



TKG マンモス深型 米揚ざる
P.255



18-8 椀型計量カップ
P.487

料理道具

調理小物

調理機械

厨房機器

設備

サービス

喫茶用品

鉄板焼用品

軽食

製菓用品

フロン

洗濯用

清掃用品

長靴白衣

衛生

消耗品

ハンケット

ウェア

フラット

ウェア

テーブル

ウェア

卓上備品

料理演出

用品

グラス

食器

ホテル

旅館用品

テーブル

椅子

サイン

店舗備品



①



②



③



④ コメラックス
RC-377W
(米の収納量77kg)
〈AKM-52〉 8-0281-0401 ¥23,300
390×510×H870



⑤



⑥

⑤ コメラックス RC-333W (抗菌)
(米の収納量33kg)
〈AKM-50〉 8-0281-0501 ¥8,400
310×320×H750
⑥ コメラックス RC-323W (抗菌)
(米の収納量23kg)
〈AKM-51〉 8-0281-0601 ¥7,200
310×320×H640

① 18-0ステンレス 貯米庫 TX-TRT-200
〈ATY-B2〉 8-0281-0101 ¥203,400
750×750×H1,400
容量:200kg 質量:58kg
レバー取出量:1升/5合/1合(1.5/0.75/0.15kg)

② 18-0ステンレス 貯米庫 TRS-60
〈ATY-C7〉 8-0281-0201 ¥151,300
600×600×H1,000
容量:60kg 質量:40kg
レバー取出量:1升/5合/1合(1.5/0.75/0.15kg)

③ 18-0 ステンレス 貯米庫 TRS-120
〈ATY-C8〉 8-0281-0301 ¥184,200
600×600×H1,300
容量:120kg
質量:46kg
レバー取出量:1升/5合/1合(1.5/0.75/0.15kg)

ライスエースシリーズ

- 1合・2合の計量レバー
 - 無洗米が計れるアタッチメント付
- 材質: 本体/銅板(メラミン樹脂焼付塗装)
前面板/ポリスチレン
フタ/ポリスチレン



⑦



⑧



⑨



⑩

ライスエース

⑦ RC-06W (米の収納量6kg)
〈ALI-36〉 8-0281-0701 ¥5,400
210×385×H375
⑧ RC-12W (米の収納量12kg)
〈ALI-35〉 8-0281-0801 ¥6,000
210×385×H460

⑨ RC-23W (米の収納量23kg)
〈ALI-34〉 8-0281-0901 ¥7,200
210×385×H630
⑩ RC-33W (米の収納量33kg)
〈ALI-33〉 8-0281-1001 ¥8,400
210×380×H800

庫内温度を約 15℃に保冷して白米のおいしさを守ります。



⑪



⑫

保冷米びつ クールエース

⑪ HK-221W
〈AKM-66〉 8-0281-1101 ¥47,000
300×565×H695
米収納量:約21kg
⑫ HK-231W
〈AKM-65〉 8-0281-1201 ¥50,000
300×565×H860
米収納量:約31kg
⑪⑫
●1回で1合(150g)、最大6合(900g)
計量ができるスライド計量方式です。



- 夏でもお米の酸化を防ぎ害虫やカビの発生をおさえます。
- 庫内温度が約15℃以下になると自動的に運転率を下げたり停止する省エネ設計。
- ベルチェ方式で静音設計。

仕様

型 式	HK-221W	HK-231W
電 源	単相100V 50Hz/60Hz	
消 費 電 力	84W	
保 冷 温 度	約15℃(室温35℃時)	
冷 却 方 法	冷気強制循環方式(ベルチェ素子による電子冷却)	
使 用 環 境	温度0～35℃ 相対湿度30～80%RH	
計 量 装 置	スライド計量方式	
質 量	約14kg	約16kg



マジックしゃもじ
P.665



ベンリネット
P.667



●お米と水物が計れる2種類の
目盛りつき。



●握りやすい取っ手付だから、
高い所の取り出しも簡単です。

① 整理ストッカー 〈ASI-97〉目

8-0282-0101 小 307×195×H134 ￥800
8-0282-0102 大 307×195×H265 ￥1,100



② トンボ引き出し用米びつ〈AKM-59〉目

型		kg	
8-0282-0201	7	330×240×H150	7.0 ￥1,050
8-0282-0202	12	380×280×H180	11.5 ￥1,250

材質:ポリプロピレン
付属品:計量カップ(1合用)



③ 角型おひつ (もみ) 〈DOH-01〉

8-0282-0301 3升用 440×260×H235 ￥16,400
8-0282-0302 5升用 470×300×H270 ￥19,000



●底の形が付属の計量カップ
にピッタリフィットする為、残り
のお米を綺麗にすくえます。



●炊飯器の横に置いておけば
作業もスムーズです。

④ 密閉シンク下米びつプレート 5kg (クリア計量カップ付)

〈AKM-67〉目 8-0282-0401 ￥2,800

300×197×H192

材質:本体/ポリスチレン樹脂

蓋/ABS樹脂

パッキン/シリコン

計量カップ/アクリル

付属品:計量カップ(1合用)

●パッキンで密閉されているのでお米を湿気と酸化から防ぎます。



●1合なら一つ、2合
なら2つキャップを
開けるだけで簡単
に軽量できます。



●冷蔵庫のドアポケ
ットや野菜室にも
収納できます。

⑤ 1合分別冷蔵庫用米びつプレート ホワイト

〈AKM-68〉目 8-0282-0501 ￥1,800

185×85×H245

材質:容器/ポリスチレン樹脂

蓋・キャップ/ポリエチレン

容量:2ℓ (普通精米:約1.8kg)

耐熱温度:−40〜+70℃

●1合ごとに12分割されているので必要な分だ
けご使用いただけます。



⑥ 段々米計量カップ レッド

〈BDV-29〉目 8-0282-0601 ￥350

73×78×H74

材質:アクリル樹脂 (耐熱温度100℃)

●すり切り一杯で1合、段差部分で
半合です。

自宅で簡単に発芽玄米が作れる!



⑦ 玄米発芽器 発芽のちから YC101G

〈AGV-06〉目 8-0282-0701 ￥9,000

φ162×H195

電源:単相100V 50/60Hz

消費電力:16W

発酵容量:1〜2合 (玄米約150〜300g)

内蔵タイマー設定時間:約24時間

電源コード:約1.5m

質量:約0.8kg

●発芽玄米作りに必要な水交換が必要ありません。
●銀イオン・銅イオンのダブルイオン効果でしっかり消臭。
●約24時間で発芽し、自動的に電源が切れます。



⑧



⑨

⑧ 18-8 お米の 計量カップ1合

〈AKM-39〉 8-0282-0801 ￥280

φ65×H60

⑨ PP 米カップ No.618A 洗 レジ OK

〈AKM-62〉 8-0282-0901 ￥250

φ63×H72

材質:ポリプロピレン樹脂 (耐熱温度120℃)

料理道具
調理小物
調理機械
厨房機器
設備
サービス
喫茶用品
軽食
鉄板焼用品
製菓用品
フコ
洗濯用
清掃用品
長靴白衣
衛生
消耗品
ハンケ
ウェア
フラット
ウェア
テーブル
ウェア
卓上備品
料理演出
用品
グラス
食器
ホテル
旅館用品
テーブル
椅子
サイン
店舗備品

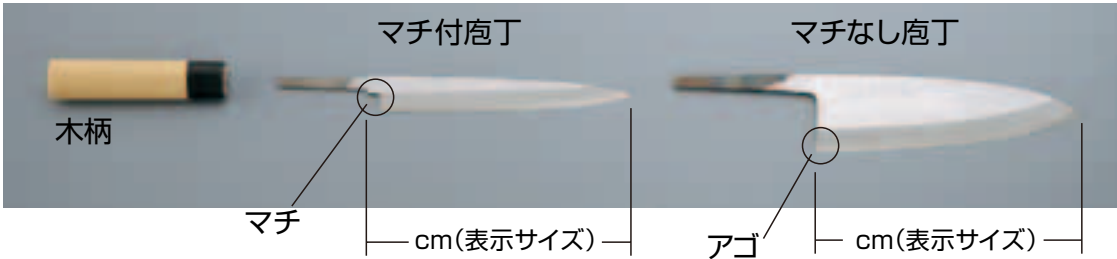
主な庖丁の種類

和庖丁		
形状・名称	刃型	用 途
柳刃型(正夫)	片刃	関西型の刺身庖丁です。骨のない上身など、刃元から刃先まで引き切りして使います。
蛸引型	片刃	関東型の刺身庖丁です。柳刃型と使い方は同じですが、喧嘩っ早い江戸職人が使うためこの形になったとの説があります。
出刃型	片刃	形状的には三徳型に似ていますが、厚みが厚く片刃の庖丁です。魚の三枚おろし、背開き、硬い骨を叩き切るのに用いる魚用の庖丁です。鮭用の鮭切り、身卸しなどがあります。
あじ切型	片刃	出刃型の小型タイプです。あじなど、小型の魚をさばくのに便利な庖丁です。出刃型は重くて使いづらいという人には最適。
うなぎ裂き型	片刃	身の長いうなぎを一気にさばくための庖丁です。刃先を使い、腹や背を一気にさばきます。
中華型	両刃	これ一本で、魚・野菜・肉とすべての食材を調理します。たたく調理が多く丈夫な庖丁が多く、重量でサイズ分けします。
そば麺切型	片刃	打ったそばを切るための庖丁です。正確な幅できるために、垂直に下ろす切り方にあったハンドル形状になっています。
寿司切型	両刃	巻き寿司を切る専用庖丁です。巻き寿司の形を崩さないよう、扇形の刃が付いています。

洋庖丁		
形状・名称	刃型	用 途
薄刃(菜切)型	片刃	主に野菜を切る、きざむ、むく、割る、そぐ、はぐなどに使用します。
	両刃	日本の伝統的な庖丁です。野菜一般に適し、せん切り、そぎ切りもできます。
三徳(万能)型	両刃	肉・魚・野菜などに使え、日常のお台所では便利な一本です。
牛刀(洋刃)型	両刃	肉・ハム・野菜などの特に薄切りに、トマトなど柔らかい野菜の薄切りなどもきれいにできます。
ペティナイフ型	両刃	牛刀型の小型タイプ。果物の皮むきや小細工、飾り切りなどにも便利な庖丁です。
骨スキ・ガラスキ型	両刃	鶏肉などの、骨から肉をはがすために使用する庖丁です。刃が厚く、丈夫で魚や野菜にも使えます。
筋引型(スライサー)	両刃	文字通り、肉の筋をはがすのに使用します。同形状のもので、スモークサーモンなどを切る、サーモンナイフもあります。
パンスライサー型	ノコ刃	切りくずが少なく、パンの型くずれなくスムーズに切れます。
冷凍ナイフ型	ノコ刃	冷凍食品や、一般庖丁では切れないもの(カニなど)を切るのに適しています。ノコ刃が付いているものが主流です。

庖丁サイズ表示

和庖丁には柳刃や薄刃などのマチ付庖丁と出刃や身卸などのマチなし庖丁があります。マチ付庖丁は先端からマチまでのサイズを表示し、マチなし庖丁は刃渡り(先端からアゴまで)をサイズとして表示してあります。



レーザーマーカーの説明

レーザーマーキングとは

レーザーマーキング加工とは、金属や樹脂の表面に高出力のレーザー光を照射し熱変化や化学反応を起こすことで、文字や絵を印刻する技術です。



印刷や打刻・彫刻と比較すると、加工の柔軟性が高く、平面のみならず3次元曲面にも歪まず正確な印刻が可能です。表面に直接加工するため、印刻が半永久的に消えないこともレーザーマーキングの特徴です。金属製品や、プラスチック樹脂製品、木工製品などあらゆる素材に印刻が可能です。



対応サイズ

125 × 125 × 42mm

上記以下の大きさのものに加工ができます。製品や材質等のご相談については、お問い合わせください。

対応素材

ステンレス・アルミニウム・真鍮などの金属製品、アルマイトや各種メッキが施された表面処理品、アクリルやシリコンなどのプラスチック樹脂、木工製品、ガラス製品、革製品など様々な製品に印刻できます。

発注ロット

1個～対応いたします。

納期

通常、ご注文から約1週間程度で発送いたします。

印字例



庖丁の材質別見分表

◎優れている ○やや優れている △劣る

種類	図解断面	硬 さ	切れ味	長切れ (持続性)	もろさ (かけ)	錆び	手入れ方法	砥 石	簡易砥ぎ器 の 使 用	使用用途
鋼(全鋼)	 両刃 片刃	◎ステンレスに比べ硬度が高い	◎シャープな切れ味	○持続性が高い	△かけやすい	△錆びやすい	△使用後は水気をよく拭き取り、長期間使用しない場合は食用油等でよく拭き取る	荒砥石→中砥石→仕上げ砥石が理想。普通中砥石があればOK	◎使用できる(硬度が高いものは砥ぎにくい) ※片刃は砥石を使用した方が無難	業務用・家庭用 手入れのよい人向き
ステンレス鋼	 両刃 片刃	○鋼に比べやや劣る	○鋼に比べやや劣る	△シャープだがやや落ちやすい	○ねばりがあり、かけにくい	◎錆びにくい	○錆びにくいので、使用後水気を拭き取ればOK	上に同じ		家庭用(ステンレス刃物鋼) 業務用(モリブデン鋼・スウェーデン鋼) 清潔さを重視する人向き
複 合 材	 両刃 片刃 鋼+軟鉄	◎高い硬度を有する	◎シャープな切れ味	◎持続性が高い	△かけやすいが大きくかけない	△錆びやすい	△使用後は水気をよく拭き取り、長期間使用しない場合は食用油等でよく拭き取る	上に同じ	○ロールタイプは使用できるが固定タイプは、刃がかかる場合がある ※片刃は砥石を使用した方が無難	業務用・家庭用 手入れのよい人・切れ味重視の人向き
	 両刃 片刃 鋼+ステンレス	◎高い硬度を有する	◎シャープな切れ味	◎持続性が高い	△かけやすいが大きくかけない	○刃先が錆びやすい	○中心の鋼(刃先部)の水気をよく拭き取る	上に同じ		一般家庭用 切れ味・砥ぎやすさを重視する人向き
	 両刃 片刃 ステンレス鋼+ステンレス	○鋼に近い硬度を有する	◎シャープな切れ味	△シャープだがやや落ちやすい	○ねばりがあり、かけにくい	◎錆びにくい	○錆びにくい水気はよく拭き取る	上に同じ		業務用・家庭用 切れ味・清潔さを重視する人向き

よくあるトラブルの原因と対策

トラブル	原 因	対 策
刃が欠けた	1.冷凍食品を切った	1.冷凍食品用の庖丁を使って下さい。また、それぞれの用途に合った庖丁を選択するようにして下さい。
	2.研ぎすぎ	2.刃を薄く研ぎすぎると、強度が極端に落ちるので、研ぎすぎには十分に注意して下さい。
	3.固い野菜、骨をこじった	3.野菜の芯、肉の骨などの固い部分で庖丁が止まったら、こじらずに庖丁の背を押すか、まっすぐに引き抜き再度切り直して下さい。
異常に錆が出た	1.使った後、水分をよく取らずにしまった	1.使った後は必ず洗って乾燥させないと、すぐ錆が出るので手入れをしっかり行って下さい。レモンなどの酸気があるものを切る事が多い店なら、ステンレス系の包丁を使った方が手入れが簡単です。
	2.薬品消毒をしている	2.あまり強い薬品で消毒すると、錆だけではなく折れの原因になるので、なるべく避け、包丁もクローム量の多い、ステン系の刃物を使って下さい。

トラブル	原 因	対 策
刃折れ 刃割れ	1.冷凍食品、固い物をこじって切った	1.冷凍食品専用庖丁以外では、冷凍食品は切らないようにして下さい。
	2.強い衝撃を与えた(落下、叩き)	2.割込み庖丁の場合、刃先だけ欠け、全体に損傷がなければ研ぎ直して、使用することができます
	3.材料に不純物の混入	3.速やかに販売店等に連絡し庖丁を確認してもらう
包丁の柄が取れた	1.水分をよく取らずに放置した為、柄の内部に水が入って柄が腐り抜けてしまう	1.柄の内部がぼろぼろになっていないかぎり柄付可能。和包丁なら2・3日、洋刀・中華なら2週間程で出来る。

料理道具

鍋類

フライパン・
グリルパン・

ガストロノームパン・
ホテルパン・

バット・番重・
コンテナ

食缶・給食道具

キッチンポット・
保存容器

ボール・ザル・
漬物・米びつ

庖丁・ナイフ・
砥石

まな板・庖丁差・
殺菌庫

そばうどん・
パスタ用品

蒸し器・中華・
揚げ物用品



砥石
P.335



プラスチックまな板
P.347

※このページの庖丁の表示サイズは、マチ付庖丁は刃先からマチまで、マチなし庖丁は刃渡り寸法となっております。



佐文 本焼 鏡面仕上 玉白鋼

全鋼で低温鍛造（650～800℃）での製造ですから、ハガネ本来の切れ味、ねばりが作り出せます。鏡面は庖丁の美しさを引き出し、錆にくくしております。柄は手になじむ八角仕上げになっています。
※鏡面は油拭きをしないでください。

① 佐文 本焼 鏡面仕上 柳刃（木製サヤ付）（片刃）〈ASB-51〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0285-0101	27	415	175	4.0	¥126,000
8-0285-0102	30	453	210	4.0	¥136,000
8-0285-0103	33	485	235	4.1	¥156,000

② 佐文 本焼 鏡面仕上 蛸引（木製サヤ付）（片刃）〈ASB-52〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0285-0201	30	450	180	3.6	¥144,000
8-0285-0202	33	489	225	4.3	¥164,000

③ 佐文 本焼 鏡面仕上 ふぐ引（木製サヤ付）（片刃）〈ASB-53〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0285-0301	27	415	115	2.7	¥136,000
8-0285-0302	30	450	130	2.7	¥156,000
8-0285-0303	33	487	175	3.3	¥182,000

④ 佐文 本焼 鏡面仕上 出刃（木製サヤ付）（片刃）〈ASB-54〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0285-0401	21	370	440	7.7	¥180,000

⑤ 佐文 本焼 鏡面仕上 薄刃（木製サヤ付）（片刃）〈ASB-55〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0285-0501	24	400	380	4.9	¥183,000

佐文 銀三 鏡面仕上

伝統の技が光る彩新の和庖丁。従来の和庖丁と同じ製法で素材を錆に強いハガネに替えた切れ味秀れた逸品です。

⑥ 佐文 銀三 鏡面仕上 柳刃（片刃）〈ASB-38〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0285-0601	24	380	150	4.0	¥36,000
8-0285-0602	27	420	200	4.5	¥42,000
8-0285-0603	30	460	210	4.5	¥50,000
8-0285-0604	33	490	240	4.7	¥69,000
8-0285-0605	36	520	290	4.9	¥81,000

⑦ 佐文 銀三 鏡面仕上 蛸引（片刃）〈ASB-39〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0285-0701	24	380	110	3.0	¥36,000
8-0285-0702	27	420	130	3.2	¥42,000
8-0285-0703	30	460	150	3.4	¥50,000
8-0285-0704	33	490	170	3.4	¥69,000

⑧ 佐文 銀三 鏡面仕上 出刃（片刃）〈ASB-40〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0285-0801	18	323	320	8.0	¥51,000
8-0285-0802	19.5	350	400	8.2	¥62,000
8-0285-0803	21	375	470	8.2	¥78,000
8-0285-0804	24	415	560	8.2	¥88,000

⑨ 佐文 銀三 鏡面仕上 身卸（片刃）〈ASB-41〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0285-0901	21	375	300	5.2	¥42,000
8-0285-0902	24	410	330	5.4	¥50,000
8-0285-0903	27	445	390	5.4	¥69,000
8-0285-0904	30	475	410	5.4	¥81,000

⑩ 佐文 銀三 鏡面仕上 薄刃（片刃）〈ASB-42〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0285-1001	18	320	160	3.2	¥31,000
8-0285-1002	19.5	340	230	3.8	¥40,000
8-0285-1003	21	357	250	4.0	¥50,000

⑪ 佐文 銀三 鏡面仕上 鎌型薄刃（片刃）〈ASB-43〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0285-1101	18	318	150	3.2	¥31,000
8-0285-1102	19.5	340	230	3.8	¥40,000
8-0285-1103	21	355	240	4.2	¥50,000
8-0285-1104	22.5	375	300	4.5	¥69,000
8-0285-1105	24	397	320	4.5	¥79,000

佐文 青鋼

安来の青紙一号の鋼を使用し、切れ味の持続性に優れた最高の料理庖丁です。技術の年輪が開花したプロに贈る最高の舞台道具です。



⑫ 佐文青鋼 柳刃（片刃）〈ASB-44〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0285-1201	24	375	140	3.2	¥33,000
8-0285-1202	27	415	190	4.2	¥37,000
8-0285-1203	30	455	210	4.3	¥44,000
8-0285-1204	33	490	270	5.0	¥50,000
8-0285-1205	36	520	360	5.5	¥59,000

⑬ 佐文青鋼 蛸引（片刃）〈ASB-45〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0285-1301	24	380	120	3.2	¥33,000
8-0285-1302	27	415	150	3.3	¥37,000
8-0285-1303	30	455	190	3.5	¥44,000
8-0285-1304	33	485	230	3.8	¥50,000

⑭ 佐文青鋼 出刃（片刃）〈ASB-46〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0285-1401	18	325	350	8.0	¥37,000
8-0285-1402	19.5	355	370	8.0	¥44,000
8-0285-1403	21	380	510	9.0	¥50,000
8-0285-1404	24	415	620	9.0	¥81,000

⑮ 佐文青鋼 身卸（片刃）〈ASB-47〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0285-1501	21	370	210	4.8	¥37,000
8-0285-1502	24	405	290	5.5	¥44,000
8-0285-1503	27	450	440	7.0	¥50,000
8-0285-1504	30	480	540	7.8	¥59,000

⑯ 佐文青鋼 鎌型薄刃（片刃）〈ASB-49〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0285-1601	18	315	190	3.5	¥29,000
8-0285-1602	19.5	335	220	4.2	¥37,000
8-0285-1603	21	355	280	5.2	¥44,000
8-0285-1604	22.5	370	290	5.0	¥57,000
8-0285-1605	24	395	350	5.0	¥65,000

⑰ 佐文青鋼 薄刃（片刃）〈ASB-48〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0285-1701	18	317	190	4.0	¥29,000
8-0285-1702	19.5	335	220	4.0	¥37,000
8-0285-1703	21	355	270	5.0	¥44,000

⑱ 佐文青鋼 骨切（片刃）〈ASB-50〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0285-1801	27	430	450	6.0	¥83,000
8-0285-1802	30	465	510	6.0	¥95,000
8-0285-1803	33	510	660	7.0	¥123,000



※このページの庖丁の表示サイズは、マチ付庖丁は刃先からマチまで、マチなし庖丁は刃渡り寸法となっております。(P.283参照)



佐文 本霞・玉白鋼

① 佐文 柳刃 (木製サヤ付) (片刃) <ASB-10>

	cm	全長	g	背厚
8-0286-0101	24	380	150	4.0
8-0286-0102	27	420	190	4.3
8-0286-0103	30	455	220	4.3
8-0286-0104	33	485	270	4.3
8-0286-0105	36	525	335	4.9

② 佐文 蛸引 (木製サヤ付) (片刃) <ASB-11>

	cm	全長	g	背厚
8-0286-0201	24	380	105	3.4
8-0286-0202	27	420	125	3.5
8-0286-0203	30	455	150	3.6
8-0286-0204	33	490	175	4.0
8-0286-0205	36	525	220	4.3

③ 佐文 ふぐ引 (木製サヤ付) (片刃) <ASB-12>

	cm	全長	g	背厚
8-0286-0301	27	415	105	3.0
8-0286-0302	30	455	150	4.1
8-0286-0303	33	488	185	4.1

④ 佐文 出刃 (木製サヤ付) (片刃) <ASB-13>

	cm	全長	g	背厚
8-0286-0401	15	285	240	7.3
8-0286-0402	16.5	310	285	7.5
8-0286-0403	18	325	300	7.5
8-0286-0404	19.5	350	370	7.5
8-0286-0405	21	370	420	8.2
8-0286-0406	24	410	555	8.9
8-0286-0407	27	450	730	9.7

⑤ 佐文 身卸 (木製サヤ付) (片刃) <ASB-14>

	cm	全長	g	背厚
8-0286-0501	18	330	175	5.5
8-0286-0502	21	365	240	5.8
8-0286-0503	24	400	310	6.0

⑥ 佐文 江戸さき (片刃) <ASB-15>

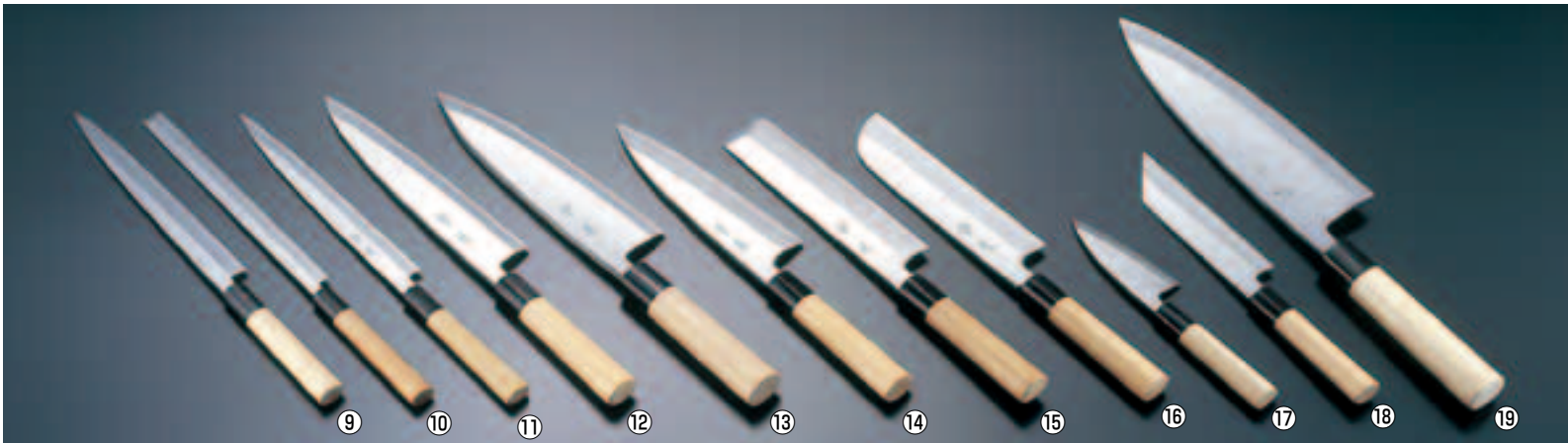
	cm	全長	g	背厚
8-0286-0601	18	290	190	4.8
8-0286-0602	21	325	280	5.8
8-0286-0603	24	360	350	6.0

⑦ 佐文 薄刃 (木製サヤ付) (片刃) <ASB-16>

	cm	全長	g	背厚
8-0286-0701	19.5	345	220	4.4
8-0286-0702	21	360	270	4.8

⑧ 佐文 寿し切 (両刃) <ASB-17>

	cm	全長	g	背厚
8-0286-0801	24	390	420	4.4



雪藤 中霞・玉白鋼

⑨ 雪藤 柳刃 (片刃) <AYK-23>

	cm	全長	g	背厚
8-0286-0901	21	345	125	3.9
8-0286-0902	24	380	150	4.0
8-0286-0903	27	420	190	4.0
8-0286-0904	30	455	245	4.9
8-0286-0905	33	490	275	4.9
8-0286-0906	36	525	335	4.9

⑩ 雪藤 蛸引 (片刃) <AYK-24>

	cm	全長	g	背厚
8-0286-1001	24	380	100	2.9
8-0286-1002	27	420	125	3.1
8-0286-1003	30	455	150	3.4
8-0286-1004	33	490	195	3.9
8-0286-1005	36	525	265	4.5

⑪ 雪藤 ふぐ引 (テッサ庖丁) (片刃) <AYK-25>

	cm	全長	g	背厚
8-0286-1101	24	375	110	2.5
8-0286-1102	27	410	130	2.8
8-0286-1103	30	445	150	3.0
8-0286-1104	33	490	180	3.0



⑫ 雪藤 うなぎさき 大阪型 (片刃) <AYK-36>

	全長	g	背厚
8-0286-2001	195	170	5.8

鋼付

⑬ 雪藤 身卸 (片刃) <AYK-27>

	cm	全長	g	背厚
8-0286-1201	18	325	200	4.5
8-0286-1202	21	360	230	4.8
8-0286-1203	24	400	300	5.0
8-0286-1204	27	430	340	5.0
8-0286-1205	30	450	360	5.5

⑭ 雪藤 出刃 (片刃) <AYK-26>

	cm	全長	g	背厚
8-0286-1301	9	200	90	5.5
8-0286-1302	10.5	220	130	6.2
8-0286-1303	12	245	150	6.5
8-0286-1304	13.5	265	200	6.8
8-0286-1305	15	290	260	8.0
8-0286-1306	16.5	305	310	8.2
8-0286-1307	18	335	355	8.5
8-0286-1308	19.5	345	370	8.5
8-0286-1309	21	370	420	8.5
8-0286-1310	24	410	650	10.0
8-0286-1311	27	460	770	10.0
8-0286-1312	30	490	1,000	12.0



⑮ 雪藤 うなぎさき 京都型 (片刃) <AYK-37>

	全長	g	背厚
8-0286-2101	210	190	10.8×2.6

鋼付

⑯ 雪藤 舟行 (片刃) <AYK-28>

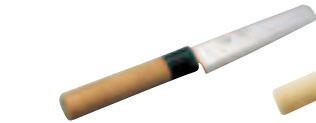
	cm	全長	g	背厚
8-0286-1401	18	320	190	4.5
8-0286-1402	21	360	240	4.5

⑰ 雪藤 薄刃 (片刃) <AYK-29>

	cm	全長	g	背厚
8-0286-1501	15	280	130	3.0
8-0286-1502	16.5	295	150	3.5
8-0286-1503	18	320	170	3.7
8-0286-1504	19.5	343	235	4.3
8-0286-1505	21	350	270	4.0
8-0286-1506	24	390	310	4.0

