神田上作 和庖丁

白二鋼・本露研・水牛桂柄

① 神田上作出刃 JPN

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0201-0101	105㎜	¥29,200	129001
05-0201-0102	120㎜	¥30,200	129002
05-0201-0103	135㎜	¥31,200	129003
05-0201-0104	150㎜	¥31,600	129004
05-0201-0105	165㎜	¥33,000	129005
05-0201-0106	180㎜	¥35,900	129006
05-0201-0107	195㎜	¥41,800	129007
05-0201-0108	210㎜	¥49,400	129008
05-0201-0109	225㎜	¥60,400	129009
05-0201-0110	240㎜	¥71,600	129010

② 神田上作柳刃 JPN

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0201-0201	180㎜	¥28,600	129011
05-0201-0202	210㎜	¥29,800	129012
05-0201-0203	240㎜	¥31,300	129013
05-0201-0204	270㎜	¥35,500	129014
05-0201-0205	300㎜	¥39,900	129015
05-0201-0206	330㎜	¥49,300	129016
05-0201-0207	360㎜	¥59,400	129017

③ 神田上作薄刃 JPN

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0201-0301	150㎜	¥28,900	129018
05-0201-0302	165㎜	¥29,900	129019
05-0201-0303	180㎜	¥31,200	129020
05-0201-0304	195㎜	¥36,000	129021
05-0201-0305	210㎜	¥39,900	129022
05-0201-0306	225㎜	¥48,500	129023
05-0201-0307	240㎜	¥59,600	129024

④ 神田上作鎌形薄刃 JPN

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0201-0401	150㎜	¥28,900	129025
05-0201-0402	165㎜	¥29,900	129026
05-0201-0403	180㎜	¥31,200	129027
05-0201-0404	195㎜	¥36,000	129028
05-0201-0405	210㎜	¥39,900	129029
05-0201-0406	225㎜	¥48,500	129030
05-0201-0407	240㎜	¥59,200	129031

⑤ 神田上作寿司切 JPN

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0201-0501	225㎜	¥65,100	129032
05-0201-0502	240㎜	¥68,800	129033

⑥ 神田上作身卸 JPN

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0201-0601	240㎜	¥39,900	129034

⑦ 神田上作骨切 JPN

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0201-0701	330㎜	¥110,200	129035

⑧ 神田上作むき物 JPN

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0201-0801	180㎜	¥31,900	129036
05-0201-0802	210㎜	¥39,400	129037

⑨ 神田上作蛸引 JPN

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0201-0901	300㎜	¥46,100	129038
05-0201-0902	330㎜	¥49,400	129039

⑩ 神田上作ふぐ引 JPN

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0201-1001	240㎜	¥34,600	129040
05-0201-1002	270㎜	¥39,900	129041
05-0201-1003	300㎜	¥44,400	129042
05-0201-1004	330㎜	¥52,400	129043

⑪ 神田上作江戸裂 JPN

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0201-1101	120㎜	¥28,900	129044
05-0201-1102	135㎜	¥30,700	129045
05-0201-1103	150㎜	¥32,000	129046
05-0201-1104	165㎜	¥38,300	129047
05-0201-1105	180㎜	¥48,100	129048
05-0201-1106	195㎜	¥52,600	129049
05-0201-1107	210㎜	¥60,400	129050
05-0201-1108	225㎜	¥79,800	129051
05-0201-1109	240㎜	¥88,000	129052

⑫ 神田上作大阪裂 JPN

注文コード	規格 刃渡×全長	標準価格	CD
05-0201-1201	180㎜48×190㎜	¥15,900	129053

材質／白二鋼

⑬ 神田上作京裂 JPN

注文コード	規格 刃渡×全長	標準価格	CD
05-0201-1301	60㎜80×190㎜	¥48,400	129054

材質／白二鋼

⑭ 神田上作名古屋裂 JPN

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0201-1401	105㎜	¥23,000	129055

特選神田作 和庖丁

安来鋼・水牛桂柄

オススメ!

⑮ 特選神田作出刃 JPN

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0201-1501	150㎜	¥16,300	129099
05-0201-1502	165㎜	¥16,700	129100
05-0201-1503	180㎜	¥18,800	129101
05-0201-1504	195㎜	¥26,100	129102
05-0201-1505	210㎜	¥32,800	129103
05-0201-1506	225㎜	¥38,400	129104
05-0201-1507	240㎜	¥47,400	129105
05-0201-1508	255㎜	¥49,800	129106
05-0201-1509	270㎜	¥67,200	129107

オススメ!

⑯ 特選神田作柳刃 JPN

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0201-1601	180㎜	¥18,800	129135
05-0201-1602	210㎜	¥19,600	129136
05-0201-1603	240㎜	¥20,000	129108
05-0201-1604	270㎜	¥21,600	129109
05-0201-1605	300㎜	¥25,800	129110
05-0201-1606	330㎜	¥30,400	129111

オススメ!

⑰ 特選神田作蛸引 JPN

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0201-1701	270㎜	¥21,600	129114
05-0201-1702	300㎜	¥25,800	129115
05-0201-1703	330㎜	¥30,400	129116

オススメ!

⑱ 特選神田作薄刃 JPN

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0201-1801	150㎜	¥18,400	129117
05-0201-1802	165㎜	¥18,800	129118
05-0201-1803	180㎜	¥19,600	129119
05-0201-1804	195㎜	¥21,600	129120
05-0201-1805	210㎜	¥25,800	129121
05-0201-1806	225㎜	¥30,500	129122
05-0201-1807	240㎜	¥37,500	129137

神田作 和庖丁

安来鋼・PC桂柄

オススメ!

① 神田作PC桂柄出刃 JPN

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0202-0101	150㎜	¥ 9,200	129056
05-0202-0102	165㎜	¥ 9,900	129057
05-0202-0103	180㎜	¥11,300	129123
05-0202-0104	195㎜	¥14,300	129124
05-0202-0105	210㎜	¥18,200	129125
05-0202-0106	225㎜	¥21,200	129126
05-0202-0107	240㎜	¥25,400	129127

オススメ!

② 神田作PC桂柄柳刃 JPN

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0202-0201	180㎜	¥ 8,100	129058
05-0202-0202	210㎜	¥ 9,000	129059
05-0202-0203	240㎜	¥ 9,700	129060
05-0202-0204	270㎜	¥11,600	129128
05-0202-0205	300㎜	¥14,600	129129
05-0202-0206	330㎜	¥18,900	129130

オススメ!

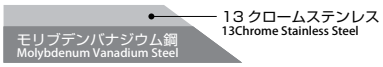
③ 神田作PC桂柄薄刃 JPN

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0202-0301	150㎜	¥ 8,900	129061
05-0202-0302	165㎜	¥ 9,300	129062
05-0202-0303	180㎜	¥ 9,800	129063
05-0202-0304	195㎜	¥11,700	129131
05-0202-0305	210㎜	¥15,400	129132
05-0202-0306	225㎜	¥18,000	129133
05-0202-0307	240㎜	¥20,900	129134

MV モリブデンバナジウム鋼 2 層複合（エラストマーハンドル）

徹底した衛生管理を達成する為に、樹脂製
一体成型ハンドルを採用。

刀身とハンドルの隙間に発生する雑菌の繁殖を低減。握りの優しいエラストマーハンドルとモリブデンバナジウム鋼の2層鋼による抜群の切れ味で、HACCP等の衛生管理のサポートをします。



④ 藤寅作 MVモリブデンバナジウム鋼2層複合（エラストマーハンドル） 和庖丁シリーズ 出刃 A

made in 燕三条

注文コード	規格	刃渡×全長	重量	標準価格	CD
05-0202-0401	150㎜ FUD-1104	150×295㎜	250g	¥18,000	131637
05-0202-0402	165㎜ FUD-1105	165×310㎜	285g	¥20,000	131638
05-0202-0403	180㎜ FUD-1106	180×340㎜	345g	¥22,000	131639

材質／13クロームステンレス・モリブデンバナジウム鋼　エラストマーハンドル

⑤ 藤寅作 MVモリブデンバナジウム鋼2層複合（エラストマーハンドル） 和庖丁シリーズ 柳刃 A

made in 燕三条

注文コード	規格	刃渡×全長	重量	標準価格	CD
05-0202-0501	210㎜ FUD-1110	205×340㎜	120g	¥12,000	131641
05-0202-0502	240㎜ FUD-1111	230×370㎜	155g	¥14,500	131642
05-0202-0503	270㎜ FUD-1112	260×415㎜	200g	¥17,000	131643
05-0202-0504	300㎜ FUD-1113	290×445㎜	225g	¥20,000	131644

材質／13クロームステンレス・モリブデンバナジウム鋼　エラストマーハンドル

堺孝行 青二鋼和包丁

包丁に使われる鋼の中では最高級といわれる安来の青二鋼を使用した切れ味の鋭い和包丁です。

青二鋼・水牛柄

① 正夫(柳刃) A 納 JPN

注文コード	規格	刃渡	標準価格	CD
05-0203-0101	21cm No.01002	210mm	¥ 34,700	601431
05-0203-0102	24cm No.01003	240mm	¥ 36,900	601432
05-0203-0103	27cm No.01004	270mm	¥ 41,000	601433
05-0203-0104	30cm No.01005	300mm	¥ 46,800	601434
05-0203-0105	33cm No.01006	330mm	¥ 57,500	601435
05-0203-0106	36cm No.01007	360mm	¥ 75,000	601436
05-0203-0107	39cm No.01008	390mm	¥108,200	601437

② 蛸引 A 納 JPN

注文コード	規格	刃渡	標準価格	CD
05-0203-0201	24cm No.01023	240mm	¥36,900	601438
05-0203-0202	27cm No.01024	270mm	¥41,000	601439
05-0203-0203	30cm No.01025	300mm	¥46,800	601440
05-0203-0204	33cm No.01026	330mm	¥57,500	601441
05-0203-0205	36cm No.01027	360mm	¥75,000	601442

③ 出刃 A 納 JPN

注文コード	規格	刃渡	標準価格	CD
05-0203-0301	12cm No.01033	120mm	¥ 31,500	601443
05-0203-0302	13.5cm No.01034	135mm	¥ 33,400	601444
05-0203-0303	15cm No.01035	150mm	¥ 36,300	601445
05-0203-0304	16.5cm No.01036	165mm	¥ 38,500	601446
05-0203-0305	18cm No.01037	180mm	¥ 43,000	601447
05-0203-0306	19.5cm No.01038	195mm	¥ 51,500	601448
05-0203-0307	21cm No.01039	210mm	¥ 59,300	601449
05-0203-0308	22.5cm No.01040	225mm	¥ 71,700	601450
05-0203-0309	24cm No.01041	240mm	¥ 86,200	601451
05-0203-0310	27cm No.01042	270mm	¥119,400	601452
05-0203-0311	30cm No.01043	300mm	¥149,100	601453

④ 薄刃 A 納 JPN

注文コード	規格	刃渡	標準価格	CD
05-0203-0401	18cm No.01063	180mm	¥ 36,900	601454
05-0203-0402	19.5cm No.01064	195mm	¥ 41,400	601455
05-0203-0403	21cm No.01065	210mm	¥ 46,800	601456
05-0203-0404	22.5cm No.01066	225mm	¥ 57,500	601457
05-0203-0405	24cm No.01067	240mm	¥ 75,000	601458
05-0203-0406	27cm No.01068	270mm	¥108,200	601459

堺孝行 シェフ和包丁

耐蝕性・耐摩耗性に優れた銀三鋼を素材にした和包丁です。

銀三鋼・水牛八角柄

⑤ 正夫(柳刃) A 納 JPN

注文コード	規格	刃渡	標準価格	CD
05-0203-0501	18cm No.04001	180mm	¥19,800	601362
05-0203-0502	21cm No.04002	210mm	¥22,600	601363
05-0203-0503	24cm No.04003	240mm	¥26,000	601364
05-0203-0504	27cm No.04004	270mm	¥32,100	601365
05-0203-0505	30cm No.04005	300mm	¥40,300	601366
05-0203-0506	33cm No.04006	330mm	¥48,100	601367
05-0203-0507	36cm No.04007	360mm	¥59,500	601368

⑥ 蛸引 A 納 JPN

注文コード	規格	刃渡	標準価格	CD
05-0203-0601	21cm No.04022	210mm	¥22,600	601374
05-0203-0602	24cm No.04023	240mm	¥26,000	601375
05-0203-0603	27cm No.04024	270mm	¥32,100	601376
05-0203-0604	30cm No.04025	300mm	¥40,300	601377
05-0203-0605	33cm No.04026	330mm	¥48,100	601378
05-0203-0606	36cm No.04027	360mm	¥59,500	601379

⑦ 出刃 A 納 JPN

注文コード	規格	刃渡	標準価格	CD
05-0203-0701	10.5cm No.04032	105mm	¥22,200	601380
05-0203-0702	12cm No.04033	120mm	¥24,300	601381
05-0203-0703	13.5cm No.04034	135mm	¥26,800	601382
05-0203-0704	15cm No.04035	150mm	¥29,800	601383
05-0203-0705	16.5cm No.04036	165mm	¥32,600	601384
05-0203-0706	18cm No.04037	180mm	¥38,600	601385
05-0203-0707	19.5cm No.04038	195mm	¥43,200	601386
05-0203-0708	21cm No.04039	210mm	¥46,400	601387
05-0203-0709	22.5cm No.04040	225mm	¥55,600	601388
05-0203-0710	24cm No.04041	240mm	¥62,800	601389

⑧ ふぐ引 A 納 JPN

注文コード	規格	刃渡	標準価格	CD
05-0203-0801	21cm No.04012	210mm	¥26,300	601369
05-0203-0802	24cm No.04013	240mm	¥30,300	601370
05-0203-0803	27cm No.04014	270mm	¥37,900	601371
05-0203-0804	30cm No.04015	300mm	¥45,200	601372
05-0203-0805	33cm No.04016	330mm	¥55,600	601373

⑨ 薄刃 A 納 JPN

注文コード	規格	刃渡	標準価格	CD
05-0203-0901	16.5cm No.04062	165mm	¥20,500	601390
05-0203-0902	18cm No.04063	180mm	¥22,600	601391
05-0203-0903	19.5cm No.04064	195mm	¥32,100	601392
05-0203-0904	21cm No.04065	210mm	¥40,300	601393
05-0203-0905	22.5cm No.04066	225mm	¥48,100	601394
05-0203-0906	24cm No.04067	240mm	¥59,500	601395

堺孝行 本霞研和包丁

安来の白三鋼を使用し、本霞研を施した
本職用の切れ味の鋭い和包丁です。
白三鋼・本霞研・水牛柄

① 正夫（柳刃） A 納 JPN

注文コード	規格	刃渡	標準価格	CD
05-0204-0101	18cm No.05001	180mm	¥19,700	601499
05-0204-0102	21cm No.05002	210mm	¥21,300	601500
05-0204-0103	24cm No.05003	240mm	¥23,000	601501
05-0204-0104	27cm No.05004	270mm	¥25,500	601502
05-0204-0105	30cm No.05005	300mm	¥28,100	601503
05-0204-0106	33cm No.05006	330mm	¥35,400	601504
05-0204-0107	36cm No.05007	360mm	¥44,800	601505

② 出刃 A 納 JPN

注文コード	規格	刃渡	標準価格	CD
05-0204-0201	9cm No.05031	90mm	¥14,900	601512
05-0204-0202	10.5cm No.05032	105mm	¥15,200	601513
05-0204-0203	12cm No.05033	120mm	¥16,000	601514
05-0204-0204	13.5cm No.05034	135mm	¥17,400	601515
05-0204-0205	15cm No.05035	150mm	¥18,700	601516
05-0204-0206	16.5cm No.05036	165mm	¥20,700	601517
05-0204-0207	18cm No.05037	180mm	¥22,300	601518
05-0204-0208	19.5cm No.05038	195mm	¥25,900	601519
05-0204-0209	21cm No.05039	210mm	¥32,400	601520
05-0204-0210	22.5cm No.05040	225mm	¥41,800	601521
05-0204-0211	24cm No.05041	240mm	¥52,000	601522
05-0204-0212	27cm No.05042	270mm	¥68,100	601523
05-0204-0213	30cm No.05043	300mm	¥88,900	601524

③ 本出刃 A 納 JPN

注文コード	規格	刃渡	標準価格	CD
05-0204-0301	18cm No.05237	180mm	¥24,900	601525
05-0204-0302	21cm No.05239	210mm	¥35,200	601526
05-0204-0303	24cm No.05241	240mm	¥56,100	601527

④ 蛸引 A 納 JPN

注文コード	規格	刃渡	標準価格	CD
05-0204-0401	21cm No.05022	210mm	¥21,300	601506
05-0204-0402	24cm No.05023	240mm	¥23,000	601507
05-0204-0403	27cm No.05024	270mm	¥25,500	601508
05-0204-0404	30cm No.05025	300mm	¥28,100	601509
05-0204-0405	33cm No.05026	330mm	¥35,400	601510
05-0204-0406	36cm No.05027	360mm	¥44,800	601511

⑤ 身卸出刃 A 納 JPN

注文コード	規格	刃渡	標準価格	CD
05-0204-0501	21cm No.05102	210mm	¥24,800	601536
05-0204-0502	24cm No.05103	240mm	¥29,600	601537
05-0204-0503	27cm No.05104	270mm	¥43,000	601538
05-0204-0504	30cm No.05105	300mm	¥60,400	601539

⑥ 薄刃 A 納 JPN

注文コード	規格	刃渡	標準価格	CD
05-0204-0601	15cm No.05061	150mm	¥19,700	601528
05-0204-0602	16.5cm No.05062	165mm	¥21,100	601529
05-0204-0603	18cm No.05063	180mm	¥23,100	601530
05-0204-0604	19.5cm No.05064	195mm	¥25,500	601531
05-0204-0605	21cm No.05065	210mm	¥28,000	601532
05-0204-0606	22.5cm No.05066	225mm	¥35,400	601533
05-0204-0607	24cm No.05067	240mm	¥44,300	601534
05-0204-0608	27cm No.05068	270mm	¥61,600	601535

堺孝行 霞研和包丁

安来の白鋼を使用し、本職用ながらも廉価な和包丁です。
白鋼・プラスチック桂柄

⑦ 正夫（柳刃） A 納 JPN

注文コード	規格	刃渡	標準価格	CD
05-0204-0701	18cm No.06001	180mm	¥ 9,300	601573
05-0204-0702	21cm No.06002	210mm	¥ 9,900	601574
05-0204-0703	24cm No.06003	240mm	¥10,900	601575
05-0204-0704	27cm No.06004	270mm	¥13,900	601576
05-0204-0705	30cm No.06005	300mm	¥16,000	601577
05-0204-0706	33cm No.06006	330mm	¥21,600	601578
05-0204-0707	36cm No.06007	360mm	¥28,500	601579

⑧ 出刃 A 納 JPN

注文コード	規格	刃渡	標準価格	CD
05-0204-0801	9cm No.06031	90mm	¥ 9,900	601586
05-0204-0802	10.5cm No.06032	105mm	¥10,100	601587
05-0204-0803	12cm No.06033	120mm	¥10,200	601588
05-0204-0804	13.5cm No.06034	135mm	¥10,600	601589
05-0204-0805	15cm No.06035	150mm	¥11,300	601590
05-0204-0806	16.5cm No.06036	165mm	¥12,600	601591
05-0204-0807	18cm No.06037	180mm	¥14,600	601592
05-0204-0808	19.5cm No.06038	195mm	¥18,000	601593
05-0204-0809	21cm No.06039	210mm	¥22,300	601594
05-0204-0810	22.5cm No.06040	225mm	¥29,500	601595
05-0204-0811	24cm No.06041	240mm	¥37,700	601596
05-0204-0812	27cm No.06042	270mm	¥53,100	601597
05-0204-0813	30cm No.06043	300mm	¥80,300	601598

⑨ 薄刃 A 納 JPN

注文コード	規格	刃渡	標準価格	CD
05-0204-0901	15cm No.06061	150mm	¥ 9,300	601599
05-0204-0902	16.5cm No.06062	165mm	¥ 9,900	601600
05-0204-0903	18cm No.06063	180mm	¥10,900	601601
05-0204-0904	19.5cm No.06064	195mm	¥13,900	601602
05-0204-0905	21cm No.06065	210mm	¥16,000	601603
05-0204-0906	22.5cm No.06066	225mm	¥21,600	601604
05-0204-0907	24cm No.06067	240mm	¥28,500	601605

⑩ 蛸引 A 納 JPN

注文コード	規格	刃渡	標準価格	CD
05-0204-1001	21cm No.06022	210mm	¥10,400	601580
05-0204-1002	24cm No.06023	240mm	¥11,400	601581
05-0204-1003	27cm No.06024	270mm	¥14,300	601582
05-0204-1004	30cm No.06025	300mm	¥16,500	601583
05-0204-1005	33cm No.06026	330mm	¥22,400	601584
05-0204-1006	36cm No.06027	360mm	¥29,700	601585

堺孝行 抗菌PC柄和包丁

柄にプラスチック特殊樹脂を施した、衛生面と耐久性に優れた和包丁です。

材質／モリブデン鋼・特殊樹脂六角半丸柄

① 正夫（モリブデン鋼） A 納 抗菌 JPN

注文コード	規格	刃渡	標準価格	CD
05-0205-0101	21cm No.04602	210mm	¥11,200	601410
05-0205-0102	24cm No.04603	240mm	¥12,700	601411
05-0205-0103	27cm No.04604	270mm	¥15,600	601412
05-0205-0104	30cm No.04605	300mm	¥17,200	601413

② 薄刃（モリブデン鋼） A 納 抗菌 JPN

注文コード	規格	刃渡	標準価格	CD
05-0205-0201	18cm No.04663	180mm	¥14,400	601418
05-0205-0202	21cm No.04665	210mm	¥19,100	601419

③ 出刃（モリブデン鋼） A 納 抗菌 JPN

注文コード	規格	刃渡	標準価格	CD
05-0205-0301	15cm No.04635	150mm	¥16,500	601414
05-0205-0302	18cm No.04637	180mm	¥21,700	601415
05-0205-0303	21cm No.04639	210mm	¥25,000	601416
05-0205-0304	24cm No.04641	240mm	¥37,900	601417

④ 身卸出刃（モリブデン鋼） A 納 抗菌 JPN

注文コード	規格	刃渡	標準価格	CD
05-0205-0401	24cm No.04903	240mm	¥19,300	601420
05-0205-0402	27cm No.04904	270mm	¥23,400	601421

⑤ 正夫（銀三鋼） A 納 抗菌 JPN

注文コード	規格	刃渡	標準価格	CD
05-0205-0501	27cm No.04404	270mm	¥32,100	601422
05-0205-0502	30cm No.04405	300mm	¥40,300	601423

⑥ PC黒柄和包丁正夫 A 納 抗菌 JPN

注文コード	規格	刃渡	標準価格	CD
05-0205-0601	21cm No.04702	210mm	¥11,200	601424
05-0205-0602	24cm No.04703	240mm	¥12,700	601425
05-0205-0603	27cm No.04704	270mm	¥15,600	601426
05-0205-0604	30cm No.04705	300mm	¥17,200	601427

⑦ PC黒柄和包丁出刃 A 納 抗菌 JPN

注文コード	規格	刃渡	標準価格	CD
05-0205-0701	15cm No.04735	150mm	¥16,500	601428
05-0205-0702	18cm No.04737	180mm	¥21,700	601429
05-0205-0703	21cm No.04739	210mm	¥25,000	601430

堺孝行 包丁サヤ

包丁は寸法が同じでも厚みや幅がまちまちなので、同寸法のサヤが合わないこともあります。特に他社製品と合わす場合にはご注意ください。

材質／朴

⑧ 正夫 A 納 JPN

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0205-0801	21cm用	¥2,400	601775
05-0205-0802	24cm用	¥2,400	601776
05-0205-0803	27cm用	¥2,580	601777
05-0205-0804	30cm用	¥2,880	601778
05-0205-0805	33cm用	¥3,420	601779
05-0205-0806	36cm用	¥3,760	601780

⑨ 蛸引 A 納 JPN

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0205-0901	24cm用	¥2,680	601781
05-0205-0902	27cm用	¥2,980	601782
05-0205-0903	30cm用	¥3,340	601783
05-0205-0904	33cm用	¥3,680	601784

⑩ 出刃 A 納 JPN

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0205-1001	12cm用	¥3,040	601785
05-0205-1002	13.5cm用	¥3,300	601786
05-0205-1003	15cm用	¥3,300	601787
05-0205-1004	16.5cm用	¥3,420	601788
05-0205-1005	18cm用	¥3,820	601789
05-0205-1006	19.5cm用	¥3,940	601790
05-0205-1007	21cm用	¥4,840	601791
05-0205-1008	22.5cm用	¥5,380	601792
05-0205-1009	24cm用	¥5,980	601793

⑪ 薄刃 A 納 JPN

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0205-1101	16.5cm用	¥2,680	601794
05-0205-1102	18cm用	¥2,680	601795
05-0205-1103	19.5cm用	¥2,720	601796
05-0205-1104	21cm用	¥3,100	601797
05-0205-1105	22.5cm用	¥3,420	601798
05-0205-1106	24cm用	¥3,760	601799

⑫ 牛刀 A 納 JPN

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0205-1201	18cm用	¥2,360	601802
05-0205-1202	21cm用	¥2,800	601803
05-0205-1203	24cm用	¥3,080	601804
05-0205-1204	27cm用	¥3,820	601805
05-0205-1205	30cm用	¥3,940	601806
05-0205-1206	33cm用	¥5,980	601807

⑬ 筋引 A 納 JPN

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0205-1301	21cm用	¥3,000	601808
05-0205-1302	24cm用	¥3,000	601809
05-0205-1303	27cm用	¥3,320	601810
05-0205-1304	30cm用	¥3,600	601811

⑭ ペティ A 納 JPN

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0205-1401	12cm用	¥1,500	601800
05-0205-1402	15cm用	¥1,740	601801

⑮ 三徳 A 納 JPN

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0205-1501	18cm用	¥2,780	601812

堺菊守 和包丁極上

安来白鋼を使用し、本霞研を施した和包丁です。熟練された技術を持つ人にオススメ!　材質／白鋼・本霞研・水牛柄

① 柳刃 A 納 JPN

注文コード	規格	刃渡	標準価格	CD
05-0206-0101	18cm A-018	180mm	¥21,100	601848
05-0206-0102	21cm A-021	210mm	¥22,600	601849
05-0206-0103	24cm A-024	240mm	¥23,900	601850
05-0206-0104	27cm A-027	270mm	¥27,300	601851
05-0206-0105	30cm A-030	300mm	¥31,600	601852
05-0206-0106	33cm A-033	330mm	¥40,400	601853
05-0206-0107	36cm A-036	360mm	¥53,600	601854

② 蛸引 A 納 JPN

注文コード	規格	刃渡	標準価格	CD
05-0206-0201	21cm A-121	210mm	¥22,600	601855
05-0206-0202	24cm A-124	240mm	¥23,900	601856
05-0206-0203	27cm A-127	270mm	¥27,300	601857
05-0206-0204	30cm A-130	300mm	¥31,600	601858
05-0206-0205	33cm A-133	330mm	¥40,400	601859
05-0206-0206	36cm A-136	360mm	¥53,600	601860

③ ふく引 A 納 JPN

注文コード	規格	刃渡	標準価格	CD
05-0206-0301	24cm A-224	240mm	¥27,300	601861
05-0206-0302	27cm A-227	270mm	¥31,600	601862
05-0206-0303	30cm A-230	300mm	¥40,400	601863
05-0206-0304	33cm A-233	330mm	¥53,600	601864

④ 薄刃 A 納 JPN

注文コード	規格	刃渡	標準価格	CD
05-0206-0401	15cm A-315	150mm	¥21,100	601865
05-0206-0402	16.5cm A-316	165mm	¥22,600	601866
05-0206-0403	18cm A-318	180mm	¥23,900	601867
05-0206-0404	19.5cm A-319	195mm	¥27,300	601868
05-0206-0405	21cm A-321	210mm	¥31,600	601869
05-0206-0406	22.5cm A-322	225mm	¥40,400	601870
05-0206-0407	24cm A-324	240mm	¥53,600	601871

⑤ 出刃 A 納 JPN

注文コード	規格	刃渡	標準価格	CD
05-0206-0501	15cm A-515	150mm	¥23,900	601872
05-0206-0502	16.5cm A-516	165mm	¥25,800	601873
05-0206-0503	18cm A-518	180mm	¥28,800	601874
05-0206-0504	19.5cm A-519	195mm	¥31,300	601875
05-0206-0505	21cm A-521	210mm	¥36,800	601876
05-0206-0506	22.5cm A-522	225mm	¥42,700	601877
05-0206-0507	24cm A-524	240mm	¥52,000	601878
05-0206-0508	27cm A-527	270mm	¥79,200	601879
05-0206-0509	30cm A-530	300mm	¥ 114,000	601880

⑥ 身卸出刃 A 納 JPN

注文コード	規格	刃渡	標準価格	CD
05-0206-0601	18cm A-818	180mm	¥23,900	601881
05-0206-0602	21cm A-821	210mm	¥27,300	601882
05-0206-0603	24cm A-824	240mm	¥31,600	601883
05-0206-0604	27cm A-827	270mm	¥40,400	601884
05-0206-0605	30cm A-830	300mm	¥53,600	601885

⑦ 菜切 A 納 JPN

注文コード	規格	刃渡	標準価格	CD
05-0206-0701	16.5cm A-1016	165mm	¥17,900	601886

堺菊守 和包丁特製

安来白鋼を使用し、霞研を施した和包丁です。研ぎやすく、扱いやすい逸品です。　材質／白鋼・霞研・水牛柄

⑧ 柳刃 A 納 JPN

注文コード	規格	刃渡	標準価格	CD
05-0206-0801	18cm B-018	180mm	¥14,000	601887
05-0206-0802	21cm B-021	210mm	¥15,300	601888
05-0206-0803	24cm B-024	240mm	¥16,300	601889
05-0206-0804	27cm B-027	270mm	¥19,800	601890
05-0206-0805	30cm B-030	300mm	¥23,600	601891
05-0206-0806	33cm B-033	330mm	¥30,300	601892
05-0206-0807	36cm B-036	360mm	¥42,000	601893

⑨ 蛸引 A 納 JPN

注文コード	規格	刃渡	標準価格	CD
05-0206-0901	21cm B-121	210mm	¥15,300	601894
05-0206-0902	24cm B-124	240mm	¥16,300	601895
05-0206-0903	27cm B-127	270mm	¥19,800	601896
05-0206-0904	30cm B-130	300mm	¥23,600	601897
05-0206-0905	33cm B-133	330mm	¥30,300	601898
05-0206-0906	36cm B-136	360mm	¥42,000	601899

⑩ ふく引 A 納 JPN

注文コード	規格	刃渡	標準価格	CD
05-0206-1001	24cm B-224	240mm	¥19,800	601900
05-0206-1002	27cm B-227	270mm	¥23,600	601901
05-0206-1003	30cm B-230	300mm	¥30,300	601902
05-0206-1004	33cm B-233	330mm	¥42,000	601903

⑪ 薄刃 A 納 JPN

注文コード	規格	刃渡	標準価格	CD
05-0206-1101	15cm B-315	150mm	¥13,200	601904
05-0206-1102	16.5cm B-316	165mm	¥13,600	601905
05-0206-1103	18cm B-318	180mm	¥15,300	601906
05-0206-1104	19.5cm B-319	195mm	¥20,100	601907
05-0206-1105	21cm B-321	210mm	¥23,400	601908
05-0206-1106	22.5cm B-322	225mm	¥37,100	601909
05-0206-1107	24cm B-324	240mm	¥43,500	601910

⑫ 出刃 A 納 JPN

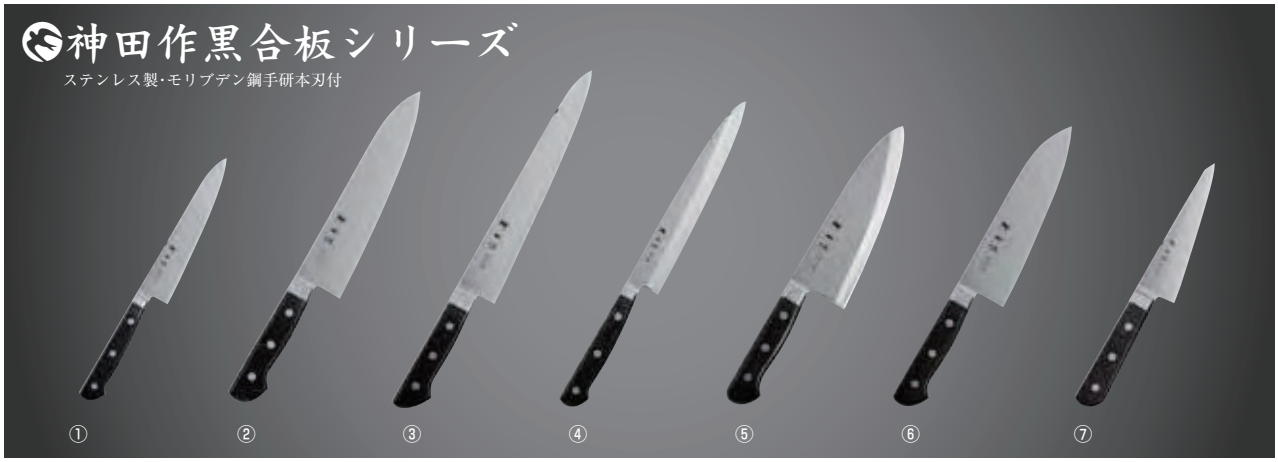
注文コード	規格	刃渡	標準価格	CD
05-0206-1201	10.5cm B-510	105mm	¥13,800	601911
05-0206-1202	12cm B-512	120mm	¥14,900	601912
05-0206-1203	13.5cm B-513	135mm	¥15,300	601913
05-0206-1204	15cm B-515	150mm	¥15,700	601914
05-0206-1205	16.5cm B-516	165mm	¥17,500	601915
05-0206-1206	18cm B-518	180mm	¥21,900	601916
05-0206-1207	19.5cm B-519	195mm	¥26,300	601917
05-0206-1208	21cm B-521	210mm	¥32,100	601918
05-0206-1209	22.5cm B-522	225mm	¥38,200	601919
05-0206-1210	24cm B-524	240mm	¥43,500	601920
05-0206-1211	27cm B-527	270mm	¥65,900	601921
05-0206-1212	30cm B-530	300mm	¥85,100	601922

⑬ 菜切 A 納 JPN

注文コード	規格	刃渡	標準価格	CD
05-0206-1301	16.5cm B-1016	165mm	¥14,700	601923

神田作黒合板シリーズ

ステンレス製・モリブデン鋼手研本刃付



① ペティー オススメ!

JPN

注文コード	規格	刃渡×全長	標準価格	CD
05-0207-0101	120㎜	120×230㎜	¥6,100	129082
05-0207-0102	150㎜	150×260㎜	¥6,200	129083

② 牛刀 オススメ!

JPN

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0207-0201	180㎜	¥ 8,900	129084
05-0207-0202	210㎜	¥ 9,200	129085
05-0207-0203	240㎜	¥10,600	129086
05-0207-0204	270㎜	¥11,500	129087
05-0207-0205	300㎜	¥13,400	129088
05-0207-0206	330㎜	¥17,200	129093

③ 筋引 オススメ!

JPN

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0207-0301	240㎜	¥10,600	129094
05-0207-0302	270㎜	¥11,500	129095
05-0207-0303	300㎜	¥13,400	129096

④ 柳刃 オススメ!

JPN

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0207-0401	220㎜	¥11,500	129089

⑤ 出刃 オススメ!

JPN

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0207-0501	150㎜	¥12,500	129090
05-0207-0502	180㎜	¥14,000	129097
05-0207-0503	210㎜	¥15,600	129098

⑥ 三徳包丁 オススメ!

JPN

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0207-0601	180㎜	¥9,000	129091

⑦ 骨スキ角 オススメ!

