

**FKG-NEO(ネオ)カラーシリーズ** 抗菌



**FKG-NEO(ネオ)カラー庖丁** 抗菌 ※御注文の際は、色を御指定ください。

- ① **ペティーナイフ(両刃)**〈ATK-79〉  
12cm 全長230 重量50(g) 背厚1.8 ¥3,800  
15cm 全長260 重量55(g) 背厚1.8 ¥4,300
- ② **牛刀(両刃)**〈ATK-80〉  
18cm 全長315 重量125(g) 背厚2.0 ¥ 4,800  
21cm 全長345 重量150(g) 背厚2.5 ¥ 5,400  
24cm 全長375 重量180(g) 背厚2.5 ¥ 7,000  
27cm 全長410 重量225(g) 背厚3.0 ¥ 9,000  
30cm 全長440 重量245(g) 背厚3.0 ¥11,000
- ③ **筋引(両刃)**〈ATK-81〉  
24cm 全長370 重量140(g) 背厚2.5 ¥7,000  
27cm 全長400 重量155(g) 背厚2.5 ¥9,000
- ④ **三徳庖丁 17cm(両刃)**〈ATK-82〉 ¥4,800  
全長305 重量125(g) 背厚2.0
- ⑤ **菜切 16.5cm(両刃)**〈ATK-83〉 ¥4,800  
全長300 重量135(g) 背厚2.0
- ⑥ **骨スキ 15cm(片刃)**〈ATK-99〉 ¥5,000  
全長295 重量125(g) 背厚2.5
- ⑦ **カラー筋引サーモン(両刃)**〈ATK-A0〉  
24cm 全長370 重量140(g) 背厚2.5 ¥ 9,800  
27cm 全長400 重量155(g) 背厚2.5 ¥12,000

特長 ●ハンドルは抗菌加工が施され、衛生管理に最適。  
●現場の声にもとづいた握りやすく、疲れにくい、滑りにくい、耐久性抜群のハンドル。  
●ハンドルカラーを6色用意。食材別に使用でき衛生管理ができます。  
●熱湯殺菌(100℃ 20分)にも対応。  
●インサート成型により口元からの水、雑菌の浸入を防ぎます。

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

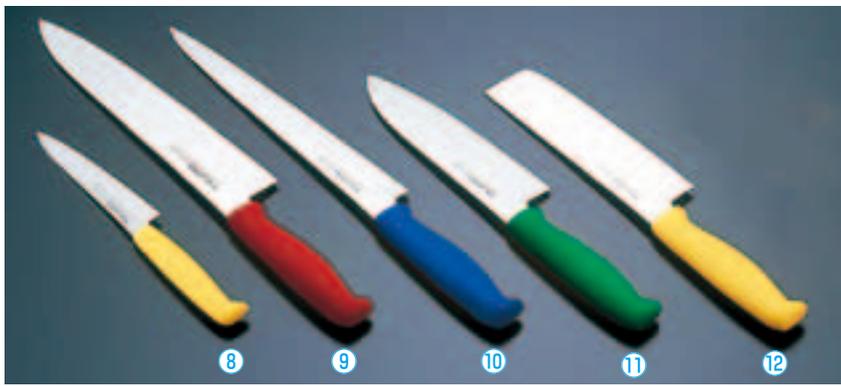


ホワイト		イエロー	
ペティーナイフ12cm	8-0321-0101	ペティーナイフ12cm	8-0321-0103
ペティーナイフ15cm	8-0321-0102	ペティーナイフ15cm	8-0321-0104
牛刀18cm	8-0321-0201	牛刀18cm	8-0321-0206
牛刀21cm	8-0321-0202	牛刀21cm	8-0321-0207
牛刀24cm	8-0321-0203	牛刀24cm	8-0321-0208
牛刀27cm	8-0321-0204	牛刀27cm	8-0321-0209
牛刀30cm	8-0321-0205	牛刀30cm	8-0321-0210
筋引24cm	8-0321-0301	筋引24cm	8-0321-0303
筋引27cm	8-0321-0302	筋引27cm	8-0321-0304
三徳包丁17cm	8-0321-0401	三徳包丁17cm	8-0321-0402
菜切16.5cm	8-0321-0501	菜切16.5cm	8-0321-0502
骨スキ15cm	8-0321-0601	骨スキ15cm	8-0321-0602



レッド		ブルー		グリーン		ブラック	
ペティーナイフ12cm	8-0321-0105	ペティーナイフ12cm	8-0321-0107	ペティーナイフ12cm	8-0321-0109	ペティーナイフ12cm	8-0321-0111
ペティーナイフ15cm	8-0321-0106	ペティーナイフ15cm	8-0321-0108	ペティーナイフ15cm	8-0321-0110	ペティーナイフ15cm	8-0321-0112
牛刀18cm	8-0321-0211	牛刀18cm	8-0321-0216	牛刀18cm	8-0321-0221	牛刀18cm	8-0321-0226
牛刀21cm	8-0321-0212	牛刀21cm	8-0321-0217	牛刀21cm	8-0321-0222	牛刀21cm	8-0321-0227
牛刀24cm	8-0321-0213	牛刀24cm	8-0321-0218	牛刀24cm	8-0321-0223	牛刀24cm	8-0321-0228
牛刀27cm	8-0321-0214	牛刀27cm	8-0321-0219	牛刀27cm	8-0321-0224	牛刀27cm	8-0321-0229
牛刀30cm	8-0321-0215	牛刀30cm	8-0321-0220	牛刀30cm	8-0321-0225	牛刀30cm	8-0321-0230
筋引24cm	8-0321-0305	筋引24cm	8-0321-0307	筋引24cm	8-0321-0309	筋引24cm	8-0321-0311
筋引27cm	8-0321-0306	筋引27cm	8-0321-0308	筋引27cm	8-0321-0310	筋引27cm	8-0321-0312
三徳包丁17cm	8-0321-0403	三徳包丁17cm	8-0321-0404	三徳包丁17cm	8-0321-0405	三徳包丁17cm	8-0321-0406
菜切16.5cm	8-0321-0503	菜切16.5cm	8-0321-0504	菜切16.5cm	8-0321-0505	菜切16.5cm	8-0321-0506
骨スキ15cm	8-0321-0603	骨スキ15cm	8-0321-0604	骨スキ15cm	8-0321-0605	骨スキ15cm	8-0321-0606
						筋引サーモン24cm	8-0321-0701
						筋引サーモン27cm	8-0321-0702

**TOJIRO color series** 〈ゼロクリア加工〉 エコクリーン ※エコクリーンの詳しい説明は資料集に掲載してあります。



特長 ●ハンドルは抗菌加工が施され、衛生管理に最適。  
●現場の声にもとづいた握りやすく、疲れにくい、滑りにくい、耐久性抜群のハンドル。  
●熱湯殺菌(100℃ 20分)にも対応。  
●インサート成型により口元からの水、雑菌の浸入を防ぎます。

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: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℃

**エコクリーントウジロウ カラー庖丁** エコクリーン ※御注文の際は、色を御指定ください。

- ⑧ **ペティーナイフ(両刃)**〈AEK-53〉 目  
12cm 全長230 重量50(g) 背厚1.8 ¥4,200  
15cm 全長260 重量55(g) 背厚1.8 ¥4,700
- ⑨ **牛刀(両刃)**〈AEK-54〉 目  
18cm 全長315 重量125(g) 背厚2.0 ¥ 5,600  
21cm 全長345 重量150(g) 背厚2.5 ¥ 6,200  
24cm 全長375 重量180(g) 背厚2.5 ¥ 7,700  
27cm 全長410 重量225(g) 背厚3.0 ¥10,500  
30cm 全長440 重量245(g) 背厚3.0 ¥12,000
- ⑩ **筋引24cm(両刃)**〈AEK-55〉 目 ¥8,000  
全長370 重量140(g) 背厚2.5
- ⑪ **三徳庖丁 17cm(両刃)**〈AEK-56〉 目 ¥5,600  
全長305 重量125(g) 背厚2.0
- ⑫ **菜切 16.5cm(両刃)**〈AEK-57〉 目 ¥5,600  
全長300 重量135(g) 背厚2.0



イエロー		レッド		ブルー		グリーン	
ペティーナイフ12cm	8-0321-0801	ペティーナイフ12cm	8-0321-0803	ペティーナイフ12cm	8-0321-0805	ペティーナイフ12cm	8-0321-0807
ペティーナイフ15cm	8-0321-0802	ペティーナイフ15cm	8-0321-0804	ペティーナイフ15cm	8-0321-0806	ペティーナイフ15cm	8-0321-0808
牛刀18cm	8-0321-0901	牛刀18cm	8-0321-0906	牛刀18cm	8-0321-0911	牛刀18cm	8-0321-0916
牛刀21cm	8-0321-0902	牛刀21cm	8-0321-0907	牛刀21cm	8-0321-0912	牛刀21cm	8-0321-0917
牛刀24cm	8-0321-0903	牛刀24cm	8-0321-0908	牛刀24cm	8-0321-0913	牛刀24cm	8-0321-0918
牛刀27cm	8-0321-0904	牛刀27cm	8-0321-0909	牛刀27cm	8-0321-0914	牛刀27cm	8-0321-0919
牛刀30cm	8-0321-0905	牛刀30cm	8-0321-0910	牛刀30cm	8-0321-0915	牛刀30cm	8-0321-0920
筋引24cm	8-0321-1001	筋引24cm	8-0321-1002	筋引24cm	8-0321-1003	筋引24cm	8-0321-1004
三徳包丁17cm	8-0321-1101	三徳包丁17cm	8-0321-1102	三徳包丁17cm	8-0321-1103	三徳包丁17cm	8-0321-1104
菜切16.5cm	8-0321-1201	菜切16.5cm	8-0321-1202	菜切16.5cm	8-0321-1203	菜切16.5cm	8-0321-1204

料理道具  
調理小物  
調理機械  
厨房機器  
設備  
サービス用品  
喫茶用品  
軽食  
製菓用品  
棚  
洗濯用  
清掃用品  
長靴白衣  
衛生  
消耗品  
ハンカケット  
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

※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。

これからの衛生管理の決定版! **TKG-PRO(プロ)**

業務用 抗菌カラー庖丁 **抗菌**

※御注文の際は、色を御指定ください。



① ペティーナイフ(両刃)〈ATK-42〉

12cm 全長238 重量60(g) 背厚1.7 ¥ 9,200  
15cm 全長270 重量70(g) 背厚2.0 ¥ 10,200

② 牛刀(両刃)〈ATK-43〉

18cm 全長315 重量150(g) 背厚2.0 ¥ 12,200  
21cm 全長343 重量170(g) 背厚2.0 ¥ 13,000  
24cm 全長374 重量210(g) 背厚2.5 ¥ 17,500  
27cm 全長403 重量220(g) 背厚2.5 ¥ 20,000  
30cm 全長433 重量240(g) 背厚2.5 ¥ 21,000

③ 三徳庖丁(両刃)〈ATK-44〉

17.5cm 全長316 重量170(g) 背厚2.0 ¥ 12,200

④ 菜切庖丁(両刃)〈ATK-45〉

16cm 全長297 重量170(g) 背厚2.0 ¥ 11,500  
18cm 全長304 重量180(g) 背厚2.0 ¥ 12,200

ペティーナイフ12cm	8-0322-0101
ペティーナイフ15cm	8-0322-0102
牛刀18cm	8-0322-0201
牛刀21cm	8-0322-0202
牛刀24cm	8-0322-0203
牛刀27cm	8-0322-0204
牛刀30cm	8-0322-0205
三徳庖丁17.5cm	8-0322-0301
菜切庖丁16cm	8-0322-0401
菜切庖丁18cm	8-0322-0402

ペティーナイフ12cm	8-0322-0103
ペティーナイフ15cm	8-0322-0104
牛刀18cm	8-0322-0206
牛刀21cm	8-0322-0207
牛刀24cm	8-0322-0208
牛刀27cm	8-0322-0209
牛刀30cm	8-0322-0210
三徳庖丁17.5cm	8-0322-0302
菜切庖丁16cm	8-0322-0403
菜切庖丁18cm	8-0322-0404

ペティーナイフ12cm	8-0322-0105
ペティーナイフ15cm	8-0322-0106
牛刀18cm	8-0322-0211
牛刀21cm	8-0322-0212
牛刀24cm	8-0322-0213
牛刀27cm	8-0322-0214
牛刀30cm	8-0322-0215
三徳庖丁17.5cm	8-0322-0303
菜切庖丁16cm	8-0322-0405
菜切庖丁18cm	8-0322-0406

ペティーナイフ12cm	8-0322-0107
ペティーナイフ15cm	8-0322-0108
牛刀18cm	8-0322-0216
牛刀21cm	8-0322-0217
牛刀24cm	8-0322-0218
牛刀27cm	8-0322-0219
牛刀30cm	8-0322-0220
三徳庖丁17.5cm	8-0322-0304
菜切庖丁16cm	8-0322-0407
菜切庖丁18cm	8-0322-0408

ペティーナイフ12cm	8-0322-0109
ペティーナイフ15cm	8-0322-0110
牛刀18cm	8-0322-0221
牛刀21cm	8-0322-0222
牛刀24cm	8-0322-0223
牛刀27cm	8-0322-0224
牛刀30cm	8-0322-0225
三徳庖丁17.5cm	8-0322-0305
菜切庖丁16cm	8-0322-0409
菜切庖丁18cm	8-0322-0410

ペティーナイフ12cm	8-0322-0111
ペティーナイフ15cm	8-0322-0112
牛刀18cm	8-0322-0226
牛刀21cm	8-0322-0227
牛刀24cm	8-0322-0228
牛刀27cm	8-0322-0229
牛刀30cm	8-0322-0230
三徳庖丁17.5cm	8-0322-0306
菜切庖丁16cm	8-0322-0411
菜切庖丁18cm	8-0322-0412

多彩なカラーバリエーション

ハンドルのカラーは6色あり、肉類、魚貝類、野菜、果実、パン類、加工済食品など食品別に利用できるのが衛生管理に最適です。

HACCP対応工場に最適

HACCPとは、集団食中毒のような食品による事故を防ぐために考えられた衛生管理法です。それぞれの現場で作成したHACCPプランという科学的なマニュアルに沿って日常の衛生管理を行い、食中毒などを予防します。

- 6色のハンドルカラーを食品別・用途別に使い分けることができ、衛生管理・HACCP対応に最適です。
- 刀部と柄を溶接一体化してありますので、プラスチック柄の庖丁のように、刀部と柄の連結部の隙間に汚水等がしみ込む恐れがなく、たいへん衛生的です。
- ハンドル部は、18-8ステンレス製の一体成型で雑菌のすみ家を作りません。なお、抗菌剤配合特殊塗料を焼付塗装してありますので、たいへん衛生的です。

材質:刀身 モリブデンバナジウム鋼  
ハンドル 18-8ステンレス抗菌焼付塗装

これからの衛生管理の決定版! **エコクリーン TKG-PRO(プロ)** 業務用 抗菌カラー庖丁 **抗菌**



多彩なカラーバリエーション

ハンドルのカラーは4色あり、肉類、魚貝類、野菜、果実、パン類、加工済食品など食品別に利用できるのが衛生管理に最適です。

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ステンレス抗菌焼付塗装

※エコクリーンの詳しい説明はP.2577(資料集1)に掲載してあります。

- 刀部と柄を溶接一体化してありますので、プラスチック柄の庖丁のように、刀部と柄の連結部の隙間に汚水等がしみ込む恐れがなく、たいへん衛生的です。
- ハンドル部は、18-8ステンレス製の一体成型で雑菌のすみ家を作りません。なお、抗菌剤配合特殊塗料を焼付塗装してありますので、たいへん衛生的です。

エコクリーン TKG-PRO(プロ) 業務用 抗菌カラー庖丁 **抗菌** ※御注文の際は、色を御指定ください。

⑤ ペティーナイフ(両刃)〈AEK-47〉

12cm 全長238 重量60(g) 背厚1.7 ¥ 10,000  
15cm 全長270 重量70(g) 背厚2.0 ¥ 11,000

⑥ 牛刀(両刃)〈AEK-48〉

18cm 全長315 重量150(g) 背厚2.0 ¥ 13,600  
21cm 全長343 重量170(g) 背厚2.0 ¥ 14,500  
24cm 全長374 重量210(g) 背厚2.5 ¥ 19,400  
27cm 全長403 重量220(g) 背厚2.5 ¥ 22,300  
30cm 全長433 重量240(g) 背厚2.5 ¥ 23,000

⑦ 三徳庖丁(両刃)〈AEK-49〉

17.5cm 全長316 重量170(g) 背厚2.0 ¥ 13,600

ペティーナイフ12cm	8-0322-0501
ペティーナイフ15cm	8-0322-0502
牛刀18cm	8-0322-0601
牛刀21cm	8-0322-0602
牛刀24cm	8-0322-0603
牛刀27cm	8-0322-0604
牛刀30cm	8-0322-0605
三徳庖丁17.5cm	8-0322-0701

ペティーナイフ12cm	8-0322-0503
ペティーナイフ15cm	8-0322-0504
牛刀18cm	8-0322-0606
牛刀21cm	8-0322-0607
牛刀24cm	8-0322-0608
牛刀27cm	8-0322-0609
牛刀30cm	8-0322-0610
三徳庖丁17.5cm	8-0322-0702

ペティーナイフ12cm	8-0322-0505
ペティーナイフ15cm	8-0322-0506
牛刀18cm	8-0322-0611
牛刀21cm	8-0322-0612
牛刀24cm	8-0322-0613
牛刀27cm	8-0322-0614
牛刀30cm	8-0322-0615
三徳庖丁17.5cm	8-0322-0703

ペティーナイフ12cm	8-0322-0507
ペティーナイフ15cm	8-0322-0508
牛刀18cm	8-0322-0616
牛刀21cm	8-0322-0617
牛刀24cm	8-0322-0618
牛刀27cm	8-0322-0619
牛刀30cm	8-0322-0620
三徳庖丁17.5cm	8-0322-0704



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。



RYUJI  
MOV STAINLESS STEEL  
MADE IN JAPAN / SHIMOMURA

# 龍治 ステンカラーシリーズ

龍治ステンカラーシリーズは長時間の作業でも負担にならない「軽さ」と「握りやすさ」を最優先に開発しました。

## POINT

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。



はがれにくい  
ウレタン焼付け塗装

サビに強く高硬度で切れ味が持続する  
モリブデン・バナジウム鋼を使用

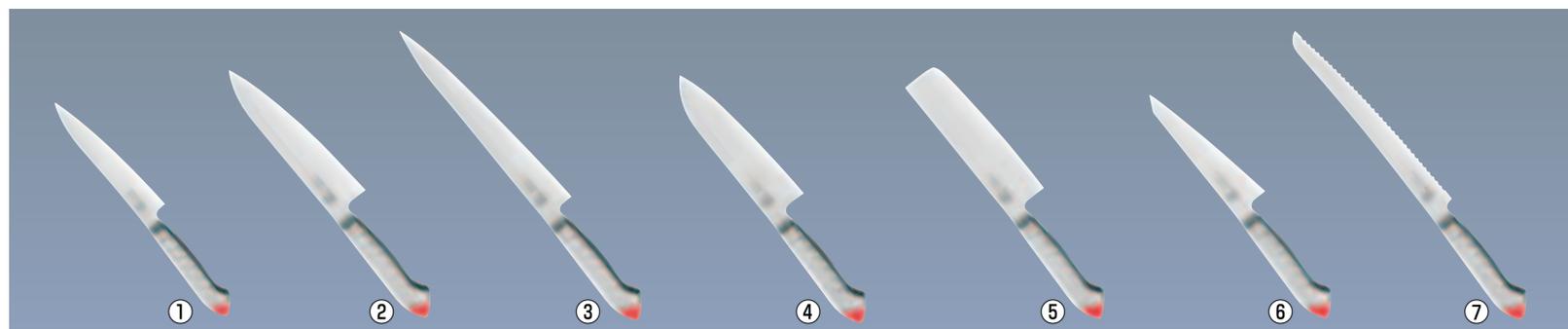
水砥本刃付け

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

モナカハンドル

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

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/ウレタン焼付け塗装 ※ご注文の際は、色を御指定下さい。



① ペティーナイフ <ALY-89>

12.5cm 全長250 重量 90(g) 背厚1.8 ¥3,800  
15cm 全長275 重量100(g) 背厚1.8 ¥4,000

② 牛刀 <ALY-88>

18cm 全長315 重量135(g) 背厚2.0 ¥ 4,500  
21cm 全長345 重量145(g) 背厚2.5 ¥ 5,500  
24cm 全長375 重量170(g) 背厚2.5 ¥ 6,500  
27cm 全長415 重量225(g) 背厚2.5 ¥ 8,500  
30cm 全長445 重量250(g) 背厚2.5 ¥10,500

