.2	3510050	¥22,700

②ペティーナイフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
M1108-D.P.S 12cm	1-0291-0201	240	75	1.8	3510060	¥6,100
M1107-D.P.S 15cm	1-0291-0202	265	80	1.8	3510070	¥6,500
M1117-D.P.S 18cm	1-0291-0203	295	85	1.8	3510080	¥7,200

③筋引 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
M1124-D.P.S 21cm	1-0291-0301	340	135	2.0	3510090	¥10,100
M1113-D.P.S 24cm	1-0291-0302	365	155	2.2	3510100	¥12,200
M1112-D.P.S 27cm	1-0291-0303	405	205	2.2	3510110	¥15,600
M1127-D.P.S 30cm	1-0291-0304	435	220	2.2	3510120	¥19,300

④万能 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
M1115-D.P.S 16cm	1-0291-0401	290	140	2.0	3510130	¥9,400
M1114-D.P.S 17.5cm	1-0291-0402	305	150	2.0	3510140	¥10,100

⑤菜切 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
M1116-D.P.S 16cm	1-0291-0501	290	160	2.0	3510150	¥9,400
M1165-D.P.S 18cm	1-0291-0502	310	180	2.0	3510160	¥10,100

正広作 MV-Sシリーズ

材質:刃部/特殊ステンレス刃物鋼(正広オリジナル)
ハンドル/抗菌性ステンレス

●ハイカーボステンレス刃物鋼を使用し、切れ味の持続性は抜群です。抗菌効果のあるステンレス一体成形のハンドルは、水分や菌の侵入がなく、煮沸消毒や食器洗浄機にも十分耐える理想的設計です。



⑥牛刀 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	1-0291-0601	305	145	1.7	7927800	¥16,000
21cm	1-0291-0602	330	167	1.9	7927900	¥17,500
24cm	1-0291-0603	380	229	2.2	7928000	¥22,000
27cm	1-0291-0604	410	236	2.5	7928100	¥27,000
30cm	1-0291-0605	435	248	2.5	7928200	¥32,000

⑦ペティーナイフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	1-0291-0701	235	75	1.5	7927600	¥10,500
15cm	1-0291-0702	265	82	1.7	7927700	¥11,000

⑧筋引 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	1-0291-0801	380	195	2.2	7928300	¥22,000
27cm	1-0291-0802	405	200	2.2	7928400	¥27,000

⑨骨スキ 角型 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	1-0291-0901	265	143	2.2	7928500	¥17,500

⑩三徳型 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
17.5cm	1-0291-1001	300	149	1.8	7928600	¥16,000

左仕様をご希望の際は別途お問い合わせください。

YA ロイヤルシリーズ

材質:刃/440Aステンレス
柄/強化木

⑪カービングナイフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
大 20cm	1-0291-1101	325	176	1.8	6584600	¥11,500

⑫ケーキナイフ 両

(カービングナイフ小兼用)

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16.5cm	1-0291-1201	280	117	1.8	6584100	¥7,000

カービングフォーク

	ページコード	全長	g	商品コード	価格
⑬小	1-0291-1301	260	128	6584800	¥8,800
⑭大	1-0291-1401	285	202	6584700	¥11,500

ペティーナイフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15 12cm	1-0291-1501	243	140	1.5	6584400	¥9,400
16 14cm	1-0291-1601	263	145	1.5	6584300	¥9,700
17 16cm	1-0291-1701	280	160	2.0	6584200	¥10,600

⑬牛刀 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	1-0291-1801	273	151	2.0	6584910	¥11,200
19cm	1-0291-1802	310	176	2.0	6584900	¥12,000

⑭パン切ナイフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
30cm	1-0291-1901	425	260	2.0	6584500	¥11,500

⑮フルーツナイフ (皮ケース付) 両

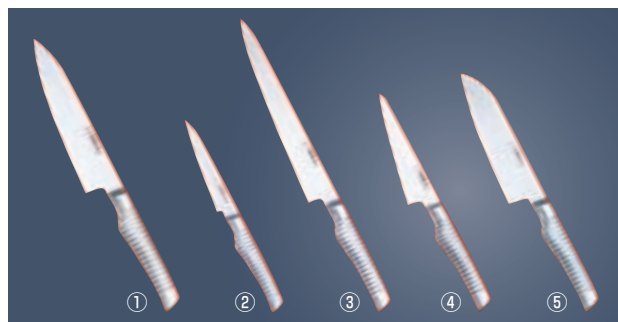
刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
大 10.5cm	1-0291-2001	220	71	1.5	5416510	¥8,100
小 8cm	1-0291-2002	175	46	1.5	5416500	¥6,600