JPN

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0207-0701	135㎜	¥9,000	129092

源 兼正 ツバ付

日本鋼・黒合板柄・口金付

⑧ 牛刀

JPN

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0207-0801	180㎜	¥ 8,600	131001
05-0207-0802	210㎜	¥ 9,200	131002
05-0207-0803	240㎜	¥11,600	131003
05-0207-0804	270㎜	¥13,400	131004
05-0207-0805	300㎜	¥14,700	131005
05-0207-0806	330㎜	¥21,300	131006
05-0207-0807	360㎜	¥25,600	131007

⑨ ペティー

JPN

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0207-0901	120㎜	¥6,000	131008
05-0207-0902	150㎜	¥6,200	131009

⑩ 骨スキ角型

JPN

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0207-1001	150㎜	¥8,600	131010

⑪ 骨スキ丸型

JPN

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0207-1101	150㎜	¥8,500	131011

⑫ 筋引

JPN

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0207-1201	210㎜	¥ 8,600	131012
05-0207-1202	240㎜	¥11,000	131013
05-0207-1203	270㎜	¥11,700	131014
05-0207-1204	300㎜	¥12,200	131015

⑬ 洋出刃

JPN

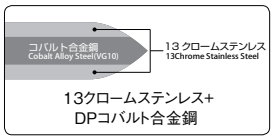
注文コード	規格	標準価格	CD
05-0207-1301	210㎜	¥14,700	131016
05-0207-1302	240㎜	¥16,500	131017
05-0207-1303	270㎜	¥18,500	131018
05-0207-1304	300㎜	¥21,300	131019

⑭ 三徳

JPN

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0207-1401	175㎜	¥9,200	131020

DPコバルト合金鋼割込
（口金付）



13クロームステンレス+
DPコバルト合金鋼

13クロームステンレス+DPコバルト合金鋼

① 藤寅作 DPコバルト合金鋼割込（口金付）ペティナイフ ☆

made in 燕三条

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0208-0101	120㎜ FU-801	¥6,000	131610
05-0208-0102	150㎜ FU-802	¥6,500	131611

② 藤寅作 DPコバルト合金鋼割込（口金付）骨スキ ☆

made in 燕三条

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0208-0201	150㎜ FU-803	¥9,000	131613

③ 藤寅作 DPコバルト合金鋼割込（口金付）筋引 ☆

made in 燕三条

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0208-0301	240㎜ FU-805	¥12,000	131616
05-0208-0302	270㎜ FU-806	¥14,500	131617

④ 藤寅作 DPコバルト合金鋼割込（口金付）牛刀 ☆

made in 燕三条

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0208-0401	180㎜ FU-807	¥ 8,000	131618
05-0208-0402	210㎜ FU-808	¥ 9,500	131619
05-0208-0403	240㎜ FU-809	¥12,000	131620
05-0208-0404	270㎜ FU-810	¥15,000	131621
05-0208-0405	300㎜ FU-811	¥19,500	131622

⑤ 藤寅作 DPコバルト合金鋼割込（口金付）洋出刃 ☆

made in 燕三条

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0208-0501	170㎜ FU-813	¥17,000	131627
05-0208-0502	210㎜ FU-814	¥19,500	131628
05-0208-0503	240㎜ FU-815	¥21,000	131629

⑥ 藤寅作 DPコバルト合金鋼割込（口金付）薄刃 ☆

made in 燕三条

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0208-0601	165㎜ FU-502	¥8,000	131624

⑦ 藤寅作 DPコバルト合金鋼割込（口金付）三徳 ☆

made in 燕三条

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0208-0701	170㎜ FU-503	¥8,000	131625

Misono

品質、切れ味、フォルム。
三位一体のミソノ
ステンレスモリブデン鋼。

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・モリブデン鋼を使用し、ハイレベルの技術を駆使した理想の洋庖丁です。刀身と一体のツバが衛生的。切れの冴えと耐久性を両立させた最高の出来ばえが、またひとつ秀作を生みました。

ステンレスモリブデン鋼

⑧ ツバ付三徳（両刃） C

JPN

注文コード	規格	刃渡×全長	重量	標準価格	CD
05-0208-0801	140㎜ No580	140×250㎜	125g	¥ 9,700	130110
05-0208-0802	160㎜ No583	160×270㎜	140g	¥10,800	130111
05-0208-0803	180㎜ No581	180×300㎜	155g	¥11,700	130112

⑨ ツバ付牛刀（両刃） C

JPN

注文コード	規格	刃渡×全長	重量	標準価格	CD
05-0208-0901	180㎜ No511	180×300㎜	140g	¥10,400	130113
05-0208-0902	195㎜ No518	195×315㎜	155g	¥10,800	130114
05-0208-0903	210㎜ No512	210×330㎜	160g	¥11,000	130115
05-0208-0904	240㎜ No513	240×370㎜	230g	¥16,500	130095
05-0208-0905	270㎜ No514	270×400㎜	250g	¥20,700	130094
05-0208-0906	300㎜ No515	300×435㎜	335g	¥25,500	130096
05-0208-0907	330㎜ No516	330×470㎜	365g	¥30,300	130116
05-0208-0908	360㎜ No517	360×505㎜	395g	¥37,000	130117

⑩ ツバ付筋引（両刃） C

JPN

注文コード	規格	刃渡×全長	重量	標準価格	CD
05-0208-1001	240㎜ No521	240×360㎜	150g	¥16,000	130118
05-0208-1002	270㎜ No522	270×390㎜	170g	¥19,900	130119
05-0208-1003	300㎜ No523	300×435㎜	220g	¥24,800	130120
05-0208-1004	330㎜ No524	330×465㎜	230g	¥29,900	130121
05-0208-1005	360㎜ No525	360×500㎜	260g	¥36,100	130122

⑪ ツバ付洋出刃（両刃） C

JPN

注文コード	規格	刃渡×全長	重量	標準価格	CD
05-0208-1101	165㎜ No550	165×295㎜	320g	¥19,800	130123
05-0208-1102	240㎜ No552	240×370㎜	420g	¥37,500	130124

⑫ 骨すき角型（東型鳥魚庖丁）（片刃） C

JPN

注文コード	規格	刃渡×全長	重量	標準価格	CD
05-0208-1201	145㎜ No541	145×270㎜	180g	¥12,300	130125

⑬ ツバ付骨すき丸型（西型）（片刃） C

JPN

注文コード	規格	刃渡×全長	重量	標準価格	CD
05-0208-1301	145㎜ No542	145×260㎜	170g	¥11,700	130126

⑭ ツバ付ペティー（両刃） C

JPN

注文コード	規格	刃渡×全長	重量	標準価格	CD
05-0208-1401	120㎜ No531	120×220㎜	65g	¥7,700	130091
05-0208-1402	130㎜ No532	130×230㎜	70g	¥8,200	130092
05-0208-1403	150㎜ No533	150×255㎜	75g	¥8,800	130093

440 Misono

プロの切れ味、プロのフォルム。
16クロムハイステンレスモリブデン鋼で応える、
ミソノ440シリーズ。

ミソノ440シリーズの大きな特長は、従来の13クロムからよりさびにくく粘り強い16クロムハイステンレスモリブデン鋼を実現させた事にあります。従来製品に比べ、より鋭い切れ味とサビにくさ、研ぎやすさが向上。

①　②　③　④　⑤　⑥　⑦

① 三徳(両刃) C 納 JPN

注文コード	規格	刃渡×全長	重量	標準価格	CD
05-0209-0101	180mm No881	180×310mm	165g	¥16,000	130130

材質／16クロムハイステンレスモリブデン鋼

② 牛刀(両刃) C 納 JPN

注文コード	規格	刃渡×全長	重量	標準価格	CD
05-0209-0201	180mm No811	180×310mm	150g	¥15,500	130131
05-0209-0202	210mm No812	210×340mm	160g	¥16,500	130132
05-0209-0203	240mm No813	240×375mm	235g	¥22,900	130133
05-0209-0204	270mm No814	270×405mm	260g	¥27,100	130134
05-0209-0205	300mm No815	300×440mm	345g	¥33,600	130135

材質／16クロムハイステンレスモリブデン鋼

③ 骨すき角型(東型鳥魚包丁)(片刃) C 納 JPN

注文コード	規格	刃渡×全長	重量	標準価格	CD
05-0209-0301	145mm No841	145×270mm	175g	¥18,900	130136

材質／16クロムハイステンレスモリブデン鋼

④ ペティー(両刃) C 納 JPN

注文コード	規格	刃渡×全長	重量	標準価格	CD
05-0209-0401	120mm No831	120×230mm	70g	¥11,500	130137
05-0209-0402	130mm No832	130×240mm	70g	¥11,600	130138
05-0209-0403	150mm No833	150×260mm	80g	¥11,800	130139

材質／16クロムハイステンレスモリブデン鋼

⑤ 洋出刃(両刃) C 納 JPN

注文コード	規格	刃渡×全長	重量	標準価格	CD
05-0209-0501	210mm No851	210×350mm	380g	¥36,400	130140

材質／16クロムハイステンレスモリブデン鋼

⑥ 筋引(両刃) C 納 JPN

注文コード	規格	刃渡×全長	重量	標準価格	CD
05-0209-0601	240mm No821	240×365mm	165g	¥20,900	130141
05-0209-0602	270mm No822	270×395mm	170g	¥25,000	130142

材質／16クロムハイステンレスモリブデン鋼

⑦ スライサー C 納 JPN

注文コード	規格	刃渡×全長	重量	標準価格	CD
05-0209-0701	180mm No871	180×300mm	140g	¥15,100	130143
05-0209-0702	210mm No872	210×330mm	145g	¥16,000	130144

材質／16クロムハイステンレスモリブデン鋼

UX10 SERIES Misono

プロの理想の切れ味と限りない愛着を感じさせてくれるハイクラス包丁UX10シリーズ。本場スウェーデン鋼と先端技術のミソノが創り上げたステンレス鋼包丁の最高峰です。

⑧　⑨　⑩　⑪　⑫　⑬　⑭　⑮　⑯　⑰

⑧ ツバ付三徳 C 納 JPN

注文コード	規格	刃渡×全長	標準価格	CD
05-0209-0801	18cm No.781	180×305mm	¥23,800	601338

材質／高純度ピュアステンレス鋼

⑨ ツバ付牛刀 C 納 JPN

注文コード	規格	刃渡×全長	標準価格	CD
05-0209-0901	18cm No.711	180×305mm	¥22,900	601339
05-0209-0902	21cm No.712	210×340mm	¥24,900	601340
05-0209-0903	24cm No.713	240×380mm	¥33,600	601341
05-0209-0904	27cm No.714	270×410mm	¥37,700	601342
05-0209-0905	30cm No.715	300×445mm	¥48,400	601343

材質／高純度ピュアステンレス鋼

⑩ ツバ付筋引 C 納 JPN

注文コード	規格	刃渡×全長	標準価格	CD
05-0209-1001	24cm No.721	240×365mm	¥31,500	601344
05-0209-1002	27cm No.722	270×400mm	¥35,900	601345

材質／高純度ピュアステンレス鋼

⑪ ツバ付ペティ C 納 JPN

注文コード	規格	刃渡×全長	標準価格	CD
05-0209-1101	12cm No.731	120×225mm	¥16,000	601346
05-0209-1102	13cm No.732	130×240mm	¥16,400	601347
05-0209-1103	15cm No.733	150×260mm	¥16,900	601348

材質／高純度ピュアステンレス鋼

⑫ ツバ付骨スキ角 C 納 JPN

注文コード	規格	刃渡×全長	標準価格	CD
05-0209-1201	14.5cm No.741	145×270mm	¥27,100	601349

材質／高純度ピュアステンレス鋼

⑬ ツバ付ボーニング C 納 JPN

注文コード	規格	刃渡×全長	標準価格	CD
05-0209-1301	11cm No.743	110×270mm	¥27,100	601350

材質／高純度ピュアステンレス鋼

⑭ ツバ付三徳サーモン C 納 JPN

注文コード	規格	刃渡×全長	標準価格	CD
05-0209-1401	18cm No.751	180×305mm	¥38,200	601351

材質／高純度ピュアステンレス鋼

⑮ ツバ付牛刀サーモン C 納 JPN

注文コード	規格	刃渡×全長	標準価格	CD
05-0209-1501	18cm No.761	180×305mm	¥37,000	601352
05-0209-1502	21cm No.762	210×340mm	¥40,000	601353
05-0209-1503	24cm No.763	240×380mm	¥53,900	601354
05-0209-1504	27cm No.764	270×410mm	¥60,600	601355
05-0209-1505	30cm No.765	300×445mm	¥77,400	601356

材質／高純度ピュアステンレス鋼

⑯ ツバ付筋引サーモン C 納 JPN

注文コード	規格	刃渡×全長	標準価格	CD
05-0209-1601	24cm No.728	240×365mm	¥50,700	601357
05-0209-1602	27cm No.729	270×400mm	¥57,300	601358

材質／高純度ピュアステンレス鋼

⑰ ツバ付ペティサーモン C 納 JPN

注文コード	規格	刃渡×全長	標準価格	CD
05-0209-1701	12cm No.771	120×225mm	¥25,700	601359
05-0209-1702	13cm No.772	130×240mm	¥26,400	601360
05-0209-1703	15cm No.773	150×260mm	¥27,100	601361

材質／高純度ピュアステンレス鋼

WÜSTHOF

SPECIAL GRADE

ヴォストフ スペシャルグレードシリーズ

超本刃付の為、最高級の切れ味です。軽量化を図り、長時間にぎっていてもつかれず、又アゴの部分がカットされていて研ぎやすい。

① ペティナイフ F

DEU

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0210-0101	90㎜ 4066-9SG	¥12,800	369001
05-0210-0102	100㎜ 4066-10SG	¥13,200	369002
05-0210-0103	120㎜ 4066-12SG	¥13,500	369003

材質／モリブデンバナジウム鋼

② ソールナイフ F

DEU

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0210-0201	160㎜ 4518-16SG	¥17,300	369004

材質／モリブデンバナジウム鋼

③ サンドウィッチナイフ F

DEU

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0210-0301	140㎜ 4522-14SG	¥17,200	369005
05-0210-0302	160㎜ 4522-16SG	¥18,100	369006
05-0210-0303	180㎜ 4522-18SG	¥19,100	369007

材質／モリブデンバナジウム鋼

④ カービングナイフ F

DEU

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0210-0401	200㎜ 4522-20SG	¥22,200	369008

材質／モリブデンバナジウム鋼

⑤ 筋引 F

DEU

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0210-0501	230㎜ 4522-23SG	¥23,600	369009
05-0210-0502	260㎜ 4522-26SG	¥26,450	369010
05-0210-0503	320㎜ 4522-32SG	¥31,700	369011

材質／モリブデンバナジウム鋼

⑥ 洋出刃 F

DEU

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0210-0601	200㎜ 4584-20SG	¥32,300	369018
05-0210-0602	260㎜ 4584-26SG	¥43,300	369019

材質／モリブデンバナジウム鋼

⑦ 牛刀 F

DEU

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0210-0701	160㎜ 4582-16SG	¥22,000	369012
05-0210-0702	180㎜ 4582-18SG	¥24,000	369013
05-0210-0703	200㎜ 4582-20SG	¥27,300	369014
05-0210-0704	230㎜ 4582-23SG	¥30,800	369015
05-0210-0705	260㎜ 4582-26SG	¥36,800	369016
05-0210-0706	320㎜ 4582-32SG	¥45,300	369017

材質／モリブデンバナジウム鋼

GLESTAIN グレステン

へこみの部分に空気が入ることにより、刃離れの良さと、軽い切れ味を実現しました。

切断時に側面にかかる密着抵抗を最小にしてあります。庖丁側面に密着しにくいので作業性が良く、切れ味が良く、しかも刃研ぎの面積がせまいため、非常に研ぎ易い設計です。

⑧ ペティーナイフ F

JPN

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0210-0801	012TK 120㎜	¥11,400	130001
05-0210-0802	014TK 140㎜	¥12,100	130002

材質／グレステン鋼

⑨ 牛刀 F

JPN

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0210-0901	721TK 210㎜	¥22,000	130003
05-0210-0902	724TK 240㎜	¥27,500	130004
05-0210-0903	727TK 270㎜	¥33,000	130005
05-0210-0904	730TK 300㎜	¥40,700	130006
05-0210-0905	733TK 330㎜	¥49,500	130007
05-0210-0906	736TK 360㎜	¥58,300	130008

材質／グレステン鋼

⑩ 筋引 F

JPN

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0210-1001	724TSK 240㎜	¥25,300	130009
05-0210-1002	727TSK 270㎜	¥30,800	130010
05-0210-1003	730TSK 300㎜	¥37,400	130011
05-0210-1004	733TSK 330㎜	¥46,200	130012
05-0210-1005	736TSK 360㎜	¥55,000	130013

材質／グレステン鋼

⑪ ガラスキ F

JPN

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0210-1101	420TK 200㎜	¥25,300	130014

材質／グレステン鋼

⑫ 骨スキ F

JPN

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0210-1201	415TK 150㎜	¥18,200	130015

材質／グレステン鋼

⑬ プロティーナイフ F

JPN

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0210-1301	018TK 180㎜	¥16,000	130017
05-0210-1302	021TK 210㎜	¥18,700	130018
05-0210-1303	025TK 250㎜	¥24,800	130019

材質／グレステン鋼

⑭ プロティーソール F

JPN

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0210-1401	021TSK 210㎜	¥17,600	130020
05-0210-1402	025TSK 250㎜	¥23,700	130021

材質／グレステン鋼

⑮ サーモンスライサー F

JPN

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0210-1501	336TAKL 360㎜	¥37,400	130022
05-0210-1502	331GUAL 310㎜	¥23,100	130023

材質／グレステン鋼

⑯ パンスライサー F

JPN

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0210-1601	321GU 210㎜	¥13,800	130024
05-0210-1602	325GU 250㎜	¥16,500	130025
05-0210-1603	331GU 310㎜	¥19,800	130026

材質／グレステン鋼

⑰ カービングK F

JPN

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0210-1701	522TK 220㎜	¥34,100	130027

材質／グレステン鋼

⑱ カービングF F

JPN

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0210-1801	FK125 300㎜	¥16,800	130028

材質／グレステン鋼

⑲ 中華包丁 F

JPN

注文コード	規格	重量×刃渡×外寸幅	標準価格	CD
05-0210-1901	622-20W	490g×220×114㎜	¥51,000	130029
05-0210-1902	622-25W	560g×220×114㎜	¥54,000	130030

材質／グレステン鋼

High Grade Kitchen Goods for Professional ハイグレード

※注文コードは05-0000-0000の10桁です。ご注文の際は、**注文コード・サイズ**をお確かめの上ご連絡ください。
※標準価格には消費税は含まれておりません。

堺孝行 グランドシェフシリーズ

錆に強く不純物の極めて少ないポーラーウッデホルム特殊鋼を直輸入して、日本人向きに加工したシェフ用の高級包丁です。

① 牛刀(両刃) A 納 JPN

注文コード	規格	刃渡×全長	標準価格	CD
05-0211-0101	18㎝ №10011	180×295㎜	¥14,200	601628
05-0211-0102	21㎝ №10012	210×325㎜	¥15,100	601629
05-0211-0103	24㎝ №10013	240×370㎜	¥17,700	601630
05-0211-0104	27㎝ №10014	270×395㎜	¥21,700	601631
05-0211-0105	30㎝ №10015	300×435㎜	¥25,400	601632
05-0211-0106	33㎝ №10016	330×470㎜	¥31,200	601633

材質／ポーラーウッデホルム特殊鋼

② 牛刀(両刃ツバ無) A 納 JPN

注文コード	規格	刃渡×全長	標準価格	CD
05-0211-0201	18㎝ №10066	180×295㎜	¥13,300	601648
05-0211-0202	21㎝ №10067	210×325㎜	¥14,500	601649
05-0211-0203	24㎝ №10068	240×370㎜	¥15,500	601650

材質／ポーラーウッデホルム特殊鋼

③ スライサー(両刃) A 納 JPN

注文コード	規格	刃渡×全長	標準価格	CD
05-0211-0301	21㎝ №10022	210×325㎜	¥15,100	601634
05-0211-0302	24㎝ №10023	240×360㎜	¥17,700	601635
05-0211-0303	27㎝ №10024	270×390㎜	¥21,700	601636
05-0211-0304	30㎝ №10025	300×415㎜	¥25,400	601637

材質／ポーラーウッデホルム特殊鋼

④ スライサー(両刃ツバ無) A 納 JPN

注文コード	規格	刃渡×全長	標準価格	CD
05-0211-0401	21㎝ №10072	210×325㎜	¥14,500	601651

材質／ポーラーウッデホルム特殊鋼

⑤ 洋出刃(両刃) A 納 JPN

注文コード	規格	刃渡×全長	標準価格	CD
05-0211-0501	21㎝ №10032	210×335㎜	¥21,400	601638
05-0211-0502	24㎝ №10033	240×370㎜	¥25,400	601639
05-0211-0503	27㎝ №10034	270×410㎜	¥31,700	601640
05-0211-0504	30㎝ №10035	300×435㎜	¥34,300	601641

材質／ポーラーウッデホルム特殊鋼

⑥ ペティ(両刃) A 納 JPN

注文コード	規格	刃渡×全長	標準価格	CD
05-0211-0601	9㎝ №10001	90×195㎜	¥8,200	601642
05-0211-0602	12㎝ №10002	120×225㎜	¥8,800	601643
05-0211-0603	15㎝ №10004	260×260㎜	¥9,500	601644

材質／ポーラーウッデホルム特殊鋼

⑦ ペティ(両刃ツバ無) A 納 JPN

注文コード	規格	刃渡×全長	標準価格	CD
05-0211-0701	12㎝ №10064	120×225㎜	¥6,700	601652

材質／ポーラーウッデホルム特殊鋼

⑧ サバキ東型 A 納 JPN

注文コード	規格	刃渡×全長	標準価格	CD
05-0211-0801	15㎝ №10041	150×260㎜	¥14,800	601645

材質／ポーラーウッデホルム特殊鋼

⑨ サバキ西型 A 納 JPN

注文コード	規格	刃渡×全長	標準価格	CD
05-0211-0901	15㎝ №10051	150×270㎜	¥14,800	601646

材質／ポーラーウッデホルム特殊鋼

⑩ 三徳(両刃) A 納 JPN

注文コード	規格	刃渡×全長	標準価格	CD
05-0211-1001	18㎝ №10050	180×300㎜	¥15,700	601647

材質／ポーラーウッデホルム特殊鋼

堺菊守 日本鋼 口金付

日本鋼(ハガネ)を使用し、研ぎやすく扱いやすい。
堺菊守のロングセラー商品。

⑪ 牛刀 A 納 JPN

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0211-1101	18㎝ N-018	¥ 7,600	602047
05-0211-1102	21㎝ N-021	¥ 8,400	602048
05-0211-1103	24㎝ N-024	¥10,100	602049
05-0211-1104	27㎝ N-027	¥12,600	602050
05-0211-1105	30㎝ N-030	¥14,200	602051
05-0211-1106	33㎝ N-033	¥16,800	602052
05-0211-1107	36㎝ N-036	¥21,300	602053

材質／日本鋼

⑫ ペティナイフ A 納 JPN

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0211-1201	12㎝ N-112	¥4,900	602054
05-0211-1202	15㎝ N-115	¥5,500	602055
05-0211-1203	18㎝ N-118	¥7,100	602056

材質／日本鋼

⑬ 筋引 A 納 JPN

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0211-1301	24㎝ N-224	¥10,100	602057
05-0211-1302	27㎝ N-227	¥12,600	602058
05-0211-1303	30㎝ N-230	¥14,200	602059

材質／日本鋼

⑭ 洋出刃 A 納 JPN

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0211-1401	18㎝ N-518	¥14,000	602062
05-0211-1402	21㎝ N-521	¥15,000	602063
05-0211-1403	24㎝ N-524	¥17,500	602064
05-0211-1404	27㎝ N-527	¥19,700	602065
05-0211-1405	30㎝ N-530	¥21,400	602066

材質／日本鋼

⑮ 骨スキ東型 A 納 JPN

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0211-1501	15㎝ N-300	¥8,600	602060

材質／日本鋼

⑯ 骨スキ西型 A 納 JPN

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0211-1601	15㎝ N-400	¥8,600	602061

材質／日本鋼

⑰ ガラスキ A 納 JPN

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0211-1701	18㎝ N-700	¥15,900	602067

材質／日本鋼

オススメ!

① 神田作共柄ペティナイフ

made in 燕三条

注文コード	規格	刃渡×全長	標準価格	CD
05-0212-0101	120㎜	120×225㎜	¥6,100	131145
05-0212-0102	150㎜	150×255㎜	¥6,500	131146

材質／DPコバルト合金鋼割込

藤寅作

② DP割込共柄 牛刀 ☆

made in 燕三条

注文コード	規格	刃渡×全長	重量	標準価格	CD
05-0212-0201	FU-888	180×305㎜	150g	¥ 9,000	131576
05-0212-0202	FU-889	210×335㎜	160g	¥10,000	131577
05-0212-0203	FU-890	240×375㎜	210g	¥12,000	131578
05-0212-0204	FU-891	270×405㎜	255g	¥15,000	131579
05-0212-0205	FU-892	300×435㎜	290g	¥18,500	131580

材質／DPコバルト合金鋼割込

③ DP割込共柄 筋引 ☆

made in 燕三条

注文コード	規格	刃渡×全長	重量	標準価格	CD
05-0212-0301	FU-886	240×360㎜	150g	¥12,000	131574
05-0212-0302	FU-887	270×395㎜	200g	¥15,000	131575

材質／DPコバルト合金鋼割込

④ DP割込共柄 骨スキ ☆

made in 燕三条

注文コード	規格	刃渡×全長	重量	標準価格	CD
05-0212-0401	FU-885	150×275㎜	145g	¥9,000	131572

材質／DPコバルト合金鋼割込

⑤ DP割込共柄 洋出刃 ☆

made in 燕三条

注文コード	規格	刃渡×全長	重量	標準価格	CD
05-0212-0501	FU-615	170×290㎜	175g	¥16,500	131585
05-0212-0502	FU-616	210×345㎜	270g	¥17,500	131586
05-0212-0503	FU-617	240×380㎜	350g	¥20,000	131587

材質／DPコバルト合金鋼割込

⑥ DP割込共柄 三徳 ☆

made in 燕三条

注文コード	規格	刃渡×全長	重量	標準価格	CD
05-0212-0601	FU-895	170×295㎜	150g	¥9,000	131583

材質／DPコバルト合金鋼割込　●片刃仕上げ

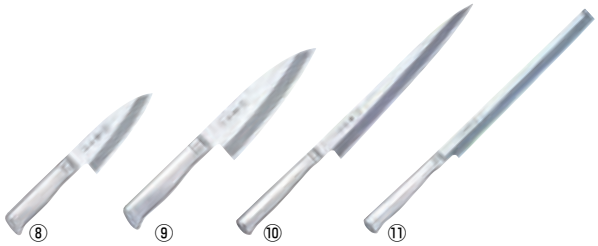
⑦ DP割込共柄 薄刃 ☆

made in 燕三条

注文コード	規格	刃渡×全長	重量	標準価格	CD
05-0212-0701	FU-894	165×295㎜	160g	¥9,000	131582

材質／DPコバルト合金鋼割込

藤寅作 和包丁シリーズ



⑧ DP複合共柄 小出刃 ☆

made in 燕三条

注文コード	規格	刃渡×全長	重量	標準価格	CD
05-0212-0801	105㎜ FU-633	105×215㎜	130g	¥8,000	131590
05-0212-0802	120㎜ FU-634	120×230㎜	140g	¥9,000	131591

材質／DPコバルト合金鋼2層複合材

⑨ DP複合共柄 出刃 ☆

made in 燕三条

注文コード	規格	刃渡×全長	重量	標準価格	CD
05-0212-0901	150㎜ FU-635	150×280㎜	225g	¥15,000	131592
05-0212-0902	165㎜ FU-636	165×295㎜	250g	¥16,000	131593
05-0212-0903	180㎜ FU-637	180×320㎜	310g	¥22,500	131594
05-0212-0904	210㎜ FU-638	210×350㎜	360g	¥27,000	131595

材質／DPコバルト合金鋼2層複合材

⑩ SD共柄 柳刃 ☆

made in 燕三条

注文コード	規格	刃渡×全長	重量	標準価格	CD
05-0212-1001	FU-621 21㎝	200×340㎜	140g	¥15,000	131598
05-0212-1002	FU-622 24㎝	235×380㎜	190g	¥17,000	131599
05-0212-1003	FU-623 27㎝	260×410㎜	210g	¥19,500	131600
05-0212-1004	FU-624 30㎝	290×440㎜	250g	¥23,500	131601
05-0212-1005	FU-622L 24㎝	235×380㎜	190g	¥25,500	131602
05-0212-1006	FU-623L 27㎝	260×410㎜	210g	¥29,000	131603

材質／SDモリブデンバナジウム鋼 ※規格のLは左利き用です。

⑪ SD共柄 蛸引 ☆

made in 燕三条

注文コード	規格	刃渡×全長	重量	標準価格	CD
05-0212-1101	FU-625 24㎝	230×370㎜	155g	¥17,000	131604
05-0212-1102	FU-626 27㎝	260×410㎜	195g	¥19,500	131605
05-0212-1103	FU-627 30㎝	290×440㎜	220g	¥23,500	131606

材質／SDモリブデンバナジウム鋼

Kitchen Goods for Professional High Grade ハイグレード

※注文コードは05-0000-0000の10桁です。ご注文の際は、注文コード・サイズをお確かめの上ご連絡ください。
※標準価格には消費税は含まれておりません。

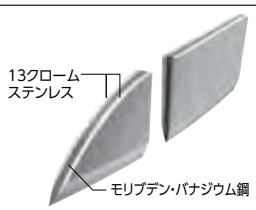
Brieto-M11 PRO

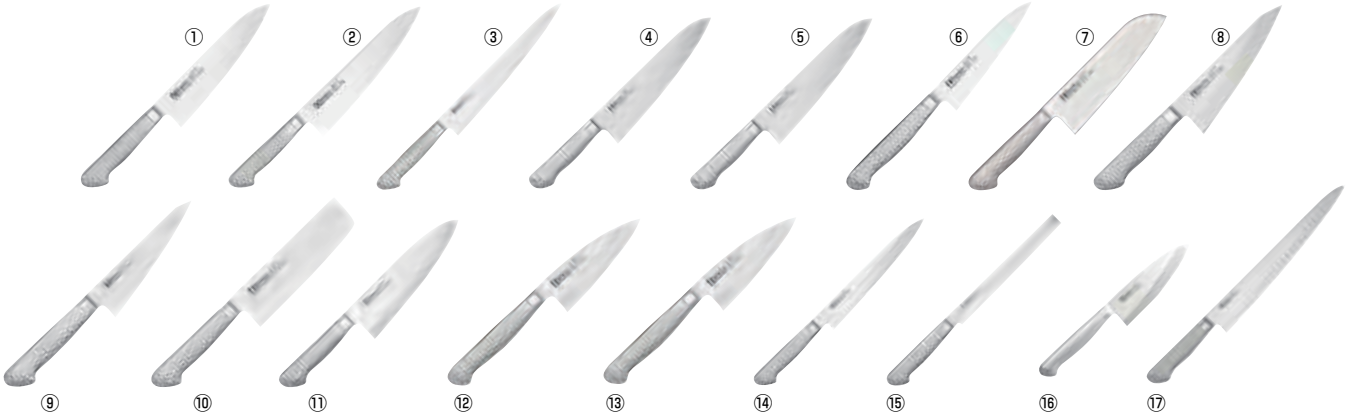
MOLYBDENUM VANADIUM STEEL MADE IN JAPAN

モリブデン・バナジウム鋼割込
サビにくい13クロームステンレスに、刃物鋼では最高級のモリブデン・バナジウム鋼を刃部に割り込み、最新の設備と高度な技術で造り上げられた製品ですので、使い始めから本格的な切れ味のよさが得られます。
材質／刀身:モリブデンバナジウム鋼/ハンドル:18-8ステンレス鋼

■一体構造
刀身とハンドルはすき間のない一体構造で非常に衛生的です。
■本研刃造り
プロの技術者により、本刃付けする前に研ぎ直しを容易にするため、水研の荒砥・中砥を使用し、刃基を研ぎだしてあります。
■本刃付け
砥石による本格的な刃付けを施し、鋭い切れ味を長く持続させます。

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





① 牛刀(両刃) U

made in 燕三条

注文コード	規格	刃渡×全長	重量	標準価格	CD
05-0213-0101	M1106	180×305㎜	150g	¥ 9,400	130041
05-0213-0102	M1105	210×335㎜	160g	¥10,100	130042
05-0213-0103	M1104	240×373㎜	210g	¥12,200	130043
05-0213-0104	M1103	270×408㎜	235g	¥15,600	130044
05-0213-0105	M1102	300×436㎜	280g	¥19,300	130045
05-0213-0106	M1101	330×467㎜	285g	¥22,700	130046

② 牛刀(厚口) U

made in 燕三条

注文コード	規格	刃渡×全長	重量	標準価格	CD
05-0213-0201	M1105H	210×335㎜	175g	¥10,100	130057
05-0213-0202	M1104H	240×373㎜	225g	¥12,200	130058
05-0213-0203	M1103H	270×408㎜	240g	¥15,600	130059
05-0213-0204	M1102H	300×436㎜	310g	¥19,300	130060
05-0213-0205	M1101H	330×467㎜	330g	¥22,700	130061

③ 筋引(両刃) U

made in 燕三条

注文コード	規格	刃渡×全長	重量	標準価格	CD
05-0213-0301	M1124	210×340㎜	120g	¥10,100	608143
05-0213-0302	M1113	240×375㎜	155g	¥12,200	130052
05-0213-0303	M1112	270×406㎜	205g	¥15,600	130053
05-0213-0304	M1127	300×433㎜	220g	¥19,300	130062

④ 洋出刃(片刃) U

made in 燕三条

注文コード	規格	刃渡×全長	重量	標準価格	CD
05-0213-0401	M1120	180×313㎜	240g	¥14,900	130063
05-0213-0402	M1119	210×343㎜	280g	¥17,100	130064
05-0213-0403	M1111	240×313㎜	320g	¥19,300	130050
05-0213-0404	M1110	270×343㎜	350g	¥23,600	130051

⑤ 洋出刃(両刃) U

made in 燕三条

注文コード	規格	刃渡×全長	標準価格	CD
05-0213-0501	M1120W	180×313㎜	¥14,900	130065
05-0213-0502	M1119W	210×343㎜	¥17,100	130066
05-0213-0503	M1111W	240×375㎜	¥19,300	130067
05-0213-0504	M1110W	270×406㎜	¥23,600	130068

⑥ ペティーナイフ U

made in 燕三条

注文コード	規格	刃渡×全長	重量	標準価格	CD
05-0213-0601	M1108	120×235㎜	70g	¥6,100	130047
05-0213-0602	M1107	150×265㎜	80g	¥6,500	130048
05-0213-0603	M1117	180×296㎜	88g	¥7,200	130069

⑦ 万能(両刃) U

made in 燕三条

注文コード	規格	刃渡×全長	重量	標準価格	CD
05-0213-0701	M1115	160×285㎜	155g	¥ 9,400	130054
05-0213-0702	M1114	170×302㎜	175g	¥10,100	130055

⑧ ガラスキ(片刃) U

made in 燕三条

注文コード	規格	刃渡×全長	重量	標準価格	CD
05-0213-0801	M1166	180×315㎜	255g	¥16,900	130070

⑨ 骨スキ(両刃) U

made in 燕三条

注文コード	規格	刃渡×全長	重量	標準価格	CD
05-0213-0901	M1109	150×270㎜	130g	¥8,800	130049

⑩ 菜切(片刃) U

made in 燕三条

注文コード	規格	刃渡×全長	重量	標準価格	CD
05-0213-1001	M1116	160×287㎜	170g	¥ 9,400	130056
05-0213-1002	M1165	180×310㎜	185g	¥10,100	130071

⑪ 和風出刃(片刃) U

made in 燕三条

注文コード	規格	刃渡×全長	重量	標準価格	CD
05-0213-1101	M1118	165×300㎜	230g	¥14,200	130072
05-0213-1102	M1129	210×337㎜	275g	¥23,300	130073
05-0213-1103	M1128	240×367㎜	305g	¥25,900	130074

⑫ 小出刃(片刃) U

made in 燕三条

注文コード	規格	刃渡×全長	重量	標準価格	CD
05-0213-1201	M1133K	70×180㎜	65g	¥7,300	130075
05-0213-1202	M1132K	90×207㎜	70g	¥7,500	130076
05-0213-1203	M1131K	105×223㎜	80g	¥7,800	130077
05-0213-1204	M1130K	120×240㎜	85g	¥8,000	130078