③ 筋引 <ALY-91>

24cm 全長375 重量140(g) 背厚2.5 ¥6,500  
27cm 全長405 重量150(g) 背厚2.5 ¥7,500

④ 三徳 17cm <ALY-93> ¥4,500

全長305 重量135(g) 背厚2.0

⑤ 菜切 16.5cm <ALY-94> ¥4,500

全長300 重量145(g) 背厚2.0

⑥ 骨スキ 15cm <ALY-90> ¥5,500

全長285 重量115(g) 背厚2.5

⑦ パンスライサー 23cm

<ALY-92> ¥4,500  
全長365 重量125(g) 背厚2.0

ペティーナイフ12.5cm	8-0323-0101
ペティーナイフ15cm	8-0323-0102
牛刀18cm	8-0323-0201
牛刀21cm	8-0323-0202
牛刀24cm	8-0323-0203
牛刀27cm	8-0323-0204
牛刀30cm	8-0323-0205
筋引24cm	8-0323-0301
筋引27cm	8-0323-0302
三徳17cm	8-0323-0401
菜切16.5cm	8-0323-0501
骨スキ15cm	8-0323-0601
パンスライサー23cm	8-0323-0701

ホワイト

ペティーナイフ12.5cm	8-0323-0103
ペティーナイフ15cm	8-0323-0104
牛刀18cm	8-0323-0206
牛刀21cm	8-0323-0207
牛刀24cm	8-0323-0208
牛刀27cm	8-0323-0209
牛刀30cm	8-0323-0210
筋引24cm	8-0323-0303
筋引27cm	8-0323-0304
三徳17cm	8-0323-0402
菜切16.5cm	8-0323-0502
骨スキ15cm	8-0323-0602
パンスライサー23cm	8-0323-0702

レッド

ペティーナイフ12.5cm	8-0323-0105
ペティーナイフ15cm	8-0323-0106
牛刀18cm	8-0323-0211
牛刀21cm	8-0323-0212
牛刀24cm	8-0323-0213
牛刀27cm	8-0323-0214
牛刀30cm	8-0323-0215
筋引24cm	8-0323-0305
筋引27cm	8-0323-0306
三徳17cm	8-0323-0403
菜切16.5cm	8-0323-0503
骨スキ15cm	8-0323-0603
パンスライサー23cm	8-0323-0703

イエロー

ペティーナイフ12.5cm	8-0323-0107
ペティーナイフ15cm	8-0323-0108
牛刀18cm	8-0323-0216
牛刀21cm	8-0323-0217
牛刀24cm	8-0323-0218
牛刀27cm	8-0323-0219
牛刀30cm	8-0323-0220
筋引24cm	8-0323-0307
筋引27cm	8-0323-0308
三徳17cm	8-0323-0404
菜切16.5cm	8-0323-0504
骨スキ15cm	8-0323-0604
パンスライサー23cm	8-0323-0704

グリーン

ペティーナイフ12.5cm	8-0323-0109
ペティーナイフ15cm	8-0323-0110
牛刀18cm	8-0323-0221
牛刀21cm	8-0323-0222
牛刀24cm	8-0323-0223
牛刀27cm	8-0323-0224
牛刀30cm	8-0323-0225
筋引24cm	8-0323-0309
筋引27cm	8-0323-0310
三徳17cm	8-0323-0405
菜切16.5cm	8-0323-0505
骨スキ15cm	8-0323-0605
パンスライサー23cm	8-0323-0705

ブルー

ペティーナイフ12.5cm	8-0323-0111
ペティーナイフ15cm	8-0323-0112
牛刀18cm	8-0323-0226
牛刀21cm	8-0323-0227
牛刀24cm	8-0323-0228
牛刀27cm	8-0323-0229
牛刀30cm	8-0323-0230
筋引24cm	8-0323-0311
筋引27cm	8-0323-0312
三徳17cm	8-0323-0406
菜切16.5cm	8-0323-0506
骨スキ15cm	8-0323-0606
パンスライサー23cm	8-0323-0706

ピンク

ペティーナイフ12.5cm	8-0323-0113
ペティーナイフ15cm	8-0323-0114
牛刀18cm	8-0323-0231
牛刀21cm	8-0323-0232
牛刀24cm	8-0323-0233
牛刀27cm	8-0323-0234
牛刀30cm	8-0323-0235
筋引24cm	8-0323-0313
筋引27cm	8-0323-0314
三徳17cm	8-0323-0407
菜切16.5cm	8-0323-0507
骨スキ15cm	8-0323-0607
パンスライサー23cm	8-0323-0707

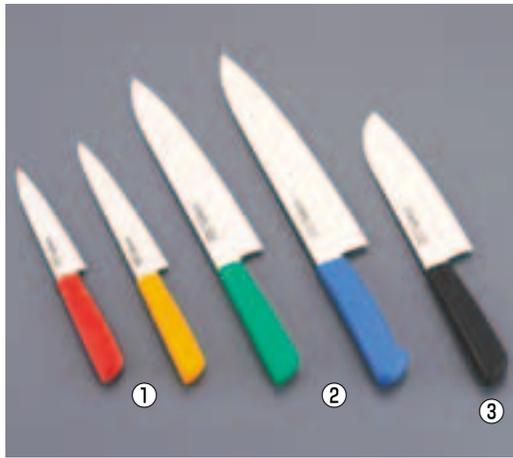
ブラック

料理道具  
調理小物  
調理機械  
厨房機器  
設備  
サーブ用品  
喫茶用品  
軽食  
製菓用品  
フロン  
洗浄用  
清掃用品  
長靴白衣  
衛生  
消耗品  
ハンカケット  
フラット  
テーブル  
卓上備品  
料理演出  
用品  
グラス  
ホテル  
旅館用品  
椅子  
サイン  
店舗備品



カラーセレクト ※御注文の際は、色を御指定ください。

※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。



材質:刃身/大同特殊鋼製モリブデン・バナジウム・ステンレス鋼  
ハンドル/ゼラス(オレフィン系エラストマー) 耐熱温度:105℃

- ① ペティーナイフ(両刃)〈AKL-28〉  
12cm 全長230 重量44(g) 背厚1.3 ¥2,700  
15cm 全長260 重量48(g) 背厚1.3 ¥2,900
- ② 牛刀(両刃)〈AKL-30〉  
21cm 全長335 重量120(g) 背厚1.9 ¥4,500  
24cm 全長370 重量152(g) 背厚2.2 ¥5,200
- ③ 三徳包丁(両刃)〈AKL-29〉  
16.5cm 全長290 重量88(g) 背厚1.6 ¥3,900

特長

- ハンドルは、耐熱性、耐衝撃性に優れ柔らかい感触で、使い易さを考慮したデザインです。
- 焼き入れ後に-70℃以下に冷却する特殊な処理をほどこす事により、高い硬度と靱性を与えています。
- 抜群の切れ味とその持続性を保証します。また研ぎ直しも容易に出来ます。



ペティーナイフ12cm	8-0324-0101
ペティーナイフ15cm	8-0324-0102
牛刀21cm	8-0324-0201
牛刀24cm	8-0324-0202
三徳16.5cm	8-0324-0301



ペティーナイフ12cm	8-0324-0103
ペティーナイフ15cm	8-0324-0104
牛刀21cm	8-0324-0203
牛刀24cm	8-0324-0204
三徳16.5cm	8-0324-0302



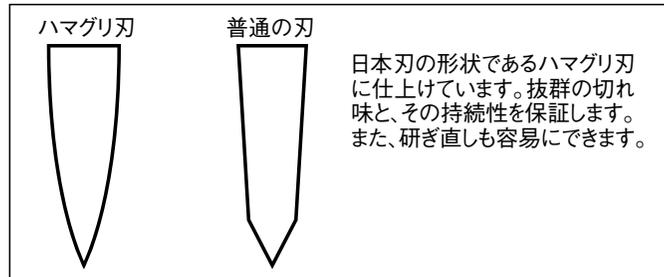
ペティーナイフ12cm	8-0324-0105
ペティーナイフ15cm	8-0324-0106
牛刀21cm	8-0324-0205
牛刀24cm	8-0324-0206
三徳16.5cm	8-0324-0303



ペティーナイフ12cm	8-0324-0107
ペティーナイフ15cm	8-0324-0108
牛刀21cm	8-0324-0207
牛刀24cm	8-0324-0208
三徳16.5cm	8-0324-0304



ペティーナイフ12cm	8-0324-0109
ペティーナイフ15cm	8-0324-0110
牛刀21cm	8-0324-0209
牛刀24cm	8-0324-0210
三徳16.5cm	8-0324-0305



日本刃の形状であるハマグリ刃に仕上がっています。抜群の切れ味と、その持続性を保証します。また、研ぎ直しも容易にできます。



スタンダード 抗菌 プラ柄ツバ付シリーズ **抗菌** ※御注文の際は、色を御指定ください。



- ④ ペティーナイフ(両刃)〈AZT-69〉目 **抗菌**  
12cm 全長235 重量80(g) 背厚1.5 ¥ 8,600  
15cm 全長265 重量85(g) 背厚1.5 ¥ 9,200
- ⑤ 牛刀(両刃)〈AZT-70〉目 **抗菌**  
18cm 全長305 重量170(g) 背厚2.1 ¥12,600  
21cm 全長335 重量190(g) 背厚2.1 ¥14,000  
24cm 全長370 重量250(g) 背厚2.3 ¥18,200  
27cm 全長405 重量280(g) 背厚2.3 ¥19,700  
30cm 全長435 重量340(g) 背厚2.9 ¥23,300
- ⑥ 筋引(両刃)〈AZT-71〉目 **抗菌**  
24cm 全長365 重量180(g) 背厚2.2 ¥18,200  
27cm 全長395 重量195(g) 背厚2.2 ¥19,700
- ⑦ 三徳(両刃) 18cm 〈AZT-73〉目 ¥13,000 **抗菌**  
全長305 重量180(g) 背厚2.0
- ⑧ 菜切(両刃) 18cm 〈AZT-74〉目 ¥13,000 **抗菌**  
全長310 重量200(g) 背厚2.2
- ⑨ 骨スキ東(片刃) 15cm 〈AZT-72〉目 ¥13,000 **抗菌**  
全長265 重量160(g) 背厚2.3

材質 刃身:モリブデンバナジウム鋼  
ハンドル:POM樹脂(耐熱温度150℃)

●抗菌6色のカラーハンドルで、食材別に使い分けるのに便利です。



ペティーナイフ12cm	8-0324-0401
ペティーナイフ15cm	8-0324-0402
牛刀18cm	8-0324-0501
牛刀21cm	8-0324-0502
牛刀24cm	8-0324-0503
牛刀27cm	8-0324-0504
牛刀30cm	8-0324-0505
筋引24cm	8-0324-0601
筋引27cm	8-0324-0602
三徳18cm	8-0324-0701
菜切18cm	8-0324-0801
骨スキ15cm	8-0324-0901



ペティーナイフ12cm	8-0324-0403
ペティーナイフ15cm	8-0324-0404
牛刀18cm	8-0324-0506
牛刀21cm	8-0324-0507
牛刀24cm	8-0324-0508
牛刀27cm	8-0324-0509
牛刀30cm	8-0324-0510
筋引24cm	8-0324-0603
筋引27cm	8-0324-0604
三徳18cm	8-0324-0702
菜切18cm	8-0324-0802
骨スキ15cm	8-0324-0902



ペティーナイフ12cm	8-0324-0405
ペティーナイフ15cm	8-0324-0406
牛刀18cm	8-0324-0511
牛刀21cm	8-0324-0512
牛刀24cm	8-0324-0513
牛刀27cm	8-0324-0514
牛刀30cm	8-0324-0515
筋引24cm	8-0324-0605
筋引27cm	8-0324-0606
三徳18cm	8-0324-0703
菜切18cm	8-0324-0803
骨スキ15cm	8-0324-0903



ペティーナイフ12cm	8-0324-0407
ペティーナイフ15cm	8-0324-0408
牛刀18cm	8-0324-0516
牛刀21cm	8-0324-0517
牛刀24cm	8-0324-0518
牛刀27cm	8-0324-0519
牛刀30cm	8-0324-0520
筋引24cm	8-0324-0607
筋引27cm	8-0324-0608
三徳18cm	8-0324-0704
菜切18cm	8-0324-0804
骨スキ15cm	8-0324-0904



ペティーナイフ12cm	8-0324-0409
ペティーナイフ15cm	8-0324-0410
牛刀18cm	8-0324-0521
牛刀21cm	8-0324-0522
牛刀24cm	8-0324-0523
牛刀27cm	8-0324-0524
牛刀30cm	8-0324-0525
筋引24cm	8-0324-0609
筋引27cm	8-0324-0610
三徳18cm	8-0324-0705
菜切18cm	8-0324-0805
骨スキ15cm	8-0324-0905



ペティーナイフ12cm	8-0324-0411
ペティーナイフ15cm	8-0324-0412
牛刀18cm	8-0324-0526
牛刀21cm	8-0324-0527
牛刀24cm	8-0324-0528
牛刀27cm	8-0324-0529
牛刀30cm	8-0324-0530
筋引24cm	8-0324-0611
筋引27cm	8-0324-0612
三徳18cm	8-0324-0706
菜切18cm	8-0324-0806
骨スキ15cm	8-0324-0906

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

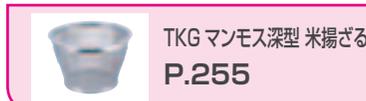
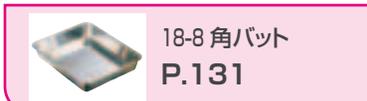
ボール・ザル・漬物・米びつ

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



ナリヒラプロ オールステンレス包丁シリーズ(カラーシリコンリング付)

材質 刃身:モリブデン特殊鋼  
ハンドル:18-8ステンレス鋼  
リング:シリコンゴム

料理道具  
調理小物  
調理機械  
厨房機器  
サーブ  
喫茶用品  
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  
ウェット  
フラット  
テーブル  
ウェア  
卓上備品  
料理演出  
用品  
グラス  
ホテル  
旅館用品  
テーブル  
椅子  
サイン  
店舗備品



① ペティーナイフ (ANL-26) 洗

13cm 全長240 重量70(g) 背厚1.8 ¥5,800  
15cm 全長260 重量80(g) 背厚1.8 ¥6,100



② 牛刀 (ANL-28) 洗

18cm 全長310 重量140(g) 背厚2.0 ¥ 8,000  
21cm 全長340 重量160(g) 背厚2.0 ¥ 9,000  
24cm 全長370 重量190(g) 背厚2.5 ¥10,000  
27cm 全長410 重量220(g) 背厚2.5 ¥13,000  
30cm 全長440 重量250(g) 背厚2.5 ¥16,000



③ 三徳庖丁 (ANL-27) 洗

16.5cm 全長295 重量145(g) 背厚2.0 ¥8,000

①~③  
特長

- 煮沸消毒ができる衛生面に優れた一体型ハンドルのオールステンレスタイプの包丁です。
- リングの色を目印に食材の種類で包丁を使い分けすることができます。
- リングは簡単に脱着可能です。

ペティーナイフ13cm	8-0325-0101
ペティーナイフ15cm	8-0325-0102
牛刀18cm	8-0325-0201
牛刀21cm	8-0325-0202
牛刀24cm	8-0325-0203
牛刀27cm	8-0325-0204
牛刀30cm	8-0325-0205
三徳包丁16.5cm	8-0325-0301



ペティーナイフ13cm	8-0325-0107
ペティーナイフ15cm	8-0325-0108
牛刀18cm	8-0325-0216
牛刀21cm	8-0325-0217
牛刀24cm	8-0325-0218
牛刀27cm	8-0325-0219
牛刀30cm	8-0325-0220
三徳包丁16.5cm	8-0325-0304



ペティーナイフ13cm	8-0325-0103
ペティーナイフ15cm	8-0325-0104
牛刀18cm	8-0325-0206
牛刀21cm	8-0325-0207
牛刀24cm	8-0325-0208
牛刀27cm	8-0325-0209
牛刀30cm	8-0325-0210
三徳包丁16.5cm	8-0325-0302

ペティーナイフ13cm	8-0325-0109
ペティーナイフ15cm	8-0325-0110
牛刀18cm	8-0325-0221
牛刀21cm	8-0325-0222
牛刀24cm	8-0325-0223
牛刀27cm	8-0325-0224
牛刀30cm	8-0325-0225
三徳包丁16.5cm	8-0325-0305

ペティーナイフ13cm	8-0325-0105
ペティーナイフ15cm	8-0325-0106
牛刀18cm	8-0325-0211
牛刀21cm	8-0325-0212
牛刀24cm	8-0325-0213
牛刀27cm	8-0325-0214
牛刀30cm	8-0325-0215
三徳包丁16.5cm	8-0325-0303

ペティーナイフ13cm	8-0325-0111
ペティーナイフ15cm	8-0325-0112
牛刀18cm	8-0325-0226
牛刀21cm	8-0325-0227
牛刀24cm	8-0325-0228
牛刀27cm	8-0325-0229
牛刀30cm	8-0325-0230
三徳包丁16.5cm	8-0325-0306

抗菌カラー庖丁



※御注文の際は、色を御指定ください。

〈抗菌カラー庖丁の特長〉

庖丁本体は Brieto-M11PRO DPS シリーズを使用し、柄の部分に抗菌剤を配合して特殊塗装をしておりますから、食材別を使い分け管理と衛生管理が効果的です。

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



④ ペティーナイフ (両刃) (AKL-08) 目

MPK-120 12cm 全長240 重量70(g) 背厚1.8 ¥9,200  
MPK-150 15cm 全長264 重量78(g) 背厚1.8 ¥9,400



⑤ 牛刀 (両刃) (AKL-09) 目

MGK-180 18cm 全長310 重量150(g) 背厚1.8 ¥12,900  
MGK-210 21cm 全長334 重量170(g) 背厚1.8 ¥13,800  
MGK-240 24cm 全長376 重量224(g) 背厚2.0 ¥17,400  
MGK-270 27cm 全長406 重量258(g) 背厚2.0 ¥21,800



⑥ 菜切 (両刃) (AKL-10) 目

MNK-160 16cm 全長286 重量160(g) 背厚2.0 ¥12,900  
MNK-180 18cm 全長306 重量180(g) 背厚2.0 ¥13,800

ペティーナイフ12cm	8-0325-0405
ペティーナイフ15cm	8-0325-0406
牛刀18cm	8-0325-0509
牛刀21cm	8-0325-0510
牛刀24cm	8-0325-0511
牛刀27cm	8-0325-0512
菜切16cm	8-0325-0605
菜切18cm	8-0325-0606



ペティーナイフ12cm	8-0325-0401
ペティーナイフ15cm	8-0325-0402
牛刀18cm	8-0325-0501
牛刀21cm	8-0325-0502
牛刀24cm	8-0325-0503
牛刀27cm	8-0325-0504
菜切16cm	8-0325-0601
菜切18cm	8-0325-0602



ペティーナイフ12cm	8-0325-0407
ペティーナイフ15cm	8-0325-0408
牛刀18cm	8-0325-0513
牛刀21cm	8-0325-0514
牛刀24cm	8-0325-0515
牛刀27cm	8-0325-0516
菜切16cm	8-0325-0607
菜切18cm	8-0325-0608



ペティーナイフ12cm	8-0325-0411
ペティーナイフ15cm	8-0325-0412
牛刀18cm	8-0325-0521
牛刀21cm	8-0325-0522
牛刀24cm	8-0325-0523
牛刀27cm	8-0325-0524
菜切16cm	8-0325-0611
菜切18cm	8-0325-0612



ペティーナイフ12cm	8-0325-0413
ペティーナイフ15cm	8-0325-0414
牛刀18cm	8-0325-0525
牛刀21cm	8-0325-0526
牛刀24cm	8-0325-0527
牛刀27cm	8-0325-0528
菜切16cm	8-0325-0613
菜切18cm	8-0325-0614



ペティーナイフ12cm	8-0325-0403
ペティーナイフ15cm	8-0325-0404
牛刀18cm	8-0325-0505
牛刀21cm	8-0325-0506
牛刀24cm	8-0325-0507
牛刀27cm	8-0325-0508
菜切16cm	8-0325-0603
菜切18cm	8-0325-0604

ペティーナイフ12cm	8-0325-0409
ペティーナイフ15cm	8-0325-0410
牛刀18cm	8-0325-0517
牛刀21cm	8-0325-0518
牛刀24cm	8-0325-0519
牛刀27cm	8-0325-0520
菜切16cm	8-0325-0609
菜切18cm	8-0325-0610