⑱ 雪藤 鎌型薄刃 (片刃) <AYK-30>

	cm	全長	g	背厚
8-0286-1601	18	315	180	3.2
8-0286-1602	19.5	330	210	3.2
8-0286-1603	21	350	260	3.8
8-0286-1604	24	390	300	4.0



⑲ 雪藤 うなぎさき 名古屋型 (片刃) <AYK-38>

	全長	g	背厚
8-0286-2201	195	70	3.2

鋼付

⑳ 雪藤 アジ切 (片刃) <AYK-32>

	cm	全長	g	背厚
8-0286-1701	10.5	230	80	2.5

㉑ 雪藤 皮むき庖丁 (片刃) <AYK-39>

	cm	全長	g	背厚
8-0286-1801	16.5	290	120	3.0
8-0286-1802	18	310	150	3.2

㉒ 雪藤 サケ切 (片刃) <AYK-33>

	cm	全長	g	背厚
8-0286-1901	27	460	560	6.5
8-0286-1902	30	500	790	7.5

㉓ 雪藤 マグロ切 (片刃) <AYK-35>

	cm	全長	g	背厚
8-0286-2301	54	860	660	5.5
8-0286-2302	57	900	760	5.5
8-0286-2303	60	920	800	5.8

材質:中霞・玉白鋼



ヤマト 上皿自動はかり
P.577



デジタルタイマー
P.579

※このページの庖丁の表示サイズは、マチ付庖丁は刃先からマチまで、マチなし庖丁は刃渡り寸法となっております。(P.283参照)



寛光刃物 堺寛光 紋鍛(青鋼) 安来青鋼二号

- 鋼の中では最高級と言われる「安来 青二鋼」を使用しております。青鋼とは、別名「青紙」とも呼ばれており、タングステン(硬度に関与)、クローム(靱性に関与)、炭素の化合物(合金炭化物)が含まれております。
- 炭素はニューセラミックなみの硬度がある為、白鋼より磨耗しにくい特性を持っています。その為、切れ味が長持ちします。

1 刺身(片刃)〈AZT-15〉目

	cm	全長	g	背厚	
8-0287-0101	21	335	110	3.0	¥ 39,900
8-0287-0102	24	375	145	3.5	¥ 43,700
8-0287-0103	27	410	165	3.5	¥ 49,300
8-0287-0104	30	450	205	4.0	¥ 56,600
8-0287-0105	33	485	245	4.0	¥ 69,900
8-0287-0106	36	515	285	4.5	¥ 91,800
8-0287-0107	39	550	325	4.5	¥130,400

2 ふぐ引(片刃)〈AZT-16〉目

	cm	全長	g	背厚	
8-0287-0201	24	380	95	2.5	¥49,300
8-0287-0202	27	410	115	3.0	¥56,600
8-0287-0203	30	445	130	3.0	¥69,900
8-0287-0204	33	485	160	3.0	¥91,800

3 出刃(片刃)〈AZT-17〉目

	cm	全長	g	背厚	
8-0287-0301	12	240	135	5.5	¥ 37,000
8-0287-0302	15	285	230	7.0	¥ 42,700
8-0287-0303	16.5	310	300	8.0	¥ 47,500
8-0287-0304	18	330	355	8.0	¥ 54,800
8-0287-0305	19.5	345	370	8.0	¥ 62,900
8-0287-0306	21	365	435	8.5	¥ 72,200
8-0287-0307	22.5	385	510	8.5	¥ 87,000
8-0287-0308	24	405	655	9.0	¥105,400
8-0287-0309	27	455	745	9.0	¥149,700
8-0287-0310	30	505	870	9.0	¥182,700

4 鎌薄刃(片刃)〈AZT-18〉目

	cm	全長	g	背厚	
8-0287-0401	16.5	290	125	3.0	¥39,900
8-0287-0402	18	310	170	3.5	¥43,700
8-0287-0403	19.5	335	220	4.0	¥49,300
8-0287-0404	21	350	235	4.0	¥56,600
8-0287-0405	22.5	365	255	4.0	¥69,900
8-0287-0406	24	385	325	4.5	¥91,800

5 薄刃(片刃)〈AZT-19〉目

	cm	全長	g	背厚	
8-0287-0501	16.5	290	140	3.5	¥39,900
8-0287-0502	18	315	170	4.0	¥43,700
8-0287-0503	19.5	335	185	4.0	¥49,300
8-0287-0504	21	350	210	4.0	¥56,600
8-0287-0505	22.5	375	230	4.0	¥69,900
8-0287-0506	24	390	295	4.5	¥91,800

6 骨切(片刃)〈AZT-20〉目

	cm	全長	g	背厚	
8-0287-0601	24	390	335	4.5	¥102,300
8-0287-0602	27	420	350	5.0	¥128,800
8-0287-0603	30	460	450	5.5	¥137,600
8-0287-0604	33	500	520	5.5	¥162,300

7 身卸(片刃)〈AZT-21〉目

	cm	全長	g	背厚	
8-0287-0701	21	360	245	5.0	¥ 54,300
8-0287-0702	24	400	290	5.5	¥ 65,200
8-0287-0703	27	435	325	6.0	¥ 82,200
8-0287-0704	30	475	385	6.0	¥103,300



寛光刃物 堺寛光 匠練銀三(銀三鋼) ●炭素系(青鋼、白鋼など)の庖丁の切れ味を持った錆に強いステンレス鋼です。 ●和庖丁なのに錆びにくいので、メンテナンスの容易な庖丁です。

8 刺身(片刃)〈AZT-32〉目

	cm	全長	g	背厚	
8-0287-0801	21	340	110	3.0	¥28,000
8-0287-0802	24	375	125	3.0	¥32,600
8-0287-0803	27	410	190	4.0	¥39,200
8-0287-0804	30	450	215	4.0	¥49,800
8-0287-0805	33	485	285	4.5	¥59,300
8-0287-0806	36	520	300	4.7	¥76,700

9 刺身 先丸(片刃)〈AZT-33〉目

	cm	全長	g	背厚	
8-0287-0901	21	340	110	3.0	¥32,600
8-0287-0902	24	380	120	3.0	¥39,200
8-0287-0903	27	415	190	3.9	¥49,800
8-0287-0904	30	455	210	3.9	¥59,300
8-0287-0905	33	490	280	4.3	¥76,700

10 刺身 切付(片刃)〈AZT-34〉目

	cm	全長	g	背厚	
8-0287-1001	21	340	105	2.3	¥32,600
8-0287-1002	24	375	130	2.3	¥39,200
8-0287-1003	27	410	180	3.8	¥49,800
8-0287-1004	30	445	200	3.9	¥59,300
8-0287-1005	33	485	270	4.3	¥76,700

11 蛸引(片刃)〈AZT-35〉目

	cm	全長	g	背厚	
8-0287-1101	21	335	105	3.0	¥28,000
8-0287-1102	24	380	110	3.0	¥32,600
8-0287-1103	27	420	135	3.0	¥39,200
8-0287-1104	30	450	150	3.1	¥49,800
8-0287-1105	33	490	195	3.1	¥59,300
8-0287-1106	36	525	225	3.2	¥76,700

12 蛸引 先丸(片刃)〈AZT-36〉目

	cm	全長	g	背厚	
8-0287-1201	21	335	130	3.2	¥32,600
8-0287-1202	24	380	135	3.2	¥39,200
8-0287-1203	27	420	160	3.2	¥49,800
8-0287-1204	30	450	175	3.4	¥59,300
8-0287-1205	33	490	220	3.4	¥76,700

13 蛸引 切付(片刃)〈AZT-37〉目

	cm	全長	g	背厚	
8-0287-1301	21	335	100	3.0	¥32,600
8-0287-1302	24	380	105	3.0	¥39,200
8-0287-1303	27	420	130	3.0	¥49,800
8-0287-1304	30	450	145	3.1	¥59,300
8-0287-1305	33	490	190	3.1	¥76,700

14 ふぐ引(片刃)〈AZT-38〉目

	cm	全長	g	背厚	
8-0287-1401	24	380	90	1.5	¥40,300
8-0287-1402	27	405	135	3.0	¥49,800
8-0287-1403	30	445	160	3.3	¥59,300
8-0287-1404	33	485	170	3.3	¥76,700

15 出刃(片刃)〈AZT-39〉目

	cm	全長	g	背厚	
8-0287-1501	12	245	150	6.5	¥29,800
8-0287-1502	13.5	265	200	6.8	¥32,600
8-0287-1503	15	290	240	7.0	¥36,500
8-0287-1504	16.5	315	280	7.2	¥39,200
8-0287-1505	18	330	340	7.2	¥47,000
8-0287-1506	19.5	350	380	7.2	¥52,800
8-0287-1507	21	370	450	7.7	¥58,300
8-0287-1508	22.5	390	480	8.0	¥68,800
8-0287-1509	24	420	515	8.0	¥81,200

16 鎌薄刃(片刃)〈AZT-40〉目

	cm	全長	g	背厚	
8-0287-1601	16.5	290	140	3.0	¥25,900
8-0287-1602	18	310	165	3.5	¥28,000
8-0287-1603	19.5	340	230	3.5	¥39,200
8-0287-1604	21	350	235	4.2	¥49,800
8-0287-1605	22.5	365	255	4.3	¥59,300
8-0287-1606	24	375	300	4.5	¥76,700

17 薄刃(片刃)〈AZT-41〉目

	cm	全長	g	背厚	
8-0287-1701	16.5	300	120	3.0	¥25,900
8-0287-1702	18	320	180	3.0	¥28,000
8-0287-1703	19.5	340	240	4.2	¥39,200
8-0287-1704	21	350	260	4.5	¥49,800
8-0287-1705	22.5	375	300	4.5	¥59,300
8-0287-1706	24	390	320	5.0	¥76,700

18 和ペティ(両刃)〈AZT-42〉目

	cm	全長	g	背厚	
8-0287-1801	15	280	80	2.7	¥24,500
8-0287-1802	18	315	95	2.8	¥26,900
8-0287-1803	21	350	115	2.8	¥33,800

19 和牛刀(両刃)〈AZT-43〉目

	cm	全長	g	背厚	
8-0287-1901	18	315	120	2.9	¥53,200
8-0287-1902	21	350	145	2.9	¥56,300
8-0287-1903	24	385	170	2.9	¥61,200
8-0287-1904	27	430	250	3.7	¥65,800
8-0287-1905	30	460	300	4.0	¥71,200

20 和筋引(両刃)〈AZT-44〉目

	cm	全長	g	背厚	
8-0287-2001	24	375	130	3.0	¥38,700
8-0287-2002	27	415	150	3.0	¥47,400
8-0287-2003	30	450	170	3.0	¥58,900



※このページの庖丁の表示サイズは、マチ付庖丁は刃先からマチまで、マチなし庖丁は刃渡り寸法となっております。(P.283参照)



本職研ぎ
堺實光の庖丁は出荷前に全商品
職人が手研ぎしています。
同時に品質も確認しています。

實光刃物 堺實光 上作(白鋼) 安来白鋼二号

●料理人がもっとも好む鋼です。職人でも焼入れが難しく、正確に焼入れができれば他の鋼に負けない硬度と粘り強さが得られ、切れ味の良い庖丁です。

① 刺身(片刃)〈AZT-22〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0288-0101	21	335	110	3.0	¥27,400
8-0288-0102	24	375	150	3.5	¥29,500
8-0288-0103	27	410	190	4.0	¥33,400
8-0288-0104	30	450	235	4.7	¥38,500
8-0288-0105	33	485	255	4.9	¥49,300
8-0288-0106	36	520	295	5.0	¥64,900
8-0288-0107	39	550	320	5.0	¥90,800

② 刺身 先丸(片刃)〈AZT-23〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0288-0201	21	340	105	3.0	¥29,500
8-0288-0202	24	380	145	3.4	¥33,400
8-0288-0203	27	415	185	4.0	¥38,500
8-0288-0204	30	455	230	4.6	¥49,300
8-0288-0205	33	490	350	4.7	¥64,900

③ 刺身 切付(片刃)〈AZT-24〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0288-0301	21	335	105	3.0	¥29,500
8-0288-0302	24	375	135	3.5	¥33,400
8-0288-0303	27	419	175	4.0	¥38,500
8-0288-0304	30	450	220	4.7	¥49,300
8-0288-0305	33	485	240	4.9	¥64,900

④ 蛸引(片刃)〈AZT-25〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0288-0401	21	335	110	3.0	¥27,400
8-0288-0402	24	375	110	3.5	¥29,500
8-0288-0403	27	410	140	3.5	¥33,400
8-0288-0404	30	450	160	3.5	¥38,500
8-0288-0405	33	485	185	3.6	¥49,300
8-0288-0406	36	520	190	4.0	¥64,900

⑤ 蛸引 先丸(片刃)〈AZT-26〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0288-0501	21	335	110	3.0	¥29,500
8-0288-0502	24	370	115	3.5	¥33,400
8-0288-0503	27	405	145	3.5	¥38,500
8-0288-0504	30	450	160	3.6	¥49,300
8-0288-0505	33	480	180	3.6	¥64,900

⑥ 蛸引 切付(片刃)〈AZT-27〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0288-0601	21	340	110	3.0	¥29,500
8-0288-0602	24	380	110	3.4	¥33,400
8-0288-0603	27	410	145	3.4	¥38,500
8-0288-0604	30	445	155	3.5	¥49,300
8-0288-0605	33	480	185	3.6	¥64,900

⑦ ふぐ引(片刃)〈AZT-28〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0288-0701	24	375	100	3.0	¥33,400
8-0288-0702	27	410	110	3.0	¥38,500
8-0288-0703	30	445	135	3.0	¥49,300
8-0288-0704	33	485	175	3.2	¥64,900

⑧ 出刃(片刃)〈AZT-29〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0288-0801	12	240	150	5.5	¥24,400
8-0288-0802	13.5	260	180	6.5	¥25,500
8-0288-0803	15	285	230	7.0	¥29,600
8-0288-0804	16.5	305	290	7.6	¥31,500
8-0288-0805	18	330	330	7.7	¥35,400
8-0288-0806	19.5	355	410	8.3	¥40,400
8-0288-0807	21	370	435	8.5	¥47,200
8-0288-0808	22.5	390	510	8.5	¥56,000
8-0288-0809	24	420	655	9.0	¥66,500
8-0288-0810	27	460	745	9.0	¥97,700
8-0288-0811	30	500	870	9.0	¥140,700

⑨ 鎌薄刃(片刃)〈AZT-30〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0288-0901	16.5	290	150	3.0	¥26,700
8-0288-0902	18	310	180	3.5	¥28,600
8-0288-0903	19.5	330	225	3.5	¥32,600
8-0288-0904	21	350	235	4.0	¥38,500
8-0288-0905	22.5	365	255	4.0	¥49,300
8-0288-0906	24	390	320	4.8	¥64,900

⑩ 薄刃(片刃)〈AZT-31〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0288-1001	16.5	290	140	3.0	¥26,700
8-0288-1002	18	315	170	3.5	¥28,600
8-0288-1003	19.5	335	185	4.0	¥32,600
8-0288-1004	21	355	220	4.0	¥38,500
8-0288-1005	22.5	375	235	4.5	¥49,300
8-0288-1006	24	390	300	4.8	¥64,900



實光刃物 堺實光 特製霞

●昔から包丁に使われている日本鋼を、霞仕上げにした和包丁シリーズです。
●手研ぎ刃付けをしているので、そのままご使用いただけます。

⑪ 刺身(片刃)〈AZT-58〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0288-1101	18	305	100	3.4	¥10,700
8-0288-1102	21	340	115	3.5	¥11,600
8-0288-1103	24	380	135	3.6	¥12,300
8-0288-1104	27	410	200	4.1	¥15,600
8-0288-1105	30	450	210	4.8	¥19,600
8-0288-1106	33	480	270	5.1	¥25,800
8-0288-1107	36	525	340	5.1	¥37,000

⑫ 蛸引(片刃)〈AZT-59〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0288-1201	21	345	90	3.5	¥11,600
8-0288-1202	24	380	105	3.5	¥12,300
8-0288-1203	27	420	135	3.5	¥15,600
8-0288-1204	30	450	155	3.5	¥19,600
8-0288-1205	33	490	195	3.5	¥25,800
8-0288-1206	36	525	225	4.0	¥37,000

⑬ ふぐ引(片刃)〈AZT-60〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0288-1301	24	380	100	2.9	¥15,600
8-0288-1302	27	420	120	3.0	¥19,600
8-0288-1303	30	450	125	3.0	¥25,800
8-0288-1304	33	490	170	3.2	¥37,000

⑭ 出刃(片刃)〈AZT-61〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0288-1401	9	205	85	5.8	¥9,700
8-0288-1402	10.5	225	105	6.0	¥10,400
8-0288-1403	12	245	145	6.5	¥10,800
8-0288-1404	13.5	260	180	6.8	¥11,900
8-0288-1405	15	285	260	7.5	¥12,900
8-0288-1406	16.5	310	280	7.5	¥14,500
8-0288-1407	18	330	330	7.7	¥17,200
8-0288-1408	19.5	355	400	8.5	¥20,700
8-0288-1409	21	370	455	8.7	¥25,500
8-0288-1410	22.5	395	480	8.9	¥31,900
8-0288-1411	24	405	560	9.5	¥40,400
8-0288-1412	27	455	815	10.0	¥59,200
8-0288-1413	30	490	845	10.0	¥86,500

⑮ 鎌薄刃(片刃)〈AZT-62〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0288-1501	16.5	300	150	3.5	¥11,600
8-0288-1502	18	320	160	3.6	¥12,300
8-0288-1503	19.5	340	200	3.7	¥15,600
8-0288-1504	21	355	230	4.0	¥19,600
8-0288-1505	22.5	375	280	4.5	¥25,800
8-0288-1506	24	395	330	4.5	¥37,000

⑯ 薄刃(片刃)〈AZT-63〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0288-1601	16.5	300	150	3.5	¥11,600
8-0288-1602	18	320	160	3.7	¥12,300
8-0288-1603	19.5	340	185	3.7	¥15,600
8-0288-1604	21	355	250	4.5	¥19,600
8-0288-1605	22.5	375	280	4.6	¥25,800
8-0288-1606	24	395	330	4.7	¥37,000



⑰ 身卸(片刃)〈AZT-64〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0288-1701	18	330	170	4.8	¥14,700
8-0288-1702	21	370	210	5.0	¥18,400
8-0288-1703	24	405	260	5.0	¥23,900
8-0288-1704	27	440	355	5.5	¥32,500
8-0288-1705	30	490	430	6.3	¥45,300

⑱ 骨切(片刃)〈AZT-65〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0288-1801	24	395	290	4.3	¥38,600
8-0288-1802	27	425	375	4.9	¥42,700
8-0288-1803	30	465	485	5.8	¥52,300
8-0288-1804	33	500	500	5.8	¥64,500

⑲ むき物(片刃)〈AZT-66〉

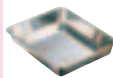
	cm	全長	g	背厚	
8-0288-1901	18	325	160	3.6	¥14,300
8-0288-1902	21	360	190	4.0	¥21,400

⑳ 江戸裂(片刃)〈AZT-67〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0288-2001	18	290	200	5.2	¥25,800
8-0288-2002	21	320	275	6.0	¥38,000

㉑ 寿司切(両刃)〈AZT-68〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0288-2101	24	390	390	3.2	¥37,700



18-8 角パット
P.131



TKG マンモス深型 米揚ざる
P.255

※このページの庖丁の表示サイズは、マチ付庖丁は刃先からマチまで、マチなし庖丁は刃渡り寸法となっております。(P.283参照)



正本 本霞・玉白鋼

① 柳刃刺身(片刃)〈AMS-38〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0289-0101	24	385	130	3.9	¥37,200
8-0289-0102	27	428	190	4.3	¥41,600
8-0289-0103	30	458	220	4.5	¥47,000
8-0289-0104	33	491	260	4.7	¥58,400
8-0289-0105	36	528	290	5.2	¥70,400

② 蛸引刺身(片刃)〈AMS-39〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0289-0201	24	385	100	3.1	¥37,200
8-0289-0202	27	424	115	3.4	¥41,600
8-0289-0203	30	455	150	3.5	¥47,000
8-0289-0204	33	493	195	3.9	¥58,400
8-0289-0205	36	528	200	4.0	¥70,400

③ 出刃(片刃)〈AMS-40〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0289-0301	10.5	232	90	3.3	¥22,000
8-0289-0302	12	255	140	6.3	¥25,400
8-0289-0303	13.5	279	180	6.7	¥28,000
8-0289-0304	15	295	220	7.0	¥30,800
8-0289-0305	16.5	314	280	7.8	¥35,400
8-0289-0306	18	340	350	8.5	¥39,400
8-0289-0307	19.5	358	390	8.7	¥44,800
8-0289-0308	21	381	460	8.9	¥54,000
8-0289-0309	22.5	400	540	9.6	¥69,600
8-0289-0310	24	425	650	10.2	¥80,200

④ 相出刃(片刃)〈AMS-41〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0289-0401	21	367	290	6.6	¥54,000
8-0289-0402	22.5	383	330	6.8	¥69,600
8-0289-0403	24	405	400	7.3	¥80,200

⑤ 鰻サキ(片刃)〈AMS-42〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0289-0501	18	273	190	6.0	¥44,600
8-0289-0502	19.5	299	240	6.3	¥50,600
8-0289-0503	21	316	280	6.7	¥61,000
8-0289-0504	22.5	333	310	7.1	¥76,800
8-0289-0505	24	351	340	7.3	¥90,400
8-0289-0506	25.5	375	400	7.5	¥107,200

⑥ 東型薄刃(片刃)〈AMS-43〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0289-0601	18	326	180	3.6	¥37,200
8-0289-0602	19.5	343	220	3.9	¥41,600
8-0289-0603	21	365	230	4.2	¥47,000
8-0289-0604	22.5	385	280	4.4	¥58,400
8-0289-0605	24	401	330	4.9	¥70,400



正本

歴史に培われた習熟の技

サビにくい〈コバルト合金鋼〉は銀3鋼に比べてコバルト・バナジウム含有による
耐磨耗性・靱性に優れ、特殊な焼入れによる高硬度で鋭い切れ味が持続します。

正本 コバルト鋼

⑦ 柳刃刺身(片刃)〈AMS-I8〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0289-0701	24	390	150	4.2	¥59,600
8-0289-0702	27	420	170	4.3	¥68,200
8-0289-0703	30	460	200	4.5	¥80,200
8-0289-0704	33	490	240	4.6	¥99,400

⑧ フグ引刺身(片刃)〈AMS-I9〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0289-0801	27	420	130	3.0	¥70,800
8-0289-0802	30	460	140	3.2	¥82,800



歌舞伎調和庖丁「忠舟作」シリーズ

伝統の和の心…それは職人のこだわり

日本伝統の塗師の巧みな技と美濃独自の美濃鞘塗り仕上で職人の心意気が伝わります。
焼付塗装を施された柄は見た目も美しく、水の浸食を防ぎますので耐久性も向上します。
材質：日本鋼霞研 柄部/水牛桂柄付天然木 (表面焼付ウレタン塗装仕上)
※水に浸したまま長時間置きますと塗装が痛む場合がございます。
※長くご使用いただけるようお手入れは柔らかいスポンジ等で水洗いして下さい。



⑨ 歌舞伎調和庖丁 忠舟 柳刃〈ATD-01〉

cm	黒金茶	黒石目	茜	全長	g	背厚	
24	8-0289-0901	8-0289-0902	8-0289-0903	383	140	4.0	¥18,000
27	8-0289-0904	8-0289-0905	8-0289-0906	417	190	5.0	¥20,000
30	8-0289-0907	8-0289-0908	8-0289-0909	450	220	5.0	¥25,000
33	8-0289-0910	8-0289-0911	8-0289-0912	490	260	5.0	¥29,000

⑩ 歌舞伎調和庖丁 忠舟 出刃〈ATD-02〉

cm	黒金茶	黒石目	茜	全長	g	背厚	
15	8-0289-1001	8-0289-1002	8-0289-1003	295	250	8.0	¥18,000
16.5	8-0289-1004	8-0289-1005	8-0289-1006	315	270	8.0	¥19,000
18	8-0289-1007	8-0289-1008	8-0289-1009	335	360	9.0	¥21,000
19.5	8-0289-1010	8-0289-1011	8-0289-1012	360	430	9.0	¥24,000
21	8-0289-1013	8-0289-1014	8-0289-1015	375	490	10.0	¥31,000
24	8-0289-1016	8-0289-1017	8-0289-1018	415	560	10.0	¥44,000

⑪ 歌舞伎調和庖丁 忠舟 薄刃〈ATD-03〉

cm	黒金茶	黒石目	茜	全長	g	背厚	
18	8-0289-1101	8-0289-1102	8-0289-1103	325	190	4.0	¥18,000
19.5	8-0289-1104	8-0289-1105	8-0289-1106	340	225	4.0	¥23,000
21	8-0289-1107	8-0289-1108	8-0289-1109	360	280	5.0	¥26,000



※このページの庖丁の表示サイズは、マチ付庖丁は刃先からマチまで、マチなし庖丁は刃渡り寸法となっております。(P.283参照)



SAKAI KIKUMORI

600年の伝統を受け継ぐ本職用包丁

堺 菊守

安来白鋼 本霞研
●シャープな切れ味。熟練された技術を持つ人にピッタリです。

① 極上 柳刃(片刃)〈AKK-23〉

	cm	全長	g	背厚
8-0290-0101	21	345	120	3.8
8-0290-0102	24	380	140	4.0
8-0290-0103	27	415	190	4.2
8-0290-0104	30	450	220	4.4
8-0290-0105	33	490	270	4.6
8-0290-0106	36	525	300	4.8

② 極上 蛸引(片刃)〈AKK-24〉

	cm	全長	g	背厚
8-0290-0201	24	380	90	3.0
8-0290-0202	27	415	120	3.3
8-0290-0203	30	450	140	3.5
8-0290-0204	33	490	170	3.7
8-0290-0205	36	525	190	4.0

③ 極上 ふぐ引(片刃)〈AKK-25〉

	cm	全長	g	背厚
8-0290-0301	24	380	90	2.7
8-0290-0302	27	415	110	2.9
8-0290-0303	30	450	130	3.1
8-0290-0304	33	490	160	3.3

④ 極上 身卸(片刃)〈AKK-31〉

	cm	全長	g	背厚
8-0290-0401	18	335	190	5.0
8-0290-0402	21	370	240	5.2
8-0290-0403	24	405	310	5.4
8-0290-0404	27	440	370	5.6
8-0290-0405	30	480	420	5.8

⑤ 極上 出刃(片刃)〈AKK-28〉

	cm	全長	g	背厚
8-0290-0501	10.5	220	110	5.2
8-0290-0502	12	240	140	5.5
8-0290-0503	13.5	260	170	5.8
8-0290-0504	15	285	210	6.0
8-0290-0505	16.5	305	250	6.5
8-0290-0506	18	330	300	7.5
8-0290-0507	19.5	350	360	7.5
8-0290-0508	21	370	420	8.0
8-0290-0509	22.5	390	450	8.0
8-0290-0510	24	420	500	8.0
8-0290-0511	27	460	620	8.0
8-0290-0512	30	500	720	8.0

⑥ 極上 舟行(片刃)〈AKK-29〉

	cm	全長	g	背厚
8-0290-0601	15	275	160	4.0
8-0290-0602	16.5	300	180	5.0
8-0290-0603	18	320	200	6.0

⑦ 極上 薄刃(片刃)〈AKK-26〉

	cm	全長	g	背厚
8-0290-0701	15	275	120	3.3
8-0290-0702	16.5	300	150	3.5
8-0290-0703	18	320	180	3.7
8-0290-0704	19.5	335	220	4.0
8-0290-0705	21	355	250	4.3
8-0290-0706	22.5	375	300	4.5
8-0290-0707	24	400	340	4.8

⑧ 極上 鎌型薄刃(片刃)〈AKK-27〉

	cm	全長	g	背厚
8-0290-0801	15	275	120	3.4
8-0290-0802	16.5	300	150	3.6
8-0290-0803	18	320	180	3.8
8-0290-0804	19.5	335	220	4.2
8-0290-0805	21	355	250	4.6
8-0290-0806	22.5	375	310	4.8
8-0290-0807	24	400	360	5.0

⑨ 極上 すし切(両刃)〈AKK-30〉

	cm	全長	g	背厚
8-0290-0901	24	395	470	5.0
8-0290-0902	27	435	610	5.0

⑩ 極上 骨切(片刃)〈AKK-32〉

	cm	全長	g	背厚
8-0290-1001	24	390	330	5.2
8-0290-1002	27	425	390	5.6
8-0290-1003	30	460	470	6.0
8-0290-1004	33	495	550	6.5

⑪ 極上 むきもの(片刃)〈AKK-34〉

	cm	全長	g	背厚
8-0290-1101	18	330	170	3.0

⑫ 極上 菜切(両刃)〈AKK-33〉

	cm	全長	g	背厚
8-0290-1201	16.5	320	160	4.0



堺 菊守 極上 うなぎ裂庖丁

安来白鋼

⑬ 江戸裂(片刃)〈AKK-39〉

	cm	全長	g	背厚
8-0290-1301	15	260	150	5.0
8-0290-1302	16.5	280	190	5.5
8-0290-1303	18	295	230	6.0
8-0290-1304	19.5	315	260	6.3
8-0290-1305	21	330	290	6.6
8-0290-1306	22.5	345	330	6.8
8-0290-1307	24	365	390	7.0