⑬ 小出刃(両刃) U

made in 燕三条

注文コード	規格	刃渡×全長	重量	標準価格	CD
05-0213-1301	M1133	70×180㎜	70g	¥7,300	130079
05-0213-1302	M1132	90×207㎜	75g	¥7,500	130080
05-0213-1303	M1131	105×223㎜	85g	¥7,800	130081
05-0213-1304	M1130	120×240㎜	95g	¥8,000	130082

⑭ 柳刃(片刃) U

made in 燕三条

注文コード	規格	刃渡×全長	重量	標準価格	CD
05-0213-1401	M1123	210×340㎜	175g	¥16,200	130083
05-0213-1402	M1122	240×370㎜	185g	¥17,700	130084
05-0213-1403	M1121	270×400㎜	200g	¥20,300	130085
05-0213-1404	M1120	300×430㎜	210g	¥24,300	130086

⑮ 蛸引(片刃) U

made in 燕三条

注文コード	規格	刃渡×全長	重量	標準価格	CD
05-0213-1501	M1139	210×340㎜	145g	¥16,200	130087
05-0213-1502	M1138	240×370㎜	160g	¥17,700	130088
05-0213-1503	M1137	270×403㎜	170g	¥20,300	130089
05-0213-1504	M1136	300×430㎜	180g	¥24,300	130090

⑯ 和風出刃 U

made in 燕三条

注文コード	規格	刃渡	標準価格	CD
05-0213-1601	M1197	130㎜	¥ 8,900	608145
05-0213-1602	M1196	150㎜	¥11,800	608144

⑰ サーモンスライサー U

made in 燕三条

注文コード	規格	刃渡	標準価格	CD
05-0213-1701	M1154	240㎜	¥18,600	608148
05-0213-1702	M1153	270㎜	¥21,100	608147
05-0213-1703	M1152	300㎜	¥24,700	608146

Brieto-M12 PRO

プロの理想の切れ味と使いやすさを追求した造り。

■サブゼロ処理
1050℃で焼を入れ後に、−73℃以下に冷却する特別な処理により高い硬度と靭性を与え、切れ味を一段と高めてあります。

デポット加工(M12)デポット加工により食材と刃の接触面積が減り、食材への抵抗が少なくなり切れ味がよくなります。

① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦

① 牛刀 U
made in 燕三条

注文コード	規格	刃渡	標準価格	CD
05-0214-0101	180㎜ M1206	180㎜	¥14,100	608132
05-0214-0102	210㎜ M1205	210㎜	¥16,700	608131
05-0214-0103	240㎜ M1204	240㎜	¥21,200	608130
05-0214-0104	270㎜ M1203	270㎜	¥25,700	608129
05-0214-0105	300㎜ M1202	300㎜	¥32,100	608128
05-0214-0106	330㎜ M1201	330㎜	¥39,800	608127

材質／モリブデン・バナジウム鋼割込

② ペティ U
made in 燕三条

注文コード	規格	刃渡	標準価格	CD
05-0214-0201	120㎜ M1208	120㎜	¥10,300	608134
05-0214-0202	150㎜ M1207	150㎜	¥10,900	608133

材質／モリブデン・バナジウム鋼割込

③ 洋出刃 U
made in 燕三条

注文コード	規格	刃渡	標準価格	CD
05-0214-0301	240㎜ M1211	240㎜	¥30,800	608136
05-0214-0302	270㎜ M1210	270㎜	¥34,700	608135

材質／モリブデン・バナジウム鋼割込

④ 筋引 U
made in 燕三条

注文コード	規格	刃渡	標準価格	CD
05-0214-0401	240㎜ M1213	240㎜	¥19,300	608138
05-0214-0402	270㎜ M1212	270㎜	¥23,100	608137

材質／モリブデン・バナジウム鋼割込

⑤ 万能 U
made in 燕三条

注文コード	規格	刃渡	標準価格	CD
05-0214-0501	160㎜ M1215	160㎜	¥14,100	608140
05-0214-0502	175㎜ M1214	175㎜	¥15,400	608139

材質／モリブデン・バナジウム鋼割込

⑥ 菜切 U
made in 燕三条

注文コード	規格	刃渡	標準価格	CD
05-0214-0601	160㎜ M1216	160㎜	¥14,100	608141

材質／モリブデン・バナジウム鋼割込

⑦ 骨スキ U
made in 燕三条

注文コード	規格	刃渡	標準価格	CD
05-0214-0701	150㎜ M1209	150㎜	¥14,100	608142

材質／モリブデン・バナジウム鋼割込

Brieto-M11 PRO 武光日本鋼

■モナカハンドル
ハンドル部を空洞にし、軽くていつまでも美観を保つ「ステンレスモナカ構造」を採用。また、18-8抗菌性ステンレス鋼を使用し、水・薬品等の高圧・高温殺菌洗浄を可能にした衛生的なハンドルです。
※塩素などでの殺菌はご遠慮ください。

■一体構造 刀身とハンドルはすき間のない一体構造で非常に衛生的です。

■本研刃造り プロの技術者により、本刃付けする前に研ぎ直しを容易にするため、水研の荒砥・中砥を使用し、刃基を研ぎだしてあります。

■本刃付け 砥石による本格的な刃付けを施し、鋭い切れ味を長く持続させます。

■溶接 ハンドルと刀身部は強度をもたせる為、あえて溶接後の研磨をしておりません。

■ハンドル すべり止め加工。

⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭

⑧ 牛刀 U
made in 燕三条

注文コード	規格	刃渡	標準価格	CD
05-0214-0801	180㎜ M175	180㎜	¥ 9,200	608273
05-0214-0802	210㎜ M174	210㎜	¥10,000	608272
05-0214-0803	240㎜ M173	240㎜	¥12,100	608271
05-0214-0804	270㎜ M172	270㎜	¥15,500	608270
05-0214-0805	300㎜ M171	300㎜	¥19,200	608269

材質／日本鋼　ハンドル:18-8ステンレス

⑨ ペティーナイフ U
made in 燕三条

注文コード	規格	刃渡	標準価格	CD
05-0214-0901	120㎜ M177	120㎜	¥6,000	608275
05-0214-0902	150㎜ M176	150㎜	¥6,400	608274

材質／日本鋼　ハンドル:18-8ステンレス

⑩ 筋引 U
made in 燕三条

注文コード	規格	刃渡	標準価格	CD
05-0214-1001	240㎜ M180	240㎜	¥12,100	608278
05-0214-1002	270㎜ M179	270㎜	¥15,500	608277
05-0214-1003	300㎜ M178	300㎜	¥19,200	608276

材質／日本鋼　ハンドル:18-8ステンレス

⑪ 骨スキ東型 U
made in 燕三条

注文コード	規格	刃渡	標準価格	CD
05-0214-1101	150㎜ M181	150㎜	¥9,200	608279

材質／日本鋼　ハンドル:18-8ステンレス

⑫ 骨スキ西型 U
made in 燕三条

注文コード	規格	刃渡	標準価格	CD
05-0214-1201	150㎜ M182	150㎜	¥9,200	608280

材質／日本鋼　ハンドル:18-8ステンレス

⑬ 柳刃 U
made in 燕三条

注文コード	規格	刃渡	標準価格	CD
05-0214-1301	240㎜ M1183	240㎜	¥25,500	608292
05-0214-1302	270㎜ M1182	270㎜	¥31,000	608291
05-0214-1303	300㎜ M1181	300㎜	¥34,000	608290

材質／日本鋼　ハンドル:18-8ステンレス

⑭ 和出刃 U
made in 燕三条

注文コード	規格	刃渡	標準価格	CD
05-0214-1401	150㎜ M1195	150㎜	¥21,200	608297
05-0214-1402	165㎜ M1194	165㎜	¥25,500	608296
05-0214-1403	180㎜ M1193	180㎜	¥31,000	608295
05-0214-1404	210㎜ M1192	210㎜	¥39,600	608294
05-0214-1405	240㎜ M1191	240㎜	¥45,200	608293

材質／日本鋼　ハンドル:18-8ステンレス

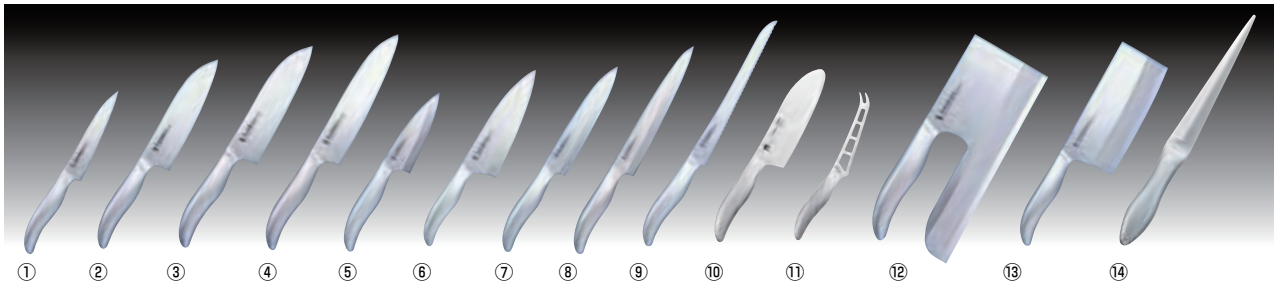
Verdun ヴェルダン

ALL STAINLESS STEEL MOLYBDENUM VANADIUM

「本研」……最終工程まで完全水研刃付。切れ味、持続性に優れています。
「特殊刃物鋼採用」……切れ味がおとろえないモリブデン鋼。
「清潔」……継ぎ目のない一体成形の清潔仕様。
「手にフィット」……流れるフォルムが優しく手になじみます。

●仕上/手研ぎ(本研)

材質／刀身:モリブデン鋼　柄:18-8ステンレス



①　②　③　④　⑤　⑥　⑦　⑧　⑨　⑩　⑪　⑫　⑬　⑭

① ペティナイフ A　JPN

注文コード	規格	刃渡×全長	重量	t=板厚	標準価格	CD
05-0215-0101	OVD-13 12.5cm	125×235mm	75g	t=1.8mm	¥2,500	131320

② ミドル三徳 A　JPN

注文コード	規格	刃渡×全長	重量	t=板厚	標準価格	CD
05-0215-0201	OVD-14 14.5cm	145×255mm	85g	t=1.8mm	¥2,500	131321

③ 三徳庖丁 A　JPN

注文コード	規格	刃渡×全長	重量	t=板厚	標準価格	CD
05-0215-0301	OVD-11 16.5cm	165×295mm	130g	t=1.8mm	¥3,000	131322

④ 牛刀 A　JPN

注文コード	規格	刃渡×全長	重量	t=板厚	標準価格	CD
05-0215-0401	OVD-12 18.5cm	185×315mm	130g	t=1.8mm	¥3,000	131323
05-0215-0402	OVD-122 21cm	210×335mm	140g	t=1.8mm	¥3,500	131324
05-0215-0403	OVD-123 24cm	240×380mm	215g	t=2.5mm	¥4,500	131325
05-0215-0404	OVD-124 27cm	270×415mm	240g	t=2.5mm	¥5,000	131326

⑤ 小出刃庖丁 A　JPN

注文コード	規格	刃渡×全長	重量	t=板厚	標準価格	CD
05-0215-0501	OVD-18 10.5cm	105×210mm	100g	t=3.0mm	¥2,500	131327

⑥ 出刃庖丁 A　JPN

注文コード	規格	刃渡×全長	重量	t=板厚	標準価格	CD
05-0215-0601	OVD-152 13.5cm	135×250mm	125g	t=3.0mm	¥3,000	131328
05-0215-0602	OVD-15 15cm	150×290mm	200g	t=4.0mm	¥3,500	131329
05-0215-0603	OVD-153 16.5cm	165×300mm	280g	t=5.0mm	¥4,000	131330
05-0215-0604	OVD-154 18cm	180×315mm	320g	t=5.0mm	¥4,500	131331

⑦ 小魚刺身 A　JPN

注文コード	規格	刃渡×全長	重量	t=板厚	標準価格	CD
05-0215-0701	OVD-19 15cm	150×260mm	120g	t=3.0mm	¥2,500	131332

⑧ 柳刃庖丁 A　JPN

注文コード	規格	刃渡×全長	重量	t=板厚	標準価格	CD
05-0215-0801	OVD-162 18cm	180×290mm	120g	t=3.0mm	¥3,000	131333
05-0215-0802	OVD-16 21cm	210×340mm	150g	t=3.0mm	¥3,500	131334
05-0215-0803	OVD-163 24cm	240×362mm	160g	t=3.0mm	¥4,000	131335

⑨ パンスライサー A　CHN

注文コード	規格	刃渡×全長	重量	t=板厚	標準価格	CD
05-0215-0901	OVD-17 22.5cm	225×345mm	110g	t=1.8mm	¥2,000	131336

⑩ 子供庖丁 A　JPN

注文コード	規格	刃渡×全長	重量	t=板厚	標準価格	CD
05-0215-1001	OVD-021 13cm	130×245mm	100g	t=1.8mm	¥2,300	131338

●丸い刃先、丸まったアゴで安心

⑪ メイキングナイフ A　CHN

注文コード	規格	刃渡×全長	重量	t=板厚	標準価格	CD
05-0215-1101	OVD-025 11cm	110×238mm	75g	t=1.8mm	¥2,500	131339

⑫ 麺切庖丁 A　JPN

注文コード	規格	刃渡×全長	重量	t=板厚	標準価格	CD
05-0215-1201	OVD-173 21.5cm	215×230mm	305g	t=2.0mm	¥4,000	131341

⑬ 中華庖丁 A　JPN

注文コード	規格	刃渡×全長	重量	t=板厚	標準価格	CD
05-0215-1301	OVD-172 18cm	180×325mm	375g	t=2.5mm	¥4,000	131342

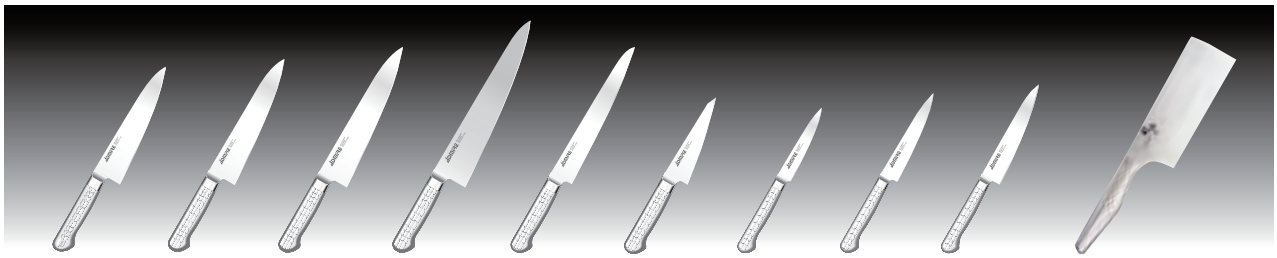
⑭ ダイヤモンドシャープナー A　CHN

注文コード	規格	全長	重量	標準価格	CD
05-0215-1401	OVD-174	260mm	90g	¥5,000	131343

アドマイヤ

アドマイヤ包丁の特徴
■衛生的な継ぎ目のないオールステンレス一体構造は、HACCPに対応。
■包丁の理想的なバランスにこだわって設定された重量・刃渡り・板厚。
■錆に強く刃持ちの良いモリブデンバナジウムステンレス鋼を採用。

材質／モリブデンバナジウム鋼　ハンドル:18-8ステンレス



⑮　⑯　⑰　⑱　⑲　⑳　㉑　㉒　㉓　㉔

⑮ 牛刀 C　JPN

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0215-1501	180mm	¥10,000	131500

⑯ 牛刀 C　JPN

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0215-1601	210mm	¥11,000	131501

⑰ 牛刀 C　JPN

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0215-1701	240mm	¥12,000	131502

⑱ 牛刀 C　JPN

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0215-1801	270mm	¥14,000	131503

⑲ 筋引き C　JPN

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0215-1901	240mm	¥11,000	131504

⑳ 骨すき C　JPN

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0215-2001	140mm	¥10,000	131505

㉑ ペティー C　JPN

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0215-2101	100mm	¥7,000	131506

㉒ ペティー C　JPN

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0215-2201	120mm	¥7,500	131507

㉓ ペティー C　JPN

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0215-2301	135mm	¥8,000	131508

㉔ 関孫六匠創 中華包丁 C　JPN

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0215-2401	165mm	¥6,000	131700

TOJIRO Color for HACCP

材質／刀身:モリブデンバナジウム鋼
ハンドル:エラストマー樹脂（抗菌加工）

実際に使用される立場の声を生かし、「疲労軽減」と「衛生管理」をテーマに開発されました。
人間工学に基づいたハンドル形状、切れ味、耐久性などの基本品質の高さに加え、多数導入しやすいコストパフォーマンスなど作業現場の立場に立った商品です。

① TOカラー包丁ペティー ☆

抗菌 made in 燕三条

規格		ホワイト	イエロー	レッド	ブルー	グリーン	ブラック	刃渡	標準価格
12cm	注文コード	05-0216-0101	05-0216-0102	05-0216-0103	05-0216-0104	05-0216-0105	05-0216-0106	120mm	¥3,800
	CD	131087	131088	131089	131090	131091	131092		
15cm	注文コード	05-0216-0107	05-0216-0108	05-0216-0109	05-0216-0110	05-0216-0111	05-0216-0112	150mm	¥4,300
	CD	131093	131094	131095	131096	131097	131098		

② TOカラー包丁筋引 ☆

抗菌 made in 燕三条

規格		ホワイト	イエロー	レッド	ブルー	グリーン	ブラック	刃渡	標準価格
24cm	注文コード	05-0216-0201	05-0216-0202	05-0216-0203	05-0216-0204	05-0216-0205	05-0216-0206	240mm	¥7,000
	CD	131105	131106	131107	131108	131109	131110		
27cm	注文コード	05-0216-0207	05-0216-0208	05-0216-0209	05-0216-0210	05-0216-0211	05-0216-0212	270mm	¥9,000
	CD	131111	131112	131113	131114	131115	131116		

③ TOカラー包丁牛刀 ☆

抗菌 made in 燕三条

規格		ホワイト	イエロー	レッド	ブルー	グリーン	ブラック	刃渡	標準価格
18cm	注文コード	05-0216-0301	05-0216-0302	05-0216-0303	05-0216-0304	05-0216-0305	05-0216-0306	180mm	¥4,800
	CD	131051	131052	131053	131054	131055	131056		
21cm	注文コード	05-0216-0307	05-0216-0308	05-0216-0309	05-0216-0310	05-0216-0311	05-0216-0312	210mm	¥5,400
	CD	131057	131058	131059	131060	131061	131062		
24cm	注文コード	05-0216-0313	05-0216-0314	05-0216-0315	05-0216-0316	05-0216-0317	05-0216-0318	240mm	¥7,000
	CD	131063	131064	131065	131066	131067	131068		
27cm	注文コード	05-0216-0319	05-0216-0320	05-0216-0321	05-0216-0322	05-0216-0323	05-0216-0324	270mm	¥9,000
	CD	131069	131070	131071	131072	131073	131074		
30cm	注文コード	05-0216-0325	05-0216-0326	05-0216-0327	05-0216-0328	05-0216-0329	05-0216-0330	300mm	¥11,000
	CD	131075	131076	131077	131078	131079	131080		

④ TOカラー包丁骨スキ ☆

抗菌 made in 燕三条

規格		ホワイト	イエロー	レッド	ブルー	グリーン	ブラック	刃渡	標準価格
15cm	注文コード	05-0216-0401	05-0216-0402	05-0216-0403	05-0216-0404	05-0216-0405	05-0216-0406	150mm	¥5,000
	CD	131099	131100	131101	131102	131103	131104		

⑤ TOカラー包丁薄刃 ☆

抗菌 made in 燕三条

規格		ホワイト	イエロー	レッド	ブルー	グリーン	ブラック	刃渡	標準価格
16.5cm	注文コード	05-0216-0501	05-0216-0502	05-0216-0503	05-0216-0504	05-0216-0505	05-0216-0506	165mm	¥4,800
	CD	131117	131118	131119	131120	131121	131122		

⑥ TOカラー包丁三徳 ☆

抗菌 made in 燕三条

規格		ホワイト	イエロー	レッド	ブルー	グリーン	ブラック	刃渡	標準価格
17cm	注文コード	05-0216-0601	05-0216-0602	05-0216-0603	05-0216-0604	05-0216-0605	05-0216-0606	170mm	¥4,800
	CD	131123	131124	131125	131126	131127	131128		

COLOR KITCHEN KNIFE

抗菌カラー包丁

●刃部とグリップがステンレス一体構造で衛生的。
●カラーによる食材別使い分け管理が容易。
　しかも、クリップは抗菌特殊塗装で衛生的。
●不錆スウェーデン鋼を使用している為、切れ味抜群。
　重心を手元側に寄せている為、作業性軽減。

材質／不錆スウェーデン鋼

●熱風：90℃まで
●煮沸：5分まで
●熱湯OK
●漂白剤OK
●紫外線OK

※赤、茶、黒の3色は受注生産になっております。

長時間ご使用すると変色する場合がございますが、
ご使用には問題ございません。

※次亜塩素酸水への長時間の浸け置きは、刃先腐食の原因になります。

⑦ 抗菌カラー包丁ペティーナイフ（両刃） C

抗菌 JPN

規格		ホワイト	ピンク	グリーン	イエロー	マリンブルー	レッド	ブラウン	ブラック	刃渡×全長×背幅 重量	標準価格
		直納運					直受納運				
MPK-120	注文コード	05-0216-0701	05-0216-0702	05-0216-0703	05-0216-0704	05-0216-0705	05-0216-0706	05-0216-0707	05-0216-0708	120×240×1.8mm 70g	¥9,200
	CD	131230	131231	131232	131233	131234	131235	131236	131237		
MPK-150	注文コード	05-0216-0709	05-0216-0710	05-0216-0711	05-0216-0712	05-0216-0713	05-0216-0714	05-0216-0715	05-0216-0716	150×264×1.8mm 78g	¥9,400
	CD	131240	131241	131242	131171	131243	131244	131245	131246		

⑧ 抗菌カラー包丁牛刀（両刃） C

抗菌 JPN

規格		ホワイト	ピンク	グリーン	イエロー	マリンブルー	レッド	ブラウン	ブラック	刃渡×全長×背幅 重量	標準価格
		直納運					直受納運				
MGK-180	注文コード	05-0216-0801	05-0216-0802	05-0216-0803	05-0216-0804	05-0216-0805	05-0216-0806	05-0216-0807	05-0216-0808	180×307×1.8mm 150g	¥12,900
	CD	131173	131250	131172	131251	131252	131253	131254	131255		
MGK-210	注文コード	05-0216-0809	05-0216-0810	05-0216-0811	05-0216-0812	05-0216-0813	05-0216-0814	05-0216-0815	05-0216-0816	210×334×1.8mm 170g	¥13,800
	CD	131260	131175	131174	131261	131262	131263	131264	131265		
MGK-240	注文コード	05-0216-0817	05-0216-0818	05-0216-0819	05-0216-0820	05-0216-0821	05-0216-0822	05-0216-0823	05-0216-0824	240×376×2.0mm 248g	¥17,400
	CD	131270	131271	131272	131273	131274	131275	131276	131277		
MGK-270	注文コード	05-0216-0825	05-0216-0826	05-0216-0827	05-0216-0828	05-0216-0829	05-0216-0830	05-0216-0831	05-0216-0832	270×406×2.0mm 258g	¥21,800
	CD	131280	131281	131282	131176	131283	131284	131285	131286		

⑨ 抗菌カラー包丁菜切（両刃） C

抗菌 JPN

規格		ホワイト	ピンク	グリーン	イエロー	マリンブルー	レッド	ブラウン	ブラック	刃渡×全長×背幅 重量	標準価格
		直納運					直受納運				
MNK-160	注文コード	05-0216-0901	05-0216-0902	05-0216-0903	05-0216-0904	05-0216-0905	05-0216-0906	05-0216-0907	05-0216-0908	160×286×2.0mm 171g	¥12,900
	CD	131290	131291	131292	131177	131293	131294	131295	131296		
MNK-180	注文コード	05-0216-0909	05-0216-0910	05-0216-0911	05-0216-0912	05-0216-0913	05-0216-0914	05-0216-0915	05-0216-0916	180×306×2.0mm 193g	¥13,800
	CD	131300	131301	131302	131303	131304	131305	131306	131307		

Kitchen Goods for Professional High Grade ハイグレード

※注文コードは05-0000-0000の10桁です。ご注文の際は、**注文コード・サイズ**をお確かめの上ご連絡ください。
※標準価格には消費税は含まれておりません。

MASTER COOK

MOLYBDENUM VANADIUM STEEL MADE IN JAPAN

① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬

●「切れ味の鋭さと特長」

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

本刃付け・・・ 砥石による本格的な刃付けを施し、鋭い切れ味を長く持続させます。

サブゼロ処理・・ 1050℃で焼き入れ後に、－73℃以下に冷却する特別な処理により高い硬度と靭性を与え、切れ味を一段と高めてあります。

抗菌効果・・・ プラスチック製ハンドルに抗菌剤が配合してあり、抗菌効果抜群です。

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

●「多彩なカラーバリエーション」ハンドルのカラーは6色あり、肉類、魚貝類、野菜、果実、パン類、加工済食品など食品別に利用出来るので衛生管理が出来ます。

抗菌 made in 燕三条

① ペティー（両刃） U

規格		ホワイト	ブルー	グリーン	ブラウン	ピンク	イエロー	刃渡×全長×背厚 重量	標準価格
MCPK-120	注文コード	05-0217-0101	05-0217-0102	05-0217-0103	05-0217-0104	05-0217-0105	05-0217-0106	120×233×2.0㎜ 50g	￥3,800
	CD	130150	130151	130152	130153	130154	130155		
MCPK-150	注文コード	05-0217-0107	05-0217-0108	05-0217-0109	05-0217-0110	05-0217-0111	05-0217-0112	150×257×2.0㎜ 60g	￥4,300
	CD	130160	130161	130162	130163	130164	130165		
MCPK-180	注文コード	05-0217-0113	05-0217-0114	05-0217-0115	05-0217-0116	05-0217-0117	05-0217-0118	180×295×2.0㎜ 70g	￥4,600
	CD	130170	130171	130172	130173	130174	130175		

② 牛刀（両刃） U

規格		ホワイト	ブルー	グリーン	ブラウン	ピンク	イエロー	刃渡×全長×背厚 重量	標準価格
MCGK-180	注文コード	05-0217-0201	05-0217-0202	05-0217-0203	05-0217-0204	05-0217-0205	05-0217-0206	180×300×2.2㎜ 110g	￥4,800
	CD	130180	130181	130182	130183	130184	130185		
MCGK-210	注文コード	05-0217-0207	05-0217-0208	05-0217-0209	05-0217-0210	05-0217-0211	05-0217-0212	210×330×2.2㎜ 120g	￥5,400
	CD	130190	130191	130192	130193	130194	130195		
MCGK-240	注文コード	05-0217-0213	05-0217-0214	05-0217-0215	05-0217-0216	05-0217-0217	05-0217-0218	240×372×2.2㎜ 165g	￥7,000
	CD	130200	130201	130202	130203	130204	130205		
MCGK-270	注文コード	05-0217-0219	05-0217-0220	05-0217-0221	05-0217-0222	05-0217-0223	05-0217-0224	270×405×2.5㎜ 200g	￥9,100
	CD	130210	130211	130212	130213	130214	130215		
MCGK-300	注文コード	05-0217-0225	05-0217-0226	05-0217-0227	05-0217-0228	05-0217-0229	05-0217-0230	300×435×2.5㎜ 240g	￥10,700
	CD	130220	130221	130222	130223	130224	130225		
MCGK-330	注文コード	05-0217-0231	05-0217-0232	05-0217-0233	05-0217-0234	05-0217-0235	05-0217-0236	330×465×2.5㎜ 250g	￥13,900
	CD	130230	130231	130232	130233	130234	130235		

③ 筋引（両刃） U

規格		ホワイト	ブルー	グリーン	ブラウン	ピンク	イエロー	刃渡×全長×背厚 重量	標準価格
MCSK-240	注文コード	05-0217-0301	05-0217-0302	05-0217-0303	05-0217-0304	05-0217-0305	05-0217-0306	240×356×2.2㎜ 110g	￥7,000
	CD	130240	130241	130242	130243	130244	130245		
MCSK-270	注文コード	05-0217-0307	05-0217-0308	05-0217-0309	05-0217-0310	05-0217-0311	05-0217-0312	270×405×2.2㎜ 160g	￥9,100
	CD	130250	130251	130252	130253	130254	130255		
MCSK-300	注文コード	05-0217-0313	05-0217-0314	05-0217-0315	05-0217-0316	05-0217-0317	05-0217-0318	300×433×2.2㎜ 170g	￥10,700
	CD	130260	130261	130262	130263	130264	130265		

④ 万能庖丁（両刃） U

規格		ホワイト	ブルー	グリーン	ブラウン	ピンク	イエロー	刃渡×全長×背厚 重量	標準価格
MCBK-175	注文コード	05-0217-0401	05-0217-0402	05-0217-0403	05-0217-0404	05-0217-0405	05-0217-0406	175×295×2.2㎜ 125g	￥5,200
	CD	130270	130271	130272	130273	130274	130275		

⑤ 骨スキ（片刃） U

規格		ホワイト	ブルー	グリーン	ブラウン	ピンク	イエロー	刃渡×全長×背厚 重量	標準価格
MCHK-150	注文コード	05-0217-0501	05-0217-0502	05-0217-0503	05-0217-0504	05-0217-0505	05-0217-0506	150×263×4.0㎜ 90g	￥6,400
	CD	130280	130281	130282	130283	130284	130285		

⑥ 柳刃（片刃） U

規格		ホワイト	ブルー	グリーン	ブラウン	ピンク	イエロー	刃渡×全長×背厚 重量	標準価格
MCYK-210	注文コード	05-0217-0601	05-0217-0602	05-0217-0603	05-0217-0604	05-0217-0605	05-0217-0606	210×354×3.0㎜ 130g	￥11,600
	CD	130290	130291	130292	130293	130294	130295		
MCYK-240	注文コード	05-0217-0607	05-0217-0608	05-0217-0609	05-0217-0610	05-0217-0611	05-0217-0612	240×383×3.0㎜ 150g	￥12,900
	CD	130300	130301	130302	130303	130304	130305		
MCYK-270	注文コード	05-0217-0613	05-0217-0614	05-0217-0615	05-0217-0616	05-0217-0617	05-0217-0618	270×413×3.0㎜ 160g	￥15,400
	CD	130310	130311	130312	130313	130314	130315		
MCYK-300	注文コード	－	05-0217-0619	－	05-0217-0620	－	－	300×443×3.0㎜ 175g	￥19,300
	CD		130320		130321				

⑦ 洋出刃（片刃） U

規格		ホワイト	ブルー	グリーン	ブラウン	ピンク	イエロー	刃渡×全長×背厚 重量	標準価格
MCDK-180	注文コード	05-0217-0701	05-0217-0702	05-0217-0703	05-0217-0704	05-0217-0705	05-0217-0706	180×313×4.0㎜ 210g	￥12,900
	CD	130330	130331	130332	130333	130334	130335		
MCDK-210	注文コード	05-0217-0707	05-0217-0708	05-0217-0709	05-0217-0710	05-0217-0711	05-0217-0712	210×342×4.0㎜ 245g	￥14,100
	CD	130340	130341	130342	130343	130344	130345		
MCDK-240	注文コード	05-0217-0713	05-0217-0714	05-0217-0715	05-0217-0716	05-0217-0717	05-0217-0718	240×372×4.0㎜ 300g	￥16,700
	CD	130350	130351	130352	130353	130354	130355		
MCDK-270	注文コード	05-0217-0719	05-0217-0720	05-0217-0721	05-0217-0722	05-0217-0723	05-0217-0724	270×402×4.0㎜ 335g	￥19,300
	CD	130360	130361	130362	130363	130364	130365		

⑧ 和風出刃（片刃） U

規格		ホワイト	ブルー	グリーン	ブラウン	ピンク	イエロー	刃渡×全長×背厚 重量	標準価格
MCDK-165	注文コード	05-0217-0801	05-0217-0802	05-0217-0803	05-0217-0804	05-0217-0805	05-0217-0806	165×303×4.0㎜ 205g	￥10,600
	CD	130370	130371	130372	130373	130374	130375		

⑨ 菜切（両刃） U

規格		ホワイト	ブルー	グリーン	ブラウン	ピンク	イエロー	刃渡×全長×背厚 重量	標準価格
MCNK-160	注文コード	05-0217-0901	05-0217-0902	05-0217-0903	05-0217-0904	05-0217-0905	05-0217-0906	160×280×2.2㎜ 120g	￥4,800
	CD	130390	130391	130392	130393	130394	130395		
MCNK-180	注文コード	05-0217-0907	05-0217-0908	05-0217-0909	05-0217-0910	05-0217-0911	05-0217-0912	180×300×2.2㎜ 140g	￥5,400
	CD	130380	130381	130382	130383	130384	130385		

⑩ ガラスキ（片刃） U

規格		ブルー	ブラウン	刃渡×全長×背厚 重量	標準価格
MCRK-180	注文コード	05-0217-1001	05-0217-1002	180×315×4.0㎜ 220g	￥14,100
	CD	130400	130401		

⑪ 蛸引（片刃） U

規格		ブルー	ブラウン	刃渡×全長×背厚 重量	標準価格
MCTK-300	注文コード	05-0217-1101	05-0217-1102	300×443×3.0㎜ 140g	￥19,300
	CD	130410	130411		

⑫ 小出刃（両刃） U

規格		ブルー	ブラウン	刃渡×全長×背厚 重量	標準価格
MCKK-70	注文コード	05-0217-1201	05-0217-1202	70×175×2.0㎜ 47g	￥4,000
	CD	130420	130421		
MCKK-90	注文コード	05-0217-1203	05-0217-1204	90×205×2.0㎜ 52g	￥4,300
	CD	130430	130431		
MCKK-105	注文コード	05-0217-1205	05-0217-1206	105×220×2.0㎜ 60g	￥4,500
	CD	130440	130441		
MCKK-120	注文コード	05-0217-1207	05-0217-1208	120×237×2.0㎜ 65g	￥4,700
	CD	130450	130451		

⑬ 小出刃（片刃） U

規格		ブルー	ブラウン	刃渡×全長×背厚 重量	標準価格
MCAK-70	注文コード	05-0217-1301	05-0217-1302	70×175×2.0㎜ 50g	￥4,000
	CD	130460	130461		
MCAK-90	注文コード	05-0217-1303	05-0217-1304	90×205×2.0㎜ 57g	￥4,300
	CD	130470	130471		
MCAK-105	注文コード	05-0217-1305	05-0217-1306	105×220×2.0㎜ 65g	￥4,500
	CD	130480	130481		
MCAK-120	注文コード	05-0217-1307	05-0217-1308	120×237×2.0㎜ 75g	￥4,700
	CD	130490	130491		

龍治 RYUJI ステンカラー

使用している塗料は食品、添加物などの規格基準に適合

塗料の付着性 JIS K 5600-5-6 塗料一般試験方法に対応

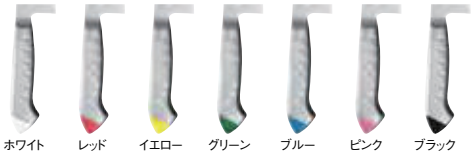
モナカハンドル
ハンドルの板厚を薄く空洞にすることで軽量化し、角を丸くすることで、握りやすく手の負担を軽減。ディンプル加工が指にフィット、しっかり握れすべりにくい構造。

はがれにくいウレタン焼付け塗装

サビに強く高硬度で切れ味が持続するモリブデン・バナジウム鋼を使用

水砥本刃付け
職人が鋭角に仕上げる水砥本刃付け。抵抗を減らし食材の切り込みがスムーズ。切れ味が持続し研ぎ直しも容易になります。

食材に合わせて使い分け（HACCP対応）
7色のカラーバリエーションで食材に合わせて使い分け。肉、魚、野菜、加工済食材などの食品別に利用できるので、衛生管理（HACCP対応）が可能です。



オススメ!