ペティーナイフ12cm	8-0325-0415
ペティーナイフ15cm	8-0325-0416
牛刀18cm	8-0325-0529
牛刀21cm	8-0325-0530
牛刀24cm	8-0325-0531
牛刀27cm	8-0325-0532
菜切16cm	8-0325-0615
菜切18cm	8-0325-0616

MILD CUT — 2000



マイルドカット2000 抗菌カラー庖丁

※御注文の際は、色を御指定ください。

⑦ 牛刀 MCG (両刃) (AMI-01) 目

cm	ホワイト	ピンク	ブルー	イエロー	グリーン	全長	質量(g)	背厚	
18	8-0325-0701	8-0325-0702	8-0325-0703	8-0325-0704	8-0325-0705	295	110	1.8	¥2,400
21	8-0325-0706	8-0325-0707	8-0325-0708	8-0325-0709	8-0325-0710	325	120	1.8	¥3,200

⑧ 万能庖丁 16cm MCB (両刃) (AMI-02) 目 ¥2,400

ホワイト	ピンク	ブルー	イエロー	グリーン	全長	質量(g)	背厚
8-0325-0801	8-0325-0802	8-0325-0803	8-0325-0804	8-0325-0805	288	110	1.8

⑨ 菜切庖丁 16cm MCN (両刃) (AMI-03) 目 ¥2,400

ホワイト	ピンク	ブルー	イエロー	グリーン	全長	質量(g)	背厚
8-0325-0901	8-0325-0902	8-0325-0903	8-0325-0904	8-0325-0905	284	110	1.8

抗菌カラー庖丁の特長



時代の要求「衛生管理」。肉類、魚貝類、野菜、果実、パン類など食品別に御使用できます。

材質 刃身:モリブデンバナジウム鋼  
ハンドル:抗菌剤入りポリプロピレン樹脂  
(耐熱温度130℃)



プラスチック まな板用脚  
P.366

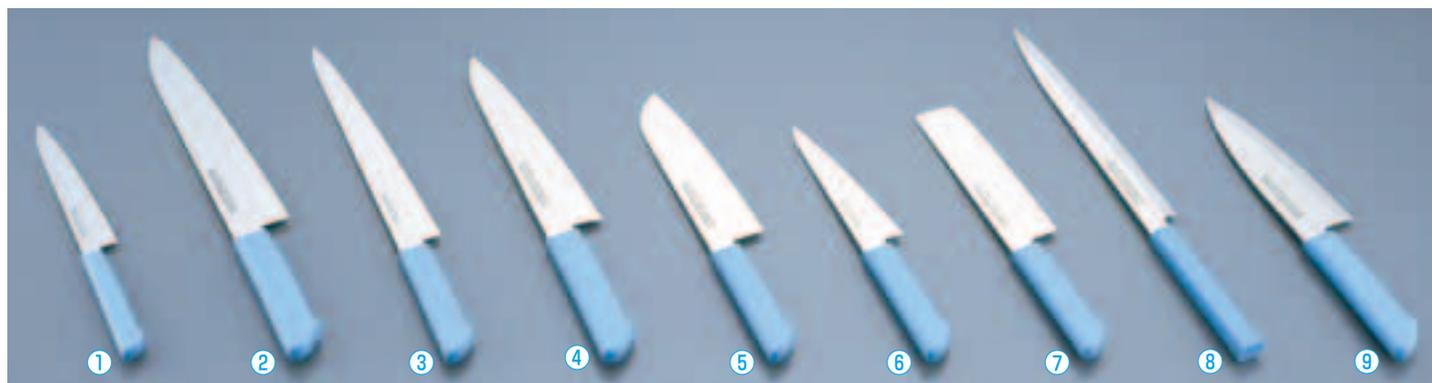


リッター皮むき  
P.542

※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。

MASTER COOK マスターコック 抗菌カラー庖丁シリーズ **抗菌**

多彩なカラーバリエーション ハンドルのカラーは6色あり、肉類、魚貝類、野菜、果実、パン類、加工済食品など食品別に利用できるので衛生管理ができます。



マスターコック 抗菌カラー庖丁 **抗菌** ※御注文の際は、色を御指定ください。

① ペティナイフ(両刃)〈AMS-E2〉 **目**

12cm 全長233 重量50(g) 背厚2.0	¥ 3,800
15cm 全長257 重量60(g) 背厚2.0	¥ 4,300
18cm 全長295 重量70(g) 背厚2.5	¥ 4,600

② 牛刀(両刃)〈AMS-E3〉 **目**

18cm 全長300 重量110(g) 背厚2.2	¥ 4,800
21cm 全長330 重量120(g) 背厚2.2	¥ 5,400
24cm 全長372 重量165(g) 背厚2.2	¥ 7,000
27cm 全長405 重量200(g) 背厚2.5	¥ 9,100
30cm 全長435 重量240(g) 背厚2.5	¥ 10,700
33cm 全長465 重量250(g) 背厚2.5	¥ 13,900

③ 筋引(両刃)〈AMS-E4〉 **目**

24cm 全長356 重量110(g) 背厚2.2	¥ 7,000
27cm 全長405 重量160(g) 背厚2.2	¥ 9,100
30cm 全長433 重量170(g) 背厚2.2	¥ 10,700

④ 洋出刃(片刃)〈AMS-E5〉 **目**

18cm 全長313 重量210(g) 背厚4.0	¥ 12,900
21cm 全長342 重量245(g) 背厚4.0	¥ 14,100
24cm 全長372 重量300(g) 背厚4.0	¥ 16,700
27cm 全長402 重量335(g) 背厚4.0	¥ 19,300

⑤ 万能庖丁(両刃)〈AMS-E6〉 **目**

17.5cm 全長295 重量125(g) 背厚2.2	¥ 5,200
-----------------------------	---------

⑥ 骨スキ(片刃)〈AMS-E7〉 **目**

15cm 全長263 重量90(g) 背厚4.0	¥ 6,400
--------------------------	---------

⑦ 菜切(両刃)〈AMS-E8〉 **目**

16cm 全長280 重量120(g) 背厚2.2	¥ 4,800
18cm 全長300 重量140(g) 背厚2.2	¥ 5,400

⑧ 柳刃(片刃)〈AMS-F0〉 **目**

21cm 全長354 重量130(g) 背厚3.0	¥ 11,600
24cm 全長383 重量150(g) 背厚3.0	¥ 12,900
27cm 全長413 重量160(g) 背厚3.0	¥ 15,400

⑨ 和風出刃(片刃)〈AMS-F2〉 **目**

16.5cm 全長303 重量205(g) 背厚4.0	¥ 10,600
-----------------------------	----------

切れ味の鋭さと特長

- 本研刃造り  
プロの技術者により、本刃付けする前に研ぎなおしを容易にするため、水砥の荒砥・中砥を使用し、刃基を研ぎだしてあります。
- 本刃付け  
砥石による本格的な刃付けを施し、鋭い切れ味を長く持続させます。
- サブゼロ処理  
1050℃で焼き入れ後に、-73℃以下に冷却する特別な処理により高い硬度と韧性を与え、切れ味を一段と高めています。
- 抗菌効果  
プラスチック製ハンドルに抗菌剤が配合しており、抗菌効果抜群です。

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



ホワイト



ブルー



グリーン

ペティナイフ12cm	8-0326-0101
ペティナイフ15cm	8-0326-0102
ペティナイフ18cm	8-0326-0103
牛刀18cm	8-0326-0201
牛刀21cm	8-0326-0202
牛刀24cm	8-0326-0203
牛刀27cm	8-0326-0204
牛刀30cm	8-0326-0205
牛刀33cm	8-0326-0206
筋引24cm	8-0326-0301
筋引27cm	8-0326-0302
筋引30cm	8-0326-0303

洋出刃18cm	8-0326-0401
洋出刃21cm	8-0326-0402
洋出刃24cm	8-0326-0403
洋出刃27cm	8-0326-0404
万能庖丁17.5cm	8-0326-0501
骨スキ15cm	8-0326-0601
菜切16cm	8-0326-0701
菜切18cm	8-0326-0702
柳刃21cm	8-0326-0801
柳刃24cm	8-0326-0802
柳刃27cm	8-0326-0803
和風出刃16.5cm	8-0326-0901

ペティナイフ12cm	8-0326-0104
ペティナイフ15cm	8-0326-0105
ペティナイフ18cm	8-0326-0106
牛刀18cm	8-0326-0207
牛刀21cm	8-0326-0208
牛刀24cm	8-0326-0209
牛刀27cm	8-0326-0210
牛刀30cm	8-0326-0211
牛刀33cm	8-0326-0212
筋引24cm	8-0326-0304
筋引27cm	8-0326-0305
筋引30cm	8-0326-0306

洋出刃18cm	8-0326-0405
洋出刃21cm	8-0326-0406
洋出刃24cm	8-0326-0407
洋出刃27cm	8-0326-0408
万能庖丁17.5cm	8-0326-0502
骨スキ15cm	8-0326-0602
菜切16cm	8-0326-0703
菜切18cm	8-0326-0704
柳刃21cm	8-0326-0804
柳刃24cm	8-0326-0805
柳刃27cm	8-0326-0806
和風出刃16.5cm	8-0326-0902

ペティナイフ12cm	8-0326-0107
ペティナイフ15cm	8-0326-0108
ペティナイフ18cm	8-0326-0109
牛刀18cm	8-0326-0213
牛刀21cm	8-0326-0214
牛刀24cm	8-0326-0215
牛刀27cm	8-0326-0216
牛刀30cm	8-0326-0217
牛刀33cm	8-0326-0218
筋引24cm	8-0326-0307
筋引27cm	8-0326-0308
筋引30cm	8-0326-0309

洋出刃18cm	8-0326-0409
洋出刃21cm	8-0326-0410
洋出刃24cm	8-0326-0411
洋出刃27cm	8-0326-0412
万能庖丁17.5cm	8-0326-0503
骨スキ15cm	8-0326-0603
菜切16cm	8-0326-0705
菜切18cm	8-0326-0706
柳刃21cm	8-0326-0807
柳刃24cm	8-0326-0808
柳刃27cm	8-0326-0809
和風出刃16.5cm	8-0326-0903



ブラウン



ピンク



イエロー

ペティナイフ12cm	8-0326-0110
ペティナイフ15cm	8-0326-0111
ペティナイフ18cm	8-0326-0112
牛刀18cm	8-0326-0219
牛刀21cm	8-0326-0220
牛刀24cm	8-0326-0221
牛刀27cm	8-0326-0222
牛刀30cm	8-0326-0223
牛刀33cm	8-0326-0224
筋引24cm	8-0326-0310
筋引27cm	8-0326-0311
筋引30cm	8-0326-0312

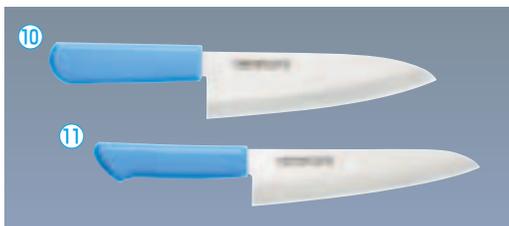
洋出刃18cm	8-0326-0413
洋出刃21cm	8-0326-0414
洋出刃24cm	8-0326-0415
洋出刃27cm	8-0326-0416
万能庖丁17.5cm	8-0326-0504
骨スキ15cm	8-0326-0604
菜切16cm	8-0326-0707
菜切18cm	8-0326-0708
柳刃21cm	8-0326-0810
柳刃24cm	8-0326-0811
柳刃27cm	8-0326-0812
和風出刃16.5cm	8-0326-0904

ペティナイフ12cm	8-0326-0113
ペティナイフ15cm	8-0326-0114
ペティナイフ18cm	8-0326-0115
牛刀18cm	8-0326-0225
牛刀21cm	8-0326-0226
牛刀24cm	8-0326-0227
牛刀27cm	8-0326-0228
牛刀30cm	8-0326-0229
牛刀33cm	8-0326-0230
筋引24cm	8-0326-0313
筋引27cm	8-0326-0314
筋引30cm	8-0326-0315

洋出刃18cm	8-0326-0417
洋出刃21cm	8-0326-0418
洋出刃24cm	8-0326-0419
洋出刃27cm	8-0326-0420
万能庖丁17.5cm	8-0326-0505
骨スキ15cm	8-0326-0605
菜切16cm	8-0326-0709
菜切18cm	8-0326-0710
柳刃21cm	8-0326-0813
柳刃24cm	8-0326-0814
柳刃27cm	8-0326-0815
和風出刃16.5cm	8-0326-0905

ペティナイフ12cm	8-0326-0116
ペティナイフ15cm	8-0326-0117
ペティナイフ18cm	8-0326-0118
牛刀18cm	8-0326-0231
牛刀21cm	8-0326-0232
牛刀24cm	8-0326-0233
牛刀27cm	8-0326-0234
牛刀30cm	8-0326-0235
牛刀33cm	8-0326-0236
筋引24cm	8-0326-0316
筋引27cm	8-0326-0317
筋引30cm	8-0326-0318

洋出刃18cm	8-0326-0421
洋出刃21cm	8-0326-0422
洋出刃24cm	8-0326-0423
洋出刃27cm	8-0326-0424
万能庖丁17.5cm	8-0326-0506
骨スキ15cm	8-0326-0606
菜切16cm	8-0326-0711
菜切18cm	8-0326-0712
柳刃21cm	8-0326-0816
柳刃24cm	8-0326-0817
柳刃27cm	8-0326-0818
和風出刃16.5cm	8-0326-0906



マスターコック抗菌カラー庖丁 **抗菌**

⑩ 和風出刃(片刃)ブルー〈AMS-M1〉 **目**

	cm	全長	g	背厚	
8-0326-1001	MCWK-210	21	345	355	5.0 ¥21,000
8-0326-1002	MCWK-240	24	380	415	5.0 ¥23,600

⑪ 洋出刃(両刃)ブルー〈AMS-M2〉 **目**

	cm	全長	g	背厚	
8-0326-1101	MCDK-210W	21	345	240	4.0 ¥14,100

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



プラスチック中華まな板  
P.360



鉄 中華お玉  
P.407

※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。



Information

中華庖丁の用途

薄 刃: やわらかいものを切る、肉、野菜、前菜用に#6・622-20W・OMS6号・1号・6号・No.882・No.886・イノックス19.5cm  
中厚刃: 肉、野菜、鳥、魚などその他 万能用に#2・#7・622-25W・OMS7号・2号・7号・11号・佐文・No.887・イノックス21cm  
厚 刃: 骨付の肉、魚などを切る 622-30W・3号・22号・イノックス22.5cm  
骨切り: 22号

杉本 最高級中華庖丁

- ① OMS6号 4106 <ASG-09> 8-0327-0101 ¥71,819  
220×110 全長:325 質量:480g 背厚:3.8
- ② OMS7号 4107 <ASG-10> 8-0327-0201 ¥77,273  
220×110 全長:325 質量:580g 背厚:4.7  
※特に一丁一丁丹念に作り上げた中華庖丁の最高峰。

グレステン 中華庖丁

- ③ 622-20W <AGL-49> 8-0327-0301 ¥51,000  
220×114 全長:330 質量:490g 背厚:2.0
- ④ 622-25W <AGL-45> 8-0327-0401 ¥54,000  
220×114 全長:330 質量:580g 背厚:2.5
- ⑤ 622-30W <AGL-46> 8-0327-0501 ¥57,000  
220×114 全長:330 質量:660g 背厚:3.0  
③~⑤ 材質:グレステン鋼

⑥ ブライト M11プロ 抗菌  
チャイニーズ シェフナイフ <ABL-45>

	全長	g	背厚	
8-0327-0601	M1169 #7 220×110	340	580	3.5 ¥27,200
8-0327-0602	M1168 #6 220×110	340	500	3.5 ¥24,700
8-0327-0603	M1167 #3 220×95	340	575	3.5 ¥24,700



⑦ 堺孝行 イノックス中華庖丁 <ATY-84>

	cm	全長	g	背厚	
8-0327-0701	19.5 195×85	300	280	2.0	¥10,300
8-0327-0702	21 210×95	315	420	2.0	¥14,200
8-0327-0703	22.5 225×110	320	460	2.0	¥15,800

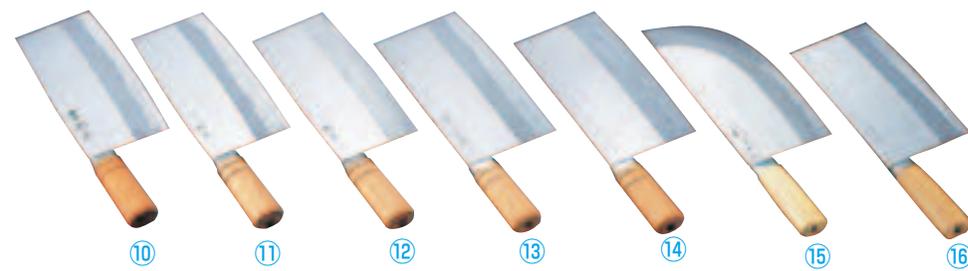
材質:ステンレス鋼

⑧ 堺菊守SKKバナジウム鋼

中華庖丁(両刃) <AKK-66> 8-0327-0801 ¥15,600  
220×110 全長:335 質量:500g 背厚:3.0

⑨ 景水楼 中華庖丁 <AKI-06> 8-0327-0901 ¥2,650

175×85 全長:280 質量:305g  
材質:ステンレス刃物鋼

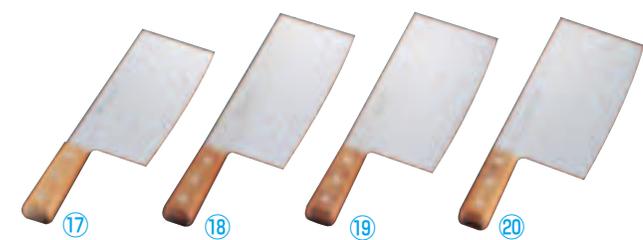


杉本 中華庖丁

- ⑩ 1号 4001 <ASG-11> 8-0327-1001 ¥35,455  
220×95 全長:320 質量:370g 背厚:2.9
- ⑪ 2号 4002 <ASG-12> 8-0327-1101 ¥40,910  
220×95 全長:320 質量:460g 背厚:4.0
- ⑫ 3号 4003 <ASG-13> 8-0327-1201 ¥44,546  
220×95 全長:320 質量:555g 背厚:4.5
- ⑬ 6号 4006 <ASG-14> 8-0327-1301 ¥50,000  
220×110 全長:320 質量:430g 背厚:3.0

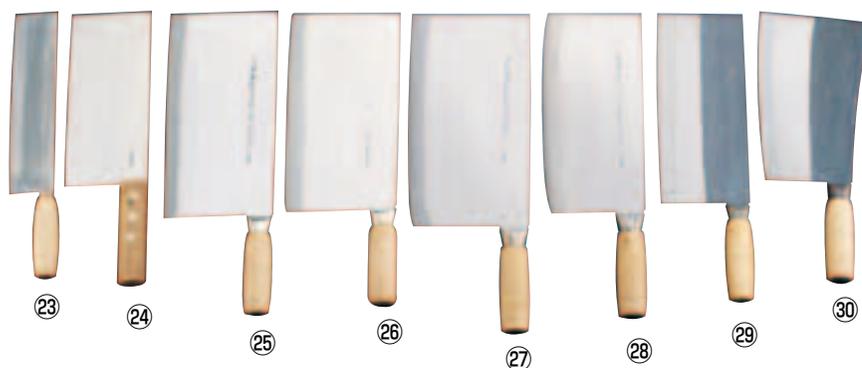
- ⑭ 7号 4007 <ASG-15> 8-0327-1401 ¥53,637  
220×110 全長:320 質量:500g 背厚:3.6
  - ⑮ 11号 4011 <ASG-16> 8-0327-1501 ¥68,182  
240×110 全長:340 質量:480g 背厚:4.5
  - ⑯ 22号 4022 <ASG-17> 8-0327-1601 ¥62,728  
195×100 全長:305 質量:770g 背厚:6.7
- ⑩~⑯ 材質:白紙2号(高炭素鋼割込鍛造品)

関連商品 その他 陳枝記カラー 中華庖丁→P.402



ミソノ 中華庖丁

- ⑰ No. 661 <AMS-A2> 8-0327-1701 ¥14,000  
190×95 全長:300 質量:310g 背厚:2.2  
材質:ハイカーボンモリブデン鋼
  - ⑱ No. 882 <AMS-93> 8-0327-1801 ¥32,500  
220×95 全長:330 質量:480g 背厚:3.0
  - ⑲ No. 886 <AMS-A3> 8-0327-1901 ¥41,600  
220×110 全長:330 質量:520g 背厚:3.0
  - ⑳ No. 887 <AMS-94> 8-0327-2001 ¥43,400  
220×110 全長:330 質量:640g 背厚:4.0
- ⑰~⑳ 材質:16クロムハイスステンレスモリブデン鋼



