



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。

このページの全商品は



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

マルチカラーシリーズ

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℃
●人間工学に基づきデザインされた手になじみやすい形状です。
●インジェクション成型によりブレドと隙間なく取り付けるので内部に水分や雑菌の入り込む心配がありません。



ペティーナイフ 両 91

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
①RD 5.2001.15GB 15cm	1-0295-0101	285	76	1.5	6921600	¥3,800
②BL 5.2002.15GB 15cm	1-0295-0201	285	76	1.5	6921640	¥3,800
③GN 5.2004.15GB 15cm	1-0295-0301	285	76	1.5	6921700	¥3,800
④WH 5.2007.15GB 15cm	1-0295-0401	285	76	1.5	6921740	¥3,800
⑤YL 5.2008.15GB 15cm	1-0295-0501	285	76	1.5	6921800	¥3,800

シェフナイフ (牛刀) RD 両 91

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
⑥5.2001.19GB 19cm	1-0295-0601	315	98	1.9	6921610	¥5,000
⑦5.2001.25GB 25cm	1-0295-0701	385	186	2.5	6921620	¥7,000
⑧5.2001.31GB 31cm	1-0295-0801	445	258	2.5	6921630	¥8,800

シェフナイフ (牛刀) BL 両 91

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
⑨5.2002.19GB 19cm	1-0295-0901	315	98	1.9	6921650	¥5,000
⑩5.2002.25GB 25cm	1-0295-1001	385	186	2.5	6921660	¥7,000
⑪5.2002.31GB 31cm	1-0295-1101	445	258	2.5	6921670	¥8,800

シェフナイフ (牛刀) GN 両 91

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
⑫5.2004.19GB 19cm	1-0295-1201	315	98	1.9	6921710	¥5,000
⑬5.2004.25GB 25cm	1-0295-1301	385	186	2.5	6921720	¥7,000
⑭5.2004.31GB 31cm	1-0295-1401	445	258	2.5	6921730	¥8,800

シェフナイフ (牛刀) WH 両 91

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
⑮5.2007.19GB 19cm	1-0295-1501	315	98	1.9	6921750	¥5,000
⑯5.2007.25GB 25cm	1-0295-1601	385	186	2.5	6921760	¥7,000
⑰5.2007.31GB 31cm	1-0295-1701	445	258	2.5	6921770	¥8,800

シェフナイフ (牛刀) YL 両 91

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
⑱5.2008.19GB 19cm	1-0295-1801	315	98	1.9	6921810	¥5,000
⑲5.2008.25GB 25cm	1-0295-1901	385	186	2.5	6921820	¥7,000
⑳5.2008.31GB 31cm	1-0295-2001	445	258	2.5	6921830	¥8,800

スイスクラシックフルーツシリーズ

材質:刃部/ステンレススチール ハンドル/ポリプロピレン
耐熱温度:100℃



シェーピングナイフ 両 91

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
⑲BK 6.7503E 5cm	1-0295-2101	164	19	1.1	6921400	¥900
⑳RD 6.7501E 5cm	1-0295-2201	164	19	1.1	6921410	¥900

パーリングナイフ 両 91

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
㉓BK 6.7603E 8cm	1-0295-2301	190	21	1.1	6921420	¥900
㉔RD 6.7601E 8cm	1-0295-2401	190	21	1.1	6921430	¥900

パーリングナイフ 波刃 両 91

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
㉕BK 6.7633E 8cm	1-0295-2501	190	21	1.5	6925540	¥900
㉖RD 6.7631E 8cm	1-0295-2601	190	21	1.5	6925530	¥900

トマト・ベジタブルナイフ 両 91

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
㉗BK 6.7833E 11cm	1-0295-2701	223	29	1.2	6921480	¥1,100
㉘RD 6.7831E 11cm	1-0295-2801	223	29	1.2	6921490	¥1,100

ペティーナイフ 両 91

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
㉙BK 6.7703E 10cm	1-0295-2901	214	28	1.2	6921440	¥1,100
㉚RD 6.7701E 10cm	1-0295-3001	214	28	1.2	6921450	¥1,100

ペティーナイフ 波刃 両 91

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
㉛BK 6.7733E 10cm	1-0295-3101	214	28	1.2	6921460	¥1,100
㉜RD 6.7731E 10cm	1-0295-3201	214	28	1.2	6921470	¥1,100

両…両刃 両…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。



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



スイスクラシックフルーツカラーコレクション

材質:刃部/ステンレススチール ハンドル/ポリプロピレン
耐熱温度:100℃



シェフナイフ 両

91

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
①GN 6.8006.19L4E 19cm	1-0296-0101	315	90	2.0	6911300	¥5,300
②PK 6.8006.19L5E 19cm	1-0296-0201	315	90	2.0	6911310	¥5,300
③YL 6.8006.19L8E 19cm	1-0296-0301	315	90	2.0	6911320	¥5,300
④OR 6.8006.19L9E 19cm	1-0296-0401	315	90	2.0	6911330	¥5,300

ブレッドナイフ 片

91

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
⑨GN 6.8636.21L4E 21cm	1-0296-0901	342	90	3.0	6911380	¥4,800
⑩PK 6.8636.21L5E 21cm	1-0296-1001	342	90	3.0	6911390	¥4,800
⑪YL 6.8636.21L8E 21cm	1-0296-1101	342	90	3.0	6911400	¥4,800
⑫OR 6.8636.21L9E 21cm	1-0296-1201	342	90	3.0	6911410	¥4,800

三徳庖丁プラス 両

91

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
⑤GN 6.8526.17L4E 17cm	1-0296-0501	295	108	2.0	6911340	¥6,300
⑥PK 6.8526.17L5E 17cm	1-0296-0601	295	108	2.0	6911350	¥6,300
⑦YL 6.8526.17L8E 17cm	1-0296-0701	295	108	2.0	6911360	¥6,300
⑧OR 6.8526.17L9E 17cm	1-0296-0801	295	108	2.0	6911370	¥6,300



グルメナイフ 片

91

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
⑬RD 6.7931.12E 12cm	1-0296-1301	233	36	1.2	6918200	¥1,600
⑭BK 6.7933.12E 12cm	1-0296-1401	233	36	1.2	6918210	¥1,600
⑮GN 6.7936.12L4E 12cm	1-0296-1501	233	36	1.2	6918220	¥1,600
⑯PK 6.7936.12L5E 12cm	1-0296-1601	233	36	1.2	6918230	¥1,600
⑰YL 6.7936.12L8E 12cm	1-0296-1701	233	36	1.2	6918240	¥1,600
⑱OR 6.7936.12L9E 12cm	1-0296-1801	233	36	1.2	6918250	¥1,600

●グルメナイフは、トマト・ベジタブルナイフと比べ、ハンドルに厚みがあり、ブレードが長く、食材に力が伝えやすくなっています。

トマト・ベジタブルナイフ 片

91

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
⑲PK 6.7836.5FCE 11cm	1-0296-1901	223	29	1.2	6921540	¥1,100
⑳OR 6.7836.9FCE 11cm	1-0296-2001	223	29	1.2	6921550	¥1,100
㉑YL 6.7836.8FCE 11cm	1-0296-2101	223	29	1.2	6921560	¥1,100
㉒GN 6.7836.4FCE 11cm	1-0296-2201	223	29	1.2	6921570	¥1,100

●細かい波刃が食材を確実に捉えるので、熟したトマトや果物をつぶさずに、きれいに切り分けられます。調理に限らずテーブルナイフとしてお料理やパン、スイーツの切り分けにも便利です。

ペティナイフ 両

91

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
㉓PK 6.7706.5FCE 10cm	1-0296-2301	214	28	1.2	6921500	¥1,100
㉔OR 6.7706.9FCE 10cm	1-0296-2401	214	28	1.2	6921510	¥1,100
㉕YL 6.7706.8FCE 10cm	1-0296-2501	214	28	1.2	6921520	¥1,100
㉖GN 6.7706.4FCE 10cm	1-0296-2601	214	28	1.2	6921530	¥1,100

ペティナイフ 波刃 片

91

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
㉗GN 6.7736.4FCE 10cm	1-0296-2701	214	28	1.2	1244700	¥1,100
㉘PK 6.7736.5FCE 10cm	1-0296-2801	214	28	1.2	1244800	¥1,100
㉙YL 6.7736.8FCE 10cm	1-0296-2901	214	28	1.2	1244900	¥1,100
㉚OR 6.7736.9FCE 10cm	1-0296-3001	214	28	1.2	1245000	¥1,100

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

バランス良く長時間の作業でも疲れなし。
背の部分を丸く加工、指にやさしい仕上
刃先のみ鏡面になっており最高級の仕上 超本刃付
砥石にのせた時にピッタリと刃全体があたり研ぎやすい。



WÜSTHOF ドイツ

SPECIAL GRADE Model For Japan
ヴォストフ スペシャルグレード



①牛刀 4582 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16SG 16cm	1-0297-0101	282	152	2.6	5426300	¥22,000
18SG 18cm	1-0297-0102	302	160	2.6	5426400	¥24,000
20SG 20cm	1-0297-0103	333	222	2.6	5426500	¥27,300
23SG 23cm	1-0297-0104	365	228	2.6	5426600	¥30,800
26SG 26cm	1-0297-0105	395	295	3.0	5426700	¥36,800
32SG 32cm	1-0297-0106	445	320	3.6	5426800	¥45,300

②筋引 4522 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
23SG 23cm	1-0297-0201	355	153	2.2	5426900	¥23,600
26SG 26cm	1-0297-0202	385	162	2.2	5427000	¥26,450

③スライサー 4522 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
14SG 14cm	1-0297-0301	260	97	1.8	5427200	¥17,200
16SG 16cm	1-0297-0302	280	100	2.0	5427300	¥18,100
18SG 18cm	1-0297-0303	298	104	2.0	5427400	¥19,100
20SG 20cm	1-0297-0304	327	146	2.0	5427500	¥22,200

④洋出刃 4584 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
20SG 20cm	1-0297-0401	325	271	3.5	5427600	¥32,300
26SG 26cm	1-0297-0402	386	318	4.0	5427700	¥43,300

⑤ペティーナ이프 4066 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
9SG 9cm	1-0297-0501	190	52	1.5	5427800	¥12,800
10SG 10cm	1-0297-0502	200	55	1.5	5427900	¥13,200
12SG 12cm	1-0297-0503	227	63	1.5	5428000	¥13,500

⑥ソールナイフ 4518 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16SG 16cm	1-0297-0601	267	62	1.0	5428100	¥17,300

ヴォストフ クラシックアイコンシリーズ



⑦牛刀 4596 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16cm	1-0297-0701	285	180	2.6	2760180	¥21,700
20cm	1-0297-0702	335	284	3.0	2760190	¥26,100
23cm	1-0297-0703	360	292	3.2	2760210	¥28,100
26cm	1-0297-0704	400	314	3.5	2760220	¥30,800

⑧サンドウィッチナイフ 4506 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16cm	1-0297-0801	285	119	1.8	2760150	¥18,400
20cm	1-0297-0802	330	162	1.8	2760160	¥21,800
23cm	1-0297-0803	355	170	2.1	2760170	¥23,500

⑨三徳庖丁 (筋入) 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
4172 14cm	1-0297-0901	255	137	2.0	2760240	¥22,700
4176 17cm	1-0297-0902	300	190	2.5	2760250	¥25,800

⑩西洋型骨スキ 4616 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
14cm	1-0297-1001	270	143	2.0	2760260	¥19,000

⑪フィレットナイフ 4556 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16cm	1-0297-1101	280	118	0.9	2760270	¥18,800

⑫ブレードナイフ 4166 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
20cm	1-0297-1201	320	147	1.6	2760280	¥20,700
23cm	1-0297-1202	355	195	2.5	2760290	¥23,800

⑬サーモンスライサー 4546 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
32cm	1-0297-1301	440	140	1.9	2760230	¥26,300

⑭パーリングナイフ 4020 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
7cm	1-0297-1401	175	65	1.3	2760070	¥13,500

⑮パーリングナイフ 4006 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
8cm	1-0297-1501	185	73	1.3	2760080	¥13,500

⑯パーリングナイフ 4086 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
9cm	1-0297-1601	195	74	1.5	2760090	¥13,500
12cm	1-0297-1602	225	75	1.5	2760110	¥14,200

⑰ステーキナイフ 4096 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	1-0297-1701	225	75	1.3	2760120	¥14,200

⑱トマトナイフ 4136 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
14cm	1-0297-1801	250	80	1.2	2760130	¥17,000

⑲ソーセージナイフ 4126 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
14cm	1-0297-1901	240	80	1.4	2760140	¥17,000



⑳プロフェッショナルセット 19点

ページコード	商品コード	価格
1-0297-2001	5773200	¥295,000

(内容) ナイフケース大(10丁入)
570×285×H100

4066	ペティーナ이프	12cm	4518	ソールナイフ	16cm	4440	スパティラ	26cm
4522	カービングナイフ	20cm	4410	ミートフォーク	20cm	4033SP	皮むき	6cm
4582	牛刀	32cm	4470	スチール棒	32cm	4023SP	皮むき	8cm
4582	牛刀	26cm	4584	洋出刃	20cm	4241	イモクリ(ダブル)	φ22/φ25
4522	筋引	26cm	4606	骨スキ	14cm	4281	カキ割り	
4543	サーモンスライサー	32cm	4513	パン切	32cm	4072	ポテトピーラー	



㉑スタンダードセット 9点

ページコード	商品コード	価格
1-0297-2101	5773300	¥135,000

(内容) ナイフケース(小)
570×125×H100

4582	牛刀	26cm	4410	ミートフォーク	20cm
4522	筋引	26cm	4606	骨スキ	14cm
4470	スチール棒	32cm	4033SP	皮むき	6cm
4066	ペティーナ이프	12cm	4522	カービングナイフ	20cm

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
コレクション

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



WÜSTHOF

ヴオストフ クラシックシリーズ 

- 材質はステンレスクローム、モリブデンバナジウム鋼から作られています。
- 最初の焼入れから刃付きまで1本1本手造りで作っております。
- ハンドルは防水に最適のバッカーウッドを使用し、すき間があかないように完全にに取り付けていますので衛生的です。



①牛刀 4586 両 

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
32cm	1-0298-0101	455	613	6.5	2735800	¥64,600
36cm	1-0298-0102	490	770	6.5	2735700	¥85,200

②牛刀 4582 両 

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
14cm	1-0298-0201	255	104	2.5	2736500	¥15,200
16cm	1-0298-0202	284	158	2.8	2736400	¥17,500
18cm	1-0298-0203	300	168	2.8	2736300	¥19,000
20cm	1-0298-0204	333	244	3.2	2736200	¥22,300
23cm	1-0298-0205	365	261	3.5	2736100	¥23,800
26cm	1-0298-0206	390	281	3.5	2736000	¥25,800
32cm	1-0298-0207	445	401	4.5	2735900	¥35,800

③筋引 4522 両 

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
23cm	1-0298-0301	355	160	2.2	2736800	¥19,600
26cm	1-0298-0302	385	166	2.2	2736700	¥21,200

④洋出刃 4584 両 

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
20cm	1-0298-0401	325	290	4.6	2737000	¥25,800
26cm	1-0298-0402	390	356	4.8	2736900	¥35,800

⑤カービングナイフ 4522 両 

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	1-0298-0501	295	109	1.7	2737200	¥15,600
20cm	1-0298-0502	328	154	1.7	2737100	¥18,200

⑥カービングナイフ 4524 両 

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
20cm	1-0298-0601	328	153	1.9	4127600	¥19,700
23cm	1-0298-0602	356	163	2.0	4127700	¥21,700

⑦キッチンナイフ 4138 両 

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16cm	1-0298-0701	280	104	1.5	4127000	¥14,700

⑧サンドウィッチ
ペティナイフ 4522 両 

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
14cm	1-0298-0801	258	95	1.7	2737400	¥13,700
16cm	1-0298-0802	277	110	1.7	2737300	¥14,600

⑨ペティナイフ 4066 両 

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
9cm	1-0298-0901	190	56	1.5	4575900	¥10,300
10cm	1-0298-0902	200	57	1.7	4576000	¥10,700
12cm	1-0298-0903	227	68	1.7	4576100	¥11,000

⑩三徳庖丁 4183 両 

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
17cm	1-0298-1001	300	165	2.2	4127300	¥21,300

⑪スライサー 4520 細身 両 

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
20cm	1-0298-1101	315	99	1.9	4575500	¥16,500

⑫ソールナイフ 4518 両 

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16cm	1-0298-1201	265	68	1.0	4575700	¥13,800
20cm	1-0298-1202	303	69	1.3	4575800	¥15,200



⑬波刃スライサー 4523 片 

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
23cm	1-0298-1301	353	170	2.4	2737600	¥20,400
26cm	1-0298-1302	379	175	2.5	2737500	¥22,300

⑭ブレッドナイフ 両 

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
4149	20cm	1-0298-1401	320	127	2.0	4126700	¥16,900
4150	23cm	1-0298-1402	356	175	2.3	4126800	¥19,600
4151	26cm	1-0298-1403	382	182	2.3	4126900	¥20,900

⑮ハムスライサー 4531 両 

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
26cm	1-0298-1501	378	119	1.8	4127400	¥22,000

⑯ベーカースナイフ 4831 両 

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
30cm	1-0298-1601	430	137	0.6	3193200	¥15,300

⑰キッチンナイフ 4139 両 

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16cm	1-0298-1701	280	106	2.0	4127500	¥16,000

⑱チーズナイフ 両 

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
4800	12cm	1-0298-1801	246	82	1.7	3193300	¥8,700
4802	18cm	1-0298-1802	335	162	2.0	3193400	¥13,400

⑲クレバーナイフ 4680 両 

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16cm	1-0298-1901	295	444	3.2	3193500	¥16,600
18cm	1-0298-1902	317	550	3.4	3193600	¥19,400
20cm	1-0298-1903	333	627	3.6	3193700	¥21,800

⑳ピーリングナイフ 4062 両 

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
7cm	1-0298-2001	168	53	1.1	4126500	¥10,100

㉑パーリングナイフ 4000 両 

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
8cm	1-0298-2101	175	55	1.0	4126400	¥10,100

㉒フルッテングナイフ 4064 両 

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
7cm	1-0298-2201	168	55	1.5	4126600	¥10,100

㉓ミートフォーク 4410 両 

刃渡	ページコード	全長	g	商品コード	価格
16cm	1-0298-2301	265	134	2739000	¥15,800
18cm	1-0298-2302	286	136	2738900	¥16,900
20cm	1-0298-2303	303	149	2738800	¥17,700

㉔ミートフォーク 曲り 4411 両 

刃渡	ページコード	全長	g	商品コード	価格
16cm	1-0298-2401	270	141	2738700	¥16,800
20cm	1-0298-2402	315	174	2738600	¥18,800

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



WÜSTHOF

両刃で使いやすく、安定感抜群
ハンドルは長時間作業をしても疲れないよう、手にフィットする丸みのあるデザイン
筋入りの為、食材が庖丁から離れやすく快適に切る事ができます。

ヴォストフ グランプリIIシリーズ



①牛刀 4585 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16cm	1-0299-0101	280	149	2.8	2760490	¥17,500
18cm	1-0299-0102	300	158	2.8	2760510	¥19,000
20cm	1-0299-0103	335	249	3.2	2760520	¥22,300
23cm	1-0299-0104	365	269	3.5	2760530	¥23,800
26cm	1-0299-0105	400	319	3.5	2760540	¥25,800

②牛刀 4575 (筋入) 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
20cm	1-0299-0201	345	277	3.2	2760550	¥23,700