① 龍治 ステンカラー ペティ A

CHN

規格		白(W)	緑(G)	黒(B)	赤(R)	青(BL)	黄(Y)	桃(P)	全長	標準価格
125mm RYS-19	注文コード	05-0218-0101	05-0218-0102	05-0218-0103	05-0218-0104	05-0218-0105	05-0218-0106	05-0218-0107	250mm	¥3,800
	CD	131744	131745	131746	131747	131748	131749	131750		
150mm RYS-20	注文コード	05-0218-0108	05-0218-0109	05-0218-0110	05-0218-0111	05-0218-0112	05-0218-0113	05-0218-0114	275mm	¥4,000
	CD	131751	131752	131753	131754	131755	131756	131757		

材質／刃:モリブデン・バナジウム鋼　ハンドル:18-8ステンレス（ウレタン焼付け塗装）
仕上:水砥本刃付

オススメ!

② 龍治 ステンカラー 筋引 A

CHN

規格		白(W)	緑(G)	黒(B)	赤(R)	青(BL)	黄(Y)	桃(P)	全長	標準価格
240mm RYS-22	注文コード	05-0218-0201	05-0218-0202	05-0218-0203	05-0218-0204	05-0218-0205	05-0218-0206	05-0218-0207	375mm	¥6,500
	CD	131765	131766	131767	131768	131769	131770	131771		
270mm RYS-23	注文コード	05-0218-0208	05-0218-0209	05-0218-0210	05-0218-0211	05-0218-0212	05-0218-0213	05-0218-0214	405mm	¥7,500
	CD	131772	131773	131774	131775	131776	131777	131778		

材質／刃:モリブデン・バナジウム鋼　ハンドル:18-8ステンレス（ウレタン焼付け塗装）
仕上:水砥本刃付

オススメ!

③ 龍治 ステンカラー 牛刀 A

CHN

規格		白(W)	緑(G)	黒(B)	赤(R)	青(BL)	黄(Y)	桃(P)	全長	標準価格
180mm RYS-13	注文コード	05-0218-0301	05-0218-0302	05-0218-0303	05-0218-0304	05-0218-0305	05-0218-0306	05-0218-0307	315mm	¥4,500
	CD	131709	131710	131711	131712	131713	131714	131715		
210mm RYS-14	注文コード	05-0218-0308	05-0218-0309	05-0218-0310	05-0218-0311	05-0218-0312	05-0218-0313	05-0218-0314	345mm	¥5,500
	CD	131716	131717	131718	131719	131720	131721	131722		
240mm RYS-15	注文コード	05-0218-0315	05-0218-0316	05-0218-0317	05-0218-0318	05-0218-0319	05-0218-0320	05-0218-0321	375mm	¥6,500
	CD	131723	131724	131725	131726	131727	131728	131729		
270mm RYS-16	注文コード	05-0218-0322	05-0218-0323	05-0218-0324	05-0218-0325	05-0218-0326	05-0218-0327	05-0218-0328	415mm	¥8,500
	CD	131730	131731	131732	131733	131734	131735	131736		
300mm RYS-17	注文コード	05-0218-0329	05-0218-0330	05-0218-0331	05-0218-0332	05-0218-0333	05-0218-0334	05-0218-0335	445mm	¥10,500
	CD	131737	131738	131739	131740	131741	131742	131743		

材質／刃:モリブデン・バナジウム鋼　ハンドル:18-8ステンレス（ウレタン焼付け塗装）
仕上:水砥本刃付

オススメ!

④ 龍治 ステンカラー パンスライサー A

CHN

規格		白(W)	緑(G)	黒(B)	赤(R)	青(BL)	黄(Y)	桃(P)	全長	標準価格
230mm RYS-24	注文コード	05-0218-0401	05-0218-0402	05-0218-0403	05-0218-0404	05-0218-0405	05-0218-0406	05-0218-0407	365mm	¥4,500
	CD	131779	131780	131781	131782	131783	131784	131785		

材質／刃:モリブデン・バナジウム鋼　ハンドル:18-8ステンレス（ウレタン焼付け塗装）
仕上:水砥本刃付

オススメ!

⑤ 龍治 ステンカラー 三徳 A

CHN

規格		白(W)	緑(G)	黒(B)	赤(R)	青(BL)	黄(Y)	桃(P)	全長	標準価格
170mm RYS-11	注文コード	05-0218-0501	05-0218-0502	05-0218-0503	05-0218-0504	05-0218-0505	05-0218-0506	05-0218-0507	305mm	¥4,500
	CD	131786	131787	131788	131789	131790	131791	131792		

材質／刃:モリブデン・バナジウム鋼　ハンドル:18-8ステンレス（ウレタン焼付け塗装）
仕上:水砥本刃付

オススメ!

⑥ 龍治 ステンカラー 骨スキ A

CHN

規格		白(W)	緑(G)	黒(B)	赤(R)	青(BL)	黄(Y)	桃(P)	全長	標準価格
150mm RYS-21	注文コード	05-0218-0601	05-0218-0602	05-0218-0603	05-0218-0604	05-0218-0605	05-0218-0606	05-0218-0607	285mm	¥5,500
	CD	131758	131759	131760	131761	131762	131763	131764		

材質／刃:モリブデン・バナジウム鋼　ハンドル:18-8ステンレス（ウレタン焼付け塗装）
仕上:水砥本刃付

オススメ!

⑦ 龍治 ステンカラー 菜切 A

CHN

規格		白(W)	緑(G)	黒(B)	赤(R)	青(BL)	黄(Y)	桃(P)	全長	標準価格
165mm RYS-12	注文コード	05-0218-0701	05-0218-0702	05-0218-0703	05-0218-0704	05-0218-0705	05-0218-0706	05-0218-0707	300mm	¥4,500
	CD	131793	131794	131795	131796	131797	131798	131799		

材質／刃:モリブデン・バナジウム鋼　ハンドル:18-8ステンレス（ウレタン焼付け塗装）
仕上:水砥本刃付

●中華包丁の用途

薄刃　:やわらかいものを切る。肉、野菜、前菜用に(K-1、K-6、KT-1、KT-6)
中厚刃:肉、野菜、鳥、魚などその他万能用に(K-2、K-7、KT-2、KT-7)
厚刃　:骨付きの肉、魚などを切る(K-3、KT-3)

切れ味が良く、長切れはもちろん、耐久性・バランス共に優れた使いやすい中華包丁です。

切れ味が良く、長切れはもちろん、耐久性・バランス共に優れた使いやすい中華包丁です。

① 神田作共柄中華包丁 ☆

made in 燕三条

注文コード	規格	重量	刃渡×幅×全長	標準価格	CD
05-0219-0101	KT-1	400g	220×95×330㎜	¥23,000	438021
05-0219-0102	KT-2	530g	220×95×330㎜	¥24,000	438022
05-0219-0103	KT-3	580g	220×95×330㎜	¥25,000	438023
05-0219-0104	KT-6	500g	225×105×340㎜	¥27,400	438024
05-0219-0105	KT-7	600g	225×105×340㎜	¥31,400	438025

材質／DPコバルト合金鋼割込

② 神田作中華包丁 ☆

made in 燕三条

注文コード	規格	重量	刃渡×幅×全長	標準価格	CD
05-0219-0201	K-1	380g	220×95×330㎜	¥19,000	438046
05-0219-0202	K-2	515g	220×95×330㎜	¥20,000	438005
05-0219-0203	K-3	580g	220×95×330㎜	¥20,500	438047
05-0219-0204	K-6	480g	230×110×330㎜	¥25,000	438006
05-0219-0205	K-7	625g	230×110×330㎜	¥29,600	438007

材質／DPコバルト合金鋼割込

③ エコクリーン 神田作共柄中華包丁 C

エコクリーン　made in 燕三条

注文コード	規格	刃渡×幅×全長	重量	標準価格	CD
05-0219-0301	EKT-1	220× 95×330㎜	400g	¥23,000	438050
05-0219-0302	EKT-2	220× 95×330㎜	495g	¥24,000	438051
05-0219-0303	EKT-3	220× 95×330㎜	565g	¥25,000	438052
05-0219-0304	EKT-6	225×105×340㎜	500g	¥27,400	438053
05-0219-0305	EKT-7	225×105×340㎜	580g	¥31,400	438054

材質／DPコバルト合金鋼割込

#1・#2:前菜、肉、魚用。
#3:殻付きの海老、骨付きの肉、魚用。
#6:用途は#1と同じ(前菜、肉、魚用)で巾広です。
#7:用途は#2と同じ(前菜、肉、魚用)で巾広です。
#11:野菜、肉、魚、ハムなどのスライスに使います。
#22:海老、牛、豚の軟骨、スッポン等硬い食材用。

④ 杉本作中華包丁 F

JPN

注文コード	規格	重量	刃渡×幅	標準価格	CD
05-0219-0401	#1	380g	220× 95㎜	¥32,963	131038
05-0219-0402	#2	480g	220× 95㎜	¥36,667	131039
05-0219-0403	#3	600g	220× 95㎜	¥41,760	131040
05-0219-0404	#6	430g	220×110㎜	¥43,149	131041
05-0219-0405	#7	580g	220×110㎜	¥47,778	131042
05-0219-0406	#11	550g	240×110㎜	¥51,852	131043
05-0219-0407	#22	830g	195×110㎜	¥51,852	131044

材質／白紙2号(高炭素鋼割込鍛造品)

中華包丁

切片刀

⑤ Briet-M11PRO中華包丁 U

抗菌　made in 燕三条

注文コード	規格		全長	重量	標準価格	CD
05-0219-0501	M1167	#3	340㎜	575g	¥24,700	131430
05-0219-0502	M1168	#6	340㎜	500g	¥24,700	131431
05-0219-0503	M1169	#7	340㎜	580g	¥27,200	131432

材質／刀身: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　●厚口

⑥ Briet-M11PRO切片刀 U

抗菌　made in 燕三条

注文コード	規格	刃渡×外寸幅	重量	標準価格	CD
05-0219-0601	M1188	210×50㎜	220g	¥22,500	131433

材質／刀身: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

グレステン Tタイプ

⑦ グレステン中華包丁 F

JPN

注文コード	規格	刃渡×外寸幅	重量	標準価格	CD
05-0219-0701	622-20W	220×114㎜	490g	¥51,000	130029
05-0219-0702	622-25W	220×114㎜	560g	¥54,000	130030

材質／グレステン鋼

① 陳枝記ダックスライサー20.5㎝(鴨刃) CHN

注文コード	規格	刃渡×外寸幅	重量	標準価格	CD
05-0220-0101	KF2108	205×50㎜	190g	¥9,800	438100

材質／ステンレス
●用途:北京ダック用

② 陳枝記ステン木柄スモールスライサー20.5㎝(小片刃2号) CHN

注文コード	規格	刃渡×外寸幅	標準価格	CD
05-0220-0201	KF1912	205×90㎜	¥18,000	438110

材質／ステンレス
●用途:前菜・肉・魚用(薄刃)

③ 陳枝記ステンチョッパー20.5㎝(菜刀3号) CHN

注文コード	規格	刃渡×外寸幅	標準価格	CD
05-0220-0301	KF1903	205×90㎜	¥16,500	438112

材質／ステンレス

④ 陳枝記ステンチョッパー21㎝(菜刃2号) CHN

注文コード	規格	刃渡×外寸幅	標準価格	CD
05-0220-0401	KF1902	210×95㎜	¥17,000	438111

材質／ステンレス
●用途:前菜・肉・魚用(薄刃)

⑤ 陳枝記キッチンスライサー23㎝(片刃2号) CHN

注文コード	規格	刃渡×外寸幅	重量	標準価格	CD
05-0220-0501	KF1102	230×120㎜	415g	¥23,800	438104

材質／ステンレス
●用途:前菜・肉・魚用(薄刃)

⑥ 陳枝記クァンコンチョッパー19㎝(九江刀1号) CHN

注文コード	規格	刃渡×外寸幅	重量	標準価格	CD
05-0220-0601	KF1401	190×120㎜	630g	¥12,500	438101

材質／鋼
●用途:骨付の肉用(厚刃)

⑦ 陳枝記クァンコンチョッパー18㎝(九江刀2号) CHN

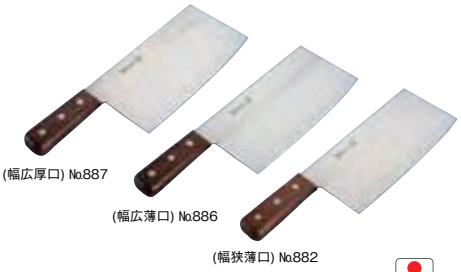
注文コード	規格	刃渡×幅	重量	標準価格	CD
05-0220-0701	KF1402	180×110㎜	540g	¥16,000	438109

材質／鋼
●用途:骨付の肉用(厚刃)

⑧ 陳枝記スクレーピングナイフ15㎝(乱毛刀) CHN

注文コード	規格	刃渡×幅	重量	標準価格	CD
05-0220-0801	KF2206	150×70㎜	165g	¥12,000	438103

材質／鋼
●用途:鳥の羽根を削いだりします。



⑨ ミソノ440ツバ無中華包丁 C JPN

注文コード	規格	刃渡×幅×全長	標準価格	CD
05-0220-0901	(幅狭薄口) №882	220× 95×330㎜	¥32,500	601337
05-0220-0902	(幅広薄口) №886	220×110×330㎜	¥41,600	601336
05-0220-0903	(幅広厚口) №887	220×110×330㎜	¥43,400	601335

材質／モリブデン鋼

⑩ 堺孝行 イノックス中華包丁 A JPN

注文コード	規格	刃渡×幅	標準価格	CD
05-0220-1001	№20040	195× 85㎜	¥10,300	601719
05-0220-1002	№20041	210× 95㎜	¥14,200	601720
05-0220-1003	№20042	225×110㎜	¥15,800	601721

材質／ステンレス鋼

⑪ 陳枝記ディムサムナイフ20.5㎝(拍皮包丁) CHN

注文コード	規格	刃渡×幅	標準価格	CD
05-0220-1101	KF1700	205×90㎜	¥18,500	438102

材質／ステンレス

⑫ クレーバーナイフ JPN

注文コード	規格	重量	刃渡×全長	標準価格	CD
05-0220-1201	15㎝	545g	150×280㎜	¥7,500	132038
05-0220-1202	18㎝	740g	180×310㎜	¥8,800	132039

材質／日本鋼

⑬ 登竜門 中華包丁 made in 燕三条

注文コード	重量	刃渡×外寸幅×全長	標準価格	CD
05-0220-1301	305g	175×87×280㎜	¥4,000	438048

材質／刀身:ステンレス鋼　柄:ローズ自然木

⑭ 王風亭 中華包丁 made in 燕三条

注文コード	重量	刃渡×外寸幅×全長	標準価格	CD
05-0220-1401	325g	175×87×290㎜	¥4,000	438049

材質／刀身:ステンレス鋼　柄:自然木

⑮ ミソノツバ無モリブデン鋼中華包丁(家庭用) C JPN

注文コード	規格	刃渡×外寸幅×全長	標準価格	CD
05-0220-1501	№661	190×95×300㎜	¥14,000	601334

材質／モリブデン鋼

High Grade Kitchen Goods for Professional ハイグレード

※注文コードは05-0000-0000の10桁です。ご注文の際は、**注文コード・サイズ**をお確かめの上ご連絡ください。
※標準価格には消費税は含まれておりません。

① 神田作共柄シャットナイフ

made in 燕三条

注文コード	刃渡×全長	標準価格	CD
05-0221-0101	60×175㎜	¥5,000	438026

材質／モリブデンバナジウム鋼

食材の細工に適してます。
フランスパンにクープを入れる事も容易です。

② 木柄細工ナイフ フルーツ用

made in 燕三条

注文コード	刃渡×全長	標準価格	CD
05-0221-0201	55×163㎜	¥5,500	438042

材質／モリブデンバナジウム鋼

③ 木柄細工ナイフ 野菜用

made in 燕三条

注文コード	刃渡×全長	標準価格	CD
05-0221-0301	72×180㎜	¥5,500	438041

材質／モリブデンバナジウム鋼

④ 細工ナイフ 替刃式（刃付）

JPN

注文コード	全長	標準価格	CD
05-0221-0401	198㎜	¥6,450	438043

材質／PU

⑤ 細工ナイフ 替刃3枚入

JPN

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0221-0501	専用替刃 3枚入	¥5,400	438044

材質／鋼

⑥ 藤寅作DP割込共柄 ピーリングナイフ ☆

made in 燕三条

注文コード	規格	刃渡×全長	重量	標準価格	CD
05-0221-0601	FU-843 7㎝	70×190㎜	65g	¥5,800	131567

材質／刀身:DPコバルト合金鋼割込
ハンドル:18-8ステンレスモナカ

⑦ BrietoM11PRO ピーリングナイフ U

made in 燕三条

注文コード	規格	刃渡×全長	重量	標準価格	CD
05-0221-0701	M136 7㎝	70×180㎜	45g	¥5,500	130500

材質／DPコバルト合金鋼割込（口金付）

⑧ BrietoM11PRO フルーティングナイフ U

made in 燕三条

注文コード	規格	刃渡×全長	重量	標準価格	CD
05-0221-0801	M135 7㎝	70×180㎜	45g	¥5,500	130501

材質／DPコバルト合金鋼割込（口金付）

⑨ BrietoM11PRO ペアリングナイフ U

made in 燕三条

注文コード	規格	刃渡×全長	重量	標準価格	CD
05-0221-0901	M134 9㎝	90×200㎜	45g	¥5,600	130502

材質／DPコバルト合金鋼割込（口金付）

⑩ BrietoM11PRO ペアリングナイフ U

made in 燕三条

注文コード	規格	刃渡×全長	重量	標準価格	CD
05-0221-1001	M133 10㎝	100×210㎜	50g	¥5,700	130503

材質／DPコバルト合金鋼割込（口金付）

⑪ 竹TAMAHAGANE ペアリングナイフ U

made in 燕三条

注文コード	規格	刃渡×全長	重量	標準価格	CD
05-0221-1101	TK1109 9㎝	90×215㎜	105g	¥7,400	130504

材質／モリブデンバナジウム鋼割込
ハンドル:18-8ステンレスモナカ

⑫ 竹TAMAHAGANE ピーリングナイフ U

made in 燕三条

注文コード	規格	刃渡×全長	重量	標準価格	CD
05-0221-1201	TK1110 7㎝	70×165㎜	80g	¥7,400	130505

材質／モリブデンバナジウム鋼割込
ハンドル:18-8ステンレスモナカ

⑬ 響十ペアリングナイフ U

made in 燕三条

注文コード	規格	刃渡	標準価格	CD
05-0221-1301	KP-1109	90㎜	¥13,500	608224

材質／モリブデンバナジウム鋼割込
ハンドル:積層強化木

⑭ 響十ピーリングナイフ U

made in 燕三条

注文コード	規格	刃渡	標準価格	CD
05-0221-1401	KP-1110	70㎜	¥12,900	608225

材質／モリブデンバナジウム鋼割込
ハンドル:積層強化木

『ものやさし』和包丁シリーズ オススメ!

ものやさし®
Nice kitchen goods
Monoyasashi.

「ものやさし」とは…
昔の言葉で、なんとなく優しいという意味です。
小川の流れにゆったりと身を任せている花びらの様子で
人への優しさを実現した、使う人に優しいキッチングッズです。

●ハンドルは堅く耐久性の高い栗の木を採用。
表面に焼き加工を施すことにより耐久性も向上させています。

MH-01 小刀子(ペティ) 90㎜
MH-02 小刀子(ペティ)
MH-03 刀刃(牛刀)
MH-04 刀刃(牛刀)
MH-05 刀刃(牛刀)
MH-06 万能刀子(三徳)
MH-07 野菜刀子(菜切)

① 小刀子(ペティ) 90㎜ A　made in 燕三条

注文コード	規格	刃渡	標準価格	CD
05-0222-0101	MH-01	90㎜	¥5,800	129200

材質／刃身:DPコバルト合金鋼割込
ハンドル:栗の木(表面焼加工)

② 小刀子(ペティ) A　made in 燕三条

注文コード	規格	刃渡	標準価格	CD
05-0222-0201	MH-02	130㎜	¥6,100	129201

材質／刃身:DPコバルト合金鋼割込
ハンドル:栗の木(表面焼加工)

③ 刀刃(牛刀) A　made in 燕三条

注文コード	規格	刃渡	標準価格	CD
05-0222-0301	MH-03	180㎜	¥8,100	129202

材質／刃身:DPコバルト合金鋼割込
ハンドル:栗の木(表面焼加工)

④ 刀刃(牛刀) A　made in 燕三条

注文コード	規格	刃渡	標準価格	CD
05-0222-0401	MH-04	210㎜	¥9,500	129203

材質／刃身:DPコバルト合金鋼割込
ハンドル:栗の木(表面焼加工)

⑤ 刀刃(牛刀) A　made in 燕三条

注文コード	規格	刃渡	標準価格	CD
05-0222-0501	MH-05	240㎜	¥11,600	129204

材質／刃身:DPコバルト合金鋼割込
ハンドル:栗の木(表面焼加工)

⑥ 万能刀子(三徳) A　made in 燕三条

注文コード	規格	刃渡	標準価格	CD
05-0222-0601	MH-06	165㎜	¥8,100	129205

材質／刃身:DPコバルト合金鋼割込
ハンドル:栗の木(表面焼加工)

⑦ 野菜刀子(菜切) A　made in 燕三条

注文コード	規格	刃渡	標準価格	CD
05-0222-0701	MH-07	165㎜	¥8,100	129206

材質／刃身:DPコバルト合金鋼割込
ハンドル:栗の木(表面焼加工)

関孫六 べにふじ

小三徳　三徳　牛刀 180㎜　牛刀 210㎜　牛刀 240㎜　牛刀 270㎜　ペティーナイフ 120㎜　ペティーナイフ 150㎜

包丁ケース 黒 2本用

⑧ 小三徳 C　JPN

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0222-0801	145㎜	¥5,000	131701

材質／モリブデンバナジウム鋼
ハンドル:積層強化木

⑨ 三徳 C　JPN

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0222-0901	165㎜	¥5,500	131702

材質／モリブデンバナジウム鋼
ハンドル:積層強化木

⑩ 牛刀 C　JPN

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0222-1001	180㎜	¥5,500	131703

材質／モリブデンバナジウム鋼
ハンドル:積層強化木

⑪ 牛刀 C　JPN

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0222-1101	210㎜	¥5,700	131704

材質／モリブデンバナジウム鋼
ハンドル:積層強化木

⑫ 牛刀 C　JPN

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0222-1201	240㎜	¥6,500	131705

材質／モリブデンバナジウム鋼
ハンドル:積層強化木

⑬ 牛刀 C　JPN

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0222-1301	270㎜	¥7,000	131706

材質／モリブデンバナジウム鋼
ハンドル:積層強化木

⑭ ペティーナイフ C　JPN

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0222-1401	120㎜	¥4,500	131707

材質／モリブデンバナジウム鋼
ハンドル:積層強化木

⑮ ペティーナイフ C　JPN

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0222-1501	150㎜	¥4,700	131708

材質／モリブデンバナジウム鋼
ハンドル:積層強化木

⑯ 包丁ケース 黒 2本用 C　JPN

注文コード	標準価格	CD
05-0222-1601	¥5,000	134150

High Grade Kitchen Goods for Professional ハイグレード

※注文コードは05-0000-0000の10桁です。ご注文の際は、**注文コード・サイズ**をお確かめの上ご連絡ください。
※標準価格には消費税は含まれておりません。

Narihira PRO

All Stainless Steel Knife with Color Ring

オールステンレス　色分けリング付　一体型ハンドル　食洗機対応

リングは取り外しができます

① NarihiraPROオールステンレス(色分けリング付)ペティナイフ

CHN

規格		白	黄	赤	青	緑	黒	サイズ	標準価格
130mm	注文コード	05-0223-0101	05-0223-0102	05-0223-0103	05-0223-0104	05-0223-0105	05-0223-0106	全長240mm	¥5,800
	CD	131519	131520	131521	131522	131523	131524		
150mm	注文コード	05-0223-0107	05-0223-0108	05-0223-0109	05-0223-0110	05-0223-0111	05-0223-0112	全長260mm	¥6,100
	CD	131525	131526	131527	131528	131529	131530		

材質／刀身:モリブデン鋼　ハンドル:18-8ステンレス　カラーリング:シリコン

② NarihiraPROオールステンレス(色分けリング付)三徳

CHN

規格		白	黄	赤	青	緑	黒	サイズ	標準価格
165mm	注文コード	05-0223-0201	05-0223-0202	05-0223-0203	05-0223-0204	05-0223-0205	05-0223-0206	全長295mm	¥8,000
	CD	131531	131532	131533	131534	131535	131536		

材質／刀身:モリブデン鋼　ハンドル:18-8ステンレス　カラーリング:シリコン

③ NarihiraPROオールステンレス(色分けリング付)牛刀

CHN

規格		白	黄	赤	青	緑	黒	サイズ	標準価格
180mm	注文コード	05-0223-0301	05-0223-0302	05-0223-0303	05-0223-0304	05-0223-0305	05-0223-0306	全長310mm	¥8,000
	CD	131537	131538	131539	131540	131541	131542		
210mm	注文コード	05-0223-0307	05-0223-0308	05-0223-0309	05-0223-0310	05-0223-0311	05-0223-0312	全長340mm	¥9,000
	CD	131543	131544	131545	131546	131547	131548		
240mm	注文コード	05-0223-0313	05-0223-0314	05-0223-0315	05-0223-0316	05-0223-0317	05-0223-0318	全長370mm	¥10,000
	CD	131549	131550	131551	131552	131553	131554		
270mm	注文コード	05-0223-0319	05-0223-0320	05-0223-0321	05-0223-0322	05-0223-0323	05-0223-0324	全長410mm	¥13,000
	CD	131555	131556	131557	131558	131559	131560		
300mm	注文コード	05-0223-0325	05-0223-0326	05-0223-0327	05-0223-0328	05-0223-0329	05-0223-0330	全長440mm	¥16,000
	CD	131561	131562	131563	131564	131565	131566		

材質／刀身:モリブデン鋼　ハンドル:18-8ステンレス　カラーリング:シリコン

オールステンレス製ハンドルで清潔。
家庭からプロの使用まで見据えた、
納得の刃付けで抜群の切れ味を誇ります。

④ Narihira#5000ペティナイフ(両刃)

CHN

注文コード	規格	刃渡×全長	重量	標準価格	CD
05-0223-0401	FC-60	150×260mm	85g	¥2,800	131400

材質／刀身:モリブデン鋼
ハンドル:18-8ステンレス

⑤ Narihira#5000三徳庖丁(両刃)

CHN

注文コード	規格	刃渡×全長	重量	標準価格	CD
05-0223-0501	FC-61	170×300mm	150g	¥3,700	131401

材質／刀身:モリブデン鋼
ハンドル:18-8ステンレス

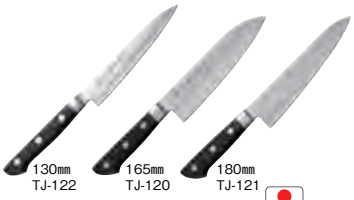
⑥ Narihira#5000牛刀(両刃)

CHN

注文コード	規格	刃渡×全長	重量	標準価格	CD
05-0223-0601	FC-62	180×310mm	150g	¥3,700	131402

材質／刀身:モリブデン鋼
ハンドル:18-8ステンレス

藤十郎作 口金付モリブデンバナジウム鋼



⑦ ペティナイフ

JPN

注文コード	規格	全長	標準価格	CD
05-0223-0701	130mm TJ-122	240mm	¥5,800	609058

材質／刀身:ステンレス鋼本割込
ハンドル:POM樹脂

⑧ 三徳

JPN

注文コード	規格	全長	標準価格	CD
05-0223-0801	165mm TJ-120	290mm	¥7,200	609059

材質／刀身:ステンレス鋼本割込
ハンドル:POM樹脂

⑨ 牛刀

JPN

注文コード	規格	全長	標準価格	CD
05-0223-0901	180mm TJ-121	305mm	¥7,200	609060

材質／刀身:ステンレス鋼本割込
ハンドル:POM樹脂

藤十郎 モリブデンバナジウム鋼

⑩ ペティナイフ

JPN

注文コード	規格	全長	標準価格	CD
05-0223-1001	140mm TJ-102	260mm	¥3,000	621272

材質／刀身:ステンレス鋼本割込
ハンドル:ナイロンポリプロピレン樹脂

⑪ 小型三徳

JPN

注文コード	規格	全長	標準価格	CD
05-0223-1101	140mm TJ-103	265mm	¥3,500	621273

材質／刀身:ステンレス鋼本割込
ハンドル:ナイロンポリプロピレン樹脂

⑫ 三徳

JPN

注文コード	規格	全長	標準価格	CD
05-0223-1201	170mm TJ-100	295mm	¥3,800	621274

材質／刀身:ステンレス鋼本割込
ハンドル:ナイロンポリプロピレン樹脂

⑬ 牛刀

JPN

注文コード	規格	全長	標準価格	CD
05-0223-1301	180mm TJ-101	310mm	¥3,800	621275

材質／刀身:ステンレス鋼本割込
ハンドル:ナイロンポリプロピレン樹脂

藤十郎 ローズ柄3本鋲

⑭ 小型三徳

JPN

注文コード	規格	全長	標準価格	CD
05-0223-1401	140mm TJ-52	250mm	¥2,400	621276

材質／刀身:ステンレス刃物鋼
ハンドル:ローズ自然木

⑮ 三徳

JPN

注文コード	規格	全長	標準価格	CD
05-0223-1501	170mm TJ-50	290mm	¥2,800	621277

材質／刀身:ステンレス刃物鋼
ハンドル:ローズ自然木

⑯ 牛刀

JPN

注文コード	規格	全長	標準価格	CD
05-0223-1601	180mm TJ-51	300mm	¥2,800	621278

材質／刀身:ステンレス刃物鋼
ハンドル:ローズ自然木

藤十郎 ローズ柄2本鋲

⑰ ペティナイフ

JPN

注文コード	規格	全長	標準価格	CD
05-0223-1701	135mm TJ-14	235mm	¥1,800	621279

材質／刀身:ステンレス刃物鋼
ハンドル:ローズ自然木

⑱ 三徳

JPN

注文コード	規格	全長	標準価格	CD
05-0223-1801	165mm TJ-12	285mm	¥2,500	621280

材質／刀身:ステンレス刃物鋼
ハンドル:ローズ自然木

⑲ 薄刃

JPN

注文コード	規格	全長	標準価格	CD
05-0223-1901	160mm TJ-13	280mm	¥2,500	621281

材質／刀身:ステンレス刃物鋼
ハンドル:ローズ自然木

成平 #8000口金付モリブデン特殊鋼

■耐久性に優れ、業務用としての切れ味と実用性を両立
■ハンドルとの接合部に汚れがたまりにくいため衛生的で、耐久性にも優れた口金付

150㎜ FC-41　150㎜ FC-90　270㎜ FC-92　300㎜ FC-46　145㎜ FC-39　165㎜ FC-47　160㎜ FC-49　270㎜ FC-95

① ペティナイフ　CHN

注文コード	規格	全長	標準価格	CD
05-0224-0101	150㎜ FC-41	—	¥4,000	438071
05-0224-0102	130㎜ FC-40	235㎜	¥3,800	621342

材質／刀身:モリブデン特殊鋼
ハンドル:POM樹脂

② 骨スキ　CHN

注文コード	規格	全長	標準価格	CD
05-0224-0201	150㎜ FC-90	275㎜	¥6,500	621343

材質／刀身:モリブデン特殊鋼
ハンドル:POM樹脂

③ 筋引　CHN

注文コード	規格	全長	標準価格	CD
05-0224-0301	240㎜ FC-91	365㎜	¥7,400	621344
05-0224-0302	270㎜ FC-92	395㎜	¥9,000	621345

材質／刀身:モリブデン特殊鋼
ハンドル:POM樹脂

④ 牛刀　CHN

注文コード	規格	全長	標準価格	CD
05-0224-0401	180㎜ FC-42	305㎜	¥ 5,000	621346
05-0224-0402	210㎜ FC-43	345㎜	¥ 6,000	621347
05-0224-0403	240㎜ FC-44	—	¥ 7,400	438077
05-0224-0404	270㎜ FC-45	410㎜	¥ 9,000	621348
05-0224-0405	300㎜ FC-46	440㎜	¥12,000	621349

材質／刀身:モリブデン特殊鋼
ハンドル:POM樹脂

⑤ 小型三徳　CHN

注文コード	規格	全長	標準価格	CD
05-0224-0501	145㎜ FC-39	275㎜	¥4,500	621350

材質／刀身:モリブデン特殊鋼
ハンドル:POM樹脂

⑥ 三徳　CHN

注文コード	規格	全長	標準価格	CD
05-0224-0601	165㎜ FC-47	290㎜	¥5,000	621351

材質／刀身:モリブデン特殊鋼
ハンドル:POM樹脂

⑦ 薄刃　CHN

注文コード	規格	全長	標準価格	CD
05-0224-0701	160㎜ FC-49	290㎜	¥5,000	621352

材質／刀身:モリブデン特殊鋼
ハンドル:POM樹脂

⑧ 洋出刃　CHN

注文コード	規格	全長	標準価格	CD
05-0224-0801	210㎜ FC-93	345㎜	¥11,000	621353
05-0224-0802	240㎜ FC-94	375㎜	¥13,500	621354
05-0224-0803	270㎜ FC-95	405㎜	¥16,000	621355

材質／刀身:モリブデン特殊鋼
ハンドル:POM樹脂

成平 #9000 ステンレス刃物鋼

■サビに強く、お手入れが簡単なステンレス刃物鋼製
■耐久性に優れた柱付

105㎜ FC-70　130㎜ FC-71　150㎜ FC-72　210㎜ FC-75　165㎜ FC-79　160㎜ FC-80　150㎜ FC-83　210㎜ FC-84

⑨ あじ切　made in 燕三条

注文コード	規格	全長	標準価格	CD
05-0224-0901	105㎜ FC-70	210㎜	¥2,300	621363

材質／刀身:ステンレス刃物鋼　ハンドル:自然木

⑩ 小出刃　made in 燕三条

注文コード	規格	全長	標準価格	CD
05-0224-1001	130㎜ FC-71	270㎜	¥2,800	621364

材質／刀身:ステンレス刃物鋼　ハンドル:自然木

⑪ 出刃　made in 燕三条

注文コード	規格	全長	標準価格	CD
05-0224-1101	150㎜ FC-72	280㎜	¥ 3,300	621365
05-0224-1102	165㎜ FC-81	310㎜	¥ 4,000	621366
05-0224-1103	180㎜ FC-73	325㎜	¥ 7,300	621367
05-0224-1104	210㎜ FC-74	370㎜	¥10,000	621368

材質／刀身:ステンレス刃物鋼　ハンドル:自然木

⑫ 柳刃　made in 燕三条

注文コード	規格	全長	標準価格	CD
05-0224-1201	210㎜ FC-75	350㎜	¥ 2,800	621369
05-0224-1202	240㎜ FC-76	385㎜	¥ 5,000	621370
05-0224-1203	270㎜ FC-77	410㎜	¥ 7,400	621371
05-0224-1204	300㎜ FC-78	450㎜	¥10,000	621372

材質／刀身:ステンレス刃物鋼　ハンドル:自然木

⑬ 三徳　made in 燕三条

注文コード	規格	全長	標準価格	CD
05-0224-1301	165㎜ FC-79	300㎜	¥2,500	621373

材質／刀身:ステンレス刃物鋼　ハンドル:自然木

⑭ 菜切　made in 燕三条

注文コード	規格	全長	標準価格	CD
05-0224-1401	160㎜ FC-80	300㎜	¥2,500	621374

材質／刀身:ステンレス刃物鋼　ハンドル:自然木

⑮ 出刃(左用)　made in 燕三条

注文コード	規格	全長	標準価格	CD
05-0224-1501	150㎜ FC-83	280㎜	¥4,500	621375

材質／刀身:ステンレス刃物鋼　ハンドル:自然木

⑯ 柳刃(左用)　made in 燕三条

注文コード	規格	全長	標準価格	CD
05-0224-1601	210㎜ FC-84	350㎜	¥4,500	621376

材質／刀身:ステンレス刃物鋼　ハンドル:自然木

⑰ 一角朱丹柄ステン小出刃ウロコ取付 A　JPN

注文コード	規格	刃渡	標準価格	CD
05-0224-1701	P-105D	105㎜	¥2,600	602229
05-0224-1702	P-120D	120㎜	¥2,800	602230

材質／バナジウムステンレス鋼

万能　牛刀

⑱ 匠技越乃昇龍 U　made in 燕三条

注文コード	規格	刃渡	標準価格	CD
05-0224-1801	万能	170㎜	¥2,750	130520
05-0224-1802	牛刀	180㎜	¥2,750	130521