陳枝記 中華庖丁

- ㉓ ダックスライサー(片鴨刀) <ASL-11> 8-0327-2301 ¥14,000  
211×50 全長:305 質量:157g 背厚:2.0
- ㉔ ディムサムナイフ(拍皮刀) <ANI-15> 8-0327-2401 ¥25,000  
202×90 全長:315 質量:288g 背厚:2.0
- ㉕ キッチンライサー(片手2号) <ASL-12> 8-0327-2501 ¥31,000  
236×119 全長:340 質量:435g 背厚:2.5
- ㉖ キッチンチョッパー(文武刀2号) <ATY-65> 8-0327-2601 ¥31,000  
228×120 全長:335 質量:680g 背厚:5.0
- ㉗ バーベキューチョッパー(焼猪刀2号) <ATY-66> 8-0327-2701 ¥39,000  
244×130 全長:360 質量:943g 背厚:5.5
- ㉘ ボーンチョッパー(骨刀1号) <ATY-67> 8-0327-2801 ¥36,000  
230×109 全長:350 質量:1,072g 背厚:8.0
- ㉙ スモールスライサー(桑刀2号) <ASL-13> 8-0327-2901 ¥22,000  
218×95 全長:320 質量:390g 背厚:2.5
- ㉚ クアウコンチョッパー(九江刀1号) <ATY-68> 8-0327-3001 ¥23,000  
193×122 全長:300 質量:618g 背厚:2.5



⑳ ヴォストフ シルバーポイント  
中華庖丁 4692 <ABO-75>

	cm	全長	g	背厚	
8-0327-2101	18 196×80	315	248	2.0	¥10,100
8-0327-2102	20 206×80	335	271	2.0	¥11,200

㉑ ヴォストフ クラシック  
中華庖丁 <ABO-90>

	cm	全長	g	背厚	
8-0327-2201	4686 18 318 340	340	3.0	¥34,200	

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  
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  
ウェット  
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

プラスチックまな板  
P.347

アルミ冷凍トレイ  
P.695



堺孝行 イノックスシリーズ

① PC柄スライカ切36cm

〈AIN-09〉 8-0328-0101 ¥9,500  
全長:520 刃渡り:360 背厚:1.5

② PC柄万能庖丁 32cm

〈AIN-10〉 8-0328-0201 ¥10,100  
全長:480 刃渡り:320 背厚:2.0

③ PC柄カボチャ切 32cm

〈AIN-11〉 8-0328-0301 ¥10,900  
全長:480 刃渡り:320 背厚:2.5

①~③材質:刃身/モリブデン鋼  
ハンドル/ポリプロピレン(耐熱110℃)



ブライト M11プロシリーズ

④ スライカ切 35cm

〈ABL-56〉 8-0328-0401 ¥17,100  
全長:485 刃渡り:350

⑤ 冷凍切 35cm

〈ABL-57〉 8-0328-0501 ¥25,900  
全長:485 刃渡り:350

⑥ 冷凍切(両手) 35cm

〈ABL-58〉 8-0328-0601 ¥29,400  
全長:625 刃渡り:350

④~⑥  
材質:刃身/モリブデンバナジウム鋼  
ハンドル/18-8ステンレス鋼



マスターコック  
抗菌カラー庖丁 **抗菌**

⑦ スライカ切 35cm ブルー

〈AMS-M3〉 8-0328-0701 ¥12,300  
全長:485 刃渡り:350

⑧ 冷凍切 35cm ブルー

〈AMS-M4〉 8-0328-0801 ¥19,300  
全長:485 刃渡り:350

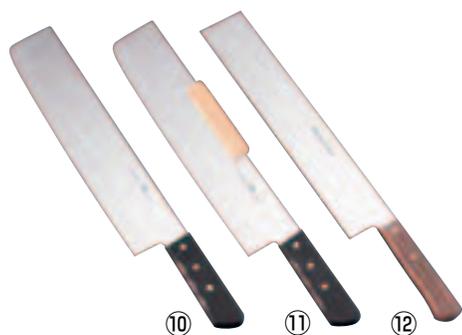
⑦⑧  
材質:刃身/ステンレス刃物鋼  
ハンドル/エラストマー樹脂



⑨ 源正守 角付冷凍包丁  
樹脂柄(白銀安来鋼)〈ALI-47〉

	cm	全長	
8-0328-0901	30	445	¥35,000
8-0328-0902	33	475	¥42,000

材質:柄/ポリエチレン(耐熱90℃)  
●樹脂製ハンドルなので衛生的です。  
●力を入れやすいすべり止め付です。



⑩ 富士印 大型万能庖丁  
FG-3000 (ステンレス製)

〈ABV-57〉 8-0328-1001 ¥3,000  
全長:495 刃渡り:345

⑪ 富士印 補助柄付 大型万能庖丁  
FG-3000A (ステンレス製)

〈ABV-56〉 8-0328-1101 ¥3,300  
全長:495 刃渡り:345

⑫ すいか庖丁  
(ステンレス製)

〈ASI-04〉 8-0328-1201 ¥8,700  
全長:495 刃渡り:348



⑬ 両手冷凍切(ステンレス製)  
〈ALI-11〉

	全長	刃渡り	
8-0328-1301	大 595	360	¥34,000
8-0328-1302	中 520	300	¥23,500
8-0328-1303	小 450	240	¥12,500

⑭ 冷凍ナイフ(モリブデン鋼)

〈ALI-09〉 8-0328-1401 ¥2,600  
全長:358 刃渡り:235

⑮ すべり止め付 冷凍庖丁  
(白銀安来鋼)〈ALI-23〉

	cm	全長	
8-0328-1501	30	445	¥31,000
8-0328-1502	33	475	¥38,000

●すべり止め付の為、力が入りやすく冷凍に限らず固いものを切る場合に非常に便利です。

⑯ 正広 口金付冷凍切  
(日本鋼・両刃)〈AMS-H4〉

	cm	全長	g	
8-0328-1601	30	13049	438	¥25,000

⑰ マック 冷凍切専用庖丁  
FC-90

〈AMT-46〉 8-0328-1701 ¥5,700  
全長:345 刃渡り:220 130g

材質:刃身/クロームモリブデン鋼  
柄/積層合板  
●刃より背部を薄くして、逆さび型の構造でスムーズに切る事ができます。



⑱ 木柄骨切鋸

〈AHN-04〉 8-0328-1801 ¥7,500  
全長:555 刃渡り:450 500g  
材質:SK-5

⑲ WÜSTHOF ヴォストフ  
グランプリII  
クレーバーナイフ 4675

	cm	全長	g	背厚
8-0328-1901	16	305	500	4.0



正広作 MV鋼 チョッパー

	全長	g	背厚	
⑳ 14091	120x 97	254	504	4.0 ¥12,500
㉑ 14092	150x115	308	674	4.0 ¥13,500
㉒ 14093	180x123	331	788	4.0 ¥15,000

材質:モリブデンバナジウム鋼

㉓ クレーバーナイフ 全鋼

〈AKL-04〉 8-0328-2301 ¥9,800  
全長 刃渡り g 背厚  
305 180 680 4.0

㉔ 東型ナタ(割込鋼)

〈ANT-05〉 8-0328-2401 ¥6,400  
全長 刃渡り g 背厚  
360 135 800 9.0

イノシシ、シカ、トリなどジビエ料理に!



兼常作 解体包丁シリーズ

㉕ 皮ハギ(片刃)

〈AKN-32〉 8-0328-2501 ¥9,500  
全長:280 刃渡り:170 背厚:2.2

㉖ 骨スキ 丸(片刃)

〈AKN-33〉 8-0328-2601 ¥8,000  
全長:255 刃渡り:140 背厚:2.5

㉗ 腸サキ(片刃)

〈AKN-34〉 8-0328-2701 ¥12,500  
全長:255 刃渡り:140 背厚:2.5

㉘ 頭オトシ(片刃)

〈AKN-35〉 8-0328-2801 ¥8,500  
全長:260 刃渡り:150 背厚:2.5

㉙ 骨スキ 角(片刃)

〈AKN-36〉 8-0328-2901 ¥8,500  
全長:265 刃渡り:150 背厚:2.5

㉕~㉙材質:刃身/全鋼  
柄/ローズウッド  
●用途に応じた形状で肉捌き、肉処理業者などの専門的分野で活躍する庖丁です。

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



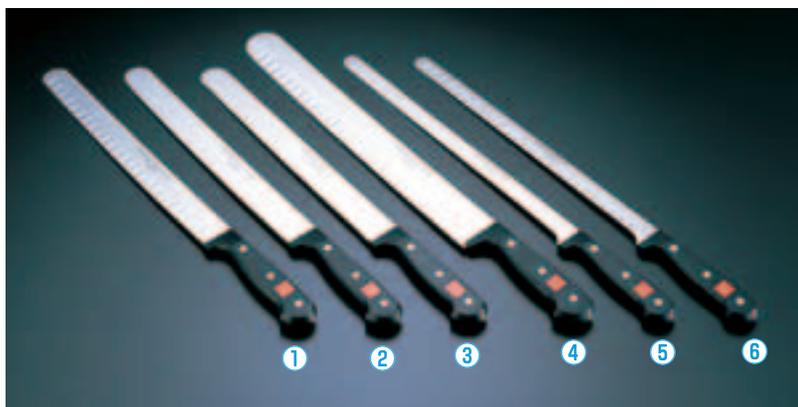
ハムスライサー  
P.645



木製カッティングボード  
P.1820

※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 ヴォストフ グルメシリーズ**  
Made in Solingen



**① ローストビーフスライサー (グラントン刃) <ADL-G2> 目**

	cm	全長	g	
8-0329-0101	4511	26	388	149 ¥14,400

**② ローストビーフスライサー <ADL-G3> 目**

	cm	全長	g	
8-0329-0201	4512	32	448	155 ¥13,400

**③ ローストビーフスライサー (波刃) <ADL-G4> 目**

	cm	全長	g	
8-0329-0301	4513	26	390	149 ¥12,300
8-0329-0302	4513	32	450	170 ¥14,300

**④ ローストビーフスライサー (グラントン刃) <ADL-G5> 目**

	cm	全長	g	
8-0329-0401	4515	32	455	218 ¥20,900
8-0329-0402	4515	36	495	228 ¥25,900

**⑤ サーモンスライサー <ADL-G6> 目**

	cm	全長	g	
8-0329-0501	4540	29	422	106 ¥10,400

**⑥ サーモンスライサー (グラントン刃) <ADL-H6> 目**

	cm	全長	g	
8-0329-0601	4541	29	422	96 ¥13,400

**WÜSTHOF ヴォストフ クラシックシリーズ**  
Made in Solingen



**⑦ ローストビーフスライサー (波刃) <ADL-K0> 目**

	cm	全長	g	
8-0329-0701	4532	26	390	203 ¥21,000

**⑧ ハムスライサー (グラントン刃) <ADL-K7> 目**

	cm	全長	g	
8-0329-0801	4531	26	380	121 ¥22,000

**⑨ サーモンスライサー <ADL-36> 目**

	cm	全長	g	
8-0329-0901	4543	32	440	123 ¥25,200

**⑩ サーモンナイフ <ADL-37> 目**

	cm	全長	g	
8-0329-1001	4542	32	440	126 ¥21,800

**⑪ 波刃スライサー <ADL-35> 目**

	cm	全長	g	
8-0329-1101	4523	20	327	161 ¥18,900
8-0329-1102	4523	23	357	172 ¥20,400
8-0329-1103	4523	26	384	181 ¥22,300



**⑫ グレステン サーモンスライサー <AGL-20> 目**

	cm	全長	g	
8-0329-1201	331TAKL	31	445	235 ¥30,800
8-0329-1202	336TAKL	36	490	285 ¥37,400

**⑬ グレステン サーモンスライサー <AGL-21> 目**

	cm	全長	g	
8-0329-1301	331GUAL	31	443	170 ¥23,100

**堺孝行 グランドシェフ**

**⑭ サーモンスライサー <AGL-61> 目**

	cm	全長	g	
8-0329-1401	24	360	140	¥21,700
8-0329-1402	27	385	150	¥26,300
8-0329-1403	30	425	180	¥30,700

**⑮ ナイロンハンドル サーモンナイフ <AGL-71> 目**

	cm	全長	g	
8-0329-1501	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℃)

**⑯ ミソノ サーモンナイフ (モリブデン鋼) <AMS-33> 目**

	cm	全長	g	
8-0329-1601	686	30	430	140 ¥22,100
8-0329-1602	687	36	500	150 ¥25,000

**⑰ 鮭ナイフ AC-060 <ANI-19> 目**

	cm	全長	g	
8-0329-1701	18	305	82	¥2,000

**堺孝行 グランドシェフ**

**⑱ ウェーブナイフ <AUE-08> 目**

	cm	全長	g	
8-0329-1801	30	435	140	¥8,900
8-0329-1802	36	500	160	¥10,200

**⑲ ナイロンハンドル ウェーブナイフ <WUE-01> 目**

	cm	全長	g	
8-0329-1901	30	435	160	¥8,900
8-0329-1902	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℃)

**VICTORINOX**



**⑳ ビクトリノックス ウェーブナイフ <ABK-36> 目**

	cm	全長	g	
8-0329-2001	5.4230	30	430	120 ¥8,500
8-0329-2002	5.4230	36	485	135 ¥9,800



**㉑ 多目的切断ナイフ マルチウェーブ(ステンレス製) (木製サヤ付) <AML-18> 目**

	cm	全長	g	
8-0329-2101	MW-25	25	380	120 ¥5,000
8-0329-2102	MW-35	35	480	140 ¥6,000

●パン・カステラ切のキッチン用からダンボール紙・発泡スチロール・ペットボトル等に利用できます。ゴミの減量化に威力発揮



**㉒ かぼーちようプロ LUK-014 洗 <AKB-18> 目 8-0329-2201 ¥5,600**

全長:255 刃渡り:140

**㉓ かぼーちようプロ21 LUK-021 洗 <AKB-19> 目 8-0329-2301 ¥7,600**

全長:325 刃渡り:210

②③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

●力を入れやすいハンドル形状でかぼちや切りの強い味方となります。  
●継ぎ目を無くした衛生設計と耐久性に優れたモリブデン鋼を採用しています。

料理道具  
調理小物  
調理機械  
厨房機器  
設備  
サービスマ  
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  
ハンカ  
ウェット  
フラット  
ウェア  
テーブル  
ウェア  
卓上備  
用品  
料理演  
出用品  
グラス  
食器  
ホテル  
旅館用  
品  
椅子  
サイン  
店舗備  
用品



食パン型  
P.1085



フランスパンスタンド  
P.1103

※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 ヴォストフ グルメシリーズ

- ① スーパースライサー 4517-26  
〈ADL-H2〉 目 8-0330-0101 ¥12,500  
全長:394 刃渡り:246
- ② ベーカースナイフ 4831  
〈ADL-D5〉 目 8-0330-0201 ¥15,300  
30cm 全長:430
- ③ パン切ナイフ 4145-23  
〈ADL-H3〉 目 8-0330-0301 ¥11,900  
全長:358 刃渡り:216
- ④ パン切ナイフ 4143-20  
〈ADL-H4〉 目 8-0330-0401 ¥9,000  
全長:323 刃渡り:190
- ⑤ パン切ナイフ 4121-18  
〈ADL-H5〉 目 8-0330-0501 ¥9,800  
全長:306 刃渡り:174

WÜSTHOF ヴォストフ クラシックシリーズ

- ⑥ サンドイッチナイフ 小 4522-16  
〈ADL-19〉 目 8-0330-0601 ¥14,600  
16cm 全長:280
- ⑦ サンドイッチナイフ 大 4522-18  
〈ADL-20〉 目 8-0330-0701 ¥15,600  
18cm 全長:297
- ⑧ パン切ナイフ(波刃) 〈ADL-C8〉 目  
cm 全長  
8-0330-0801 4149-20 20 320 ¥16,900  
8-0330-0802 4150-23 23 357 ¥19,600  
8-0330-0803 4151-26 26 390 ¥20,900
- ⑨ ブレッドナイフ(波刃) 4128  
〈ABO-63〉 目 8-0330-0901 ¥18,300  
20cm 全長:328
- ⑩ ブレッドナイフ  
〈ABO-89〉 目  
cm 全長 g 背厚  
8-0330-1001 4152 23 355 185 2.0 ¥19,600



ゾーリングゲン(ステンレス製)

- ⑪ ノコ刃ナイフ 〈ANI-01〉  
全長 刃渡り  
8-0330-1101 Nr150 495 360 ¥12,400  
8-0330-1102 Nr149 545 410 ¥15,900
- ⑫ 波刃ナイフ 〈ANI-02〉  
全長 刃渡り  
8-0330-1201 Nr160 495 360 ¥12,200  
8-0330-1202 Nr159 545 410 ¥16,700
- ⑬ 両刃ナイフ Nr130  
〈ANI-03〉 8-0330-1301 ¥15,000  
全長:495 刃渡り:360
- ⑭ パンナイフ 〈APV-01〉  
全長 刃渡り  
8-0330-1401 Nr317 305 180 ¥7,600  
8-0330-1402 Nr361 340 210 ¥10,000  
8-0330-1403 Nr357 390 260 ¥11,500
- ⑮ 文明銀丁 パン切庖丁  
(モリブデン鋼) 〈APV-02〉  
全長 刃渡り  
8-0330-1501 大 490 350 ¥7,500  
8-0330-1502 小 385 260 ¥4,500

- ⑯ 源正舟モリブデン鋼  
パン切ナイフ  
〈APV-13〉 目 8-0330-1601 ¥3,770  
全長:320 刃渡り:200
- ⑰ パン切ナイフ  
(モリブデン鋼)  
〈APV-04〉 8-0330-1701 ¥2,600  
全長:370 刃渡り:250
- ⑱ 藤次郎作パンスライサー  
F-737(ステンレス製)  
〈APV-09〉 目 8-0330-1801 ¥2,300  
全長:375 刃渡り:235



ビクトリノックス

- ⑲ パストリーナイフ 5.2930-26  
〈ABK-37〉 目 8-0330-1901 ¥8,300  
26cm 全長:370
- ⑳ ブレッドナイフ プロ  
5.2931.26GB  
〈ABK-55〉 目 8-0330-2001 ¥6,500  
全長:375 刃渡り:260 145g  
●一般的なブレッドナイフに比べて作業効率を考慮したブレードとハンドル形状です。  
●ブレードが先端に向かってわずかに上方に湾曲しているため、切りぬく際にエッジ(刃)が最後までパンをとらえ続けます。



堺孝行 ナイロンハンドル

- ㉑ パン切ナイフ(波刃)  
〈WVP-19〉 目 8-0330-2101 ¥4,700  
25cm 全長:380
- ㉒ サンドイッチナイフ  
〈WSV-07〉 目 8-0330-2201 ¥4,700  
25cm 全長:380  
㉑㉒材質:刀部ステンレス鋼  
柄ナイロン66(耐熱温度170℃)



ブライト M11プロ 抗菌

- ㉓ ブレッドナイフ 〈ABL-37〉 目  
cm 全長  
8-0330-2301 M125 26 385 ¥15,200
- ㉔ ブレッドナイフ 〈ABL-49〉 目  
cm 全長  
8-0330-2401 M1155 26 380 ¥11,200  
㉓㉔材質:刀身/モリブデン・バナジウム鋼  
ハンドル/18-8抗菌ステンレス鋼



パン切り専科II 小 31993

- ㉕ 〈APV-59〉 8-0330-2501 ¥2,100  
全長:335 刃渡り:215  
材質:刀身/ステンレス鋼  
ハンドル/ABS樹脂

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



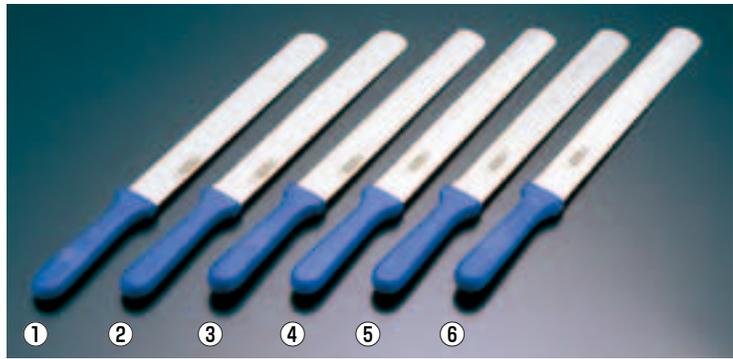
籐パンカゴ  
P.1104



TKG やわらかキャットング  
P.1113

料理道具  
調理小物  
調理機械  
厨房機器  
設備  
サービス用品  
喫茶用品  
軽食  
製菓用品  
フロン  
洗濯用  
清掃用品  
長靴白衣  
消耗品  
ハンケット  
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