⑭ 京裂(片刃)〈AKK-36〉

	全長	g	背厚
8-0290-1401	205	260	12.0

⑮ 大阪裂(片刃)〈AKK-35〉

	全長	g	背厚
8-0290-1501	195	150	5.0

⑯ 名古屋裂(片刃)〈AKK-37〉

	全長	g	背厚
8-0290-1601	205	70	3.0

⑰ どじょう裂(片刃)〈AKK-38〉

	cm	全長	g	背厚
8-0290-1701	12	225	100	4.5



堺 菊守

安来白2鋼 ●水産関係に最適。切れ味第一で仕事の効率を向上させます。

⑱ 黒出刃(片刃)〈AKK-21〉

	cm	全長	g	背厚
8-0290-1801	12	240	150	5.5
8-0290-1802	13.5	260	170	6.0
8-0290-1803	15	285	270	8.0
8-0290-1804	16.5	305	340	8.4
8-0290-1805	18	330	370	8.6
8-0290-1806	19.5	350	450	8.8
8-0290-1807	21	370	500	9.0

⑲ サケ切(片刃)〈AKK-22〉

	cm	全長	g	背厚
8-0290-1901	21	370	310	4.0
8-0290-1902	24	410	380	4.0
8-0290-1903	27	445	450	4.0
8-0290-1904	30	490	520	4.0



砥石
P.335



プラスチックまな板
P.347

※このページの庖丁の表示サイズは、マチ付庖丁は刃先からマチまで、マチなし庖丁は刃渡り寸法となっております。(P.283参照)



堺 孝行 シェフ和庖丁 銀三鋼

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

① 正夫 (片刃) <ASE-01> 目

	cm	全長	g	背厚	
8-0291-0101	24	380	140	3.0	¥29,900
8-0291-0102	27	415	180	3.5	¥37,000
8-0291-0103	30	450	220	4.0	¥46,400
8-0291-0104	33	490	260	4.0	¥55,400
8-0291-0105	36	525	320	4.0	¥68,500

② ふぐ引 (片刃) <ASE-02> 目

	cm	全長	g	背厚	
8-0291-0201	24	380	90	1.5	¥34,900
8-0291-0202	27	415	130	2.5	¥43,600
8-0291-0203	30	450	150	3.0	¥52,000
8-0291-0204	33	490	170	3.0	¥64,000

③ 蛸引 (片刃) <ASE-03> 目

	cm	全長	g	背厚	
8-0291-0301	24	380	110	3.0	¥29,900
8-0291-0302	27	420	140	3.0	¥37,000
8-0291-0303	30	450	170	3.0	¥46,400
8-0291-0304	33	490	190	3.0	¥55,400
8-0291-0305	36	525	220	3.0	¥68,500

④ 出刃 (片刃) <ASE-04> 目

	cm	全長	g	背厚	
8-0291-0401	15	290	240	7.0	¥34,300
8-0291-0402	16.5	315	280	7.5	¥37,500
8-0291-0403	18	335	340	7.5	¥44,400
8-0291-0404	19.5	355	380	7.5	¥49,700
8-0291-0405	21	375	420	8.0	¥53,400
8-0291-0406	22.5	395	480	8.0	¥64,000
8-0291-0407	24	420	520	8.0	¥72,300

⑤ 鎌型薄刃 (片刃) <ASE-05> 目

	cm	全長	g	背厚	
8-0291-0501	18	320	160	3.0	¥26,000
8-0291-0502	19.5	340	240	3.0	¥37,000
8-0291-0503	21	355	260	4.0	¥46,400
8-0291-0504	24	375	300	4.5	¥68,500

⑥ 薄刃 (片刃) <ASE-06> 目

	cm	全長	g	背厚	
8-0291-0601	16.5	300	120	3.0	¥23,600
8-0291-0602	18	320	180	3.0	¥26,000
8-0291-0603	19.5	340	240	4.5	¥37,000
8-0291-0604	21	355	260	4.5	¥46,400
8-0291-0605	22.5	375	300	4.5	¥55,400
8-0291-0606	24	395	320	5.0	¥68,500



堺 孝行作 霞研

安来の鋼を使用し、廉価でお届けする普及品の和庖丁です。

⑦ 霞研 正夫 (片刃) <ATK-26> 目

	cm	全長	g	背厚	
8-0291-0701	21	345	120	3.5	¥10,900
8-0291-0702	24	380	140	3.5	¥12,000
8-0291-0703	27	415	180	4.0	¥15,300
8-0291-0704	30	450	220	4.0	¥17,600
8-0291-0705	33	490	260	4.0	¥23,800
8-0291-0706	36	525	320	5.0	¥31,400

⑧ 霞研 ふぐ引 (片刃) <ATK-27> 目

	cm	全長	g	背厚	
8-0291-0801	24	380	100	3.0	¥13,700
8-0291-0802	27	415	120	3.0	¥16,500
8-0291-0803	30	450	140	3.0	¥20,100

⑨ 霞研 蛸引 (片刃) <ATK-28> 目

	cm	全長	g	背厚	
8-0291-0901	24	380	100	3.0	¥12,600
8-0291-0902	27	415	120	4.0	¥15,800
8-0291-0903	30	450	160	3.5	¥18,200
8-0291-0904	33	490	200	3.5	¥24,700
8-0291-0905	36	525	220	4.0	¥32,700

⑩ 霞研 出刃 (片刃) <ATK-29> 目

	cm	全長	g	背厚	
8-0291-1001	15	290	230	8.0	¥12,500
8-0291-1002	16.5	315	280	8.0	¥13,900
8-0291-1003	18	335	320	8.0	¥16,100
8-0291-1004	19.5	355	380	9.0	¥19,800
8-0291-1005	21	375	440	9.0	¥24,600
8-0291-1006	22.5	395	500	9.5	¥32,500
8-0291-1007	24	420	620	9.5	¥41,500
8-0291-1008	27	460	740	11.0	¥58,500
8-0291-1009	30	495	770	11.0	¥88,400

⑪ 霞研 鎌型薄刃 (片刃) <ATK-30> 目

	cm	全長	g	背厚	
8-0291-1101	18	320	180	4.0	¥12,000
8-0291-1102	19.5	340	200	4.0	¥15,300
8-0291-1103	21	355	240	4.5	¥17,600
8-0291-1104	24	395	340	4.5	¥31,400

⑫ 霞研 薄刃 (片刃) <ATK-31> 目

	cm	全長	g	背厚	
8-0291-1201	18	320	180	4.0	¥12,000
8-0291-1202	19.5	340	220	4.0	¥15,300
8-0291-1203	21	355	260	4.5	¥17,600
8-0291-1204	22.5	375	320	4.5	¥23,800
8-0291-1205	24	395	340	4.5	¥31,400

⑬ 霞研 むき物 (片刃) <ATK-32> 目

	cm	全長	g	背厚	
8-0291-1301	18	320	140	3.0	¥11,700

⑭ 霞研 骨切 (片刃) <ATK-33> 目

	cm	全長	g	背厚	
8-0291-1401	24	400	300	5.0	¥29,400
8-0291-1402	27	430	360	5.0	¥36,700
8-0291-1403	30	460	460	5.5	¥45,500
8-0291-1404	33	500	560	5.5	¥57,100





堺孝行 イノックス 和庖丁

サビに強い特殊鋼を使いながらも、価格を低くおさえた普及品の和庖丁です。

① 正夫 (片刃) 〈ATK-35〉 目

	cm	全長	g	背厚	
8-0292-0101	21	345	120	3.0	¥12,400
8-0292-0102	24	380	140	3.0	¥13,900
8-0292-0103	27	415	180	3.5	¥17,400
8-0292-0104	30	450	220	3.5	¥19,100

② 出刃 (片刃) 〈ATK-36〉 目

	cm	全長	g	背厚	
8-0292-0201	12	245	140	4.0	¥13,400
8-0292-0202	13.5	270	180	6.0	¥16,700
8-0292-0203	15	290	230	6.5	¥18,700
8-0292-0204	16.5	315	270	7.0	¥20,200
8-0292-0205	18	335	320	7.0	¥22,600

③ 薄刃 (片刃) 〈ATK-37〉 目

	cm	全長	g	背厚	
8-0292-0301	16.5	300	160	3.0	¥14,700

④ 出刃 (片刃) 〈ATK-52〉 目

	cm	全長	g	背厚	
8-0292-0401	21	375	500	7.5	¥32,500
8-0292-0402	24	420	600	8.0	¥44,800

⑤ 身卸出刃 (片刃) 〈ATK-53〉 目

	cm	全長	g	背厚	
8-0292-0501	21	370	240	4.5	¥18,500
8-0292-0502	24	410	290	5.0	¥20,800
8-0292-0503	27	440	360	6.0	¥25,800



堺孝行 プラ柄 和庖丁 抗菌

⑥ モリブデン鋼 プラスチック 抗菌柄正夫 (片刃) 〈ATK-54〉 目

	cm	全長	g	背厚	
8-0292-0601	21	345	140	3.0	¥11,200
8-0292-0602	24	380	155	3.0	¥12,700
8-0292-0603	27	415	200	3.5	¥15,600
8-0292-0604	30	450	230	4.0	¥17,200

⑦ モリブデン鋼 プラスチック 抗菌柄出刃 (片刃) 〈ATK-55〉 目

	cm	全長	g	背厚	
8-0292-0701	15	290	240	6.5	¥16,500
8-0292-0702	18	335	340	7.0	¥21,700
8-0292-0703	21	375	500	8.0	¥28,800
8-0292-0704	24	420	600	8.0	¥41,000

⑧ モリブデン鋼 プラスチック 抗菌柄身卸出刃 (片刃) 〈ATK-61〉 目

	cm	全長	g	背厚	
8-0292-0801	24	410	335	5.0	¥19,300
8-0292-0802	27	440	415	6.0	¥23,400

⑨ モリブデン鋼 プラスチック 抗菌柄薄刃 (片刃) 〈ATK-60〉 目

	cm	全長	g	背厚	
8-0292-0901	18	320	195	3.0	¥14,400
8-0292-0902	21	355	250	4.0	¥19,100

酔心 イノックス本焼和庖丁

世界に認められた刃物鋼材、スウェーデン・イノックス鋼を和庖丁に採用。日本が誇る、刃物加工技術を駆使して完成した、まったく新しい『本焼和庖丁』です。

切れ味最高、サビにも強い本焼和庖丁です。これからの本流をめざす柔軟な一流調理師にお薦めしたい逸品です。



酔心 イノックス本焼和庖丁 ※左刃は製造しておりません。

⑩ 柳刃 (片刃) 〈ASI-50〉 目

	cm	全長	g	背厚	
8-0292-1001	24	45003	380	140	3.9 ¥50,000
8-0292-1002	27	45004	420	180	4.2 ¥53,000
8-0292-1003	30	45005	450	220	4.4 ¥60,000
8-0292-1004	33	45006	490	260	4.5 ¥69,000

⑪ うす引 (片刃) 〈ASI-51〉 目

	cm	全長	g	背厚	
8-0292-1101	27	45094	420	140	3.5 ¥53,000
8-0292-1102	30	45095	450	170	3.5 ¥60,000
8-0292-1103	33	45096	490	220	3.5 ¥69,000

⑫ 出刃 (片刃) 〈ASI-53〉 目

	cm	全長	g	背厚	
8-0292-1201	18	45037	330	330	7.5 ¥60,000
8-0292-1202	21	45039	375	490	7.7 ¥73,000

⑬ 身卸出刃 (片刃) 〈ASI-54〉 目

	cm	全長	g	背厚	
8-0292-1301	24	45076	400	320	6.0 ¥60,000

⑭ 鎌型薄刃 (片刃) 〈ASI-55〉 目

	cm	全長	g	背厚	
8-0292-1401	21	45055	360	240	4.4 ¥60,000

⑮ 和式ペティー (両刃) 〈ASI-56〉 目

	cm	全長	g	背厚	
8-0292-1501	18	45073	305	70	1.6 ¥27,000
8-0292-1502	21	45074	330	90	1.7 ¥29,000

⑯ 和牛刀 (両刃) 〈ASI-57〉 目

	cm	全長	g	背厚	
8-0292-1601	21	45082	350	130	2.2 ¥35,600
8-0292-1602	24	45083	385	150	2.2 ¥39,600
8-0292-1603	27	45084	420	190	2.3 ¥46,000
8-0292-1604	30	45085	460	220	2.4 ¥52,900

⑰ 和筋引 (両刃) 〈ASI-58〉 目

	cm	全長	g	背厚	
8-0292-1701	24	45087	380	100	2.2 ¥39,600
8-0292-1702	27	45088	415	125	2.3 ¥46,000
8-0292-1703	30	45089	450	140	2.4 ¥52,900

⑱ むき物 (片刃) 〈ASI-59〉 目

	cm	全長	g	背厚	
8-0292-1801	18	45059	325	130	3.2 ¥48,000

藤寅作 MoV二層鋼 エラストマー柄和庖丁

徹底した衛生管理を達成するために、樹脂製一体成型ハンドルを採用。刀身とハンドルの隙間に発生する雑菌の繁殖を低減。握りのやさ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二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。熱湯殺菌(100℃ 20分)にも対応。



藤寅作 MoV二層鋼 エラストマー柄和庖丁

⑲ 柳刃 (片刃) 〈ATU-63〉 目

	cm	全長	g	背厚	
8-0292-1901	FUD-1110	21	345	115	3.5 ¥12,000
8-0292-1902	FUD-1111	24	372	155	3.5 ¥14,500
8-0292-1903	FUD-1112	27	415	190	3.7 ¥17,000
8-0292-1904	FUD-1113	30	445	220	3.7 ¥20,000

⑳ 出刃 (片刃) 〈ATU-62〉 目

	cm	全長	g	背厚	
8-0292-2001	FUD-1104	15	295	245	7.5 ¥18,000
8-0292-2002	FUD-1105	16.5	310	280	7.5 ¥20,000
8-0292-2003	FUD-1106	18	340	340	7.5 ¥22,000

材質 刀身:モリブデンバナジウム合金鋼
ハンドル:エラストマー樹脂
(ノバロン銀系無機抗菌剤配合)
耐熱温度:115℃



ヤマト 上皿自動はかり
P.577



デジタルタイマー
P.579

※このページの庖丁の表示サイズは、マチ付庖丁は刃先からマチまで、マチなし庖丁は刃渡り寸法となっております。(P.283参照)



正広 MASAHIRO

創業以来、原材料の改善と共に、加工技術の研究開発に専念し、切れ味、耐久性、耐食性、さらにデザイン、使い良さを追求しています。

正広作 ステンレス和庖丁

日本刀鍛錬の技術を生かした和庖丁。
●特殊ステンレス鋼

① 柳刃(片刃)〈AMS-H0〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0293-0101	20	10612	322 117	2.5	¥ 8,200
8-0293-0102	24	10613	365 139	2.5	¥ 9,000
8-0293-0103	27	10614	410 172	2.5	¥ 11,000

② 蛸引(片刃)〈AMS-H1〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0293-0201	20	10622	321 106	2.5	¥ 8,200
8-0293-0202	24	10623	366 121	2.5	¥ 9,000

③ 出刃(片刃)〈AMS-H2〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0293-0301	12	10603	242 131	3.0	¥ 7,400
8-0293-0302	13.5	10604	252 183	4.0	¥ 8,200
8-0293-0303	15	10605	275 217	4.0	¥ 9,000
8-0293-0304	16.5	10606	285 225	4.0	¥ 10,000
8-0293-0305	18	10607	310 275	4.0	¥ 11,000
8-0293-0306	21	10609	340 412	5.0	¥ 17,500

④ 薄刃(片刃)10632 16.5cm

〈AMS-H8〉 B				
	全長	g	背厚	
8-0293-0401	295	176	2.5	¥9,000

⑤ おさかな庖丁 10643 〈AMS-N0〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0293-0501	16.5	290	135	2.0	¥6,300

材質:刀身 ステンレス刃物鋼
ハンドル 積層強化木(黒合板)

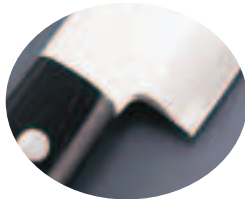
●柳刃庖丁と出刃庖丁の一体型で、おろしから造りまでこなせます。

⑥ 正広作 ステンレス鋼 頭オトシ(中・大型魚解体包丁)(片刃)〈AMS-N6〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0293-0601	23.5	41102	353 215	2.2	¥ 6,400

材質:刃身/ステンレス鋼
柄/ローズウッド

●中型以上の魚を下すのに適した包丁です。
●マグロなどの解体もできます。



指のあたる部分を削り抜群のフィット感です。

木柄なのに防腐、防菌、防水効果！

手になじみ易く、疲れにくい木柄に天然樹脂(食品添加物)を浸透させることにより、水の染み込みを抑え腐りにくく、雑菌の繁殖を防ぎます。
刃には、モリブデン鋼とステンレスの複合材を使用していますので、錆びにくく、切れ味が良く耐摩耗性に優れています。



ステンレス鋼 防菌柄 和包丁シリーズ

⑦ 正夫(片刃)〈ABU-02〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0293-0701	18	305	100	3.4	¥16,000
8-0293-0702	21	340	110	3.4	¥17,000
8-0293-0703	24	375	130	3.4	¥18,000
8-0293-0704	27	410	170	3.4	¥24,500
8-0293-0705	30	445	210	3.7	¥29,000

⑧ 出刃(片刃)〈ABU-01〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0293-0801	12	245	130	4.5	¥18,000
8-0293-0802	13.5	265	200	7.0	¥23,500
8-0293-0803	15	280	230	7.0	¥26,000
8-0293-0804	16.5	305	280	7.5	¥29,000
8-0293-0805	18	330	340	8.0	¥32,500

⑨ 薄刃(片刃)〈ABU-04〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0293-0901	16.5	300	160	3.5	¥17,500

⑩ 菜切(両刃)〈ABU-05〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0293-1001	16.5	315	150	2.5	¥14,000

⑪ 三徳(両刃)〈ABU-07〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0293-1101	16.5	315	125	2.4	¥14,000

⑫ アジ切(片刃)〈ABU-03〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0293-1201	10.5	225	90	3.5	¥13,300
8-0293-1202	12	245	105	3.5	¥14,000

⑬ 貝サキ(片刃)〈ABU-06〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0293-1301	12	245	70	3.5	¥14,000



藤寅作 MVモリブデン鋼 和包丁シリーズ

⑭ 柳刃(片刃)〈ATU-60〉

		cm	全長	g	背厚	
8-0293-1401	FU-1056	21	335	85	2.5	¥ 7,500
8-0293-1402	FU-1057	24	370	120	3.0	¥ 9,000
8-0293-1403	FU-1058	27	410	145	3.0	¥ 11,000
8-0293-1404	FU-1059	30	440	185	3.5	¥ 13,000

⑮ 蛸引(片刃)〈ATU-75〉

		cm	全長	g	背厚	
8-0293-1501	FU-1060	24	375	105	2.5	¥ 9,000
8-0293-1502	FU-1061	27	405	130	3.0	¥ 11,000
8-0293-1503	FU-1062	30	435	150	3.5	¥ 13,000

⑯ 出刃(片刃)〈ATU-59〉

		cm	全長	g	背厚	
8-0293-1601	FU-1053	15	290	235	4.0	¥ 9,000
8-0293-1602	FU-1054	16.5	310	275	4.0	¥ 10,000
8-0293-1603	FU-1055	18	335	330	5.0	¥ 12,000

⑰ あじ切(片刃)〈ATU-74〉

		cm	全長	g	背厚	
8-0293-1701	FU-1050	10.5	220	80	3.0	¥6,000
8-0293-1702	FU-1051	12	235	95	3.0	¥7,000

⑱ 三徳 FU-948(両刃)

〈ATU-73〉				8-0293-1801	¥8,000
cm	全長	g	背厚		
17	305	125	3.0		

⑲ 菜切 FU-949(両刃)

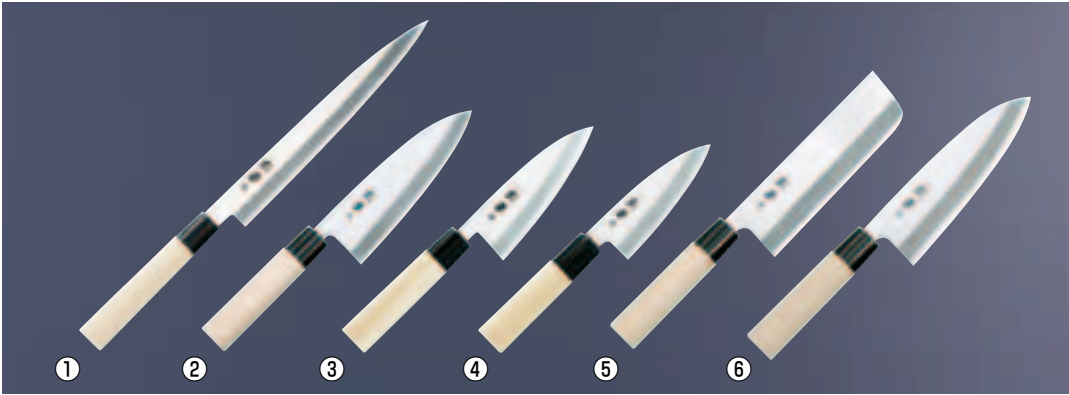
〈ATU-61〉					8-0293-1901	¥8,000
cm	全長	g	背厚			
16.5	305	140	3.0			

耐蝕性、耐摩耗性に優れたモリブデン鋼を使用したステンレス系和包丁です。さびに強く、お手入れが簡単です。

※⑱⑲はモリブデン鋼＋軟質ステンレス鋼の本鍛造になります。



※このページの庖丁の表示サイズは、マチ付庖丁は刃先からマチまで、マチなし庖丁は刃渡り寸法となっております。(P.283参照)



成平#9000 ステンレス鋼和庖丁

① 柳刃(片刃)〈ANL-20〉

	cm	全長	g	背厚
8-0294-0101 FC-75	21	350	80	2.0 ￥ 2,800
8-0294-0102 FC-76	24	385	135	3.0 ￥ 5,000
8-0294-0103 FC-77	27	410	150	3.0 ￥ 7,400
8-0294-0104 FC-78	30	450	170	3.0 ￥10,000

② 出刃(片刃)〈ANL-21〉

	cm	全長	g	背厚
8-0294-0201 FC-72	15	280	140	3.5 ￥ 3,300
8-0294-0202 FC-81	16.5	310	225	4.2 ￥ 4,000
8-0294-0203 FC-73	18	325	260	5.0 ￥ 7,300
8-0294-0204 FC-74	21	370	365	5.0 ￥10,000

③ 小出刃(片刃)〈ANL-22〉

	cm	全長	g	背厚
8-0294-0301 FC-71	13	270	130	3.0 ￥2,800

④ あじ切(片刃)〈ANL-23〉

	cm	全長	g	背厚
8-0294-0401 FC-70	10.5	210	50	2.0 ￥2,300

⑤ 菜切(両刃)〈ANL-24〉

	cm	全長	g	背厚
8-0294-0501 FC-80	16	300	115	1.5 ￥2,500

⑥ 三徳(両刃)〈ANL-25〉

	cm	全長	g	背厚
8-0294-0601 FC-79	16.5	300	95	1.5 ￥2,500

①～⑥

●材質:刃身/ステンレス刃物鋼
ハンドル/自然木 桂部/ポリプロピレン樹脂



⑦ SAKURA-S ステンレス 刺身
〈ASA-02〉

	cm	全長	g	背厚
8-0294-0701	21	350	140	2.5 ￥11,000
8-0294-0702	24	380	170	2.5 ￥12,000
8-0294-0703	27	410	190	2.5 ￥13,000
8-0294-0704	30	440	200	2.5 ￥14,000

⑦⑧

材質:刃身/ハイカーボステンレス刃物鋼
ハンドル/18-8ステンレス
●安全衛生管理に適したオールステンレス製。

⑧ SAKURA-S ステンレス 出刃
〈ASA-01〉

	cm	全長	g	背厚
8-0294-0801	15	287	300	5.0 ￥12,000
8-0294-0802	16.5	302	320	5.0 ￥13,000
8-0294-0803	18	317	340	5.0 ￥14,000
8-0294-0804	21	349	420	5.0 ￥17,000
8-0294-0805	24	386	530	5.0 ￥19,000
8-0294-0806	27	416	630	5.0 ￥21,000
8-0294-0807	30	446	700	5.0 ￥24,000



⑨ 正広作 黒打菜切
桜 東型 10761(両刃)

	cm	全長	g	背厚
8-0294-0901	15	290	170	3.0 ￥10,000

⑩ 正広作 黒打菜切
桜 西型 10762(両刃)

	cm	全長	g	背厚
8-0294-1001	16.5	293	159	3.0 ￥10,000

⑪ 堺正綱 菜切(両刃)

	cm	全長	g	背厚
8-0294-1101	16.5	315	170	3.2 ￥7,600

⑫ 常次 出刃(SK鋼)(片刃)

	cm	全長	g	背厚
8-0294-1201	12	245	155	5.9 ￥6,700

※⑨～⑪ 材質:割込鋼



⑬ 黒打 アジ切(片刃)

	cm	全長	g	背厚
8-0294-1301	10.5	225	70	2.0 ￥4,900

材質:安来鋼白紙

⑭ 黒打 貝サキ(片刃)

	cm	全長	g	背厚
8-0294-1401	10.5	225	60	2.0 ￥4,900
8-0294-1402	12	245	65	2.0 ￥5,300
8-0294-1403	15	285	70	2.0 ￥5,800

材質:安来鋼白紙



⑮ 槌目 アジ切(片刃)

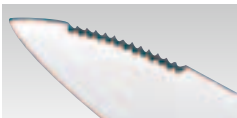
	cm	全長	g	背厚
8-0294-1501	10.5	230	80	2.8 ￥4,800
8-0294-1502	12	245	90	2.8 ￥5,500

材質:安来鋼白紙

⑯ 槌目 貝サキ(片刃)

	cm	全長	g	背厚
8-0294-1601	10.5	235	65	2.8 ￥4,900
8-0294-1602	12	245	75	2.8 ￥5,300
8-0294-1603	15	285	90	2.8 ￥5,800

材質:安来鋼白紙



⑰ 一角 小出刃(ウロコ取り付)(片刃)

	cm	全長	g	背厚
8-0294-1701	P-105D	10.5	207	70 2.3 ￥2,900
8-0294-1702	P-120D	12	226	88 2.3 ￥3,100

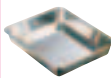
材質:バナジウムステンレス鋼
●主に小魚の解体に便利です。



⑱ 正広 間切り(片刃)サヤ付

	cm	全長	g	背厚
8-0294-1801	40931	13.5	250	85 3.0 ￥3,500
8-0294-1802	40932	15	265	90 3.0 ￥3,800

材質:V銀3号B(鋼)
●水産関係に最適で切れ味が良く、サヤ付なので収納
や持ち運びに便利です。



18-8 角パット
P.131



TKG マンモス深型 米揚ざる
P.255

※このページの庖丁の表示サイズは、すべて刃渡り寸法となっております。

Ω SABUN (サブン) ステンレス鋼 黒合板

HIGH CARBON STAINLESS STEEL

高い信頼性と実績を持った大同特殊鋼ハイカーボステンレスIK-8材（クローム・モリブデン・バナジウムを含有した特殊鋼）と熟練した職人の技術によって作り出されたプロの為の高級庖丁です。



Ω SABUN ステンレス鋼 黒合板 ツバ付

① ペティーナイフ(両刃)〈ASB-57〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0295-0101	12	230	80	2.0	¥6,500
8-0295-0102	15	260	95	2.0	¥6,700

② 牛刀(両刃)〈ASB-58〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0295-0201	18	300	165	2.0	¥9,500
8-0295-0202	21	340	180	2.0	¥10,000
8-0295-0203	24	365	220	2.5	¥11,500
8-0295-0204	27	400	290	2.5	¥12,500
8-0295-0205	30	435	300	2.5	¥14,500
8-0295-0206	33	460	340	2.5	¥18,500

③ 筋引(両刃)〈ASB-59〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0295-0301	24	360	185	2.5	¥11,500
8-0295-0302	27	390	200	2.5	¥12,500
8-0295-0303	30	420	230	2.5	¥14,500

④ 骨すき 角(片刃)〈ASB-60〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0295-0401	13.5	260	150	2.5	¥9,700

⑤ 三徳庖丁(両刃)〈ASB-61〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0295-0501	18	300	175	2.5	¥9,700

⑥ 出刃(片刃)〈ASB-37〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0295-0601	15	270	225	5.0	¥19,000
8-0295-0602	18	300	290	5.0	¥22,000
8-0295-0603	21	335	340	5.0	¥26,000
8-0295-0604	24	380	375	5.0	¥31,000

⑦ 柳刃(片刃)〈ASB-62〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0295-0701	21	327	135	2.5	¥15,500
8-0295-0702	25	370	150	2.5	¥20,000

⑧ 切付(両刃)〈ASB-87〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0295-0801	18	228	160	2.0	¥9,700
8-0295-0802	21	334	170	2.0	¥10,000
8-0295-0803	24	365	200	2.3	¥11,400

Ω 佐文 業務用庖丁(手研本刃付)

佐文は本格派の技法を心にこめた、丹念な鋭い刃先が特長です。
伝統の技を今に伝える切味は、時代を超越したプロの為の本職用庖丁です。



Ω 佐文 (全鋼)

⑫ ペティーナイフ(両刃)〈ASB-02〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0295-1201	12 小	230	80	2.0	¥5,200
8-0295-1202	15 大	260	90	2.0	¥5,400

⑬ 牛刀(両刃)〈ASB-03〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0295-1301	18	300	175	2.3	¥7,700
8-0295-1302	21	340	200	2.3	¥8,000
8-0295-1303	24	365	220	2.3	¥9,400
8-0295-1304	27	400	280	2.5	¥10,500
8-0295-1305	30	435	290	2.5	¥12,000
8-0295-1306	33	460	365	3.0	¥14,500
8-0295-1307	36	490	385	3.0	¥17,000

⑭ 小間切(両刃)〈ASB-04〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0295-1401	24	365	320	3.0	¥11,500
8-0295-1402	27	405	380	3.0	¥13,000

⑮ 筋引(両刃)〈ASB-05〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0295-1501	24	360	200	2.5	¥9,400
8-0295-1502	27	390	210	2.5	¥10,500
8-0295-1503	30	420	240	2.5	¥12,000

⑯ 洋出刃(両刃)〈ASB-06〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0295-1601	21	335	375	5.0	¥13,000
8-0295-1602	24	370	430	5.0	¥14,000
8-0295-1603	27	400	530	5.0	¥16,000