③波刃 サーマンスライサー 4545 (筋入)

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
32cm	1-0299-0301	440	105	1.9	2760570	¥25,200

④三徳庖丁 4174 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
17cm	1-0299-0401	300	158	2.3	2760580	¥18,600

⑤三徳庖丁 (筋入) 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
14cm	1-0299-0501	250	148	2.0	2760590	¥18,700
17cm	1-0299-0502	300	163	2.5	2760610	¥21,300

⑥西洋型骨スキ 4615 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
14cm	1-0299-0601	265	118	2.0	2760620	¥15,100

⑦カービングナイフ 4525 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
20cm	1-0299-0701	325	162	2.0	2760460	¥18,200

⑧パーリングナイフ 4040 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
9cm	1-0299-0801	195	55	1.5	2760440	¥10,300
12cm	1-0299-0802	230	59	1.5	2760450	¥11,000



⑨波刃 ブレッドナイフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
20cm	1-0299-0901	320	109	1.6	2760410	¥16,900
23cm	1-0299-0902	365	203	2.5	2760420	¥19,600

⑩波刃 ケーキナイフ 4507 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
26cm	1-0299-1001	395	247	2.2	2760430	¥21,000

⑪ピーリングナイフ 4025 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
7cm	1-0299-1101	180	52	1.2	2760310	¥10,300

⑫トリミングナイフ 4021 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
7cm	1-0299-1201	180	59	1.3	2760320	¥10,300

⑬パーリングナイフ 4015 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
8cm	1-0299-1301	185	54	1.2	2760330	¥10,300

⑭波刃 トマトナイフ 4104 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
14cm	1-0299-1401	245	61	1.2	2760340	¥13,400

⑮波刃 ソーセージナイフ 4106 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
14cm	1-0299-1501	245	61	1.4	2760350	¥13,400

⑯フィレットナイフ 4555 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16cm	1-0299-1601	280	90	1.0	2760360	¥15,400

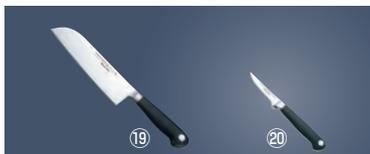
⑰サンドウィッチナイフ 4525 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16cm	1-0299-1701	280	96	2.0	2760370	¥14,600

⑱フィレットナイフ 4625 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	1-0299-1801	305	116	2.3	2760390	¥17,900

グランプリ



⑲グランプリ 三徳庖丁 4187 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
17cm	1-0299-1901	300	156	2.6	8708100	¥13,900

⑳グランプリ トリミングナイフ 4007 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
7cm	1-0299-2001	175	51	1.6	3195600	¥8,900

シルバーポイント



㉑シルバーポイント ブランチナイフ 4100 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
13cm	1-0299-2101	240	37	1.2	3196400	¥2,700



㉒ヴォストフ アイコン 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
14cm	1-0299-2201	255	128	2.0	2760010	¥30,200
17cm	1-0299-2202	300	177	2.7	2760020	¥35,400

●高級感漂うウッドハンドル

両…両刃 両…片刃 庖丁は全て右仕様です。

01 I・H・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
コレクション

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

CULINAR WÜSTHOF

ヴォストフ クリナーシリーズ

人間工学にもとづいたバランスの良い18-10ステンレスハンドルにより、今までにない衛生的で、握り易く、使いやすい庖丁です。



- 刃の材質はステンレスクローム、モリブデンバナジウム鋼から作られています。
 - 柄は、18-10ステンレス
 - ベテラン技師により1本1本を手造りで作っております。
 - 研磨は1本1本を熟練工により刃付しております。
 - ハンドルのとりつけはすき間のあかないように完全にとりつけています。
- また、共柄仕様の為、従来の製品に比べ大変衛生的です。

① 牛刀 4589 両	④ パーリングナイフ 4009 両
刃渡 ベージコード 全長 g 背厚 商品コード 価格	刃渡 ベージコード 全長 g 背厚 商品コード 価格
20cm 1-0300-0101 340 279 3.0 8061600 ¥27,800	8cm 1-0300-0401 186 87 1.3 8062200 ¥14,400
23cm 1-0300-0102 365 297 3.0 8061700 ¥30,000	
② サンドウィッチナイフ 4529 両	⑤ ピーリングナイフ 4029 両
刃渡 ベージコード 全長 g 背厚 商品コード 価格	刃渡 ベージコード 全長 g 背厚 商品コード 価格
16cm 1-0300-0201 280 135 2.0 8061900 ¥20,500	7cm 1-0300-0501 178 84 1.3 8062300 ¥15,100
③ カービングナイフ 4529 両	⑥ パーリングナイフ 4039 両
刃渡 ベージコード 全長 g 背厚 商品コード 価格	刃渡 ベージコード 全長 g 背厚 商品コード 価格
20cm 1-0300-0301 328 195 2.0 8062000 ¥23,600	9cm 1-0300-0601 196 88 1.5 8062400 ¥15,100
⑧ ステーキナイフ 4069 両	⑦ 万能ナイフ 4039 両
刃渡 ベージコード 全長 g 背厚 商品コード 価格	刃渡 ベージコード 全長 g 背厚 商品コード 価格
12cm 1-0300-0801 123 92 1.6 8062600 ¥16,000	12cm 1-0300-0701 225 82 1.5 8062500 ¥16,000
⑨ ブレッドナイフ 4159 両	⑩ ナイフシャープナー 4469
刃渡 ベージコード 全長 g 背厚 商品コード 価格	刃渡 ベージコード 全長 g 商品コード 価格
20cm 1-0300-0901 220 145 1.8 8062800 ¥23,500	23cm 1-0300-1001 350 212 8063000 ¥21,700
⑪ 三徳庖丁 4179 両	⑫ コックナイフ 4589 両
刃渡 ベージコード 全長 g 背厚 商品コード 価格	刃渡 ベージコード 全長 g 背厚 商品コード 価格
17cm 1-0300-1101 300 195 2.7 3194300 ¥27,200	12cm 1-0300-1201 230 143 2.2 2760030 ¥18,000

CULINAR

ヴォストフ クリナーシリーズ

SPECIAL GRADE Model For Japan

背の部分を丸く加工、指にやさしい仕上。ブラシハンドル仕上により、衛生的で、すべりにくい。刃先のみ鏡面になっており最高級の仕上。超本刃付。砥石にのせた時にピツパリと刃全体があたり研ぎやすい。



⑬ 牛刀 SG 4589 両
刃渡 ベージコード 全長 g 背厚 商品コード 価格
16cm 1-0300-1301 288 190 2.3 8063600 ¥27,100
20cm 1-0300-1302 340 273 2.7 8063700 ¥31,800
23cm 1-0300-1303 367 292 3.1 8063800 ¥35,300
⑭ スライサー SG 4529 両
刃渡 ベージコード 全長 g 背厚 商品コード 価格
16cm 1-0300-1401 281 133 1.7 8063300 ¥23,300
20cm 1-0300-1402 329 183 1.7 8063400 ¥26,800
⑮ ペティナイフ SG 4039 両
刃渡 ベージコード 全長 g 背厚 商品コード 価格
9cm 1-0300-1501 200 84 1.2 8063100 ¥17,100
12cm 1-0300-1502 228 86 1.2 8063200 ¥18,000



ヴォストフ コルドン・ブルーシリーズ

アゴ部分をカットした軽量タイプです。



⑯ コックナイフ 4581 両
刃渡 ベージコード 全長 g 背厚 商品コード 価格
16cm 1-0300-1601 277 127 2.0 3198600 ¥17,800
20cm 1-0300-1602 327 197 2.6 3198700 ¥22,600
23cm 1-0300-1603 358 205 2.6 3198800 ¥24,100
⑰ サンドウィッチナイフ 4521 両
刃渡 ベージコード 全長 g 背厚 商品コード 価格
16cm 1-0300-1701 276 95 1.8 3198100 ¥14,900
⑱ 三徳庖丁 4181 両
刃渡 ベージコード 全長 g 背厚 商品コード 価格
17cm 1-0300-1801 303 163 2.1 3198500 ¥18,900

両…両刃 因…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

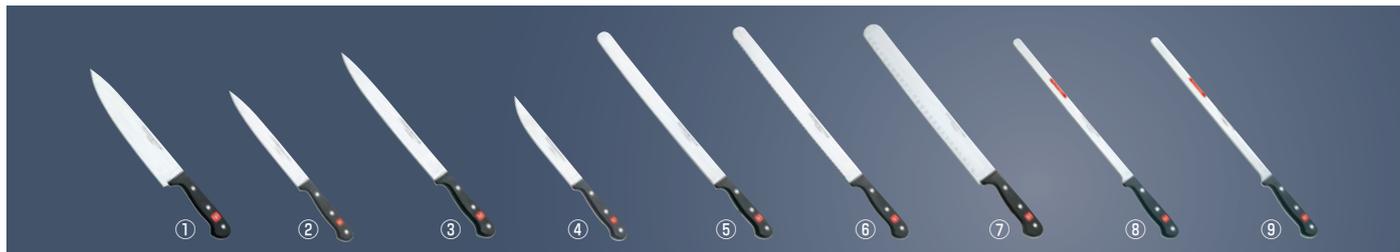
14 水マス・計量スプーン

15 ロット・スコップ

08 庖丁

WÜSTHOF ドイツ

ヴォストフ グルメシリーズ



① コックナイフ 4562

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
14cm	1-0301-0101	265	114	2.0	3192200	¥9,300
16cm	1-0301-0102	293	142	2.3	3192300	¥10,400
18cm	1-0301-0103	310	151	2.3	3192400	¥11,100
20cm	1-0301-0104	335	204	2.6	3192500	¥12,100
23cm	1-0301-0105	365	212	2.6	3192600	¥13,200
26cm	1-0301-0106	395	230	2.6	3192700	¥14,300

② スライサー 4114

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16cm	1-0301-0201	286	93	1.3	3190300	¥7,100
20cm	1-0301-0202	323	103	1.8	3190400	¥8,000

③ スライサー 4502

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
26cm	1-0301-0301	398	137	1.8	3191200	¥11,200

④ キッチンナイフ 4130

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
14cm	1-0301-0401	265	93	1.8	3189900	¥6,900
16cm	1-0301-0402	285	102	1.8	3190000	¥7,200
18cm	1-0301-0403	304	100	1.8	3190100	¥7,600
20cm	1-0301-0404	323	106	1.8	3190200	¥8,000

⑤ ローストビーフ
スライサー 4512

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
32cm	1-0301-0501	445	162	1.6	3191400	¥13,400

⑥ 波刃 ローストビーフ
スライサー 4513

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
26cm	1-0301-0601	381	153	1.7	3191600	¥12,300
32cm	1-0301-0602	450	154	1.7	3191700	¥14,300
36cm	1-0301-0603	492	179	1.7	3191800	¥17,700

⑦ 波刃 ローストビーフ 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
4511 26cm	1-0301-0701	390	157	1.7	3191900	¥14,400
4515 32cm	1-0301-0702	449	208	1.7	3192000	¥20,900
4515 36cm	1-0301-0703	491	229	1.7	3192100	¥25,900

⑧ サーモンスライサー 4540

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
29cm	1-0301-0801	418	99	1.3	3190600	¥10,400

⑨ サーモンスライサー 4541

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
29cm	1-0301-0901	422	96	1.2	3190700	¥13,400

⑩ 波刃 コックナイフ
スライサー 4517

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
26cm	1-0301-1001	397	188	1.7	3192800	¥12,500

⑪ 西洋型骨スキ 4606

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
14cm	1-0301-1101	270	100	1.6	5773100	¥6,800
16cm	1-0301-1102	290	102	1.7	3191000	¥7,500

⑫ 三徳庖丁 4186

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
17cm	1-0301-1201	290	124	2.0	8708300	¥12,400

⑬ ブレッドナイフ 4143

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
20cm	1-0301-1301	323	106	1.4	3190800	¥9,000

⑭ ブレッドナイフ 4145

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
23cm	1-0301-1401	356	142	1.6	3190900	¥11,900

⑮ トマトナイフ 4101

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	1-0301-1501	230	54	1.1	3189500	¥4,100

⑯ トマトナイフ 4105

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
14cm	1-0301-1601	247	57	1.1	3189600	¥4,900

⑰ トマトナイフ 4111

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16cm	1-0301-1701	269	61	1.0	3189700	¥5,100



⑱ デコレーティングナイフ 4204

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
10cm	1-0301-1801	212	65	2.1	3189800	¥10,400

⑲ ユーティリティナイフ 4060

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
10cm	1-0301-1901	197	31	0.9	3189400	¥3,100

⑳ ピーリングナイフ 4034

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
6cm	1-0301-2001	160	28	1.0	3188600	¥2,800

㉑ トリミングナイフ 4030

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
7cm	1-0301-2101	169	28	1.2	3188700	¥2,800

㉒ パーリングナイフ 4010

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
8cm	1-0301-2201	178	31	1.0	3188900	¥2,800
9cm	1-0301-2202	187	31	1.0	3189000	¥2,900

㉓ パーリングナイフ 4011

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
8cm	1-0301-2301	176	31	1.0	3189100	¥3,000

㉔ パーリングナイフ 4022

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
8cm	1-0301-2401	184	31	1.0	3189200	¥2,800

㉕ パーリングナイフ 4042

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
8cm	1-0301-2501	176	30	1.0	3189300	¥2,800

両…両刃 因…片刃 庖丁は全て右仕様です。

ZWILLING
J.A.HENCKELS ツヴィリング(ヘンケルス) 

ZWILLING
J.A.HENCKELS

ツインプロHBシリーズ 

材質:刃部/特殊ステンレス鋼
ハンドル/ABS樹脂

- モダンデザインの中に伝統の息吹きを感じさせる、クラシックを再定義したTWIN ProHBシリーズ
- 衛生的に優れた半ツバ仕様(Half Bolster)で握りやすいハンドル、職人の手による本刃付けが生み出すシャープな切れ味
- 全てにおいて、ツヴィリングの培った技術を凝縮した逸品と言えます。



①ペティーナイフ 30651 

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
13cm	1-0302-0101	245	93	1.6	3506800	¥10,000

③三徳庖丁 30647 

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	1-0302-0301	305	189	2.0	3507300	¥15,000

②シェフナイフ 30651 

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
20cm	1-0302-0201	320	179	2.0	3507000	¥16,000

プロフェッショナルSシリーズ 

- 一流のプロも満足できる本物の切れ味。刃にはフリオデュア特殊ハイカーボステンレス鋼、ハンドル部分にはABS樹脂を使用しており、耐熱性に大変優れています。また、刃身部分の貫通加工、リベットでの3ヶ所のカシメなど、堅牢性も十分に考慮してあります。



④牛刀 細身 31020 

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16cm	1-0302-0401	287	137	1.9	3504700	¥16,000
20cm	1-0302-0402	328	139	1.9	3504900	¥20,000

⑥ペティーナイフ 31020 

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
10cm	1-0302-0601	210	70	1.5	3505800	¥12,000
13cm	1-0302-0602	240	79	1.5	3505900	¥14,000

⑤牛刀 幅広 31021 

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16cm	1-0302-0501	298	221	3.0	3505200	¥19,000
20cm	1-0302-0502	330	258	3.0	3505300	¥22,000
23cm	1-0302-0503	365	295	3.0	3505400	¥25,000

⑦三徳庖丁 31117 

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	1-0302-0701	300	172	2.0	3506000	¥20,000

ヘンケルス 

J.A.HENCKELS
INTERNATIONAL

ロストフライシリーズ 

材質:刃部/特殊刃物鋼
ハンドル/ABS樹脂

- 品質も良く、オーソドックスなスタイルがロングセラーの秘密です。
- バランスが良いハンドルは適度に重量感が有り切れ味も良く、人気のシリーズです。



⑧洋庖丁 10054-880 

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	1-0302-0801	300	145	2.0	3788710	¥3,500

⑩三徳庖丁 10055-880 

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	1-0302-1001	300	156	2.0	3789010	¥3,500

⑨ペティーナイフ 10070-830 

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
13cm	1-0302-0901	230	68	2.0	3788610	¥2,200

⑪小庖丁 10055-850 

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	1-0302-1101	260	101	2.0	3788910	¥2,800

HIスタイルシリーズ  

材質:刃部/スペシャルフォーマーラースチール
ハンドル/PP樹脂
FP/ABS樹脂

- 高品質ステンレス鋼で抜群の切れ味
- エンドキャップ付きのエルゴノミックハンドルで、手にしっくりとなじみ抜群のグリップが得られます。



⑫ペティーナイフ 16710-431 

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
13cm	1-0302-1201	233	51	1.9	6060801	¥2,000

⑭三徳庖丁 16717-481 

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	1-0302-1401	305	104	1.8	6060821	¥3,000

⑬小庖丁 16717-441 

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
14cm	1-0302-1301	250	690	1.9	6060811	¥2,500

画…両刃 罫…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
(下記しらす)

12 ボール・洗い桶

13 水切り・ザル

14 計量スプーン

15 ロート・スコップ

08 庖丁

兼松作 鏡面仕上 (青二鋼)本霞研鏡面仕上

庖丁の表(平の部分)を鏡のように磨いて、サビや汚れが付きにくした加工です。



①柳刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	1-0303-0101	390	160	2.4	3501200	¥50,600
27cm	1-0303-0102	430	190	3.6	3501300	¥55,200
30cm	1-0303-0103	470	210	3.8	3501400	¥63,500
33cm	1-0303-0104	510	280	4.8	3501500	¥82,800
36cm	1-0303-0105	530	330	5.0	3501600	¥96,600

②蛸引

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	1-0303-0201	390	130	2.6	3501700	¥50,600
27cm	1-0303-0202	430	140	2.6	3501800	¥55,200
30cm	1-0303-0203	460	170	2.6	3501900	¥63,500
33cm	1-0303-0204	510	210	2.8	3502000	¥82,800
36cm	1-0303-0205	530	250	3.0	3502100	¥96,600

③出刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16.5cm	1-0303-0301	310	330	8.1	3500700	¥55,200
18cm	1-0303-0302	330	360	8.2	3500800	¥59,800
19.5cm	1-0303-0303	360	410	8.2	3500900	¥65,800
21cm	1-0303-0304	385	490	8.2	3501000	¥73,600
24cm	1-0303-0305	425	680	9.5	3501100	¥93,900

④薄刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	1-0303-0401	330	190	3.4	3502200	¥42,400
19.5cm	1-0303-0402	350	230	3.8	3502300	¥52,800
21cm	1-0303-0403	375	290	4.7	3502400	¥63,500

⑤鎌型薄刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	1-0303-0501	325	190	3.8	3502500	¥42,400
19.5cm	1-0303-0502	340	210	4.0	3502600	¥52,800
21cm	1-0303-0503	380	270	4.2	3502700	¥63,500

⑥ふぐ引

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	1-0303-0601	390	130	2.6	3502800	¥50,600
27cm	1-0303-0602	430	140	2.6	3502900	¥55,200
30cm	1-0303-0603	460	160	2.6	3503000	¥63,500
33cm	1-0303-0604	490	170	2.8	3503100	¥82,800

⑦江戸さき

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	1-0303-0701	290	250	6.0	3503200	¥59,200
21cm	1-0303-0702	340	340	6.2	3503300	¥71,600

兼松作 青鋼 (青二鋼) 本霞研

本職用の和庖丁で、切れ味の持続性に優れた最高級の料理庖丁です。



⑧柳刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	1-0303-0801	390	160	2.7	0568000	¥39,100
27cm	1-0303-0802	430	180	3.6	0568100	¥42,800
30cm	1-0303-0803	470	210	3.8	0568200	¥48,800
33cm	1-0303-0804	510	280	4.8	0568300	¥63,500
36cm	1-0303-0805	530	340	5.0	0568400	¥73,600