**thermo hauser** サーモハウザー ベーカーズナイフ



サーモ スライサー

① 平刃〈ASC-72〉

	cm	全長	
8-0331-0101	66010	26 395	¥6,600
8-0331-0102	66020	31 400	¥6,900
8-0331-0103	66030	36 500	¥7,900

※スパテルとしてもご使用出来ます。

② ノコ刃〈ASC-73〉

	cm	全長	
8-0331-0201	66042	26 395	¥6,800
8-0331-0202	66052	31 440	¥7,700
8-0331-0203	66062	36 495	¥9,400

③ 波刃〈ASC-74〉

	cm	全長	
8-0331-0301	66071	26 400	¥7,500
8-0331-0302	66081	31 440	¥7,700
8-0331-0303	66091	36 495	¥9,400

④ 両刃(平刃/ノコ刃)〈ASC-69〉

	cm	全長	
8-0331-0401	66105	26 400	¥7,900
8-0331-0402	66115	31 440	¥8,600
8-0331-0403	66125	36 495	¥9,800

⑤ 両刃(平刃/波刃)〈ASC-70〉

	cm	全長	
8-0331-0501	66134	26 395	¥7,900
8-0331-0502	66144	31 440	¥8,400
8-0331-0503	66154	36 495	¥9,600

⑥ 両刃(ノコ刃/波刃)〈ASC-71〉

	cm	全長	
8-0331-0601	66163	26 395	¥7,900
8-0331-0602	66173	31 440	¥8,900
8-0331-0603	66183	36 495	¥9,900



⑬ 両刃のパン切り KA-220

〈APV-56〉 8-0331-1301 ¥2,200  
全長:335 刃渡り:223  
材質:刃身/ステンレス  
ハンドル/木(マルタン材)  
●固い食材は波刃、柔らかい食材はノコ刃で御使用いただけます。

⑭ ヴェルダン  
パンスライサー OVD-17

〈APV-58〉 8-0331-1401 ¥2,000  
刃渡り:225 全長:345  
材質:刃身/モリブデン鋼  
ハンドル/18-8ステンレス鋼



⑮ ニューエーデルワイス  
No.180パン切  
(ステンレス刃物鋼)

〈AEC-12〉 8-0331-1501 ¥8,000  
全長:345 刃渡り:225  
柄:デュラコン(ポリアセタール樹脂)

⑯ キッチンデライト  
P柄パン切りナイフ  
(ステンレス製)

〈WPV-57〉 8-0331-1601 ¥770  
全長:305 刃渡り:200  
ハンドル:ポリプロピレン樹脂



⑲ V-EAGLE黒P柄パン切ナイフ  
(モリブデン鋼)〈APV-41〉

	全長	刃渡り	
8-0331-1901	VE100-8P	325 200	¥3,600
8-0331-1902	VE100-10P	380 250	¥4,200

ハンドル:PP樹脂(耐熱150℃)

⑳ 黒プラ柄パン切ナイフ 30891

〈APV-40〉 8-0331-2001 ¥520  
全長:320 刃渡り:200



㉑ 仁作 ステンレス製 波刃ナイフ

	全長	刃渡り	
8-0331-2101	3000 小	375 210	¥4,000
8-0331-2102	3010 中	440 270	¥5,000
8-0331-2103	3020 大	500 330	¥8,000

●押しでも引いても切れる、独自の「新型波刃」採用。

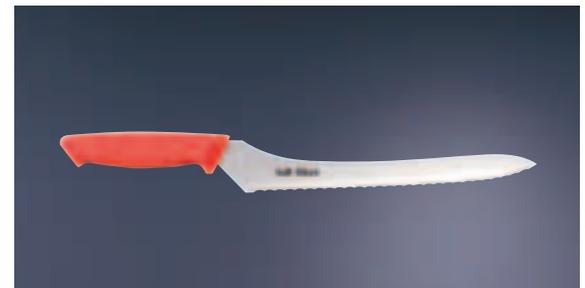


⑰ 真久作 スーペリア  
パン切り 27cm

〈AMT-45〉 8-0331-1701 ¥8,200  
全長:390  
材質:刃身/高炭素特殊鋼 柄/積層合板

⑱ セラミックテーブルパン切りナイフ  
FKR-MG120TP

〈APV-62〉 8-0331-1801 ¥3,800  
全長:235 刃渡り:120  
材質:刃体/ファインセラミックス  
ハンドル/ポリプロピレン

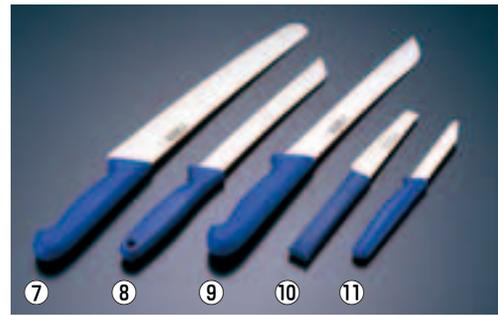


㉒ ソフトパンスライサー  
プラスチック

〈APV-53〉 8-0331-2201 ¥3,200  
全長:375  
刃渡り:240  
材質:刃身/モリブデン・バナジウム鋼  
ハンドル/ポリプロピレン樹脂  
(耐熱温度115℃)  
●焼きたてのパンもよく切れます。

POINT

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



サーモ  
⑦ ユニバーサルスライサー  
66311

〈ASC-75〉 8-0331-0701 ¥7,500  
刃渡り:250 全長:375

⑧ パン切ナイフ 66991

〈APV-24〉 8-0331-0801 ¥2,540  
刃渡り:180 全長:310

⑨ パン切ナイフ〈APV-23〉

	cm	全長	
8-0331-0901	66791	21 340	¥5,200
8-0331-0902	66801	25 365	¥5,700



⑩ ブラックファーストナイフ 66971

〈BBL-05〉 8-0331-1001 ¥1,040  
刃渡り:95 全長:204

⑪ ロールナイフ 66601

〈WLC-16〉 8-0331-1101 ¥500  
刃渡り:75 全長:188

⑫ ナイフリンシングボックス 43721

〈WSC-12〉 8-0331-1201 ¥40,000  
φ105×H340 550g (耐熱135℃)  
●中にお湯を入れて使います。ペーカース  
ナイフに付着した油分、糖分、クリームなど  
を落とすのに大変便利です。



① 銀チタン 3Dパン切庖丁  
GHB-22 <AGV-05>

	cm	全長	g	背厚
8-0332-0101	21	330	62	1.0

刀身: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)  
●ハイブリッドチタンは形状記憶合金の復元機能により、永久に変形しません。  
●耐摩耗性が高く通常刃物の約3倍以上の切れ味を保ちます。



② スムーズパン切りナイフ  
HE-2101

<APV-42> 目 8-0332-0201 ¥2,000

全長:370 刃渡り:230  
材質:刃身/ステンレス刃物鋼  
ハンドル/エラストマー樹脂  
(耐熱120℃)・  
ポリプロピレン  
(耐熱温度90℃)

- 独自の刃形状により、パンの切り残しがありません。
- 緩やかなアール形の刃形状が、使い勝手をよくする秘訣です。



③ ④ マトファ フランスパンカッター  
120063

<AHL-40> 8-0332-0301 ¥95,000

530×125×H160 刃渡り:400

- フランスパンの表面の固い部分をつぶすことなく切ることができます。



TRAMONTINA



④ ポリウッド ブレットナイフ 洗  
<APL-52> 目 ¥2,600

8-0332-0401 レッド 21125/077

8-0332-0402 ダーク 21125/097

全長:300 刃渡り:165 背厚:1.6

材質:刀身/ステンレス  
ハンドル/バッカーウッド



⑤ フレックス P柄パティシエナイフ  
<APV-45> 目 8-0332-0501 ¥1,600

全長:275 刃渡り:115  
材質:刃身/ステンレス刃物鋼  
ハンドル/PP樹脂

- シフォンケーキ、果実のカット・生クリームを塗るスパチュラとしても使用可能です。



⑥ パンケーキ&スイーツナイフ  
<APV-44> 目 8-0332-0601 ¥700

全長:240 刃渡り:90  
材質:刃身/ステンレス刃物鋼  
ハンドル/PP樹脂

- 軽いタッチでは切れにくく、少し力を加えると切れる安全波刃加工のブレード。
- パンケーキを切る・クリームを塗るがこれ一本で出来ます。



⑦ ブラック&デッカー  
電動ブレッド&マルチナイフ EK700

<ABL-64> 目 8-0332-0701 ¥9,000

全長:460 刃渡り:185  
電源:単相100V 50/60Hz  
消費電力:90W  
定格時間:連続/最大3分  
コード長さ:2.2m  
質量:約0.7kg

- 高速で2枚の刃が交互に動くので、食材が動かないため、形がつぶれず切り口がきれいにカットできます。
- 刃は本体から取り外して洗浄可能。
- 本体スイッチは誤作動がないように安全ロック仕様。



⑧ ワーリング  
コードレス エレクトリックナイフ  
WEK-200J

<AEL-04> 目 8-0332-0801 ¥30,000

全長:500 刃渡り:220  
電源:100-240V 50/60Hz  
消費電力:DC9.0V 0.85A  
定格時間/最大約25分  
質量:約584g

- 付属品:ブレード・ブレイキ、カービング・ブレード、スライジング・ガイド充電アダプター、キャリングケース
- 充電式のコードレスタイプ。
- 2種類の専用ブレードでハード系のパン、肉類、サンドイッチまで食材に合わせてカット。



⑨ ホームベーカリー  
スライサー PS-955

<AHC-64> 8-0332-0901 ¥2,000

235×159×H69  
有効寸法:200×144  
材質:安全ガード・厚み調節板・底皿/ABS樹脂  
ナイフあて/ポリプロピレン  
本体枠/スチロール樹脂

- パンを寝かせて斜めに切る安定感と、ナイフが楽に使える斜めの角度で、最後の一枚まできれいに切れます。
- 5段階の厚み調節ができます。(4枚切/30mm~12枚切/10mm)
- 底皿に滑り止め付きで、製品が動かず安定してスライスできます。



⑩ ホームベーカリー  
ナイフ PS-957

<AHC-65> 8-0332-1001 ¥2,000

全長:347 刃渡り:220  
材質:刀身/ステンレス刃物鋼  
ハンドル/ABS樹脂(耐熱80℃)

- 切れ味が良く、軽い力でスッと切れます。



⑪ 食パンカットガイド SCG1

<ASY-C7> 目 8-0332-1101 ¥1,200

190×145×H177  
有効寸法:120×H150  
●厚み調節プレートで5枚切(25mm)6枚切(20mm)8枚切(15mm)12枚切(10mm)にカットできます。
- 折りたたみプレートが本体幅に収まり、スマートに収納できます。



⑫ 食パンカットガイド L SCG2

<ASY-C8> 目 8-0332-1201 ¥1,600

220×169×H209  
有効寸法:140×H200  
●厚み調節プレートで5枚切(25mm)6枚切(20mm)8枚切(15mm)にカットできます。
- 折りたたみプレートが本体幅に収まり、スマートに収納できます。
- パン切庖丁の刃部長さは230mm以上のものが適しています。

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

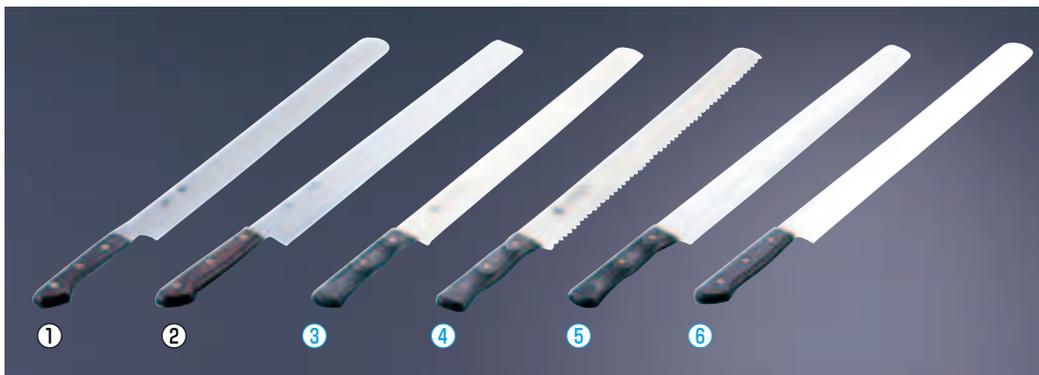


18-8 梶型計量カップ  
P.487



18-8 口金  
P.1005

料理道具  
調理小物  
調理機械  
厨房機器  
サービス用品  
喫茶用品  
軽食  
製菓用品  
フロン  
洗浄用  
清掃用品  
長靴白衣  
衛生  
消耗品  
ハンケツ  
フラットウェア  
テーブルウェア  
卓上備品  
料理演出用品  
食器  
ホテル  
テーブル  
サイン  
店舗備品



① Ω佐文 カステラ庖丁 (全鋼) <WKS-02>

	cm	全長	背厚	
8-0333-0101	30	440	2.0	¥32,000
8-0333-0102	33	470	2.0	¥34,000
8-0333-0103	36	500	2.0	¥38,000
8-0333-0104	39	530	2.0	¥42,000
8-0333-0105	42	560	2.0	¥46,000
8-0333-0106	45	588	2.0	¥52,000
8-0333-0107	48	620	2.0	¥58,000

② 常次 カステラ庖丁 (割込 白2号鋼) <WKS-03>

	cm	全長	背厚	
8-0333-0201	30	435	2.0	¥52,000
8-0333-0202	33	477	2.0	¥53,000
8-0333-0203	36	503	2.0	¥56,000
8-0333-0204	39	532	2.0	¥60,000
8-0333-0205	42	563	2.0	¥61,000
8-0333-0206	45	592	2.0	¥71,000
8-0333-0207	48	620	2.2	¥81,000

孝行 カステラナイフ

③ ステンレス製 <WKS-12>

	cm	全長	背厚	
8-0333-0301	30	440	1.9	¥12,400
8-0333-0302	33	465	1.9	¥13,500
8-0333-0303	36	505	1.9	¥14,700
8-0333-0304	39	525	1.9	¥16,800
8-0333-0305	42	565	1.9	¥18,900
8-0333-0306	45	590	1.9	¥20,300
8-0333-0307	48	620	1.9	¥24,800

⑤ 打刃 <WKS-10>

	cm	全長	背厚	
8-0333-0501	30	435	1.8	¥20,500
8-0333-0502	39	520	2.0	¥26,800

⑥ 本焼 48cm

<WKS-11> 8-0333-0601 ¥26,200  
全長:625 背厚:2.1

④ 波刃(ステンレス製) <WKS-13>

	cm	全長	背厚	
8-0333-0401	30	440	1.9	¥13,900
8-0333-0402	33	470	1.9	¥15,100
8-0333-0403	36	500	1.9	¥16,200
8-0333-0404	39	530	1.9	¥18,300
8-0333-0405	42	565	1.9	¥20,300
8-0333-0406	45	590	1.9	¥22,000
8-0333-0407	48	620	1.9	¥26,700



⑦ グレステン カステラケーキスライサー <AGL-23>

	cm	全長	背厚	
8-0333-0701	336WC	36	552	1.5 ¥34,100
8-0333-0702	340WC	40	590	1.5 ¥37,400
8-0333-0703	345WC	45	636	1.5 ¥41,800
8-0333-0704	348WC	48	665	1.5 ¥46,200



⑧ カステラナイフ ウォーマー <WKS-04> 8-0333-0801 ¥37,000

420×120×H120  
電源:単相100V/300W  
●刃先に付着した糖分をお湯で分解します。



⑨ 電気式ナイフ ウォーマー <WUO-01> 8-0333-0901 ¥134,000

530×173×H126  
電源:単相100V/750W  
●水槽に水(お湯)を8分目まで入れます。電源スイッチを入れるとパイロットランプが点灯し水温が80℃まで上昇するとサーモスタットが働きます。パイロットランプが消えたら使用可能です。



ブライト M11プロ 抗菌

⑩ ケーキナイフ <ABL-51>

	cm	全長	
8-0333-1001	M1145	30 440	¥19,100
8-0333-1002	M1144	33 470	¥20,900
8-0333-1003	M1143	36 500	¥22,500
8-0333-1004	M1142	39 530	¥23,600
8-0333-1005	M1141	42 560	¥24,600
8-0333-1006	M1140	45 590	¥25,700

⑪ ケーキナイフ ウェイブエッジ <ABL-52>

	cm	全長	
8-0333-1101	M1151	30 440	¥20,300
8-0333-1102	M1150	33 470	¥22,500
8-0333-1103	M1149	36 500	¥23,800
8-0333-1104	M1148	39 530	¥25,200
8-0333-1105	M1147	42 560	¥26,600
8-0333-1106	M1146	45 590	¥28,400

⑩⑪材質:刀身/モリブデン・バナジウム鋼  
ハンドル/18-8抗菌ステンレス鋼

⑫ ケーキナイフ PP-537 (ステンレス刃物鋼) <AKC-06> 8-0333-1201 ¥2,300

全長:445 刃渡り:310



⑬ ワイヤー式 ケーキスライサー No.1311 (スチールクロームメッキ) <WKC-F3> 8-0333-1301 ¥1,100

277×150  
刃渡り有効寸法 234×H80  
●5mm間隔9段階高さ調節付

⑭ スポンジスライサー用補助具 PP-538 (2ヶ組) <WSP-34> 8-0333-1401 ¥1,200

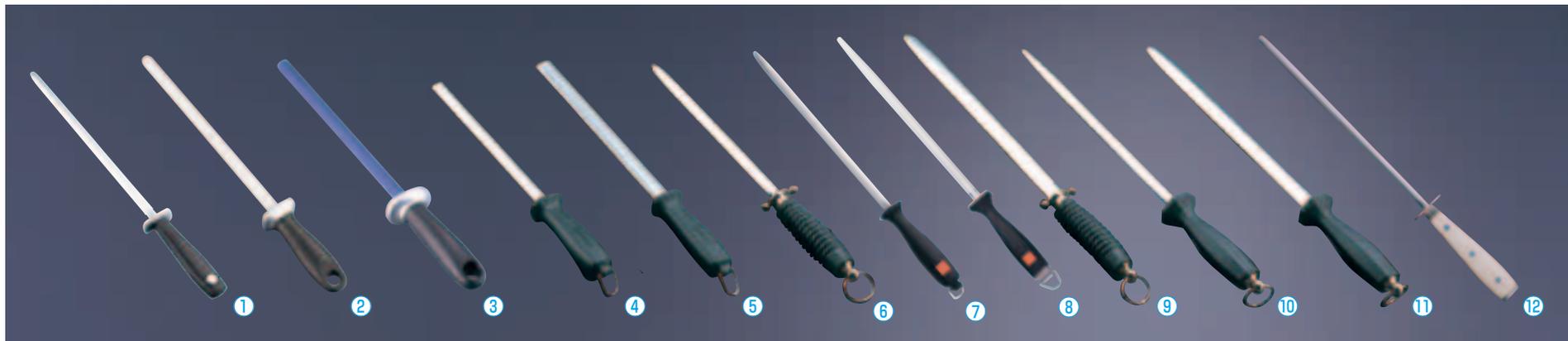
※2ヶの補助具をケーキナイフの先端とハンドル近くに取り付けて、約6mmのピッチ(6mm・12mm・18mm・24mm・30mm)でカステラをスライスできます。



和包丁  
P.285



木曾杓 まな板  
P.359



① グランプリII スチール棒

4477 26cm  
〈ADL-O8〉 8-0334-0101 ¥8,300

② セラミック シャープナー

4456 26cm  
〈ADL-P6〉 8-0334-0201 ¥10,300

③ セラミック シャープナー

4455 26cm  
〈ADL-J8〉 8-0334-0301 ¥9,900

④ ダイヤモンド 小判スチール棒

4480-23 23cm  
〈ADL-F2〉 8-0334-0401 ¥10,900

●ダイヤモンド粒子使用

⑤ ダイヤモンド 小判スチール棒

幅広 4481 26cm  
〈ADL-43〉 8-0334-0501 ¥12,600

●ダイヤモンド粒子使用

⑥ スチール棒 丸〈ADL-31〉

cm	
8-0334-0601	4470-26 26 ¥7,800
8-0334-0602	4470-29 29 ¥8,200
8-0334-0603	4470-32 32 ¥9,000