⑰ ガラスキ(片刃)〈ASB-07〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0295-1701	18	310	350	5.0	¥12,000

⑱ 骨すき 丸(両刃)〈ASB-08〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0295-1801	13.1	255	180	2.5	¥7,700

⑲ 骨すき 角(片刃)〈ASB-09〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0295-1901	13.7	260	155	2.5	¥7,700

Ω POWDER PRO 100

POWDER HIGH-SPEED STEEL

最新の技術と伝統的な職人の技術が融合した
プロの要求に応えるプロの為のシリーズです。
溶鋼を噴霧して製造した粉末を特殊な焼結法で緊密
に固めた特殊合金です。金属組織が繊細で均一な為、
素晴らしい切れ味を実現、しかも長切れします。



Ω パウダープロ100 (手研本刃付)

⑨ ペティーナイフ(両刃)〈APU-01〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0295-0901	12	230	75	2.5	¥18,000
8-0295-0902	13.5	245	85	2.5	¥19,000
8-0295-0903	15	260	95	2.5	¥20,000

⑩ 牛刀(両刃)〈APU-02〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0295-1001	18	300	180	3.0	¥27,000
8-0295-1002	21	340	220	3.0	¥32,000
8-0295-1003	24	365	240	3.0	¥38,000
8-0295-1004	27	400	270	3.2	¥56,000
8-0295-1005	30	435	315	3.2	¥66,500

⑪ 三徳庖丁(両刃)〈APU-03〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0295-1101	16.5	290	185	3.0	¥25,000
8-0295-1102	18	300	200	3.0	¥27,000

TKG-NEO(ネオ)DP口金付庖丁シリーズ

材質:刀身 DPコバルト合金鋼複合材(心材:コバルト合金鋼)
ハンドル 積層強化材

特長

- 13クロームステンレス鋼とコバルト合金鋼を複合することにより、業務用の切れ味とお手入れの手軽さを両立しました。
- 複合材の採用により従来の全鋼庖丁に比べ抗張性に優れ、折れにくく仕上がっています。
- ハンドルはアウトドアナイフなどに使用される積層強化材を採用しています。経年変化に強く、ハンドルがやせにくく、長期間の使用に抜群の耐久性を誇ります。

コバルト合金鋼

13クロームステンレス

TKG-NEO(ネオ) DP口金付(コバルト合金鋼割込)

① ペティーナイフ(両刃)〈ATK-A4〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0296-0101	12	230	60	1.8	¥6,000
8-0296-0102	15	260	80	1.8	¥6,500

② 牛刀(両刃)〈ATK-A7〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0296-0201	18	310	170	2.0	¥8,000
8-0296-0202	21	335	180	2.0	¥9,500
8-0296-0203	24	365	240	2.2	¥12,000
8-0296-0204	27	405	290	2.5	¥15,000
8-0296-0205	30	335	330	3.0	¥19,500
8-0296-0206	33	465	350	3.0	¥23,000

③ 筋引(両刃)〈ATK-A6〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0296-0301	24	365	180	2.2	¥12,000
8-0296-0302	27	395	220	2.5	¥14,500

④ 洋出刃(両刃)〈ATK-A8〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0296-0401	17	300	210	3.5	¥17,000
8-0296-0402	21	345	330	4.0	¥19,500
8-0296-0403	24	375	400	5.0	¥21,000

⑤ 骨スキ(片刃)〈ATK-A5〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0296-0501	15	275	170	3.2	¥9,000

⑥ 菜切(両刃)〈ATK-A2〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0296-0601	16.5	295	190	2.0	¥8,000

⑦ 三徳(両刃)〈ATK-A3〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0296-0701	17	295	180	2.0	¥8,000

⑧ パンスライサー(波刃)〈ATK-A9〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0296-0801	21.5	345	170	2.0	¥8,000

左利き用シリーズ SABUN(サブン) ステンレス鋼 黒合板



⑨ ペティーナイフ(両刃)〈ASB-83〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0296-0901	12	230	80	2.0	¥7,800
8-0296-0902	15	260	95	2.0	¥8,000



⑩ 牛刀(両刃)〈ASB-84〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0296-1001	18	300	165	2.0	¥11,400
8-0296-1002	21	340	180	2.0	¥12,000
8-0296-1003	24	365	220	2.5	¥13,800
8-0296-1004	27	400	290	2.5	¥15,000



⑪ 筋引(両刃)〈ASB-85〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0296-1101	24	360	185	2.5	¥13,800
8-0296-1102	27	390	200	2.5	¥15,000



⑫ 三徳庖丁(両刃)〈ASB-86〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0296-1201	18	300	175	2.5	¥11,600

左利きシリーズ 正広作 ステンレス和包丁

- 特殊ステンレス鋼
- ハンドル黒合板



⑬ 出刃(片刃)〈AMS-O5〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0296-1301	12	10653	242	131	3.0 ¥11,100
8-0296-1302	15	10655	275	217	4.0 ¥13,500
8-0296-1303	18	10657	310	275	4.0 ¥16,500



⑭ 柳刃(片刃)〈AMS-O6〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0296-1401	20	10662	322	117	2.5 ¥12,300
8-0296-1402	24	10663	365	139	2.5 ¥13,500



⑮ 薄刃(片刃)〈AMS-O7〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0296-1501	16.5	10682	295	176	2.5 ¥13,500

※このページの庖丁の表示サイズは、すべて刃渡り寸法となっております。



堺實光 日本鋼 本刃付

- 日本鋼を使用していますので優れた刃持ちと、鋭い切れ味を持続します。
- 日本鋼はモリブデン鋼に比べて錆やすいですが、切れ味が維持できる素材です。
- 切れ味優先の方におススメの庖丁です。

① ペティーナイフ(両刃)〈AZT-45〉目

	cm	全長	g	背厚
8-0297-0101	12	230	63	1.6
8-0297-0102	13.5	240	64	1.6
8-0297-0103	15	260	65	1.6

② 牛刀(両刃)〈AZT-46〉目

	cm	全長	g	背厚
8-0297-0201	18	300	135	1.8
8-0297-0202	21	330	160	1.9
8-0297-0203	24	360	200	2.2
8-0297-0204	27	400	250	2.2
8-0297-0205	30	430	270	2.2

③ 筋引(両刃)〈AZT-47〉目

	cm	全長	g	背厚
8-0297-0301	24	365	155	2.0
8-0297-0302	27	385	170	2.0

④ 洋出刃(両刃)〈AZT-48〉目

	cm	全長	g	背厚
8-0297-0401	21	345	335	3.8
8-0297-0402	24	370	360	3.9
8-0297-0403	27	410	375	4.0

⑤ 三徳(両刃)〈AZT-49〉目

	cm	全長	g	背厚
8-0297-0501	18	290	146	1.8

⑥ 骨スキ丸(片刃)〈AZT-50〉目

	cm	全長	g	背厚
8-0297-0601	15	265	160	2.5

⑦ 骨スキ角(片刃)〈AZT-51〉目

	cm	全長	g	背厚
8-0297-0701	15	270	160	2.4



堺實光 プレミアムマスターII 銀三鋼

- 素材は高級刃物の安来鋼 銀紙三号(銀三鋼)を使用。
- 銀三鋼はサビに強く、材質の硬度も高い為、切れ味が持続します。

⑮ ツバ付ペティーナイフ(両刃)〈AZT-80〉目

	cm	全長	g	背厚
8-0297-1501	12	235	80	1.8
8-0297-1502	15	265	95	1.8

⑯ ツバ付牛刀(両刃)〈AZT-81〉目

	cm	全長	g	背厚
8-0297-1601	18	300	145	2.0
8-0297-1602	21	330	165	2.0
8-0297-1603	24	370	230	2.2
8-0297-1604	27	405	250	2.2
8-0297-1605	30	435	280	2.2

⑰ ツバ付筋引(両刃)〈AZT-82〉目

	cm	全長	g	背厚
8-0297-1701	24	370	165	2.2
8-0297-1702	27	390	180	2.2

⑱ ツバ付洋出刃(両刃)〈AZT-83〉目

	cm	全長	g	背厚
8-0297-1801	21	345	310	3.5
8-0297-1802	24	375	360	3.5
8-0297-1803	27	405	410	3.8

⑲ ツバ付三徳(両刃)〈AZT-85〉目

	cm	全長	g	背厚
8-0297-1901	18	300	160	1.9

⑳ ツバ付骨スキ 角(片刃)〈AZT-84〉目

	cm	全長	g	背厚
8-0297-2001	15	270	165	2.3

㉑ ツバ付骨スキ 丸(片刃)〈AZT-86〉目

	cm	全長	g	背厚
8-0297-2101	15	265	165	2.4

おすすめ商品



砥石
P.335



プラスチックまな板
P.347



堺實光 INOX シリーズ

- 炭素、ケイ素、マンガン等の主3元素の他にクローム、モリブデンを含有しております。鋼の中にクロームを12%以上加えることによって耐食性が向上し、サビが出にくくなります。
- 切れ味の抜群さ、刃持ちの良さがありません。一日にかなりの量を切る場合なども切れ味が維持できる商品となっております。

⑧ ペティーナイフ(両刃)〈AZT-08〉目

	cm	全長	g	背厚
8-0297-0801	12	235	80	1.8
8-0297-0802	15	265	85	1.8

⑨ 牛刀(両刃)〈AZT-09〉目

	cm	全長	g	背厚
8-0297-0901	18	300	145	2.0
8-0297-0902	21	330	180	2.0
8-0297-0903	24	370	230	2.5
8-0297-0904	27	405	255	2.5
8-0297-0905	30	435	285	2.5

⑩ 筋引(両刃)〈AZT-10〉目

	cm	全長	g	背厚
8-0297-1001	24	370	175	2.5
8-0297-1002	27	390	180	2.5

⑪ 洋出刃(両刃)〈AZT-11〉目

	cm	全長	g	背厚
8-0297-1101	21	345	310	3.8
8-0297-1102	24	375	350	4.0

⑫ 三徳(両刃)〈AZT-12〉目

	cm	全長	g	背厚
8-0297-1201	18	300	170	2.0

⑬ 骨スキ 角(片刃)〈AZT-13〉目

	cm	全長	g	背厚
8-0297-1301	15	270	174	2.5

⑭ 骨スキ 丸(片刃)〈AZT-14〉目

	cm	全長	g	背厚
8-0297-1401	15	265	160	2.4

※骨スキ丸は、ハンドルが黒合板になります。



堺實光 スタンダード抗菌シリーズ (抗菌) (プラ柄ツバ無)

- モリブデン鋼でサビに強く、耐久性に優れています。
- 樹脂製ハンドルで衛生的にご使用できます。

㉒ ペティナイフ(両刃)〈AZT-75〉目

	cm	全長	g	背厚
8-0297-2201	12	51231	235	1.7
8-0297-2202	15	51233	265	1.7

㉓ 牛刀(両刃)〈AZT-76〉目

	cm	全長	g	背厚
8-0297-2301	18	51234	305	160
8-0297-2302	21	51235	335	175
8-0297-2303	24	51236	370	235
8-0297-2304	27	51237	405	265
8-0297-2305	30	51238	435	325

㉔ 筋引(両刃)〈AZT-77〉目

	cm	全長	g	背厚
8-0297-2401	24	51241	365	165
8-0297-2402	27	51242	395	180

㉕ 三徳(両刃)〈AZT-78〉目

	cm	全長	g	背厚
8-0297-2501	18	51254	305	160

㉖ 菜切(両刃)〈AZT-79〉目

	cm	全長	g	背厚
8-0297-2601	18	51255	310	195



※このページの庖丁の表示サイズは、すべて刃渡り寸法となっております。



正本 最高級炭素鋼・紫丹柄ツバ付

① ペティーナイフ(両刃)

〈AMS-76〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0298-0101	12	235	80	1.7	¥10,000
8-0298-0102	15	265	90	1.7	¥10,400

② 牛刀(両刃)〈AMS-77〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0298-0201	18	303	130	2.2	¥17,200
8-0298-0202	21	336	160	2.4	¥18,600
8-0298-0203	24	372	230	2.4	¥20,000
8-0298-0204	25.5	390	250	2.4	¥23,400
8-0298-0205	27	408	255	2.4	¥25,400
8-0298-0206	30	438	280	2.4	¥31,000
8-0298-0207	33	470	420	2.7	¥38,400

③ 筋引(両刃)〈AMS-78〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0298-0301	24	378	160	2.1	¥19,800
8-0298-0302	27	403	190	2.1	¥24,000

④ 洋出刃(両刃)〈AMS-79〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0298-0401	21	330	340	4.7	¥28,800
8-0298-0402	24	379	380	4.8	¥36,800
8-0298-0403	27	410	440	4.8	¥42,000
8-0298-0404	30	438	530	4.9	¥48,200

⑤ 骨すき(両刃)〈AMS-80〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0298-0501	14.5	270	140	2.0	¥17,000

⑥ 文化庖丁(両刃)

〈AMS-83〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0298-0601	18	298	150	2.2	¥17,400

⑦ スライス(ハム切)(両刃)

〈AMS-84〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0298-0701	36	485	210	2.5	¥36,800

正本 本霞 玉白鋼 水牛柄

鋭い切れ味の持続で高い評価を得ている本霞玉白鋼シリーズに、和食の調理師の手になじみ易いよう水牛柄をすげてあります。



正本 本霞 玉白鋼 水牛柄

⑧ ペティーナイフ(両刃)

〈AMS-J7〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0298-0801	16.5	310	60	2.0	¥25,600

⑨ 牛刀(両刃)〈AMS-J6〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0298-0901	24	400	160	2.9	¥42,000
8-0298-0902	27	440	200	3.0	¥50,000
8-0298-0903	30	470	250	3.0	¥62,200
8-0298-0904	33	510	260	3.1	¥79,800

⑩ スライス(両刃)〈AMS-J8〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0298-1001	24	400	110	2.3	¥37,600

正本 スウェーデン鋼 水牛柄

サビにくいステンレス系スウェーデン鋼を使用し、和食の調理師の手になじみ易いよう水牛柄をすげてあります。



正本 スウェーデン鋼 水牛柄

⑪ ペティーナイフ(両刃)

〈AMS-K0〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0298-1101	16.5	310	60	2.0	¥28,000

⑫ 牛刀(両刃)〈AMS-J9〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0298-1201	24	400	160	2.9	¥46,200
8-0298-1202	27	440	200	3.0	¥55,200
8-0298-1203	30	460	250	3.0	¥68,600

⑬ スライス(両刃)〈AMS-K1〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0298-1301	24	400	110	2.3	¥40,000

正本 歴史の培われた習熟の技 ハイパーモリブデン鋼

カーボン量1.0以上含有のモリブデンバナジウム鋼は高硬度で耐磨耗性に優れシャープな切れ味が持続します。またハンドルはジュラコンを採用し、強度・弾性などに優れ劣化しにくく食器洗浄機にも対応し抗菌剤配合で衛生面においても優れています。



正本 ハイパーモリブデン鋼

⑭ ツバ付 ペティナイフ(両刃)

〈AMS-J4〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0298-1401	12	230	90	2.0	¥13,200
8-0298-1402	15	260	110	2.0	¥14,000

⑮ ツバ付牛刀(両刃)

〈AMS-J0〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0298-1501	18	300	160	2.0	¥18,800
8-0298-1502	21	330	170	2.0	¥20,000
8-0298-1503	24	370	250	2.4	¥23,400
8-0298-1504	27	400	290	2.4	¥28,200
8-0298-1505	30	430	300	2.4	¥32,800

⑯ ツバ付筋引(両刃)

〈AMS-J2〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0298-1601	24	370	180	2.4	¥21,400
8-0298-1602	27	380	190	2.4	¥25,600

⑰ ツバ付骨すき(両刃)

〈AMS-J3〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0298-1701	14.5	270	170	2.4	¥19,800

⑱ ツバ付文化包丁(両刃)

〈AMS-J1〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0298-1801	18	300	170	2.0	¥19,400

正本

ここにプロの誇りがある、
料理道を極めるプロに贈る。

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



ヤマト 上皿自動はかり
P.577



デジタルタイマー
P.579

※このページの庖丁の表示サイズは、すべて刃渡り寸法となっております。



伝統と近代技術が生んだ最高の切れ味。ミソノ・スウェーデン鋼。
ミソノ・スウェーデン鋼庖丁は、厳選された本場の高級刃物鋼を使用し、伝統技術に
培われた職人が一本一本丹念に手打ち鍛造し、適切な熱処理、ていねいな研磨、精魂
こめた刃付け加工から生まれたミソノを代表するシリーズです。



ミソノ(手研本刃付)

① ペティーナイフ(細身)(両刃)〈AMS-03〉

	cm	全長	g	背厚
8-0299-0101	130	12	220	60 1.6

② ペティーナイフ(両刃)〈AMS-04〉

	cm	全長	g	背厚
8-0299-0201	131	12	220	65 1.6
8-0299-0202	132	13	230	70 1.6
8-0299-0203	133	15	260	75 1.6

③ 骨すき 角型(東型烏魚庖丁)(片刃)〈AMS-05〉

	cm	全長	g	背厚
8-0299-0301	141	14.5	270	195 2.5

④ 骨すき 丸型(西型)(片刃)〈AMS-06〉

	cm	全長	g	背厚
8-0299-0401	142	14.5	260	185 2.5

⑤ 骨すき 角大(片刃)〈AMS-07〉

	cm	全長	g	背厚
8-0299-0501	145	16.5	280	210 2.7

⑥ 洋出刃(両刃)〈AMS-08〉

	cm	全長	g	背厚
8-0299-0601	150	16.5	295	380 5.6
8-0299-0602	151	21	345	405 4.5
8-0299-0603	152	24	375	460 4.5
8-0299-0604	153	27	405	540 5.4

⑦ 牛刀(両刃)〈AMS-09〉

	cm	全長	g	背厚
8-0299-0701	111	18	300	150 2.1
8-0299-0702	118	19.5	315	165 2.1
8-0299-0703	112	21	330	170 2.1
8-0299-0704	113	24	370	240 2.3
8-0299-0705	114	27	400	280 2.3
8-0299-0706	115	30	435	340 2.5
8-0299-0707	116	33	470	370 2.5
8-0299-0708	117	36	500	410 2.5

⑧ 筋引(両刃)〈AMS-10〉

	cm	全長	g	背厚
8-0299-0801	121	24	360	165 2.0
8-0299-0802	122	27	390	175 2.0
8-0299-0803	123	30	430	240 2.1
8-0299-0804	124	33	470	245 2.1
8-0299-0805	125	36	500	245 2.1

⑨ ガラスキ(片刃)〈AMS-11〉

	cm	全長	g	背厚
8-0299-0901	146	18	315	350 5.4

⑩ 三徳庖丁(両刃)〈AMS-87〉

	cm	全長	g	背厚
8-0299-1001	180	14	250	125 2.0
8-0299-1002	183	16	275	140 2.0
8-0299-1003	181	18	300	165 2.0



スウェーデン特殊鋼の最高峰、高純度ピュアステンレス鋼使用のミソノUX10シリーズ。

高級炭素鋼と同等の硬度(HRC59~60)がもたらす素晴らしい切れ味は調理師のめざす理想に
限りなく接近。研ぎやすく長切れする品質の高さと、錆びにくさは画期的最高級クラスです。



ミソノUX10シリーズ

⑮ 三徳庖丁(両刃)〈AMS-20〉

	cm	全長	g	背厚
8-0299-1501	781	18	305	170 2.1

⑯ 牛刀(両刃)〈AMS-21〉

	cm	全長	g	背厚
8-0299-1601	711	18	305	155 2.1
8-0299-1602	712	21	340	160 2.1
8-0299-1603	713	24	380	245 2.3
8-0299-1604	714	27	410	260 2.3
8-0299-1605	715	30	445	345 2.7

⑰ 筋引(両刃)〈AMS-22〉

	cm	全長	g	背厚
8-0299-1701	721	24	365	175 2.1
8-0299-1702	722	27	400	190 2.1

⑱ 骨スキ 角型(烏魚庖丁)(片刃)〈AMS-23〉

	cm	全長	g	背厚
8-0299-1801	741	14.5	270	210 2.7

⑲ ボーニング〈AMS-K6〉

	cm	全長	g	背厚
8-0299-1901	743	11	270	155 2.1

⑳ ペティーナイフ(両刃)〈AMS-24〉

	cm	全長	g	背厚
8-0299-2001	731	12	225	70 1.8
8-0299-2002	732	13	240	80 1.8
8-0299-2003	733	15	260	80 1.8



品質と切れ味の証し。龍の彫刻入り、ミソノ・スウェーデン鋼庖丁。

龍は古くから縁起のいい想像上の動物として親しまれ、日本でも勇ましさや、たくましさの象徴として日本画の題材や文様などに登場。そこにはお守りとしての意味も含まれています。



ミソノ龍彫刻入り(手研本刃付)

⑪ 牛刀(両刃)〈AMS-12〉

	cm	全長	g	背厚
8-0299-1101	113M	24	370	240 2.3
8-0299-1102	114M	27	400	280 2.3
8-0299-1103	115M	30	435	340 2.5
8-0299-1104	116M	33	470	370 2.5
8-0299-1105	117M	36	500	410 2.5

⑫ 筋引(両刃)〈AMS-13〉

	cm	全長	g	背厚
8-0299-1201	121M	24	360	165 2.0
8-0299-1202	122M	27	390	175 2.0
8-0299-1203	123M	30	430	240 2.1
8-0299-1204	124M	33	470	245 2.1
8-0299-1205	125M	36	500	245 2.1

⑬ 洋出刃(両刃)〈AMS-14〉

	cm	全長	g	背厚
8-0299-1301	150M	16.5	295	380 5.6
8-0299-1302	151M	21	345	405 4.5
8-0299-1303	152M	24	375	460 4.5
8-0299-1304	153M	27	405	540 5.4

⑭ ガラスキ〈AMS-N9〉

	cm	全長	g	背厚
8-0299-1401	146M	18	315	350 5.4

ミソノ UX 10シリーズ サーモン型庖丁

㉑ ペティーサーモン(両刃)〈AMS-G2〉

	cm	全長	g	背厚
8-0299-2101	771	12	225	65 1.8
8-0299-2102	772	13	240	75 1.8
8-0299-2103	773	15	260	75 1.8

㉒ 牛刀サーモン(両刃)〈AMS-D7〉

	cm	全長	g	背厚
8-0299-2201	761	18	305	160 2.1
8-0299-2202	762	21	340	170 2.1
8-0299-2203	763	24	380	245 2.3
8-0299-2204	764	27	410	270 2.3
8-0299-2205	765	30	445	345 2.7

㉓ 筋引サーモン(両刃)〈AMS-D8〉

	cm	全長	g	背厚
8-0299-2301	728	24	365	170 2.1
8-0299-2302	729	27	400	190 2.1

㉔ 三徳サーモン(両刃)〈AMS-D9〉

	cm	全長	g	背厚
8-0299-2401	751	18	305	160 2.1



※このページの庖丁の表示サイズは、すべて刃渡り寸法となっております。



STAINLESS
MOLYBDENUM
STEEL

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。



ミソノ モリブデン鋼

① 三徳庖丁(両刃)〈AMS-25〉目

	cm	全長	g	背厚
8-0300-0101	580	14	250	125 2.0 ￥9,700
8-0300-0102	583	16	270	140 2.0 ￥10,800
8-0300-0103	581	18	300	155 2.0 ￥11,700

② 牛刀(両刃)〈AMS-26〉目

	cm	全長	g	背厚
8-0300-0201	511	18	300	140 2.0 ￥10,400
8-0300-0202	518	19.5	315	155 2.0 ￥10,800
8-0300-0203	512	21	330	160 2.0 ￥11,000
8-0300-0204	513	24	370	230 2.2 ￥16,500
8-0300-0205	514	27	400	250 2.2 ￥20,700
8-0300-0206	515	30	435	335 2.6 ￥25,500
8-0300-0207	516	33	470	365 2.7 ￥30,300
8-0300-0208	517	36	505	395 2.7 ￥37,000

③ 筋引(両刃)〈AMS-27〉目

	cm	全長	g	背厚
8-0300-0301	521	24	360	150 2.0 ￥16,000
8-0300-0302	522	27	390	170 2.0 ￥19,900
8-0300-0303	523	30	435	220 2.0 ￥24,800
8-0300-0304	524	33	465	230 2.2 ￥29,900
8-0300-0305	525	36	500	260 2.2 ￥36,100

④ 洋出刃(両刃)〈AMS-28〉目

	cm	全長	g	背厚
8-0300-0401	550	16.5	295	320 4.5 ￥19,800
8-0300-0402	552	24	370	420 4.5 ￥37,500



ミソノ モリブデン鋼(ツバナシ)

⑬ 三徳庖丁(両刃)〈AMS-35〉目

	cm	全長	g	背厚
8-0300-1601	680	14	255	100 2.0 ￥6,600
8-0300-1602	683	16	275	120 2.0 ￥7,300
8-0300-1603	681	18	300	140 2.0 ￥7,900

⑭ 牛刀(両刃)〈AMS-36〉目

	cm	全長	g	背厚
8-0300-1701	611	18	295	120 2.0 ￥7,300
8-0300-1702	618	19.5	315	135 2.0 ￥7,500
8-0300-1703	612	21	335	135 2.0 ￥7,700

⑮ ペティーナイフ(両刃)
〈AMS-37〉目

	cm	全長	g	背厚
8-0300-1801	631	12	220	55 1.7 ￥5,700
8-0300-1802	632	13	230	60 1.7 ￥5,800
8-0300-1803	633	15	260	65 1.7 ￥6,100

⑤ 骨すき 角型(東型烏魚庖丁)(片刃)
〈AMS-29〉目

	cm	全長	g	背厚
8-0300-0501	541	14.5	270	180 2.6 ￥12,300

⑥ 骨すき 丸型(西型)(片刃)
〈AMS-30〉目

	cm	全長	g	背厚
8-0300-0601	542	14.5	260	170 2.6 ￥11,700

⑦ ペティーナイフ(両刃)
〈AMS-31〉目

	cm	全長	g	背厚
8-0300-0701	531	12	220	65 1.7 ￥7,700
8-0300-0702	532	13	230	70 1.7 ￥8,200
8-0300-0703	533	15	255	75 1.7 ￥8,800

⑧ サーモンナイフ〈AMS-33〉目

	cm	全長	g
8-0300-0801	686	30	430 140 ￥22,100
8-0300-0802	687	36	500 150 ￥25,000

⑨ ウェブナイフ〈AMS-34〉目

	cm	全長	g	背厚
8-0300-0901	696	30	430	150 1.6 ￥16,000
8-0300-0902	697	36	495	160 1.6 ￥17,600

⑩ 細身ペティーナイフ〈AMS-N8〉目

	cm	全長	g	背厚
8-0300-1001	530	12	220	60 1.6 ￥7,700



ヘンケルス Hスタイルシリーズ

材質: 刃物部/特殊ステンレス鋼
ハンドル/ポリプロピレン、ABS樹脂



高品質ステンレス鋼で抜群の切れ味。ロゴの刻印が入ったエンドキャップ付のエルゴノミックハンドルが魅力です。食器洗浄機も使用可。

ヘンケルス Hスタイル

⑪ ペティーナイフ(両刃)〈AHV-C5〉目

	cm	全長	g	背厚
8-0300-1901	16710-431	13	233	51 1.9 ￥2,000

⑫ 洋庖丁(両刃)〈AHV-C6〉目

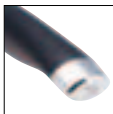
	cm	全長	g	背厚
8-0300-2001	16711-481	18	305	93 2.0 ￥3,000

⑬ 小庖丁(両刃)〈AHV-C7〉目

	cm	全長	g	背厚
8-0300-2101	16717-441	14	250	69 1.9 ￥2,500

⑭ 三徳庖丁(両刃)〈AHV-C8〉目

	cm	全長	g	背厚
8-0300-2201	16717-481	18	305	104 1.8 ￥3,000



ヘンケルス ロストフライシリーズ

材質: 刃物部/特殊ステンレス鋼 ハンドル: ABS樹脂



バランスが良いハンドルは適度に重量感があり切れ味も良く、よくお料理をされる家庭で人気のシリーズです。

ヘンケルス ロストフライ

⑮ ペティーナイフ(両刃)〈AHV-B5〉目

	cm	全長	g	背厚
8-0300-2301	10070-830	13	230	68 2.0 ￥2,200

⑯ 洋庖丁ナイフ(両刃)〈AHV-B6〉目

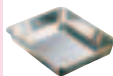
	cm	全長	g	背厚
8-0300-2401	10054-880	18	300	145 2.0 ￥3,500

⑰ 小庖丁(両刃)〈AHV-B7〉目

	cm	全長	g	背厚
8-0300-2501	10055-850	15	260	101 2.0 ￥2,800

⑱ 三徳庖丁(両刃)〈AHV-B8〉目

	cm	全長	g	背厚
8-0300-2601	10055-880	18	300	156 2.0 ￥3,500



18-8 角パット
P.131



TKG マンモス深型 米揚ざる
P.255

※このページの庖丁の表示サイズは、すべて刃渡り寸法となっております。

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クロムからより錆にくくより粘り強い16クロム
ハイステンレスモリブデン鋼を実現させたことにあります。従来製品にくらべ、より鋭い切れ
味と錆びにくさ、研ぎやすさが向上。



ミソノ440シリーズ

① 三徳庖丁(両刃)〈AMS-15〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0301-0101	88	18	310	165	2.0 ￥16,000

② 牛刀(両刃)〈AMS-16〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0301-0201	81	18	310	150	2.0 ￥15,500
8-0301-0202	81	21	340	160	2.0 ￥16,500
8-0301-0203	81	24	375	235	2.2 ￥22,900
8-0301-0204	81	27	405	260	2.2 ￥27,100
8-0301-0205	81	30	440	345	2.7 ￥33,600

③ 洋出刃(両刃)〈AMS-88〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0301-0301	85	21	350	380	4.5 ￥36,400

④ 筋引(両刃)〈AMS-17〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0301-0401	82	24	365	165	2.1 ￥20,900
8-0301-0402	82	27	395	170	2.1 ￥25,000