⑨蛸引

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	1-0303-0901	390	130	2.6	0568500	¥39,100
27cm	1-0303-0902	430	145	2.6	0568600	¥42,800
30cm	1-0303-0903	460	175	2.6	0568700	¥48,800
33cm	1-0303-0904	505	210	2.8	0568800	¥63,500
36cm	1-0303-0905	530	250	3.0	0568900	¥73,600

⑩出刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16.5cm	1-0303-1001	310	330	8.0	0569000	¥42,800
18cm	1-0303-1002	325	355	8.2	0569100	¥49,200
19.5cm	1-0303-1003	360	410	8.2	0569200	¥56,000
21cm	1-0303-1004	390	490	8.2	0569300	¥65,200
24cm	1-0303-1005	430	685	8.2	0569400	¥102,400

⑪薄刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	1-0303-1101	330	190	3.4	0569500	¥39,600
19.5cm	1-0303-1102	350	230	3.8	0569600	¥46,400
21cm	1-0303-1103	375	270	4.2	0569700	¥51,200

兼松作 銀三鋼

従来の和庖丁と同じ製法で素材を錆に強い特殊鋼に替えた新しい感覚の和庖丁です。



⑫柳刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	1-0303-1201	385	130	3.3	4226300	¥37,000
27cm	1-0303-1202	420	180	3.8	4226400	¥46,000
30cm	1-0303-1203	455	220	4.0	4226500	¥54,000
33cm	1-0303-1204	490	260	4.0	4226600	¥66,000
36cm	1-0303-1205	525	290	4.2	4226700	¥82,000

⑬蛸引

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	1-0303-1301	385	120	2.8	4226800	¥37,000
27cm	1-0303-1302	425	150	3.0	4226900	¥46,000
30cm	1-0303-1303	455	160	3.1	4227000	¥54,000
33cm	1-0303-1304	490	195	3.1	4227100	¥66,000
36cm	1-0303-1305	530	230	3.1	4227200	¥82,000

⑭出刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	1-0303-1401	295	270	6.8	4227300	¥40,000
16.5cm	1-0303-1402	310	290	6.8	4227400	¥47,000
18cm	1-0303-1403	340	310	6.8	4227500	¥53,000
19.5cm	1-0303-1404	360	380	6.8	4227600	¥60,000
21cm	1-0303-1405	375	440	7.5	4227700	¥68,000
22.5cm	1-0303-1406	395	460	7.5	4227800	¥74,000
24cm	1-0303-1407	420	480	7.5	4227900	¥87,000

⑮薄刃

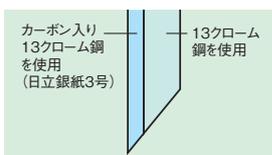
刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16.5cm	1-0303-1501	300	130	4.4	4228000	¥31,000
18cm	1-0303-1502	320	160	4.4	4228100	¥37,000
19.5cm	1-0303-1503	340	220	4.4	4228200	¥46,000
21cm	1-0303-1504	360	280	4.4	4228300	¥54,000
24cm	1-0303-1505	380	360	4.4	4228400	¥82,000

⑯鎌型薄刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	1-0303-1601	320	160	3.0	4228500	¥37,000
19.5cm	1-0303-1602	340	220	4.0	4228600	¥46,000
21cm	1-0303-1603	360	260	4.0	4228700	¥54,000
24cm	1-0303-1604	395	360	4.4	4228800	¥82,000

⑰ふぐ引

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	1-0303-1701	385	100	2.6	4228900	¥46,000
27cm	1-0303-1702	420	120	2.7	4229000	¥54,000
30cm	1-0303-1703	455	150	2.8	4229100	¥66,000



庖丁は全て片刃、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。

01 I・H・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
コレクション

06 オープンウェア

07 ホテルパン・
ガストローラムパン

08 庖丁

兼松作 日本鋼 (安来白鋼3号) 霞研 朴(水牛桂柄) 業務用では一般的なラインで、刃研ぎも簡単にでき、取扱いがやさしい庖丁です。

熟練の庖丁鍛冶職人が、日本刀と同じ手法の火造り鍛造、焼入れ(硬度を出す)、焼きもどし(粘り強さを出す)を行った1丁ずつ全てが手作りの魂がこもった逸品です。



① 柳刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	1-0304-0101	390	150	3.5	0571700	¥14,400
27cm	1-0304-0102	430	200	4.0	0571800	¥17,200
30cm	1-0304-0103	455	230	4.2	0571900	¥21,000
33cm	1-0304-0104	507	280	4.3	0572000	¥26,000
36cm	1-0304-0105	520	320	4.5	0572100	¥36,000

② 蛸引

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	1-0304-0201	390	120	3.0	0572200	¥14,400
27cm	1-0304-0202	420	130	3.0	0572300	¥17,200
30cm	1-0304-0203	455	160	3.0	0572400	¥21,000
33cm	1-0304-0204	505	190	3.4	0572500	¥26,000
36cm	1-0304-0205	520	210	3.4	0572600	¥36,000

③ 出刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	1-0304-0301	295	270	8.0	0569800	¥12,800
16.5cm	1-0304-0302	325	340	8.0	0569900	¥14,000
18cm	1-0304-0303	340	390	8.0	0570000	¥16,000
19.5cm	1-0304-0304	355	400	8.0	0570100	¥19,500
21cm	1-0304-0305	380	450	8.5	0570200	¥24,000
24cm	1-0304-0306	430	600	8.5	0570300	¥36,000
27cm	1-0304-0307	460	800	10.5	0570400	¥64,000
30cm	1-0304-0308	510	840	11.5	0570500	¥95,000

④ 小出刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	1-0304-0401	250	130	6.7	0570600	¥10,700

⑤ 薄刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16.5cm	1-0304-0501	300	150	3.5	0570800	¥12,000
18cm	1-0304-0502	320	200	4.0	0570900	¥12,900
19.5cm	1-0304-0503	340	240	4.0	0571000	¥16,500
21cm	1-0304-0504	380	280	4.0	0571100	¥19,300
24cm	1-0304-0505	420	310	4.0	0571200	¥32,200

⑥ 鎌型薄刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	1-0304-0601	325	190	4.0	0571300	¥12,900
19.5cm	1-0304-0602	340	220	4.0	0571400	¥16,500
21cm	1-0304-0603	370	260	4.0	0571500	¥19,300
24cm	1-0304-0604	410	310	4.0	0571600	¥32,200

⑦ ふぐ引

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	1-0304-0701	390	100	2.6	0574100	¥15,400
27cm	1-0304-0702	420	115	2.6	0574200	¥19,100
30cm	1-0304-0703	450	150	2.8	0574300	¥24,800
33cm	1-0304-0704	490	175	3.0	0574400	¥31,300

⑧ サケ切

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	1-0304-0801	425	480	6.5	0573500	¥35,000
27cm	1-0304-0802	465	560	6.5	0573600	¥47,000
30cm	1-0304-0803	500	770	8.2	0573700	¥58,000

⑨ 附庖丁

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	1-0304-0901	350	145	2.2	0573800	¥13,500
24cm	1-0304-0902	380	185	2.2	0573900	¥15,300
27cm	1-0304-0903	420	225	2.3	0574000	¥19,000

⑩ 舟行庖丁

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	1-0304-1001	320	165	4.5	0574500	¥14,700
21cm	1-0304-1002	360	235	4.5	0574600	¥19,400

⑪ 身卸庖丁

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	1-0304-1101	235	190	4.3	0574700	¥16,800
21cm	1-0304-1102	375	250	4.3	0574800	¥19,300
24cm	1-0304-1103	415	280	4.3	0574900	¥23,900
27cm	1-0304-1104	460	490	6.0	0575000	¥28,000
30cm	1-0304-1105	490	500	6.0	0575100	¥35,400

⑫ 鱧切り(骨切り)

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
27cm	1-0304-1201	430	450	5.7	5855200	¥62,000
30cm	1-0304-1202	460	550	6.5	5855300	¥67,000
33cm	1-0304-1203	490	610	6.5	5855400	¥87,000

⑬ 寿司切

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	1-0304-1301	395	390	4.2	0572700	¥42,000



⑭ 細工庖丁

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16.5cm	1-0304-1401	305	115	2.8	0572800	¥25,200
18cm	1-0304-1402	315	150	2.9	0572900	¥27,800

⑮ 切付庖丁

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
27cm	1-0304-1501	420	390	6.0	0573000	¥32,000
30cm	1-0304-1502	465	440	6.2	0573100	¥36,200

⑯ アジ切

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
10.5cm	1-0304-1601	235	100	2.5	0573200	¥4,250

⑰ 菜切

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16.5cm	1-0304-1701	315	180	3.2	0573300	¥8,200

⑱ 江戸さき

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	1-0304-1801	300	190	4.7	0582800	¥20,000
21cm	1-0304-1802	325	235	4.7	0582900	¥25,900

⑲ うなぎさき大阪型

全長	ページコード	g	背厚	商品コード	価格
190	1-0304-1901	135	4.0	0583000	¥9,100

⑳ うなぎさき名古屋型

全長	ページコード	g	背厚	商品コード	価格
215	1-0304-2001	70	3.0	0583200	¥9,800

㉑ うなぎさき京型

全長	ページコード	g	背厚	商品コード	価格
205	1-0304-2101	185	11.0	0583100	¥35,000

㉒ マグロ切

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
54cm	1-0304-2201	860	660	5.5	0583400	¥110,000
57cm	1-0304-2202	900	800	5.5	0583500	¥120,000
60cm	1-0304-2203	940	820	5.5	0583600	¥125,000

庖丁は全て片刃、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

堺孝行 霞研 安来の白鋼を使用した、普及タイプの和庖丁



① 正夫(柳刃)

加

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	1-0305-0101	305	160	3.8	7932900	¥10,300
21cm	1-0305-0102	345	200	3.9	7933000	¥10,900
24cm	1-0305-0103	380	220	4.0	7933100	¥12,000
27cm	1-0305-0104	415	260	4.1	7933200	¥15,300
30cm	1-0305-0105	450	300	4.1	7933300	¥17,600
33cm	1-0305-0106	490	420	4.6	7933400	¥23,800
36cm	1-0305-0107	525	440	4.7	7933500	¥31,400

② 蛸引

加

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	1-0305-0201	345	160	3.0	7934100	¥11,500
24cm	1-0305-0202	380	200	3.0	7934200	¥12,600
27cm	1-0305-0203	415	240	3.6	7934300	¥15,800
30cm	1-0305-0204	450	290	3.6	7934400	¥18,200
33cm	1-0305-0205	490	340	3.6	7934500	¥24,700
36cm	1-0305-0206	525	390	3.6	7934600	¥32,700

③ 出刃

加

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
9cm	1-0305-0301	210	120	4.3	7934700	¥10,900
10.5cm	1-0305-0302	230	140	5.2	7934800	¥11,200
12cm	1-0305-0303	245	220	6.0	7934900	¥11,300
13.5cm	1-0305-0304	270	280	7.2	7935000	¥11,700
15cm	1-0305-0305	290	320	7.4	7935100	¥12,500
16.5cm	1-0305-0306	315	380	8.0	7935200	¥13,900
18cm	1-0305-0307	335	420	8.0	7935300	¥16,100
19.5cm	1-0305-0308	355	520	9.0	7935400	¥19,800
21cm	1-0305-0309	375	580	9.0	7935500	¥24,600
22.5cm	1-0305-0310	395	640	9.5	7935600	¥32,500
24cm	1-0305-0311	420	800	9.5	7935700	¥41,500
27cm	1-0305-0312	460	900	11.0	7935800	¥58,500
30cm	1-0305-0313	495	1,000	11.0	7935900	¥88,400

④ 舟行出刃

加

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	1-0305-0401	280	180	3.0	7936000	¥10,700
16.5cm	1-0305-0402	295	200	4.0	7936100	¥11,500
18cm	1-0305-0403	320	240	5.0	7936200	¥12,700
19.5cm	1-0305-0404	337	280	5.0	7936300	¥18,100
21cm	1-0305-0405	355	340	5.0	7936400	¥20,000

⑤ 薄刃

加

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16.5cm	1-0305-0501	300	220	3.0	7937100	¥10,900
18cm	1-0305-0502	320	280	3.4	7937200	¥12,000
19.5cm	1-0305-0503	340	300	4.0	7937300	¥15,300
21cm	1-0305-0504	355	360	4.2	7937400	¥17,600
22.5cm	1-0305-0505	375	400	4.2	7937500	¥23,800
24cm	1-0305-0506	395	460	4.6	7937600	¥31,400

⑥ 鎌形薄刃

加

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16.5cm	1-0305-0601	300	200	3.0	7936500	¥10,900
18cm	1-0305-0602	320	260	3.8	7936600	¥12,000
19.5cm	1-0305-0603	340	300	3.9	7936700	¥15,300
21cm	1-0305-0604	355	360	4.2	7936800	¥17,600
22.5cm	1-0305-0605	380	400	4.2	7936900	¥23,800
24cm	1-0305-0606	395	460	4.2	7937000	¥31,400



⑦ ふぐ引

加

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	1-0305-0701	305	140	2.5	7933600	¥11,600
21cm	1-0305-0702	343	160	2.5	7933700	¥12,000
24cm	1-0305-0703	380	200	2.5	7933800	¥13,700
27cm	1-0305-0704	415	220	2.5	7933900	¥16,500
30cm	1-0305-0705	450	240	3.0	7934000	¥20,100

⑧ 骨切(鯉切)

加

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	1-0305-0801	400	300	5.0	7938000	¥29,400
27cm	1-0305-0802	430	360	5.0	7938100	¥36,700
30cm	1-0305-0803	460	460	5.5	7938200	¥45,500
33cm	1-0305-0804	500	560	5.5	7938300	¥57,100

⑨ むき物庖丁

加

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	1-0305-0901	320	140	3.0	7937700	¥11,700

⑩ 寿司切

加

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	1-0305-1001	360	500	4.0	7937800	¥22,800
24cm	1-0305-1002	390	620	4.2	7937900	¥25,000

庖丁は全て片刃、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 本霞研 従来の白三鋼を使用し、本霞研を施した、本職用の和庖丁です。



① 正夫 (柳刃)

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	1-0306-0101	305	160	3.5	7938400	¥21,500
21cm	1-0306-0102	340	180	3.5	7938500	¥23,300
24cm	1-0306-0103	375	220	3.2	7938600	¥25,100
27cm	1-0306-0104	415	280	4.0	7938700	¥27,800
30cm	1-0306-0105	445	340	4.3	7938800	¥30,700
33cm	1-0306-0106	495	420	5.0	7938900	¥38,700
36cm	1-0306-0107	530	440	5.0	7939000	¥49,000

② 蛸引

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	1-0306-0201	345	160	3.0	7939700	¥23,300
24cm	1-0306-0202	385	180	3.0	7939800	¥25,100
27cm	1-0306-0203	420	240	3.0	7939900	¥27,800
30cm	1-0306-0204	450	260	3.0	7940000	¥30,700
33cm	1-0306-0205	490	280	3.0	7940100	¥38,700
36cm	1-0306-0206	525	300	3.0	7940200	¥49,000

③ 出刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
9cm	1-0306-0301	200	140	5.0	7940300	¥16,200
10.5cm	1-0306-0302	230	180	6.0	7940400	¥16,600
12cm	1-0306-0303	245	220	6.2	7940500	¥17,400
13.5cm	1-0306-0304	270	260	6.0	7940600	¥18,900
15cm	1-0306-0305	290	340	7.0	7940700	¥20,300
16.5cm	1-0306-0306	315	380	7.5	7940800	¥22,500
18cm	1-0306-0307	337	420	7.5	7940900	¥24,300
19.5cm	1-0306-0308	360	540	9.0	7941000	¥28,200
21cm	1-0306-0309	380	580	9.0	7941100	¥35,400
22.5cm	1-0306-0310	400	640	9.0	7941200	¥45,700
24cm	1-0306-0311	420	760	9.0	7941300	¥56,900
27cm	1-0306-0312	450	840	9.0	7941400	¥74,600
30cm	1-0306-0313	480	930	9.0	7941500	¥97,400

④ 本出刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	1-0306-0401	340	500	8.0	7941600	¥28,900
21cm	1-0306-0402	380	660	9.0	7941700	¥38,500
24cm	1-0306-0403	420	760	9.0	7941800	¥61,500

⑤ 舟行出刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	1-0306-0501	280	180	3.5	7941900	¥17,900
16.5cm	1-0306-0502	295	210	4.0	7942000	¥19,400
18cm	1-0306-0503	320	260	4.2	7942100	¥22,800
19.5cm	1-0306-0504	337	300	4.8	7942200	¥24,600
21cm	1-0306-0505	355	360	4.8	7942300	¥29,700
24cm	1-0306-0506	395	480	6.0	7942400	¥48,900

⑥ 薄刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	1-0306-0601	275	160	3.0	7943400	¥21,500
16.5cm	1-0306-0602	295	220	3.8	7943500	¥23,100
18cm	1-0306-0603	320	260	4.0	7943600	¥25,200
19.5cm	1-0306-0604	340	300	4.0	7943700	¥27,800
21cm	1-0306-0605	355	340	4.0	7943800	¥30,500
22.5cm	1-0306-0606	375	440	5.0	7943900	¥38,700
24cm	1-0306-0607	390	500	5.0	7944000	¥48,500
27cm	1-0306-0608	420	560	5.0	7944100	¥67,500



⑦ 鎌形薄刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	1-0306-0701	275	160	3.0	7942600	¥21,500
16.5cm	1-0306-0702	300	200	3.4	7942700	¥23,100
18cm	1-0306-0703	315	260	4.0	7942800	¥25,200
19.5cm	1-0306-0704	335	300	4.0	7942900	¥27,800
21cm	1-0306-0705	350	340	4.0	7943000	¥30,500
22.5cm	1-0306-0706	370	380	4.0	7943100	¥38,700
24cm	1-0306-0707	400	460	4.8	7943200	¥48,500
27cm	1-0306-0708	450	580	5.0	7943300	¥67,500

⑧ ふぐ引

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	1-0306-0801	340	180	3.0	7939100	¥24,600
24cm	1-0306-0802	375	200	3.0	7939200	¥26,400
27cm	1-0306-0803	410	220	3.0	7939300	¥29,100
30cm	1-0306-0804	450	260	3.0	7939400	¥33,700
33cm	1-0306-0805	490	280	3.0	7939500	¥42,900
36cm	1-0306-0806	520	300	3.0	7939600	¥53,100

⑨ 身卸出刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	1-0306-0901	370	360	4.8	7944200	¥27,700
24cm	1-0306-0902	410	440	6.0	7944300	¥32,300
27cm	1-0306-0903	445	520	6.0	7944400	¥47,000
30cm	1-0306-0904	485	560	6.0	7944500	¥66,200

⑩ むき物庖丁

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	1-0306-1001	310	220	3.0	7942500	¥24,300

⑪ 寿司切

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	1-0306-1101	360	500	3.6	7944600	¥28,600
24cm	1-0306-1102	390	540	3.8	7944700	¥31,300
27cm	1-0306-1103	420	640	4.8	7944800	¥37,900

庖丁は全て片刃、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

正宗 本霞(玉白鋼)