両…両刃 両…片刃 庖丁は全て右仕様です。

このページの全商品は



TBCL オールステンレス庖丁シリーズ



材質：刃部／モリブデン・バナジウム鋼
ハンドル／18-8ステンレス鋼

- 江戸時代の刀匠、善定藤原兼次に由来する関兼次刃物株式会社との共同開発により料理庖丁を完成
- 刀身をハンドルで挟み込み溶接したため丈夫で折れにくく長持ちします。
- 斬新なデザインで握りやすく、滑りにくい形状です。

①牛刀 画

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	1-0292-0101	310	140	1.8	2791000	¥8,900
21cm	1-0292-0102	340	152	1.8	2791100	¥9,500
24cm	1-0292-0103	370	172	1.9	2791200	¥10,700
27cm	1-0292-0104	400	174	1.9	2791300	¥13,800

②ペティーナイフ 画

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	1-0292-0201	240	97	1.4	2790800	¥6,400
15cm	1-0292-0202	270	102	1.4	2790900	¥6,900

③筋引 画

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	1-0292-0301	370	172	1.9	2791400	¥10,700

④骨透 画

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
14.5cm	1-0292-0401	280	148	2.0	2791500	¥8,900

⑤三徳 画

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
17cm	1-0292-0501	300	145	1.8	2791600	¥8,900

堺南海シリーズ

材質：刃部／AUS 8A(モリブデンバナジウム鋼)
HRC58±15
ハンドル／18-8ステンレス(ショット加工)

- 刀身(モリブデンバナジウム鋼)と柄の部分(18-8ステンレス)を一体化した事により、洗いやすぐハンドルが腐ったり抜ける心配がなく衛生的です。
- 刀身が柄の最後部まで差し込んであり、折れ等の心配がありません。



⑥牛刀 画

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
AS-7 剣先 18cm	1-0292-0601	320	156	1.9	7431700	¥11,400
AS-4 21cm	1-0292-0602	340	162	1.9	7431400	¥12,400
AS-3 24cm	1-0292-0603	373	200	2.4	7431300	¥13,600
AS-2 27cm	1-0292-0604	400	225	2.4	7431200	¥16,000
AS-1 30cm	1-0292-0605	435	255	2.4	7431100	¥18,600

⑦ペティーナイフ 画

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
AS-9 15cm	1-0292-0701	260	80	1.7	7431900	¥7,800

⑧筋引 画

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
AS-6 24cm	1-0292-0801	373	170	2.4	7431600	¥13,600
AS-5 27cm	1-0292-0802	405	190	2.4	7431500	¥16,000

⑨三徳庖丁 画

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
AS-8 17cm	1-0292-0901	295	155	1.9	7431800	¥11,400

左仕様をご希望の際は別途お問い合わせください。

アドマイヤ 業務用オールステンレスシリーズ



材質：刃部／モリブデンバナジウム鋼
ハンドル／18-8ステンレス

- オールステンレスの一体構造
- 理想的なバランスにこだわった重さ、刃渡り、板厚を実現
- ハンドルは滑りにくい凸リブパターンにビーズブラスト加工

⑩牛刀 画

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
AD-0006 21cm	1-0292-1001	345	198	1.8	0850300	¥11,000
AD-0003 27cm	1-0292-1002	400	246	2.2	0850600	¥14,000

⑪ペティーナイフ 画

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
AD-0009 13.5cm	1-0292-1101	245	71	1.6	0850200	¥8,000

柳宗理シリーズ

材質：ハンドル／18-8ステンレス

- モリブデン・バナジウムを添加した特殊ステンレス鋼を使用
- 通常のステンレス鋼に比べ鋭利性、耐久性、耐食性に優れています。



キッチンナイフ 画

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
⑫ 10cm	1-0292-1201	216	75	1.8	2314500	¥7,000
⑬ 14cm	1-0292-1301	270	135	1.8	2314400	¥8,000
⑭ 18cm	1-0292-1401	305	165	1.8	2314300	¥8,500

●粘り強い13クロームステンレスでサンドイッチした3層鋼を使用しております。

⑮ブレッドナイフ 画

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	1-0292-1501	320	86	1.8	2314600	¥7,000

●切りくずの出にくい特殊ウェーブ刃を採用しています。

画…両刃 画…片刃 庖丁は全て右仕様です。

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械
(下ごしらえ)