⑦ スチール棒 丸 4473-26 26cm

〈ABO-91〉 8-0334-0701 ¥4,900

⑧ スチール棒 丸〈ABO-92〉

cm	
8-0334-0801	4474-26 26 ¥8,000
8-0334-0802	4474-32 32 ¥9,500

⑨ スチール棒 小判 4471-32 32cm

〈ADL-32〉 8-0334-0901 ¥11,900

⑩ スチール棒 丸 4475-32 32cm

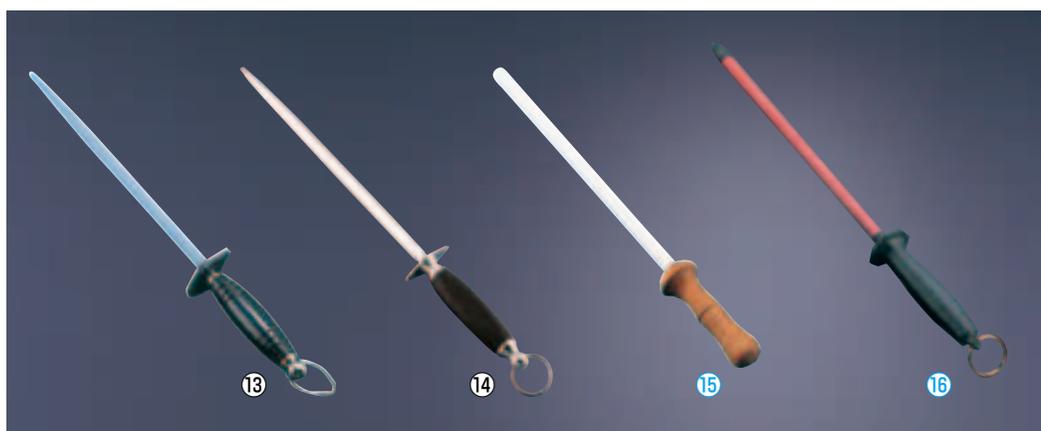
〈ADL-33〉 8-0334-1001 ¥10,200

⑪ スチール棒 小判 4476-32 32cm

〈ADL-34〉 8-0334-1101 ¥13,400

⑫ クラシックアイコン

ホワイトハンドル スチール棒  
4468-0 26cm  
〈ABO-53〉 8-0334-1201 ¥20,100



⑬ 本格派スチール棒

〈AST-43〉 8-0334-1301 ¥11,300  
刃渡り:296

⑭ ナイフシャープナー(スチール棒) 細目〈AST-N1〉

刃渡り	
8-0334-1401	GN-3 11インチ 275 ¥6,900
8-0334-1402	GN-2 12インチ 300 ¥7,100
8-0334-1403	GN-1 14インチ 350 ¥8,100

⑮ グレステン用 シャープナー

〈AGL-22〉 8-0334-1501 ¥3,700  
刃渡り:280

⑯ SIEGER(シーガー) スチール棒 28cm

〈AST-A7〉 8-0334-1601 ¥28,000  
●普通のスチール棒の20倍の  
堅さで最後までルビーの刃触  
りです。仕上用としては最適です。



ダイヤモンドスチール棒の決定判!!  
庖丁研ぎに大変革!!



⑰ ダイヤモンド スチール棒〈AST-84〉

8-0334-1701	No.5810-23 9インチ 刃渡り:230	¥7,700
8-0334-1702	No.5810-26 10インチ 刃渡り:260	¥8,800
8-0334-1703	No.5810-30 12インチ 刃渡り:300	¥10,000

●ドイツ・ゾーリングンの数百年の刃物生産技術  
を元に、初めて200万個のダイヤモンド粒子を一  
本のスチール棒に加工することに成功しました。  
●ダイヤモンド粒子がきわめて細かく、又均一に  
研いだ刃物の切れ味を持続させ、高品質に仕上げます。

ダイヤモンドシャープナー(両面)と  
セラミックシャープナーが一体になりました。



⑳ スーパーコンビシャープナー #GL030

〈ASY-D7〉 8-0334-2001 ¥3,400  
全長:230 砥部:90  
材質:工業用ダイヤモンド付スチール  
・セラミック・ABS樹脂(本体)



⑱ セラシャープナー

〈ASY-25〉 8-0334-1801 ¥1,060  
刃渡り:150  
(京セラ ファインセラミック使用)

⑲ セラシャープナー 平丸君

〈ASY-26〉 8-0334-1901 ¥1,200  
刃渡り:150  
(京セラ ファインセラミック使用)

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



18-0 業務用 殺菌灯付包丁差  
P.372

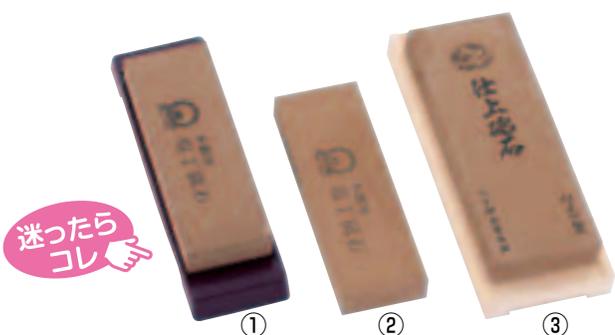


ニトリル手袋  
P.1413

ステンレスハガネ・日本鋼ハガネ・洋包丁・和包丁 問わず研げます。

仕上砥石

より優れた切れ味に

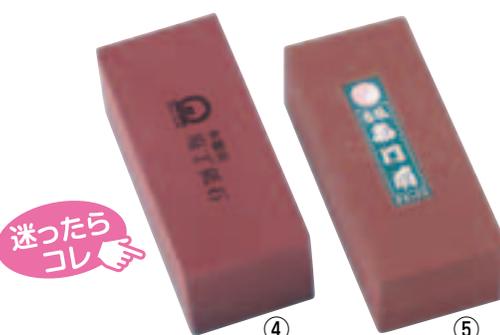


迷ったらコレ

- ① 台付 〈ATI-03〉 8-0335-0101 ¥7,200  
200×70×H25(砥石のみ)
- ② 台無 〈ATI-04〉 8-0335-0201 ¥6,600  
200×70×H25
- ③ 砥石 仕上 ワイド型 台付(No.4000)  
〈ATI-99〉 8-0335-0301 ¥18,900  
237×95×H25(砥石のみ)

中砥石

刃の切れ味が悪くなった時  
普段のお手入れに



迷ったらコレ

- ④ 砥石 中砥(No. 600)  
〈ATI-02〉  
8-0335-0401 大 230×100×H80 ¥9,100  
8-0335-0402 中 210×75×H65 ¥5,400
- ⑤ 砥石 中砥 赤門前DX  
(No. 1000) 〈ATI-06〉  
8-0335-0501 大 230×100×H70 ¥10,600  
8-0335-0502 中 210×70×H60 ¥6,000  
8-0335-0503 小 210×65×H32 ¥3,800

荒砥石

刃こぼれや刃の修正に



迷ったらコレ

- ⑥ 砥石 荒砥細目 GC  
(No. 220) 〈ATI-05〉  
8-0335-0601 特大 230×90×H60 ¥15,600  
8-0335-0602 3丁掛 205×75×H50 ¥6,200  
8-0335-0603 2丁掛 205×50×H50 ¥4,500  
8-0335-0604 1丁掛 205×50×H25 ¥2,500

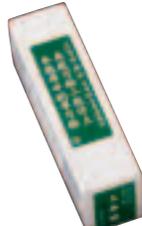
中砥石 〈日頃のお手入れに〉 #600 ~ #2000



- ⑦ 砥石 中砥 ミクロンDX(No. 1000)  
〈ATI-08〉  
8-0335-0701 ジャンボ 230×100×H70 ¥13,500  
8-0335-0702 特大 210×70×H60 ¥6,400  
8-0335-0703 大 210×65×H32 ¥3,500  
8-0335-0704 中 210×50×H25 ¥2,500



- ⑧ 中砥石 C-3F(No. 1000)  
〈ATI-10〉 8-0335-0801 ¥5,300  
205×65×H32



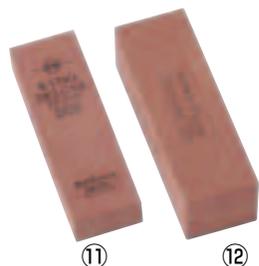
- ⑨ 天然砥石 天草備水15切  
(#1000~#1500相当)  
〈ATI-38〉 8-0335-0901 ¥3,300  
中砥:214×60×H65



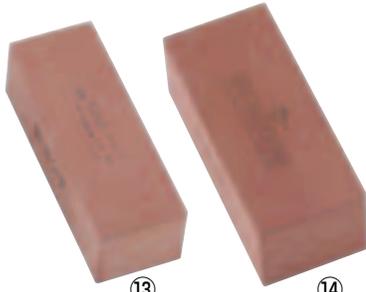
- ⑩ 砥石 ダブルストーン  
(No. 220/No. 1000)  
〈ATI-11〉 8-0335-1001 ¥5,800  
175×55×H35(中砥・荒砥)

キングデラックス製品の特長

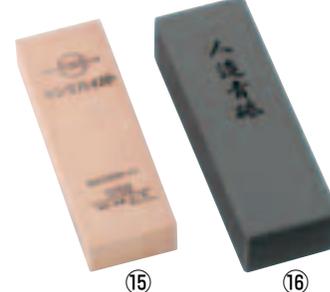
あらゆる刃物の中研ぎ用砥石として開発された商品です。特殊砥材にて製作されているので、品質は永久不変で短時間で、切れ味が冴えるすどい刃が付き、作業の能率を高めます。使用前3分程度水に浸し、砥石に充分水を含ませてからご使用ください。



- ⑪ キング デラックス中仕上砥石  
標準型1丁掛 〈ATI-58〉  
8-0335-1101 # 800 207×66×H34 ¥2,900  
8-0335-1102 #1000 207×66×H34 ¥3,000  
8-0335-1103 #1200 207×66×H34 ¥3,000



- ⑬ キング デラックス中仕上砥石  
L型 No.700(#700)  
〈ATI-60〉 8-0335-1301 ¥7,700  
220×80×H70
- ⑭ キング デラックス中仕上砥石  
特大型 K-105(#1000)  
〈ATI-61〉 8-0335-1401 ¥10,500  
230×100×H80



- ⑮ キングハイパー中仕上砥石  
軟質(#1000)  
〈ATI-62〉 8-0335-1501 ¥7,700  
205×70×H34
- ⑯ 人造青砥石(中仕上)  
(#2000) 〈ATI-40〉  
8-0335-1601 大型 225×95×H60 ¥9,600  
8-0335-1602 中型 215×74×H50 ¥6,500

料理道具  
調理小物  
調理機械  
厨房機器  
設備  
サービス用品  
喫茶用品  
軽食  
鉄板焼用品  
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



仕上砥石 > 〈より優れた切れ味に〉 #4000 ~ #8000



① キング 最終超仕上砥石 S-1型(#6000)  
〈ATI-68〉 8-0336-0101 ¥6,200  
210×73×H22(砥石のみ)



② キングゴールド 最終超仕上砥石 G-1型(#8000)  
〈ATI-69〉 8-0336-0201 ¥13,000  
210×73×H22(砥石のみ)  
●面直し用名倉砥石付

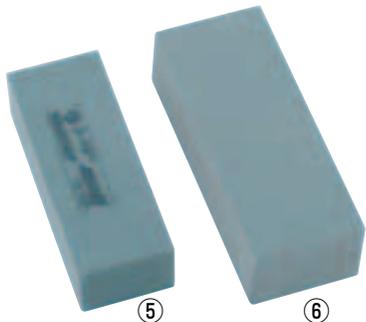


③ 超仕上 純白砥石 台付 (No. 8000)  
〈ATI-07〉 8-0336-0301 ¥18,300  
200×70×H25(砥石のみ)



④ 天然砥石 人造嵐山砥石仕上(台付) (#6000) 〈ATI-41〉 8-0336-0401 ¥6,800  
仕上:213×74×H24(砥石のみ)

荒砥石 > 〈刃の欠けや大幅な修正に〉 #80 ~ #400



⑤ GC角朝日虎印 荒砥石 No.16(#240)中研ぎ用  
〈ATI-63〉 8-0336-0501 ¥5,100  
205×75×H50



⑦ C角朝日虎印 荒砥石 1丁掛 No.100(#240)細目・中研ぎ用  
〈ATI-65〉 8-0336-0701 ¥1,800  
205×50×H25

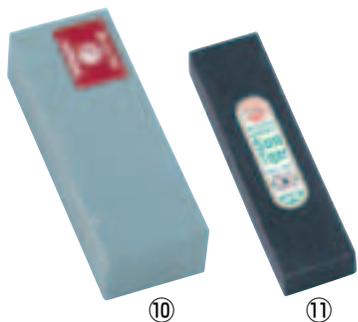


⑧ GC角朝日虎印 荒砥石 No.220(#240)1丁掛 中研ぎ用  
〈ATI-66〉 8-0336-0801 ¥1,900  
205×50×H25



⑨ GC角朝日虎印 荒砥石 No.240 2丁掛(#240)  
〈ATI-67〉 8-0336-0901 ¥3,700  
205×50×H50

⑥ GC角砥石 荒砥 特大型(#220)  
〈ATI-B5〉 8-0336-0601 ¥10,400  
230×90×H60



⑩ 赤エビ印 金剛砥石 (No. 400)  
〈ATI-09〉 8-0336-1001 ¥8,400  
210×78×H52



⑫ C角朝日虎印 金剛 荒砥石 No.100 2丁掛(#120)  
〈ATI-71〉 8-0336-1201 ¥3,300  
205×50×H50



⑭ C角朝日虎印 金剛 荒砥石 No.500 2丁掛(#120)  
〈ATI-72〉 8-0336-1401 ¥3,200  
205×50×H50



⑮ GC/C コンビ 朝日虎印 荒砥石 No.10(#120/#250)  
〈ATI-73〉 8-0336-1501 ¥2,000  
205×50×H25

⑪ C角朝日虎印 荒砥石 No.100 1丁掛 荒研ぎ用  
〈ATI-70〉 ¥1,800  
8-0336-1101 # 80 荒目  
8-0336-1102 #120 中目  
205×50×H25

⑬ C角朝日虎印 荒砥石 No.500 1丁掛(#120)荒研ぎ用  
〈ATI-74〉 8-0336-1301 ¥1,700  
205×50×H25

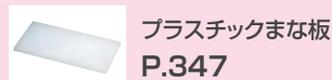
番数(#)が小さい砥石は荒く、番数(#)の大きい砥石は細かくなります。

仕上砥石 #4000 ~ #8000

中砥石 #600 ~ #2000

荒砥石 #80 ~ #400

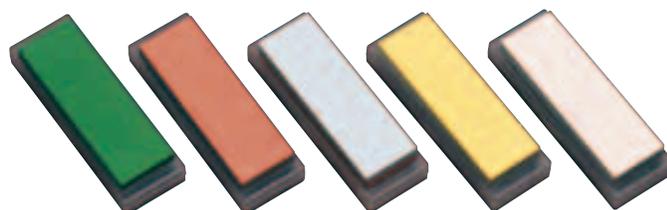




プラスチックまな板  
P.347



ブラシ付 カラーナイフブラック  
P.367



① セラミック砥石 剛研輝(かがやき) <ATI-B8>

8-0337-0101 #220(荒砥)	¥5,000	8-0337-0106 #3000(仕上)	¥6,000
8-0337-0102 #400(荒砥)	¥5,000	8-0337-0107 #5000(仕上)	¥7,400
8-0337-0103 #800(中砥)	¥5,000	8-0337-0108 #8000(仕上)	¥9,200
8-0337-0104 #1000(中砥)	¥5,000	8-0337-0109 #10000(超仕上)	¥9,200
8-0337-0105 #2000(中砥)	¥6,000	8-0337-0110 #12000(超仕上)	¥9,200

210×70×H10(砥石のみ)

● 研ぎ台兼収納ケース付

② セラミック砥石 剛研輝(かがやき) ツイン <ATI-B9>

8-0337-0201 (#400/#1000)	¥ 9,700
8-0337-0202 (#1000/#3000)	¥10,700
8-0337-0203 (#3000/#5000)	¥13,200
8-0337-0204 (#5000/#8000)	¥16,400
8-0337-0205 (#5000/#12000)	¥16,400

210×70×H10(砥石のみ2本セット)

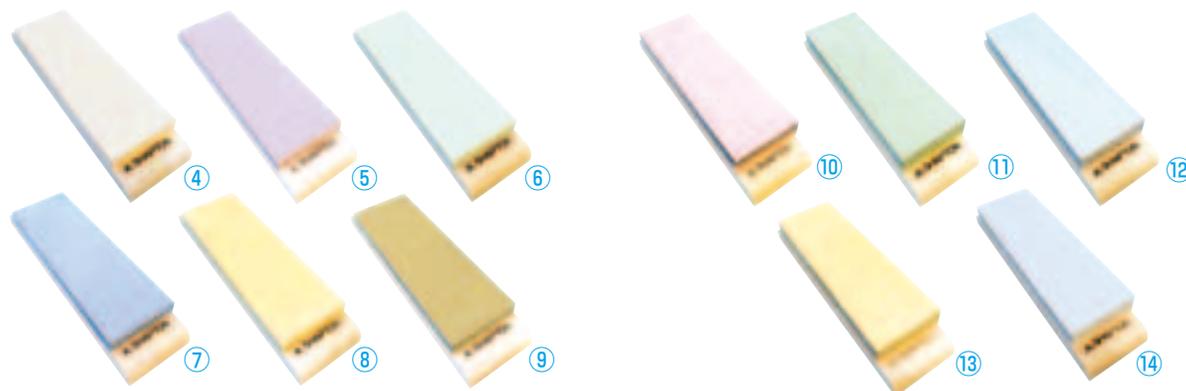
● 研ぎ台兼収納ケース付



③ シャプトン セラミック砥石 刃の黒幕 <ATI-A9>

8-0337-0301 #120 荒砥石 ホワイト	¥ 4,850	● 欠け刃や角度の急ぎの修正に、強力な研削力がある、荒砥石。
8-0337-0302 #220 荒砥石 モス	¥ 4,850	● ステンレスの欠け刃や、溶解ハイス鋼の荒研ぎに、くいつき抜群の荒砥石。
8-0337-0303 #320 荒砥石 ブルーブラック	¥ 4,850	● 小さな欠け刃の修正には、研削力があり、研ぎ感抜群な、荒砥石。
8-0337-0304 #1000 中砥石 オレンジ	¥ 4,950	● 中砥だが荒砥がいらぬといわれるほど良く刃が付き、荒・中兼用の砥石として便利な、中砥石。
8-0337-0305 #1500 中砥石 ブルー	¥ 5,550	● ちょっと切れ味がおちた時に便利な、中砥石。
8-0337-0306 #2000 中砥石 グリーン	¥ 5,750	● 中研ぎも仕上げ研ぎも兼ねられる、手間いらず時間いらずの、中砥石。
8-0337-0307 #5000 仕上げ砥石 エンジ	¥ 7,500	● 従来の仕上げ砥にありがちなツルツル感がなく、くいつきが良く研磨力の優れた、仕上げ砥石。
8-0337-0308 #8000 仕上げ砥石 メロン	¥ 9,550	● 天然砥石の滑らかな研ぎ感と仕上りを実現した、仕上げ砥石。
8-0337-0309 #12000 仕上げ砥石 クリーム	¥ 9,550	● この種の砥石には見られない研磨力があり、刃物の光沢と長切れを実現する、仕上げ砥石。
8-0337-0310 #30000 鏡面仕上げ砥 ムラサキ	¥60,000	● 黒光りする仕上げ面と、滑らかな切り口を実現させる、鏡面仕上げ砥石。

210×70×H15(砥石のみ) ● 研石台兼用ケース付



シャプトン セラミック砥石M15(台付)

210×70×H15(砥石のみ)

シャプトン セラミック砥石M24(台付)

210×70×H24(砥石のみ)