ここにプロの誇りがある
料理道を極めるプロに贈る。

ソフトな使い心地、そして酷使に耐えられる耐久性は、他の追随を許さない逸品揃いと評価を受けております。



①柳刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	1-0307-0101	345	110	3.6	4577200	¥34,200
24cm	1-0307-0102	385	139	3.6	4577300	¥37,200
27cm	1-0307-0103	425	174	3.8	4577400	¥41,600
30cm	1-0307-0104	455	200	4.1	4577500	¥47,000
33cm	1-0307-0105	490	254	4.2	4577600	¥58,400
36cm	1-0307-0106	530	292	4.9	4577700	¥70,400

②タコリ(刺身)

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	1-0307-0201	380	95	2.5	4577800	¥37,200
27cm	1-0307-0202	425	120	3.0	4577900	¥41,600
30cm	1-0307-0203	460	145	3.2	4578000	¥47,000
33cm	1-0307-0204	490	182	3.3	4578100	¥58,400
36cm	1-0307-0205	525	208	3.5	4578200	¥70,400

③相出刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	1-0307-0301	290	135	4.4	4578300	¥30,800
16.5cm	1-0307-0302	305	163	5.0	4578400	¥35,400
18cm	1-0307-0303	325	209	5.5	4578500	¥39,400
19.5cm	1-0307-0304	345	240	5.8	4578600	¥44,800
21cm	1-0307-0305	365	277	5.9	4578700	¥54,000
22.5cm	1-0307-0306	385	327	6.3	4578800	¥69,600
24cm	1-0307-0307	400	394	7.0	4578900	¥80,200
27cm	1-0307-0308	445	480	7.8	4579000	¥113,000

④本出刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
10.5cm	1-0307-0401	232	90	3.3	7932200	¥22,000
12cm	1-0307-0402	250	150	6.5	7932300	¥25,400
13.5cm	1-0307-0403	275	165	6.4	7932400	¥28,000
15cm	1-0307-0404	295	232	6.4	4579100	¥30,800
16.5cm	1-0307-0405	310	280	6.4	4579200	¥35,400
18cm	1-0307-0406	335	312	7.3	4579300	¥39,400
19.5cm	1-0307-0407	355	349	7.3	4579400	¥44,800
21cm	1-0307-0408	380	414	8.0	4579500	¥54,000
22.5cm	1-0307-0409	405	505	8.4	4579600	¥69,600
24cm	1-0307-0410	425	560	8.4	4579700	¥80,200

⑤東形薄刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	1-0307-0501	325	165	3.5	4579800	¥37,200
19.5cm	1-0307-0502	340	212	3.7	4579900	¥41,600
21cm	1-0307-0503	365	233	4.0	4580000	¥47,000
22.5cm	1-0307-0504	380	281	4.5	4580100	¥58,400
24cm	1-0307-0505	400	323	4.7	4580200	¥70,400

⑥鎌形薄刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	1-0307-0601	330	167	3.4	4580300	¥37,200
19.5cm	1-0307-0602	340	202	3.7	4580400	¥41,600
21cm	1-0307-0603	365	234	4.1	4580500	¥47,000
22.5cm	1-0307-0604	383	290	4.3	4580600	¥58,400
24cm	1-0307-0605	400	330	4.9	4580700	¥70,400

⑦フグ引

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	1-0307-0701	389	90	3.0	4580800	¥39,200
27cm	1-0307-0702	423	110	3.0	4580900	¥43,600
30cm	1-0307-0703	462	130	3.1	4581000	¥49,000
33cm	1-0307-0704	490	150	3.2	4581100	¥60,400
36cm	1-0307-0705	521	180	3.3	4581200	¥72,400

⑧鯉サキ

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	1-0307-0801	275	200	6.0	4581300	¥44,600
19.5cm	1-0307-0802	290	212	6.0	4581400	¥50,600
21cm	1-0307-0803	320	270	6.2	4581500	¥61,000
22.5cm	1-0307-0804	334	330	7.2	4581600	¥76,800
24cm	1-0307-0805	353	360	7.3	4581700	¥90,400
25.5cm	1-0307-0806	373	410	7.5	7932500	¥107,200

⑨ムキモノ庖丁

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	1-0307-0901	320	123	3.2	5788700	¥40,000
21cm	1-0307-0902	356	180	3.5	5788800	¥52,000

敏幸 改良霞 特製シリーズ

安来黄鋼3号 P口朴丸柄



⑩柳刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	1-0307-1001	315	103	4.0	7681100	¥6,700
21cm	1-0307-1002	343	139	4.0	7681200	¥7,200
24cm	1-0307-1003	382	157	4.5	7681300	¥7,700
27cm	1-0307-1004	415	204	4.5	7681400	¥9,600
30cm	1-0307-1005	448	221	4.5	7681500	¥12,500
33cm	1-0307-1006	492	304	5.0	7681600	¥16,400

⑪タコリ

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	1-0307-1101	378	132	3.5	7681700	¥7,700
27cm	1-0307-1102	421	146	3.5	7681800	¥9,600
30cm	1-0307-1103	455	175	3.5	7681900	¥12,500
33cm	1-0307-1104	492	208	3.5	7682000	¥16,400

⑫出刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
アジ切10.5cm	1-0307-1201	235	94	4.0	7682700	¥4,400
10.5cm	1-0307-1202	231	138	6.0	7682800	¥5,800
12cm	1-0307-1203	251	155	6.0	7682900	¥6,400
13.5cm	1-0307-1204	274	164	6.5	7683000	¥6,900
15cm	1-0307-1205	292	230	7.0	7683100	¥7,900
16.5cm	1-0307-1206	317	285	7.0	7683200	¥9,000
18cm	1-0307-1207	335	366	7.0	7683300	¥10,400
19.5cm	1-0307-1208	355	414	8.0	7683400	¥12,200
21cm	1-0307-1209	373	472	8.5	7683500	¥16,000
24cm	1-0307-1210	410	584	8.5	7683600	¥27,000
27cm	1-0307-1211	465	840	10.0	7683700	¥36,000
30cm	1-0307-1212	498	1,008	10.0	7683800	¥44,200

⑬東型薄刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	1-0307-1301	321	198	4.0	7682100	¥7,900
19.5cm	1-0307-1302	338	235	4.5	7682200	¥9,500
21cm	1-0307-1303	368	259	4.5	7682300	¥12,600

⑭鎌形薄刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	1-0307-1401	320	188	4.0	7682400	¥7,900
19.5cm	1-0307-1402	337	224	4.5	7682500	¥9,500
21cm	1-0307-1403	357	258	4.5	7682600	¥12,600

⑮黒打身卸出刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	1-0307-1501	370	260	5.5	7680700	¥13,000
24cm	1-0307-1502	405	365	6.0	7680800	¥16,700
27cm	1-0307-1503	462	530	7.0	7680900	¥21,400

庖丁は全て片刃、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。

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
コレクション

06 オーブンウェア

07 ホテルパン・
ガストロノームパン

08 庖丁



堺寛光 上作(白鋼二号)

- 料理人から人気の高い白鋼二号を使用
- 出荷時に全て「手研ぎ本刃付」(機械で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。



② 刺身(柳刃) 先丸

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	1-0308-0201	340	105	3.0	6392360	¥29,500
24cm	1-0308-0202	380	145	3.4	6392370	¥33,400
27cm	1-0308-0203	415	185	4.0	6392380	¥38,500
30cm	1-0308-0204	455	230	4.6	6392390	¥49,300
33cm	1-0308-0205	490	350	4.7	6392400	¥64,900

③ 刺身(柳刃) 切付

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	1-0308-0301	335	105	3.0	6392410	¥29,500
24cm	1-0308-0302	375	135	3.5	6392420	¥33,400
27cm	1-0308-0303	419	175	4.0	6392430	¥38,500
30cm	1-0308-0304	450	220	4.7	6392440	¥49,300
33cm	1-0308-0305	485	240	4.9	6392450	¥64,900

④ 蛸引

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	1-0308-0401	335	110	3.0	6392460	¥27,400
24cm	1-0308-0402	375	120	3.5	6392470	¥29,500
27cm	1-0308-0403	410	140	3.5	6392480	¥33,400
30cm	1-0308-0404	450	160	3.5	6392490	¥38,500
33cm	1-0308-0405	485	185	3.6	6392500	¥49,300
36cm	1-0308-0406	520	190	4.0	6392510	¥64,900

⑤ 蛸引 先丸

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	1-0308-0501	335	110	3.0	6392520	¥29,500
24cm	1-0308-0502	370	115	3.5	6392530	¥33,400
27cm	1-0308-0503	405	145	3.5	6392540	¥38,500
30cm	1-0308-0504	450	160	3.6	6392550	¥49,300
33cm	1-0308-0505	480	180	3.6	6392560	¥64,900

⑥ 蛸引 切付

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	1-0308-0601	340	110	3.0	6392570	¥29,500
24cm	1-0308-0602	380	110	3.4	6392580	¥33,400
27cm	1-0308-0603	410	145	3.4	6392590	¥38,500
30cm	1-0308-0604	445	155	3.5	6392600	¥49,300
33cm	1-0308-0605	480	185	3.6	6392610	¥64,900

⑦ 出刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	1-0308-0701	240	150	5.5	6392660	¥24,400
13.5cm	1-0308-0702	260	180	6.5	6392670	¥25,500
15cm	1-0308-0703	285	230	7.0	6392680	¥29,600
16.5cm	1-0308-0704	305	290	7.6	6392690	¥31,500
18cm	1-0308-0705	330	330	7.7	6392700	¥35,400
19.5cm	1-0308-0706	355	410	8.3	6392710	¥40,400
21cm	1-0308-0707	370	435	8.5	6392720	¥47,200
22.5cm	1-0308-0708	390	510	8.5	6392730	¥56,000
24cm	1-0308-0709	420	655	9.0	6392740	¥66,500
27cm	1-0308-0710	460	745	9.0	6392750	¥97,700
30cm	1-0308-0711	500	870	9.0	6392760	¥140,700

⑧ 薄刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16.5cm	1-0308-0801	290	140	3.0	6392830	¥26,700
18cm	1-0308-0802	315	170	3.5	6392840	¥28,600
19.5cm	1-0308-0803	335	185	4.0	6392850	¥32,600
21cm	1-0308-0804	355	220	4.0	6392860	¥38,500
22.5cm	1-0308-0805	375	235	4.5	6392870	¥49,300
24cm	1-0308-0806	390	300	4.8	6392880	¥64,900

① 刺身(柳刃)

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	1-0308-0101	335	110	3.0	6392300	¥27,400
24cm	1-0308-0102	375	150	3.5	6392310	¥29,500
27cm	1-0308-0103	410	190	4.0	6392320	¥33,400
30cm	1-0308-0104	450	235	4.7	6392330	¥38,500
33cm	1-0308-0105	485	255	4.9	6392340	¥49,300
36cm	1-0308-0106	520	295	5.0	6392350	¥64,900

⑨ 鎌薄刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16.5cm	1-0308-0901	290	150	3.0	6392770	¥26,700
18cm	1-0308-0902	310	180	3.5	6392780	¥29,600
19.5cm	1-0308-0903	330	225	3.5	6392790	¥32,600
21cm	1-0308-0904	350	235	4.0	6392800	¥38,500
22.5cm	1-0308-0905	365	255	4.0	6392810	¥49,300
24cm	1-0308-0906	390	320	4.8	6392820	¥64,900

⑩ フグ引

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	1-0308-1001	375	100	3.0	6392620	¥33,400
27cm	1-0308-1002	410	110	3.0	6392630	¥38,500
30cm	1-0308-1003	445	135	3.0	6392640	¥49,300
33cm	1-0308-1004	485	175	3.2	6392650	¥64,900

⑪ 骨切

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	1-0308-1101	390	290	4.5	5867240	¥64,700
27cm	1-0308-1102	420	380	5.0	5867250	¥79,700
30cm	1-0308-1103	460	490	5.5	5867260	¥96,800
33cm	1-0308-1104	500	500	5.5	5867270	¥112,300

⑫ 身削

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	1-0308-1201	360	245	5.0	5867200	¥33,400
24cm	1-0308-1202	400	290	5.5	5867210	¥38,500
27cm	1-0308-1203	435	325	6.0	5867220	¥49,400
30cm	1-0308-1204	475	385	6.0	5867230	¥60,900



堺寛光 紋鍛(青二鋼)

- 鋼の中では最高級といわれる安来 青二鋼を使用しております。
出荷時に全て「手研ぎ本刃付」(機械で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。



⑭ ふぐ引

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	1-0308-1401	380	95	2.5	5863800	¥49,300
27cm	1-0308-1402	410	115	3.0	5863900	¥56,600
30cm	1-0308-1403	445	130	3.0	5864000	¥69,900
33cm	1-0308-1404	485	160	3.0	5864100	¥91,800

⑮ 出刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	1-0308-1501	240	135	5.5	5864200	¥37,000
15cm	1-0308-1502	285	230	7.0	5864300	¥42,700
16.5cm	1-0308-1503	310	300	8.0	5864400	¥47,500
18cm	1-0308-1504	330	355	8.0	5864500	¥54,800
19.5cm	1-0308-1505	345	370	8.0	5864600	¥62,900
21cm	1-0308-1506	365	435	8.5	5864700	¥72,200
22.5cm	1-0308-1507	385	510	8.5	5864800	¥87,000
24cm	1-0308-1508	405	655	9.0	5864900	¥105,400
27cm	1-0308-1509	455	745	9.0	5865000	¥149,700
30cm	1-0308-1510	505	870	9.0	5865100	¥203,000

⑯ 薄刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16.5cm	1-0308-1601	290	140	3.5	5865800	¥39,900
18cm	1-0308-1602	315	170	4.0	5865900	¥43,700
19.5cm	1-0308-1603	335	185	4.0	5866000	¥49,300
21cm	1-0308-1604	350	210	4.0	5866100	¥56,600
22.5cm	1-0308-1605	375	230	4.0	5866200	¥69,900
24cm	1-0308-1606	390	295	4.5	5866300	¥91,800

⑰ 鎌薄刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16.5cm	1-0308-1701	290	125	3.0	5865200	¥39,900
18cm	1-0308-1702	310	170	3.5	5865300	¥43,700
19.5cm	1-0308-1703	335	220	4.0	5865400	¥49,300
21cm	1-0308-1704	350	235	4.0	5865500	¥56,600
22.5cm	1-0308-1705	365	255	4.0	5865600	¥69,900
24cm	1-0308-1706	385	325	4.5	5865700	¥91,800

⑬ 刺身(柳刃)

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	1-0308-1301	335	110	3.0	5863100	¥39,900
24cm	1-0308-1302	375	145	3.5	5863200	¥43,700
27cm	1-0308-1303	410	165	3.5	5863300	¥49,300
30cm	1-0308-1304	450	205	4.0	5863400	¥56,600
33cm	1-0308-1305	485	245	4.0	5863500	¥69,900
36cm	1-0308-1306	515	285	4.5	5863600	¥91,800
39cm	1-0308-1307	550	325	4.5	5863700	¥130,400

⑱ 骨切

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	1-0308-1801	390	335	4.5	5866400	¥102,300
27cm	1-0308-1802	420	355	5.0	5866500	¥128,800
30cm	1-0308-1803	460	450	5.5	5866600	¥137,600
33cm	1-0308-1804	500	520	5.5	5866700	¥162,300

⑲ 身削

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	1-0308-1901	360	245	5.0	5866800	¥54,300
24cm	1-0308-1902	400	290	5.5	5866900	¥65,200
27cm	1-0308-1903	435	325	6.0	5867000	¥82,200
30cm	1-0308-1904	475	385	6.0	5867100	¥103,300

庖丁は全て片刃、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。

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

兼松作 特撰 (安来 白二鋼) 改良霞研

一丁ごとに確かな品質。切れ味、使い易さがプロを満足させるスタンダードライン



① 柳刃 厨

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	1-0309-0101	380	150	4.0	5820100	¥9,800
27cm	1-0309-0102	417	190	4.3	5820200	¥12,000
30cm	1-0309-0103	447	220	4.6	5820300	¥16,000
33cm	1-0309-0104	500	290	5.2	5820400	¥21,800

② 蛸引 厨

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	1-0309-0201	387	120	3.0	5820500	¥9,800
27cm	1-0309-0202	420	140	3.4	5820600	¥12,000
30cm	1-0309-0203	455	160	3.4	5820700	¥16,000

③ 出刃 厨

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	1-0309-0301	246	170	6.3	5820800	¥8,200
15cm	1-0309-0302	290	260	8.0	5820900	¥10,000
18cm	1-0309-0303	330	350	8.5	5821000	¥12,700
19.5cm	1-0309-0304	357	420	8.5	5821100	¥16,500
21cm	1-0309-0305	375	510	9.5	5821200	¥22,500
24cm	1-0309-0306	420	620	10.0	5821300	¥40,000

④ 薄刃 厨

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16.5cm	1-0309-0401	300	140	3.6	5821400	¥9,000
18cm	1-0309-0402	325	180	4.0	5821500	¥10,000
19.5cm	1-0309-0403	340	250	4.7	5821600	¥14,600
21cm	1-0309-0404	360	270	4.9	5821700	¥17,200
24cm	1-0309-0405	395	320	5.0	5821800	¥31,000

⑤ 鎌型薄刃 厨

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16.5cm	1-0309-0501	300	150	4.0	5821900	¥9,000
18cm	1-0309-0502	325	190	4.4	5822000	¥10,000
19.5cm	1-0309-0503	347	220	4.4	5822100	¥14,600
21cm	1-0309-0504	355	230	5.0	5822200	¥17,200
24cm	1-0309-0505	400	350	5.5	5822300	¥31,000

⑥ ふぐ引 厨

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	1-0309-0601	380	100	3.0	5822400	¥12,000
27cm	1-0309-0602	420	130	3.5	5822500	¥15,700
30cm	1-0309-0603	450	150	3.5	5822600	¥21,000

左仕様をご希望の際は別途お問い合わせください。

文明銀丁<和庖丁>

刃物に最も優れた効果をあらわすモリブデンを含む刃物専用特殊鋼を使用し、耐蝕性及び切れ味の持続性にきわめて優れています。



⑦ 柳刃 厨

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm 薄口	1-0309-0701	365	117	2.2	5855500	¥7,500
21cm 厚口	1-0309-0702	363	154	3.9	5855600	¥9,000
27cm	1-0309-0703	420	146	2.6	5855700	¥8,500
30cm	1-0309-0704	452	202	3.5	5855900	¥11,000

*21cmには薄口・厚口が有り薄口は一般的な柳刃の厚身で、厚口は身卸に近い厚身です。

⑧ 蛸引 厨

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	1-0309-0801	365	95	2.5	5856100	¥7,500
27cm	1-0309-0802	420	110	2.5	5856200	¥9,500

⑨ 出刃 厨

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16.5cm	1-0309-0901	308	179	3.5	5856700	¥7,500
19.5cm	1-0309-0902	356	300	4.4	5856800	¥10,500

⑩ 薄刃 厨

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	1-0309-1001	308	123	2.0	5857100	¥9,000

⑪ 菜切 厨

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	1-0309-1101	310	122	2.0	5857300	¥5,500

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 (モリブデン鋼)

⑫ アジ切 厨

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	1-0309-1201	245	99	3.2	7945400	¥7,800

⑬ バラン切 (貝裂) 厨

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	1-0309-1301	240	140	3.0	7945300	¥7,300



⑭ 一角別作 小出刃 (ウロコ取り付) 厨

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
10cm	1-0309-1401	207	70	2.3	4234500	¥2,600
12cm	1-0309-1402	226	88	2.3	8193500	¥2,800