材質／刀身:モリブデンバナジウム鋼　ハンドル:ポリプロピレン樹脂

High Grade Kitchen Goods for Professional ハイグレード

※注文コードは05-0000-0000の10桁です。ご注文の際は、**注文コード・サイズ**をお確かめの上ご連絡ください。
※標準価格には消費税は含まれておりません。

① BrietoM11PROジャンボ包丁 U

made in 燕三条

注文コード	規格	刃渡×全長	重量	標準価格	CD
05-0225-0101	M1134	300×435㎜	360g	¥14,900	132130

材質／刀身:モリブデンバナジウム鋼
ハンドル:18-8ステンレス鋼

② STスイカ包丁

JPN

注文コード	刃渡	標準価格	CD
05-0225-0201	360㎜	¥8,000	132033

材質／ステンレス刃物鋼

③ もち切り すいか庖丁

JPN

注文コード	刃渡×全長	標準価格	CD
05-0225-0301	300×440㎜	¥3,800	603215

材質／ステンレス刃物鋼

④ 大型万能庖丁345㎜ FG-3000 ☆

made in 燕三条

注文コード	全長	標準価格	CD
05-0225-0401	495㎜	¥3,000	607200

材質／ステンレス刃物鋼

⑤ 両手冷凍切 A

JPN

注文コード	刃渡	標準価格	CD
05-0225-0501	200㎜	¥ 8,600	132029
05-0225-0502	240㎜	¥11,500	132030
05-0225-0503	300㎜	¥21,400	132031
05-0225-0504	360㎜	¥31,000	132032

材質／200㎜・240㎜:モリブデン鋼
300㎜・360㎜:割込鋼

⑥ 富士印冷凍ナイフ ☆

made in 燕三条

注文コード	規格	刃渡	標準価格	CD
05-0225-0601	FG-3400	190㎜	¥1,700	132120

材質／刀身:ステンレス刃物鋼　ハンドル:ポリプロピレン

⑦ チック合板柄冷凍切

JPN

注文コード	規格	刃渡	標準価格	CD
05-0225-0701	220㎜	220㎜	¥2,700	132025

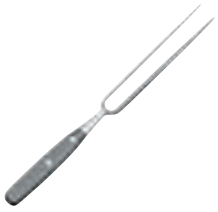
材質／ステンレス刃物鋼

⑧ ヴォストフミートフォーク F

DEU

注文コード	規格	刃渡	標準価格	CD
05-0225-0801	4410-16	160㎜	¥15,800	370003
05-0225-0802	4410-18	180㎜	¥16,900	370004
05-0225-0803	4410-20	200㎜	¥17,700	370005
05-0225-0804	4411-16	160㎜	¥16,800	370006
05-0225-0805	4411-20	200㎜	¥18,800	370007

材質／モリブデンバナジウム鋼
※37003～05は直　37006・37007は曲



⑨ 藤次郎ミートフォーク ☆

made in 燕三条

注文コード	規格	全長	標準価格	CD
05-0225-0901	F-819	330㎜	¥5,000	132046

材質／ステンレス鋼

⑩ 黒柄カービングフォーク A

made in 燕三条

注文コード	全長	標準価格	CD
05-0225-1001	305㎜	¥5,500	132044

材質／ステンレス鋼

⑪ 黒柄カービングナイフ A

made in 燕三条

注文コード	全長	標準価格	CD
05-0225-1101	340㎜	¥5,500	132045

材質／ステンレス鋼

⑫ ローズ柄カービングフォーク

made in 燕三条

注文コード	全長	標準価格	CD
05-0225-1201	338㎜	¥8,000	132042

材質／ステンレス鋼

⑬ ローズ柄カービングナイフ

made in 燕三条

注文コード	全長	標準価格	CD
05-0225-1301	410㎜	¥8,000	132043

材質／ステンレス鋼

⑭ YO茶カッパー柄コックフォーク A

made in 燕三条

注文コード	全長	標準価格	CD
05-0225-1401	450㎜	¥6,500	132041

材質／ステンレス鋼

① 黒合板柄STカステラ包丁 A JPN

注文コード	規格	刃渡	標準価格	CD
05-0226-0101	300㎜	300㎜	¥ 8,600	132017
05-0226-0102	350㎜	350㎜	¥10,000	132018
05-0226-0103	400㎜	400㎜	¥11,500	132019

材質／ステンレス鋼

② パン切ナイフ A made in 燕三条

注文コード	規格	刃渡	標準価格	CD
05-0226-0201	21㎝	210㎜	¥4,000	132014
05-0226-0202	26㎝	260㎜	¥4,500	132015
05-0226-0203	35㎝	350㎜	¥7,500	132016

材質／ステンレス鋼

③ 藤次郎パンスライサー ☆ made in 燕三条

注文コード	規格	刃渡	標準価格	CD
05-0226-0301	F-687	270㎜	¥7,000	132101
05-0226-0302	F-737	235㎜	¥2,300	132102

材質／F-687:モリブデンバナジウム鋼
F-737:ステンレス刃物鋼

④ ソフトパンスライサー C made in 燕三条

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0226-0401	黒積層強化木	¥4,300	606296
05-0226-0402	ローズウッド	¥2,700	606297
05-0226-0403	プラスチック	¥3,200	606298

材質／刀身:モリブデンバナジウム鋼　ハンドル:黒積層強化木
刀身:ステンレス刃物鋼　ハンドル:ローズウッド
刀身:ステンレス刃物鋼　ハンドル:ポリプロピレン樹脂

オールステンレス製ハンドルで清潔。
家庭からプロの使用まで見据えた、納得の刃付けで抜群の切れ味を誇ります。

⑤ 業務用ウェーブナイフ A JPN

注文コード	規格	刃渡	標準価格	CD
05-0226-0501	300㎜	300㎜	¥5,900	132020
05-0226-0502	350㎜	350㎜	¥6,400	132021

材質／モリブデンバナジウム鋼

⑥ Vイーグル黒P柄 MOステンパン切 A JPN

注文コード	規格	刃渡	標準価格	CD
05-0226-0601	VE100-8P 200㎜	200㎜	¥3,300	602234
05-0226-0602	VE100-10P 250㎜	250㎜	¥3,800	602235

材質／モリブデンバナジウム鋼

⑦ BrietoM11PRO 万能パンスライサー U made in 燕三条

注文コード	規格	刃渡×全長	重量	標準価格	CD
05-0226-0701	M1155	260×380㎜	120g	¥11,200	132110

材質／刀身:モリブデンバナジウム鋼
ハンドル:18-8ステンレス鋼

⑧ Narihira#5000 パンスライサー215㎜ made in 燕三条

注文コード	規格	刃渡×全長	重量	標準価格	CD
05-0226-0801	FC-63	210×350㎜	130g	¥3,500	131403

材質／刀身:モリブデン鋼　ハンドル:18-8ステンレス

⑨ Narihira#1000ステンレス刃物鋼 パンスライサー200㎜ made in 燕三条

注文コード	規格	全長	標準価格	CD
05-0226-0901	FC-351	325㎜	¥1,500	621362

材質／刀身:ステンレス刃物鋼 ハンドル:ABS樹脂

⑩ BrietoM11PROチーズナイフ U made in 燕三条

注文コード	規格	刃渡×全長	重量	標準価格	CD
05-0226-1001	M1157	130×240㎜	75g	¥6,200	132140

材質／刀身:モリブデンバナジウム鋼
ハンドル:18-8ステンレス

⑪ 文明チーズ切 A made in 燕三条

注文コード	全長	標準価格	CD
05-0226-1101	260㎜	¥3,700	132040

材質／モリブデンバナジウム鋼

⑫ 木柄チーズナイフ(カッター仕上) JPN

注文コード	刃渡×全長	標準価格	CD
05-0226-1201	120×230㎜	¥1,100	132069

材質／ステンレス鋼

⑬ トミーチーズカッター made in 燕三条

注文コード	全長	標準価格	CD
05-0226-1301	120㎜	¥240	062055

材質／ステンレス鋼

⑭ トマトスライサー JPN

注文コード	全長	標準価格	CD
05-0226-1401	205㎜	¥1,270	132052

材質／ステンレス刃物鋼

⑮ SFK-01 セフティサヤ付フルーツナイフ JPN

注文コード	全長	標準価格	CD
05-0226-1501	200㎜	¥500	602878

材質／刀身:ステンレス刃物鋼　サヤ:ポリプロピレン

⑯ バター&サンドウイッチナイフ A JPN

注文コード	全長	標準価格	CD
05-0226-1601	240㎜	¥650	606599

材質／ステンレス刃物鋼

⑰ 便利小物グレープフルーツナイフ C-3561 C CHN

注文コード	刃渡	全長	標準価格	CD
05-0226-1701	140㎜	260㎜	¥480	606414

材質／ステンレス鋼

⑱ グランシュグレープフルーツナイフ 190㎜ ☆ JPN

注文コード	全長	標準価格	CD
05-0226-1801	190㎜	¥1,200	606594

材質／ステンレス刃物鋼

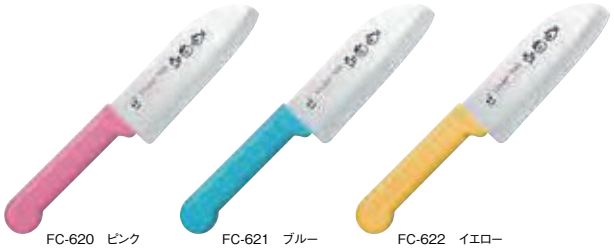
⑲ 鞘付フルーツナイフ ST-600 ☆ JPN

注文コード	全長	標準価格	CD
05-0226-1901	225㎜	¥1,800	606598

材質／ステンレス鋼

High Grade Kitchen Goods for Professional ハイグレード

※注文コードは05-0000-0000の10桁です。ご注文の際は、**注文コード・サイズ**をお確かめの上ご連絡ください。
※標準価格には消費税は含まれておりません。



FC-620　ピンク　FC-621　ブルー　FC-622　イエロー

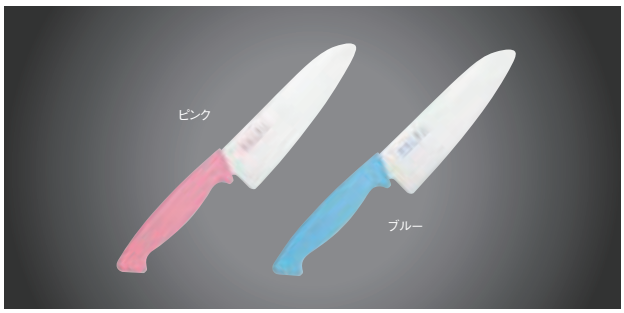
●お子様向け
●食の大切さや料理の楽しさを楽しく体験！

① きんだーぱーく子供用クッキングナイフ ☆

made in 燕三条

注文コード	規格	刃渡×全長	標準価格	CD
05-0227-0101	FC-620　ピンク	115×225㎜	¥1,500	132080
05-0227-0102	FC-621　ブルー	115×225㎜	¥1,500	132081
05-0227-0103	FC-622　イエロー	115×225㎜	¥1,500	132082

材質／刀身:ステンレス刃物鋼　ハンドル:エラストマー樹脂



② チャイルド庖丁

made in 燕三条

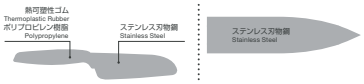
注文コード	規格	刃渡×全長×幅	標準価格	CD
05-0227-0201	ピンク	140×255×65㎜	¥2,300	132090
05-0227-0202	ブルー	140×255×65㎜	¥2,300	132091

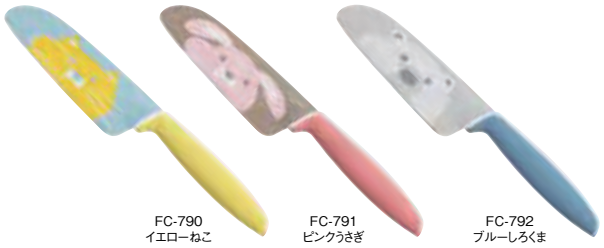
材質／刀身:モリブデンバナジウム鋼　ハンドル:エラストマー樹脂（抗菌剤入）

Goûter こども用庖丁グーテ

GOUTER　こども用庖丁グーテ
GOUTER　Knife for children

サビに強く、お手入れが簡単なステンレス刃物鋼
Anti-rust, easy to maintain.
すべりにくい2色ハンドルグリップ
2 color handle grip for which it's difficult to be slippery.





FC-790 イエローねこ　FC-791 ピンクうさぎ　FC-792 ブルーしろくま

③ こども用包丁グーテ105㎜ ☆

made in 燕三条

注文コード	規格	刃渡×全長	標準価格	CD
05-0227-0301	FC-790　イエローねこ	105㎜×240㎜	¥ 1,300	132092
05-0227-0302	FC-791　ピンクうさぎ	105㎜×240㎜	¥ 1,300	132093
05-0227-0303	FC-792　ブルーしろくま	105㎜×240㎜	¥ 1,300	132094

材質／刀身:ステンレス刃物鋼　ハンドル:ポリプロピレン

角型　剣型

④ 桜鞘付フルーツナイフ

JPN

注文コード	規格	刃渡	標準価格	CD
05-0227-0401	角型	95㎜	¥560	132006
05-0227-0402	剣型	88㎜	¥580	132007

材質／ステンレス刃物鋼

FK-431レッド　FK-432 ホワイト

⑤ アートクックサヤ付フルーツナイフ 95㎜ ☆

made in 燕三条

注文コード	規格	全長	標準価格	CD
05-0227-0501	FK-431 レッド	210㎜	¥600	621394
05-0227-0502	FK-432 ホワイト	210㎜	¥600	621395

材質／刀身:ステンレス刃物鋼　ハンドル:ABS樹脂

FK-403 レッド　FK-405 ブラック

⑥ ケントサヤ付フルーツナイフ 100㎜ ☆

made in 燕三条

注文コード	規格	全長	標準価格	CD
05-0227-0601	FK-403 レッド	210㎜	¥700	621396
05-0227-0602	FK-405 ブラック	210㎜	¥700	621398

材質／刀身:ステンレス刃物鋼　ハンドル:ABS樹脂

⑦ バナナ包丁

JPN

注文コード	刃渡×柄長	標準価格	CD
05-0227-0701	115×145㎜	¥3,520	132013

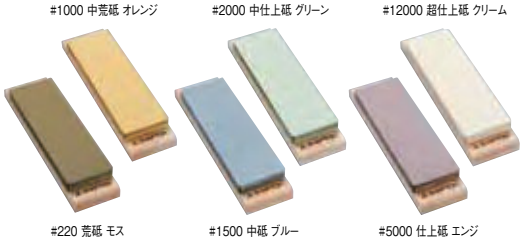
材質／鋼

シャプトン セラミック砥石シリーズ

特長
Ⅰ.砥石原料に占める砥粒と結合剤の割合が高く気孔が少ない為、シャプトンの砥石はあらかじめ水に浸しておく必要がありません。ご使用時に水をかければすぐ研げます。
Ⅱ.硬い砥粒の占める割合が高い為、ヘリが少ないのにノリが良く刃付けが早い砥石です。ステンレスなどの刃物も簡単に刃付研磨出来ます。
Ⅲ.砥石の荒さ、細かさの種類を色分けすることにより、お客様のご要望に応じてお好みの砥石が一目で選べるようになりました。

○ホワイト(荒 砥 石) 120:内容/強力な研削力があり、欠け刃等の急ぎの修正には最適。
用途/欠け刃の修正、ハイス鋼の荒研ぎ、変形した砥石の面直し。
●モ ス(荒 砥 石) 180:内容/あらゆる刃物の荒研ぎに、くいつきが抜群の砥石。 用途/ステンレス鋼、焼き入鋼の荒研ぎ。
●オレンジ(中荒砥石) 1000:内容/中砥だが荒砥がいらないといわれるほど良く刃が付き、荒・中兼用の砥石として便利。
用途/ノミ、カンナ、ハサミ、彫刻刀、和包丁(厚刃)、肉関係の洋包丁、中華包丁、ハイス鋼、ステンレス鋼
●ブルー(中 砥 石) 1500:内容/ソフトで研ぎ感覚抜群の中砥石。 用途/和包丁、ステンレス鋼
●グリーン(中仕上砥石) 2000:内容/仕上砥でも中砥並みの研削力があり、仕上・中砥の兼用砥石として役立つ。
用途/ノミ、カンナの中仕上、和包丁(薄刃)、洋包丁(ヤスリ棒を使わない)
●エンジ(仕 上 砥 石) 5000:内容/従来の仕上砥石にありがちなつるつる感がなく、くいつきが良く研削力の優れた砥石。
用途/鰹裂き包丁、割烹(かっぽう)等の高級刃の仕上、ノミ、カンナの仕上
○クリーム(超仕上砥石) 12000:内容/この手の砥石には見られない研削力があり、刃当たりはソフトでミクロンの光沢と切れ味。
用途/フグ料理包丁、ノミ、カンナの超仕上(仕上砥では満足されない方にお薦め)

※水をかけてすぐにお使いいただけます。色のついている部分が使用範囲です。

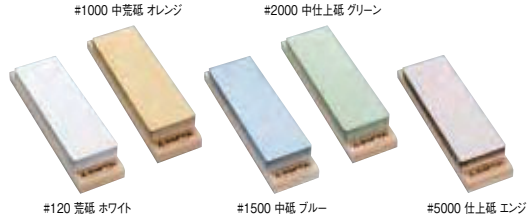


① シャプトンセラミック砥石 M15 C

JPN

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0228-0101	# 220 荒砥 モス	¥5,050	385034
05-0228-0102	#1000 中荒砥 オレンジ	¥5,200	385008
05-0228-0103	#1500 中砥 ブルー	¥5,750	385009
05-0228-0104	# 2000 中仕上砥 グリーン	¥6,000	385010
05-0228-0105	# 5000 仕上砥 エンジ	¥7,700	385011
05-0228-0106	#12000 超仕上砥 クリーム	¥9,800	385012

●サイズ:210×70×H15㎜
●木工関係や刃研ぎの専門家の方で、強い力を入れて研ぐ方に少し硬めでノリが良く、しかも刃付けの早いM15シリーズをお薦めします。

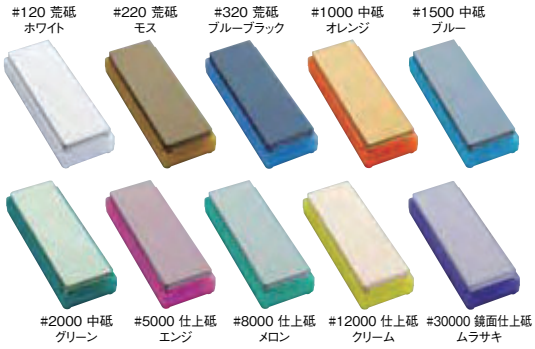


② シャプトンセラミック砥石 M24(木製台付) C

JPN

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0228-0201	# 120 荒砥 ホワイト	¥ 7,250	385013
05-0228-0202	#1000 中荒砥 オレンジ	¥ 7,450	385014
05-0228-0203	#1500 中砥 ブルー	¥ 8,300	385015
05-0228-0204	#2000 中仕上砥 グリーン	¥ 8,650	385016
05-0228-0205	#5000 仕上砥 エンジ	¥11,250	385017

●サイズ:210×70×H24㎜
●刃付け作業のウエイトの高いプロの料理人、水産関係、畳関係、その他あらゆる分野でご愛用頂けるお徳用サイズとなっています。

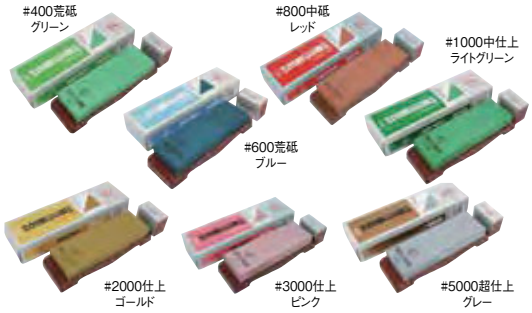


③ シャプトンセラミック砥石 刃の黒幕 C

JPN

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0228-0301	# 120 荒砥 ホワイト	¥ 4,850	385040
05-0228-0302	# 220 荒砥 モス	¥ 4,850	385041
05-0228-0303	# 320 荒砥 ブルーブラック	¥ 4,850	385042
05-0228-0304	#1000 中砥 オレンジ	¥ 4,950	385043
05-0228-0305	#1500 中砥 ブルー	¥ 5,550	385044
05-0228-0306	# 2000 中砥 グリーン	¥ 5,750	385045
05-0228-0307	# 5000 仕上砥 エンジ	¥ 7,500	385046
05-0228-0308	# 8000 仕上砥 メロン	¥ 9,550	385047
05-0228-0309	#12000 仕上砥 クリーム	¥ 9,550	385048
05-0228-0310	#30000 鏡面仕上砥 ムラサキ	¥60,000	385049

●サイズ:210×70×H15㎜
●刃の黒幕シリーズは、刃物の種類と材質により、砥石を細分化し、刃物それぞれに合った、研削力、研ぎ感、仕上がりを追及した砥石です。

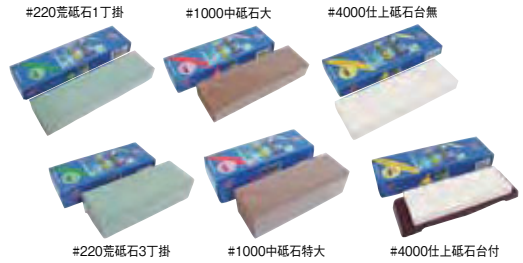


④ 超セラミック砥石 台付(修正用砥石付)

JPN

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0228-0401	# 400荒砥グリーン	¥ 9,300	133060
05-0228-0402	# 600荒砥ブルー	¥ 9,700	133061
05-0228-0403	# 800中砥レッド	¥10,800	133062
05-0228-0404	#1000中仕上ライトグリーン	¥11,800	133063
05-0228-0405	#2000 仕上ゴールド	¥13,300	133064
05-0228-0406	#3000 仕上ピンク	¥18,200	133065
05-0228-0407	#5000 超仕上グレー	¥23,600	133066

●サイズ:210×70×H25㎜ ●サイズは砥石のみ。
●研ぐ前に砥石を水に浸してください(約5分ほど)。
●用途:打刃物・ステンレス刃物・各種包丁・ナイフ・カンナ・ノミ・ハサミ・精密刃物・刀剣など刃物全般。
※砥石は必要以上、水に浸したまま放置しないでください。

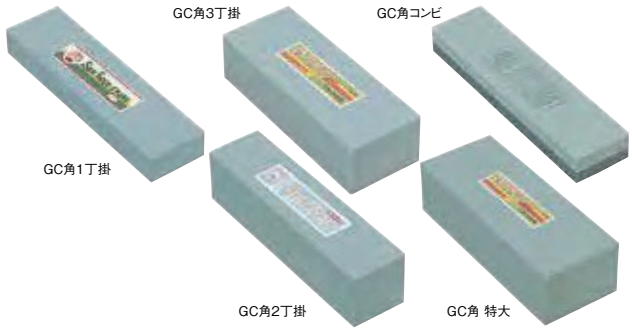


⑤ 抗菌砥石クリーンセラ

抗菌 JPN

注文コード	規格	外寸縦×横×高さ	標準価格	CD
05-0228-0501	# 220荒砥石1丁掛	205×50×H25㎜	¥ 2,950	133070
05-0228-0502	# 220荒砥石3丁掛	205×75×H50㎜	¥ 7,400	133071
05-0228-0503	#1000中砥石大	210×65×H32㎜	¥ 3,600	133072
05-0228-0504	#1000中砥石特大	210×70×H60㎜	¥ 6,700	133073
05-0228-0505	#4000仕上砥石台無	210×70×H20㎜	¥ 8,900	133074
05-0228-0506	#4000仕上砥石台付	210×70×H20㎜	¥10,000	133075

●サイズは砥石のみ。
●用途:ステンレス、柳刃、中華、出刃、薄刃等の各種包丁用。

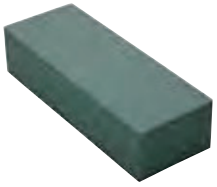


① 荒砥セラミック製法金剛

JPN

注文コード	規格	外寸縦×外寸横×高さ	標準価格	CD
05-0229-0101	GC角1丁掛	205×50×H25㎜	¥1,800	133026
05-0229-0102	GC角2丁掛	205×50×H50㎜	¥3,400	133027
05-0229-0103	GC角3丁掛	205×75×H50㎜	¥4,800	133028
05-0229-0104	GC角 特大	235×94×H66㎜	¥9,000	133029
05-0229-0105	GC角コンビ	205×50×H25㎜	¥1,900	133030

●＃220

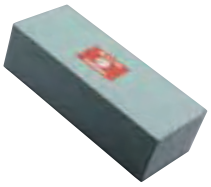


② 荒砥石剛研

JPN

注文コード	外寸縦×外寸横×高さ	標準価格	CD
05-0229-0201	205×75×H50㎜	¥4,200	133049

●＃220



③ 赤エビ砥石 荒砥

JPN

注文コード	規格	外寸縦×外寸横×高さ	標準価格	CD
05-0229-0301	特大	230×90×H60㎜	¥14,600	133009

●＃220

④ 青エビ砥石 荒砥

JPN

注文コード	規格	外寸縦×外寸横×高さ	標準価格	CD
05-0229-0401	小 1丁掛	205×50×H25㎜	¥2,300	133011
05-0229-0402	中 3丁掛	205×75×H50㎜	¥5,800	133010

●＃220

⑤ 砥石 赤門DX 中砥石

JPN

注文コード	規格	外寸縦×外寸横×高さ	標準価格	CD
05-0229-0501	小	210× 65×H32㎜	¥3,400	133004
05-0229-0502	中	210× 70×H60㎜	¥5,600	133003
05-0229-0503	大	230×100×H70㎜	¥9,900	133002

●＃1000

⑥ 砥石 赤門 中砥石

JPN

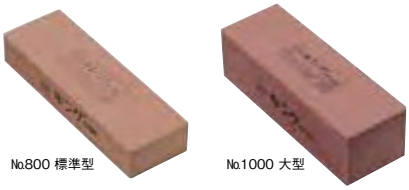
注文コード	規格	外寸縦×外寸横×高さ	標準価格	CD
05-0229-0601	中	210× 75×H65㎜	¥5,000	133006
05-0229-0602	大	230×100×H80㎜	¥8,500	133005

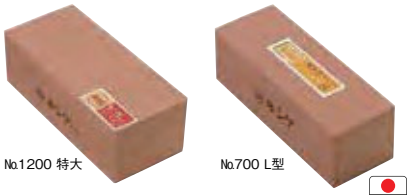
●＃600

⑦ 剛研玄人 中砥石

JPN

注文コード	規格	外寸縦×横×高さ	標準価格	CD
05-0229-0701	#1000 台無	210×75×H30㎜	¥6,400	603626

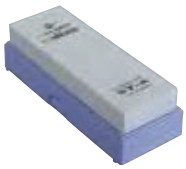




⑧ 中砥セラミック製法キング DX

JPN

注文コード	規格	外寸縦×外寸横×高さ	標準価格	CD
05-0229-0801	No.800 標準型	207× 66×H34㎜	¥ 2,800	133031
05-0229-0802	No.800 大型	209× 70×H60㎜	¥ 4,900	133032
05-0229-0803	No.800 特大	230×100×H80㎜	¥ 9,800	133033
05-0229-0804	No.1000 標準型	207× 66×H34㎜	¥ 2,900	133034
05-0229-0805	No.1000 大型	209× 70×H60㎜	¥ 4,900	133035
05-0229-0806	No.1000 特大	230×100×H80㎜	¥ 9,900	133036
05-0229-0807	No.1200 標準型	207× 66×H34㎜	¥ 2,900	133037
05-0229-0808	No.1200 大型	209× 70×H60㎜	¥ 5,000	133038
05-0229-0809	No.1200 特大	230×100×H80㎜	¥10,000	133039
05-0229-0810	No. 700 L型	220× 80×H70㎜	¥ 7,200	133040



⑨ キング砥石・ネオ ステンレス専用

JPN

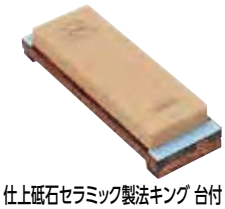
注文コード	規格	外寸縦×横×高さ	標準価格	CD
05-0229-0901	ST-4 #800	185×62×H25㎜	¥ 4,700	604132
05-0229-0902	ST-1 #800	185×62×H25㎜	¥ 4,500	604129
05-0229-0903	ST-2 #800	210×73×H25㎜	¥ 5,500	604130
05-0229-0904	ST-3 #800	220×80×H70㎜	¥11,000	604131

⑩ ミクロン砥石 DX 中砥石

JPN

注文コード	規格	外寸縦×横×高さ	標準価格	CD
05-0229-1001	大	210× 65×H32㎜	¥ 3,100	133014
05-0229-1002	特大	210× 70×H60㎜	¥ 5,600	133013
05-0229-1003	ジャンボ	230×100×H80㎜	¥11,800	133012

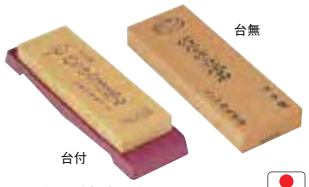
●＃1000



⑪ 仕上砥石セラミック製法キング 台付

JPN

注文コード	規格	外寸縦×横×高さ	標準価格	CD
05-0229-1101	No.6000 S-1型	210×73×H22㎜	¥ 5,900	133041
05-0229-1102	ゴールドNo.8000G-1型	210×73×H22㎜	¥12,300	133042



⑫ 砥石 仕上砥

JPN

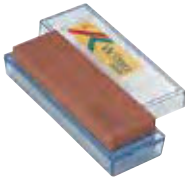
注文コード	規格	外寸縦×横×高さ	標準価格	CD
05-0229-1201	台付	210×70×H22㎜	¥6,700	133007
05-0229-1202	台無	200×70×H24㎜	¥7,100	133008

●＃4000

⑬ 砥石 仕上砥 台付ワイド型

JPN

注文コード	規格	外寸縦×横×高さ	標準価格	CD
05-0229-1301	#4000	237×95×H25㎜	¥18,200	603630



① ダブルストーン(両面砥石)

JPN

注文コード	外寸縦×外寸横×高さ	標準価格	CD
05-0230-0101	175×55×H35㎜	¥5,100	133017

●荒砥 #220 中砥 #1000

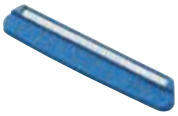
② スーパー砥石3点セット桶付

JPN

注文コード	桶サイズ	標準価格	CD
05-0230-0201	305×305×H90㎜	¥40,000	603629

●#220荒砥(ベージュ) #1000中砥(ブルー) #3000仕上(ピンク)
●砥石サイズ:210×70×H20㎜

スーパートゲールを背に付けて研ぐとどなたでも
簡単に一定角度の研ぎが出来ます。



③ スーパートゲール(庖丁とぎ角度固定ホルダー) F

JPN

注文コード	外寸縦×横	標準価格	CD
05-0230-0301	100×20㎜	¥750	133055

材質／クリップ部:6ナイロン　包丁接着面:アルミナ系セラミック
※出刃包丁のように背の厚い包丁には使用出来ない場合があります。

④ バイス式砥石台 ワンツースリー

JPN

注文コード	外寸縦×横×高さ	標準価格	CD
05-0230-0401	286×70×H30㎜	¥3,300	133048

●重量590g　●最大開き213㎜　●最小開き180㎜

⑤ プラスチック砥石台 アジャスター付き

JPN

注文コード	外寸縦×横×高さ	標準価格	CD
05-0230-0501	265×80×H50㎜	¥1,400	603633

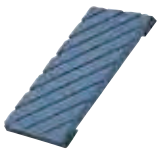
●砥石長さ135～220㎜
●幅75㎜以下に対応

⑥ 研ぎ台&置き台シンクブリッジ

JPN

注文コード	外寸縦×横×高さ	標準価格	CD
05-0230-0601	151×(455～610)×H38㎜	¥11,500	603634

材質／18-8ステンレス
●砥石長さ200～250㎜
●幅95㎜以下に対応
●シンク奥行400～550㎜に対応



⑦ 溝入面直し砥石 ゴム台付

JPN

注文コード	外寸縦×外寸横×高さ	標準価格	CD
05-0230-0701	300×150×H20㎜	¥9,100	133047

●ゴムの足付ですので、すべりにくくなっております。

⑧ スエヒロニューセラックス修正砥石 C

JPN

注文コード	規格	縦×横×高さ	標準価格	CD
05-0230-0801	SS-1 荒砥用 黒	205×54×H27㎜	¥2,300	385030

⑨ スエヒロニューセラックス修正砥石 C

JPN

注文コード	規格	縦×横×高さ	標準価格	CD
05-0230-0901	SS-2 中仕上用 青	206×54×H27㎜	¥2,500	385031

中・荒パウダー各1本付

わずかな凸凹の場合は中目パウダー、極端な凸凹の場合は荒目パウダーの使用で早く仕上がります。
ガバドー専用台にセットできますので、あらゆる砥石の修正にお使いいただけます。

⑩ セラミック砥石修正器「なおる」C

JPN

注文コード	外寸縦×横×高さ	標準価格	CD
05-0230-1001	247×99×H25㎜	¥21,500	385033

⑪ セラミック砥石修正用パウダー C

JPN

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0230-1101	細目	¥3,220	385028-01
05-0230-1102	中目	¥1,960	385028-02
05-0230-1103	荒目	¥1,960	385028-03

セラミック製の砥石の両面直し専用です。
付属の研磨剤をふりかけてご使用ください。

⑫ メンスリー

JPN

注文コード	外寸縦×横×高さ	標準価格	CD
05-0230-1201	262×115×H15㎜	¥11,300	370016

#120 T-15 中目 大型
#150 T-9 中目 中型

⑬ 業務用さびとり C

JPN

注文コード	規格	外寸縦×横×高さ	標準価格	CD
05-0230-1301	#150 T-9 中目 中型	65×40×H8㎜	¥950	089060
05-0230-1302	#120 T-15 中目 大型	80×65×H13㎜	¥3,000	089033

⑭ レンジ砥石

JPN

注文コード	外寸縦×外寸横×高さ	標準価格	CD
05-0230-1401	100×75×H50㎜	¥2,400	133015

レンジ砥石専用の
ハンドルです。

⑮ レンジ砥石 専用ハンドル

JPN

注文コード	標準価格	CD
05-0230-1501	¥11,700	133016

面直し砥石に使用すると、より素早くきれいに
仕上がります。

⑯ 面直し砥石用 金剛砂 150g

JPN

注文コード	標準価格	CD
05-0230-1601	¥1,000	603632

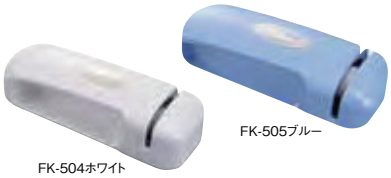
① トウジロウプロシャープナー ☆

made in 燕三条

注文コード	規格	外寸縦×外寸横×高さ	標準価格	CD
05-0231-0101	F641	205×75×H75㎜	¥4,500	133051

材質／18-8ステンレス

非常に硬いファインセラミックスの研磨ホイールを使用しており、研磨能力が高く、短時間で研ぐ事ができます。



② トウジロウプロシャープナーF-411 専用替砥石セット ☆

made in 燕三条

注文コード	標準価格	CD
05-0231-0201	¥1,000	131216

※F641用です。

③ セラミックロールシャープナー 黒 C

FIN

注文コード	外寸縦×外寸横×高さ	標準価格	CD
05-0231-0301	158×58×H57㎜	¥2,000	133023

材質／グラスファイバー強化ポリアミド

④ ケントロールシャープナー ☆

made in 燕三条

注文コード	規格	外寸縦×横×高さ	標準価格	CD
05-0231-0401	FK-504ホワイト	145×50×H40㎜	¥1,000	133095
05-0231-0402	FK-505ブルー	145×50×H40㎜	¥1,000	621438

※両刃ナイフ用

■「荒研ぎ」「仕上げ研ぎ」ができる本格派!
■ハンドル部は、刃が手に触れにくい安全設計!
■汚れやすい砥石部分もフタをはずして水洗いOK!
水で研ぐから研磨面の目詰まりを防ぐ!
セラミック砥石が研ぎ溝に対して斜めについているから、効率よく砥げる

⑤ ウォーターシャープナー C

made in 燕三条

注文コード	規格	外寸縦×外寸横×高さ	標準価格	CD
05-0231-0501	M-150	197×65×H50㎜	¥2,200	133052

材質／本体:ABS樹脂　フタ:AS樹脂 ※両刃ナイフ用です。
●耐熱温度:120℃　耐冷温度:−20℃(熱変形温度:80℃)
●砥石:アルミナセラミック　荒砥石(PWA#180)
仕上砥石(PWA#400)
●研ぎ部に水を入れ庖丁を研ぎ溝に垂直に差し込み前後に数回動かすだけで、切れ味がよみがえります。荒研ぎ、仕上げ研ぎが一台で出来ます。

⑥ 業務用庖丁研ぎ器ウォーターシャープⅢ F

made in 燕三条

注文コード	規格	頭部×全長	標準価格	CD
05-0231-0601	M-151	56×40×212㎜	¥3,000	133090

材質／ABS樹脂(ラバー塗装)
●耐熱温度:本体80℃(熱変形温度:80℃)
●砥石:アルミナセラミックス　荒砥石(PWA#100)
中砥石(PWA#180)
仕上砥石(PWA#400)

⑦ ウォーターロールシャープナー KC-110 出刃庖丁用 C

JPN

注文コード	標準価格	CD
05-0231-0701	¥1,700	133053

材質／ABS樹脂

⑧ トリズムツインロールシャープナーFC-450

made in 燕三条

注文コード	外幅×奥行×高さ	標準価格	CD
05-0231-0801	175×50×H50㎜	¥1,500	621435

材質／PP樹脂、エストラマー樹脂

⑨ ケントミニセラミックシャープナー ☆

made in 燕三条

注文コード	規格	外寸縦×横×高さ	標準価格	CD
05-0231-0901	FK-407ホワイト	80×15×H40㎜	¥350	621440
05-0231-0902	FK-408ブラック	80×15×H40㎜	¥350	133025

材質／ABS樹脂

ステンレスや鋼の包丁が簡単に研げます。
たて研ぎで、引きやすく安全。

⑩ DC庖丁とぎ器トギックス 電池付 DCT-01

CHN

注文コード	縦×横×高さ	標準価格	CD
05-0231-1001	200×50×H77㎜	¥2,500	602781

材質／砥石材質セラミック
●電源:単2乾電池×4個(附属)　●定格時間:3分
※家庭用両刃包丁専用です。片刃や特殊包丁等には使用できません。

プロ用から家庭用刃物まで研磨!
ハサミ・包丁の研磨に!