シャプトン セラミック砥石	M15(台付)	M24(台付)
#12000 超仕上げ砥石(クリーム)	④ <ATI-35> 8-0337-0401 ¥9,800	
#5000 仕上げ砥石(エンジ)	⑤ <ATI-36> 8-0337-0501 ¥7,700	⑩ <ATI-47> 8-0337-1001 ¥11,250
#2000 中仕上げ砥石(グリーン)	⑥ <ATI-43> 8-0337-0601 ¥6,000	⑪ <ATI-48> 8-0337-1101 ¥ 8,650
#1500 中砥石(ブルー)	⑦ <ATI-44> 8-0337-0701 ¥5,750	⑫ <ATI-49> 8-0337-1201 ¥ 8,300
#1000 中荒砥石(オレンジ)	⑧ <ATI-45> 8-0337-0801 ¥5,200	⑬ <ATI-50> 8-0337-1301 ¥ 7,450
#220 荒砥石(モス)	⑨ <ATI-46> 8-0337-0901 ¥5,050	
#180 荒砥石(モス)		
#120 荒砥石(ホワイト)		⑭ <ATI-51> 8-0337-1401 ¥ 7,250



セラミック砥石とは

研削力が強く高品質で  
素早い仕上がりが可能です。

変形しにくい

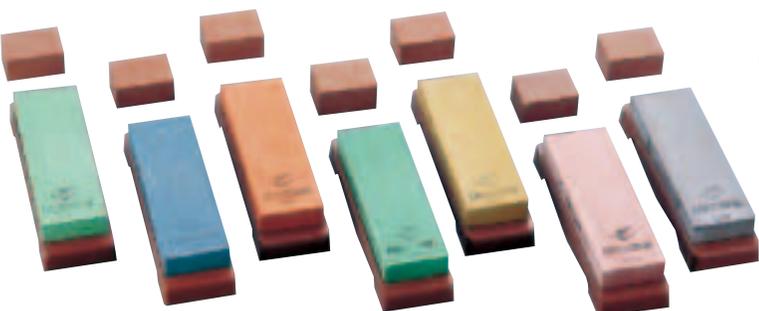
砥石が大変硬いため砥ぎ面がなかなか  
変形しません。そのため、砥面の修正は  
頻繁に行わずに済みます。

高い研磨力

硬い砥粒の占める割合が高いため、  
ノリが良く刃付けが早い。

すぐ研げる

砥石原料に占める砥粒と結合剤の割合  
が高く気孔が少ないため、長時間水に  
浸しておく必要がありません。



⑮ 超セラミックス砥石 台付(修正用砥石付)  
<ATI-42>

8-0337-1501 #400 荒砥(グリーン)	¥10,200
8-0337-1502 #600 荒砥(ブルー)	¥10,700
8-0337-1503 #800 中砥(レッド)	¥11,900
8-0337-1504 #1000 中仕上げ(ライトグリーン)	¥13,100
8-0337-1505 #2000 仕上げ(ゴールド)	¥14,700
8-0337-1506 #3000 仕上げ(ピンク)	¥20,200
8-0337-1507 #5000 超仕上げ(グレー)	¥26,200

210×70×H25(砥石のみ)



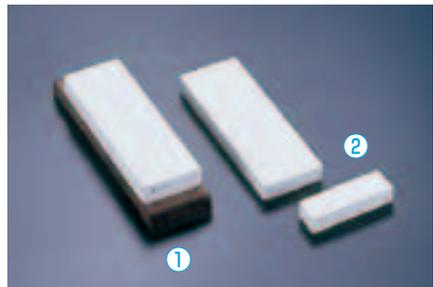
⑯ WÜSTHOF ヴォストフ  
ダブル砥石 4450  
<ADL-Q1> 8-0337-1601 ¥7,600  
150×50×H25(中砥・荒砥)



リッター皮むき  
P.542



爪ブラシ  
P.1378



① グレステン砥石 台付

〈ATI-14〉 ¥15,400

8-0338-0101 No. 600

8-0338-0102 No.1000

210×70×H24(砥石のみ)

② グレステン砥石(名倉砥付)

〈ATI-15〉

8-0338-0201 No. 2000 ¥16,500

8-0338-0202 No. 4000 ¥18,700

8-0338-0203 No. 8000 ¥22,000

207×73×H25



③ 抗菌砥石 クリーンセラ 〈ATI-B0〉 **抗菌**

8-0338-0301 # 220 荒砥石 1丁掛 205×50×H25 ¥ 3,200

8-0338-0302 # 220 荒砥石 3丁掛 205×75×H50 ¥ 8,200

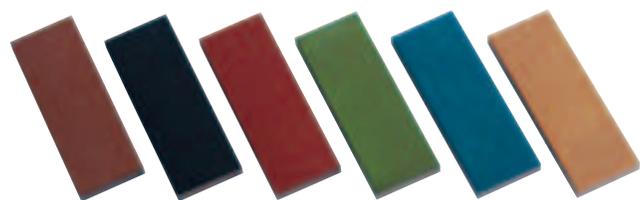
8-0338-0303 #1000 中砥石 大 210×65×H32 ¥ 4,000

8-0338-0304 #1000 中砥石 特大 210×70×H60 ¥ 7,400

8-0338-0305 #4000 仕上砥石 台無 210×70×H20 ¥ 9,800

8-0338-0306 #4000 仕上砥石 台付 210×70×H20

(砥石のみ) ¥11,200



⑦ ダイヤモンド角砥石

〈ATI-C0〉

8-0338-0701 # 400 (荒砥) ¥29,000

8-0338-0702 # 600 (中砥) ¥29,000

8-0338-0703 # 800 (中砥) ¥29,000

8-0338-0704 #1000 (中砥) ¥29,000

8-0338-0705 #3000 (仕上) ¥32,000

8-0338-0706 #6000 (仕上) ¥32,000

210×75×H16

- 型くずれが少なく、刃物の水平、角度出し、裏押し作業に最適です。
- セラミックス、ステンレス、ハガネなど幅広い用途にご使用いただけます。
- ドレッシング砥石付



⑧ 酔心 イノックス専用仕上げ砥石 (台付) #6000

45099 〈ATI-A3〉 ¥10,000

205×75×H25(砥石のみ)

⑨ 酔心 イノックス専用中砥石 #1000

45100 〈ATI-A4〉 ¥7,800

208×67×H32

⑩ 酔心 イノックス専用荒砥石 #220

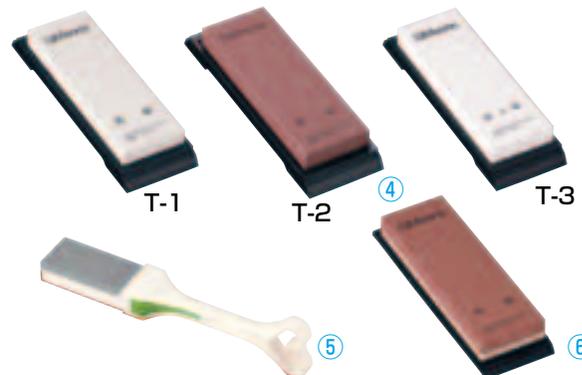
45101 〈ATI-A5〉 ¥7,000

208×77×H52

⑪ 酔心 イノックス専用砥石 面なおし砥

45102 〈ATI-A6〉 ¥1,700

154×52×H25



④ ミソノ砥石 台付 〈AMS-O2〉

8-0338-0401 #220 T-1 荒砥石 ¥4,700

8-0338-0402 #1000 T-2 中砥石 ¥4,900

8-0338-0403 #3000 T-3 仕上砥石 ¥5,300

180×62×H18(砥石のみ)

⑤ ミソノ ハンディー砥石 (荒砥/中砥) T-5

〈AMS-O4〉 ¥2,700

190×32×H45(65×30×H17 砥石)

(荒砥#180/中砥#1000)

⑥ ミソノ コンビ砥石 台付 (荒砥/中砥) T-4

〈AMS-O3〉 ¥6,100

180×60×H30(砥石のみ)

(荒砥石#280/中砥石#1000)



⑫ 剛研 デラックス 中砥石

〈ATI-B4〉 ¥3,000

8-0338-1201 # 800

8-0338-1202 #1000

8-0338-1203 #1200

210×65×H30



柳刃包丁・蛸引き包丁・パン切りナイフ・カステラ包丁・羊カン包丁などに本職長刃庖丁用丸砥石

⑬ #320 荒砥 QA-0060 〈ATI-88〉

8-0338-1301 φ220×H27 ¥22,400

⑭ #1000 中砥 QA-0061 〈ATI-89〉

8-0338-1401 φ220×H27 ¥26,400

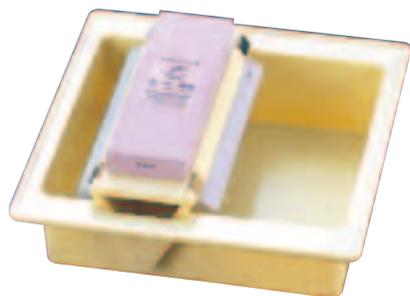
⑮ #3000 仕上 QA-0062 〈ATI-90〉

8-0338-1501 φ220×H24 ¥30,500

⑯ 専用台 QZ-0020 〈ATI-92〉

8-0338-1601 φ220×H23 ¥4,300

- 刃物を傷めない天然ゴム製(砥石の破損も防ぎます)
- 濡れ雑巾などを下に敷きより安定した研ぎ作業を行ってください。



⑰ スーパー砥石3点セット (研ぎ桶付き)

〈ATI-96〉 8-0338-1701 ¥44,000

ニューセラミックス スーパー砥石

# 220 荒砥(ベージュ)

#1000 中砥(ブルー)

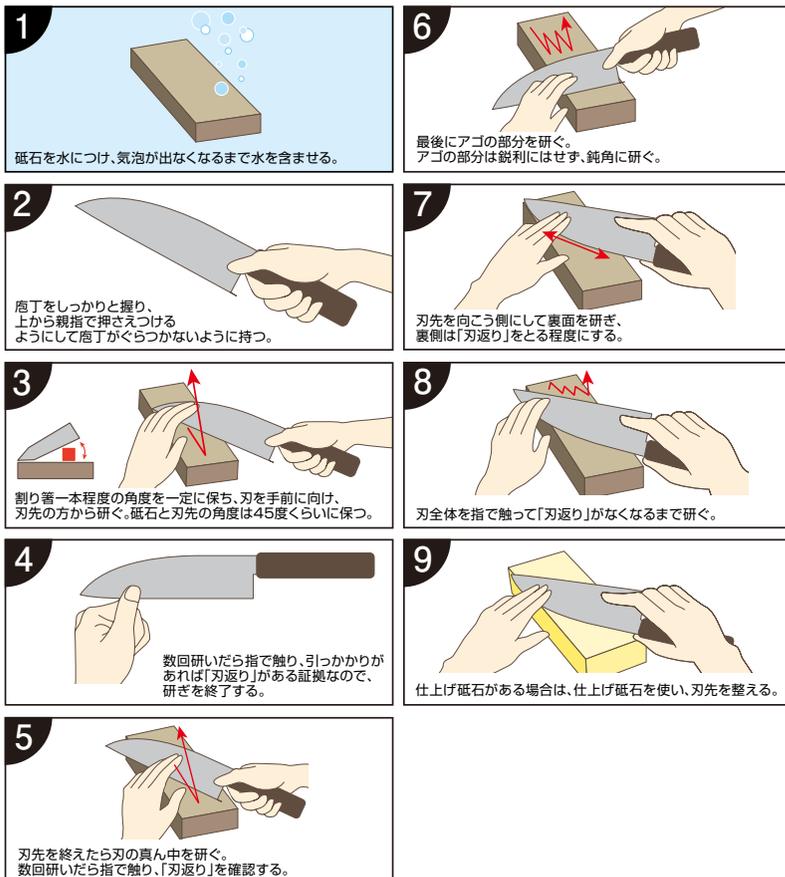
#3000 仕上(ピンク)

砥石サイズ:210×70×H20

研ぎ桶サイズ:305×305×H90

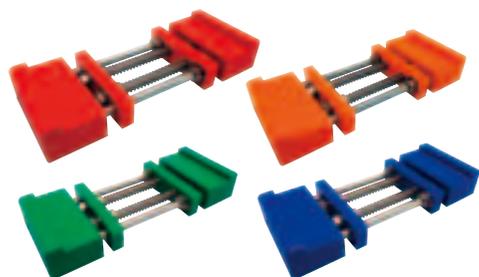
- コンパクトで一つの砥石を使用中に、他の二つの砥石が水に浸る為、作業効率が上がるとも便利です。

庖丁の研ぎ方



TKG NEO 包丁  
P.296キクロンタワシ A  
P.1255

シンクに砥石を固定できる。

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  
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 マリーの砥石台 TTC-2

〈ATI-B7〉 ¥4,000

8-0339-0101 レッド 8-0339-0103 オレンジ

8-0339-0102 グリーン 8-0339-0104 ブルー

255×80×H40

材質:台座/PVC樹脂  
スライド保持部/18-8ステンレス

- 砥石長さ175~225mm、幅80mm以下に対応
- 金属部分は18-8ステンレスで錆が出にくいです。

② 18-8 砥ぎ台&置き台  
シンクブリッジ  
(長さ調整機能付)

〈ATG-12〉 8-0339-0201 ¥12,300

151×(455~610)×H38

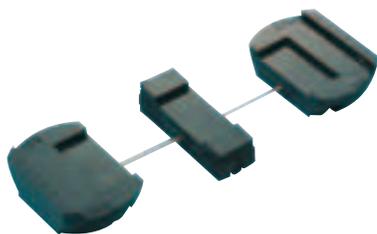
- 砥石長さ200~250mm、幅95mm以下に対応。
- シンク(流し台)奥行400~550mmに対応。

③ プラスチック 砥石台  
(アジャスター付)

〈ATI-98〉 8-0339-0301 ¥1,600

265×80×H50

- 砥石長さ135~220mm、幅75mm以下に対応。

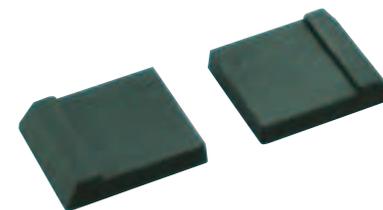


## ④ 簡易砥石台ラブ(ゴム製)

〈ATI-22〉 8-0339-0401 ¥3,400

最大:285×100×H30

※幅75mmまでの砥石用



## ⑤ フリーサイズ砥石台

〈ATI-19〉 8-0339-0501 ¥1,200

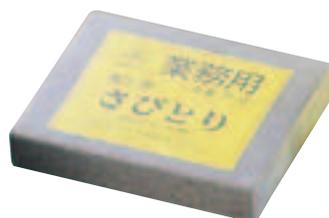
幅80mm

※長さ150mm以上の砥石を御使用ください。

少量を布にとってこするだけ!!  
すばやく、簡単汚れを落とし、光ります⑥ 鏡面仕上剤 鏡面職人  
SH-200

〈AKY-25〉 8-0339-0601 ¥1,500

容量:200g

用途:庖丁類、厨房機器、ステーキ鉄板等の  
汚れ・サビ取りに。

## ⑦ 業務用さびとり T-15(No.120)

〈ASB-20〉 8-0339-0701 ¥3,000

80×65×H13

⑧ SAKU サビ取り消しゴム  
PA-2010

〈ASB-81〉 8-0339-0801 ¥1,100

50×40×H20

- 包丁・ナイフなどのサビ落とし、  
キッチン・シンクの汚れ落としに。



## ⑨ 耐水ペーパー(10枚入)

〈APP-04〉 ¥1,000

8-0339-0901 #120

8-0339-0902 #360

8-0339-0903 #600

228×280

- ステンレスの錆、コゲ、油汚れ、水垢取りに。

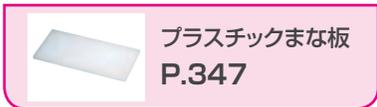


## ⑩ 刃物油

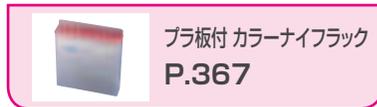
〈KHM-03〉 8-0339-1001 ¥1,500

240c.c.

- 調理機械等の潤滑とサビ止めに!
- 調理用料理庖丁のお手入れ、保存に  
最適です!

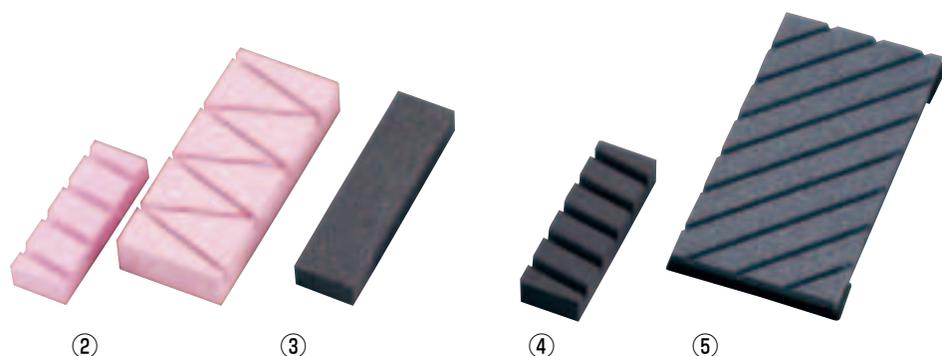


プラスチックまな板  
P.347



プラ板付 カラーナイフラック  
P.367

硬く砥粒が出づらい砥石の砥粒出しに  
刃物砥ぎ後の小さな凹凸、小キズの修正に



② 面直し用砥石 水平君〈ATI-84〉

8-0340-0201 大(#100) 240×100×H40 ¥11,000  
8-0340-0202 小(#100) 155×55×H25 ¥2,000  
※砥石の砥面を平らに修正することができます。

③ 修正砥石 ダイアブリック(Na.60)  
〈ATI-17〉

8-0340-0301 大 215×55×H25 ¥2,500  
8-0340-0302 小 150×50×H25 ¥1,800  
※砥石の面を平らにするのに使用します。

④ 溝入り面直し砥石 ミニ  
QA-0160

〈ATI-95〉 8-0340-0401 ¥2,500  
170×55×H25

⑤ 溝入り面直し砥石 大  
(簡易ゴム台付)IO-0001

〈ATI-94〉 8-0340-0501 ¥10,400  
300×150×H20  
●砥石の凹みを修正します。

① 名倉砥石 彩  
〈ANG-01〉

8-0340-0101	220M	¥1,600	8-0340-0106	3000M	¥2,300
8-0340-0102	400M	¥1,600	8-0340-0107	5000M	¥2,300
8-0340-0103	800M	¥1,700	8-0340-0108	8000M	¥2,900
8-0340-0104	1000M	¥1,700	8-0340-0109	10000M	¥2,900
8-0340-0105	2000M	¥1,900	8-0340-0110	12000M	¥2,900

60×35×H20  
●砥石の研磨面の目詰まり取り・研ぐ前の砥泥出し・砥石の平滑性向上・砥石エッジ部の面取りなど、砥石本来の持ち味や研ぎ味を十分に発揮させます。  
※名倉砥石に水を含ませ、砥石表面も濡らした状態でご使用ください。

⑥ 砥石面修正用砥石No.100  
〈ATI-57〉 8-0340-0601 ¥10,000

235×105×H34  
●目の粗さNo.100  
●セラミック砥石の為、減りにくいです。

⑦ 面直し砥石用 金剛砂

〈ATI-93〉 8-0340-0701 ¥1,100  
150g  
面直し砥石に金剛砂を使用して頂くと、よりいっそう素早くきれいに仕上がります。

⑧ ダイヤモンド面直し砥石  
FC-451

〈ATI-C2〉 8-0340-0801 ¥1,500  
120×67×H32  
材質:砥石/18-8ステンレス  
(工業用ダイヤモンド電着)  
カバー:ABS樹脂  
●使い込んだ砥石の面を平らにするのに使用します。



⑨ セラミック砥石修正器「なおり」  
シ0510(中・荒目パウダー付)

〈ATI-B6〉 8-0340-0901 ¥25,800  
247×100×H25  
●荒砥石やブロックでは得られないシャープな仕上げ。  
●幾何学模様の溝が、パウダーと盤の相乗効果を高め、早く正確に仕上げます。  
●セラミック砥石以外の砥石の修正もできます。  
●わずかな凹凸の場合は付属の中目パウダー、極端な凹凸の場合は付属の荒目パウダーの使用で早く仕上げます。



⑩ セラ・スピードパウダー〈ASP-14〉

8-0340-1101 UH-12 荒 450g(約300回分) ¥4,200  
8-0340-1102 UH-13 中 450g(約300回分) ¥4,800  
8-0340-1103 UH-15 仕上 450g(約300回分) ¥5,500  
φ56×H157  
セラ・スピードパウダーは、他の砥石にも使えます。セラ・スピードパウダーを使う事によって、荒・中・仕上が砥石1台で出来ます。



⑪ セラ・スピード&スピードパウダー  
UH-4(超仕上)