材質:刃部/バナジウムステンレス鋼
●主に小魚の解体に便利です。
※ミネの一部に、ウロコ取り用のギザギザがついています。



⑮ 正広作 間切り

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
13.5cm	1-0309-1501	250	85	3.0	7921800	¥3,500
15cm	1-0309-1502	265	90	3.0	7921810	¥3,800

材質:刃部/V銀3号B(銅)クローム入
●収納・持ち運びに便利なサヤ付きで水産関係に最適

厨…両刃 厨…片刃 庖丁は全て右仕様です。

01 | H・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
コレクション

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

兼松作 別撰 ステンレス製 大同特殊鋼

日本刀鍛錬の技術をステンレスに生かした和庖丁
ステンレス製ですから衛生的でサビにくい。



①柳刃 厨

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
20cm	1-0310-0101	325	123	2.1	5819000	¥10,000
24cm	1-0310-0102	365	134	2.1	5819100	¥11,000
27cm	1-0310-0103	415	170	2.1	5819200	¥13,400

②蛸引 厨

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
20cm	1-0310-0201	330	110	2.1	5819300	¥10,000
24cm	1-0310-0202	370	125	2.1	5819400	¥11,000

③出刃 厨

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	1-0310-0301	245	132	2.5	5819500	¥9,000
13.5cm	1-0310-0302	255	192	3.4	5819600	¥10,000
15cm	1-0310-0303	275	213	3.7	5819700	¥11,000
16.5cm	1-0310-0304	290	221	3.7	5819800	¥12,200
18cm	1-0310-0305	305	231	3.8	5819900	¥13,400

④薄刃 厨

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16.5cm	1-0310-0401	295	172	2.2	5820000	¥11,000

堺孝行 Inox PC柄 洗



柄の特徴 耐熱温度170℃。食器洗浄機・高温乾燥機での使用が可能です。

表面は滑りにくくように特殊加工してあります。

耐酸性に優れ防カビ性の効果もあります。

刃:モリブデン鋼 柄:ナイロン66

今までの木柄の和庖丁によくあった柄のぐらつきや、水の侵入による腐敗がいっさいありません。

⑤柳刃 厨

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	1-0310-0501	355	200	3.0	8121400	¥11,200
24cm	1-0310-0502	380	220	3.0	8121500	¥12,700
27cm	1-0310-0503	410	280	3.2	8121600	¥15,600
30cm	1-0310-0504	440	320	3.2	8121700	¥17,200

⑥出刃 厨

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	1-0310-0601	285	320	6.0	8121800	¥16,500
18cm	1-0310-0602	335	440	7.0	8121900	¥21,700
21cm	1-0310-0603	375	600	7.2	8120200	¥28,800
24cm	1-0310-0604	420	680	7.2	8120300	¥41,000

⑦薄刃 厨

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	1-0310-0701	320	260	3.0	8117300	¥14,400
21cm	1-0310-0702	355	340	3.5	8117400	¥19,100

⑧身卸出刃 厨

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	1-0310-0801	410	400	5.0	8117100	¥19,300
27cm	1-0310-0802	435	560	6.0	8117200	¥23,400

⑨寿司切 厨

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	1-0310-0901	395	540	1.1	8117500	¥21,800

堺菊守 極KIWAMI V10

極(KIWAMI) V10シリーズはサビに強く、硬さとねばりに磨きをかけたプロ仕様のカスミ和庖丁の最高峰です。
材質:V金10号(モリブデン、バナジウム、コバルト含有)



⑩柳刃 厨

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	1-0310-1001	380	125	3.5	7169200	¥37,900
27cm	1-0310-1002	415	185	3.5	7169300	¥44,100
30cm	1-0310-1003	450	210	4.0	7169400	¥50,200
33cm	1-0310-1004	490	235	4.0	7169500	¥62,700
36cm	1-0310-1005	525	250	4.0	7169600	¥72,100

⑪薄刃 厨

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	1-0310-1101	320	150	4.0	7170500	¥37,900
19.5cm	1-0310-1102	335	185	4.0	7170600	¥44,100
21cm	1-0310-1103	355	210	4.0	7170700	¥50,200
22.5cm	1-0310-1104	375	250	4.0	7170800	¥62,700
24cm	1-0310-1105	400	275	4.0	7170900	¥72,100

⑫鎌形薄刃 厨

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	1-0310-1201	320	165	4.0	7170000	¥37,900
19.5cm	1-0310-1202	335	185	4.0	7170100	¥44,100
21cm	1-0310-1203	355	225	4.0	7170200	¥50,200
22.5cm	1-0310-1204	375	270	4.0	7170300	¥62,700
24cm	1-0310-1205	400	300	4.0	7170400	¥72,100

⑬ふぐ引 厨

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	1-0310-1301	380	90	2.5	7169700	¥44,100
27cm	1-0310-1302	415	110	3.0	7169800	¥50,200
30cm	1-0310-1303	450	130	3.0	7169900	¥62,700

⑭切付庖丁 厨

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	1-0310-1401	400	200	4.0	1510030	¥50,200
27cm	1-0310-1402	435	240	4.5	1510040	¥62,700

⑮先丸蛸引 厨

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
27cm	1-0310-1501	415	120	3.5	1510050	¥50,200
30cm	1-0310-1502	450	150	4.0	1510060	¥62,700

⑯むきもの庖丁 厨

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	1-0310-1601	320	150	3.5	1510070	¥44,100

⑰切付柳刃 厨

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
27cm	1-0310-1701	415	150	3.5	1510080	¥50,200
30cm	1-0310-1702	450	180	4.0	1510090	¥62,700

厨…両刃 厨…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

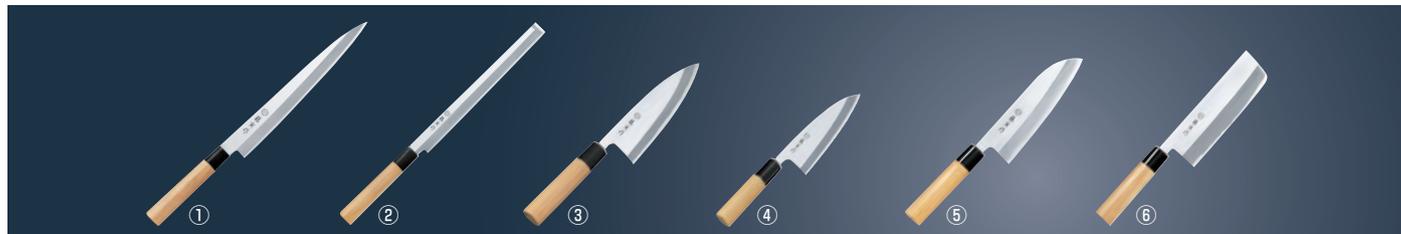
14 水マス・計量スプーン

15 ロート・スコップ

08 庖丁

藤寅作 MVモリブデン鋼

耐蝕性、耐摩耗性に優れたモリブデンバナジウム鋼を使用。サビに強く、お手入れが簡単です。



①柳刃 庖 F1

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-1056 21cm	1-0311-0101	335	85	2.2	2046031	¥7,500
FU-1057 24cm	1-0311-0102	370	120	2.7	2046041	¥9,000
FU-1058 27cm	1-0311-0103	410	145	2.7	2046051	¥11,000
FU-1059 30cm	1-0311-0104	440	185	2.9	2046061	¥13,000

③出刃 庖 F1

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-1053 15cm	1-0311-0301	290	235	3.6	2046001	¥9,000
FU-1054 16.5cm	1-0311-0302	310	275	3.6	2046011	¥10,000
FU-1055 18cm	1-0311-0303	335	330	4.8	2046021	¥12,000

⑤鍛造 三徳 両 加

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-948 17cm	1-0311-0501	305	125	3.7	2045821	¥8,000

●モリブデン鋼+軟質ステンレス鋼の本鍛造になります。

②蛸刃 庖 F2

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-1060 24cm	1-0311-0201	375	105	2.7	2046071	¥9,000
FU-1061 27cm	1-0311-0202	405	130	2.7	2046081	¥11,000
FU-1062 30cm	1-0311-0203	435	150	2.8	2046091	¥13,000

④あじ切り 庖 F1

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-1050 10.5cm	1-0311-0401	220	80	2.7	2045801	¥6,000
FU-1051 12cm	1-0311-0402	235	95	2.7	2045811	¥7,000

⑥鍛造 菜切 両 加

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FU-949 16.5cm	1-0311-0601	305	140	3.1	2045831	¥8,000

●モリブデン鋼+軟質ステンレス鋼の本鍛造になります。

成平#9000 ステンレス鋼和庖丁

材質：刃部/ステンレス刃物鋼 ハンドル/自然木 桂/ポリプロピレン樹脂



⑦柳刃 庖

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FC-75 21cm	1-0311-0701	350	80	2.0	4076600	¥2,800
FC-76 24cm	1-0311-0702	385	135	3.0	4076700	¥5,000
FC-77 27cm	1-0311-0703	410	150	3.0	4076800	¥7,400
FC-78 30cm	1-0311-0704	450	170	3.0	4076900	¥10,000

⑧出刃 庖

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FC-72 15cm	1-0311-0801	280	140	3.5	4077000	¥3,300
FC-81 16.5cm	1-0311-0802	310	225	4.2	4077100	¥4,000
FC-73 18cm	1-0311-0803	325	260	5.0	4077200	¥7,300
FC-74 21cm	1-0311-0804	370	365	5.0	4077300	¥10,000

⑩あじ切 庖

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FC-70 10.5cm	1-0311-1001	210	50	2.0	4077500	¥2,300

⑨小出刃 庖

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FC-71 13cm	1-0311-0901	270	130	3.0	4077400	¥2,800

⑪菜切 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FC-80 16cm	1-0311-1101	300	115	1.5	4077600	¥2,500

⑫三徳 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FC-79 16.5cm	1-0311-1201	300	95	1.5	4077700	¥2,500

藤寅作 MV二層鋼 エラストマー柄

材質：刃部/モリブデンバナジウム2層鋼
ハンドル/熱可塑性エラストマー
耐熱温度:115℃

- 徹底した衛生管理を達成するために樹脂製一体成型ハンドルを採用
- 刃部とハンドルの隙間に発生する雑菌の繁殖を低減



⑬柳刃 庖 加

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FUD-1110 21cm	1-0311-1301	340	120	3.0	2045941	¥12,000
FUD-1111 24cm	1-0311-1302	370	155	3.4	2045951	¥14,500
FUD-1112 27cm	1-0311-1303	415	200	3.6	2045961	¥17,000
FUD-1113 30cm	1-0311-1304	445	225	3.6	2045971	¥20,000

⑭出刃 庖 加

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FUD-1104 15cm	1-0311-1401	295	250	7.0	2045901	¥18,000
FUD-1105 16.5cm	1-0311-1402	310	285	7.0	2045911	¥20,000
FUD-1106 18cm	1-0311-1403	340	345	7.4	2045921	¥22,000

正 応作 ステンレス鋼 左きき用

鋼材はカーボン量の多いステンレスを使用



⑮出刃 庖 加

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	1-0311-1501	253	95	3.0	3809310	¥7,950
15cm	1-0311-1502	298	185	4.0	3809320	¥9,750
18cm	1-0311-1503	332	200	4.0	3809330	¥11,700

⑯柳刃 庖 加

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	1-0311-1601	343	90	2.5	3809340	¥8,700
24cm	1-0311-1602	375	105	2.5	3809350	¥9,750

両…両刃 庖…片刃

01 H・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

刀秀作 モリブデンバナジウム鋼

材質:刃部/モリブデンバナジウム鋼 ハンドル部/朴木 桂/ポリエチレン樹脂

●切れ味と耐久性に優れ、サビに強いモリブデンバナジウム鋼を採用



① 柳刃 用

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FC-363 24cm	1-0312-0101	385	135	3.0	1239530	¥6,000
FC-364 27cm	1-0312-0102	410	150	3.0	1239540	¥9,000

② 出刃 用

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FC-360 15cm	1-0312-0201	290	140	3.5	1239500	¥5,000
FC-361 16.5cm	1-0312-0202	310	200	4.2	1239510	¥6,000
FC-362 18cm	1-0312-0203	325	260	5.0	1239520	¥10,000

③ 角型薄刃 用

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FC-365 18cm	1-0312-0301	315	215	4.2	1239550	¥7,000
FC-366 19.5cm	1-0312-0302	340	240	4.2	1239560	¥10,000

用…両刃 用…片刃

刀秀作 モリブデンバナジウム鋼 (左用)

材質:刃部/モリブデンバナジウム鋼 ハンドル部/朴木 桂/ポリエチレン樹脂

●切れ味と耐久性に優れ、サビに強いモリブデンバナジウム鋼を採用



④ 柳刃 用

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FC-373 24cm	1-0312-0401	385	135	3.0	1240100	¥7,800
FC-374 27cm	1-0312-0402	410	150	3.0	1240110	¥11,700

⑤ 出刃 用

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FC-370 15cm	1-0312-0501	290	140	3.5	1239570	¥6,500
FC-371 16.5cm	1-0312-0502	310	200	4.2	1239580	¥7,800
FC-372 18cm	1-0312-0503	325	260	5.0	1239590	¥13,000

⑥ 角型薄刃 用

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FC-375 18cm	1-0312-0601	315	215	4.2	1240120	¥9,100
FC-376 19.5cm	1-0312-0602	340	240	4.2	1240130	¥13,000

SAKURA-S庖丁 ステンレス

材質/刃体:ハイカーボンステンレス刃物鋼、柄/ステンレススチール

●衛生管理に適したオールステンレス一体型
●現場を考えたハンドル形状とグリップパターン



⑦ 出刃 用

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	1-0312-0701	287	300	5.0	1246640	¥12,000
16.5cm	1-0312-0702	302	320	5.0	1246650	¥13,000
18cm	1-0312-0703	317	340	5.0	1246660	¥14,000
21cm	1-0312-0704	349	420	5.0	1246670	¥17,000
24cm	1-0312-0705	386	530	5.0	1246680	¥19,000
27cm	1-0312-0706	416	630	5.0	1246690	¥21,000
30cm	1-0312-0707	446	700	5.0	1246700	¥24,000

⑧ 刺身 用

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	1-0312-0801	350	140	2.5	1246600	¥11,000
24cm	1-0312-0802	380	170	2.5	1246610	¥12,000
27cm	1-0312-0803	410	190	2.5	1246620	¥13,000
30cm	1-0312-0804	440	200	2.5	1246630	¥14,000



⑨ 出刃 左きき用 用

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	1-0312-0901	349	420	5.0	1246710	¥26,000

⑩ 刺身 左きき用 用

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
27cm	1-0312-1001	410	190	2.5	1246720	¥20,000

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

東京 **杉本**  **SUGIMOTO**

01 I・H・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
コレクション

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



杉本作 中華庖丁 91

刃渡	ページコード	幅	全長	g	背厚	柄長	商品コード	価格
① #1 22cm	1-0313-0101	95	325	380	2.9	110	0603400	¥35,455
② #6 22cm	1-0313-0201	110	325	450	3.0	105	0603700	¥50,000

材質:刃部/白紙2号(高炭素鋼割込鍛造品)
※薄刃 やわらかいものを切る…肉・野菜用



杉本作 中華庖丁 92

刃渡	ページコード	幅	全長	g	背厚	柄長	商品コード	価格
③ # 2 22cm	1-0313-0301	95	325	480	4.0	110	0603500	¥40,910
④ # 7 22cm	1-0313-0401	110	325	550	3.6	105	0603800	¥53,637
⑤ #11 22cm	1-0313-0501	110	348	600	4.5	110	0603900	¥68,182

材質:刃部/白紙2号(高炭素鋼割込鍛造品)
※中厚刃 肉・野菜・鳥・魚など万能用



杉本作 中華庖丁 93

刃渡	ページコード	幅	全長	g	背厚	柄長	商品コード	価格
⑥ # 3 22cm	1-0313-0601	95	325	600	4.5	105	0603600	¥44,546
⑦ #22 19.5cm	1-0313-0701	110	308	930	6.7	105	0604000	¥62,728

材質:刃部/白紙2号(高炭素鋼割込鍛造品)
※厚刃 #3(骨付の肉・魚用)
特厚刃 #22(骨切り)

グレステン

●グレステン鋼(ステンレス鋼)の特徴

高い硬度=切れ味の良さ 耐磨耗性=切れ味の持続性
靱性=強度 耐蝕性=サビに強い
だから強い味方になります。



グレステン 中華庖丁 94

刃渡	ページコード	幅	全長	g	背厚	柄長	商品コード	価格
⑧ 622-20W 22cm	1-0313-0801	114	330	490	2.0	105	4583700	¥51,000
⑨ 622-25W 22cm	1-0313-0901	114	330	560	2.5	105	4583800	¥54,000
⑩ 622-30W 22cm	1-0313-1001	114	330	630	3.0	105	4583900	¥57,000



⑪ミソノ 中華庖丁 画 95

ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.882	1-0313-1101	330	220×95	480 3.0 幅狭薄口	4992000 ¥32,500
No.886	1-0313-1102	330	220×110	520 3.0 幅広薄口	4992100 ¥41,600
No.887	1-0313-1103	330	220×110	640 4.0 幅広厚口	4992200 ¥43,400

材質:16クロームハイスステンレスモリブデン鋼

⑫ミソノ 小型中華庖丁 画 96

ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.661	1-0313-1201	300	190×95	310 2.2 家庭用	4991900 ¥14,000

材質:刃部/ハイカーボンモリブデン鋼

永年にわたり独自の技術を結集し、
特に一丁一丹念に作り上げた中華庖丁の最高峰
「オーダーメイドスペシャルOMS」は、
本来の優れた切れ味と耐久性を一層、
発揮する逸品です。



⑬OMS-6 97

刃渡	ページコード	幅	全長	g	背厚	柄長	商品コード	価格
22cm	1-0313-1301	110	325	440	3.8	105	4583500	¥71,819

※薄刃 主に骨などを除く前菜用

⑭OMS-7 98

刃渡	ページコード	幅	全長	g	背厚	柄長	商品コード	価格
22cm	1-0313-1401	110	325	560	4.7	110	4583600	¥77,273

※厚刃 万能用



堺菊守 中華庖丁

⑮モリブデン鋼 SKK 99

刃渡	ページコード	幅	全長	g	背厚	柄長	商品コード	価格
22cm	1-0313-1501	110	335	520	3.0	105	6850800	¥15,600

⑯安来鋼 #1 SKK 100

刃渡	ページコード	幅	全長	g	背厚	柄長	商品コード	価格
薄口 22cm	1-0313-1601	110	337	460	2.3	105	6850900	¥36,500
中厚 22cm	1-0313-1602	110	337	600	3.2	105	6851000	¥38,200
厚口 22cm	1-0313-1603	110	337	700	4.3	105	6851100	¥43,700

⑰安来鋼 #2 SKK 101

刃渡	ページコード	幅	全長	g	背厚	柄長	商品コード	価格
薄口 22cm	1-0313-1701	95	340	460	2.5	110	6851200	¥34,800
中厚 22cm	1-0313-1702	95	340	520	3.3	110	6851300	¥36,900
厚口 22cm	1-0313-1703	95	340	575	3.5	110	6851400	¥42,000



⑱堺孝行 イノックス 中華庖丁 ツバ付 102

刃渡	ページコード	幅	全長	g	背厚	柄長	商品コード	価格
20043 19.5cm	1-0313-1801	85	300	320	1.2	96	7984900	¥17,200
20044 21cm	1-0313-1802	95	310	480	1.8	97	7985000	¥20,800
20045 22.5cm	1-0313-1803	110	325	520	1.8	97	7985100	¥23,500