⑪ 9820刃物研磨機 K 納

JPN

注文コード	砥石外径×高さ	標準価格	CD
05-0231-1101	φ200×H25㎜	¥32,700	370017

●砥石寸法外径200×穴径75×厚み25㎜　●回転数460(50Hz)・560(60Hz)回転/毎分
●電源単相100V誘導電動機　●電流2(50Hz)・1.9(60Hz)A
●定格出力80W　●重量702kg
●コード2.5m　●全長250m
●通常付属品砥石取り外し用レンチ・砥石(粒度1,000番)・ガイドアッセンブリ

世界初の砥石の表面に水が流れる水流循環式で、和・洋・中華どんな包丁も簡単にすばやく研ぎ上げます。
角度調節やガイド等余分なものを一切省いたプロ仕様です。
使いやすい左右双方向回転式です。

⑫ ドリマックス水流循環研ぎ機 C 直 納

JPN

注文コード	規格	外寸縦×外寸横×高さ	標準価格	CD
05-0231-1201	DX-10	210×270×H255㎜	¥78,000	133085

●電流単相100V　50/60Hz　●消費電力100/110W
●定格時間60分　●仕様砥石外径φ125×内径φ70
●粒度#1200　●重量5kg

① ナイフシャープナー

JPN

注文コード	規格	刃渡	標準価格	CD
05-0232-0101	10吋 細目 GN-4	250㎜	¥6,900	133106
05-0232-0102	11吋 細目 GN-3	275㎜	¥6,900	133107
05-0232-0103	12吋 細目 GN-2	300㎜	¥7,100	133108

材質／ステンレス

② 本格派スチール棒

JPN

注文コード	刃渡	標準価格	CD
05-0232-0201	290㎜	¥11,200	133021

材質／ステンレス

③ グレステン シャープナー F

JPN

注文コード	刃渡	標準価格	CD
05-0232-0301	280㎜	¥3,700	133050

材質／セラミック

④ DZスチール棒 C

DEU

注文コード	規格	刃渡	標準価格	CD
05-0232-0401	26㎝ 4470-26	260㎜	¥ 7,800	370010
05-0232-0402	32㎝ 4470-32	320㎜	¥ 9,000	370011
05-0232-0403	32㎝ 小判 4471	320㎜	¥11,900	370012

材質／柄:硬質プラスチック　刃:ステンレス

⑤ DZサファイヤシャープナー C

DEU

注文コード	規格	刃渡	標準価格	CD
05-0232-0501	23㎝ 細 4480	230㎜	¥10,900	370008
05-0232-0502	26㎝ 太 4481	260㎜	¥12,600	370009

材質／柄:硬質プラスチック　刃:ステンレスダイヤモンド粒子使用

⑥ 京セラセラシャープナー CS-10 C

JPN

注文コード	刃渡×全長	標準価格	CD
05-0232-0601	150×257㎜	¥1,000	133105

材質／ファインセラミック

⑦ K-01セラシャープナー A

JPN

注文コード	全長	刃渡り	標準価格	CD
05-0232-0701	257㎜	150㎜	¥950	602227

材質／京セラファインセラミック使用

⑧ K-02 セラシャープナー平丸君 A

JPN

注文コード	全長	刃渡り	標準価格	CD
05-0232-0801	257㎜	150㎜	¥1,200	602228

材質／京セラファインセラミック使用

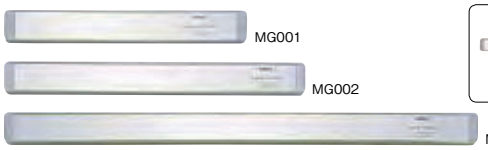
⑨ セラミック研ぎ器ニューセラケンマー台紙付 CT-13N

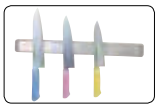
JPN

注文コード	全長×横×高さ	標準価格	CD
05-0232-0901	180×23×H22㎜	¥1,000	602834

材質／アルミナ系セラミック　ハンドル:木板

強力なフェライト磁石の結合で包丁をピタっと取り付けます。





made in 燕三条

⑩ マグネットナイフラック U

注文コード	規格	長さ	標準価格	CD
05-0232-1001	MG001	410㎜	¥ 6,400	134070
05-0232-1002	MG002	510㎜	¥ 8,600	134071
05-0232-1003	MG003	810㎜	¥16,100	134072

材質／18-8ステンレス

強力マグネットが包丁の刃をしっかりくっつけるので安心

⑪ DZマジックナイフホルダー F

DEU

注文コード	規格	刃渡	標準価格	CD
05-0232-1101	7225-30	300㎜	¥6,600	369022
05-0232-1102	7225-45	450㎜	¥9,600	369023

材質／プラスチック

TRAMONTINA

⑫ マグネティックナイフホルダー A

BRA

注文コード	規格	全長	標準価格	CD
05-0232-1201	26464／100	550㎜	¥3,800	627006

材質／ステンレス・ポリプロピレン

牛刀300㎜、洋出刃270㎜、出刃240㎜、柳刃300㎜までの庖丁に対応。
(最大で8丁) ※形状によっては収納できない場合もあります。

※庖丁は別売です。

made in 燕三条

⑬ 藤次郎ソフトナイフバック ☆

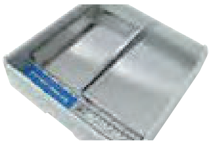
注文コード	規格	縦×横×高さ	標準価格	CD
05-0232-1301	F355	590×115×H245㎜	¥4,000	134090

分解・清潔 包丁差 仕切板付

HACCP対応　お手入れ簡単ステンレス製　made in 燕三条

要望の多かったカラーゴムの取替えもカンタンに出来る。

カラーゴムが傷んだ際も、取り替えてご使用頂けますので、長い間ご使用頂けます。

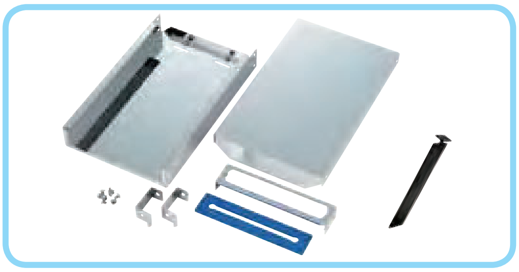


内部すみずみまで洗えて衛生的。食洗機にも対応可！

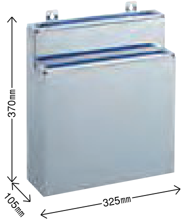
本体はステンレス、ゴムも耐熱ゴムなのでネジをはずしバラバラにして食洗機にかけることができます。
（紛失の恐れがあるのでネジなどは食洗機不可です。）

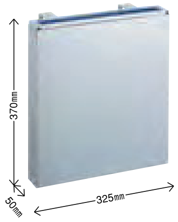
⊕ドライバー1本で

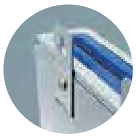
簡単な手順でだれにでも分解・組立が出来ます。

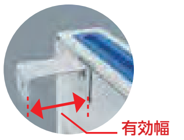


大		小	
2段	1段	2段	1段
写真は釘打式です。	写真は流掛式です。	写真は釘打式です。	写真は流掛式です。






釘打式



流掛式

設置する場所に合わせてお選びください。

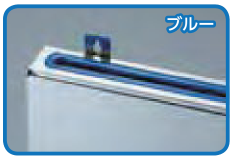
大きさの目安
㊅1段に 牛刀なら **4〜5** 本収納
㊉1段に 牛刀なら **2〜3** 本収納

仕切板は
2段は2枚付
1段は1枚付です。
別売もあります。

刃物同士がぶつかるのを防ぎます。

耐熱 食洗機対応 カラーゴム

お好みのカラーからお選びいただけます。
カラーゴムのみの別売りもいたします。
※小サイズはブルーのみになります。



オススメ！

① 分解・清潔包丁差 C

食洗対応　made in 燕三条

	規格		ブルー	レッド	グリーン	ホワイト	サイズ	標準価格
釘打式	大2段	注文コード	05-0233-0101	05-0233-0102	05-0233-0103	05-0233-0104	325×105×H370㎜	¥ 9,800
		CD	134151	134152	134153	134154		
	大1段	注文コード	05-0233-0105	05-0233-0106	05-0233-0107	05-0233-0108	325× 50×H370㎜	¥ 7,200
		CD	134155	134156	134157	134158		
	小2段	注文コード	05-0233-0109	—	—	—	220×105×H370㎜	¥ 8,800
		CD	134159	—	—	—		
	小1段	注文コード	05-0233-0110	—	—	—	220× 50×H370㎜	¥ 6,400
		CD	134163	—	—	—		
流掛式	大2段	注文コード	05-0233-0111	05-0233-0112	05-0233-0113	05-0233-0114	325×105×H370㎜ 掛幅50㎜	¥10,000
		CD	134167	134168	134169	134170		
	大1段	注文コード	05-0233-0115	05-0233-0116	05-0233-0117	05-0233-0118	325× 50×H370㎜ 掛幅50㎜	¥ 7,400
		CD	134171	134172	134173	134174		
	小2段	注文コード	05-0233-0119	—	—	—	220×105×H370㎜ 掛幅50㎜	¥ 9,000
		CD	134175	—	—	—		
	小1段	注文コード	05-0233-0120	—	—	—	220× 50×H370㎜ 掛幅50㎜	¥ 6,600
		CD	134179	—	—	—		

材質／本体:18-8ステンレス　ゴム:シリコーンゴム　仕切板:ポリプロピレン　●シリコーンゴム耐熱温度:200℃

オススメ！

② 包丁差しゴムのみ L

食洗対応　made in 燕三条

規格		ブルー	レッド	グリーン	ホワイト	サイズ	標準価格
大	注文コード	05-0233-0201	05-0233-0202	05-0233-0203	05-0233-0204	320×48㎜	¥ 420
	CD	132057	134130	134132	134131		
小	注文コード	05-0233-0205	—	—	—	215×48㎜	¥ 340
	CD	132058	—	—	—		

材質／シリコーンゴム　●耐熱温度:200℃

オススメ！

③ 分解・清潔包丁差用 仕切板（黒） ☆

食洗対応　made in 燕三条

注文コード	規格	サイズ	標準価格	CD
05-0233-0301	仕切板（黒）	207㎜	¥200	134190

材質／ポリプロピレン

庖丁のサビ止めと衛生管理に … ラップラクン　庖丁防菌サビ止め剤/衛生庖丁差し

アイボリー

ペパーミントグリーン

ブラック

① ラップラクン 大型衛生包丁差 C

JPN

注文コード	規格	幅×奥行×高さ	標準価格	CD
05-0234-0101	アイボリー	355×115×H395㎜	¥8,500	134026
05-0234-0102	ペパーミントグリーン	355×115×H395㎜	¥8,500	604358
05-0234-0103	ブラック	355×115×H395㎜	¥8,500	604359

●包丁8本用　●刃渡35㎝対応　●容量9.3ℓ　●ラップラクン使用量:付属スプーン5杯

アイボリー

ペパーミントグリーン

ブラック

② ラップラクン 小型衛生包丁差 C

JPN

注文コード	規格	幅×奥行×高さ	標準価格	CD
05-0234-0201	アイボリー	285×95×H365㎜	¥6,500	134027
05-0234-0202	ペパーミントグリーン	285×95×H365㎜	¥6,500	604360
05-0234-0203	ブラック	285×95×H365㎜	¥6,500	604361

●包丁6本用　●刃渡30㎝対応　●容量5.5ℓ　●ラップラクン使用量:付属スプーン2.5杯

大型用置型金具

壁掛金具

③ ラップラクン 金具(2個1組) C

JPN

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0234-0301	大型用置型金具	¥1,600	134057
05-0234-0302	壁掛金具	¥ 950	134051

材質／ステンレス

庖丁差しの容量に応じて錆止め剤を規定通りに入れるだけ。

④ ラップラクン C

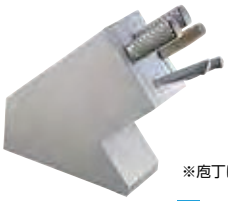
JPN

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0234-0401	500g	¥2,300	136041

⑤ ラップラクン 包丁用防錆除菌剤 スタンドチャック袋式 C

JPN

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0234-0501	550g	¥2,300	604357


※庖丁は別売りです。

⑥ 中華包丁スタンド F

made in 燕三条

注文コード	外寸幅×奥行×高さ	標準価格	CD
05-0234-0601	150×285×H280㎜	¥25,000	134025

材質／ステンレス

TRAMONTINA

⑦ ナイフストッカー6本用 H

BRA

注文コード	規格	外幅×奥行×高さ	標準価格	CD
05-0234-0701	1208-SF	225×145×H235㎜	¥15,000	627007

材質／天然木

TRAMONTINA

⑧ アクリルケースナイフ4本用 H

BRA

注文コード	規格	外幅×奥行×高さ	標準価格	CD
05-0234-0801	1405-ACSF	166×100×H257㎜	¥10,000	627008

材質／アクリル

HACCP対応のコンパクトで機能的な衛生包丁差。

特 長

●〒マーク(通産省型認識)を取っていますので安心して使用できます。
●優れた殺菌効果。約15分前後で雑菌を無くします。
●庫内にも包丁全体が収納される為、刃先のみではなくハンドル部分も同時に殺菌出来ます。
●包丁は8丁まで収納できます。
●牛刀36㎝・中華包丁も入ります。
●扉の内側にハンガーがついていますのでウロコ取等小物製品も殺菌出来ます。
●目を保護するために扉を開くと自動的に殺菌灯が消えます。

オススメ!

⑨ 殺菌灯包丁BOX

made in 燕三条

注文コード	規格	幅×奥行×高さ	標準価格	CD
05-0234-0901	50Hz	325×620×H175㎜	¥78,000	134200
05-0234-0902	60Hz	325×620×H175㎜	¥78,000	134201

●単相100V　6W

⑩ 18-0殺菌灯付庖丁差 H 直納

JPN

注文コード	規格	幅×奥行×高さ	標準価格	CD
05-0234-1001	CS-S2 6本用	340×120×H440㎜	¥36,000	134024
05-0234-1002	CS-S2L 8本用	430×120×H440㎜	¥39,800	134028
05-0234-1003	CS-S3L 12本用	430×170×H440㎜	¥43,000	134029

●刃渡り36㎝の包丁まで収納できます。　●単相:100V　●消費電力:10W　●コード長さ:3m

片手

両手

スタンド付

底板がアルスター素材のアコーディオン形状だから遠火効果で表面だけがこげずに身まで良く火が通ります。
また、焼いた魚・肉などの油が本体に落ち、直接火にかかりませんので煙が出にくいです。

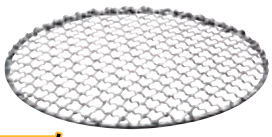
オススメ!

① 焼上手

made in 燕三条

注文コード	規格	横×縦×高さ×柄長	標準価格	CD
05-0235-0101	片手	250×200×H25㎜×160㎜	¥1,600	109057
05-0235-0102	両手	295×200×H25㎜	¥1,600	109058
05-0235-0103	スタンド付	255×200×H70㎜×155㎜	¥3,450	109059

材質／18-8ステンレス



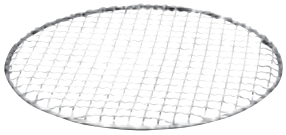
オススメ!

② 18-8太線丸焼アミ

made in 燕三条

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0235-0201	24㎝	¥3,200	109063
05-0235-0202	27㎝	¥3,400	109064
05-0235-0203	30㎝	¥3,800	109065

材質／18-8ステンレス
●線径:外枠φ5㎜ 中線2.3㎜ 12㎜目

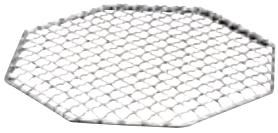


③ 18-8丸焼アミ

made in 燕三条

注文コード	サイズ	標準価格	CD
05-0235-0301	φ240㎜	¥2,400	109056

材質／18-8ステンレス
●線径:外枠φ4㎜ 中線1.5㎜ 10㎜目

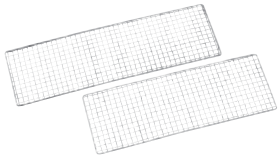


④ 18-8八角焼アミ

made in 燕三条

注文コード	直径×一辺	標準価格	CD
05-0235-0401	φ220×95㎜	¥1,650	109055

材質／18-8ステンレス
●線径:外枠φ4㎜ 中線1.5㎜ 10㎜目



⑤ 焼鳥用アミ(鉄クロームメッキ)

made in 燕三条

注文コード	規格	縦×横	標準価格	CD
05-0235-0501	460型	375×185㎜	¥1,400	109043
05-0235-0502	600型	510×185㎜	¥1,800	109044
05-0235-0503	750型	595×185㎜	¥2,100	109045
05-0235-0504	900型	750×185㎜	¥2,800	109046

材質／鉄クロームメッキ
●線径:外枠φ5㎜ 中線2㎜

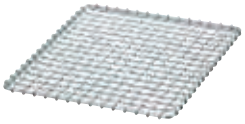
オススメ!

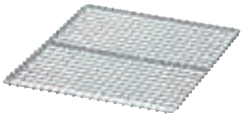
⑥ 18-8ホルモン焼アミ

made in 燕三条

注文コード	規格	縦×横	標準価格	CD
05-0235-0601	小	300×200㎜	¥2,650	109017
05-0235-0602	中	300×220㎜	¥3,100	109016
05-0235-0603	大	330×240㎜	¥3,700	109015

材質／18-8ステンレス
●線径:外枠φ3.5㎜ 中線2㎜





⑦ 鉄クロームメッキ焼アミ

made in 燕三条

注文コード	規格	縦×横	標準価格	CD
05-0235-0701	24号	240×210㎜	¥1,900	109103
05-0235-0702	27号	270×240㎜	¥2,200	109104
05-0235-0703	30号	300×270㎜	¥2,600	109105
05-0235-0704	33号	330×300㎜	¥3,250	109106
05-0235-0705	36号	360×330㎜	¥3,600	109107
05-0235-0706	39号	390×360㎜	¥4,000	109108
05-0235-0707	45号	450×400㎜	¥5,100	109109
05-0235-0708	50号	500×400㎜	¥5,500	109110
05-0235-0709	60号	600×400㎜	¥5,800	109111

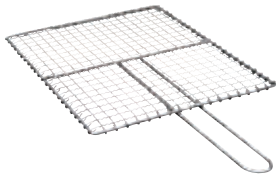
材質／鉄クロームメッキ　※33～39号 補強付き　45～60号 十字補強付き

⑧ 鉄クロームメッキ片手合せ焼アミ

made in 燕三条

注文コード	規格	縦×横×柄長	標準価格	CD
05-0235-0801	35号	350×300×200㎜	¥4,600	109102

材質／鉄クロームメッキ
●線径:φ1.5㎜、クリンプ18.5㎜目

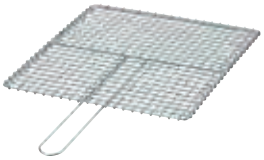


⑨ 18-8焼アミ

made in 燕三条

注文コード	規格	縦×横	標準価格	CD
05-0235-0901	シングル取手	325×400㎜	¥6,600	109014

材質／18-8ステンレス
●線径:外枠φ5㎜ 中線1.9㎜ 15㎜目



⑩ 鉄クロームメッキ片手用焼アミ

made in 燕三条

注文コード	規格	縦×横×柄長	標準価格	CD
05-0235-1001	33号	330×300×165㎜	¥3,600	109095
05-0235-1002	36号	360×330×165㎜	¥4,000	109096
05-0235-1003	39号	390×360×165㎜	¥4,350	109097

材質／鉄クロームメッキ

⑪ するめが焼太郎

made in 燕三条

注文コード	規格	全長	標準価格	CD
05-0235-1101	小	400㎜	¥2,100	109062
05-0235-1102	大	450㎜	¥2,850	109060

材質／18-8ステンレス

⑫ いかクリップ

made in 燕三条

注文コード	縦×横	標準価格	CD
05-0235-1201	200×80㎜	¥700	109079

材質／18-8ステンレス

① 蓋付おさかなロースター LS1504 C KOR

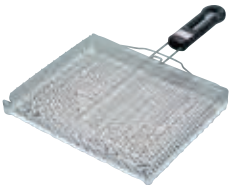
注文コード	外寸縦×横×高さ	標準価格	CD
05-0236-0101	270×365×H85(ガラス蓋含)㎜	¥6,000	607175

材質／本体:アルミ合金(内面フッ素加工)
ハンドル:フェノール樹脂

② 焼亭庵水受け皿付きクロス SI-2 C CHN

注文コード	外寸縦×横×高さ×全長	標準価格	CD
05-0236-0201	267×300×H30×392㎜	¥1,500	109083

材質／本体:スチール・ホーロー加工
取手:フェノール樹脂



③ 炭火の秘セラミック焼 H-27 C CHN

注文コード	外寸縦×横×高さ×全長	標準価格	CD
05-0236-0301	210×250×H45×380㎜	¥1,400	109089

材質／鉄・セラミック加工

④ セラミック魚焼(大) H-7 C CHN

注文コード	外寸縦×横×高さ×全長	標準価格	CD
05-0236-0401	205×250×H40×381㎜	¥1,100	109085

材質／本体:スチール・セラミック加工
取手:フェノール樹脂

⑤ 蓋付角型グリルパン

注文コード	規格	外幅×奥行×高さ	標準価格	CD	
05-0236-0501	HB-3994	250×195×H35㎜	¥4,000	474173	JPN
05-0236-0502	アミ HB-1610	235×165×H10㎜	¥ 650	474175	CHN
05-0236-0503	プレート HB-997	290×205×H15㎜	¥1,500	474174	VNM

材質／本体・アミ:鉄(シリコーン樹脂塗装仕上) プレート:天然木 ※直火可能
※使用可能な魚焼グリル:グリル入り口幅/21cm以上、奥行:26cm以上、アミの上からグリル入り口の高さ:5cm以上

⑥ 焼き風味 IH対応 クリンプ魚焼 H-8885 A CHN

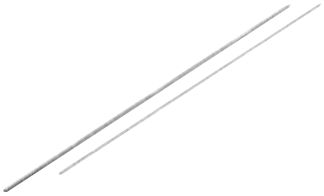
注文コード	全長×幅×高さ	標準価格	CD
05-0236-0601	375×275×H40㎜	¥1,500	621237

材質／本体:スチール・ホーロー加工
取手:フェノール樹脂

⑦ 焼亭庵クロス焼 YT-2 C CHN

注文コード	外寸縦×横×高さ×全長	標準価格	CD
05-0236-0701	218×264×H33×386㎜	¥980	109087

材質／本体:スチール・ホーロー加工
取手:フェノール樹脂



⑧ 18-8魚串(10本組)

made in 燕三条

注文コード	サイズ	標準価格	CD
05-0236-0801	φ1.6×180㎜	¥ 300	110200
05-0236-0802	φ1.6×210㎜	¥ 320	110201
05-0236-0803	φ1.6×240㎜	¥ 340	110202
05-0236-0804	φ1.6×300㎜	¥ 360	110203
05-0236-0805	φ1.6×360㎜	¥ 400	110204
05-0236-0806	φ1.6×450㎜	¥ 660	110205
05-0236-0807	φ2.0×180㎜	¥ 330	110206
05-0236-0808	φ2.0×210㎜	¥ 360	110207
05-0236-0809	φ2.0×240㎜	¥ 380	110208
05-0236-0810	φ2.0×270㎜	¥ 520	110209
05-0236-0811	φ2.0×300㎜	¥ 560	110210
05-0236-0812	φ2.0×330㎜	¥ 680	110211
05-0236-0813	φ2.0×360㎜	¥ 720	110212

注文コード	サイズ	標準価格	CD
05-0236-0814	φ2.0×390㎜	¥ 760	110213
05-0236-0815	φ2.0×420㎜	¥ 840	110214
05-0236-0816	φ2.0×450㎜	¥ 840	110215
05-0236-0817	φ2.0×480㎜	¥ 880	110216
05-0236-0818	φ2.0×510㎜	¥ 920	110217
05-0236-0819	φ2.0×540㎜	¥1,000	110218
05-0236-0820	φ2.0×600㎜	¥1,040	110219
05-0236-0821	φ2.5×300㎜	¥ 800	110220
05-0236-0822	φ2.5×330㎜	¥ 840	110221
05-0236-0823	φ2.5×360㎜	¥ 920	110222
05-0236-0824	φ2.5×390㎜	¥1,000	110223
05-0236-0825	φ2.5×420㎜	¥1,040	110224
05-0236-0826	φ2.5×450㎜	¥1,120	110225

注文コード	サイズ	標準価格	CD
05-0236-0827	φ2.5×480㎜	¥1,160	110226
05-0236-0828	φ2.5×510㎜	¥1,240	110227
05-0236-0829	φ2.5×540㎜	¥1,280	110228
05-0236-0830	φ2.5×600㎜	¥1,360	110229
05-0236-0831	φ3.0×390㎜	¥1,240	110230
05-0236-0832	φ3.0×420㎜	¥1,280	110231
05-0236-0833	φ3.0×450㎜	¥1,360	110232
05-0236-0834	φ3.0×480㎜	¥1,400	110233
05-0236-0835	φ3.0×510㎜	¥1,480	110234
05-0236-0836	φ3.0×540㎜	¥1,560	110235
05-0236-0837	φ3.0×600㎜	¥1,680	110236

材質／18-8ステンレス

⑨ 18-0平魚串

made in 燕三条

注文コード	厚さ×外寸幅×長さ	標準価格	CD
05-0236-0901	1.5× 5×360㎜	¥280	110044
05-0236-0902	1.5× 5×390㎜	¥300	110045
05-0236-0903	1.5× 5×450㎜	¥320	110046
05-0236-0904	2.0× 6×450㎜	¥500	110047
05-0236-0905	2.0× 6×540㎜	¥530	110048
05-0236-0906	2.0× 6×600㎜	¥560	110049
05-0236-0907	2.0×10×450㎜	¥620	110050
05-0236-0908	2.0×10×540㎜	¥680	110051
05-0236-0909	2.0×10×600㎜	¥720	110052

材質／18-0ステンレス

⑩ 18-8台紙付魚串(5本組)

made in 燕三条

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0236-1001	30cm	¥580	110001
05-0236-1002	36cm	¥620	110002
05-0236-1003	39cm	¥660	110003
05-0236-1004	45cm	¥700	110004

材質／18-8ステンレス
●線径φ2.3㎜

⑪ 18-8菜箸スタンド(魚串立)

made in 燕三条

注文コード	規格	外径×ベース径×高さ	標準価格	CD
05-0236-1101	小	φ74× 94×H137㎜	¥5,400	110070
05-0236-1102	中	φ74×115×H214㎜	¥6,350	110069
05-0236-1103	大	φ74×115×H262㎜	¥7,000	110068

材質／18-8ステンレス
●中にゴム板が有り魚串の柄をいためません。箸立てにもなります。

⑫ 魚串打ち器 C JPN

注文コード	規格	外寸縦×横×高さ	標準価格	CD
05-0236-1201	小 (右)	200×100×H30㎜	¥3,300	604937
05-0236-1202	小 (左)	200×100×H30㎜	¥3,300	604938
05-0236-1203	大 (右)	220×115×H30㎜	¥3,900	604935
05-0236-1204	大 (左)	220×115×H30㎜	¥3,900	604936

材質／ポリエチレン

風通し抜群。
細かいメッシュで害虫をシャットアウト!
ひもの作りに便利なレシピ付なので初めての人でも安心です。

⑬ ひもの干し網3段 H-45 ☆ CHN

注文コード	縦×横×高さ	標準価格	CD
05-0236-1301	300×200×H400㎜	¥1,200	474134

材質／ポリエチレン 枠:鉄

① 18-8台紙付プロセット(6本組)

made in 燕三条

注文コード	全長	標準価格	CD
05-0237-0101	165mm	¥500	110281
05-0237-0102	180mm	¥520	110282
05-0237-0103	210mm	¥540	110283
05-0237-0104	240mm	¥560	110284

材質／18-8ステンレス

② 18-8プロセット(バラ)

made in 燕三条

注文コード	全長	標準価格	CD
05-0237-0201	165mm	¥120	110275
05-0237-0202	180mm	¥120	110276
05-0237-0203	210mm	¥130	110277
05-0237-0204	240mm	¥130	110278
05-0237-0205	270mm	¥150	110279
05-0237-0206	300mm	¥150	110280

材質／18-8ステンレス

③ 18-0バーベキュー串

made in 燕三条

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0237-0301	39cm	¥190	110099
05-0237-0302	45cm	¥210	110100

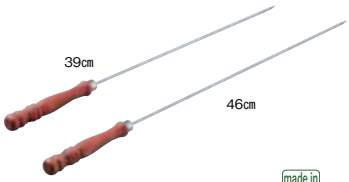
材質／18-0ステンレス

④ バネ付平型バーベキュー串

made in 燕三条

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0237-0401	42cm	¥500	110146

材質／鉄(クロームメッキ)



⑤ 木柄角型バーベキュー串

made in 燕三条

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0237-0501	39cm	¥480	110147
05-0237-0502	46cm	¥520	110148

材質／鉄(クロームメッキ)　天然木

⑥ 18-0 串とーり ☆

made in 燕三条

注文コード	全長	標準価格	CD
05-0237-0601	160mm	¥220	110178

材質／18-0ステンレス

⑦ 18-10マルチフォーク ☆

made in 燕三条

注文コード	標準価格	CD
05-0237-0701	¥350	279109

材質／18-10ステンレス

身竹を使用することでリーズナブルに仕上がり、強度も充分です。

⑧ 硬質串(1kg箱詰)

CHN

注文コード	規格	全長	標準価格	CD
05-0237-0801	B-111	12cm	120mm ¥1,430	110169
05-0237-0802	B-113	15cm	150mm ¥1,430	110170
05-0237-0803	B-114	18cm	180mm ¥1,430	110171

材質／竹材

⑨ うなぎ串(1kg箱詰)

CHN

注文コード	規格	全長	標準価格	CD
05-0237-0901	B-501	12cm	120mm ¥1,540	110172
05-0237-0902	B-503	15cm	150mm ¥1,540	110173
05-0237-0903	B-504	18cm	180mm ¥1,540	110174

材質／竹材

主につくね等の安定しにくい食材を差しやすくする用途で使用されています。

⑩ 十八番平串(100本入)

CHN

注文コード	規格	全長	標準価格	CD
05-0237-1001	B-533	18cm	180mm ¥740	110176
05-0237-1002	B-534	21cm	210mm ¥940	110177
05-0237-1003	B-535	24cm	240mm ¥980	110175

材質／竹材

串の形は田植えの豊作を祈る竹馬に乗った高足の人の姿から来たと言われています。
独特の2本足の串は使いやすく、しっかり食材を突き刺します。

⑪ 十八番田楽串(100本入)

CHN

注文コード	規格	全長	標準価格	CD
05-0237-1101	B-540	10cm	100mm ¥800	110162
05-0237-1102	B-541	12cm	120mm ¥780	110163
05-0237-1103	B-542	15cm	150mm ¥780	110164
05-0237-1104	B-543	18cm	180mm ¥920	110165

材質／竹材

鉄砲のような形状から名付けられた串です。持ちやすいので焼き物から和菓子まで幅広く対応します。

⑫ 十八番鉄砲串(250本入)

CHN

注文コード	規格	全長	標準価格	CD
05-0237-1201	B-521	9cm	90mm ¥660	110159
05-0237-1202	B-523	12cm	120mm ¥700	110160
05-0237-1203	B-524	15cm	150mm ¥820	110161

材質／竹材

ふたまたに分かれて松の葉をイメージした串です。繊細で柔軟な素質から揚げ物や創作料理などなくてはならないものです。

⑬ 十八番松葉串(100本入)

CHN

注文コード	規格	全長	標準価格	CD
05-0237-1301	B-547	8cm	80mm ¥980	110166
05-0237-1302	B-548	10.5cm	105mm ¥1,000	110167

材質／竹材

飾りの要素から生まれた通称「結び串」です。祝い事ののしに見立てた形状からのし串と呼ばれるようになりました。

⑭ 十八番結び串(100本入)

CHN

注文コード	規格	全長	標準価格	CD
05-0237-1401	B-563	10.5cm	105mm ¥1,100	110168

材質／竹材

⑮ 丸型くし立 黒

JPN

注文コード	規格	外径×外寸高さ	標準価格	CD
05-0237-1501	9-880-21	φ50×H105mm	¥1,350	110190

材質／メラミン樹脂

⑯ 隅丸型くし立 黒

JPN

注文コード	規格	外径×外寸高さ	標準価格	CD
05-0237-1601	9-880-22	φ63×H130mm	¥1,500	110191

材質／メラミン樹脂

① 飯台(サワラ製)

JPN

注文コード	規格	内径×深さ	標準価格	CD
05-0238-0101	24cm 2合	φ220×65mm	¥ 5,100	057001
05-0238-0102	27cm 2.5合	φ250×70mm	¥ 5,700	057002
05-0238-0103	30cm 3合	φ280×70mm	¥ 6,900	057003
05-0238-0104	33cm 5合	φ305×70mm	¥ 7,300	057004
05-0238-0105	36cm 7合	φ335×75mm	¥ 8,300	057005
05-0238-0106	39cm 1升	φ360×80mm	¥ 9,300	057006
05-0238-0107	42cm 1.5升	φ390×80mm	¥ 10,200	057007
05-0238-0108	45cm 2升	φ420×85mm	¥ 15,000	057008
05-0238-0109	48cm 2.5升	φ440× 90mm	¥ 17,500	057009
05-0238-0110	51cm 2.7升	φ470×100mm	¥ 23,000	057010
05-0238-0111	54cm 3升	φ500×110mm	¥ 28,000	057011
05-0238-0112	60cm 4升	φ550×125mm	¥ 37,000	057012
05-0238-0113	66cm 5升	φ610×130mm	¥ 43,000	057013
05-0238-0114	72cm 6升	φ670×135mm	¥ 47,000	057014
05-0238-0115	75cm 7升	φ710×145mm	¥ 52,000	057015
05-0238-0116	90cm 1斗	φ850×140mm	¥110,000	057016

材質／サワラ

② 飯台 蓋

JPN

注文コード	規格	外径	標準価格	CD
05-0238-0201	24cm用	240mm	¥ 2,600	057017
05-0238-0202	27cm用	270mm	¥ 3,200	057018
05-0238-0203	30cm用	300mm	¥ 3,300	057019
05-0238-0204	33cm用	330mm	¥ 3,700	057020
05-0238-0205	36cm用	360mm	¥ 4,100	057021
05-0238-0206	39cm用	390mm	¥ 4,600	057022
05-0238-0207	42cm用	420mm	¥ 5,200	057023
05-0238-0208	45cm用	450mm	¥ 7,000	057024
05-0238-0209	48cm用	480mm	¥ 7,900	057025
05-0238-0210	51cm用	510mm	¥16,000	057026
05-0238-0211	54cm用	540mm	¥20,000	057027
05-0238-0212	60cm用	600mm	¥24,000	057028
05-0238-0213	66cm用	660mm	¥28,000	057029
05-0238-0214	72cm用	720mm	¥33,000	057030
05-0238-0215	75cm用	750mm	¥36,000	057031
05-0238-0216	90cm用	900mm	¥45,000	057032

材質／サワラ

寿司・割烹・料亭・スーパーバックヤード・食品工場・旅館・ホテルなどに

抗菌ハセガワの飯台

樹脂で作られた衛生的な飯台!