⑤ スライサー(両刃)〈AMS-89〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0301-0501	87	18	300	140	1.7 ￥15,100
8-0301-0502	87	21	330	145	1.7 ￥16,000

⑥ 骨すき 角型(鳥魚庖丁) (片刃)〈AMS-18〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0301-0601	84	14.5	270	175	2.7 ￥18,900

⑦ ペティーナイフ(両刃) 〈AMS-19〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0301-0701	83	12	230	70	1.7 ￥11,500
8-0301-0702	83	13	240	70	1.7 ￥11,600
8-0301-0703	83	15	260	80	1.7 ￥11,800



ミソノ440シリーズにプラスチックハンドル
登場。

耐久性に優れ、カンメ式でしっかりしたハンドルです。さらに
食器洗浄機で洗っても大丈夫な素材を使用しています。
材質：刃身/16crハイステンレスモリブデン鋼
ハンドル/ポリアセタール樹脂



ミソノ 440PHシリーズ(プラスチックハンドル)

⑧ 三徳庖丁(両刃)〈AMS-M5〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0301-0801	08	18	310	170	2.0 ￥16,800

⑨ 牛刀(両刃)〈AMS-M6〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0301-0901	01	18	310	160	2.0 ￥16,100
8-0301-0902	01	21	340	170	2.0 ￥17,100
8-0301-0903	01	24	375	250	2.2 ￥24,000
8-0301-0904	01	27	405	280	2.2 ￥28,400

⑩ 筋引(両刃)〈AMS-M7〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0301-1001	02	24	365	175	2.1 ￥21,800
8-0301-1002	02	27	395	185	2.1 ￥26,200

⑪ 骨すき 角型(片刃)〈AMS-M8〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0301-1101	04	14.5	270	210	2.7 ￥19,800

⑫ ペティーナイフ(両刃)〈AMS-M9〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0301-1201	03	12	230	75	1.7 ￥11,900
8-0301-1202	03	15	260	80	1.7 ￥12,400



品質と切れ味の証し。ミソノ・スウェーデン鋼庖丁。

ミソノ・スウェーデン鋼(花彫刻入)

⑬ 牛刀 〈AMS-O1〉

		cm	全長	g	背厚	
8-0301-1301	111M	18	300	150	2.1	¥14,900
8-0301-1302	118M	19.5	315	165	2.1	¥15,300
8-0301-1303	112M	21	330	170	2.1	¥16,000

⑭ 三徳包丁 〈AMS-O0〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0301-1401	18	14	250	125	2.0 ￥13,200
8-0301-1402	18	16	275	140	2.0 ￥14,700
8-0301-1403	18	18	300	165	2.0 ￥16,200

MONZABURO VG-Tシリーズ



VG-Tは、最高スペックの新世代ステンレスです。

不純物の少ないスウェーデン海綿鉄を厳選。コバルトを素地である純鋼に添加することで元素同士の緻密性が増し、
耐腐食性と耐摩耗性を一段と向上させ、切れ味の良さと高い耐久性が特徴のシリーズです。

MONZABURO(モンザブロウ)VG-T

⑮ ペティー(両刃)〈AMV-32〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0301-1501	12	228	79	1.8	¥13,500
8-0301-1502	15	260	90	2.0	¥14,000

⑯ 牛刀(両刃)〈AMV-30〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0301-1601	18	305	153	2.1	¥19,600
8-0301-1602	21	330	165	2.1	¥20,900
8-0301-1603	24	367	216	2.3	¥25,500
8-0301-1604	27	397	218	2.3	¥28,200
8-0301-1605	30	433	257	2.3	¥31,800

⑰ 筋引(両刃)〈AMV-31〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0301-1701	24	362	181	2.3	¥25,500
8-0301-1702	27	393	211	2.3	¥28,100

⑱ 骨スキ(角)(片刃)〈AMV-34〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0301-1801	15	268	155	2.4	¥20,900

⑲ 三徳(両刃)〈AMV-33〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0301-1901	18	295	168	2.3	¥19,800



※このページの庖丁の表示サイズは、マチ付庖丁は刃先からマチまで、マチなし庖丁は刃渡り寸法となっております。(P.283参照)



堺 菊守 日本鋼 (口金付)

日本鋼を使用し職人が丹精込めて造り上げた庖丁です。

① ペティナイフ (両刃)

〈AKK-54〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0302-0101	12	225	60	1.7	¥4,900
8-0302-0102	15	265	70	1.7	¥5,500
8-0302-0103	18	295	90	1.7	¥7,100

② 牛刀 (両刃) 〈AKK-53〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0302-0201	18	300	145	1.9	¥ 7,600
8-0302-0202	21	330	160	1.9	¥ 8,400
8-0302-0203	24	370	210	2.2	¥10,100
8-0302-0204	27	400	250	2.4	¥12,600
8-0302-0205	30	435	295	2.4	¥14,200
8-0302-0206	33	470	315	2.4	¥16,800
8-0302-0207	36	495	345	2.4	¥21,300

③ 巾広厚口牛刀 (両刃) 〈AKK-90〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0302-0301	27	415	500	4.0	¥21,300
8-0302-0302	30	445	515	4.0	¥25,700
8-0302-0303	33	480	650	4.0	¥30,000

●牛刀に比べて幅、厚みが約1.5倍のため耐久性に優れ、水産加工場などに最適です。

④ 筋引 (両刃) 〈AKK-55〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0302-0401	24	370	155	1.8	¥10,100
8-0302-0402	27	395	175	2.2	¥12,600
8-0302-0403	30	425	230	2.4	¥14,200

⑤ 洋出刃 (両刃) 〈AKK-58〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0302-0501	18	305	250	3.8	¥14,000
8-0302-0502	21	335	300	3.8	¥15,000
8-0302-0503	24	370	350	3.8	¥17,500
8-0302-0504	27	405	400	3.8	¥19,700
8-0302-0505	30	450	600	4.8	¥21,400

⑥ ガラスキ (片刃) 〈AKK-59〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0302-0601	18	310	280	3.8	¥15,900

⑦ 骨スキ 丸 (片刃) 〈AKK-57〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0302-0701	13.5	265	150	2.1	¥8,600

⑧ 骨スキ 角 (片刃) 〈AKK-56〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0302-0801	15	270	170	2.8	¥8,600

堺 菊守 SKKバナジウム鋼 (口金付)

ハイカーボン特殊ステンレス鋼 (モリブデン、バナジウム含有) を使用。適度なしなりとシャープな切れ味。

⑨ ペティナイフ (両刃)

〈AKK-61〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0302-0901	12	225	70	1.7	¥ 8,800
8-0302-0902	15	260	90	1.7	¥ 9,500
8-0302-0903	18	295	95	1.7	¥ 10,900

⑩ 牛刀 (両刃) 〈AKK-60〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0302-1001	18	300	160	1.9	¥13,500
8-0302-1002	21	330	165	1.9	¥14,700
8-0302-1003	24	370	250	2.4	¥18,200
8-0302-1004	27	405	290	2.4	¥23,400
8-0302-1005	30	435	300	2.5	¥28,100

⑪ 筋引 (両刃) 〈AKK-62〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0302-1101	24	355	190	2.4	¥18,200
8-0302-1102	30	435	260	2.4	¥25,500

⑫ 洋出刃 (両刃) 〈AKK-64〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0302-1201	21	330	250	3.8	¥27,400
8-0302-1202	24	370	360	3.8	¥32,200

⑬ 骨スキ 角 (片刃)

〈AKK-63〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0302-1301	15	265	145	2.4	¥14,700

⑭ 三徳 (両刃)

〈AKK-65〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0302-1401	17.5	295	160	1.9	¥14,700

堺 菊守 和式シリーズ

ハンドルに和式の柄を採用した、和庖丁感覚の洋庖丁です。和食料理人の手にピッタリのグリップで、カウンター仕事などでの演出効果も抜群です。

材質：刃物部/モリブデン・バナジウム鋼
柄部/紫檀柄



堺 菊守 サーモン型庖丁

特殊ステンレス鋼
アゴの部分を斜めに丸くカットしてあり、疲れにくく、フィットします。
両面に楕円状のくぼみを設けました。



堺 菊守 和式シリーズ

⑮ ペティナイフ (両刃) 紫檀柄

〈AKK-A7〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0302-1501	15	280	60	2.0	¥12,000

⑯ 牛刀 (両刃) 紫檀柄 〈AKK-A5〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0302-1601	21	350	130	2.8	¥14,500
8-0302-1602	24	385	180	3.0	¥18,000
8-0302-1603	27	420	220	3.0	¥19,500
8-0302-1604	30	450	265	3.0	¥22,000

⑰ 筋引 (両刃) 紫檀柄 〈AKK-A4〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0302-1701	27	415	135	2.5	¥18,000

⑱ 三徳 (両刃) 紫檀柄 〈AKK-A8〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0302-1801	17	320	135	2.5	¥14,500

堺 菊守 サーモン型庖丁

⑲ 牛刀サーモン (両刃)

〈AKK-42〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0302-1901	21	330	145	1.8	¥26,000
8-0302-1902	24	360	215	2.2	¥31,100
8-0302-1903	27	395	235	2.2	¥38,000
8-0302-1904	30	430	265	2.2	¥45,300

⑳ 筋引サーモン (両刃)

〈AKK-41〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0302-2001	24	370	175	2.2	¥30,200
8-0302-2002	27	405	185	2.2	¥36,200

㉑ ペティサーモン (両刃)

〈AKK-40〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0302-2101	12	225	60	1.7	¥15,600
8-0302-2102	15	250	65	1.7	¥16,400



砥石
P.335



プラスチックまな板
P.347

※このページの庖丁の表示サイズは、すべて刃渡り寸法となっております。



440Aをベースとしたグレステン鋼には、サブゼロ処理(超低温処理)をはじめ、さらに何段階にもわたる特殊熱処理を行っています。耐蝕性、耐摩耗性、耐熱・耐寒性、靱性(強度)、硬度の安定性(HRC58～59度)、切れ味の持続性など、品質を徹底追求して高度な機能を実現。

TKタイプの特長

- 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。



グレステンTMタイプの特長

- 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。
- 18-8ステンレスを使用した衛生的で耐久性の高いステンレスハンドル。
- 手入れが簡単でサビない、臭いもつかないので衛生的です。



グレステンTM・WMタイプ

⑧ 牛刀(両刃)〈AGL-82〉

	cm	全長	g	背厚
8-0303-0801	721TM	21	338	225 2.0 ￥22,000
8-0303-0802	724TM	24	371	245 2.2 ￥27,500
8-0303-0803	727TM	27	415	310 2.5 ￥33,000
8-0303-0804	730TM	30	445	330 2.5 ￥40,700
8-0303-0805	733TM	33	475	360 2.5 ￥49,500

⑨ 筋引(両刃)〈AGL-83〉

	cm	全長	g	背厚
8-0303-0901	724TSM	24	367	216 2.0 ￥25,300
8-0303-0902	727TSM	27	395	230 2.0 ￥30,800
8-0303-0903	730TSM	30	443	280 2.0 ￥37,400
8-0303-0904	733TSM	33	470	290 2.0 ￥46,200
8-0303-0905	736TSM	36	500	300 2.0 ￥55,000

⑩ 出刃(片刃)〈AGL-84〉

	cm	全長	g	背厚
8-0303-1001	216WM	16	283	290 2.5 ￥19,500
8-0303-1002	220WM	20	330	305 3.0 ￥31,900

⑪ ガラスキ(片刃)〈AGL-85〉

	cm	全長	g	背厚
8-0303-1101	420TM	20	312	260 3.0 ￥25,300



②③ グレステン ホームペティーナイフ TMタイプ(両刃)〈AGL-72〉

	cm	全長	g	背厚
8-0303-2301	814TUMM	14	267	140 1.5 ￥12,500

②④ グレステン ホームペティーナイフ TKタイプ(両刃)〈AGL-92〉

	cm	全長	g	背厚
8-0303-2401	814TUK	14	267	137 1.5 ￥12,500

グレステン TKタイプ

① ペティーナイフ(両刃)〈AGL-07〉

	cm	全長	g	背厚
8-0303-0101	012TK	12	248	85 1.5 ￥11,400
8-0303-0102	014TK	14	270	90 1.5 ￥12,100

② 牛刀(両刃)〈AGL-08〉

	cm	全長	g	背厚
8-0303-0201	721TK	21	338	250 2.0 ￥22,000
8-0303-0202	724TK	24	370	270 2.2 ￥27,500
8-0303-0203	727TK	27	415	320 2.5 ￥33,000
8-0303-0204	730TK	30	445	335 2.5 ￥40,700
8-0303-0205	733TK	33	473	405 2.5 ￥49,500
8-0303-0206	736TK	36	503	430 2.5 ￥58,300

③ 筋引(両刃)〈AGL-09〉

	cm	全長	g	背厚
8-0303-0301	724TSK	24	367	245 2.0 ￥25,300
8-0303-0302	727TSK	27	395	250 2.0 ￥30,800
8-0303-0303	730TSK	30	447	280 2.0 ￥37,400
8-0303-0304	733TSK	33	471	290 2.0 ￥46,200
8-0303-0305	736TSK	36	500	305 2.0 ￥55,000

⑫ 骨スキ(片刃)〈AGL-86〉

	cm	全長	g	背厚
8-0303-1201	415TM	15	278	205 2.5 ￥18,200

⑬ ペティーナイフ(両刃)〈AGL-87〉

	cm	全長	g	背厚
8-0303-1301	012TM	12	248	66 1.5 ￥11,400
8-0303-1302	014TM	14	266	75 1.5 ￥12,100

⑭ ペティーナイフ(細)(両刃)〈AGL-88〉

	cm	全長	g	背厚
8-0303-1401	010WSM	10	230	65 1.5 ￥10,800
8-0303-1402	012WSM	12	242	64 1.5 ￥10,800

⑮ プロティナイフ(両刃)〈AGL-97〉

	cm	全長	g	背厚
8-0303-1501	018TMM	18	307	148 2.0 ￥16,000
8-0303-1502	021TMM	21	335	155 2.0 ￥18,700
8-0303-1503	025TMM	25	370	165 2.0 ￥24,800

⑯ サーモンスライサー(両刃)〈AGL-76〉

	cm	全長	g	背厚
8-0303-1601	331TAML	31	444	220 2.0 ￥30,800
8-0303-1602	336TAML	36	490	265 2.0 ￥37,400

④ ガラスキ(片刃)〈AGL-10〉

	cm	全長	g	背厚
8-0303-0401	420TK	20	313	285 3.0 ￥25,300

⑤ 骨スキ(片刃)〈AGL-11〉

	cm	全長	g	背厚
8-0303-0501	415TK	15	280	230 2.5 ￥18,200

⑥ プロティナイフ(両刃)〈AGL-12〉

	cm	全長	g	背厚
8-0303-0601	018TK	18	305	145 2.0 ￥16,000
8-0303-0602	021TK	21	334	150 2.0 ￥18,700
8-0303-0603	025TK	25	373	165 2.0 ￥24,800

⑦ プロティソールナイフ(両刃)〈AGL-13〉

	cm	全長	g	背厚
8-0303-0701	021TSK	21	332	95 2.0 ￥17,600
8-0303-0702	025TSK	25	375	150 2.0 ￥23,700

- 従来のソールナイフにない、しなやかさと切れ味の両立を実現しました。



グレステン Wタイプ

⑰ 牛刀(両刃)〈AGL-14〉

	cm	全長	g	背厚
8-0303-1701	721WK	21	338	250 2.0 ￥22,000
8-0303-1702	724WK	24	370	270 2.2 ￥27,500
8-0303-1703	727WK	27	415	320 2.5 ￥33,000
8-0303-1704	730WK	30	445	345 2.5 ￥40,700

⑱ 出刃(片刃)〈AGL-15〉

	cm	全長	g	背厚
8-0303-1801	216WK	16	283	265 2.5 ￥19,500
8-0303-1802	220WK	20	328	330 3.0 ￥31,900
8-0303-1803	224WK	24	381	430 3.0 ￥39,600

⑲ 筋引(両刃)〈AGL-16〉

	cm	全長	g	背厚
8-0303-1901	724WSK	24	367	240 2.0 ￥25,300
8-0303-1902	727WSK	27	395	250 2.0 ￥30,800
8-0303-1903	730WSK	30	442	280 2.0 ￥37,400

⑳ プロティナイフ(両刃)〈AGL-17〉

	cm	全長	g	背厚
8-0303-2001	025WK	25	373	170 2.0 ￥24,800

㉑ ペティーナイフ(両刃)〈AGL-18〉

	cm	全長	g	背厚
8-0303-2101	012WK	12	248	85 1.5 ￥11,400
8-0303-2102	014WK	14	270	90 1.5 ￥12,100

㉒ ペティーナイフ(細)(両刃)〈AGL-19〉

	cm	全長	g	背厚
8-0303-2201	010WSK	10	230	80 1.5 ￥10,800
8-0303-2202	012WSK	12	245	80 1.5 ￥10,800



※このページの庖丁の表示サイズは、すべて刃渡り寸法となっております。



堺孝行作 日本鋼（ツバ付）

日本鋼（ハガネ）を使用し、堺孝行の中で最もポピュラーな庖丁です。

① ペティーナイフ（両刃）〈ANH-01〉 目

	cm	全長	g	背厚	
8-0304-0101	12	235	80	1.8	¥5,600
8-0304-0102	13.5	245	90	1.8	¥5,900
8-0304-0103	15	265	100	1.8	¥6,200
8-0304-0104	18	295	110	1.8	¥7,800

② 牛刀（両刃）〈ANH-02〉 目

	cm	全長	g	背厚	
8-0304-0201	18	305	160	1.9	¥ 8,400
8-0304-0202	21	330	180	1.9	¥ 9,200
8-0304-0203	24	370	240	2.1	¥10,200
8-0304-0204	27	400	280	2.1	¥11,900
8-0304-0205	30	435	310	2.2	¥14,300
8-0304-0206	33	460	320	2.2	¥16,500
8-0304-0207	36	500	340	2.3	¥18,900

③ 筋引（片刃）〈ANH-03〉 目

	cm	全長	g	背厚	
8-0304-0301	21	330	160	1.9	¥ 9,200
8-0304-0302	24	370	180	1.9	¥ 9,700
8-0304-0303	27	390	190	2.1	¥11,900
8-0304-0304	30	430	220	2.1	¥14,300

④ 洋出刃（両刃）〈ANH-04〉 目

	cm	全長	g	背厚	
8-0304-0401	18	305	260	3.9	¥13,300
8-0304-0402	21	340	320	3.9	¥14,400
8-0304-0403	24	370	380	3.9	¥15,600
8-0304-0404	27	410	460	3.9	¥17,300
8-0304-0405	30	445	500	3.9	¥18,900

⑤ 小間切牛刀（両刃）〈ANH-05〉 目

	cm	全長	g	背厚	
8-0304-0501	24	365	420	2.8	¥16,800
8-0304-0502	27	395	460	2.9	¥19,000

⑥ サバキ東型（片刃）〈ANH-06〉 目

	cm	全長	g	背厚	
8-0304-0601	15	270	160	2.2	¥9,100
8-0304-0602	18	300	200	2.5	¥9,900

⑦ サバキ西型（片刃）〈ANH-07〉 目

	cm	全長	g	背厚
8-0304-0701	15	265	160	2.2

¥9,100

⑧ ガラスキ（片刃）〈ANH-08〉 目

	cm	全長	g	背厚	
8-0304-0801	18	320	360	4.8	¥13,200



堺孝行作 イノックスシリーズ

クローム、モリブデンを含有した特殊鋼を使用して錆にくく良く切れる庖丁です。

⑨ ペティーナイフ（両刃）〈AIN-01〉 目

	cm	全長	g	背厚	
8-0304-0901	12	235	80	1.9	¥ 7,900
8-0304-0902	15	265	100	1.9	¥ 8,200
8-0304-0903	18	295	105	1.9	¥10,200

⑩ 牛刀（両刃）〈AIN-02〉 目

	cm	全長	g	背厚	
8-0304-1001	18	305	160	2.0	¥11,300
8-0304-1002	21	335	180	2.0	¥13,200
8-0304-1003	24	370	260	2.4	¥15,100
8-0304-1004	27	455	280	2.4	¥17,100
8-0304-1005	30	440	320	2.4	¥19,400

⑪ 筋引（片刃）〈AIN-03〉 目

	cm	全長	g	背厚	
8-0304-1101	24	370	180	2.2	¥15,100
8-0304-1102	27	390	200	2.2	¥17,100

⑫ 洋出刃（両刃）〈AIN-04〉 目

	cm	全長	g	背厚	
8-0304-1201	21	345	340	3.9	¥16,700
8-0304-1202	24	375	380	3.9	¥19,900

⑬ 和風出刃（片刃）〈AIN-05〉 目

	cm	全長	g	背厚	
8-0304-1301	16.5	285	300	3.9	¥16,400

⑭ サバキ東型（片刃）〈AIN-06〉 目

	cm	全長	g	背厚	
8-0304-1401	15	270	180	2.2	¥12,700

⑮ サバキ西型（片刃）〈AIN-07〉 目

	cm	全長	g	背厚	
8-0304-1501	15	265	160	2.2	¥12,700

⑯ 巾広菜切（両刃）〈AIN-08〉 目

	cm	全長	g	背厚	
8-0304-1601	18	300	180	2.0	¥11,600



堺孝行作 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スウェーデン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的高级庖丁です。

⑰ ペティーナイフ（両刃）〈AGL-55〉 目

	cm	全長	g	背厚	
8-0304-1701	9	195	60	1.9	¥8,200
8-0304-1702	12	225	70	1.9	¥8,800
8-0304-1703	15	260	80	1.9	¥9,500

⑱ 牛刀（両刃）〈AGL-56〉 目

	cm	全長	g	背厚	
8-0304-1801	18	295	160	2.1	¥14,200
8-0304-1802	21	325	180	2.1	¥15,100
8-0304-1803	24	370	220	2.1	¥17,700
8-0304-1804	27	395	260	2.2	¥21,700
8-0304-1805	30	435	280	2.2	¥25,400
8-0304-1806	33	470	320	2.2	¥31,200

⑲ スライサー（片刃）〈AGL-57〉 目

	cm	全長	g	背厚	
8-0304-1901	21	325	120	2.0	¥15,100
8-0304-1902	24	360	140	2.0	¥17,700
8-0304-1903	27	390	150	2.0	¥21,700
8-0304-1904	30	415	200	2.1	¥25,400

⑳ 洋出刃（両刃）〈AGL-58〉 目

	cm	全長	g	背厚	
8-0304-2001	21	335	280	3.2	¥21,400
8-0304-2002	24	370	340	3.2	¥25,400
8-0304-2003	27	410	380	3.2	¥31,700
8-0304-2004	30	435	440	3.2	¥34,300

㉑ サバキ東型（片刃）〈AGL-59〉 目

	cm	全長	g	背厚	
8-0304-2101	15	260	200	3.0	¥14,800

㉒ サバキ西型（片刃）〈AGL-60〉 目

	cm	全長	g	背厚	
8-0304-2201	15	270	190	3.0	¥14,800

㉓ 三徳庖丁（両刃）〈AGL-70〉 目

	cm	全長	g	背厚	
8-0304-2301	18	300	180	2.0	¥15,700

㉔ サーモンスライサー
〈AGL-61〉 目

	cm	全長	g	
8-0304-2401	24	360	140	¥21,700
8-0304-2402	27	385	150	¥26,300
8-0304-2403	30	425	180	¥30,700

㉕ ナイロンハンドル
サーモンナイフ〈AGL-71〉 目

	cm	全長	g	
8-0304-2501	30	435	160	¥13,200

材質:刃部/ステンレス鋼
柄/ナイロン66 (耐熱温度170℃)

㉖ ウェーブナイフ〈AUE-08〉 目

	cm	全長	g	
8-0304-2601	30	435	140	¥ 8,900
8-0304-2602	36	500	160	¥10,200

㉗ ナイロンハンドル
ウェーブナイフ〈WUE-01〉 目

	cm	全長	g	
8-0304-2701	30	435	160	¥ 8,900
8-0304-2702	36	495	180	¥10,200

材質：刃部/ステンレス鋼
柄/ナイロン66（耐熱温度170℃）



ヤマト 上皿自動はかり
P.577



デジタルタイマー
P.579

※このページの庖丁の表示サイズは、すべて刃渡り寸法となっております。



正広 MV-H鋼シリーズ 抗菌

●三段階に渡る本焼き入れにより、高い焼き入れ硬度と金属結晶粒子の極細化が、切れ味の持続性と研ぎ易さを一段と向上させています。

① パーリング〈AMS-K7〉 目

		cm	全長	g	背厚	
8-0305-0101	14901	9	205	67	1.8	¥8,200

② ユーティリティ〈両刃〉〈AMS-K8〉 目

		cm	全長	g	背厚	
8-0305-0201	14902	12	235	72	1.8	¥8,800
8-0305-0202	14904	15	265	78	1.8	¥9,400

③ シェフナイフ〈両刃〉〈AMS-L0〉 目

		cm	全長	g	背厚	
8-0305-0301	14910	18	305	138	2.0	¥14,000
8-0305-0302	14911	21	335	150	2.0	¥15,000
8-0305-0303	14912	24	370	200	2.5	¥17,500
8-0305-0304	14913	27	405	232	2.5	¥23,500
8-0305-0305	14914	30	438	257	2.5	¥29,500

④ ディンプルシェフナイフ〈両刃〉〈AMS-L3〉 目

		cm	全長	g	背厚	
8-0305-0401	14980	18	305	132	2.0	¥15,000
8-0305-0402	14981	21	340	143	2.0	¥17,500
8-0305-0403	14982	24	375	210	2.5	¥20,000
8-0305-0404	14983	27	400	220	2.5	¥26,000

⑤ スライサー〈両刃〉〈AMS-L1〉 目

		cm	全長	g	背厚	
8-0305-0501	14917	24	360	155	2.5	¥17,500
8-0305-0502	14918	27	405	192	2.5	¥23,500

⑥ 三徳型〈両刃〉〈AMS-K9〉 目

		cm	全長	g	背厚	
8-0305-0601	14923	17.5	300	143	2.0	¥14,000

⑦ ディンプル三徳型〈両刃〉〈AMS-L2〉 目

		cm	全長	g	背厚	
8-0305-0701	14993	17.5	300	142	2.0	¥15,000

⑧ カービング〈両刃〉〈AMS-L6〉 目

		cm	全長	g	背厚	
8-0305-0801	14961	20	335	140	2.0	¥14,000

⑨ カービング・フレキシブル〈両刃〉〈AMS-L7〉 目

		cm	全長	g	背厚	
8-0305-0901	14962	20	335	120	2.0	¥16,500

⑩ ボーニング〈両刃〉〈AMS-L8〉 目

		cm	全長	g	背厚	
8-0305-1001	14971	16	290	112	2.0	¥10,500

⑪ ボーニング・フレキシブル〈両刃〉〈AMS-L9〉 目

		cm	全長	g	背厚	
8-0305-1101	14972	16	290	105	2.0	¥11,500

⑫ ユーティリティ/ボナ〈両刃〉〈AMS-L4〉 目

		cm	全長	g	背厚	
8-0305-1201	14906	14.5	270	140	2.5	¥15,000

⑬ ブレッド〈波刃〉〈AMS-L5〉 目

		cm	全長	g	背厚	
8-0305-1301	14951	24	380	143	2.0	¥15,000

材質：刃部/特殊ステンレス鋼
柄部/アセタール・コポリマー樹脂(抗菌剤入)



正広作 MV鋼本焼

⑭ ペティーナイフ〈両刃〉〈AMS-I1〉 目

		cm	全長	g	背厚	
8-0305-1401	14802	12	237	70	1.8	¥8,000
8-0305-1402	14804	15	266	80	1.8	¥8,700

⑮ 牛刀〈両刃〉〈AMS-I2〉 目

		cm	全長	g	背厚	
8-0305-1501	14810	18	305	140	2.0	¥13,000
8-0305-1502	14811	21	334	150	2.0	¥14,000
8-0305-1503	14812	24	375	210	2.5	¥17,000
8-0305-1504	14813	27	407	230	2.5	¥21,500
8-0305-1505	14814	30	435	255	2.5	¥27,500

⑯ 筋引〈両刃〉〈AMS-I3〉 目

	cm	全長	g	背厚
8-0305-1601	14817 24	375	180	2.5 ¥17,000
8-0305-1602	14818 27	407	190	2.5 ¥21,500

正広作 プラ柄 MV鋼 洗 柄部:耐熱100℃

⑳ ペティーナイフ〈両刃〉〈AMS-C7〉 目

	cm	全長	g	背厚	
8-0305-2001	13902	12	234	56	1.8 ¥5,400
8-0305-2002	13904	15	263	63	1.8 ¥6,200

㉑ 牛刀〈両刃〉〈AMS-C8〉 目

	cm	全長	g	背厚	
8-0305-2101	13910	18	305	106	2.0 ¥ 7,000
8-0305-2102	13911	21	334	124	2.0 ¥ 8,000
8-0305-2103	13912	24	372	160	2.5 ¥10,500
8-0305-2104	13913	27	400	186	2.5 ¥14,000
8-0305-2105	13914	30	430	217	2.5 ¥17,500

㉒ 筋引〈両刃〉〈AMS-C9〉 目

	cm	全長	g	背厚
8-0305-2201	13917 24	370	152	2.5 ¥10,500
8-0305-2202	13918 27	400	163	2.5 ¥14,000



㉓ 骨スキ〈角〉〈片刃〉〈AMS-I5〉 目

	cm	全長	g	背厚
8-0305-1701	14806	15	270	130 2.5
				¥14,000

㉔ 三徳型〈両刃〉〈AMS-I4〉 目

	cm	全長	g	背厚
8-0305-1801	14823	17.5	300	140 2.0 ¥13,000

㉕ ディンプル〈両刃〉〈AMS-I6〉 目

		cm	全長	g	背厚	
8-0305-1901	14881	21	334	150	2.0	¥20,500
8-0305-1902	14882	24	375	210	2.5	¥24,500