材質:モリブデン鋼

⑲堺孝行 イノックス 中華庖丁 103

刃渡	ページコード	幅	全長	g	背厚	柄長	商品コード	価格
20040 19.5cm	1-0313-1901	85	300	290	2.0	96	7945000	¥10,300
20041 21cm	1-0313-1902	95	315	450	2.0	97	7945100	¥14,200
20042 22.5cm	1-0313-1903	110	320	510	2.0	97	7945200	¥15,800

材質:刃部/モリブデン鋼



ブライト M11プロ 中華庖丁

抗腐

ページコード	刃渡	幅	全長	g	背厚	柄長	商品コード	価格
①M1167 #3	1-0314-0101	厚口	220×95	340	580	3.5 115	7909000	¥24,700
②M1168 #6	1-0314-0201	薄口	220×110	340	495	3.5 115	7909100	¥24,700
③M1169 #7	1-0314-0301	中厚	220×110	340	570	3.5 115	7909200	¥27,200

材質:刃部/モリブデンバナジウム鋼
ハンドル/18-8抗菌性ステンレス鋼



TOJIRO・PRO 中華庖丁

71

刃渡	ページコード	幅	全長	g	背厚	柄長	商品コード	価格
④F-630	22cm 1-0314-0401	90	330	440	4.0	100	8395300	¥22,000
⑤F-631	22cm 1-0314-0501	105	340	510	2.5	100	8395400	¥24,000
⑥F-632 厚口	22.5cm 1-0314-0601	105	340	556	4.0	100	8395500	¥27,500

●スウェーデン鋼をベースに、モリブデン、バナジウム、クロムを添加して耐摩耗性に優れております。
●18-8ステンレスハンドルを使用しているため、洗いやすく衛生的です。



DPコバルト合金 中華庖丁

71

刃渡	ページコード	幅	全長	g	背厚	柄長	商品コード	価格
⑦F-921	22.5cm 1-0314-0701	110	332	465	2.0	105	1533200	¥22,000
⑧F-922	22.5cm 1-0314-0801	110	332	560	3.0	105	1533300	¥26,000

●DPコバルト合金鋼刃部を採用した中華庖丁



⑨景水楼 中華庖丁

72

ページコード	刃渡	幅	全長	g	背厚	柄長	商品コード	価格
1-0314-0901	175×87	285	300	2.0	105	7380800	¥3,000	

材質:刃部/ステンレス刃物鋼



⑩ヴォストフ
クレーバーナイフ 4680

ドイツ

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16cm	1-0314-1001	295	444	3.2	3193500	¥16,600
18cm	1-0314-1002	317	550	3.4	3193600	¥19,400
20cm	1-0314-1003	333	627	3.6	3193700	¥21,800



⑪正広 チョッパーナイフ

71

ページコード	刃渡	幅	全長	g	背厚	商品コード	価格
大 18cm	1-0314-1101	180×123	330	750	4.0	5880400	¥15,000
中 15cm	1-0314-1102	150×115	308	650	4.0	5880500	¥13,500
小 12cm	1-0314-1103	120×97	254	480	4.0	5880600	¥12,500

材質:刃部/モリブデン鋼



⑫杉本 ツバ付最上品
チョッパーナイフ (A)

72

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18.5cm	1-0314-1201	305	720	4.5	4583400	¥26,819

材質:日本鋼



鋼付ナタ

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
⑭地型 18cm	1-0314-1401	360	700	7.0	8006300	¥5,900
⑮東型 13.5cm	1-0314-1501	360	800	9.0	8006400	¥6,100

材質:ハンドル/榎の木
●鋼付きで切れ味が良く、豚骨などを破くのに大変便利です。

兼常作 解体庖丁シリーズ

ジビエ料理の下処理に



⑬クレーバーナイフ

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	1-0314-1301	305	710	4.5	0604300	¥9,800

材質:刃部/日本鋼

⑬兼常作 ローズ柄 皮剥ぎ

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
17cm	1-0314-1601	280	130	2.0	1557050	¥9,500

材質:ブレード鋼材/SKD-12(全鋼)
柄材/ローズウッド

⑭兼常作 ローズ柄 頭取り

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	1-0314-1901	255	130	2.5	1555550	¥8,500

材質:ブレード鋼材/SKD-15(全鋼)
柄材/ローズウッド

⑮兼常作 ローズ柄 骨透丸

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
14cm	1-0314-1701	250	130	2.5	1555530	¥8,000

材質:ブレード鋼材/SKD-13(全鋼)
柄材/ローズウッド

⑯兼常作 ローズ柄 骨透角

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	1-0314-2001	265	140	2.5	1555560	¥8,500

材質:ブレード鋼材/SKD-16(全鋼)
柄材/ローズウッド

⑰兼常作 ローズ柄 腸サキ

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
14cm	1-0314-1801	255	140	2.5	1555540	¥12,500

材質:ブレード鋼材/SKD-14(全鋼)
柄材/ローズウッド

●イノシシ、シカ、トリなどのジビエの処理をはじめ、レストラン厨房での肉捌きなど、専門分野で活躍する庖丁

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 計量スプーン

15 ロート・スコップ

08 庖丁

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
コレクション

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

文明銀丁 Y-300シリーズ (モリブデン鋼)



文明銀丁 (モリブデン鋼) 茶積層強化木柄

①三徳庖丁 両 **72**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16cm	1-0315-0101	285	160	2.2	5857500	¥8,500

②牛刀 両 **72**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
19cm	1-0315-0201	305	161	2.0	5857600	¥8,500

③出刃庖丁 片 **72**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16cm	1-0315-0301	295	229	4.0	5857700	¥9,000



④文化型庖丁 両 **72**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16.5cm	1-0315-0401	295	120	1.5	5874000	¥4,500

文明銀丁食肉用シリーズ (モリブデン鋼)



⑤牛刀 両 **72**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	1-0315-0501	334	162	1.8	5873200	¥5,500



堺孝行 文化庖丁 ゴールド 両 **加**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	1-0315-0601	306	147	2.0	2933000	¥7,900
16.5cm	1-0315-0701	293	141	2.0	7945500	¥7,900

材質:ステン割込

⑧正広 万能庖丁 MS-2000 (ステンレス) 両 **加**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16.5cm	1-0315-0801	291	140	1.3	2941400	¥10,000



マスターコック 3000

⑨万能庖丁 両 **71**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16.3cm	1-0315-0901	283	99	1.2	2933500	¥2,300

⑩菜切庖丁 両 **71**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16.3cm	1-0315-1001	285	97	1.0	2933600	¥2,300

刃部:ステンレス



ボンシェフ キッチンナイフ

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
20.4cm	1-0315-1101	320	132	1.8	6922200	¥6,500
14.5cm	1-0315-1201	250	74	1.5	6922300	¥4,800

刃部:モリブデステンレス

スチール

ハンドル:黒合板柄

トマトナイフ



⑬WM トマトスライサー 5140 **71**

樹部	ページコード	全長	g	商品コード	価格
7cm	1-0315-1301	190	140	7932800	¥3,100

材質:アルミダイキャストN

●トマトの厚さを均等に切る為の庖丁押さえとしてご使用できます。



⑭トマトナイフ FS-05 **71**

刃渡	ページコード	全長	g	商品コード	価格
12cm	1-0315-1401	225	30	5679300	¥700

⑮PC黒柄 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
15cm	1-0315-1501	275	52	1.0	1097600	¥2,000

ハンドル:ポリプロピレン



⑯トマトナイフ 5.0833 片 **71**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
11cm	1-0315-1601	215	27	1.3	7349100	¥1,100

⑰果物ナイフ 両 **71**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
5.0703-10cm	1-0315-1701	205	26	1.5	7349010	¥1,100

両…両刃 片…片刃 庖丁は全て右仕様です。



PCサヤ付 フルーツナイフ

71

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
①三徳型 No.421	10.5cm	1-0316-0101	215	50	1.2	0605900 ¥900
②角型 No.422	10.5cm	1-0316-0201	215	56	1.2	0606000 ¥900

木サヤ付 フルーツナイフ

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
③三徳型 ST-700	11cm	1-0316-0301	210	70	1.8	6812600 ¥2,200
④剣型 ST-600	10.4cm	1-0316-0401	220	55	1.7	6812700 ¥2,000



⑤フルーツナイフ ケント サヤ付

71

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FK-405	10cm	1-0316-0501	210	60	1.2	7830300 ¥700



⑥フルーツナイフ YA 18-8 ロイヤル
フルーツナイフ (皮ケース付)

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
8cm	1-0316-0601	175	46	1.5	5416500	¥6,600



ミソノ 果物ナイフ (木製サヤ付)

71

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
⑦No.1	10.5cm	1-0316-0701	200	50	1.5	2879100 ¥2,500
⑧No.3	10.6cm	1-0316-0801	210	50	1.5	2879200 ¥2,800

材質:刃部/特殊ステンレス鋼



⑨KHS フルーツナイフ
(サヤ付) DH-7172

71

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
9cm	1-0316-0901	195	50	1.3	3181520	¥700

材質:刃部/ステンレス刃物鋼
ハンドル/ABS樹脂



⑩セラミックハニーナイフ

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
F-7098	10cm	1-0316-1001	212	45	1.0	7830100 ¥3,000

材質:刃部/ジルコニアセラミック ハンドル/ABS樹脂
●安全ロック付きでボタンを押しながらラクラク開閉、折込ナイフ

⑪チタンハニーナイフ

71

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
F-7097	10cm	1-0316-1101	210	38	1.0	7830200 ¥3,000

材質:刃部/チタン合金 ハンドル/ABS樹脂
●安全ロック付きでボタンを押しながらラクラク開閉、折込ナイフ



⑫プラ柄 波刃 使い捨て庖丁

71

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
22cm	1-0316-1201	345	100	1.45	7431000	¥2,100

●柄には交換時期の目安となる月数字(1~12)が片面に印字してあります。



⑬ツヴィリング
グレープフルーツナイフ
39703-000

71

刃渡	ページコード	全長	g	商品コード	価格
9.5cm	1-0316-1301	210	37	5569400	¥1,300



⑭ヴォストフ
グレープフルーツナイフ
3044SP

71

刃渡	ページコード	全長	g	商品コード	価格
10cm	1-0316-1401	210	38	2747300	¥3,100



⑮パイナップルナイフ FS-02

71

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
10cm	1-0316-1501	205	32	1.2	5679000	¥700

両…両刃 四…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
(下記しらす)

12 ボール・洗い桶

13 水切り・ザル

14 水マス・
スプーン

15 ロート・スコップ

08 庖丁

銀チタン庖丁

銀入りチタンは、光があたらない所でも銀イオンの力で抗菌・滅菌します。



① 牛刀庖丁 冴		④ アジ切り 冴	
刃渡	ページコード	刃渡	ページコード
F-7017 21cm	1-0317-0101	F-7145 10cm	1-0317-0401
350 87 1.9	3832200	300 50 1.3	3287700
¥20,000		¥3,500	
② 刺身庖丁 冴		⑤ ペティ 冴	
刃渡	ページコード	刃渡	ページコード
F-7018 21cm	1-0317-0201	F-7013 12cm	1-0317-0501
350 100 2.3	3287800	235 50 1.2	3287600
¥15,000		¥3,500	
③ 菜切庖丁 冴			
刃渡	ページコード		
F-7016 18cm	1-0317-0301		
300 74 1.2	3832300		
¥10,000			



⑥ 三徳庖丁 冴	
刃渡	ページコード
F-7146 13cm	1-0317-0601
255 52 1.2	3832700
¥5,000	
F-7142 14cm	1-0317-0701
265 61 1.2	3832600
¥5,000	
F-7009 16cm	1-0317-0801
280 70 1.2	3832500
¥7,000	
F-7010 18cm	1-0317-0901
300 69 1.2	3832400
¥8,000	

材質:刃部/銀含有チタン合金
ハンドル/抗菌・耐熱ポリプロピレン



⑩ ダイヤチタン庖丁 冴	
刃渡	ページコード
F-7005 13cm	1-0317-1001
265 73 1.7	3287900
¥13,000	
F-7004 16cm	1-0317-1101
295 84 1.7	3288000
¥17,000	
F-7003 19cm	1-0317-1201
320 86 1.7	3288100
¥20,000	

材質:刃部/ダイヤモンド粒子含有ハイブリッドチタン
ハンドル/ポリプロピレン樹脂
●金風具・金風アルミギヤが全くありません。
●チタン製なので軽くて錆びません。



⑬ 銀抗菌ステンレス三徳庖丁 冴	
刃渡	ページコード
F-7096 18cm	1-0317-1301
300 87 1.2	3832930
¥1,600	

材質:刃部/銀抗菌ステンレス
ハンドル/抗菌耐熱ポリプロピレン
●酸化銀焼結皮膜による強力抗菌です。短時間で有害菌を滅菌し、長期に渡り安定した抗菌力が持続します。



⑭ セラミック庖丁 冴	
刃渡	ページコード
F-7065 14cm	1-0317-1401
260 68 1.5	3830500
¥5,000	
F-7064 16cm	1-0317-1501
280 80 1.5	3830600
¥6,000	
F-7063 18cm	1-0317-1601
300 100 1.7	3830700
¥8,000	

材質:刃部/ジルコニアセラミック
ハンドル/抗菌・耐熱ポリプロピレン
●金気がないので食品の風味を生かしておいしいいただけます。
●サビません。水洗いするだけでお手入れが簡単です。



⑰ 京セラ ファインレジェンド 三徳ナイフ 冴	
刃渡	ページコード
F-7051 12cm	1-0317-1701
283 95 1.7	7314100
¥5,500	
F-7053 14cm	1-0317-1801
303 100 1.7	7314200
¥6,500	

材質:刃/ファインセラミック
ハンドル/ポリプロピレン(耐熱100℃)
ピストンキャップ部/ABS樹脂 Niメッキ
●安定感のある握りやすいハンドルです。



⑲ セラミック庖丁 櫻セラ 冴	
刃渡	ページコード
F-7051 12cm	1-0317-1901
238 64 1.3	3288200
¥4,000	
F-7050 14cm	1-0317-2001
265 78 1.5	3288300
¥6,000	
F-7049 16cm	1-0317-2101
278 82 1.5	3288400
¥7,000	
F-7054 12cm	1-0317-2201
238 64 1.3	3288500
¥5,000	
F-7053 14cm	1-0317-2301
265 78 1.5	3288600
¥7,000	
F-7052 16cm	1-0317-2401
285 82 1.5	3288700
¥8,000	

材質:刃部/滑性セラミック
ハンドル/耐熱PP樹脂
●粒子の細かい原材料を使用し切味を追及した滑性セラミック庖丁
●金気がないので食品の風味を生かしておいしいいただけます。
●サビません。水洗いをするだけでお手入れが簡単です。
●ABSは黒刃なので、カットの際食材が見やすいです。



⑳ ハンドカバー 冴	
ページコード	商品コード
1-0317-2501	4260800
¥620	

外寸:48×85×H38
材質:MSエスチレン
●庖丁からあなたの指を守ります。



冴…両刃 冴…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 オープンウエア

07 ホテルパン・ガストロノームパン

08 庖丁



京セラ ファイン セラミック ナイフ 両

切

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
①シェフズナイフ FKR-180C-N	18cm	1-0318-0101	310	93	1.8	7832510	¥6,300
②フルーツナイフ FKR-110-N	11cm	1-0318-0201	229	40	1.7	7832610	¥3,200
③三徳 FKR-160-N	16cm	1-0318-0301	290	98	1.8	0919610	¥6,000
④三徳 FKR-140-N	14cm	1-0318-0401	270	90	1.7	0919710	¥5,000
⑤ペティ FKR-130-N	13cm	1-0318-0501	250	59	1.9	0919810	¥4,000

材質:刃部/ファインセラミックス
ハンドル/ポリプロピレン(耐熱110℃)
●全金属イオンを出さないで、全気を嫌うフルーツのカットに最適です。



京セラ ファイン セラミック ナイフ 両

切 洗

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
⑥レッド	14cm	1-0318-0601	270	90	2.0	7832800	¥5,000
⑦オレンジ	14cm	1-0318-0701	270	90	2.0	7832900	¥5,000
⑧イエロー	14cm	1-0318-0801	270	90	2.0	7833000	¥5,000
⑨グリーン	14cm	1-0318-0901	270	90	2.0	7833100	¥5,000
⑩ブルー	14cm	1-0318-1001	270	90	2.0	7833200	¥5,000
⑪ピンク	14cm	1-0318-1101	270	90	2.0	7833210	¥5,000
⑫レッド	16cm	1-0318-1201	290	173	2.0	1191000	¥6,000
⑬オレンジ	16cm	1-0318-1301	290	173	2.0	1191010	¥6,000
⑭イエロー	16cm	1-0318-1401	290	173	2.0	1191020	¥6,000
⑮グリーン	16cm	1-0318-1501	290	173	2.0	1191030	¥6,000
⑯ブルー	16cm	1-0318-1601	290	173	2.0	1191040	¥6,000
⑰ピンク	16cm	1-0318-1701	290	173	2.0	1191050	¥6,000

材質:刃部/ファインセラミックス
ハンドル/ポリプロピレン(耐熱110℃)



京セラ ファインセラミックフルーツナイフ 両

切 洗

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
⑱レッド	FKR-110RD	11cm	1-0318-1801	227	124	2.0	1190900	¥3,200
⑲オレンジ	FKR-110OR	11cm	1-0318-1901	227	124	2.0	1190910	¥3,200
⑳イエロー	FKR-110YL	11cm	1-0318-2001	227	124	2.0	1190920	¥3,200
㉑グリーン	FKR-110GR	11cm	1-0318-2101	227	124	2.0	1190930	¥3,200
㉒ブルー	FKR-110BU	11cm	1-0318-2201	227	124	2.0	1190940	¥3,200
㉓ピンク	FKR-110PK	11cm	1-0318-2301	227	124	2.0	1190950	¥3,200

材質:刃部/ファインセラミックス
ハンドル/ポリプロピレン(耐熱110℃)



②④京セラ ファインセラミック
おやこでクッキング
こども用ナイフ 両

切 洗

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FKR-105	10.5cm	1-0318-2401	218	100	2.0	1191100	¥3,800

材質:刃部/ファインセラミックス
ハンドル/ポリプロピレン(耐熱110℃)



チャイルド庖丁 両

切

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
②⑤ピンク	14cm	1-0318-2501	255	65	1.5	3752700	¥2,200
②⑥ブルー	14cm	1-0318-2601	255	65	1.5	3752800	¥2,200

材質:刃部/モリデブナバナジウム鋼
ハンドル/エラストマー樹脂
●小さい手でもしっかり握れるように少し小さめなハンドルです。



正広 こども庖丁 両

刃渡	全長	g	背厚	刃先部	あご部	右きき用	価格	左きき用	価格			
②⑦ブルー	くま	13cm	240	57	1.6	(高学年向き)	小丸	丸	1-0318-2701 2893510	¥2,600	1-0318-2702 2893511	¥2,600
②⑧レッド	うさぎ	13cm	240	58	1.6	(低学年向き)	大丸	丸	1-0318-2801 2893520	¥2,600	1-0318-2802 2893521	¥2,600
②⑨イエロー	りす	13cm	240	56	1.6	(幼児向き)	大丸(刃付なし)	丸(刃付なし)	1-0318-2901 2893530	¥2,600	1-0318-2902 2893531	¥2,600

材質:刃/特殊ハイカーボンステンレス鋼1.6厚
ハンドル/エラストマー樹脂(抗菌剤入)