異物や黒カビの発生を抑え衛生的。

発泡体なのでとても軽量。
割れたり、リングが外れることもなく経済的。

③ 抗菌ハセガワの飯台 C

抗菌 食洗対応 JPN

注文コード	規格(容量)	内径×深さ	重量	標準価格	CD
05-0238-0301	48cm(2.5升)	457× 91mm	1.7kg	¥52,000	057506
05-0238-0302	60cm(4升)	565×121mm	3.3kg	¥72,000	057507
05-0238-0303	72cm(6升)	685×151mm	4.8kg	¥92,000	057508

材質／ポリエチレン(外部)　発泡ポリスチレン(内部)
※保管庫によっては、設定温度と実温度に誤差が生じる場合がありますので、吹出し口近辺には置かないでください。
※異種材料の複合構造の為、使用状況等により剥離や隙間が生じる場合があります。その際は直ちにご使用を中止し、新しい物とお取替えください。
調理内容や使用頻度により製品寿命には大きな差が生じます。

タガ落ちしない樹脂タガの飯台

④ 天然木寿司飯台(樹脂タガ) A 納

CHN

注文コード	規格(容量)	外径×高さ	標準価格	CD
05-0238-0401	27cm(2.5合)	φ270×H 80mm	¥3,900	057500
05-0238-0402	30cm(3合)	φ300×H 80mm	¥4,600	057501
05-0238-0403	33cm(5合)	φ330×H 85mm	¥5,600	057502
05-0238-0404	36cm(7合)	φ360×H 90mm	¥6,800	057503
05-0238-0405	39cm(1升)	φ390×H 95mm	¥7,900	057504
05-0238-0406	42cm(1.5升)	φ420×H100mm	¥9,500	057505

材質／天然木　タガ:ポリプロピレン

⑤ のせびつ(サワラ製)

JPN

注文コード	規格	外径×深さ	標準価格	CD
05-0238-0501	18cm 3.5合	φ180×165mm	¥11,400	057043
05-0238-0502	21cm 5合	φ210×180mm	¥12,600	057044
05-0238-0503	24cm 7合	φ240×195mm	¥14,000	057045
05-0238-0504	27cm 1升	φ270×210mm	¥15,600	057046
05-0238-0505	30cm 1.5升	φ300×220mm	¥18,000	057047
05-0238-0506	33cm 2升	φ330×255mm	¥23,000	057048
05-0238-0507	36cm 3升	φ360×276mm	¥26,600	057049
05-0238-0508	39cm 4升	φ390×306mm	¥38,400	057050
05-0238-0509	42cm 5升	φ420×306mm	¥48,000	057051

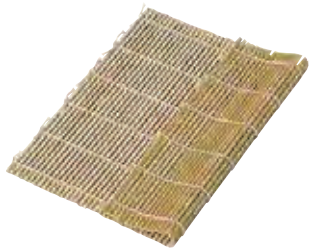
材質／サワラ

⑥ 江戸びつ(サワラ製) A

JPN

注文コード	規格	外径×深さ	標準価格	CD
05-0238-0601	15cm 2.5合	φ145×120mm	¥ 9,600	057033
05-0238-0602	18cm 3.5合	φ180×125mm	¥11,700	057034
05-0238-0603	21cm 5合	φ210×140mm	¥13,700	057035
05-0238-0604	24cm 7合	φ240×155mm	¥14,700	057036
05-0238-0605	27cm 1升	φ270×170mm	¥19,300	057037
05-0238-0606	30cm 1.5升	φ300×190mm	¥22,300	057038
05-0238-0607	33cm 2升	φ330×225mm	¥31,300	057039
05-0238-0608	36cm 3升	φ360×246mm	¥34,000	057040
05-0238-0609	39cm 4升	φ390×276mm	¥46,800	057041
05-0238-0610	42cm 5升	φ420×306mm	¥61,000	057042

材質／サワラ



① 竹製巻ス

CHN

注文コード	規格	外寸縦×外寸横	標準価格	CD
05-0239-0101	24㎝角	240×240㎜	¥320	057063
05-0239-0102	27㎝角	270×270㎜	¥350	057381

材質／竹

② 竹製伊達巻スダレ 30㎝角

CHN

注文コード	外寸縦×外寸横	標準価格	CD
05-0239-0201	300×300㎜	¥1,200	057379

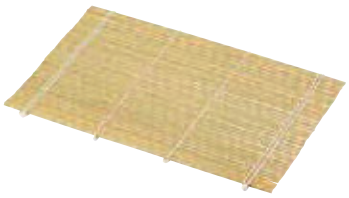
材質／竹

③ 竹製鬼スダレ

CHN

注文コード	規格	外寸縦×外寸横	標準価格	CD
05-0239-0301	24㎝角	240×240㎜	¥1,550	057375
05-0239-0302	27㎝角	270×270㎜	¥1,750	057374
05-0239-0303	30㎝角	300×300㎜	¥1,900	057373

材質／竹



④ 竹製細巻スダレ

CHN

注文コード	規格	外寸縦×外寸横	標準価格	CD
05-0239-0401	4寸5分	270×135㎜	¥640	057377
05-0239-0402	6寸	270×180㎜	¥660	057376

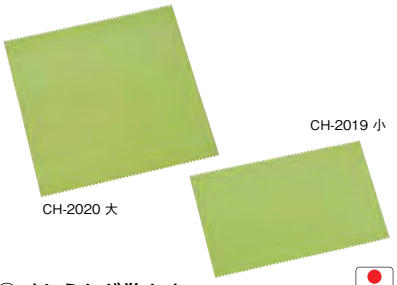
材質／竹

⑤ 竹製京巻スダレ

CHN

注文コード	外寸縦×外寸横	標準価格	CD
05-0239-0501	240×240㎜	¥980	057378

材質／竹



⑥ すしらんど巻きす

JPN

注文コード	規格	外寸縦×外寸横	標準価格	CD
05-0239-0601	CH-2019 小	160×260㎜	¥600	057188
05-0239-0602	CH-2020 大	260×260㎜	¥800	057187

材質／ポリプロピレン

ハセガワ巻きすの特徴

■編み糸はナイロンの単繊維なので水を吸わず衛生的。
■巻き易さは竹製巻きすに劣らず、しなやかに巻けます。
■煮沸消毒1分後、取り出して冷ましてすぐご使用いただけます。
※紫外線殺菌を長期間ご使用になると変色することがありますが、使用上の問題はありません。
※100℃を超える高温殺菌を長時間行うと、糸が弱くなることがあります。

裏面はエンボス加工で
ご飯がつきにくい!!

JMK-M G グリーン　JMK-M V ベージュ　JMK-M B ブルー

⑦ ハセガワ抗菌巻きす C 納

食洗対応　抗菌　JPN

注文コード	規格	外寸縦×外寸横	標準価格	CD
05-0239-0701	JMK-S G グリーン	165×250㎜	¥2,600	605649
05-0239-0702	JMK-S V ベージュ	165×250㎜	¥2,600	605651
05-0239-0703	JMK-S B ブルー	165×250㎜	¥2,600	605652
05-0239-0704	JMK-M G グリーン	240×250㎜	¥3,200	605654
05-0239-0705	JMK-M V ベージュ	240×250㎜	¥3,200	605656
05-0239-0706	JMK-M B ブルー	240×250㎜	¥3,200	605657
05-0239-0707	JMK-L G グリーン	305×250㎜	¥3,800	605659
05-0239-0708	JMK-L V ベージュ	305×250㎜	¥3,800	605661
05-0239-0709	JMK-L B ブルー	305×250㎜	¥3,800	605662

材質／本体:ポリプロピレン　糸:ナイロン

⑧ 18-8のり缶

made in 燕三条

注文コード	規格	外寸縦×外寸横×深さ	標準価格	CD
05-0239-0801	小 束	227×137× 65㎜	¥4,600	057074
05-0239-0802	大 束	227×137×102㎜	¥5,200	057073
05-0239-0803	特大 束	227×227× 86㎜	¥5,600	057072

材質／18-8ステンレス

シャリが締まらない!
ベテラン寿司職人のにぎりをわずか数秒でマスター。

① PC押し枠 C JPN

注文コード	規格 内寸縦×横×深さ	標準価格	CD
05-0240-0101	小 6寸 182×182×75㎜	¥13,300	059014
05-0240-0102	中 7寸 212×212×75㎜	¥14,500	059015
05-0240-0103	大 8寸 243×243×75㎜	¥16,900	059016

材質／プラスチック(ポリエチレン)
●耐熱温度:90℃　耐冷温度:−30℃

② PCバッテラ C JPN

注文コード	規格 内寸縦×横×深さ	標準価格	CD
05-0240-0201	関東型 145×54×50㎜	¥7,300	059017
05-0240-0202	関西型 139×54×50㎜	¥7,300	059018

材質／プラスチック(ポリエチレン)
●耐熱温度:90℃　耐冷温度:−30℃

③ PC箱寿司 C JPN

注文コード	内寸縦×内寸横×深さ	標準価格	CD
05-0240-0301	157×79×50㎜	¥7,300	059019

材質／プラスチック(ポリエチレン)
●耐熱温度:90℃　耐冷温度:−30℃

④ PCすずめ C JPN

注文コード	内寸縦×内寸横×深さ	標準価格	CD
05-0240-0401	180×55×50㎜	¥7,300	059020

材質／プラスチック(ポリエチレン)
●耐熱温度:90℃　耐冷温度:−30℃

⑤ PCさば寿司 C JPN

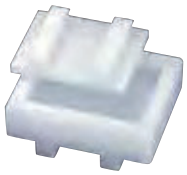
注文コード	出来上がり寸法	標準価格	CD
05-0240-0501	180×77×H58㎜	¥35,200	059040

材質／プラスチック(ポリエチレン)
●耐熱温度:90℃　耐冷温度:−30℃

⑥ PC松前(船底) C JPN

注文コード	内寸縦×内寸横×深さ	標準価格	CD
05-0240-0601	180×55×50㎜	¥7,300	059021

材質／プラスチック(ポリエチレン)
●耐熱温度:90℃　耐冷温度:−30℃



⑦ PC柿の葉寿司 18ヶ取 C JPN

注文コード	出来上がり寸法	標準価格	CD
05-0240-0701	56×35×H20㎜	¥52,800	059037

材質／プラスチック(ポリエチレン)
●耐熱温度:90℃　耐冷温度:−30℃

⑧ PC笹の葉寿司 12ヶ取 C JPN

注文コード	出来上がり寸法	標準価格	CD
05-0240-0801	55×54×H20㎜	¥52,800	059038

材質／プラスチック(ポリエチレン)
●耐熱温度:90℃　耐冷温度:−30℃

⑨ PC幕の内 9穴 C JPN

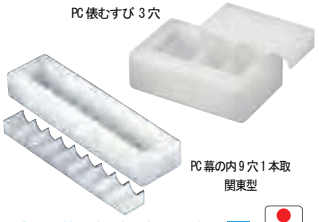
注文コード	規格	出来上がり寸法	標準価格	CD
05-0240-0901	1本取 関西	φ28×H40㎜	¥ 7,300	058084
05-0240-0902	2本取 関西	φ28×H40㎜	¥12,100	058085
05-0240-0903	3本取 関西	φ28×H40㎜	¥18,200	058086
05-0240-0904	4本取 関西	φ28×H40㎜	¥24,200	058087

材質／プラスチック(ポリエチレン)
●耐熱温度:90℃　耐冷温度:−30℃

⑩ PC幕の内押し型 C JPN

注文コード	規格	出来上がり寸法	標準価格	CD
05-0240-1001	6ヶ取	100×100㎜	¥2,400	058088
05-0240-1002	8ヶ取	100×100㎜	¥2,400	058089
05-0240-1003	8ヶ取	110×100㎜	¥2,400	058090
05-0240-1004	10ヶ取	130×100㎜	¥3,100	058091
05-0240-1005	10ヶ取	140×100㎜	¥3,100	058092
05-0240-1006	12ヶ取	150×100㎜	¥3,100	058093

材質／プラスチック(ポリエチレン)
●耐熱温度:90℃　耐冷温度:−30℃



⑪ PC幕の内9穴1本取 関東型 C JPN

注文コード	出来上がり寸法	標準価格	CD
05-0240-1101	φ24×H45㎜	¥7,300	058100

材質／プラスチック(ポリエチレン)
●耐熱温度:90℃　耐冷温度:−30℃

⑫ PC俵むすび 3穴 C JPN

注文コード	出来上がり寸法	標準価格	CD
05-0240-1201	35×60㎜	¥6,100	059039

材質／プラスチック(ポリエチレン)
●耐熱温度:90℃　耐冷温度:−30℃

⑬ PCにぎり寿司押し型 C JPN

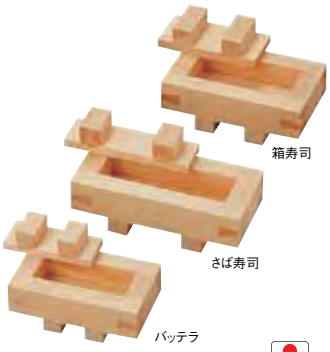
注文コード	規格	出来上がり寸法	標準価格	CD
05-0240-1301	10ヶ取 中	50×23×H20㎜	¥ 7,900	059029
05-0240-1302	10ヶ取 大	55×23×H20㎜	¥ 7,900	059028
05-0240-1303	20ヶ取 小	45×23×H20㎜	¥15,700	059033
05-0240-1304	20ヶ取 中	50×23×H20㎜	¥15,700	059032
05-0240-1305	20ヶ取 大	55×23×H20㎜	¥15,700	059031
05-0240-1306	30ヶ取 小	45×23×H20㎜	¥23,700	059036
05-0240-1307	30ヶ取 中	50×23×H20㎜	¥23,700	059035
05-0240-1308	30ヶ取 大	55×23×H20㎜	¥23,700	059034
05-0240-1309	10ヶ取 小	45×23×H20㎜	¥ 7,900	059030

材質／プラスチック(ポリエチレン)
●耐熱温度:90℃　耐冷温度:−30℃

⑭ 椹 押し枠 A JPN

注文コード	規格 内寸縦×横×深さ	飯米1個当たり	標準価格	CD
05-0240-1401	18㎝ 150×150×75㎜	約4合	¥4,300	059004
05-0240-1402	21㎝ 180×180×75㎜	約5合	¥5,000	059005
05-0240-1403	24㎝ 210×210×75㎜	約6合	¥6,000	059006
05-0240-1404	27㎝ 240×240×75㎜	約8合	¥6,700	059007
05-0240-1405	30㎝ 270×270×75㎜	約1升	¥7,900	059008

材質／サワラ材



⑮ 桧　押型 A JPN

注文コード	規格 内寸縦×横×深さ	標準価格	CD
05-0240-1501	バッテラ 140×55×50㎜	¥5,100	059001
05-0240-1502	さば寿司 180×55×50㎜	¥5,600	059002
05-0240-1503	箱寿司 153×75×50㎜	¥6,000	059003

材質／桧材

⑯ 白木 押寿司器 A JPN

注文コード	規格 内寸縦×横×深さ	標準価格	CD
05-0240-1601	5ッ切 42×182×38㎜	¥1,900	059012
05-0240-1602	中 80×155×47㎜	¥2,000	059011
05-0240-1603	大 80×215×48㎜	¥2,600	059010
05-0240-1604	特大 124×212×47㎜	¥3,300	059009

材質／白木材

⑰ 檜 京さば寿司器 A JPN

注文コード	内寸縦×内寸横×深さ	標準価格	CD
05-0240-1701	71×241×60㎜	¥6,500	059013

材質／檜材

① PCおにぎり型 A型(関西型) C JPN

注文コード	規格	出来上がり寸法	標準価格	CD
05-0241-0101	3穴 小	70×60×H30㎜	¥1,900	058058
05-0241-0102	3穴 大	83×75×H30㎜	¥1,900	058057
05-0241-0103	5穴 小	70×60×H30㎜	¥3,100	058060
05-0241-0104	5穴 大	83×75×H30㎜	¥3,100	058059
05-0241-0105	6穴 小	70×60×H30㎜	¥3,600	058062
05-0241-0106	6穴 大	83×75×H30㎜	¥3,600	058061

材質／プラスチック(ポリエチレン)
●耐熱温度:90℃　耐冷温度:−30℃

② PCおにぎり型 B型(関東型) C JPN

注文コード	規格	出来上がり寸法	標準価格	CD
05-0241-0201	3穴 小	64×59×H25㎜	¥1,900	058064
05-0241-0202	3穴 大	70×65×H25㎜	¥1,900	058063
05-0241-0203	5穴 小	64×59×H25㎜	¥3,100	058066
05-0241-0204	5穴 大	70×65×H25㎜	¥3,100	058065
05-0241-0205	6穴 小	64×59×H25㎜	¥3,600	058068
05-0241-0206	6穴 大	70×65×H25㎜	¥3,600	058067

材質／プラスチック(ポリエチレン)
●耐熱温度:90℃　耐冷温度:−30℃

③ PCおにぎり型 A型(押し蓋付) C JPN

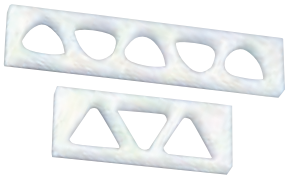
注文コード	規格	出来上がり寸法	標準価格	CD
05-0241-0301	3穴 小	73×63×H30㎜	¥4,800	058070
05-0241-0302	3穴 大	80×68×H30㎜	¥4,800	058069
05-0241-0303	5穴 小	73×62×H30㎜	¥7,300	058072
05-0241-0304	5穴 大	78×65×H30㎜	¥7,300	058071
05-0241-0305	6穴 小	70×62×H30㎜	¥8,500	058074
05-0241-0306	6穴 大	78×65×H30㎜	¥8,500	058073

材質／プラスチック(ポリエチレン)
●耐熱温度:90℃　耐冷温度:−30℃

④ PCおにぎり型 B型(押し蓋付) C JPN

注文コード	規格	出来上がり寸法	標準価格	CD
05-0241-0401	3穴 小	61×58×H25㎜	¥4,800	058076
05-0241-0402	3穴 大	68×60×H25㎜	¥4,800	058075
05-0241-0403	5穴 小	61×58×H25㎜	¥7,300	058078
05-0241-0404	5穴 大	68×60×H25㎜	¥7,300	058077
05-0241-0405	6穴 小	61×58×H25㎜	¥8,500	058080
05-0241-0406	6穴 大	68×60×H25㎜	¥8,500	058079

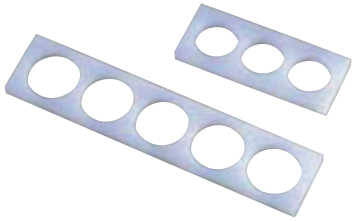
材質／プラスチック(ポリエチレン)
●耐熱温度:90℃　耐冷温度:−30℃



⑤ おにぎり型 JPN

注文コード	規格	出来上がり寸法	標準価格	CD
05-0241-0501	角(小) AS-3	75×58×H30㎜	¥2,200	606022
05-0241-0502	角(小) AS-5	75×58×H30㎜	¥3,600	606023
05-0241-0503	角(大) AL-3	75×70×H30㎜	¥2,200	606020
05-0241-0504	角(大) AL-5	75×70×H30㎜	¥3,600	606021
05-0241-0505	丸(小) BS-3	60×58×H25㎜	¥2,200	606026
05-0241-0506	丸(小) BS-5	60×58×H25㎜	¥3,600	606027
05-0241-0507	丸(大) BL-3	68×64×H25㎜	¥2,200	606024
05-0241-0508	丸(大) BL-5	68×64×H25㎜	¥3,600	606025

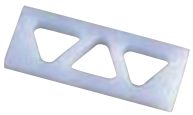
材質／ポリエチレン　●耐熱温度:90℃



⑥ おにぎり型 JPN

注文コード	規格	出来上がり寸法	標準価格	CD
05-0241-0601	丸 60MS-3	φ60×H20㎜	¥1,900	606038
05-0241-0602	丸 60MS-5	φ60×H20㎜	¥3,000	606039
05-0241-0603	丸 60ML-3	φ60×H30㎜	¥1,900	606036
05-0241-0604	丸 60ML-5	φ60×H30㎜	¥3,000	606037
05-0241-0605	丸 70MS-3	φ70×H20㎜	¥1,900	606042
05-0241-0606	丸 70MS-5	φ70×H20㎜	¥3,000	606043
05-0241-0607	丸 70ML-3	φ70×H30㎜	¥1,900	606040
05-0241-0608	丸 70ML-5	φ70×H30㎜	¥3,000	606041

材質／ポリエチレン　●耐熱温度:90℃



⑦ ミニおにぎり型 JPN

注文コード	規格	出来上がり寸法	標準価格	CD
05-0241-0701	PA-320	55×50×H20㎜	¥1,900	606044
05-0241-0702	PA-520	55×50×H20㎜	¥3,000	606045
05-0241-0703	PA-1020	55×50×H20㎜	¥6,000	606046
05-0241-0704	PA-325	55×50×H25㎜	¥1,900	606047
05-0241-0705	PA-525	55×50×H25㎜	¥3,000	606048
05-0241-0706	PA-1025	55×50×H25㎜	¥6,000	606049

材質／ポリエチレン　●耐熱温度:90℃

⑧ 朴 おにぎり型 押器付 A JPN

注文コード	規格	外寸縦×横×高さ	標準価格	CD
05-0241-0801	3穴	285×100×H30㎜	¥1,600	058187
05-0241-0802	5穴	450×100×H30㎜	¥3,100	058186

材質／朴材
●飯米約 80g 分 (1 個当り)

⑨ 朴 おにぎり型 敷板付 A JPN

注文コード	規格	外寸縦×横×高さ	標準価格	CD
05-0241-0901	2穴	177×85×H30㎜	¥1,100	058188
05-0241-0902	3穴	257×85×H30㎜	¥1,400	058189

材質／朴材
●飯米約 80g 分 (1 個当り)

⑩ 桧 朴製 幕の内抜型 A JPN

注文コード	規格	出来上がり寸法	標準価格	CD
05-0241-1001	6穴	φ30×H35㎜	¥1,500	058081
05-0241-1002	9穴	φ25×H35㎜	¥1,850	058082

材質／桧材
●6穴:飯米 約30g(1個当たり)
9穴:飯米 約25g(1個当たり)

⑪ 朴 おにぎり型 5穴 A JPN

注文コード	外寸縦×横×高さ	標準価格	CD
05-0241-1101	450×100×H30㎜	¥2,700	058190

材質／朴材

オススメ!

① STライス型

made in 燕三条

注文コード	規格	出来上がり寸法	容量	標準価格	CD
05-0242-0101	メロン	150×85×H47㎜	240cc	¥640	058007
05-0242-0102	菊	φ101×H52㎜	280cc	¥640	058008
05-0242-0103	うさぎ	90×80×H30㎜	90cc	¥840	058009

材質／メロン・菊:18-0ステンレス　うさぎ:18-8ステンレス

② PC物相型

made in 燕三条

注文コード	規格	出来上がり寸法	標準価格	CD
05-0242-0201	梅	φ75×H45㎜	¥500	058004
05-0242-0202	兵丹	105×60×H45㎜	¥500	058005
05-0242-0203	末広	110×48×H45㎜	¥500	058006

材質／枠:プラスチック　押型:18-8ステンレス

③ 802ダイヤカットおにぎり型2ヶ器

made in 燕三条

注文コード	出来上がり寸法	標準価格	CD
05-0242-0301	65×65×H24㎜ 約70g	¥170	607623

材質／ポリプロピレン
●ダイヤカット加工でごはんがくっつきにくい。

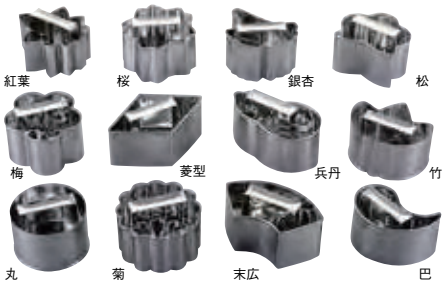
④ おにぎり器 にぎにぎ 2ヶ器

made in 燕三条

注文コード	規格	出来上がり寸法	標準価格	CD
05-0242-0401	№801	65×65×H24㎜ 約70g	¥170	059051

材質／ポリプロピレン

おめでたい席に欠かせない松竹梅…物相型、
ご家庭で手軽に寿司パーティー

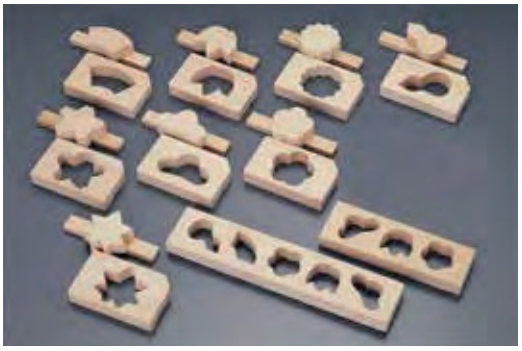


⑤ 18-8物相型

made in 燕三条

注文コード	規格	出来上がり寸法	標準価格	CD
05-0242-0501	松	80×55×H50㎜	¥900	058024
05-0242-0502	竹	85×70×H50㎜	¥900	058025
05-0242-0503	梅	φ70×H50㎜	¥900	058026
05-0242-0504	末広	108×48×H50㎜	¥900	058027
05-0242-0505	兵丹	103×H50㎜	¥900	058028
05-0242-0506	銀杏	80×80×H50㎜	¥900	058029
05-0242-0507	桜	73×73×H50㎜	¥900	058030
05-0242-0508	紅葉	88×78×H44㎜	¥1,400	058031
05-0242-0509	菊	φ80×H50㎜	¥900	058032
05-0242-0510	丸	φ73×H50㎜	¥900	058033
05-0242-0511	菱型	105×75×H50㎜	¥900	058034
05-0242-0512	巴	83×45×H50㎜	¥900	058035

材質／18-8ステンレス



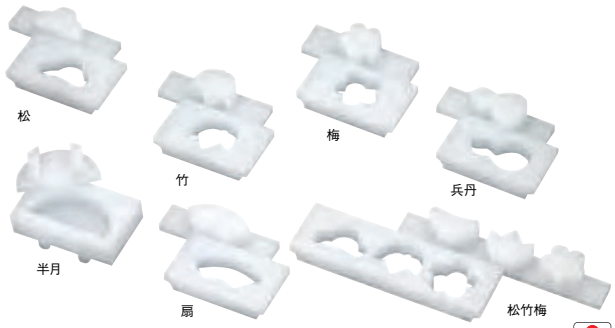
⑥ 朴 物相型 A

JPN

注文コード	規格	出来上がり寸法	外寸(飯米1個当り)	標準価格	CD
05-0242-0601	末広	–	115×55×H30㎜(約170g)	¥1,100	058165
05-0242-0602	竹	94×87×H30㎜	115×55×H30㎜(約170g)	¥1,100	058166
05-0242-0603	菊	φ 95×H30㎜	115×55×H30㎜(約190g)	¥1,100	058167
05-0242-0604	ひょうたん	108×67×H30㎜	115×55×H30㎜(約150g)	¥1,100	058168
05-0242-0605	桜	φ108×H30㎜	115×55×H30㎜(約170g)	¥1,100	058169
05-0242-0606	松	110×62×H30㎜	115×55×H30㎜(約150g)	¥1,100	058170
05-0242-0607	梅	φ 88×H30㎜	115×55×H30㎜(約170g)	¥1,100	058171
05-0242-0608	もみじ	φ100×H30㎜	115×55×H30㎜(約150g)	¥1,100	058172
05-0242-0609	3穴(松竹梅)	–	285×100×H30㎜(約120g)	¥2,000	058173
05-0242-0610	5穴(松竹梅 末広 瓢箪)	–	450×100×H30㎜(約120g)	¥3,200	058174

材質／朴材

会席料理から幕の内弁当まで、幅広いメニューに対応できます。

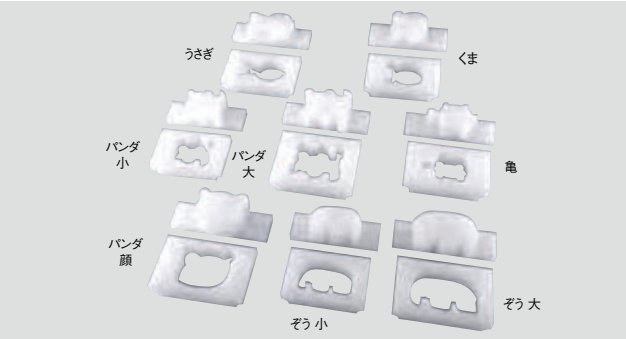


⑦ PC押し型 C

JPN

注文コード	規格	出来上がり寸法	標準価格	CD
05-0242-0701	松	95× 52×H35㎜	¥6,600	058036
05-0242-0702	竹	80× 78×H35㎜	¥6,600	058037
05-0242-0703	梅	φ80×H35㎜	¥6,600	058038
05-0242-0704	兵丹	43×70×110×H35㎜	¥6,600	058039
05-0242-0705	半月	φ140×H45㎜	¥12,100	058040
05-0242-0706	扇	120× 48×H35㎜	¥6,600	058041
05-0242-0707	松竹梅	105×346×H35㎜	¥17,600	058042

材質／プラスチック(ポリエチレン)　●耐熱温度:90℃　耐冷温度:−30℃



⑧ PC押し型 C

JPN

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0242-0801	ぞう 小	¥4,400	058045
05-0242-0802	ぞう 大	¥6,600	058044
05-0242-0803	パンダ 顔	¥6,600	058046
05-0242-0804	パンダ 小	¥4,400	058048
05-0242-0805	パンダ 大	¥6,600	058047
05-0242-0806	うさぎ	¥6,600	058049
05-0242-0807	亀	¥6,600	058050
05-0242-0808	くま	¥6,600	058051

材質／プラスチック(ポリエチレン)　●耐熱温度:90℃　耐冷温度:−30℃

① マジックおにぎり型クリアー ☆ made in 燕三条

注文コード	規格	出来上がり寸法	標準価格	CD
05-0243-0101	小	55×53×25㎜約50g	¥250	059049
05-0243-0102	大	68×65×30㎜約90g	¥300	059048
05-0243-0103	俵	28×28×44㎜約25g	¥250	059050

材質／ポリプロピレン　●ダブルエンボス加工

② マジック寿司型クリアー ☆ made in 燕三条

注文コード	規格	出来上がり寸法	標準価格	CD
05-0243-0201	細巻	28×28×188㎜約90g	¥350	059044
05-0243-0202	太巻	50×53×186㎜約270g	¥450	059043
05-0243-0203	三角巻	50×53×188㎜約230g	¥450	059045

材質／ポリプロピレン　●ダブルエンボス加工

③ マジック握り寿司型クリアー ☆ made in 燕三条

注文コード	出来上がり寸法	標準価格	CD
05-0243-0301	25×25×50㎜約28g	¥400	059046

材質／ポリプロピレン　●ダブルエンボス加工

④ マジック幕の内型クリアー ☆ made in 燕三条

注文コード	出来上がり寸法	標準価格	CD
05-0243-0401	27×27×44㎜約23g	¥400	059047

材質／ポリプロピレン　●ダブルエンボス加工

ごはんをギュッと詰めて、ポンと押し出すだけ！簡単にかわいいおにぎりが完成。
●お弁当作りの強い味方！ごはんがくっつかないから手早く作れます。　●耐熱温度：－20～120℃

⑤ ギュッとポン!おむすび型 made in 燕三条

注文コード	出来上がり寸法	ごはんの量	標準価格	CD
05-0243-0501	63×65×H33㎜約90g		¥400	058124

材質／ポリプロピレン

⑥ ギュッとポン!こむすび型 made in 燕三条

注文コード	出来上がり寸法	ごはんの量	標準価格	CD
05-0243-0601	55×54×H30㎜約50g		¥350	058125

材質／ポリプロピレン

⑦ ギュッとポン!俵むすび型 made in 燕三条

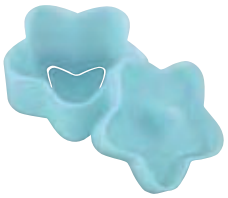
注文コード	出来上がり寸法	ごはんの量	標準価格	CD
05-0243-0701	50×30×H10㎜約25g		¥350	058126

材質／ポリプロピレン

⑧ ギュッとポン!お月様型 made in 燕三条

注文コード	出来上がり寸法	ごはんの量	標準価格	CD
05-0243-0801	63×63×H27㎜約70g		¥400	058120

材質／ポリプロピレン



⑨ ギュッとポン!お星様型 made in 燕三条

注文コード	出来上がり寸法	ごはんの量	標準価格	CD
05-0243-0901	68×68×H27㎜約70g		¥400	058121

材質／ポリプロピレン

⑩ ギュッとポン!チューリップ型 made in 燕三条

注文コード	出来上がり寸法	ごはんの量	標準価格	CD
05-0243-1001	65×65×H29㎜約70g		¥400	058122

材質／ポリプロピレン

⑪ ギュッとポン!ハート型 made in 燕三条

注文コード	出来上がり寸法	ごはんの量	標準価格	CD
05-0243-1101	64×71×H29㎜約80g		¥400	058123

材質／ポリプロピレン

まんまるおにぎりや手まり寿司が簡単にしかもきれいにできる便利グッズです。お弁当にも最適!

⑫ てまりごはんがポン ☆ made in 燕三条

注文コード	縦×横×高さ	出来上がり寸法	標準価格	CD
05-0243-1201	78×210×H53㎜φ約43㎜		¥600	059060

材質／ポリプロピレン

⑬ 具っとサンド made in 燕三条

注文コード	規格	外縦×奥行×高さ	標準価格	CD
05-0243-1301	まる	201×109×H22㎜	¥600	059061
05-0243-1302	さんかく	201×109×H22㎜	¥600	059062
05-0243-1303	しかく	201×109×H22㎜	¥600	059063

材質／ポリプロピレン
●耐熱温度:120℃　耐冷温度:－20℃

172個の突起で、手巻き寿司などに巻く前の海苔に細かな穴を開けることで噛み切りやすくなります。

柄抜きすることで
おしゃれなおにぎりの完成!

⑭ パリパリのり切り隊 和柄セット C CHN

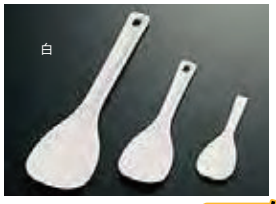
注文コード	外幅×横×高さ（ハンドル）	標準価格	CD
05-0243-1401	95×64×H35㎜	¥1,480	059070

材質／本体・型抜型:ABS樹脂　マット:シリコン
●シリコンシート／サイズ:120×80㎜
●桜抜き型×1・波抜き型×1・丸抜き型×1

⑮ パリパリのり切り隊 C CHN

注文コード	外幅×横×高さ	標準価格	CD
05-0243-1501	110×100×H40㎜	¥1,200	059071

材質／本体:ABS樹脂　マット:シリコン
●シリコンシート／サイズ:100×110㎜



ご飯のつかない特殊加工

黒はご飯がはっきり見えやすく、使用頻度の多い業務用に適しています。

made in 燕三条

① マジックしゃもじ オススメ!