㉖ 三徳型〈両刃〉〈AMS-D0〉 目

		cm	全長	g	背厚	
8-0305-2301	13923	16.5	285	109	2.0	¥7,000

㉗ 骨スキ〈角〉〈片刃〉〈AMS-D1〉 目

	cm	全長	g	背厚	
8-0305-2401	13906	15	270	130 2.5	¥7,800

㉘ 骨スキ〈丸〉〈片刃〉〈AMS-D2〉 目

	cm	全長	g	背厚	
8-0305-2501	13908	15	260	113 2.5	¥7,800



※このページの庖丁の表示サイズは、すべて刃渡り寸法となっております。



正広作 本職用日本鋼(口金付)

① ペティーナイフ(両刃)〈AMS-B1〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0306-0101	13002	12	226	73	2.0 ￥7,200
8-0306-0102	13003	13.5	240	79	2.0 ￥7,600
8-0306-0103	13004	15	265	92	2.0 ￥8,000

② 牛刀(両刃)〈AMS-B2〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0306-0201	13010	18	305	148	2.0 ￥11,000
8-0306-0202	13011	21	330	163	2.0 ￥12,000
8-0306-0203	13012	24	373	232	2.3 ￥15,000
8-0306-0204	13013	27	408	260	2.3 ￥18,500
8-0306-0205	13014	30	438	291	2.3 ￥23,000
8-0306-0206	13015	33	466	330	2.6 ￥27,500
8-0306-0207	13016	36	500	355	2.6 ￥38,500

③ 小間切(両刃)〈AMS-B3〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0306-0301	13026	24	370	310	2.8 ￥22,000
8-0306-0302	13027	27	408	386	2.8 ￥25,000
8-0306-0303	13028	30	439	397	2.8 ￥29,000

④ 筋引| (両刃)〈AMS-B4〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0306-0401	13017	24	360	160	2.3 ￥15,000
8-0306-0402	13018	27	407	222	2.3 ￥18,500
8-0306-0403	13019	30	435	239	2.3 ￥23,000

⑤ 洋出刃(両刃)〈AMS-B5〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0306-0501	13020	21	333	308	5.0 ￥25,000
8-0306-0502	13021	24	370	425	5.0 ￥29,000
8-0306-0503	13022	27	397	481	5.0 ￥33,000



材料の化学成分、不純物量にまでこだわりを持ち、オリジナルの最高級ハガネを開発しました。職人によって、昔ながらの方法で一丁一丁焼入れを行っています。切れ味の持続性に優れた、使うほどににて馴染む、本格仕上げの庖丁です。

⑥ 冷凍切(巾広)(両刃)〈AMS-B6〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0306-0601	13046	27	408	419	2.8 ￥29,000
8-0306-0602	13047	30	438	397	2.8 ￥33,000

⑦ 三徳型(両刃)〈AMS-B7〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0306-0701	13023	17.5	296	161	2.0 ￥11,000

⑧ ガラスキ(片刃)〈AMS-B8〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0306-0801	13024	18	304	310	5.0 ￥22,000

⑨ 骨スキ(角)(片刃)〈AMS-B9〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0306-0901	13006	15	265	152	2.6 ￥11,500

⑩ 骨スキ(丸)(片刃)〈AMS-C0〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0306-1001	13008	15	252	183	2.6 ￥11,500



特に厳選された刃物鋼を永年にわたる伝統的な製造技術により、入念に手作りされた商品です。

杉本 (全鋼)

⑪ ペティーナイフ(両刃)〈ASG-01〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0306-1101	12	2012	230	70	1.6 ￥14,819
8-0306-1102	15	2015	260	75	2.0 ￥16,273
8-0306-1103	18	2018	290	100	2.0 ￥17,273

(ブルニエナイフ)

⑫ 牛刀(両刃)〈ASG-02〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0306-1201	18	2118	300	145	2.3 ￥17,273
8-0306-1202	21	2121	335	165	2.4 ￥19,000
8-0306-1203	24	2124	375	210	2.4 ￥31,819
8-0306-1204	27	2127	420	325	2.9 ￥53,637
8-0306-1205	30	2130	460	355	2.9 ￥62,728
8-0306-1206	33	2133	495	420	2.9 ￥99,091
8-0306-1207	36	2136	525	435	2.9 ￥117,273

⑬ 筋引| (両刃)〈ASG-03〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0306-1301	24	2524	380	190	2.4 ￥31,819
8-0306-1302	27	2527	410	195	2.4 ￥44,546
8-0306-1303	30	2630	440	210	2.4 ￥62,728

(ハムスライス)

杉本 CM鋼(クローム・モリブデン鋼)

⑭ ペティーナイフ(両刃)〈ASG-18〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0306-1901	12	CM2012	230	80	2.0 ￥16,364
8-0306-1902	15	CM2015	260	85	2.0 ￥18,091

⑮ 牛刀(両刃)〈ASG-19〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0306-2001	18	CM2118	300	160	2.3 ￥20,819
8-0306-2002	21	CM2121	335	185	2.4 ￥21,728
8-0306-2003	24	CM2124	375	225	2.4 ￥35,455
8-0306-2004	27	CM2127	420	335	2.9 ￥59,091
8-0306-2005	30	CM2130	460	370	2.9 ￥68,182
8-0306-2006	33	CM2133	495	440	3.3 ￥113,637
8-0306-2007	36	CM2136	525	445	3.3 ￥140,910

⑯ 筋引| (両刃)〈ASG-20〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0306-2101	24	CM2524	380	195	2.4 ￥35,455
8-0306-2102	27	CM2527	410	230	2.4 ￥50,000

⑰ 洋出刃(両刃)〈ASG-04〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0306-1401	21	2421	350	425	4.9 ￥50,000
8-0306-1402	24	2424	385	445	4.9 ￥59,091

⑱ 骨すき(片刃)〈ASG-05〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0306-1501	14	2215	270	175	2.9 ￥22,728

⑲ 骨すき(西型)(片刃)〈ASG-06〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0306-1601	14	2218	265	185	2.9 ￥22,728

⑳ ガラスキ(片刃)〈ASG-07〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0306-1701	17	2318	305	245	3.9 ￥35,455

㉑ チャップパーナイフ(両刃)〈ASG-08〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0306-1801	18.5	4031	305	685	4.5 ￥26,819

㉒ 洋出刃(両刃)〈ASG-21〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0306-2201	21	CM2421	350	445	4.9 ￥53,637
8-0306-2202	24	CM2424	385	475	4.9 ￥61,819

㉓ 和洋刀(両刃)〈ASG-22〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0306-2301	17	CM2117N	300	160	2.2 ￥21,728

㉔ 骨すき(片刃)〈ASG-23〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0306-2401	14	CM2215	270	175	2.9 ￥26,364

㉕ ガラスキ(片刃)〈ASG-25〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0306-2501	17	CM2318	305	248	3.9 ￥40,910

㉖ ハムスライス(両刃)〈ASG-26〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0306-2601	30	CM2630	440	215	2.6 ￥68,182



従来の炭素鋼の製品に、クロームモリブデンを含有させました。サビにくく切れ味・研磨性・硬度とも炭素鋼の製品に劣らない商品です。

料理道具

調理小物

調理機械

厨房機器

設備

サービス

喫茶用品

鉄板焼用品

軽食

製菓用品

フロン

洗濯用

清掃用品

長靴白衣

衛生

消耗品

ハンケット

ウェア

フラット

ウェア

テーブル

ウェア

卓上備品

料理演出

用品

グラス

食器

ホテル

旅館用品

テーブル

椅子

サイン

店舗備品

プロの理想の切れ味と使い易さを追求した造り。

- モリブデンバナジウム鋼をベースとしたブライト特殊鋼をサブゼロ処理により高い硬度と靱性を与え、切れ味を一段と高めてあります。



Brieto-M10PROシリーズ(ブライト M10 プロシリーズ)

① ペティーナイフ(両刃)〈ABL-07〉 

	cm	全長	g	背厚		
8-0307-0101	M1008	12	235	75	2.0	¥ 9,900
8-0307-0102	M1007	15	265	85	2.0	¥10,300

② 牛刀(両刃)〈ABL-08〉 

	cm	全長	g	背厚		
8-0307-0201	M1006	18	304	150	2.2	¥12,200
8-0307-0202	M1005	21	333	165	2.2	¥14,900
8-0307-0203	M1004	24	370	210	2.2	¥17,600
8-0307-0204	M1003	27	400	240	2.5	¥23,000
8-0307-0205	M1002	30	433	280	2.5	¥29,700
8-0307-0206	M1001	33	466	330	2.5	¥36,500

③ 筋引(両刃)〈ABL-09〉 

	cm	全長	g	背厚		
8-0307-0301	M1013	24	360	150	2.2	¥16,200
8-0307-0302	M1012	27	400	200	2.2	¥21,500

④ 洋出刃(片刃)〈ABL-10〉 

	cm	全長	g	背厚		
8-0307-0401	M1011	24	375	370	4.0	¥27,000
8-0307-0402	M1010	27	400	410	4.0	¥32,300

⑤ 万能(両刃)〈ABL-11〉 

	cm	全長	g	背厚		
8-0307-0501	M1015	16	282	150	2.2	¥11,600
8-0307-0502	M1014	17.5	295	160	2.2	¥12,200

⑥ 骨スキ(片刃)〈ABL-12〉 

	cm		
8-0307-0601	M1009	15	¥12,200

全長 g 背厚
265 150 2.2

⑦ 菜切(両刃)〈ABL-13〉 

	cm		
8-0307-0701	M1016	16	¥11,600

全長 g 背厚
283 160 2.2

スライス 波刃モデルシリーズ
材質:ハイカーボステンレス鋼(モリブデン、バナジウム含有)
特殊な波刃パターンにより、従来の庖丁からは信じがたい鋭い切れ味と驚きの長切れを実現しました。



⑮ ダイアチタン 3D庖丁 三徳型(両刃)3D-TW16B〈ADI-26〉

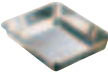
	cm	全長	g	背厚	
8-0307-1501	16	300	80	1.5	¥10,000

材質:刃身/ダイヤモンド入チタン合金
ハンドル/耐熱ポリプロピレン(耐熱温度130℃)

- 波刃の凹凸により硬いかぼちゃから崩れやすいサンドイッチまで軽い力で切ることができます。



おすすめ商品



18-8 角パット
P.131



TKG マンモス深型 米揚ざる
P.255

※このページの庖丁の表示サイズは、すべて刃渡り寸法となっております。



成平#8000 口金付モリブデン特殊鋼

⑧ ペティーナイフ(両刃)〈ANL-13〉

	cm	全長	g	背厚		
8-0307-0801	FC-40	13	235	65	1.8	¥3,800
8-0307-0802	FC-41	15	260	85	1.8	¥4,000

⑨ 牛刀(両刃)〈ANL-14〉

	cm	全長	g	背厚		
8-0307-0901	FC-42	18	305	160	2.0	¥ 5,000
8-0307-0902	FC-43	21	345	195	2.0	¥ 6,000
8-0307-0903	FC-44	24	370	220	2.5	¥ 7,400
8-0307-0904	FC-45	27	410	275	2.5	¥ 9,000
8-0307-0905	FC-46	30	440	280	2.5	¥12,000

⑩ 筋引(両刃)〈ANL-15〉

	cm	全長	g	背厚		
8-0307-1001	FC-91	24	365	180	2.5	¥7,400
8-0307-1002	FC-92	27	395	220	2.5	¥9,000

⑪ 菜切(両刃)〈ANL-17〉

	cm	全長	g	背厚		
8-0307-1101	FC-49	16	295	170	2.0	¥5,000

⑫ 骨スキ(片刃)〈ANL-16〉

	cm		
8-0307-1201	FC-90	15	¥6,500

全長 g 背厚
275 170 2.5

⑬ 三徳(両刃)〈ANL-18〉

	cm		
8-0307-1301	FC-47	16.5	¥5,000

全長 g 背厚
295 165 2.0

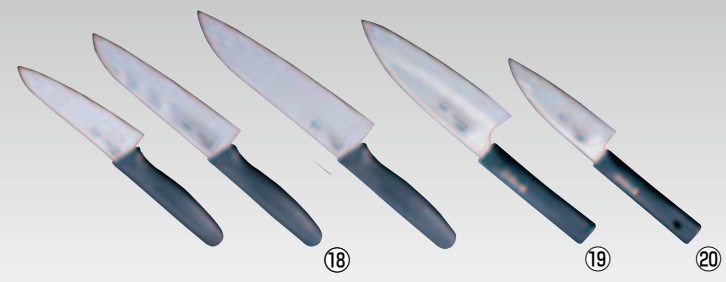
⑭ 小型三徳(両刃)〈ANL-19〉

	cm		
8-0307-1401	FC-39	14.5	¥4,500

全長 g 背厚
275 155 2.0

材質:刃身/モリブデン特殊鋼
ハンドル/POM樹脂
口金/18-8ステンレス

銀チタンシリーズ
庖丁素材の最高峰! 軽い、錆びない、良く切れる、そして抗菌!



⑮ 銀チタン 三徳庖丁(両刃)〈AGV-01〉

	cm	全長	g	背厚		
8-0307-1801	HT-13	13	255	60	1.2	¥5,000
8-0307-1802	HT-16	16	280	65	1.2	¥7,000
8-0307-1803	HT-18	18	300	65	1.2	¥8,000

⑯ 銀チタン 中出刃庖丁 CGT-16DY (片刃)〈AGV-02〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0307-1901	16	280	100	2.5	¥20,000

⑰ 銀チタン 小出刃庖丁 GT-313Y (片刃)〈AGV-03〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0307-2001	13	250	75	2.0	¥8,000

※⑮～⑰刃身:銀含有チタン合金
柄 :抗菌耐熱ポリプロピレン(自動洗浄機適合)

- 刃は、銀イオンの強い抗菌力と光触媒酸化力により、悪質な中毒菌の増殖を防止、減菌していきます。
- 耐磨耗性が高くステンレス鋼の約6倍も切れ味を保ちます。



※このページの庖丁の表示サイズは、すべて刃渡り寸法となっております。



WÜSTHOF
Made in Solingen

GRAND PRIX II

ヴォストフ グランプリIIシリーズ



ヴォストフ グランプリIIシリーズ

① ピーリングナイフ(両刃)

〈ADL-M5〉目

	cm	全長	g	背厚
8-0308-0101	4025	7	180	51
			1.2	¥10,300

② トリミングナイフ(両刃)

〈ADL-M6〉目

	cm	全長	g	背厚
8-0308-0201	4021	7	180	51
			1.3	¥10,300

③ パーリングナイフ(両刃)

〈ADL-M7〉目

	cm	全長	g	背厚
8-0308-0301	4015	8	190	53
			1.2	¥10,300

④ トマトナイフ(波刃)

〈ADL-N0〉目

	cm	全長	g	背厚
8-0308-0401	4104	14	250	61
			1.2	¥13,400

⑤ ソーセージナイフ(波刃)

〈ADL-N1〉目

	cm	全長	g	背厚
8-0308-0501	4106	14	250	62
			1.4	¥13,400

⑥ フィレットナイフ(両刃)

〈ADL-N2〉目

	cm	全長	g	背厚
8-0308-0601	4555	16	285	90
			1.0	¥15,400

⑦ サンドイッチナイフ(両刃)

〈ADL-N3〉目

	cm	全長	g	背厚
8-0308-0701	4525-16	16	285	95
			2.0	¥14,600

⑧ フィレットナイフ(両刃)〈ADL-O2〉目

	cm	全長	g	背厚
8-0308-0801	4625	18	310	118
			2.3	¥17,900

⑨ ブレッドナイフ(波刃)〈ADL-O5〉目

	cm	全長	g	背厚
8-0308-0901	4155	20	320	110
8-0308-0902	4165	23	355	182
			2.5	¥19,600

⑩ パーリングナイフ(両刃)〈ADL-M8〉目

	cm	全長	g	背厚
8-0308-1001	4040-09	9	200	55
8-0308-1002	4040-12	12	230	59
			1.5	¥11,000

⑪ カービングナイフ(両刃)〈ADL-N4〉目

	cm	全長	g	背厚
8-0308-1101	4525-20	20	330	162
8-0308-1102	4525-23	23	360	170
			2.0	¥19,600

⑫ カービングナイフ(筋入)(両刃)〈ADL-N6〉目

	cm	全長	g	背厚
8-0308-1201	4505-20	20	330	161
			2.0	¥19,700

⑬ 牛刀(両刃)〈ADL-L8〉目

	cm	全長	g	背厚
8-0308-1301	4585-16	16	290	152
8-0308-1302	4585-18	18	310	160
8-0308-1303	4585-20	20	340	253
8-0308-1304	4585-23	23	370	266
8-0308-1305	4585-26	26	400	282
			3.5	¥25,800

⑭ 牛刀(筋入)(両刃)〈ADL-N7〉目

	cm	全長	g	背厚
8-0308-1401	4575-20	20	340	256
			3.2	¥23,700

⑮ サーモンスライサー (筋入)(波刃)〈ADL-O7〉目

	cm	全長	g	背厚
8-0308-1501	4545	32	440	105
			1.9	¥25,200

⑯ 三徳包丁(両刃)〈ADL-O3〉目

	cm	全長	g	背厚
8-0308-1601	4174	17	300	152
			2.3	¥18,600

⑰ 三徳包丁(筋入)(両刃)〈ADL-O4〉目

	cm	全長	g	背厚
8-0308-1701	4173	14	255	97
8-0308-1702	4175	17	305	150
			2.5	¥21,300

⑱ 西洋型骨スキ(両刃)〈ADL-O1〉目

	cm	全長	g	背厚
8-0308-1801	4615	14	275	119
			2.0	¥15,100



WÜSTHOF
Made in Solingen

ヴォストフ プロ シリーズ

安全設計のハンドル形状で取り扱やすく、耐腐食に優れ、納得の切れ味が体感できます。
材質:クロム・モリブデン・バナジウム鋼



⑲ ユーティリティナイフ(波刃)〈ABO-76〉目

	cm	全長	g	背厚
8-0308-1901	4852	16	310	126
			1.6	¥5,900

⑳ デリナイフ(波刃)〈ABO-79〉目

	cm	全長	g	背厚
8-0308-2001	4855	23	365	147
			1.7	¥7,200

㉑ 三徳庖丁(両刃)〈ABO-83〉目

	cm	全長	g	背厚
8-0308-2101	4860	17	310	145
			1.6	¥8,400

㉒ クックナイフ(両刃)〈ABO-84〉目

	cm	全長	g	背厚
8-0308-2201	4862	23	378	202
8-0308-2202	4862	26	405	210
			2.0	¥9,800

㉓ 中華包丁〈ABO-95〉目

	cm	全長	g	背厚
8-0308-2301	4891	20	345	280
			2.0	¥13,600



砥石
P.335



プラスチックまな板
P.347

※このページの庖丁の表示サイズは、すべて刃渡り寸法となっております。



ヴォストフ クラシックアイコンシリーズ
優れたグリップ感の確信的なデザイン。材質:クローム・モリブデン・バナジウム



クラシックアイコンシリーズ (①～⑬)

① ピーリングナイフ (両刃) <ABO-01> 目

	cm	全長	g	背厚
8-0309-0101	4020	7	177	64 1.3

② パーリングナイフ (両刃) <ABO-02> 目

	cm	全長	g	背厚
8-0309-0201	4006	8	186	67 1.3

③ パーリングナイフ (両刃) <ABO-03> 目

	cm	全長	g	背厚
8-0309-0301	4086-	9	9 198	68 1.5
8-0309-0302	4086-	12	228	72 1.5

④ ステーキナイフ (両刃) <ABO-04> 目

	cm	全長	g	背厚
8-0309-0401	4096	12	228	72 1.3

⑤ トマトナイフ (両刃) <ABO-05> 目

	cm	全長	g	背厚
8-0309-0501	4136	14	250	74 1.2

⑥ ソーセージナイフ (両刃) <ABO-06> 目

	cm	全長	g	背厚
8-0309-0601	4126	14	247	74 1.4

⑦ サンドウィッチナイフ (両刃)
(カービングナイフ) <ABO-12> 目

	cm	全長	g	背厚
8-0309-0701	4506-	16	285	120 1.8
8-0309-0702	4506-	20	332	163 2.1
8-0309-0703	4506-	23	358	173 2.1

⑧ 牛刀 (両刃) <ABO-13> 目

	cm	全長	g	背厚
8-0309-0801	4596-	16	288	174 2.6
8-0309-0802	4596-	20	340	255 3.0
8-0309-0803	4596-	23	363	273 3.2
8-0309-0804	4596-	26	395	290 3.5

⑨ サーモンスライサー <ABO-08> 目

	cm	全長	g	背厚
8-0309-0901	4546	32	443	126 1.9

⑩ 三徳庖丁 (筋入) (両刃) <ABO-09> 目

	cm	全長	g	背厚
8-0309-1001	4172	14	259	135 2.0
8-0309-1002	4176	17	304	180 2.5

⑪ 西洋型骨スキ (両刃) <ABO-10> 目

	cm	全長	g	背厚
8-0309-1101	4616	14	270	140 2.0

⑫ フィレットナイフ (両刃) <ABO-11> 目

	cm	全長	g	背厚
8-0309-1201	4556	16	286	110 0.9

⑬ フィレットナイフ (両刃) <ABO-65> 目

	cm	全長	g	背厚
8-0309-1301	4626	18	312	137 2.0

⑭ ブレッドナイフ (両刃) <ABO-07> 目

	cm	全長	g	背厚
8-0309-1401	4166-	20	323	138 1.6
8-0309-1402	4166-	23	360	187 2.5

⑮ ブレッドナイフ (波刃) <ABO-66> 目

	cm	全長	g	背厚
8-0309-1501	4124	20	331	183 2.3

⑯ スーパースライサー (波刃) <ABO-67> 目

	cm	全長	g	背厚
8-0309-1601	4516	26	395	257 2.3



ヴォストフ クラシックアイコン ホワイトハンドルシリーズ
優れたグリップ感の革新的なデザイン。 材質:クローム・モリブデン・バナジウム



クラシックアイコンホワイトハンドルシリーズ (⑰～⑳)

⑰ ピーリングナイフ (両刃) <ABO-39> 目

	cm	全長	g	背厚
8-0309-1701	4020-0	7	177	64 1.3

⑱ パーリングナイフ (両刃) <ABO-40> 目

	cm	全長	g	背厚
8-0309-1801	4006-0	8	186	67 1.3

⑲ パーリングナイフ (両刃) <ABO-41> 目

	cm	全長	g	背厚
8-0309-1901	4086-0/09	9	198	68 1.5
8-0309-1902	4086-0/12	12	228	72 1.5

⑳ ステーキナイフ (両刃) <ABO-42> 目

	cm	全長	g	背厚
8-0309-2001	4096-0	12	228	72 1.3

㉑ ソーセージナイフ (両刃) <ABO-44> 目

	cm	全長	g	背厚
8-0309-2101	4126-0	14	247	74 1.4

㉒ サンドウィッチナイフ (両刃) <ABO-45> 目

	cm	全長	g	背厚
8-0309-2201	4506-0/16	16	285	120 1.8
8-0309-2202	4506-0/20	20	332	163 2.1

㉓ 牛刀 (両刃) <ABO-46> 目

	cm	全長	g	背厚
8-0309-2301	4596-0/16	16	288	174 2.6
8-0309-2302	4596-0/20	20	340	255 3.0
8-0309-2303	4596-0/23	23	363	273 3.2

㉔ 三徳包丁 (筋入) (両刃) <ABO-48> 目

	cm	全長	g	背厚
8-0309-2401	4172-0	14	259	135 2.0
8-0309-2402	4176-0	17	304	180 2.5

㉕ 西洋型骨スキ (両刃) <ABO-49> 目

	cm	全長	g	背厚
8-0309-2501	4616-0	14	270	140 2.0

㉖ フィレットナイフ (両刃) <ABO-50> 目

	cm	全長	g	背厚
8-0309-2601	4556-0	16	286	110 0.9

㉗ ブレッドナイフ (両刃) <ABO-51> 目

	cm	全長	g	背厚
8-0309-2701	4166-0/20	20	323	138 1.6
8-0309-2702	4166-0/23	23	360	187 2.5

おすすめ
商品



ブラ板付 カラーナイフラック
P.367



18-0 業務用 殺菌灯付包丁差
P.372

庖丁・ナイフ・砥石

料理道具 厨房用品

310

※このページの庖丁の表示サイズは、すべて刃渡り寸法となっております。



WÜSTHOF
Made in Solingen

CULINAR ヴォストフ クーリナーシリーズ

ステンレススチールのハンドルは精巧に鍛造され完全に成形されています。
またヴォストフはナイフの構造上一番大切なツバのバランスと安全性にこだわり、
重みと威厳の提供に成功しました。



ヴォストフ クーリナーシリーズ

① 牛刀(両刃)〈ADL-D9〉目

	cm	全長	g	背厚
8-0310-0101	4589-16	16	285	199 2.6

② サンドウィッチナイフ(両刃)〈ADL-E2〉目

	cm	全長	g	背厚
8-0310-0201	4529-16	16	280	135 2.0

③ 三徳庖丁(筋入)(両刃)〈ADL-F5〉目

	cm	全長	g	背厚
8-0310-0301	4179-17	17	300	195 2.7

④ パーリングナイフ(両刃)〈ADL-E4〉目

	cm	全長	g	背厚
8-0310-0401	4039-9	9	196	88 1.5

⑤ ピーリングナイフ(両刃)〈ADL-E5〉目

	cm	全長	g	背厚
8-0310-0501	4029	7	178	84 1.3

⑥ ステーキナイフ(両刃)〈ADL-E6〉目

	cm	全長	g	背厚
8-0310-0601	4069	12	123	92 1.6

⑦ コックナイフ(両刃)〈ADL-L5〉目

	cm	全長	g	背厚
8-0310-0701	4589-12	12	230	143 2.2



WÜSTHOF
Made in Solingen

GOURMET ヴォストフ グルメシリーズ



ヴォストフ グルメシリーズ

⑧ パーリングナイフ(両刃)〈ADL-K5〉目

	cm	全長	g	背厚
8-0310-0801	4030-7	7	169	28 1.2

⑨ 牛刀(両刃)〈ADL-G0〉目

	cm	全長	g	背厚
8-0310-0901	4562-16	16	293	142 2.3
8-0310-0902	4562-18	18	310	151 2.3
8-0310-0903	4562-20	20	335	204 2.6
8-0310-0904	4562-23	23	365	212 2.6
8-0310-0905	4562-26	26	395	230 2.6

⑩ キッチンナイフ(両刃)〈ADL-G8〉目

	cm	全長	g	背厚
8-0310-1001	4130-14	14	265	93 1.8
8-0310-1002	4130-16	16	285	102 1.8
8-0310-1003	4130-18	18	304	100 1.8
8-0310-1004	4130-20	20	323	106 1.8

⑪ スライサー(両刃)〈ADL-G9〉目

	cm	全長	g	背厚
8-0310-1101	4114-20	20	323	103 1.8

⑫ ロングスライサー(両刃)〈ADL-H0〉目

	cm	全長	g	背厚
8-0310-1201	4502-20	20	327	127 1.8
8-0310-1202	4502-23	23	360	135 1.8
8-0310-1203	4502-26	26	398	137 1.8

⑬ 三徳庖丁(両刃)〈ADL-D1〉目

	cm	全長	g	背厚
8-0310-1301	4186-17	17	290	124 2.0

⑭ 西洋型骨スキ(両刃)〈ADL-Q0〉目

	cm	全長	g	背厚
8-0310-1401	4606-14	14	270	102 2.0

⑮ フィレットナイフ(両刃)〈ABO-64〉目

	cm	全長	g	背厚
8-0310-1501	4552	16	285	88 1.0



WÜSTHOF
Made in Solingen

Le Cordon Rouge ヴォストフ ル・コルドンブルーシリーズ



ヴォストフ ル・コルドンブルーシリーズ

⑬ 牛刀(両刃)〈ADL-K8〉目

	cm	全長	g	背厚
8-0310-1601	4581-16	16	277	127 2.0
8-0310-1602	4581-20	20	327	197 2.6
8-0310-1603	4581-23	23	358	205 2.6

⑭ 牛刀(筋入)(両刃)〈ADL-L3〉目

	cm	全長	g	背厚
8-0310-1701	4571-20	20	327	193 2.5

⑮ 細身スライサー(両刃)〈ADL-L2〉目

	cm	全長	g	背厚
8-0310-1801	4521-16	16	276	95 1.8
8-0310-1802	4521-26	26	380	137 2.5

⑬～⑮

材質:クローム・モリブデンバナジウム
研ぎやすいアゴなしスタイルです。

料理道具

鍋類

フライパン・
グリルパン

ガストロノームパン・
ホテルパン

バット・番重・
コンテナ

食缶・給食道具

キッチンポット・
保存容器

ボール・ザル・
漬物・米びつ

庖丁・ナイフ・
砥石

まな板・庖丁差・
殺菌庫

そばうどん・
パスタ用品

蒸し器・中華・
揚げ物用品



※このページの庖丁の表示サイズは、全て刃渡り寸法となっております。



WÜSTHOF
Made in Solingen

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。



ヴォストフ スペシャルグレード

① ペティーナイフ(両刃)〈ADL-H7〉

		cm	全長	g	背厚	
8-0312-0101	4066-9SG	9	190	52	1.5	¥12,800
8-0312-0102	4066-10SG	10	200	55	1.5	¥13,200
8-0312-0103	4066-12SG	12	227	63	1.5	¥13,500

② ソールナイフ(両刃)〈ADL-H8〉

		cm	全長	g	背厚	
8-0312-0201	4518-16SG	16	267	62	1.0	¥17,300

③ スライサー(両刃)〈ADL-H9〉

		cm	全長	g	背厚	
8-0312-0301	4522-14SG	14	260	97	1.8	¥17,200
8-0312-0302	4522-16SG	16	280	100	2.0	¥18,100
8-0312-0303	4522-18SG	18	298	104	2.0	¥19,100
8-0312-0304	4522-20SG	20	327	146	2.0	¥22,200

④ 牛刀(両刃)〈ADL-J0〉

		cm	全長	g	背厚	
8-0312-0401	4582-16SG	16	282	152	2.6	¥22,000
8-0312-0402	4582-18SG	18	302	160	2.6	¥24,000
8-0312-0403	4582-20SG	20	333	226	3.0	¥27,300
8-0312-0404	4582-23SG	23	365	252	2.8	¥30,800
8-0312-0405	4582-26SG	26	395	295	3.0	¥36,800
8-0312-0406	4582-32SG	32	445	320	3.6	¥45,300