切 洗

子ども用クッキングナイフ 両

切

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格		
③⑩FC-620	ピンク	11.5cm	1-0318-3001	225	70	1.5	3809010	¥1,500
③⑪FC-621	ブルー	11.5cm	1-0318-3101	225	70	1.5	3809110	¥1,500
③⑫FC-622	イエロー	11.5cm	1-0318-3201	225	70	1.5	3809210	¥1,500

材質:刃部/ステンレス刃物鋼
ハンドル/エラストマー樹脂
●刃身先端を丹念に丸め万が一の落下時などの危険を減少させます。
●握った手に刃があたらない様に設計されたガード部

両…両刃 両…片刃

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・スプーン

15 ロート・スコップ

08 庖丁

サーモンスライサー



①SD サーモンナイフ (モリブデン鋼) 画

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
F-816 30.5cm	1-0319-0101	334	158	1.8	6567900	¥8,000

②サーモンナイフ AC-060 画

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	1-0319-0201	305	82	1.4	3182200	¥2,000

刃部:ステンレス、ハンドル:強化木

③グランドシェフ サーモンスライサー 画

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	1-0319-0301	360	140	2.2	8120900	¥21,700
27cm	1-0319-0302	385	150	1.7	6690700	¥26,300
30cm	1-0319-0303	425	180	2.1	6690800	¥30,700

④グランドシェフ サーモンナイフ 画

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
30cm	1-0319-0401	440	156	2.0	7913000	¥13,200

⑤グランドシェフ PC柄サーモンナイフ 画

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
30cm	1-0319-0501	435	160	2.0	8121000	¥13,200

刃部:モリブデン鋼 柄:ナイロン66

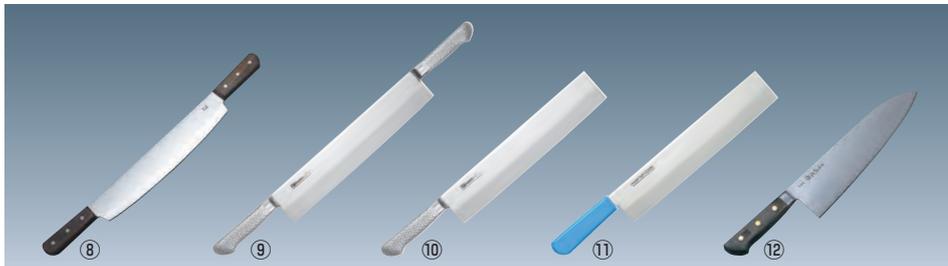
⑥ヴォストフ サーモンスライサー 4543 画

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
32cm	1-0319-0601	440	123	1.4	2737800	¥25,200

⑦ヴォストフ サーモンスライサー 4542 画

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
32cm	1-0319-0701	440	126	2.8	2737900	¥21,800

冷凍庖丁



⑧両手 冷凍庖丁 Vイーグル 画

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
100-240R 24cm	1-0319-0801	450	333	2.2	7897800	¥12,500
100-300R 30cm	1-0319-0802	520	486	2.5	0606900	¥23,500
100-360R 36cm	1-0319-0803	595	610	2.5	7897900	¥34,000

材質:刃部/ステンレス割込鋼

(240Rはモリブデンステンレス鋼)

●冷凍食品や、ブロック肉など庖丁で切りにくい食材を楽にカットできます。

⑨ブライTM11 冷凍切(両手) 画

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
M1126 35cm	1-0319-0901	625	645	3.0	7921700	¥29,400

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

⑩ブライTM11 冷凍切 画

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
M1125 35cm	1-0319-1001	485	530	3.0	7921500	¥25,900

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

⑪マスターコック 冷凍切 画

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
MCFK350M 35cm	1-0319-1101	485	520	3.0	7383900	¥19,300

材質:刃部/モリブデンバナジウム鋼

ハンドル/エラストマー樹脂

⑫正広 冷凍庖丁 ツバ付 画

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
27cm	1-0319-1201	408	419	3.0	0605600	¥29,000
30cm	1-0319-1202	438	518	3.0	0605700	¥33,000

材質:刃部/日本鋼



⑬冷凍庖丁 チック

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
22.5cm	1-0319-1301	357	127	2.0	3515600	¥2,600

⑭冷凍ナイフ FG-3400 画

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
19cm	1-0319-1401	315	75	1.1	2706800	¥1,700

材質:刃部/ステンレス刃物鋼

●パン切り、鶏の骨切り、チーズ切り、カニ切り、半冷凍食品、魚切り等にご使用できます。



生ハムナイフシリーズ



⑯正広 生ハム トリミングナイフ 画

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	1-0319-1601	235	70	1.8	1248680	¥9,000

⑰正広 生ハム スライサー 画

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
23.5cm	1-0319-1701	370	125	2.0	1248690	¥20,000

材質:MBS-26(ステンレス)

●刃先が波刃になっているため、刃が入りやすく、プロの方ももちろん、熟練者でない方でも簡単に切り分けられます。

●切れ味の持続性に優れた、オリジナルのステンレス鋼材(MBS-26)を使用しています。

●柄材は、耐久性に優れたアセタールコポリマー樹脂を使用しています。

画…両刃 画…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 オーブンウェア

07 ホテルパン・ガストロノームパン

08 庖丁

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。



① スイカ庖丁 FG-3000 両 **切**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
34.5cm	1-0320-0101	488	330	1.4	0607000	¥3,000

材質:刃部/ステンレス刃物鋼



② ステンレス 補助柄付
大型万能庖丁 両 **切**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
34.5cm	1-0320-0201	495	360	1.5	0040000	¥3,300



③ ブライトM11 スイカ切
M1190 両 **切**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
35cm	1-0320-0301	485	425	2.0	7921600	¥17,100

材質:刃部/ステンレス刃物鋼
ハンドル/18-8ステンレス鋼



④ マスターコック スイカ切
MCMK350M 両 **切** **抗** **菌**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
35cm	1-0320-0401	485	400	2.0	7383800	¥12,300

材質:刃部/ステンレス刃物鋼
ハンドル/エラストマー樹脂



⑤ 堺孝行 INOX スイカ切 **切**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
36cm	1-0320-0501	520	340	1.5	0392700	¥9,500

材質:刃/モリブデン鋼
柄/ポリプロピレン(耐熱温度110℃)



⑥ ブライト M11プロ
ジャンボ庖丁 M1134 両 **切** **抗** **菌**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
30cm	1-0320-0601	435	360	1.5	7899600	¥14,900

材質:刃部/ハイカーボンステンレス鋼
ハンドル/18-8抗菌性ステンレス鋼



堺孝行 INOX 万能庖丁 **切**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
⑦ 32cm	1-0320-0701	480	420	2.0	0392710	¥10,100
⑧ 32cm(厚刃)	1-0320-0801	480	480	2.5	0392720	¥10,900

材質:刃/モリブデン鋼
柄/ポリプロピレン(耐熱温度110℃)

ののじ調理用 ザク切り庖丁シリーズ



- マメ・タコ防止のエッグシェルグリップ
指の根本でしっかり押さえられるから誰でも簡単に力がいれやすく、滑り込みがありません。
- テコが利きやすい柄の軸芯を上げた設計
テコの応用でコントロールしやすいので、硬いものでもザクザクと気持ちよく切ることができます。



⑨ ののじ かぼーちょう
ステンレグリッ
LUK-014a 両 **切** **抗** **菌**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
14cm	1-0320-0901	255	175	2.0	1845421	¥5,600

材質:モリブデンバナジウム+軟質ステンレス
● 力が入りやすいエッグシェルグリップ
● 前すべり防止のつば付



⑩ ののじ かぼーちょう
プロ21 LUK-021 両 **切**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	1-0320-1001	325	215	1.6	1850700	¥7,600

材質:モリブデンバナジウム+軟質ステンレス
● かぼちゃ、白菜、スイカ等、丸ごと野菜も楽々切れる長刃設計



⑪ ののじ でばーちょう
LUD-E013BP 両 **切**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
12.5cm	1-0320-1101	240	215	3.0	4542800	¥3,800

材質:刃部/モリブデンバナジウム鋼
ハンドル/ポリプロピレン(耐熱温度110℃)、
エラストマー樹脂(耐熱温度100℃)
● 手の中でフィットするスーパーグリップと両刃設計で、硬すぎてなかなか切り落とせなかった魚の中骨や甲羅を刃こぼれ心配をすることなく気持ちよく切り抜くことができます。



大量調理専用 ザクザク切れる庖丁です。

ののじ UDプロ庖丁 ザク切り 両 **切**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
⑫ LUZ-018 18cm	1-0320-1201	300	160	1.5	1844600	¥11,000
⑬ LUZ-021 21cm	1-0320-1301	330	190	1.5	1844700	¥12,000
⑭ LUZ-024 24cm	1-0320-1401	360	220	1.7	1844800	¥15,000

材質:モリブデンバナジウム+軟質ステンレス

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



VICTORINOX スイス
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。
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 ウェーブナイフ 5.4231 円

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
25GB 25cm	1-0321-0101	387	136	1.6	6921900	¥5,800
30GB 30cm	1-0321-0102	435	140	1.6	6921910	¥6,800
36GB 36cm	1-0321-0103	490	158	1.6	6921920	¥8,000

② ウェーブスライサー 5.4233 円

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
25GB 25cm	1-0321-0201	385	138	1.5	7348000	¥5,800
30GB 30cm	1-0321-0202	430	140	1.6	7348100	¥6,800
36GB 36cm	1-0321-0203	485	158	1.8	7348200	¥8,000

③ ブレッドナイフ Pro 5.2931 円

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
26GB 26cm	1-0321-0301	383	156	2.0	6921000	¥6,500

●ハードなバゲットやライ麦などもブレッ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。

④ ブレッドナイフ PRO 5.2933 円

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
26GB 26cm	1-0321-0401	380	156	2.0	7347810	¥6,500

⑤ ブレッドナイフ SP 円

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
5.2531.21GB 21cm	1-0321-0501	350	106	2.0	1244300	¥5,000

⑥ サンドウィッチナイフ レッド 円

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
5.2031.22GB 22cm	1-0321-0601	355	136	1.5	7346900	¥6,500



⑦ プロフェッショナル DUXナイフ

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	ガイド長さ	商品コード	価格
5.1733.21 21cm	1-0321-0701	350	195	3.0	約130	6925580	¥11,000

●目盛付のガイドによって17mmの厚さまで均一にスライスすることができます。

⑧ グランメートル ブレッドナイフ 円

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
7.7433.23G 23cm	1-0321-0801	367	223	2.5	7807200	¥15,000



⑬ グランメートル
オフセットブレッドナイフ 円

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
7.7433.21G 21cm	1-0321-1301	350	192	3.0	6925570	¥15,000

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
●鍛造による、ずりどくる重有感、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りです。



⑭ スイスクラシック
ブレッドナイフ 円

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
6.8633.21E 21cm	1-0321-1401	342	90	2.1	6921360	¥4,800

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

スイスクラシック フルーツカラーコレクション



ブレッドナイフ 円

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
⑨GN 6.8636.21L4E 21cm	1-0321-0901	342	90	3.0	6911380	¥4,800
⑩PK 6.8636.21L5E 21cm	1-0321-1001	342	90	3.0	6911390	¥4,800
⑪YL 6.8636.21L8E 21cm	1-0321-1101	342	90	3.0	6911400	¥4,800
⑫OR 6.8636.21L9E 21cm	1-0321-1201	342	90	3.0	6911410	¥4,800

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:100℃

ヴォストフ グランプリII



①波刃 ブレッドナイフ 両刃 画像 

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
4155 20cm	1-0322-0101	320	109	1.6	2760410	¥16,900
4165 23cm	1-0322-0102	365	203	2.5	2760420	¥19,600

②波刃 ケーキナイフ 4507 両刃 画像 

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
26cm	1-0322-0201	395	247	2.2	2760430	¥21,000

- 両刃で使いやすく、安定感抜群
- ハンドルは長時間作業しても疲れないよう、手にフィットする丸みのあるデザイン
- 筋入りの為、食材が刃丁から離れやすく快適に切る事ができます。

ヴォストフ クリナー



③ブレッドナイフ 4159 両刃 画像 

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
20cm	1-0322-0301	220	145	1.8	8062800	¥23,500

- 刃の材質はステンレスクローム、モリブデンバナジウム鋼から作られています。
- 柄は、18-10ステンレス
- ペテラン技術により1本を手造りで作っております。
- 研磨は1本1本を熟練工により刃付しております。
- ハンドルのとりつけはすき間のあかないように完全にとりつけています。また、共柄仕様の為、従来の製品に比べ大変衛生的です。



④クラシック ブレッドナイフ 両刃 画像 

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
4149 20cm	1-0322-0401	320	127	2.0	4126700	¥16,900
4150 23cm	1-0322-0402	356	175	2.3	4126800	¥19,600
4151 26cm	1-0322-0403	382	182	2.3	4126900	¥20,900



⑤クラシック
ベーカースナイフ 4831 両刃 画像 

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
30cm	1-0322-0501	430	137	0.6	3193200	¥15,300



ガルメ ブレッドナイフ 両刃 画像 

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
⑥4143 20cm	1-0322-0601	323	106	1.4	3190800	¥9,000
⑦4145 23cm	1-0322-0701	356	142	1.6	3190900	¥11,900



⑧ヴォストフ クラシックアイコン
ブレッドナイフ 4166 両刃 画像 

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
20cm	1-0322-0801	320	147	1.6	2760280	¥20,700
23cm	1-0322-0802	355	195	2.5	2760290	¥23,800



⑨ミソノ ウェーブナイフ 両刃 画像 

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.696 30cm	1-0322-0901	430	150	1.6	4986200	¥16,000
No.697 36cm	1-0322-0902	495	160	1.6	4986300	¥17,600

- 切れ味が冴え、しかもサビにくい。ミソノ・モリブデン鋼・パン丁は、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パン丁です。

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

01 IH・ガス兼用鍋



①EBM
スペシャル・イノックス
ウェーブナイフ 匠

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
25cm	1-0323-0101	386	156	1.3	4652900	¥6,000
30cm	1-0323-0102	438	166	1.5	4653000	¥9,400
36cm	1-0323-0103	500	170	1.5	4653100	¥10,800

材質:モリブデン鋼含有特殊ハガネ

02 ガス専用鍋



②TS パン切ナイフ パンきり専科

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
大 31965	30cm	1-0323-0201	420	40	1.5	7045400	¥2,200

材質:刃/ステンレス鋼 ハンドル/ABS樹脂

③TS パン切ナイフ パンきり専科Ⅱ

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
小 31993	21.5cm	1-0323-0301	340	90	1.5	7045510	¥2,100

材質:刃/ステンレス鋼 ハンドル/ABS樹脂



PC黒柄 パン&ハムスライサー

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
④ 25cm	1-0323-0401	385	122	2.0	7316900	¥2,000
⑤ 30cm	1-0323-0501	435	142	2.0	7317000	¥2,150

材質:刃/ステンレス鋼

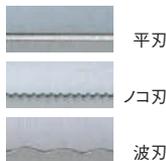
03 フライパン



therma hauser テルモハウザー

ドイツの名門ゾーリングゲンが生んだ最高のベーカースナイフ

- 伝統と技術で鍛えられた素晴らしい切れ味
- ハンドルの奥深くまで入り込んだブレードの付け根がハンドルを丈夫にしました。



平刃

ノコ刃

波刃

〈特長〉

ブレード:高品質モリブデン合金素材ハイテク技術で鍛えられたブレードは柔軟性と耐久性を併せ持つ仕上げです。
ハンドル:特殊強化樹脂製で、非常に衛生的で丈夫なうえ、作業性に優れた表面仕上げです。

04 鍋全般



⑥平刃 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	
66010	26cm	1-0323-0601	400	130	1.2	7085200	¥6,600
66020	31cm	1-0323-0602	440	140	1.2	7085300	¥6,900
66030	36cm	1-0323-0603	500	157	1.4	7085400	¥7,900

※スパチュラとしてもご使用出来ます。

⑦ノコ刃 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	
66042	26cm	1-0323-0701	400	137	1.2	7085500	¥6,800
66052	31cm	1-0323-0702	440	151	1.2	7085600	¥7,700
66062	36cm	1-0323-0703	500	173	1.3	7085700	¥9,400

⑧波刃 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	
66071	26cm	1-0323-0801	400	137	1.2	7085800	¥7,500
66081	31cm	1-0323-0802	440	140	1.3	7085900	¥7,700
66091	36cm	1-0323-0803	500	152	1.3	7086000	¥9,400



⑨両刃 スライサー (平刃/ノコ刃)

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
66105	26cm	1-0323-0901	400	131	0.9	7086100	¥7,900
66115	31cm	1-0323-0902	440	140	0.9	7086200	¥8,600
66125	36cm	1-0323-0903	500	152	1.0	7086300	¥9,800

⑩両刃 スライサー (平刃/波刃)

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
66134	26cm	1-0323-1001	400	133	1.0	7086400	¥7,900
66144	31cm	1-0323-1002	440	140	1.0	7086500	¥8,400
66154	36cm	1-0323-1003	500	148	1.0	7086600	¥9,600

⑪両刃 スライサー (ノコ刃/波刃)

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
66163	26cm	1-0323-1101	400	134	0.7	7086700	¥7,900
66173	31cm	1-0323-1102	440	140	0.7	7086800	¥8,900
66183	36cm	1-0323-1103	500	153	0.7	7086900	¥9,900



⑫ユニバーサルスライサー

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
66311	25cm	1-0323-1201	375	168	2.1	7087300	¥7,500

⑬パン切ナイフ

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
66991	18cm	1-0323-1301	310	66	1.3	7087000	¥2,500
66791	21cm	1-0323-1302	340	113	1.7	7087100	¥5,200
66801	25cm	1-0323-1303	365	128	1.7	7087200	¥5,700

⑭ブレックファーストナイフ

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
66971	9.5cm	1-0323-1401	204	28	1.0	7087400	¥1,000

⑮ロールナイフ

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
66601	7.5cm	1-0323-1501	188	19	1.0	7087500	¥500

⑯パイサーバーナイフ
両刃 (平刃/波刃)

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
66734	16cm	1-0323-1601	297	99	0.5	7087700	¥5,100

⑰パイサーバーナイフ
両刃 (波刃/ノコ刃)

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	
66743	16cm	1-0323-1701	297	99	0.5	7087800	¥6,000

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



⑱ナイフリンシングボックス

ページコード	商品コード	価格	
43721	1-0323-1801	7087900	¥40,000

φ105×H340 550g
耐熱温度:135℃
中にお湯を入れて使用します。ベーカースナイフに付着した油分、糖分、クリームなどを落とすのに大変便利です。

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。



堺孝行 PC柄

①パン切りナイフ	波刃 25cm	1-0324-0101	380	240	1.0	8520100	¥4,700
②サンドイッチナイフ	直刃 25cm	1-0324-0201	380	220	1.0	8520200	¥4,700

材質:刃部/モリブデン鋼 ハンドル/ナイロン66
●柄にナイロン66を使用する事により柄の腐敗が一切無く耐熱温度170℃



③グランドシェフ PC柄ウェーブナイフ

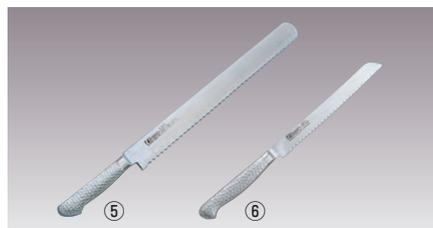
30cm	1-0324-0301	435	240	1.0	8121100	¥8,900
36cm	1-0324-0302	500	260	1.0	8121200	¥10,200