注文コード	規格	全長×外寸幅	標準価格	CD
05-0244-0101	白 16cm	160× 54mm	¥ 270	057127
05-0244-0102	白 19cm	194× 70mm	¥ 320	057126
05-0244-0103	白 21cm	214× 72mm	¥ 500	057190
05-0244-0104	白 24cm	238× 75mm	¥ 700	057123
05-0244-0105	白 30cm	298× 94mm	¥ 900	057124
05-0244-0106	白 36cm	356× 97mm	¥1,300	057125
05-0244-0107	白 45cm	448×115mm	¥1,800	057129
05-0244-0108	白 60cm	598×141mm	¥2,400	057128
05-0244-0109	黒 16cm	160× 54mm	¥ 270	057200
05-0244-0110	黒 19cm	194× 70mm	¥ 320	057201
05-0244-0111	黒 21cm	214× 72mm	¥ 500	057202
05-0244-0112	黒 24cm	238× 75mm	¥ 700	057203
05-0244-0113	黒 30cm	298× 94mm	¥ 900	057204
05-0244-0114	黒 36cm	356× 97mm	¥1,300	057205
05-0244-0115	黒 45cm	448×115mm	¥1,800	057206
05-0244-0116	黒 60cm	598×141mm	¥2,400	057207

材質／ポリプロピレン ●耐熱温度:120℃ 耐冷温度:−20℃

スプーン型なので、リゾットやおかゆにもおすすめ。黒はご飯がはっきり見えやすく、使用頻度の多い業務用に適しています。

ご飯のつかない特殊加工

made in 燕三条

② もりっこしゃもじ

注文コード	規格	全長×外寸幅	標準価格	CD
05-0244-0201	白 19cm PM-425	187×61mm	¥350	057177
05-0244-0202	白 21cm PM-426	205×66mm	¥550	057178
05-0244-0203	白 24cm PM-427	237×76mm	¥800	057179
05-0244-0204	黒 19cm	187×61mm	¥350	057220
05-0244-0205	黒 21cm	205×66mm	¥550	057221
05-0244-0206	黒 24cm	237×76mm	¥800	057222

材質／ポリプロピレン ●耐熱温度:120℃ 耐冷温度:−20℃

ご飯のつかない特殊加工

黒はご飯がはっきり見えやすく、使用頻度の多い業務用に適しています。

made in 燕三条

③ おけちゃうしゃもじ

注文コード	規格	全長×外寸幅	標準価格	CD
05-0244-0301	白 21cm	208×72mm	¥500	057147
05-0244-0302	黒 21cm	208×72mm	¥500	057208

材質／ポリプロピレン ●耐熱温度:120℃ 耐冷温度:−20℃

急いでご飯を茶碗にもって、しゃもじをパッと置いても倒れない不思議なしゃもじ!

ご飯のつかない特殊加工

made in 燕三条

④ スイングしゃもじ

注文コード	規格	全長×外寸幅	標準価格	CD
05-0244-0401	ホワイトPM-907	187×67mm	¥800	057230
05-0244-0402	ブラックPM-908	187×67mm	¥800	057231
05-0244-0403	レッド PM-909	187×67mm	¥800	057232
05-0244-0404	オレンジPM-910	187×67mm	¥800	057233
05-0244-0405	グリーンPM-912	187×67mm	¥800	057235
05-0244-0406	ピンク PM-913	187×67mm	¥800	057236

材質／ポリプロピレン(重り:ステンレススチール)
●耐熱温度:120℃ 耐冷温度:−20℃

ご飯のつかない特殊加工

フックにもかけられる持ち手です。

made in 燕三条

⑤ 自立しゃもじ

注文コード	規格	全長×外寸幅	標準価格	CD
05-0244-0501	ホワイトPM-900	201×65mm	¥500	057240
05-0244-0502	ブラックPM-901	201×65mm	¥500	057241
05-0244-0503	レッド PM-902	201×65mm	¥500	057242
05-0244-0504	オレンジPM-903	201×65mm	¥500	057243
05-0244-0505	ピンク PM-905	201×65mm	¥500	057245

材質／ポリプロピレン ●耐熱温度:120℃ 耐冷温度:−20℃

かわいいねこの手しゃもじ。ごはんがくっつかニャいからラクラク!

ご飯のつかない特殊加工

CH-2043 白　CH-2044 きいろ　CH-2045 ピンク

made in 燕三条

⑥ ねこしゃもじ

注文コード	規格	全長×外寸幅	標準価格	CD
05-0244-0601	CH-2043 白	192×76mm	¥400	057246
05-0244-0602	CH-2044 きいろ	192×76mm	¥400	057247
05-0244-0603	CH-2045 ピンク	192×76mm	¥400	057248

材質／ポリプロピレン ●耐熱温度:120℃ 耐冷温度:−20℃

ポリプロピレンにフッ素樹脂を結合させた非粘着性に優れたしゃもじです。しゃもじの表面に溝加工を施したことにより、さらにご飯がつきにくくなりました。

抗菌

⑦ 抗菌魔法のしゃもじ(溝付) C

食洗対応 JPN

注文コード	規格	全長×外寸幅	標準価格	CD
05-0244-0701	中	185× 61mm	¥ 230	057145
05-0244-0702	大	205× 67mm	¥ 250	057122
05-0244-0703	23cm	230× 83mm	¥ 700	057121
05-0244-0704	34cm	340×104mm	¥1,100	057148
05-0244-0705	43cm	430×130mm	¥1,350	057149

材質／ポリプロピレン ●耐熱温度:120℃

食洗対応 抗菌 made in 燕三条

⑧ PP 飯杓子

注文コード	規格	全長	標準価格	CD
05-0244-0801	小 No.102 クリーム	160mm	¥ 60	057114
05-0244-0802	小 No.102 黒	160mm	¥ 60	057151
05-0244-0803	小 No.102 赤	160mm	¥ 60	057153
05-0244-0804	大 No.101 クリーム	195mm	¥ 80	057113
05-0244-0805	大 No.101 黒	195mm	¥ 80	057150
05-0244-0806	大 No.101 赤	195mm	¥ 80	057152
05-0244-0807	8号 No.117	236mm	¥160	057115
05-0244-0808	12号 No.109-A	356mm	¥250	057116

材質／ポリプロピレン ●耐熱温度:120℃ ●抗菌剤入り。 ●洗浄機OK

抗菌 made in 燕三条

⑨ ポコポコしゃもじ

注文コード	規格	全長×幅	標準価格	CD
05-0244-0901	21cm黒	147AB 210×70mm	¥ 190	057253
05-0244-0902	24cm黒	158AB 237×78mm	¥ 210	057254
05-0244-0903	21cm白	147AW 210×70mm	¥ 190	057255
05-0244-0904	24cm白	158AW 237×78mm	¥ 210	057256

材質／ポリプロピレン

① 宮島

made in 燕三条

注文コード	規格	全長	標準価格	CD
05-0245-0101	24cm	240mm	¥ 220	057075
05-0245-0102	27cm	270mm	¥ 320	057076
05-0245-0103	30cm	300mm	¥ 520	057077
05-0245-0104	33cm	330mm	¥ 590	057078
05-0245-0105	36cm	360mm	¥ 660	057079
05-0245-0106	39cm	390mm	¥ 730	057080
05-0245-0107	42cm	420mm	¥ 770	057081
05-0245-0108	45cm	450mm	¥ 1,000	057082
05-0245-0109	48cm	480mm	¥ 1,150	057083
05-0245-0110	51cm	510mm	¥ 1,380	057084
05-0245-0111	54cm	540mm	¥ 1,680	057085
05-0245-0112	57cm	570mm	¥ 1,980	057086
05-0245-0113	60cm	600mm	¥ 2,300	057087
05-0245-0114	75cm	750mm	¥ 3,100	057088
05-0245-0115	90cm	900mm	¥ 4,600	057089
05-0245-0116	105cm	1050mm	¥ 5,500	057090
05-0245-0117	120cm	1200mm	¥ 6,800	057091
05-0245-0118	135cm	1350mm	¥10,000	057092
05-0245-0119	150cm	1500mm	¥12,200	057093
05-0245-0120	165cm	1650mm	¥12,600	057094
05-0245-0121	180cm	1800mm	¥15,200	057095

材質／ブナ材

② 角スパテル

made in 燕三条

注文コード	規格	全長	標準価格	CD
05-0245-0201	24cm	240mm	¥ 380	057096
05-0245-0202	27cm	270mm	¥ 470	057097
05-0245-0203	30cm	300mm	¥ 490	057098
05-0245-0204	33cm	330mm	¥ 630	057099
05-0245-0205	36cm	360mm	¥ 750	057100
05-0245-0206	39cm	390mm	¥ 980	057101
05-0245-0207	42cm	420mm	¥1,180	057102
05-0245-0208	45cm	450mm	¥1,250	057103
05-0245-0209	48cm	480mm	¥1,640	057104
05-0245-0210	51cm	510mm	¥1,950	057105
05-0245-0211	54cm	540mm	¥2,100	057106
05-0245-0212	57cm	570mm	¥2,200	057107
05-0245-0213	60cm	600mm	¥2,300	057108
05-0245-0214	75cm	750mm	¥2,800	057109
05-0245-0215	90cm	900mm	¥4,100	057110
05-0245-0216	105cm	1050mm	¥5,300	057111
05-0245-0217	120cm	1200mm	¥6,000	057112

材質／ホウ材

●洗浄機OK　●殺菌灯の消毒は避けてください。　●ガス式回転釜などの直火でのルー造り(カレー・シチュー造り)は避けてください。

③ TPX角スパテル

食洗対応　抗菌　made in 燕三条

注文コード	規格	全長×外寸幅	標準価格	CD
05-0245-0301	24cm	240×60mm	¥ 810	057155
05-0245-0302	27cm	270×64mm	¥ 860	057156
05-0245-0303	30cm	300×69mm	¥1,040	057157
05-0245-0304	35cm	350×70mm	¥1,770	057171
05-0245-0305	40cm	400×75mm	¥2,020	057172
05-0245-0306	50cm	498×93mm	¥2,930	057173
05-0245-0307	60cm	602×109mm	¥3,450	057174

材質／ポリメチルペンテン(TPX)樹脂製　●耐熱温度:200℃　●抗菌剤入り。

④ ジャンボ杓子

食洗対応　抗菌　made in 燕三条

注文コード	規格	全長	標準価格	CD
05-0245-0401	10号 №901	295mm	¥1,040	057117
05-0245-0402	12号 №905	360mm	¥1,780	057118
05-0245-0403	15号 №902	440mm	¥2,270	057119
05-0245-0404	17号 №903	495mm	¥2,700	057120

材質／ポリメチルペンテン(TPX)樹脂製　●耐熱温度:200℃　●抗菌剤入り。

⑤ 竹製しゃもじ A

JPN

注文コード	規格	全長	標準価格	CD
05-0245-0501	中 20cm	200mm	¥160	057166
05-0245-0502	大 23cm	230mm	¥190	057165

材質／すす竹

⑥ 炭化竹飯杓子

JPN

注文コード	全長×幅	標準価格	CD
05-0245-0601	200×65mm	¥250	605024

材質／竹

⑦ 桧杓子 A

JPN

注文コード	規格	全長	標準価格	CD
05-0245-0701	16cm	160mm	¥180	361001
05-0245-0702	19cm	190mm	¥200	361002
05-0245-0703	22cm	215mm	¥230	361003
05-0245-0704	24cm	245mm	¥370	361004

材質／桧材

⑧ 木製ソースベラ

JPN

注文コード	規格	全長	標準価格	CD
05-0245-0801	小	300mm	¥ 900	384054
05-0245-0802	中	360mm	¥1,000	384055
05-0245-0803	大	390mm	¥1,200	384056

材質／天然木

⑨ 18-8SW 小判型しゃもじ入

made in 燕三条

注文コード	外寸縦×外寸横×深さ	標準価格	CD
05-0245-0901	118×80×120mm	¥5,580	057168

材質／18-8ステンレス

⑩ 18-8SW 丸型しゃもじ入

made in 燕三条

注文コード	外径×深さ	標準価格	CD
05-0245-1001	φ102×110mm	¥3,520	057169

材質／18-8ステンレス

⑪ UKステンレスしゃもじ入れ

made in 燕三条

注文コード	規格	外径×高さ(容量)	標準価格	CD
05-0245-1101	槌目入り	φ93×H105mm 650cc	¥1,800	609174
05-0245-1102	ライン入り	φ93×H105mm 650cc	¥1,700	609175
05-0245-1103	丸型	φ97×H100mm	¥3,400	609176

材質／18-8ステンレス

学校・病院・福祉施設・社員食堂・食品工場・ホテル等に

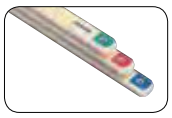
抗菌 ハイテクスパテラ

野菜炒め、煮物等の一般調理には、軽くて最適!

従来の木製スパテラは、ひび割れする、あるいは削れることによって木片が食材に混入する恐れがあり、衛生管理上の最大の悩みでした。技術のハセガワはそれらの問題点を解決する超高分子ポリマーUMSP製ハイテク・スパテラを開発いたしました。

●熱風：90℃まで ●煮沸：5分まで
●熱　湯OK ●漂白剤OK
●紫外線OK

カラーグリップ加工(両面)
特注にて別途加工賃がかかります。
G…グリーン　A…赤　B…ブルー



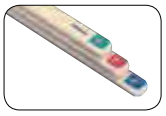
① ハイテク・丸スパテラ C

食洗対応 抗菌 JPN

注文コード	規格	全長×外寸幅	重量	標準価格	CD
05-0246-0101	25cm	250× 72mm	90g	¥ 7,100	057259
05-0246-0102	30cm	300× 91mm	140g	¥ 7,700	057260
05-0246-0103	40cm	400×111mm	210g	¥ 8,800	057131
05-0246-0104	50cm	500×124mm	300g	¥10,100	057132
05-0246-0105	60cm	600×137mm	410g	¥12,700	057133
05-0246-0106	75cm	750×150mm	600g	¥16,600	057134
05-0246-0107	90cm	900×163mm	780g	¥20,500	057135
05-0246-0108	105cm	1050×174mm	1050g	¥24,400	057136
05-0246-0109	120cm	1200×187mm	1300g	¥28,200	057137
05-0246-0110	135cm	1350×202mm	1550g	¥38,600	057138
05-0246-0111	150cm	1500×215mm	1950g	¥45,000	057139

材質／超高分子ポリマーUMSP製 ●抗菌剤入り ●耐熱温度:130℃
●熱風保管庫(90℃)対応 ●洗浄機OK

カラーグリップ加工(両面)
特注にて別途加工賃がかかります。
G…グリーン　A…赤　B…ブルー



② ハイテク・角スパテラ C

食洗対応 抗菌 JPN

注文コード	規格	全長×外寸幅	重量	標準価格	CD
05-0246-0201	35cm	350× 75mm	180g	¥ 8,100	057140
05-0246-0202	40cm	400× 85mm	190g	¥ 8,800	057141
05-0246-0203	50cm	500×100mm	280g	¥10,100	057142
05-0246-0204	60cm	600×110mm	380g	¥12,700	057143
05-0246-0205	75cm	750×125mm	550g	¥16,600	057144

材質／超高分子ポリマーUMSP製 ●抗菌剤入り ●耐熱温度:130℃
●熱風保管庫(90℃)対応 ●洗浄機OK

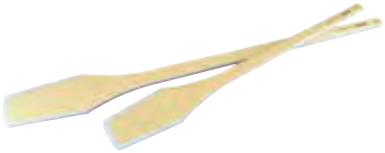
汁物・スープなどの波立ちや汁はねを抑え、スムーズな攪拌が出来るようになりました。和え物用としても便利です。

③ 抗菌 ハイテクスパテラ 汁物用 穴開きタイプ C 納 運

食洗対応 抗菌 JPN

注文コード	全長×外寸幅	重量	標準価格	CD
05-0246-0301	1200×187mm	1160g	¥31,100	057300

材質／超高分子ポリマーUMSP製 ●耐熱温度:100℃ ●熱風保管庫(90℃)対応 ●洗浄機OK



④ ハイテクスパテラエンマ棒 C 納 運

食洗対応 抗菌 JPN

注文コード	規格	全長×先端幅×先端厚	標準価格	CD
05-0246-0401	SPE-90	900×100×H15mm	¥25,700	057306
05-0246-0402	SPE-120	1200×100×H18mm	¥35,500	057307

材質／超高分子ポリマーUMSP製 ●耐熱温度:130℃ ●熱風保管庫(90℃)対応

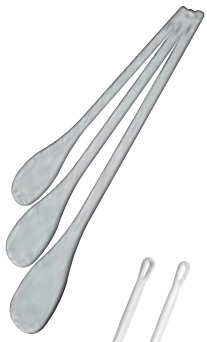
学校・病院・福祉施設・社員食堂・食品工場・ホテル等に

抗菌 ハイテクスパテラ【ハードタイプ】

●熱風：90℃まで ●煮沸：3分まで
●熱　湯OK ●漂白剤OK
●紫外線OK

今までのハイテクスパテラでは出来なかった150℃を越えるカレーのルー作りや高温長時間のデミグラスソースなどの攪拌も可能になりました。

※ハードタイプにはカラーグリップはございません。



⑤ 抗菌 ハイテク丸スパテラ(ハードタイプ) C 直 納 運

抗菌 食洗対応 JPN

注文コード	規格	全長×外寸幅	重量	標準価格	CD
05-0246-0501	30cm	300× 91mm	150g	¥10,200	057270
05-0246-0502	40cm	400×111mm	270g	¥11,700	057271
05-0246-0503	50cm	500×124mm	350g	¥13,300	057272
05-0246-0504	60cm	600×137mm	450g	¥16,800	057273
05-0246-0505	75cm	750×150mm	700g	¥21,800	057274
05-0246-0506	90cm	900×163mm	950g	¥27,000	057275
05-0246-0507	105cm	1050×174mm	1250g	¥32,200	057276
05-0246-0508	120cm	1200×187mm	1550g	¥37,300	057277
05-0246-0509	135cm	1350×202mm	1950g	¥50,800	057278
05-0246-0510	150cm	1500×215mm	2450g	¥63,300	057279

材質／超高分子ポリマーUMSP製 ●抗菌剤入り ●耐熱温度:180℃
●熱風保管庫(90℃)対応 ●洗浄機OK

⑥ 抗菌 ハイテク角スパテラ(ハードタイプ) C 直 納 運

抗菌 食洗対応 JPN

注文コード	規格	全長×外寸幅	重量	標準価格	CD
05-0246-0601	35cm	350× 75mm	190g	¥10,300	057290
05-0246-0602	40cm	400× 85mm	250g	¥11,700	057291
05-0246-0603	50cm	500×100mm	350g	¥13,300	057292
05-0246-0604	60cm	600×110mm	460g	¥16,800	057293
05-0246-0605	75cm	750×125mm	700g	¥21,800	057294

材質／超高分子ポリマーUMSP製 ●抗菌剤入り ●耐熱温度:180℃
●熱風保管庫(90℃)対応 ●洗浄機OK

小
穴明

⑦ ヴァイカンステアーパドル C 直 納 運

DNK

注文コード	規格	ヘラ部幅×縦×全長	重量	標準価格	CD
05-0246-0701	小	160×290× 870mm	930g	¥15,400	057302
05-0246-0702	大	185×325×1200mm	1270g	¥19,800	057303
05-0246-0703	穴明	160×290×1200mm	870g	¥13,200	057304

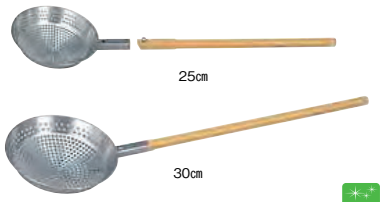
材質／小・大:ナイロン　穴明:ポリプロピレン
●耐熱温度 小・大:170℃　穴明:100℃

⑧ 18-8業務用スコップK-R2

made in 燕三条

注文コード	ヘラ部幅×縦×全長	標準価格	CD
05-0246-0801	190×215×910mm	¥16,700	600980

材質／18-8ステンレス



① 抗菌角柄用18-8網ひしゃく C 納 運

抗菌 JPN

注文コード	規格	内径×深さ	標準価格	CD
05-0247-0101	25cm	φ250×73mm	¥ 9,900	052132
05-0247-0102	30cm	φ300×73mm	¥12,400	052133

材質／18-8ステンレス　※写真の抗菌角柄は別売りです。

※写真の抗菌角柄は別売りです。

② 抗菌角柄用18-8ひしゃく C 納 運

JPN

注文コード	規格(容量)	内径	標準価格	CD
05-0247-0201	15cm(1.0ℓ)	φ150mm	¥5,800	052134
05-0247-0202	18cm(1.8ℓ)	φ180mm	¥7,300	052135
05-0247-0203	21cm(2.7ℓ)	φ210mm	¥8,600	052136

材質／18-8ステンレス

③ 抗菌角柄用18-8麺ひしゃく C 納 運

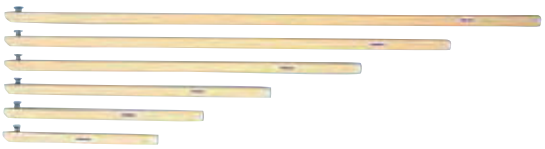
JPN

注文コード	規格	内径	標準価格	CD
05-0247-0301	18cm	φ180mm	¥8,300	052137

材質／18-8ステンレス
※写真の抗菌角柄は別売りです。

抗菌角柄　【特徴】

■ボルトによる固定方式ですから、頭部と柄を簡単に着脱でき、お手入れ容易、いつも清潔で衛生的です。
■ボルトは25mmのロングタイプですから、使用中に抜け落ちる心配がありません。
■頭部はステンレス製、柄は木材と超高分子量ポリマーの複合体ですから、軽量で耐久性抜群です。
■柄の断面が四角形(角柄)ですから、操作性は最高です。
■柄の表面を覆う超高分子量ポリマーには抗菌剤を配合しています。又セパレート式なので頭部のみ交換ができ、着脱洗浄の容易さと相まって衛生管理が徹底できます。
■超高分子量ポリマーUMSP"食品衛生法の規格基準適合品です。UMSPは平均分子量が500万と極めて大きいので、プラスチックの中で最高の耐磨耗性・耐衝撃性を誇ります。



【オプションパーツ】
蝶ネジ
ドライバーいらずで脱着が簡単にできます。

■角柄断面図

④ ハセガワ 抗菌角柄すくい網抗菌角柄 C 納 運

抗菌 JPN

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0247-0401	350mm	¥ 4,600	052138
05-0247-0402	450mm	¥ 4,800	052139
05-0247-0403	600mm	¥ 5,800	052140
05-0247-0404	800mm	¥ 7,300	052141
05-0247-0405	1,000mm	¥ 8,700	052142
05-0247-0406	1,200mm	¥ 10,200	052143

材質／木・FRP・超高分子量ポリマーUMSP　※ボルト付

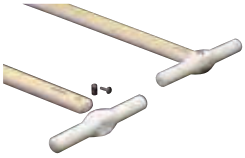
揚げ物用として最適

⑤ ブルー角柄揚げ物用 C 納 運

JPN

注文コード	規格	サイズ	標準価格	CD
05-0247-0501	KP35H	350mm	¥ 7,100	605682
05-0247-0502	KP45H	450mm	¥ 8,200	605683
05-0247-0503	KP60H	600mm	¥ 9,400	605684
05-0247-0504	KP80H	800mm	¥16,100	052177

材質／ナイロン100%　●耐熱温度:180℃



撹拌時の返し作業が楽になります。
(麺類、ポテトサラダ、肉じゃが等)

⑥ 抗菌 スパテラハンドル C 直 納 運

抗菌 JPN

注文コード	規格	クリップ径	全長	標準価格	CD
05-0247-0601	105cm用	φ29mm	290mm	¥6,700	605543
05-0247-0602	120cm用	φ29mm	290mm	¥6,700	605544
05-0247-0603	135cm用	φ29mm	290mm	¥6,700	605545
05-0247-0604	150cm用	φ29mm	290mm	¥6,700	605546

材質／ポリエチレン　●耐熱温度:130℃

調理中の仮置き台

●容器と足台は分離可能で洗浄が容易。保管は積み重ねて省スペース。
●全体の高さは学校給食衛生管理基準に合致する62cm。跳ね水が入らず2次汚染を予防。
●容器底部には、抗菌剤配合の緩衝材を装着。スパテラ先端部の損傷を防止。

⑦ スパテラスタンド C 直 納 運

JPN

注文コード	内径×深さ×全高	標準価格	CD
05-0247-0701	φ270×400×H620mm	¥70,800	057154

材質／本体:18-8ステンレス　クッション材:ポリエチレン　※スパテラは別売りです。

仕切りを付けることで2台分として使え、スペースを取りません。

⑧ スパテラスタンド仕切り板(単体) ST-I C 直 納 運

JPN

注文コード	標準価格	CD
05-0247-0801	¥10,500	605554

材質／18-8ステンレス
※スパテラスタンド仕切り板をご使用の際は、専用クッション材を必ずご使用ください。

内部での食材の混合と
スパテラ先端部の損傷を防止します。

⑨ スパテラスタンド仕切り板専用クッション材 C 直 納 運

JPN

注文コード	標準価格	CD
05-0247-0901	¥2,800	605555

材質／ポリエチレン

① 18-8パイプ柄ひしゃく 納

made in 燕三条

規格	注文コード 標準価格(CD) 外径15cm(1.2ℓ)	外径18cm(2.1ℓ)	外径21cm(2.8ℓ)	外径24cm(3.8ℓ)
柄 25cm	05-0248-0101 ¥7,800 (052312)	05-0248-0102 ¥8,800 (052314)	05-0248-0103 ¥9,700 (052316)	05-0248-0104 ¥11,400 (052318)
柄 50cm	05-0248-0105 ¥8,400 (052313)	05-0248-0106 ¥9,500 (052315)	05-0248-0107 ¥10,300 (052317)	05-0248-0108 ¥11,900 (052319)
柄 75cm	05-0248-0109 ¥9,300 (052095)	05-0248-0110 ¥10,500 (052101)	05-0248-0111 ¥11,100 (052107)	05-0248-0112 ¥12,800 (052113)
柄100cm	05-0248-0113 ¥10,300 (052097)	05-0248-0114 ¥11,100 (052103)	05-0248-0115 ¥11,900 (052109)	05-0248-0116 ¥13,800 (052115)

材質／18-8ステンレス　●ハンドル:φ25mm　※口付もできます。

楕円グリップで握りやすい。

② ののじ18-8調理用ビッグディッパ C 納

JPN

注文コード	容量	外径×柄長	標準価格	CD
05-0248-0201	1.8ℓ	φ180× 600mm	¥18,000	052320
05-0248-0202	2.5ℓ	φ210× 600mm	¥22,000	052321
05-0248-0203	2.5ℓ	φ210×1000mm	¥22,000	052322

材質／18-8ステンレス ●柄の取り付けは内部固定(ねじ)とスポット溶接なので壊れにくい設計。

③ 18-8水杓子

made in 燕三条

注文コード	規格(容量)	外径×柄長	標準価格	CD
05-0248-0301	9cm(250cc)	φ 90×350mm	¥1,680	052004
05-0248-0302	10cm(300cc)	φ100×350mm	¥1,800	052005
05-0248-0303	12cm(500cc)	φ120×355mm	¥1,650	052006 ☆
05-0248-0304	目盛付 13.5cm(650cc)	φ135×355mm	¥1,950	052007
05-0248-0305	目盛付 14.5cm(1000cc)	φ145×355mm	¥2,180	052008
05-0248-0306	目盛付 16.5cm(1350cc)	φ165×355mm	¥2,360	052009
05-0248-0307	深型 16.5cm(1800cc)	φ165×355mm	¥3,350	052065

材質／18-8ステンレス

④ IKD18-8抗菌水杓子

抗菌 made in 燕三条

注文コード	規格(容量)	内径×深さ×柄長	標準価格	CD
05-0248-0401	10cm(300cc)	φ100×48×345mm	¥2,200	052116
05-0248-0402	12cm(500cc)	φ120×54×345mm	¥2,480	052117
05-0248-0403	14cm(1.0ℓ)	φ140×68×345mm	¥2,760	052118
05-0248-0404	16cm(1.4ℓ)	φ160×75×345mm	¥3,000	052119

材質／頭部:18-8ステンレス 柄:ポリプロピレン　※目盛付です。

⑤ HG STひしゃく

CHN

注文コード	規格(容量)	内径×深さ×全長	標準価格	CD
05-0248-0501	小(3升)	φ160×80×340mm	¥5,700	434021
05-0248-0502	中(4升)	φ180×85×355mm	¥6,000	434020
05-0248-0503	大(5升)	φ200×90×375mm	¥6,400	434019

材質／18-8ステンレス

⑥ 18-8ひしゃく

made in 燕三条

注文コード	規格(容量)	内径×深さ	標準価格	CD
05-0248-0601	15cm(1.2ℓ)	φ150× 80mm	¥3,600	052010
05-0248-0602	18cm(2.1ℓ)	φ180× 95mm	¥4,100	052011
05-0248-0603	21cm(2.8ℓ)	φ210×100mm	¥4,900	052012
05-0248-0604	24cm(3.8ℓ)	φ240×105mm	¥5,700	052013

材質／18-8ステンレス

⑦ PE18-8麺杓子

made in 燕三条

注文コード	規格	内径×深さ	標準価格	CD
05-0248-0701	18cm	φ180×90mm	¥5,600	052169

材質／18-8ステンレス

※18-8ひしゃく・18-8麺杓子のどのサイズとも組み合わせてご使用いただけます。

⑧ ヒシャク麺杓子用 木柄

made in 燕三条

注文コード	規格	径×全長	標準価格	CD
05-0248-0801	30cm	φ30× 300mm	¥ 450	052350
05-0248-0802	45cm	φ30× 450mm	¥ 550	052351
05-0248-0803	60cm	φ30× 600mm	¥ 700	052352
05-0248-0804	75cm	φ30× 750mm	¥ 900	052353
05-0248-0805	90cm	φ30× 900mm	¥1,000	052354
05-0248-0806	120cm	φ30×1200mm	¥1,200	052355

材質／天然木

⑨ モリブデンひしゃく目盛付 ☆

made in 燕三条

注文コード	規格(容量)	内径×深さ	標準価格	CD
05-0248-0901	MR-470(300cc)	φ 80×62mm	¥8,000	052125
05-0248-0902	MR-469(450cc)	φ100×62mm	¥8,500	052126
05-0248-0903	MR-468(700cc)	φ120×62mm	¥9,000	052127

材質／モリブデン鋼

⑩ 18-8調理杓子

made in 燕三条

注文コード	規格(容量)	外径×柄長	標準価格	CD
05-0248-1001	小(180cc)	φ 83×430mm	¥2,100	052003
05-0248-1002	中(270cc)	φ 90×430mm	¥2,300	052002
05-0248-1003	大(360cc)	φ100×430mm	¥2,500	052001

材質／18-8ステンレス、天然木

⑪ アルマイト水杓子

JPN

注文コード	規格(容量)	内径×全長	標準価格	CD
05-0248-1101	12cm(480cc)	φ120×320mm	¥ 930	052157
05-0248-1102	13cm(750cc)	φ140×345mm	¥1,040	052158
05-0248-1103	15cm(1200cc)	φ152×345mm	¥1,200	052159

材質／アルマイト

●鍋のフチに掛けて使用します。

⑫ 18-8水杓子置

made in 燕三条

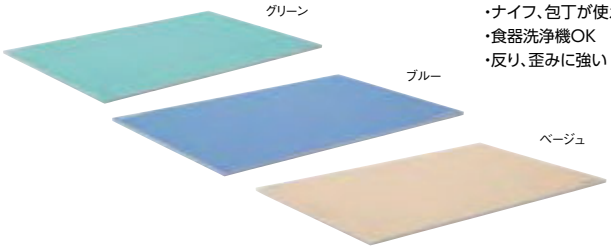
注文コード	規格	標準価格	CD
05-0248-1201	36cm用	¥2,200	052128
05-0248-1202	39cm用	¥2,200	052129
05-0248-1203	42cm用	¥2,200	052130
05-0248-1204	45cm用	¥2,200	052131

材質／18-8ステンレス

High Grade Kitchen Goods for Professional ハイグレード

※注文コードは05-0000-0000の10桁です。ご注文の際は、**注文コード・サイズ**をお確かめの上ご連絡ください。
※標準価格には消費税は含まれておりません。

特殊5層構造により高剛性を実現!
表面材質はまな板と同じ抗菌ポリエチレン製

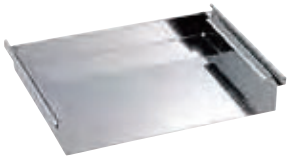


・ナイフ、包丁が使える
・食器洗浄機OK
・反り、歪みに強い

① カラー取り板 抗菌CBボード TCSK8-6040 C 納 運 抗菌 JPN

注文コード	規格	幅×奥行×高さ	標準価格	CD
05-0249-0101	グリーン	600×400×H8mm	¥6,500	605671
05-0249-0102	ブルー	600×400×H8mm	¥6,500	605672
05-0249-0103	ベージュ	600×400×H8mm	¥6,500	605673

材質／ポリエチレン　●耐熱温度:85℃　耐冷温度:−35℃



② 18-8作り板 made in 燕三条

注文コード	規格	外寸縦×外寸横×深さ	標準価格	CD
05-0249-0201	400型	400×305×55mm	¥10,300	057060
05-0249-0202	500型	500×305×55mm	¥11,900	057061
05-0249-0203	600型	600×305×55mm	¥13,100	057062

材質／18-8ステンレス

③ 18-8　N型作り板 made in 燕三条

注文コード	規格	外寸縦×外寸横×外寸高さ	標準価格	CD
05-0249-0301	小	360×240×H55mm	¥ 9,300	057331
05-0249-0302	大	450×300×H55mm	¥10,700	057330

材質／18-8ステンレス　※積み重ねできます。

④ PC抜き板 直 運 JPN

注文コード	規格	外寸幅×横×高さ	標準価格	CD
05-0249-0401	小 黒/朱	300×210×H69mm	¥2,100	057400
05-0249-0402	大 黒/朱	428×210×H69mm	¥2,300	057401

材質／ABS樹脂

⑤ 木製作り板 S型(関西型) JPN

注文コード	規格	外寸縦×外寸横×深さ	標準価格	CD
05-0249-0501	小	365×245×70mm	¥2,800	057057
05-0249-0502	大	450×300×70mm	¥4,700	057056

材質／さわら材

⑥ 木製作り板 C型(関西型) JPN

注文コード	規格	外寸縦×外寸横×深さ	標準価格	CD
05-0249-0601	小	300×210×55mm	¥2,000	057059
05-0249-0602	大	420×210×60mm	¥2,600	057058

材質／さわら材

⑦ 木製抜き板(下駄型) JPN

注文コード	規格	外寸縦×外寸横×深さ	標準価格	CD
05-0249-0701	小	360×240×50mm	¥3,340	057053
05-0249-0702	大	420×300×60mm	¥4,400	057052

材質／さわら材

⑧ 木製作り板 チリ取(関東型) JPN

注文コード	規格	外寸縦×外寸横×深さ	標準価格	CD
05-0249-0801	小	360×270×70mm	¥3,250	057055
05-0249-0802	大	390×325×70mm	¥4,400	057054

材質／さわら材

⑨ 水牛桂柄盛箸 JPN

注文コード	規格	全長	標準価格	CD
05-0249-0901	12cm	263mm	¥6,000	082025
05-0249-0902	13.5cm	280mm	¥6,200	082026
05-0249-0903	15cm	293mm	¥6,400	082027
05-0249-0904	16.5cm	310mm	¥6,600	082028
05-0249-0905	18cm	325mm	¥6,800	082029
05-0249-0906	21cm	353mm	¥7,500	082030
05-0249-0907	24cm	383mm	¥8,100	082031
05-0249-0908	27cm	412mm	¥8,900	082032
05-0249-0909	30cm	442mm	¥9,700	082033

材質／13-0ステンレス

耐食性・軽量性・長寿命性を
あわせた逸品

⑩ チタン製 盛箸 JPN

注文コード	規格	全長	標準価格	CD
05-0249-1001	12cm	260mm	¥12,000	393005
05-0249-1002	13.5cm	275mm	¥12,200	393006
05-0249-1003	15cm	290mm	¥12,300	393007
05-0249-1004	16.5cm	310mm	¥12,400	393008
05-0249-1005	18cm	325mm	¥12,500	393009

材質／チタニウム