12 ボール・洗い桶

13 水切り・ザル

14 水マス・計量スプーン

15 ロート・スコップ

08 庖丁

**VICTORINOX**
SWITZERLANDビクトリノックスは、1884年の創業
一世紀以上の伝統と歴史が鋭い切れ味を生み出します。

グランメートルシリーズ

鍛造による、ずしりとくる重量感、鋭い切れ味など、
料理のプロフェッショナルを満足させる本格的な仕上がりです。
材質：刃部／モリブデンバナジウム鋼 ハンドル／POM(ポリオキシメチレン) 製①シェフナイフ 両 ②

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
7.7403.20G 20cm	1-0293-0101	350	290	3.0	7806100	¥16,000
7.7403.25G 25cm	1-0293-0102	480	312	4.0	7806200	¥18,000

②スライサー 両 ③

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
7.7203.20G 20cm	1-0293-0201	345	208	2.5	7806300	¥14,000

③ボーニングナイフ 両 ④

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
7.7303.15G 15cm	1-0293-0301	290	174	2.4	7806400	¥12,000

④フィレナイフ 両 ⑤

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
7.7213.20G 20cm	1-0293-0401	340	178	1.2	7806500	¥14,000

●薄くてフレキシブルになるブレードは、魚を骨に沿って切り分けるのに最適です。

三徳庖丁 両 ⑥

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
⑤7.7303.17G 17cm	1-0293-0501	310	218	2.1	7806600	¥15,000
⑥7.7323.17G 17cm プラス	1-0293-0601	310	229	2.0	7806700	¥17,000

●三徳庖丁プラスは、刃に溝加工を施し食材の切り離れを良くします。

⑦サーモンナイフ 両 ⑧

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
7.7223.26G 26cm	1-0293-0701	400	211	2.4	7806800	¥17,000

⑧ユーティリティナイフ 両 ⑨

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
7.7203.15G 15cm	1-0293-0801	272	113	1.8	7807000	¥11,000

⑨ステーキナイフ 両 ⑩

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
7.7203.12G 12cm	1-0293-0901	244	103	1.5	7806900	¥9,000

⑩カービング・フォーク ⑪

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
7.7233.15G 15cm	1-0293-1001	275	130	6.8	7807100	¥11,000

⑪ブレードナイフ 両 ⑫

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
7.7433.23G 23cm	1-0293-1101	367	223	2.5	7807200	¥15,000

⑫シェービングナイフ 両 ⑬

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
7.7303.08G 8cm	1-0293-1201	210	92	1.7	7806010	¥9,000

ペティーナイフ 両 ⑭

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
⑬7.7203.08G 8cm	1-0293-1301	204	95	2.5	6925550	¥8,000
⑭7.7203.10G 10cm	1-0293-1401	222	100	2.5	6925560	¥9,000

⑮シェフナイフ 両 ⑯

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
7.7403.15G 15cm	1-0293-1501	295	210	3.0	7806020	¥12,000

⑯トマト&ステーキナイフ 両 ⑰

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
7.7203.12WG 12cm	1-0293-1601	245	104	2.0	7806030	¥9,000

スイスクラシックシリーズ 洗

材質：刃部／ステンレススチール ハンドル／ポリアミド樹脂
耐熱温度：150℃
●厳しい衛生基準で知られるNSFインターナショナルの規格に適合するNSFマーク入り⑰スモールシェフナイフ 両 ⑱

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
6.8003.15E 15cm	1-0293-1701	284	76	1.5	6921300	¥4,000

シェフナイフ 両 ⑲

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
⑱6.8003.19E 19cm	1-0293-1801	315	90	1.9	6921310	¥5,300
⑲6.8003.22E 22cm	1-0293-1901	352	116	2.1	6921320	¥6,000

⑳ラージシェフナイフ 両 ㉑

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
6.8003.25G 25cm	1-0293-2001	389	204	2.5	6921330	¥7,200

㉑シェフナイフ ワイドブレード (洋出刃) 両 ㉓

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
6.8063.20G 20cm	1-0293-2101	340	180	3.0	6925500	¥7,000

㉒三徳庖丁 両 ㉔

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
6.8503.17E 17cm	1-0293-2201	295	110	1.9	6921340	¥5,300

㉓三徳庖丁 プラス 両 ㉕

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
6.8523.17E 17cm	1-0293-2301	295	108	1.9	6921350	¥6,300

㉔フィレナイフ 両 ㉖

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
6.8713.20E 20cm	1-0293-2401	331	76	1.7	6921370	¥4,800

㉕スライシングナイフ 両 ㉗

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
6.8223.25G 25cm	1-0293-2501	380	140	2.0	6925510	¥8,000

㉖ボーニングナイフ 両 ㉘

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
6.8413.15G 15cm	1-0293-2601	300	80	3.0	6925520	¥4,200