⑤ 筋引(両刃)〈ADL-J1〉

		cm	全長	g	背厚	
8-0312-0501	4522-23SG	23	355	153	2.2	¥23,600
8-0312-0502	4522-26SG	26	385	162	2.2	¥26,450
8-0312-0503	4522-32SG	32	445	170	2.4	¥31,700

⑥ 洋出刃(両刃)〈ADL-J2〉

		cm	全長	g	背厚	
8-0312-0601	4584-20SG	20	325	271	3.5	¥32,300
8-0312-0602	4584-26SG	26	386	318	4.0	¥43,300



⑦ ヴォストフ アイコン三徳庖丁(筋入)(両刃) 〈ABO-14〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0312-0701	4972	14	258	137	2.0 ￥30,200
8-0312-0702	4976	17	304	180	2.7 ￥35,400

●高級感漂うウッドハンドル

●高級感漂うウッドハンドル



⑧ ヴォストフ ブレードガード マグネット式 〈ABO-86〉

使用可能サイズ			
8-0312-0801	9921-1	155×25×厚さ5	¥2,200
8-0312-0802	9921-2	250×35×厚さ6	¥2,700
8-0312-0803	9921-3	255×55×厚さ7	¥3,300

※ナイフは別売です。



ツヴィリング

ツインプロHBシリーズ

衛生面に優れた半ツバ仕様でにぎりやすいハンドル、職人の手による本刃付けが生み出すシャープな切れ味。全てにおいて、ツヴィリングの培った技術を凝縮した逸品と言えます。



ツヴィリング ツインプロHB

⑨ ペティーナイフ(両刃)〈AHV-A6〉

		cm	全長	g	背厚	
8-0312-0901	30651-130	13	245	93	1.6	¥10,000

⑩ シェフナイフ(両刃)〈AHV-A8〉

	cm	全長	g	背厚
8-0312-1001	30651-200	20	320	179 2.0
				¥16,000

⑪ 三徳庖丁(両刃)〈AHV-A9〉

	cm	全長	g	背厚
8-0312-1101	30647-180	18	305	189 2.0
¥15,000				

⑨～⑪

材質:刃物部/フリオデュアハイカーボステンレス鋼
ハンドル/ABS樹脂

プロフェッショナル“S”シリーズ

正統派のフォルムで扱い易く安全なハンドル、鋭い切れ味が持続するブレード。すみずみまでプロのためのこだわりが生きている、ロングセラーのシリーズです。



プロフェッショナル“S”シリーズ

⑫ ペティーナイフ(ツバ付)(両刃)〈AHV-68〉

		cm	全長	g	背厚	
8-0312-1201	31020-101	10	210	70	1.5	¥12,000
8-0312-1202	31020-131	13	240	79	1.5	¥14,000

⑬ シェフナイフ細身(両刃)〈AHV-88〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0312-1301	31020-161	16	287	137 1.9	¥16,000
8-0312-1302	31020-201	20	328	139 1.9	¥20,000



⑭ シェフナイフ(幅広)(両刃)〈AHV-69〉

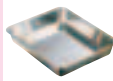
		cm	全長	g	背厚	
8-0312-1401	31021-161	16	298	221	3.0	¥19,000
8-0312-1402	31021-201	20	330	258	3.0	¥22,000
8-0312-1403	31021-231	23	365	295	3.0	¥25,000

⑮ 三徳庖丁・半ツバ(両刃)〈AHV-A5〉

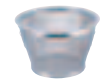
		cm	全長	g	背厚	
8-0312-1501	31117-181	18	300	172	2.0	¥20,000

⑫～⑮

材質:フリオデュア ハイカーボステンレス鋼



18-8 角バット
P.131



TKG マンモス深型 米揚ざる
P.255

※このページの庖丁の表示サイズは、すべて刃渡り寸法となっております。



TAMAHAGANE
3-Ply Special Steel
JAPAN

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

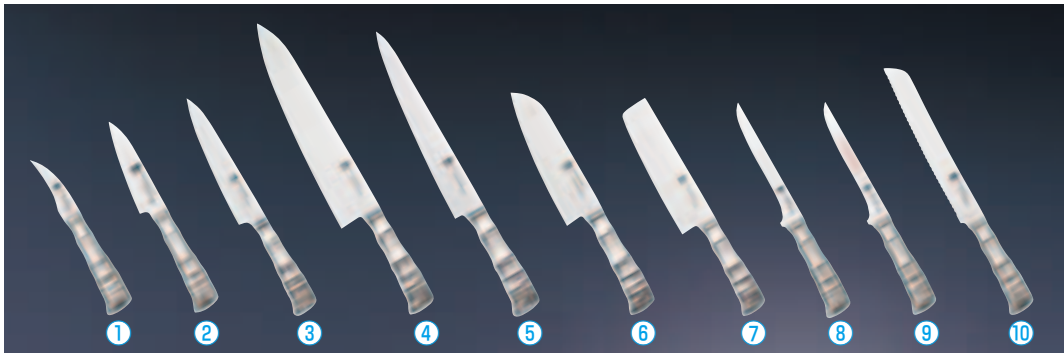
13 chrome stainless steel
13クロームステンレスチール

Mo-V steel Mo-Vスチール

13 chrome stainless steel
13クロームステンレスチール

Handle:18-8 stainless steel
ハンドル:18-8ステンレスチール





TAMAHAGANE 竹シリーズ

- ① ピーリングナイフ(両刃)〈ATM-45〉

	cm	全長	g	背厚
8-0313-0101 TK-1110	7	180	90	2.0

¥7,400
- ② ペアリングナイフ(両刃)〈ATM-44〉

	cm	全長	g	背厚
8-0313-0201 TK-1109	9	210	95	2.0

¥7,400
- ③ ペティナイフ(両刃)〈ATM-43〉

	cm	全長	g	背厚
8-0313-0301 TK-1108	12	240	110	2.0
8-0313-0302 TK-1107	15	265	115	2.0

¥7,600
¥8,000
- ④ 牛刀(両刃)〈ATM-42〉

	cm	全長	g	背厚
8-0313-0401 TK-1106	18	310	195	2.0
8-0313-0402 TK-1105	21	340	215	2.0
8-0313-0403 TK-1104	24	370	240	2.2
8-0313-0404 TK-1103	27	400	255	2.2
8-0313-0405 TK-1102	30	430	300	2.5

¥11,500
¥12,100
¥14,500
¥18,000
¥21,800
- ⑤ 筋引(両刃)〈ATM-46〉

	cm	全長	g	背厚
8-0313-0501 TK-1113	24	370	190	2.2
8-0313-0502 TK-1112	27	400	200	2.2

¥14,500
¥18,000

- ⑥ 万能(両刃)〈ATM-47〉

	cm	全長	g	背厚
8-0313-0601 TK-1115	16	290	190	2.0
8-0313-0602 TK-1114	17.5	305	200	2.0

¥11,500
¥12,100
- ⑦ 菜切(両刃)〈ATM-48〉

	cm	全長	g	背厚
8-0313-0701 TK-1116	16	290	220	2.0
8-0313-0702 TK-1165	18	310	240	2.0

¥11,500
¥12,100
- ⑧ ボーニングナイフ
〈ATM-50〉

	cm	全長	g	背厚
8-0313-0801 TK-1119	16	300	170	2.2

¥11,100
- ⑨ ボーニングナイフ(フレキシブル)
〈ATM-51〉

	cm	全長	g	背厚
8-0313-0901 TK-1120	16	300	160	2.2

¥10,500
- ⑩ ブレッドナイフ 〈ATM-49〉

	cm	全長	g	背厚
8-0313-1001 TK-1118	23	360	200	2.2

¥15,100



FELIX フェリックス ブラチナムシリーズ

フェリックスブラチナムシリーズは熟練工によってモリブデンバナジウム鋼を鍛造し製造された、シェフに愛用されている庖丁です。優れた耐食性、カミソリのような鋭い刃、物理的デザインによるグリップは継ぎ目が無く衛生的で、長時間使用しても疲れません。



- ⑮ ユニバーサルナイフ (両刃)〈AHE-03〉

	cm	全長	g	背厚
8-0313-1501 951015	15	273	121	2.6

¥7,900
- ⑯ ソールナイフ (両刃)〈AHE-04〉

	cm	全長	g	背厚
8-0313-1601 951918	19	291	96	1.3

¥8,900
- ⑰ ハムスライサー (両刃)〈AHE-05〉

	cm	全長	g	背厚
8-0313-1701 951921	21	323	133	2.3
8-0313-1702 951926	26	370	153	2.3

¥9,500
¥11,000
- ⑱ パーリングナイフ (両刃)〈AHE-10〉

	cm	全長	g	背厚
8-0313-1801 951509	9	190	48	1.6

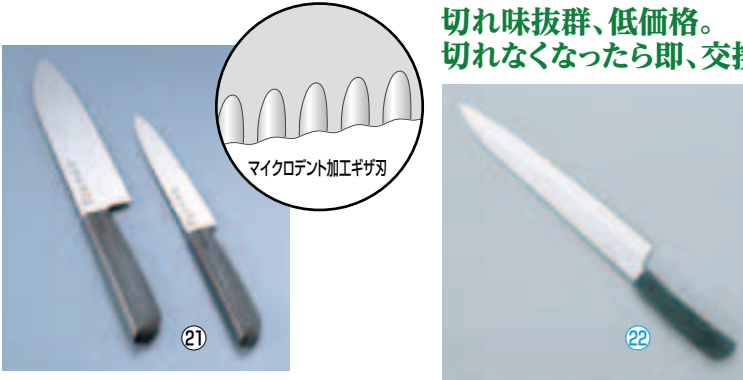
¥6,000
- ⑲ ペティーナイフ(両刃)〈AHE-11〉

	cm	全長	g	背厚
8-0313-1901 951009	9	190	48	2.0

¥6,000
- ⑳ 骨スキ(両刃)〈AHE-12〉

	cm	全長	g	背厚
8-0313-2001 952113	13	250	102	2.7
8-0313-2002 952115	15	280	112	2.7

¥8,200
¥8,800



- ㉑ 切味革命21 トマトナイフ
〈ATM-36〉

	cm	全長	g
8-0313-2101 L	16.5	285	88
8-0313-2102 S	13	237	49

¥2,000
¥1,300

●マイクロデント加工ギザ刃により、切れ味が長持ちします。
- ㉒ ブラ柄 使い捨て庖丁
〈ATK-17〉

	cm	全長	g
8-0313-2201	22	340	100

¥2,100

●肉等の油分の多い食材に最適です。
●柄部には交換時期の目安となる月数字(1〜12)が表示してあります。



国産・ニュー エーデルワイス No.180 シリーズ

① プチナイフ (両刃)
(ペティーナイフ) 〈AEC-01〉 目

	cm	全長	g	背厚
8-0314-0101	11.5	205	60	1.8

② 牛刀 (両刃) 〈AEC-02〉 目

	cm	全長	g	背厚
8-0314-0201	18	305	155	2.1
8-0314-0202	20	325	165	2.1

③ 鎌型 (両刃) 〈AEC-03〉 目

	cm	全長	g	背厚
8-0314-0301	18	305	165	2.1

- 錆びの原因となるカーボンの量を半分に抑さえ、耐蝕性が大幅に向上し、
靱性が増し、しかも研ぎやすい。
- ハンドル部は耐久性に優れたデュラコン (ポリアセタール樹脂) を採用。
長期間過酷な条件で使用しても劣化しません。



ボンシェフ (モリブデン バナジウム鋼)

⑪ ペティーナイフ (片刃) 〈ABV-78〉

	刃渡り	全長	g	背厚
8-0314-1101	145	250	80	1.3

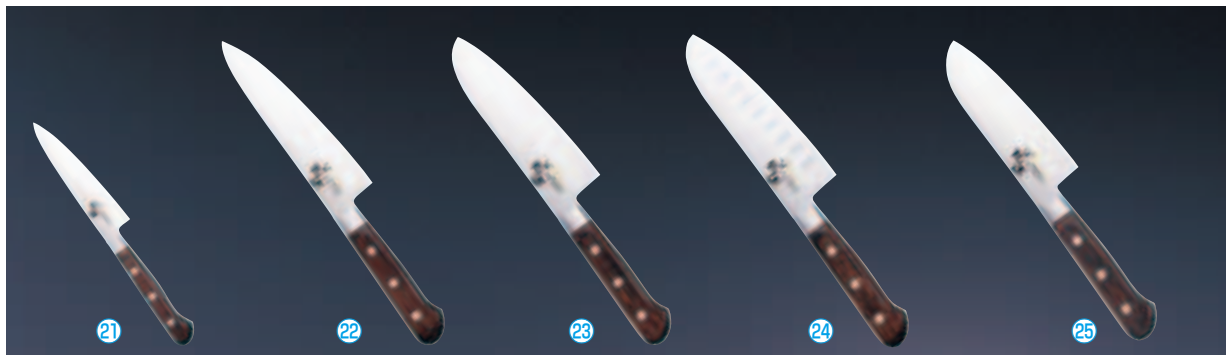
⑫ 牛刀 (両刃) 〈ABV-B2〉

	刃渡り	全長	g	背厚
8-0314-1201	205	325	120	2.0

⑬ 三徳庖丁 (両刃) 〈ABV-79〉

	刃渡り	全長	g	背厚
8-0314-1301	204	320	120	1.8

- 丸穴の空気孔と上部の凸部 (リブ) により切
ったものが庖丁にくっつきにくいです。



関孫六 べにふじ

⑲ ペティーナイフ 〈ASK-80〉 目

	cm	全長	g	背厚
8-0314-2101	AB5445	12	227	67
8-0314-2102	AB5444	15	255	76

⑳ 牛刀 〈ASK-81〉 目

	cm	全長	g	背厚
8-0314-2201	AB5440	18	305	165
8-0314-2202	AB5441	21	337	172
8-0314-2203	AB5442	24	378	265
8-0314-2204	AB5443	27	406	290

④ 中鎌型 (両刃) 〈AEC-04〉 目

	cm	全長	g	背厚
8-0314-0401	14.5	260	105	1.8

⑤ 洋出刃 (片刃) 〈AEC-06〉 目

	cm	全長	g	背厚
8-0314-0501	13.5	255	235	3.0
8-0314-0502	15	270	260	4.6
8-0314-0503	16.5	285	275	4.8
8-0314-0504	18	305	300	4.8

材質: 刃身/ステンレス刃物鋼
ハンドル/ポリアセタール樹脂



MAC マック ノンスティックシリーズ

フッ素樹脂加工を表面に施し、汚れが付きにくく、すべりの良い、お手入れも楽な庖丁です。

⑭ 家庭用牛刀 (両刃) 〈AMT-38〉 目

	cm	全長	g	背厚
8-0314-1401	18	300	130	2.0

⑮ ペアリング (両刃) 〈AMT-39〉 目

	cm	全長	g	背厚
8-0314-1501	13.5	240	70	2.0

⑥ ペティーナイフ (両刃)
(AEC-07) 目

	cm	全長	g	背厚
8-0314-0601	11	205	60	1.3

⑦ 牛刀 (両刃) 〈AEC-08〉 目

	cm	全長	g	背厚
8-0314-0701	18	305	150	1.8
8-0314-0702	20	325	160	1.8

⑧ 鎌型 (両刃) 〈AEC-09〉 目

	cm	全長	g	背厚
8-0314-0801	17	315	155	1.8

材質: 刃/クローム・モリブデン鋼
柄/積層合板

⑯ 三徳 (両刃) 〈AMT-40〉 目

	cm
8-0314-1601	17

全長 g 背厚
300 150 2.0
材質: 刃/クローム・モリブデン鋼
(フッ素樹脂加工)
柄/積層合板

⑨ 菜切 (両刃) 〈AEC-10〉 目

	cm	全長	g	背厚
8-0314-0901	16.5	310	155	1.7

⑩ ジュニア
キッチンナイフ (両刃)
(AEC-11) 目

	cm	全長	g	背厚
8-0314-1001	12	260	100	1.3

材質: 刃身/ステンレス刃物鋼
ハンドル/ABS樹脂一体成型



マック オリジナルシリーズ

薄刃仕様で軽くて扱いやすい高級家庭用包丁。
刃先が丸く安全な包丁です。

⑰ 一般料理用 (両刃) 〈AMT-41〉 目

	cm	全長	g	背厚
8-0314-1701	14	260	90	1.5
8-0314-1702	17	290	115	1.5
8-0314-1703	19.5	315	140	2.0

⑱ ペアリング (両刃) 〈AMT-42〉 目

	cm	全長	g	背厚
8-0314-1801	10.5	205	35	1.5

⑲ カービング (肉切り) (両刃)
(AMT-43) 目

	cm	全長	g	背厚
8-0314-1901	23	360	185	2.0

⑳ フィレット (刺身) (両刃)
(AMT-44) 目

	cm	全長	g	背厚
8-0314-2001	17.5	290	110	2.0

材質: 刃/クローム・モリブデン鋼
柄/積層合板

㉓ 三徳包丁 〈ASK-82〉 目

	cm	全長	g	背厚
8-0314-2301	AB5437	16.5	295	173

㉔ 三徳ディンプル包丁 〈ASK-83〉 目

	cm	全長	g	背厚
8-0314-2401	AB5438	16.5	295	170

㉕ 小三徳包丁 〈ASK-84〉 目

	cm	全長	g	背厚
8-0314-2501	AB5439	14.5	270	160

※このページの庖丁の表示サイズは、すべて刃渡り寸法となっております。
臭いもつかずお手入れ簡単、切れ味も抜群で超衛生的！



① 滑性セラミック包丁 洗
桜セラ(両刃)〈ASL-82〉

	cm	全長	g	背厚
8-0315-0101 RW-12B	12	238	64	1.3
			¥5,000	
8-0315-0102 RW-14B	14	265	78	1.3
			¥6,000	
8-0315-0103 RW-16B	16	278	82	1.3
			¥7,000	

- 水洗いだけで簡単に洗えて臭いもつかず、錆びません。
 - 刃の表面の粗さを通常の半分以下にし、従来のセラミック製庖丁の約3倍切れ味が持続します。
 - 食品の風味をかえません。
- ※セラミックは焼物です。強い衝撃や硬いものは刃こぼれの原因となります。
※刃を砥ぐ場合はP.343④ダイヤモンドシャープナーをご使用ください。

② 最高級光触媒セラミック 洗
刺身庖丁 美セラ CL-19(片刃)
〈ASL-28〉 ¥30,000

	cm	全長	g	背厚
8-0315-0201	19	314	88	2.0

- ①②
刃身:ジルコニアセラミック
柄:耐熱PP樹脂(自動洗浄機適合)

③ セラミック包丁 Eセラ(片刃) 洗
〈ASL-83〉

	cm	全長	g	背厚
8-0315-0301 ECW-12	12	238	66	1.3
8-0315-0302 ECW-14	14	273	76	1.3
8-0315-0303 ECW-16	16	288	78	1.3

- 刃身:ジルコニアセラミック
柄:耐熱PP樹脂(自動洗浄機適合)

- 切れ味の持続は一般ステンレスの約30倍、よく切れて錆びません。
 - 臭い移りが無く生で食べる食材の風味をかえません。
- ※セラミックは焼物です。強い衝撃や硬いものは刃こぼれの原因となります。
※刃を砥ぐ場合はP.343④ダイヤモンドシャープナーをご使用ください。

④ セラミック庖丁 抗菌 洗
SC-18WB(片刃)
〈ASL-33〉 ¥8,000

	cm	全長	g	背厚
8-0315-0401	18	300	100	1.7

- 材質:刃部/ジルコニアセラミック
柄部/抗菌・耐熱ポリプロピレン



京セラ セラミックナイフ

⑤ フルーツナイフ
FKR-110N〈ASL-37〉

	cm	全長	g	背厚
8-0315-0501	11	229	40	1.7

⑥ ペティナイフ
FKR-130N〈ASL-36〉

	cm	全長	g	背厚
8-0315-0601	13	250	59	1.9

⑦ 小三徳
FKR-140N〈ASL-35〉

	cm	全長	g	背厚
8-0315-0701	14	270	90	1.7

⑧ 三徳
FKR-160N〈ASL-44〉

	cm	全長	g	背厚
8-0315-0801	16	290	98	1.8

⑨ シェフズナイフ
FKR-180CN〈ASL-42〉

	cm	全長	g	背厚
8-0315-0901	18	310	93	1.8

⑩ パン切り&スライスナイフ
FKR-180PN〈ASL-43〉

	cm	全長	g	背厚
8-0315-1001	18	310	83	1.8

- 材質:刃部/ファインセラミックス
柄部/ポリプロピレン(耐熱温度:110℃)



⑬ 正広 こども庖丁(両刃) 抗菌
〈AMS-G4〉 ¥2,600

	全長	g
8-0315-1301 24346 くま	240	58
8-0315-1302 24347 うさぎ	240	52
8-0315-1303 24348 りす	240	53

刃部形状	刃渡り:130
	刃先部 あご部
くま(高学年向き)	小丸 丸
うさぎ(低学年向き)	大丸 丸
りす(幼児向き)(刃付なし)	大丸 丸

- 材質:刃部/特殊ハイカーボステンレス鋼1.6mm厚
ハンドル部/エラストマー樹脂(抗菌剤入)
●子供の成長に合わせた安心設計

⑭ グーテ 子供用包丁(両刃)
〈AGC-01〉 ¥1,300

8-0315-1401 FC-790 イエロー(ねこ)
8-0315-1402 FC-791 ピンク(うさぎ)
8-0315-1403 FC-792 ブルー(白くま)

刃渡り 全長 g
105 235 60

- 材質:刃部/ステンレス刃物鋼
ハンドル部/ポリプロピレン樹脂、
熱可塑性ゴム(耐熱温度:80℃)
●丸みのあるグリップハンドルで、ちいさな手でもしっかりと握れます。



⑪ 京セラ セラミック 便利なナイフ
(ギザ刃) 〈ASL-81〉 ¥3,800

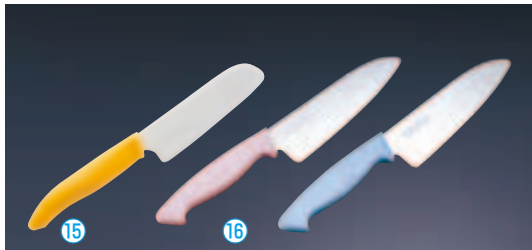
8-0315-1101 ブラック	8-0315-1105 グリーン
8-0315-1102 レッド	8-0315-1106 ブルー
8-0315-1103 オレンジ	8-0315-1107 ピンク
8-0315-1104 イエロー	

- 全長:235 刃渡り:120 質量53g
●マイクロギザ刃がしっかり食材をとらえ、切りやすいです。
⑪⑫材質:刃部/ファインセラミックス
柄部/ポリプロピレン(耐熱温度110℃)

⑫ 京セラ セラミックナイフ
FKR-140〈ASL-41〉 ¥5,000

8-0315-1201 レッド
8-0315-1202 オレンジ
8-0315-1203 イエロー
8-0315-1204 グリーン
8-0315-1205 ブルー
8-0315-1206 ピンク

- 全長:270 刃渡り:140 質量:90g



⑮ 京セラ 子供用ナイフ FKR-105
〈AKD-03〉 ¥3,800 洗

刃渡り 全長 g
105 218 50

- 初めてクッキングに挑戦するお子さまのために、より安全性を考慮し、機能性も向上しました。
材質:刃部/ファインセラミックス
柄部/ポリプロピレン(耐熱温度110℃)

⑯ チャイルド庖丁(両刃) 抗菌
〈ATI-A8〉 ¥1,950

8-0315-1601 ピンク
8-0315-1602 ブルー

刃渡り 全長 g
140 255 65

- 材質:刃身 モリブデンバナジウム
ハンドル エラストマー樹脂
(抗菌剤配合)

- 小さい手でもしっかりと握れるよう少し小さめに作成したハンドルです。



⑰ ミソノ モリブデン鋼
子供庖丁(両刃)
〈AMS-E0〉 ¥6,600

	cm	全長	g	背厚
8-0315-1701	685	12	220	70 1.8

⑱ 正広 MS-400
子供庖丁11047(両刃)
〈AMS-H7〉 ¥4,300

刃渡り 全長 g
8-0315-1801 140 225 75

- 材質:刃部/特殊ステンレス鋼
ハンドル部/積層強化木



VICTORINOX ビクトリノックス



ビクトリノックス

① ペティーナイフ

〈ABK-52〉 ¥1,100

8-0316-0101 レッド 6.7701E

8-0316-0102 ブラック 6.7703E

全長:214 刃渡り:100

② ペティーナイフ 波刃

〈ABK-53〉 ¥1,100

8-0316-0201 レッド 6.7731E

8-0316-0202 ブラック 6.7733E

全長:214 刃渡り:100

③ トマトベジタブルナイフ

〈ABK-54〉 ¥1,100

8-0316-0301 レッド 6.7831E

8-0316-0302 ブラック 6.7833E

全長:223 刃渡り:110

①～③材質:刃部/ステンレススチール

ハンドル/ポリプロピレン

●細かい波刃が食材を確実に捉えるので、熟したトマトや果物をつぶさず、きれいに切り分けることができます。

ビクトリノックス

④ ペティーナイフ

〈ABK-56〉 ¥1,100

8-0316-0401 ピンク 6.7706.5FCE

8-0316-0402 オレンジ 6.7706.9FCE

8-0316-0403 イエロー 6.7706.8FCE

8-0316-0404 グリーン 6.7706.4FCE

全長:210 刃渡り:100

材質:刃部/ステンレススチール

ハンドル/ポリプロピレン

⑤ トマトベジタブルナイフ

〈ABK-57〉 ¥1,100

8-0316-0501 ピンク 6.7836.5FCE

8-0316-0502 オレンジ 6.7836.9FCE

8-0316-0503 イエロー 6.7836.8FCE

8-0316-0504 グリーン 6.7836.4FCE

全長:220 刃渡り:110

●細かい波刃が食材を確実に捉えるので、熟したトマトや果物をつぶさず、きれいに切り分けることができます。

⑥ KHS サヤ付き

フルーツナイフDH7172

〈AHK-25〉 ¥700

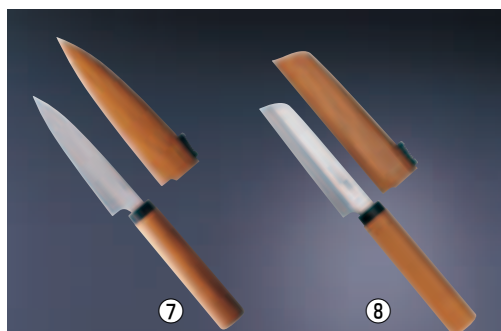
全長:200 刃渡り:90 45g

材質:刀身/ステンレス刃物鋼

ハンドル/ABS樹脂

サヤ/ポリプロピレン

●食卓ではもちろんアウトドアにも最適。



⑦ ストッパー付フルーツナイフ No.100 剣型

〈AFL-17〉 8-0316-0701 ¥670

全長:215 刃渡り:95

⑧ ストッパー付フルーツナイフ No.100 角丸

〈AFL-18〉 8-0316-0801 ¥700

全長:208 刃渡り:87

⑦⑧材質:ステンレススチール

●木製サヤ付(ストッパー付)

フルーツナイフ

⑨ サンクラフト 421(三徳型)

〈AHL-87〉 ¥900

全長:215 刃渡り:110

プラスチックサヤ付

⑩ サンクラフト 422(薄刃型)

〈AHL-88〉 ¥900

全長:215 刃渡り:110

プラスチックサヤ付

※⑨⑩ 材質:ステンレス製

ミソノ果物ナイフ(木製サヤ付)

⑪ No. 1

〈AHL-50〉 ¥2,500

全長:200 刃渡り:105

⑫ No. 3

〈AHL-51〉 ¥2,800

全長:210 刃渡り:106

⑪⑫ 材質:特殊ステンレス鋼

⑬ セラミック ハニーナイフ CH-10(片刃)

〈ASL-34〉 8-0316-1301 ¥3,000

全長:212 刃渡り:100

材質:刃部/ジルコニアセラミック

柄部/ABS樹脂

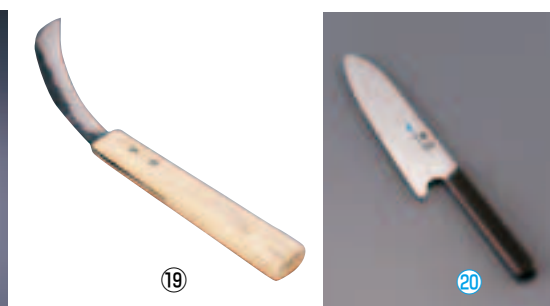
●安全ロック機能付

⑭ ステンゴールド 皮むき庖丁

〈AKW-01〉 8-0316-1401 ¥2,600

10.5cm 全長:220

材質:ステンレス特殊鋼割込材



⑮ ケント サヤ付 フルーツナイフ

FK-405 〈AHL-M1〉 ¥700

全長:210 刃渡り:100

材質:ステンレス製

柄:ABS樹脂

⑯ 木サヤ付 フルーツナイフ(剣)

ST-600(モリブデン鋼)

〈AHL-C7〉 8-0316-1601 ¥2,100

全長:210 刃渡り:105

⑰ 木サヤ付 フルーツナイフ(三徳)

ST-700(モリブデン鋼)

〈AHL-C6〉 8-0316-1701 ¥2,300

全長:220 刃渡り:110

⑱ 銀チタン

3Dミニナイフ(サヤ付) 抗菌

3D-130

〈ANI-26〉 8-0316-1801 ¥4,000

全長:240 刃渡り:130

材質:刀身/銀含有チタン合金

ハンドル/耐熱抗菌ポリプロピレン樹脂

(耐熱130℃)

●新開発の刃形3Dチタンは軽い力で鋭く爽

やかな切れ味で、永切れ性能の革命的向上

を実現しました。

●刃全体が銀抗菌作用!チタン特有のサビ

ない!軽い!