材質:刃部/モリブデン鋼 ハンドル/ナイロン66



④グランドシェフ ウェーブナイフ

30cm	1-0324-0401	435	140	1.7	7913100	¥8,900
36cm	1-0324-0402	500	160	1.7	7913200	¥10,200



ブライトM11PRO

⑤ウェーブナイフ(パン切)

M1151	30cm	1-0324-0501	440	210	2.0	7911400	¥20,300
M1150	33cm	1-0324-0502	470	215	2.0	7911500	¥22,500
M1149	36cm	1-0324-0503	500	220	2.0	7911600	¥23,800
M1148	39cm	1-0324-0504	530	225	2.0	7911700	¥25,200
M1147	42cm	1-0324-0505	560	240	2.0	7911800	¥26,600
M1146	45cm	1-0324-0506	590	260	2.0	7911900	¥28,400

⑥ブレッドナイフ

M125	26cm	1-0324-0601	385	165	2.2	7899700	¥15,200
------	------	-------------	-----	-----	-----	---------	---------

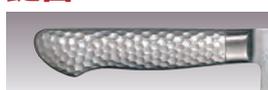


⑨藤寅作 パンスライサー

FU-629	21.5cm	1-0324-0901	340	135	2.0	7913901	¥9,000
--------	--------	-------------	-----	-----	-----	---------	--------

コバライト合金鋼刃
●18-8ステンレスハンドルを使用。洗いやく、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。

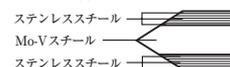
鋸目



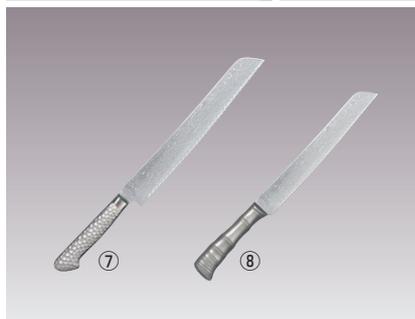
竹



63層ダマスカス鋼



ハンドル: 18-8 ステンレススチール



⑦響十 ブレッドナイフ

KS-1118	23cm	1-0324-0701	300	170	2.6	7631700	¥26,200
---------	------	-------------	-----	-----	-----	---------	---------

材質:ダマスカス鋼鍛造

⑧響十 ブレッドナイフ

TKT-1118	23cm	1-0324-0801	358	220	2.6	7644600	¥27,600
----------	------	-------------	-----	-----	-----	---------	---------

材質:ダマスカス鋼鍛造

柳宗理



⑩柳宗理 ブレッドナイフ

21cm	1-0324-1001	320	86	1.8	2314600	¥7,000
------	-------------	-----	----	-----	---------	--------

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
●切りくずの出しにくい特殊ウェーブ刃を採用しています。



マルチウェーブ

⑪MW-25	25cm	1-0324-1101	380	120	1.6	8007700	¥5,000
⑫MW-35	35cm	1-0324-1201	480	140	1.6	8007800	¥6,000

材質:刃部/ステンレスモリブデン鋼
ハンドル/エラストマー樹脂 鞘/天然木
※ダンボール・ペットボトル等を切ることができ、キッチンナイフ、パン・カステラ切にもご使用できます。



⑬ウェーブ パン切ナイフ

30cm	1-0324-1301	430	150	1.6	0604500	¥6,500
35cm	1-0324-1302	480	158	1.8	0604600	¥7,000

材質:刃部/モリブデン/バナジウム鋼
ハンドル/ポリプロピレン



⑭黒柄 パン切ナイフ

8P	20.3cm	1-0324-1401	325	95	1.6	0604700	¥3,600
10P	25.5cm	1-0324-1402	380	105	1.6	0604800	¥4,200

材質:刃部/モリブデン/バナジウム鋼
ハンドル/ポリプロピレン



⑮ニューエーデルワイス パン切庖丁 NO180

22.5cm	1-0324-1501	345	125	1.0	4323820	¥8,000
--------	-------------	-----	-----	-----	---------	--------

材質:刃部/ステンレス刃物鋼
ハンドル/ポリアセタール樹脂



⑯黒プラ柄 パン切ナイフ 30891

20cm	1-0324-1601	320	85	1.2	2948200	¥500
------	-------------	-----	----	-----	---------	------

材質:刃部/ステンレス鋼

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・スプーン

15 ロート・スコップ

08 庖丁

01
IH・ガス兼用鍋① ワーリング コードレス
エレクトリックナイフ

㊦

刃渡	ページコード	全長	g	商品コード	価格
WEK-200J 22cm	1-0325-0101	500	580	1021900	¥30,000

外寸:50×500×H120(ブレッド装着時)
電源:単相100-240V 50/60Hz
消費電力:DC 9.0V 0.85A
重量:0.58kg
連続使用時間:約25分(フル充電時)
付属品:キャリングケース 充電アダプター スライシング・ガイド
カービング・ブレード ブレッド・ブレード
●2種類の専用ブレードでハード系のパン、肉類、サンドイッチまで
場所を選ばず使用できる充電式のコードレスタイプ



ブレッド・ブレード

フランスパンやハード系のパン、サンドイッチ、クロワッサン、ロールパンなどのカットに最適。
食材をブレードに軽く当てるだけで、簡単に均一の厚みにスライスします。



カービング・ブレード

ターキー、チキン、ローストビーフなどの肉類に加え、パイナップルなどのフルーツやチーズ、太巻き寿司、ロールケーキにも使用可能。

02
ガス専用鍋03
フライパン04
鍋全般

63層ダマスカス鋼



ハンドル:積層強化木

② 響十 強化木 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
KP-1118 23cm	1-0325-0201	353	180	2.6	7918900	¥27,600

材質:ダマスカス鋼鍛造



③ YA ロイヤル パン切ナイフ ㊦

㊦

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
30cm	1-0325-0301	425	260	2.0	6584500	¥11,500

材質:刃/440Aステンレス 柄/強化木

文明銀丁 パン切ナイフ
(モリブデン鋼)

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
④ 35cm	1-0325-0401	490	240	2.0	3515400	¥7,500
⑤ 26cm	1-0325-0501	380	158	1.9	5462300	¥4,500

05
ブランドキッチン
コレクシヨン06
オープンウェア07
ホテルパン・
ガストロノームパン

⑥ CHIC 合板柄 パン切ナイフ

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
25cm	1-0325-0601	368	94	1.8	4234600	¥2,600

材質:刃部/モリブデン鋼



仁作 波刃ナイフ ㊦

㊦

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
⑦ No.3000 21cm	1-0325-0701	375	110	1.5	3181600	¥4,000
⑧ No.3010 27cm	1-0325-0801	440	140	1.5	3181700	¥5,000
⑨ No.3020 33cm	1-0325-0901	500	170	1.5	3181800	¥7,000

材質:刃部/ステンレス ハンドル/天然木

●「押して切る」「引いて切る」、どちらでも切れる、驚きの切れ味を生む新型波刃



「押して切る」際に当たる刃面



「引いて切る」際に当たる刃面

⑩ ビクトリノックス
パン切庖丁 52930-26 ㊦

㊦

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
26cm	1-0325-1001	375	123	2.0	2952000	¥8,300

トラモンティーナ
ポリウッド ブレッドナイフ

㊦ 洗 フラジ

ページコード	刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格	
⑪ レッド 21125/077	1-0325-1101	165	300	84	1.6	1561480	¥2,600
⑫ ダーク 21125/097	1-0325-1201	165	300	84	1.6	1561490	¥2,600



① ケーキナイフ PP-537

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
31cm	1-0326-0101	445	120	1.2	4901600	¥2,300

材質:刃部/SUS 420 J2
ハンドル/榿木 ウレタン仕上
●特殊波刃で切りくずが出にくい。



② ケーキナイフ DL-6282

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
27.5cm	1-0326-0201	400	120	1.5	3184510	¥1,500

材質:刃部/ステンレス刃物鋼
ハンドル/ポリプロピレン



③ ケーキ・パン切りナイフ PP-539

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
17cm	1-0326-0301	300	52	1.0	8270600	¥1,000

材質:刃部/SUS 420 J2 ステンレス
ハンドル/天然木 ウレタン仕上



④ パンサットカービン
パンスライサー PM-102

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
20.5cm	1-0326-0401	325	270	1.0	8493500	¥1,500

材質:刃部/ステンレス刃物鋼
ハンドル/ローズウッド
●手にフィットするカーブがポイント



⑤ 京セラ ファインセラミック
パン切り&スライスナイフ

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	1-0326-0501	350	80	2.0	7315510	¥6,500

材質:ハンドル/ポリプロピレン
耐熱温度110℃
●マイクロギザ刃がパン・サンドイッチなど柔らかく切りにくい食材をしっかりとらえ快適にカット



⑥ 銀チタン パン切り庖丁

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	1-0326-0601	330	70	1.1	3288800	¥5,000

材質:刃部/銀含有チタン合金
ハンドル/抗菌耐熱ポリプロピレン樹脂



⑦ スムーズパン切りナイフ
HE-2101 277901 匠

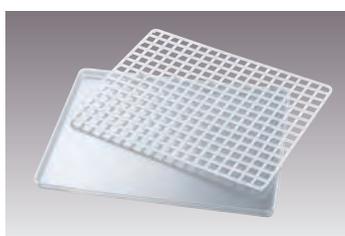
刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
230	1-0326-0701	370	100	1.8	4461500	¥2,000

材質:刃部/ステンレス刃物鋼
ハンドル/エラストマー樹脂・ポリプロピレン
●独自の刃形状により、パンの切り残しがありません。



プログレード 切りやすいパンナイフ

ページコード	刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格		
⑧	PG-104B	1-0326-0801	210	365	125	1.8	1312900	¥3,000
⑨	PG-104R	1-0326-0901	210	365	125	1.8	1312910	¥3,000



⑩ PC パン切りトレー

ページコード	商品コード	価格
1-0326-1001	8216400	¥900

340×270×H13
材質:トレイ/メタクリル樹脂(耐熱90℃)
中アミ/ポリプロピレン(耐熱120℃)
●トレイの中に中アミを置き、マス目に沿って切ると、まっすぐ切れます。(1マス/18mm)
●切りくずはトレイの中に残ります。

目盛にあわせて厚み調整プレートを差し込み、庖丁を入れるだけ。



食パン カットガイド

ページコード	商品コード	価格			
⑪	SCG1 (S)	1-0326-1101	190×145×H177	7008000	¥1,200
⑫	SCG2 (L)	1-0326-1201	220×169×H209	7008100	¥1,600

材質:本体・プレート/ABS樹脂 庖丁ガード/ポリエチレン
耐熱温度:80℃
●折りたたみプレートが本体幅に収まり、スマートに収納
●Lサイズはホームベーカリーで焼いた山型パンにも対応しています。

ナメカットで焼きたてパンをスライス
最後の一枚まできれいに切れます。



ホームベーカリースライサー

ページコード	外寸	商品コード	価格		
⑬	PS-955	1-0326-1301	159×235×H 69	4880900	¥2,000
⑭	PS-956 フード付	1-0326-1401	164×242×H218	4880910	¥3,000

材質:安全ガード・厚み調節板・底板/ABS樹脂
ナイフあて/ポリプロピレン 本体枠・フード/スチロール樹脂
●サンドイッチに使える1cmから、リッチな3cmまで5段階に厚みの調節ができます。



1 厚み調節板を、切りたい厚みに合わせて本体枠に差し込みます。



2 パンを横に寝かせるように置きます。



3 ナイフをスリットに通しゆっくり動かしながら切ります。

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

01 I・H・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
コレクション

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



堺孝行 カステラナイフ (スウェーデンステンレス鋼)

①直刃 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
30cm	1-0327-0101	440	180	1.0	8395900	¥12,400
33cm	1-0327-0102	470	200	1.0	8396000	¥13,500
36cm	1-0327-0103	495	220	1.0	8396100	¥14,700
39cm	1-0327-0104	525	240	1.0	8396200	¥16,800
42cm	1-0327-0105	565	260	1.0	8396300	¥18,900
45cm	1-0327-0106	620	280	1.0	8396400	¥20,300
48cm	1-0327-0107	660	300	1.0	8396500	¥24,800

②波刃 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
30cm	1-0327-0201	440	180	1.0	8396600	¥13,900
33cm	1-0327-0202	470	200	1.0	8396700	¥15,100
36cm	1-0327-0203	495	220	1.0	8396800	¥16,200
39cm	1-0327-0204	525	240	1.0	8396900	¥18,300
42cm	1-0327-0205	565	260	1.0	8397000	¥20,300
45cm	1-0327-0206	620	280	1.0	8397100	¥22,000
48cm	1-0327-0207	660	300	1.0	8397200	¥26,700

③兼常 カステラ切 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
30cm	1-0327-0301	430	160	1.4	0605100	¥9,500
35cm	1-0327-0302	485	193	1.7	0605200	¥11,000
40cm	1-0327-0303	532	195	1.7	0605300	¥12,600

④兼常 カステラ切 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
45cm	1-0327-0401	580	225	1.6	3515500	¥15,000



⑤ブライツM11PRO
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	1-0327-0501	440	225	2.0	7910800	¥19,100
M1144 33cm	1-0327-0502	470	230	2.0	7910900	¥20,900
M1143 36cm	1-0327-0503	500	240	2.0	7911000	¥22,500
M1142 39cm	1-0327-0504	530	245	2.0	7911100	¥23,600
M1141 42cm	1-0327-0505	560	255	2.0	7911200	¥24,600
M1140 45cm	1-0327-0506	590	265	2.0	7911300	¥25,700



⑥グレストン
カステラケーキスライサー 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
336WC 36cm	1-0327-0601	545	250	1.5	8473000	¥34,100
340WC 40cm	1-0327-0602	590	270	1.5	8473100	¥37,400
345WC 45cm	1-0327-0603	635	290	1.5	8473200	¥41,800
348WC 48cm	1-0327-0604	665	300	1.5	8473300	¥46,200



⑦長崎 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
30cm	1-0327-0701	470	340	2.0	5461300	¥34,100
33cm	1-0327-0702	500	360	2.0	5461400	¥37,300
36cm	1-0327-0703	530	400	2.0	5461500	¥40,700
39cm	1-0327-0704	560	460	2.0	5461600	¥48,000
42cm	1-0327-0705	590	500	2.0	5461700	¥55,300
45cm	1-0327-0706	620	580	2.0	5461800	¥65,100
48cm	1-0327-0707	650	640	2.4	5461900	¥75,600
51cm	1-0327-0708	680	660	2.6	5462000	¥85,800
54cm	1-0327-0709	710	680	2.6	5462100	¥101,000

材質:刃部 / 安来鋼割込



⑧電気式
ナイフウォーマー 両

ページコード	商品コード	価格
N450型	1-0327-0801	7352300

外寸:530×173×H126
電源:単相100V 750W



⑨のしもち用
もち切り 両

ページコード	商品コード	価格
1-0327-0901	5881900	¥20,400

540×230×H160
刃渡:260



⑩かきもち用
もち切り 両

ページコード	商品コード	価格
1-0327-1001	5881800	¥15,700

475×340×H150
刃渡:160



⑪もち切り庖丁 両手用 A-1037 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	1-0327-1101	430	420	2.0	0937500	¥7,500

材質:刃部 / 特殊刃物鋼
持ち手 / 木製



⑫WM ベジタブルカッター 3120

刃渡	ページコード	全長	g	商品コード	価格
7.5cm	1-0327-1201	215	27	1017900	¥1,900



⑬WM クリンクルカッター 8365

刃渡	ページコード	全長	g	商品コード	価格
6.5cm	1-0327-1301	190	42	4046800	¥2,500



⑭バナナ切り庖丁

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	1-0327-1401	270	60	2.3	5883400	¥2,540

両…両刃 両…片刃 庖丁は全て右仕様です。



①和式 氷彫刻ノミ 5本組セット

ページコード	商品コード	価格
1-0328-0101	3514700	¥195,000

セット内容
先丸ノミ 幅30×全長300 丸ノミ 幅40×全長300
サジノミ 幅33×全長300 氷小刀 全長260
平ノミ 幅36×全長300 氷キリ 全長300
三角ノミ 幅40×全長300



②洋式 氷彫刻ノミ 4本組セット

ページコード	商品コード	価格
1-0328-0201	3514800	¥160,000

セット内容
先丸ノミ 幅24×全長330 丸ノミ 幅24×全長330
平ノミ 幅36×全長330 氷小刀 全長260
三角ノミ 幅24×全長330 氷キリ 全長300



和食用 氷ノミ 全長240

	幅	ページコード	商品コード	価格
③平	24	1-0328-0301	6557600	¥16,000
	30	1-0328-0302	6557700	¥17,500
	36	1-0328-0303	6557800	¥19,000
	42	1-0328-0304	6557900	¥21,000
④三角	24 60°	1-0328-0401	6558000	¥38,000
	30 60°	1-0328-0402	6558100	¥41,000
	36 60°	1-0328-0403	6558200	¥46,000
	36 80°	1-0328-0404	6558300	¥41,000
⑤スクイ丸	30	1-0328-0501	6558400	¥21,000
⑥平丸	36	1-0328-0601	6558500	¥19,500
⑦深丸	36	1-0328-0701	6558600	¥32,000



洋食用 氷ノミ 全長330

	幅	ページコード	商品コード	価格
⑧平	24	1-0328-0801	6556500	¥18,000
	30	1-0328-0802	6556600	¥19,500
	36	1-0328-0803	6556700	¥21,000
	42	1-0328-0804	6556800	¥22,500
⑨三角	24 60°	1-0328-0901	6556900	¥40,000
	30 60°	1-0328-0902	6557000	¥43,000
	36 60°	1-0328-0903	6557100	¥48,000
	36 80°	1-0328-0904	6557200	¥43,000
⑩スクイ丸	30	1-0328-1001	6557300	¥23,000
⑪平丸	36	1-0328-1101	6557400	¥21,500
⑫深丸	36	1-0328-1201	6557500	¥34,000



荒彫用 氷彫刻ノミ

	幅	ページコード	全長	商品コード	価格
⑬三角	36 80°	1-0328-1301	570	0601200	¥56,000
⑭丸	36	1-0328-1401	570	0601300	¥49,000
⑮平	36	1-0328-1501	570	0601400	¥35,000
	42	1-0328-1502	600	0601500	¥36,000
	48	1-0328-1503	600	0601600	¥39,000
	54	1-0328-1504	610	0601700	¥44,000
	60	1-0328-1505	610	0601800	¥51,000
	75	1-0328-1506	630	0601900	¥74,000
	90	1-0328-1507	630	0602000	¥105,000



⑯鉄 氷バサミ

	ページコード	刃の間隔	商品コード	価格
大	1-0328-1601	600	約2.8kg 0602100	¥24,000
中	1-0328-1602	500	約2.5kg 0602200	¥21,000
小	1-0328-1603	400	約1.6kg 0602300	¥17,000

※刃の間隔は広げた時のものです。



⑰ピストル型 氷ノコギリ (サヤ付)

ページコード	商品コード	価格
27cm 1-0328-1701	5881100	¥18,500



⑱氷小刀

ページコード	商品コード	価格
1-0328-1801	5881310	¥5,200

刃渡:13.5cm
布サヤ付



⑲氷用キリ

ページコード	商品コード	価格
1-0328-1901	5881400	¥1,540

全長24.5cm 太さφ3



⑳チェーンソー

ページコード	商品コード	価格	
MUC3041	1-0328-2001	5880710	¥20,200

全長:455
電力:単相100V 1,430W
切断有効長さ:300
チェーンスピード:870mm/分
コード:5m
重量:3.9kg
※カレントリレー(モーターの安全機能)付

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