両…両刃 両…片刃 庖丁は全て右仕様です。



ビクトリノックスは、1884年の創業
一世紀以上の伝統と歴史が鋭い切れ味を生み出します。

このページの全商品は



プロフェッショナルシリーズ

最高級のブレードとすべりにくく、衛生的なフィブロックスハンドルがこれからの主流です。
材質:刃部/ハイカーボンプールモリブデン鋼 ハンドル/ポリアミド樹脂 耐熱温度:150℃



①牛刀 5.2003 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
19cm	1-0294-0101	310	95	1.8	7347200	¥5,000
22cm	1-0294-0102	350	150	2.0	7347300	¥5,800
25cm	1-0294-0103	385	200	2.5	7347400	¥7,000
28cm	1-0294-0104	415	225	2.5	7347500	¥7,500
31cm	1-0294-0105	445	270	2.5	7347600	¥8,800

②波刃牛刀 5.2033 片

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
19cm	1-0294-0201	315	111	1.5	7347700	¥5,500

③スライサー(筋引) 5.4403 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
25cm	1-0294-0301	385	130	1.7	7348300	¥5,800

④ペティーナ이프 5.2000 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	1-0294-0401	230	45	1.1	7347000	¥4,200

※ペティーナ이프のハンドルはローズウッドになります。
※洗浄機のご使用は避けてください。

⑤骨スキ 5.5603 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16cm	1-0294-0501	290	135	2.2	7348500	¥4,700

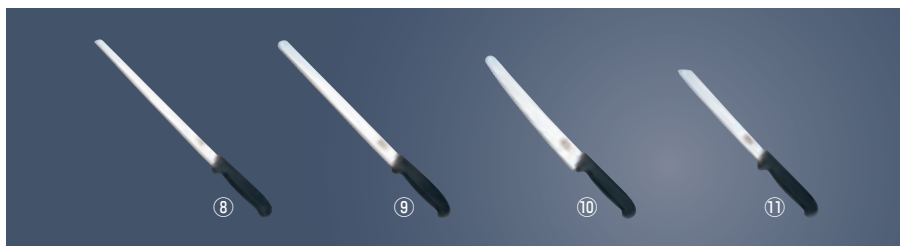
⑥皮ハギ 5.7803 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	1-0294-0601	256	119	2.2	7348600	¥5,000
15cm	1-0294-0602	282	130	2.2	7348700	¥5,200



⑦ポテトピーラー 5.0203 片

刃部	ページコード	全長	g	商品コード	価格
6cm	1-0294-0701	160	19	7348800	¥900



⑧サーモンナイフ 5.4623 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
30cm	1-0294-0801	440	107	1.2	7348400	¥8,500

⑨ウェーブスライサー 5.4233 片

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
25GB 25cm	1-0294-0901	385	138	1.5	7348000	¥5,800
30GB 30cm	1-0294-0902	430	140	1.6	7348100	¥6,800
36GB 36cm	1-0294-0903	485	158	1.8	7348200	¥8,000

⑩ブレードナイフ Pro 黒 片

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
5.2933.26GB 26cm	1-0294-1001	380	156	2.0	7347810	¥6,500

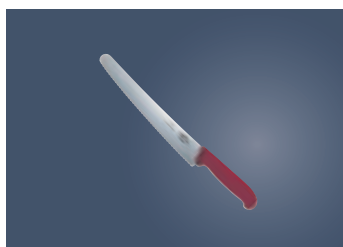
⑪ブレードナイフ SP 黒 片

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
5.2533.21GB 21cm	1-0294-1101	345	102	2.0	7347910	¥5,000



⑫ウェーブナイフ 5.4231 片

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
25GB 25cm	1-0294-1201	387	136	1.6	6921900	¥5,800
30GB 30cm	1-0294-1202	435	140	1.6	6921910	¥6,800
36GB 36cm	1-0294-1203	490	158	1.6	6921920	¥8,000



⑬ブレードナイフ Pro 片

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
5.2931.26GB 26cm	1-0294-1301	383	156	2.0	6921000	¥6,500

●ハードなバゲットやライ麦パンなどもブレード専用の波刃が確実に切り込みます。
●ブレードが先端に向かってわずかに上方に湾曲した形状なので、切り抜く際に最後まで刃がパンをとらえ続けることができます。



⑭ブレードナイフ SP 片

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
5.2531.21GB 21cm	1-0294-1401	350	106	2.0	1244300	¥5,000

両 …両刃 片 …片刃 庖丁は全て右仕様です。

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械
(下ごしらえ)

12 ボール・洗ひ桶

13 水切り・ザル

14 水マス・
計量スプーン

15 ロート・スコープ

08 庖丁