⑲ バナナ切 庖丁(安来鋼白2号)

〈ABN-01〉 8-0316-1901 ¥3,200

12cm 全長:280

⑳ マック 万能小庖丁 DSU-55

〈AHU-94〉

cm 全長 g 背厚

8-0316-2001 14 250 60 1.5 ¥2,500

材質:刃/クローム・モリブデン鋼

柄/エラストマー樹脂

●ビックリするほど軽くて、小振りで扱いやす

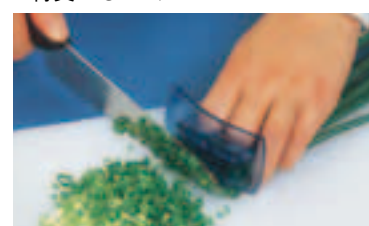
い庖丁です。

㉑ ベンリナー ハンドカバー

〈AHV-43〉 ¥620

90×48

材質:MSエスチレン



関連商品 PVC包丁刃先カバー→P.346



ヤマト 上皿自動はかり
P.577



デジタルタイマー
P.579

TKG-NEO(ネオ) シリーズ



〈TKG ネオ〉刀身とハンドルが一体化、ハンドルが抜けたり腐ったりしません。

特長と品質 ●TKG-NEO(ネオ)シリーズは、近代化学が生んだクラフト技術(DP法・内部脱炭防止法)を駆使し、刀鋼(3枚複合)はスウェーデン鋼海綿鉄をベースにモリブデン・バナジウム・クロームを添加して、耐摩耗性に優れ、プロ用に設計された庖丁です。

- DPスウェーデン鋼・スウェーデンで産出した高純度の鉄鉱石をヘガネス法と呼ばれる低温ガス還元法で不純物を取り除き、精錬・製鋼された特殊ステンレス合金鋼です。耐食性・耐摩耗性に大変優れており、末永くご使用いただけます。また、DP加工により折れる心配がなく、安全で研ぎ易く仕上げております。
- SDスウェーデン鋼・スウェーデン鋼を主体として、モリブデン、バナジウムを添加して耐摩耗性、抗張性(ねばり)を高め、鋭利性、耐久性、耐錆性、研ぎ易さ等すべて御満足頂ける本職用包丁です。
- 18-8ステンレス鋼製のモナカハンドルは錆びにくく、洗い易い事から従来の木柄ハンドルに比較して、バイ菌の繁殖を防ぎ衛生的です。又、高圧・高温(180℃)殺菌洗浄が可能です。



TKG-NEO(ネオ)

① ペティーナイフ(DP鋼・両刃)〈ATK-84〉

	cm	全長	g	背厚
8-0317-0101	12	225	65	1.8
8-0317-0102	15	255	70	1.8

② 牛刀(DP鋼・両刃)〈ATK-85〉

	cm	全長	g	背厚
8-0317-0201	18	305	150	2.0
8-0317-0202	21	335	160	2.0
8-0317-0203	24	375	210	2.2
8-0317-0204	27	405	255	2.5
8-0317-0205	30	435	290	2.5

③ 筋引(DP鋼・両刃)〈ATK-86〉

	cm	全長	g	背厚
8-0317-0301	24	360	150	2.2
8-0317-0302	27	395	200	2.5

④ 洋出刃(DP鋼・両刃)〈ATK-87〉

	cm	全長	g	背厚
8-0317-0401	17	290	175	3.5
8-0317-0402	21	345	270	4.0
8-0317-0403	24	380	350	5.0

⑤ 三徳(DP鋼・両刃)〈ATK-89〉

	cm	全長	g	背厚
8-0317-0501	17	290	150	2.0

⑥ 菜切(DP鋼・両刃)〈ATK-90〉

	cm	全長	g	背厚
8-0317-0601	16.5	295	160	2.0

⑦ パンスライサー(SD鋼)〈ATK-91〉

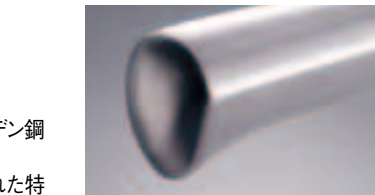
	cm	全長	g
8-0317-0701	21.5	340	135

⑧ 柳刃(SD鋼・片刃)〈ATK-92〉

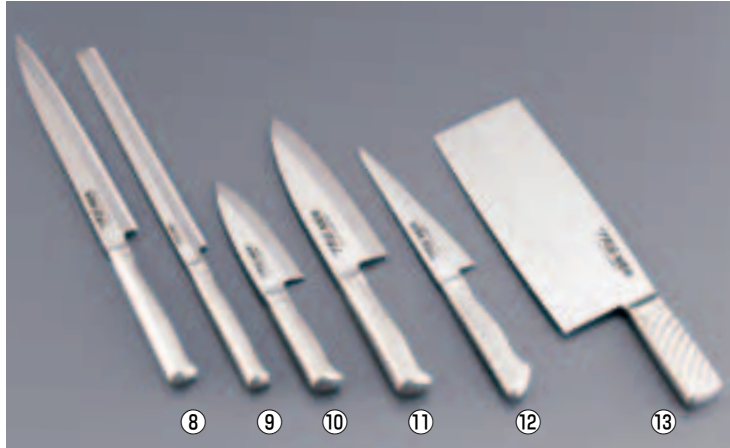
	cm	全長	g	背厚
8-0317-0801	21	340	140	2.5
8-0317-0802	24	380	190	3.0
8-0317-0803	27	410	210	3.0
8-0317-0804	30	440	250	3.5

⑨ 蛸引(SD鋼・片刃)〈ATK-A1〉

	cm	全長	g	背厚
8-0317-0901	24	370	155	3.0
8-0317-0902	27	410	195	3.0
8-0317-0903	30	440	220	3.5



⑧～⑪の和庖丁はハンドルが握りやすく、すべりにくい左右非対称ハンドルになっています。



TKG-NEO(ネオ)

⑩ 小出刃(DP鋼・片刃)〈ATK-93〉

	cm	全長	g	背厚
8-0317-1001	10.5	215	130	3.2
8-0317-1002	12	230	140	3.2

⑪ 出刃(DP鋼・片刃)〈ATK-94〉

	cm	全長	g	背厚
8-0317-1101	15	280	225	4.0
8-0317-1102	16.5	295	250	4.0
8-0317-1103	18	320	310	5.0
8-0317-1104	21	350	360	5.0

⑫ 骨スキ(DP鋼・片刃)〈ATK-B0〉

	cm	全長	g	背厚
8-0317-1201	15	275	140	3.0

⑬ 中華庖丁(DP鋼)〈ATK-95〉

	cm	全長	g	背厚
8-0317-1301	22	220×90	330	530
8-0317-1302	22.5(薄口)	225×100	340	510
8-0317-1303	22.5(厚口)	225×100	340	580

TKG-NEO(ネオ) シリーズ 左利き用

〈TKG ネオ〉刀身とハンドルが一体化、ハンドルが抜けたり腐ったりしません。

品質

- DPスウェーデン鋼・スウェーデンで産出した高純度の鉄鉱石をヘガネス法と呼ばれる低温ガス還元法で不純物を取り除き、精錬・製鋼された特殊ステンレス合金鋼です。耐食性・耐摩耗性に大変優れており、末永くご使用いただけます。また、DP加工により折れる心配がなく、安全で研ぎ易く仕上げております。
- SDスウェーデン鋼・スウェーデン鋼を主体として、モリブデン、バナジウムを添加して耐摩耗性、抗張性(ねばり)を高め、鋭利性、耐久性、耐錆性、研ぎ易さ等すべて御満足頂ける本職用包丁です。
- 18-8ステンレス鋼製のモナカハンドルは錆びにくく、洗い易い事から従来の木柄ハンドルに比較して、バイ菌の繁殖を防ぎ衛生的です。又、高圧・高温(180℃)殺菌洗浄が可能です。



TKG-NEO(ネオ)

⑭ 出刃(DP鋼・片刃)左利き用〈ATK-B2〉

	cm	全長	g	背厚
8-0317-1401	15	280	225	4.0
8-0317-1402	16.5	295	250	4.0

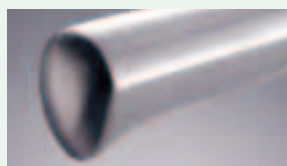
⑮ 柳刃(SD鋼・片刃)左利き用〈ATK-B1〉

	cm	全長	g	背厚
8-0317-1501	24	380	190	3.0
8-0317-1502	27	410	210	3.0

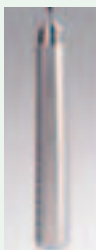
POINT

特長

- TKG-NEO(ネオ)シリーズは、近代化学が生んだクラフト技術(DP法・内部脱炭防止法)を駆使し、刀鋼(3枚複合)はスウェーデン鋼海綿鉄をベースにモリブデン・バナジウム・クロームを添加して、耐摩耗性に優れ、プロ用に設計された庖丁です。



⑭⑮の和庖丁はハンドルが握りやすく、すべりにくい左右非対称ハンドルになっています。



- 特長 ●モナカハンドルの板厚を薄く空洞にすることで軽量化し、手の負担を軽減します。
- ステンレス一体型ハンドルは菌の侵入や増殖を防ぎ、熱湯消毒可能で衛生的です。



※このページの庖丁の表示サイズは、すべて刃渡り寸法となっております。

エコクリーン TKG-PRO(プロ) 業務用 料理庖丁 エコクリーン

水だけで嫌な油污れ等が簡単に落ち、耐食性・耐酸性にも優れ、
抗菌・抗カビ効果でメンテナンス性抜群で衛生的。
刀身にモリブデンバナジウム鋼を使用しハイレベルでの技術を駆使した理想の庖丁です。
耐蝕性、耐磨耗性、耐熱・耐寒性に優れ、切れ味の持続性など品質を徹底追求して、高度な機能を実現しました。ハンドルは、握りやすく手にフィットし、使い易さを取り入れた庖丁です。



エコクリーン TKG-PRO(プロ) 業務用 料理庖丁 エコクリーン

① ペティーナイフ (両刃) <AEK-50> 目	cm 全長 g 背厚	③ 三徳庖丁 (両刃) <AEK-52> 目	cm 全長 g 背厚
	8-0318-0101 12 238 60 1.7 ￥8,100		8-0318-0301 17.5 316 170 2.0 ￥11,600
	8-0318-0102 15 270 70 2.0 ￥8,900		
② 牛刀 (両刃) <AEK-51> 目	cm 全長 g 背厚	④ 筋引 (両刃) <ATK-71> 目	cm 全長 g 背厚
	8-0318-0201 18 315 150 2.0 ￥11,600		8-0318-0401 24 374 162 2.5 ￥18,000
	8-0318-0202 21 343 170 2.0 ￥13,000		8-0318-0402 27 402 165 2.5 ￥21,000
	8-0318-0203 24 374 210 2.5 ￥18,000		8-0318-0403 30 432 196 2.5 ￥22,000
	8-0318-0204 27 403 220 2.5 ￥21,000	⑤ 骨スキ (片刃) <ATK-72> 目	cm 全長 g 背厚
	8-0318-0205 30 433 240 2.5 ￥22,000		8-0318-0501 15 270 127 2.5 ￥11,600

材質: 刀身 モリブデンバナジウム鋼 (ゼロクリア加工)
ハンドル 18-8ステンレス、フロスティー仕上

※詳しい「エコクリーン」の説明はP.2577 (資料集1) をご覧ください。



フロスティー仕上の特長

光沢のある、独特なサテン仕上ハンドル

一旦、鏡面のようなミラー仕上をしたあと、高圧でガラス粉を吹きつけ、表面に細かい凸凹をつける事により独特な光沢のあるサテン仕上になります。指紋が目立ちにくく、品のある落ち着いたイメージの演出をかもし出してくれます。

TKG TKG-PRO 銀鱗 TKG-PRO(プロ)銀鱗(ぎんりん) 和庖丁シリーズ



TKG PRO(プロ)銀鱗

⑫ 柳刃 (片刃) <ATK-96>	cm 全長 g 背厚	⑬ 出刃 (片刃) <ATK-97>	cm 全長 g 背厚	⑭ アジ切 (片刃) <ATK-98>	cm 全長 g 背厚
	8-0318-1201 21 340 123 2.3 ￥17,000		8-0318-1301 15 290 230 4.5 ￥18,000		8-0318-1401 10.5 220 121 2.7 ￥14,000
	8-0318-1202 24 400 150 2.3 ￥19,000		8-0318-1302 16.5 310 250 4.5 ￥19,000		8-0318-1402 12 230 126 2.7 ￥16,000
	8-0318-1203 27 410 160 2.3 ￥21,000		8-0318-1303 18 320 265 4.5 ￥23,000		

TKG-PRO(プロ) 業務用 料理庖丁

刀身にモリブデンバナジウム鋼を使用しハイレベルでの技術を駆使した理想の庖丁です。
耐蝕性、耐磨耗性、耐熱・耐寒性に優れ、切れ味の持続性など品質を徹底追求して、高度な機能を実現しました。
ハンドルは、握りやすく手にフィットし、使い易さを取り入れた庖丁です。



TKG-PRO(プロ) 業務用 料理庖丁

⑥ ペティーナイフ (両刃) <ATK-38>	cm 全長 g 背厚	⑧ 三徳庖丁 (両刃) <ATK-40>	cm 全長 g 背厚
	8-0318-0601 12 238 60 1.7 ￥7,500		8-0318-0801 17.5 316 170 2.0 ￥10,500
	8-0318-0602 15 270 70 2.0 ￥8,200		
⑦ 牛刀 (両刃) <ATK-39>	cm 全長 g 背厚	⑨ 菜切庖丁 (両刃) <ATK-41>	cm 全長 g 背厚
	8-0318-0701 18 315 150 2.0 ￥10,500		8-0318-0901 16 297 170 2.0 ￥9,700
	8-0318-0702 21 343 170 2.0 ￥11,600		8-0318-0902 18 304 180 2.0 ￥10,500
	8-0318-0703 24 374 210 2.5 ￥15,000	⑩ 筋引 (両刃) <AEK-72>	cm 全長 g 背厚
	8-0318-0704 27 403 220 2.5 ￥17,300		8-0318-1001 24 374 162 2.5 ￥15,000
	8-0318-0705 30 433 240 2.5 ￥18,500		8-0318-1002 27 402 165 2.5 ￥17,600
		⑪ 骨スキ (片刃) <AEK-73>	cm 全長 g 背厚
			8-0318-1101 15 270 127 2.5 ￥10,500

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、フロスティー仕上

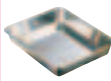
High Carbonステンレス

高い信頼性と実績をもった大同特殊鋼ハイカーボンステンレスIK-6材 (クローム・モリブデン・バナジウムを含有した特殊鋼)と熟練した職人の技術によって作り出されたプロの為の高級庖丁です。
又、裏スキ(刃の裏側のくぼみ)により砥石の当たりがよく刃付けが容易に出来ます。

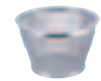


18-8ステンレス フロスティー仕上げ

握り易く設計されたデザインと18-8ステンレス
最中製なので、錆びにくく洗浄器にも使用できますので菌の繁殖を防ぎ衛生的です。



18-8 角パット
P.131



TKG マンモス深型 米揚ざる
P.255

※このページの庖丁の表示サイズは、すべて刃渡り寸法となっております。

プロのニューステータス Brieto-M11PRO



特長と品質

- モリブデンバナジウム鋼をベースとしたブライト特殊鋼をサブゼロ処理により高い硬度と靱性を与え、切れ味を一段と高めています。
- ハンドルは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。

Brieto-M11PROシリーズ(ブライト M11プロシリーズ)

① ペティーナイフ (両刃) 〈ABL-14〉

	cm	全長	g	背厚
8-0319-0101	M1108	12	235	70 2.0 ￥6,100
8-0319-0102	M1107	15	265	80 2.0 ￥6,500
8-0319-0103	M1117	18	296	88 2.0 ￥7,200

② 牛刀 (両刃) 〈ABL-15〉

	cm	全長	g	背厚
8-0319-0201	M1106	18	305	150 2.2 ￥ 9,400
8-0319-0202	M1105	21	335	160 2.2 ￥10,100
8-0319-0203	M1104	24	373	210 2.2 ￥12,200
8-0319-0204	M1103	27	408	235 2.5 ￥15,600
8-0319-0205	M1102	30	436	280 2.5 ￥19,300
8-0319-0206	M1101	33	467	285 2.5 ￥22,700

③ 筋引 (両刃) 〈ABL-16〉

	cm	全長	g	背厚
8-0319-0301	M1124	21	340	125 2.0 ￥10,100
8-0319-0302	M1113	24	362	155 2.2 ￥12,200
8-0319-0303	M1112	27	406	205 2.2 ￥15,600
8-0319-0304	M1127	30	433	220 2.2 ￥19,300

④ 洋出刃 (片刃) 〈ABL-17〉

	cm	全長	g	背厚
8-0319-0401	M1120	18	313	240 4.0 ￥14,900
8-0319-0402	M1119	21	343	280 4.0 ￥17,100
8-0319-0403	M1111	24	375	320 4.0 ￥19,300
8-0319-0404	M1110	27	406	350 4.0 ￥23,600

⑤ 万能 (両刃) 〈ABL-18〉

	cm	全長	g	背厚
8-0319-0501	M1115	16	285	155 2.2 ￥ 9,400
8-0319-0502	M1114	17.5	302	175 2.2 ￥10,100

⑥ 骨スキ (両刃) 〈ABL-19〉

	cm	全長	g	背厚
8-0319-0601	M1109	15	270	130 2.2 ￥8,800

⑦ 菜切 (両刃) 〈ABL-20〉

	cm	全長	g	背厚
8-0319-0701	M1116	16	287	170 2.2 ￥ 9,400
8-0319-0702	M1165	18	310	185 2.2 ￥10,100

⑧ 柳刃 (片刃) 〈ABL-21〉

	cm	全長	g	背厚
8-0319-0801	M1123	21	340	175 3.0 ￥16,200
8-0319-0802	M1122	24	370	185 3.0 ￥17,700
8-0319-0803	M1121	27	400	200 3.0 ￥20,300
8-0319-0804	M1135	30	430	210 3.0 ￥24,300

⑨ 蛸引 (片刃) 〈ABL-22〉

	cm	全長	g	背厚
8-0319-0901	M1139	21	340	145 3.0 ￥16,200
8-0319-0902	M1138	24	370	160 3.0 ￥17,700
8-0319-0903	M1137	27	403	170 3.0 ￥20,300
8-0319-0904	M1136	30	430	180 3.0 ￥24,300

⑩ サーモンスライサー (両刃) 〈ABL-23〉

	cm	全長	g	背厚
8-0319-1001	M1154	24	364	150 2.2 ￥18,600
8-0319-1002	M1153	27	404	200 2.2 ￥21,100
8-0319-1003	M1152	30	435	210 2.2 ￥24,700

⑪ 和風出刃 (片刃) 〈ABL-24〉

	cm	全長	g	背厚
8-0319-1101	M1118	16.5	300	230 4.0 ￥14,200
8-0319-1102	M1129	21	337	275 5.0 ￥23,300
8-0319-1103	M1128	24	367	305 5.0 ￥25,900

⑫ 小出刃 (両刃) 〈ABL-25〉

	cm	全長	g	背厚
8-0319-1201	M1133	7	180	70 2.0 ￥7,300
8-0319-1202	M1132	9	207	75 2.0 ￥7,500
8-0319-1203	M1131	10.5	223	85 2.0 ￥7,800
8-0319-1204	M1130	12	240	95 2.0 ￥8,000

⑬ 小出刃 (片刃) 〈ABL-26〉

	cm	全長	g	背厚
8-0319-1301	M1133K	7	180	65 2.0 ￥7,300
8-0319-1302	M1132K	9	207	70 2.0 ￥7,500
8-0319-1303	M1131K	10.5	223	80 2.0 ￥7,800
8-0319-1304	M1130K	12	240	85 2.0 ￥8,000

⑭ ガラスキ (片刃) 〈ABL-53〉

	cm	全長	g	背厚
8-0319-1401	M1166	18	315	255 4.0 ￥16,900

プロのニューステータス Brieto-M11PRO



Brieto-M11PROシリーズ(ブライトM11プロシリーズ)

※⑬⑭⑰⑲⑳㉔㉕M127フレキシブル庖丁は柔軟性に優れており、折れにくい庖丁です。

⑮ コックナイフ (両刃) 〈ABL-27〉

	cm	全長	g	背厚
8-0319-1501	M107	14	260	85 2.2 ￥ 6,400
8-0319-1502	M106	16	290	135 2.2 ￥ 7,300
8-0319-1503	M105	18	310	148 2.2 ￥ 7,600
8-0319-1504	M104	20	340	200 2.5 ￥ 8,300
8-0319-1505	M103	23	370	230 2.5 ￥10,200
8-0319-1506	M102	26	400	245 2.5 ￥12,700
8-0319-1507	M101	32	455	280 2.5 ￥19,200

⑯ ロングスライサー (両刃) 〈ABL-28〉

	cm	全長	g	背厚
8-0319-1601	M109	26	385	155 2.2 ￥12,700
8-0319-1602	M108	32	450	170 2.2 ￥15,200

⑰ サンドイッチナイフ (両刃) 〈ABL-30〉

	cm	全長	g	背厚
8-0319-1701	M114	14	260	75 2.2 ￥6,400
8-0319-1702	M113	16	280	80 2.2 ￥7,100
8-0319-1703	M112	18	300	83 2.2 ￥7,600

⑱ サーモンスライサー (両刃) (フレキシブル) 〈ABL-31〉

	cm	全長	g	背厚
8-0319-1801	M115	32	440	85 2.2 ￥14,000

⑲ サーモンスライサー グラントン刃 (両刃) (フレキシブル) 〈ABL-32〉

	cm	全長	g	背厚
8-0319-1901	M116	32	440	85 2.2 ￥16,600

⑳ ナロースライサー (両刃) 〈ABL-33〉

	cm	全長	g	背厚
8-0319-2001	M118	20	320	85 2.2 ￥ 8,300
8-0319-2002	M117	26	380	95 2.2 ￥12,700

㉑ フィレナイフ (両刃) (フレキシブル) 〈ABL-34〉

	cm	全長	g	背厚
8-0319-2101	M120	16	275	70 2.2 ￥7,100
8-0319-2102	M119	18	300	75 2.2 ￥7,600

㉒ フィッシュ フィレナイフ (両刃) (フレキシブル) 〈ABL-35〉

	cm	全長	g	背厚
8-0319-2201	M121	16	275	60 2.2 ￥7,100

㉓ セレイテッド スライサー 〈ABL-36〉

	cm	全長	g	背厚
8-0319-2301	M124	20	330	145 2.2 ￥10,200
8-0319-2302	M123	23	360	150 2.2 ￥12,300
8-0319-2303	M122	26	390	155 2.2 ￥15,200

㉔ サラミナイフ 〈ABL-38〉

	cm	全長
8-0319-2401	M126	16 275 ￥8,300

㉕ ボーニングナイフ 〈ABL-39〉

	cm	全長
8-0319-2501	M130	10 220 ￥5,700
8-0319-2502	M129	14 270 ￥7,600
8-0319-2503	M128	16 290 ￥8,300
8-0319-2504	M127 (フレキシブル)	16 290 ￥8,300



※このページの庖丁の表示サイズは、すべて刃渡り寸法となっております。

Tojiro・pro

トウジロウ プロ〈ゼロクリア加工〉
(DPスウェーデン鋼)

●18-8ステンレス鋼製のモナカハンドルは錆びにくく、洗い易いことから従来の木柄ハンドルに比較して、
バイ菌の繁殖を防ぎ衛生的です。又、高圧・高温（180℃）殺菌洗浄が可能です。

DPエコクリーンシリーズ（オールゼロクリア加工）**エコクリーン**

業務用庖丁として基本性能に定評のある「Tojiro-Pro」シリーズに「ゼロクリア加工」を施しました。

① ペティナイフ（両刃）〈AEK-58〉**目**

	cm	全長	g	
8-0320-0101	FZ-883	12	225	65 ￥7,000
8-0320-0102	FZ-884	15	255	70 ￥7,500

② 牛刀（両刃）〈AEK-59〉**目**

	cm	全長	g	
8-0320-0201	FZ-888	18	305	150 ￥9,700
8-0320-0202	FZ-889	21	335	160 ￥10,800
8-0320-0203	FZ-890	24	375	210 ￥13,500
8-0320-0204	FZ-891	27	405	255 ￥16,500

③ 筋引（両刃）〈AEK-60〉**目**

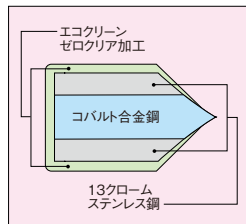
	cm	全長	g	
8-0320-0301	FZ-886	24	360	150 ￥13,500

④ 三徳（両刃）〈AEK-61〉**目**

	cm	全長	g	
8-0320-0401	FZ-895	17	290	150 ￥9,700

⑤ 菜切（両刃）〈AEK-62〉**目**

	cm	全長	g	
8-0320-0501	FZ-894	16.5	295	160 ￥9,700



EVOLCHEF（エボルシェフ）シリーズ

ステンレスの一体構造のため熱湯消毒や食器洗浄機、食器乾燥機の使用が可能です。
材質：刃身/ハイカーボンステンレス刃物鋼
ハンドル/18-8ステンレススチール

⑥ ペティナイフ〈AEB-02〉**目**

	cm	全長	g	背厚	
8-0320-0601	13	238	80	1.8	￥5,900
8-0320-0602	15	258	90	1.8	￥6,100

⑦ 牛刀〈AEB-06〉**目**

	cm	全長	g	背厚	
8-0320-0701	18	307	155	2.0	￥8,800
8-0320-0702	21	337	170	2.0	￥9,400
8-0320-0703	24	377	235	2.5	￥11,400
8-0320-0704	27	407	260	2.5	￥14,600
8-0320-0705	30	438	300	2.5	￥18,000

⑧ 筋引〈AEB-03〉**目**

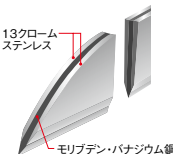
	cm	全長	g	背厚	
8-0320-0801	24	377	160	2.0	￥11,000
8-0320-0802	27	407	180	2.0	￥14,600

⑨ 三徳〈AEB-04〉**目**

	cm	全長	g	背厚	
8-0320-0901	17	297	165	2.0	￥9,200

⑩ 菜切〈AEB-05〉**目**

	cm	全長	g	背厚	
8-0320-1001	16.5	292	185	2.0	￥8,600



モリブデン・バナジウム鋼割込

●錆びにくい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。

ブライトM11プロ 割込シリーズ

⑪ ペティ（両刃）〈ABL-59〉**目**

	cm	全長	g	背厚	
8-0320-1101	M1108-DPS	12	240	75	1.8 ￥6,100
8-0320-1102	M1107-DPS	15	265	80	1.8 ￥6,500
8-0320-1103	M1117-DPS	18	295	85	1.8 ￥7,200

⑫ 牛刀（両刃）〈ABL-60〉**目**

	cm	全長	g	背厚	
8-0320-1201	M1106-DPS	18	310	140	2.0 ￥9,400
8-0320-1202	M1105-DPS	21	340	150	2.0 ￥10,100
8-0320-1203	M1104-DPS	24	380	200	2.2 ￥12,200
8-0320-1204	M1103-DPS	27	410	245	2.2 ￥15,600
8-0320-1205	M1102-DPS	30	440	285	2.2 ￥19,300
8-0320-1206	M1101-DPS	33	470	320	2.2 ￥22,700

⑬ 筋引（両刃）〈ABL-61〉**目**

	cm	全長	g	背厚	
8-0320-1301	M1124-DPS	21	340	135	2.0 ￥10,100
8-0320-1302	M1113-DPS	24	365	155	2.2 ￥12,200
8-0320-1303	M1112-DPS	27	405	205	2.2 ￥15,600
8-0320-1304	M1127-DPS	30	435	220	2.2 ￥19,300

⑭ 万能（両刃）〈ABL-62〉**目**

	cm	全長	g	背厚	
8-0320-1401	M1115-DPS	16	290	140	2.0 ￥9,400
8-0320-1402	M1114-DPS	17.5	305	150	2.0 ￥10,100

⑮ 菜切（両刃）〈ABL-63〉**目**

	cm	全長	g	背厚	
8-0320-1501	M1116-DPS	16	290	160	2.0 ￥9,400
8-0320-1502	M1165-DPS	18	310	180	2.0 ￥10,100

堺 南海（オールステンレス一体型料理庖丁）



堺 南海

⑯ ペティナイフ（両刃）〈ANV-01〉**目**

	cm	全長	g	背厚	
8-0320-1601	AS-9	15	260	80	1.7 ￥7,800

⑰ 牛刀（両刃）〈ANV-02〉**目**

	cm	全長	g	背厚	
8-0320-1701	AS-7	18(剣先)	320	160	1.9 ￥11,400
8-0320-1702	AS-4	21	340	155	1.9 ￥12,400
8-0320-1703	AS-3	24	373	200	2.4 ￥13,600
8-0320-1704	AS-2	27	400	225	2.4 ￥16,000
8-0320-1705	AS-1	30	435	255	2.4 ￥18,600

⑱ 筋引（両刃）〈ANV-03〉**目**

	cm	全長	g	背厚	
8-0320-1801	AS-6	24	373	170	2.4 ￥13,600
8-0320-1802	AS-5	27	405	190	2.4 ￥16,000

⑲ 三徳（両刃）〈ANV-04〉**目**

	cm	全長	g	背厚	
8-0320-1901	AS-8	17	295	155	1.9 ￥11,400

特長と品質

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

成平シリーズ オールステンレス一体構造

⑳ ペティナイフFC-60（両刃）〈ANL-02〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0320-2001	15	260	85	2.0	￥2,800

㉑ 牛刀 FC-62（両刃）〈ANL-04〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0320-2101	18	310	150	2.0	￥3,700

㉒ 三徳庖丁 FC-61（両刃）〈ANL-03〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0320-2201	17	300	150	2.0	￥3,700

㉓ パンスライサーFC-63〈ANL-05〉

	cm	全長	g	背厚	
8-0320-2301	21	350	130	2.0	￥3,500