〈ASP-13〉 8-0340-1201 ¥12,000  
砥石サイズ:225×95×H30  
セラミック砥石の上に水をかけ、セラミックパウダーをかけて使うことによって、今までにない早さで研ぎ上がります。荒・中・仕上げが1台ですみ、プロの研ぎ味・切れ味が出ます。



リッター皮むき  
P.542



爪ブラシ  
P.1378

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  
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

ChefsChoice

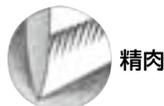


1 シェフスチョイス  
電動庖丁研ぎ器 120N

〈AHU-93〉 8-0341-0101 ¥29,000

250×120×H110  
電源:単相100V 50/60Hz  
消費電力:70/60W  
質量:2.0kg

- 庖丁の種類、用途に応じた研ぎ方が可能。波刃にも対応。
- 仕上げには酸化アルミニウムポリマーを使用する事によって、より切れ味が良く、かつ滑らかな仕上りを実現。



スロット1:粗研ぎ  
刃こぼれ等、状態の悪い場合のみ使用します。ダイヤモンド研磨剤で最初の刃面をつけます。



スロット2:中研ぎ  
切れ味の鈍った刃はこのスロットから開始します。微細なダイヤモンド研磨剤で第2の刃面を研磨します。



スロット3:仕上げ  
酸化アルミニウムポリマーで最後の鋭い刃先を研磨し、研ぎ上げます。



2 シェフスチョイス  
ハイブリッド庖丁研ぎ器 270

〈AHU-95〉 8-0341-0201 ¥16,800

228×82×H95  
電源:単相100V 50/60Hz  
質量:約1.15kg

- 電動式(粗研ぎ・中研ぎ)と手動式(仕上げ研ぎ)の合計3スロットを備えたハイブリッド仕様。
- 各研磨材には粗さの異なるダイヤモンドを使用し、シャープな切れ味を実現。
- 日常の刃のメンテナンスであれば電源を入れずに手動スロットのみの使用で手軽に研ぐことができます。



3 電動庖丁研機 ワンストローク  
シャープナー AP-0116

〈ASY-A6〉 8-0341-0301 ¥5,500

138×111×H105  
電源:単相100V 50/60Hz  
消費電力:40W/53W  
定格時間:2分  
質量:875g  
コードの長さ:1.2m

- 使用可能刃物/家庭用両刃庖丁(ステンレス製・鋼製・割り込み製)
- 使用不能刃物/片刃刃物(出刃・パン切り・はさみ等) 工具(カッター・ノミ・特殊刃物等)
- 透明プラスチックカバー付
- 簡単に砥石交換ができるカートリッジ式砥石
- 電源コード収納式



4 電動包丁研機  
ワンストロークシャープナー  
AP-0133

〈ASY-H6〉 8-0341-0401 ¥6,500

111×138×H105  
電源:AC100V 50/60Hz  
消費電力:40/53W  
定格時間:2分

砥石材質:アランダム、セラミック  
質量:875g

- 砥石カートリッジは簡単に着脱でき、水洗い可能で清潔に保てます。
- 両刃、片刃用の2タイプのカートリッジを交換することで洋包丁だけでなく、和包丁にまで対応しています。



5 京セラ 電動ダイヤモンド  
シャープナー DS-38

〈ASY-G8〉 8-0341-0501 ¥3,800

155×98×H73  
電源:単3乾電池×4個(別売)  
砥石材質:工業用ダイヤモンド  
質量:260g(乾電池別)

- ステンレス、鋼はもちろんセラミックからチタンまで、いろいろな材質の庖丁が研げるダイヤモンドシャープナー。
- 簡単に研げるよう研磨角度を一定に保つナイフガイドスロット。
- ※セラミックナイフは京セラ製に限ります。
- ※出刃包丁や刺身包丁などの片刃包丁およびパン切りナイフ等にはご使用できません。
- ※砥石の交換はできません。



6 京セラ 電動ファイン  
シャープナー SS-30

〈ASY-D8〉 8-0341-0601 ¥3,000

202×38×H50  
電源:単3乾電池×2個(別売)  
砥石材質:ファインセラミック  
質量:135g(乾電池別)

- 音波振動の力で研ぐ金属刃物用研ぎ器。
- 手動式研ぎ器よりもはるかに少ない回数で鋭い切れ味が蘇ります。
- ハンディタイプで手軽にいろいろな刃物に使えます。
- 庖丁研ぎ用ガイド付。



7 電池式庖丁とぎ器 トギックス  
DCT-01

〈ATG-13〉 8-0341-0701 ¥2,500

200×50×H77  
電源:単2乾電池×4個(付属)  
定格時間:3分  
砥石材質:セラミック

- 質量:255g(乾電池別)
- ステンレスやハガネの庖丁が簡単に研げます。
- たて研ぎで、引きやすく安全です。
- ※家庭用両刃庖丁専用です。片刃庖丁や特殊刃庖丁等にはご使用できません。



8 電動研ぎ器  
スーパートギスター  
DCT-S20

〈ATG-18〉 8-0341-0801 ¥2,000

210×65×H85  
電源:単2乾電池×4本(付属)  
定格時間:3分

砥石材質:セラミック  
質量:250g(乾電池別)

- ステンレス包丁はもちろんハサミも簡単に研げます。
- ※家庭用両刃包丁専用です。片刃包丁や特殊包丁等にはご使用出来ません。



9 ザ シャープナー(電動研ぎ器)  
AP-5301

〈AZS-01〉 8-0341-0901 ¥10,000

108×108×H110  
電源:100-240V 50/60Hz  
消費電力:20W  
定格時間:5分

- コード長さ:2m
- 材質:本体/ABS樹脂 砥石/WA800K荒砥石
- コンパクト、静穏、本格的な刃付けができる電動包丁研ぎ器です。
- スイッチ部にLEDを搭載することで、入/切の視覚認識および安全装置作動時の警告を表示するようにプログラムされています。
- 砥石は脱着、水洗い可能です。

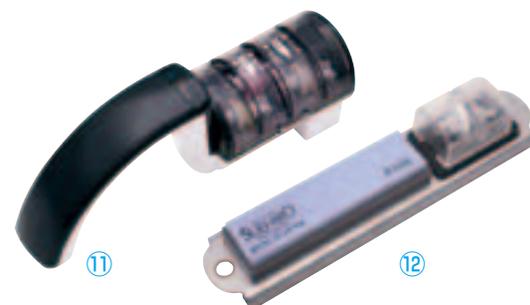


10 京セラ ダイヤモンド  
シャープナーDS-20S

〈ADI-27〉 8-0341-1001 ¥2,000

136×55×H50

- 砥石材質:ダイヤモンド砥石
- ステンレス、鋼、チタンの金属だけでなく、セラミックにも対応。
- バネの力が無駄な力を吸収するため、刃に優しい。
- ガイドに沿って手前に引くだけで簡単に研げる新ガイドスロット。



11 トリプルシャープナー プロ  
KC-303

〈ASY-H1〉 8-0341-1101 ¥5,000

200×60×H70

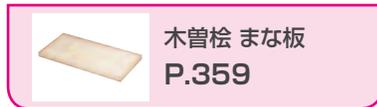
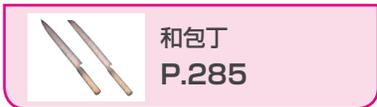
- 出刃包丁、柳刃包丁、鋼包丁、ステンレス包丁がこれ1台で研げる3連シャープナーです。

12 ツーウェイシャープナー  
KC-200

〈ASY-H2〉 8-0341-1201 ¥3,500

195×42×H42

- ダイヤモンドロールシャープナー+平角砥石の2way。
- シンプルで丈夫なステンレス製シャープナーです。



① シェフスチョイス  
マニュアル庖丁研ぎ器 463

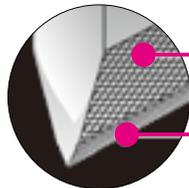
〈ASY-E1〉 8-0342-0101 ¥6,500  
215×55×H70  
ダイヤモンド研磨材使用。  
荒研ぎ用・仕上げ研ぎ用の2段階で鋭く研げます。  
※両刃ナイフ用です。



第1段階/荒研ぎ  
庖丁の刃を刃元から  
スロット1に差し込みます。  
荒研ぎと同時に30度の  
角度を付けます。



第2段階/仕上げ研ぎ  
第1段階の時と同様に、  
庖丁の刃を刃元からスロット  
2に差し込みます。



第1段階ではこのように  
研磨し角度を付ける。  
第2段階では第1段階よ  
りも広めの角度を付ける。

図のように刃面を付け鋭く  
長持ちする刃を作ります。

コンパクトで  
携帯・収納に便利!



② シェフスチョイス 手動式  
コンパクト包丁研ぎ器 476

〈AHO-25〉 8-0342-0201 ¥1,800  
98×32×H45  
荒砥ぎ/炭化タングステン(超硬金属)  
仕上げ研ぎ/セラミック  
●荒砥ぎ、仕上げ研ぎの2段階スロット式。  
●グリップ部分にはラバー素材を使用し、  
安定して研ぐことができます。  
※両刃ナイフ用です。



③ セラミック  
ロールシャープナー  
RS-20BK

〈ASY-28〉 8-0342-0301 ¥2,000

158×58×H57  
●非常に硬いファインセラミックスの研磨ホイールを使用しており、研磨能力が高く、短時間で研ぐことができます。

④ 波刃が研げるシャープナー  
AP0163

〈ASY-G9〉 8-0342-0401 ¥1,500

151×48×H48  
砥石材質:ダイヤモンド砥石  
●独立したサスペンション機能により、波刃形状に沿って研ぐことができます。  
●波刃形状の刃だけでなく、通常の刃も研げる高機能シャープナーです。  
※両刃ナイフ用です。

WÜSTHOF ヴォストフ シャープナー



⑤ ヴォストフ シャープナー  
4348

〈ABO-87〉 8-0342-0501 ¥7,600

210×42×H65  
●荒砥ぎ、仕上げ研ぎができます。  
●波刃の仕上げ研ぎもできます。  
※両刃ナイフ用です。  
※水洗いを避け、お手入れしてください。



⑥ ヴォストフ シャープナー  
4347

〈ABO-72〉 8-0342-0601 ¥3,800

205×43×H90  
●荒研ぎ、仕上げ研ぎができます。  
※両刃ナイフ用です。  
※水洗いを避け、布・ブラシ等で  
お手入れしてください。



⑦ ヴォストフ  
庖丁とぎ器 4343

〈ADL-A3〉 8-0342-0701 ¥8,400

165×50×H65  
※両刃ナイフ用です。



⑧ ヴォストフ  
庖丁とぎ器 4345

〈ADL-L6〉 8-0342-0801 ¥9,300

154×86×H50  
※両刃ナイフ用です。



⑨ ケント ロール式  
シャープナー FK-505

〈ASY-87〉 8-0342-0901 ¥1,000

144×50×H42  
●ハガネ、ステンレス、割込・フッ素加工庖丁等、  
庖丁の材質を問わずご使用いただけます。  
※両刃ナイフ用です。



⑩ シューティングスター  
平砥石付 STS-10(片刃・両刃兼用)

〈ASY-D0〉 8-0342-1001 ¥5,000

216×45×H44  
●滑らかな 研ぎ味のダイヤモンドと  
セラミックのツインシャープナー+  
砥石で、セラミック庖丁等硬い刃  
物の他、様々な刃物に対応します。

ウォーターシャープナー(水研ぎ式)



⑪ 庖丁とぎ器  
ウォーターシャープⅢ M151

〈ATG-17〉 8-0342-1101 ¥3,000

210×38×H55  
●アルミナセラミックス  
荒砥石 PWA#100  
中砥石 PWA#180  
仕上げ砥石 PWA#400  
●研ぎ部に水を入れ庖丁を研ぎ溝に垂直に  
差し込み前後に7~8回動かすだけで、切れ  
味がよみがえります。  
荒研ぎ・中研ぎ・仕上げ研ぎが1台で出来ます。  
※両刃ナイフ用です。



⑫ セラミック  
ウォーターシャープナー  
No.550/BR(両刃用)

〈ASY-D1〉 8-0342-1201 ¥5,000

230×55×H65  
砥石材質:アルミナセラミック  
●荒研ぎ用・中研ぎ用・仕上げ研ぎ用の三段  
階で鋭く研げます。  
●底面には、すべり止めのゴムがついています。



⑬ セラミック  
ウォーターシャープナー  
No.440/BR

〈ASY-A3〉 8-0342-1301 ¥3,500

222×45×H65  
砥石材質:アルミナセラミック  
●荒砥ぎ用・中仕上げ砥ぎ用の二段階で鋭く  
研げます。  
●底面には、すべり止めのゴムがついています。  
※両刃ナイフ用です。



⑭ セラミック  
ウォーターシャープナー  
No.220/BR

〈ASY-A2〉 8-0342-1401 ¥2,500

199×40×H65  
砥石材質:アルミナセラミック  
●荒砥ぎ用・中仕上げ砥ぎ用の二段階で鋭く  
研げます。  
●底面には、すべり止めのゴムがついています。  
※両刃ナイフ用です。



⑮ ダイヤモンド  
ロールシャープナー  
KC-130(片刃・両刃兼用)

〈ASY-C9〉 8-0342-1501 ¥3,000

132×57×H68  
●両刃はもちろん(左利きも出来ます)鋼  
・割込み庖丁、ステンレス庖丁、セラミ  
ック庖丁なども研げます。  
●水研ぎ式



⑯ プロシャープナー(3連式)  
真心(両刃・片刃兼用)

〈ASY-B7〉 8-0342-1601 ¥4,000

164×75×H60  
アルミナセラミック研磨砥石  
●水研ぎ式  
●両刃はもちろん出刃(左利きも出来ま  
す。)などの片刃や菜切、ステンレス庖  
丁なども研げます。

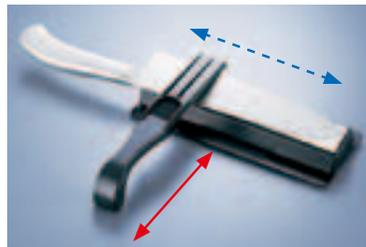
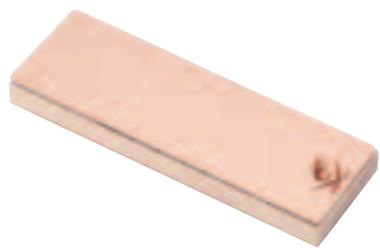


和包丁  
P.285

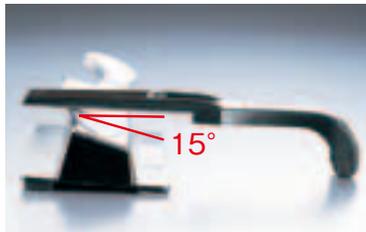


木曽松 まな板  
P.359

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  
製菓用品  
フコ  
洗濯用  
清掃用品  
長靴白衣  
衛生  
消耗品  
ハンカチ  
ウェット  
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  
用品  
テーブル  
椅子  
サイン  
店舗備品



前後(赤い矢印)に研ぎながらゆっくりと横(青い矢印)スライドさせて下さい。



良く切れる理想の角度「15°」で研げます。

ステンレス、鋼、セラミック、  
チタン庖丁に!



NEW

③ ダイヤモンド平砥石  
AP-0306

〈ADI-30〉 目 8-0343-0301 ¥3,500

台座セット/254×94×H40

砥石のみ/180×60×H15

●水なしでも研ぎが行えるので、後片付けもラクチンです。(水を使って研ぐとより細かな仕上がりになります。砥石自体も長持ちします。)

① 仕上げの革 IU-1100(最終仕上用)

〈ATI-C1〉 8-0343-0101 ¥4,000

210×70×H20

材質:牛革、朴木

●庖丁の刃先にできる微細なバリを綺麗に取り除き、鋭い刃先に仕上げます。  
●仕上砥石や超仕上砥石の後に使用するとより効果を発揮します。

② ダイヤモンド庖丁研ぎ器  
トギコロⅡ(両刃用)

〈ATG-16〉 8-0343-0201 ¥5,500

砥ぎ台:206×82×H35

砥ぎホルダー:全長200×幅30

ダイヤプレート:100×30(荒目/240番・細目/800番の両面使用)

材質:砥ぎ台・ホルダー/ABS・ポリエチレン・アクリル・ゴムマグネット

ダイヤプレート/工業ダイヤモンド・鉄

耐熱温度:50℃

●砥ぎ台の吸着面に刃をセット!後は砥ぎホルダーを刃先に当てながら前後にコロコロスライドさせるだけで誰でも簡単に研げます。

※出刃庖丁等の片刃庖丁にはご使用できません。

セラミック・ステン・チタン  
なんでも研げる!



④ ダイヤモンド  
シャープナー(研ぎ台付)〈ADI-18〉

全長 砥石サイズ

8-0343-0401 D-2D 158 50×13 ¥2,000

8-0343-0402 D-3 170 62×20 ¥3,000

●付属の砥ぎ台で簡単に砥げます。



イスター・超硬合金シャープナー   
回数なぞるだけで切れ味が蘇る、新しいコンセプトのシャープナー。

●包丁・波刃・はさみ・ガーデニング用品など様々な刃物に対応。コンパクトさも魅力です。  
●刃物を削るのではなく整えながら研ぐので、金属のめくれ(かえり)がほとんど発生しません。  
●30から50度の角度で刃に当て、軽く回数なぞるだけ。驚くほど簡単に研げます。  
※特殊な高級包丁・理容用はさみには使用しないで下さい。



イスターシリーズ

⑤ スタンダード  
シャープナー IST001

〈ASY-H3〉 目 8-0343-0501 ¥3,900

100×13×H7

⑥ プロフェッショナル  
シャープナー IST002

〈ASY-H4〉 目 8-0343-0601 ¥6,000

145×25×H8

⑤⑥

材質:ISTOR超硬合金、アルミ合金

⑦ デュプレックス  
シャープナー IST003

〈ASY-H5〉 目 8-0343-0701 ¥8,500

180×32×H17

材質:ISTOR超硬合金、アルミ合金、ダイヤモンド

●セラミック包丁対応。

職人のように庖丁が研げる!



⑧ 庖丁とぎ 角度固定ホルダー  
スーパートゲール

〈ATG-15〉 8-0343-0801 ¥1,100

100×20

材質:クリップ部/6ナイロン

砥石にあたる部分/アルミ系セラミック

●スーパートゲールを背につけて研ぐとなたでも簡単に一定角度の研ぎができます。  
●出刃庖丁のように背の厚い庖丁には使用できない場合があります。

⑨ トグリップ 包丁研ぎホルダー  
F-443 ブラック

〈ATG-19〉 目 8-0343-0901 ¥1,200

80×33×H18

材質:ポリプロピレン樹脂、セラミック

●庖丁の背に取付けるだけで、適切な角度で刃を砥石に当てて研ぐことができます。  
●庖丁のサイズに合わせて大・小の取付口を使い分けできます。



18-0 業務用 殺菌灯付包丁差  
P.372



ニトリル手袋  
P.1413



① 電動刃物水研機 9820

〈AHM-05〉 8-0344-0101 ¥32,700

250×230×H280

● 刃長300mmまで研磨!

砥石寸法 (mm)	回転数 (回転/毎分)	電源 (V)	消費電力 (W)	定格出力 (W)	質量 (kg)
外径200 穴径 75 厚み 25	460/560 (50Hz/60Hz)	単相 100 誘導電動機	190/180 (50Hz/60Hz)	80	7.2

※通常付属品:砥石取りはずし用レンチ・  
砥石(粒度1,000番)・ガイドアッセンブリ



② 水流循環式 電動刃物研機  
ツインシャープナー MSE-2W型

〈AHM-01〉 8-0344-0201 ¥98,000

390×210×H270

荒砥石と仕上砥石がセットされています。

電源:単相100V

消費電力:120W

砥石外径:φ125

回転数:荒砥石(#80) 550回転/分

仕上砥石(#1200) 450回転/分

別売品:仕上砥石#800

中砥石#120

特長

常に冷却水が砥石面を流れているので、刃先の焼き戻りと砥石の目づまりが起きりません。庖丁はもちろん、ハサミその他高級な料理刃物まで、ほんの数分で、簡単に砥ぐ事ができます。



③ ドリマックス 水流循環研機 DX-10

〈ATG-04〉 8-0344-0301 ¥78,000

210×270×H255

電源:単相100V 50/60Hz

消費電力:100/110W

定格時間:60分

仕様砥石:外径φ125、内径φ70、#1200

質量:5kg

特長

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



④ 電動式 刃物水研機 180S(ヨコ型)

〈AHM-04〉 8-0344-0401 ¥210,000

450×260×H440

電源:単相100V

消費電力:200W

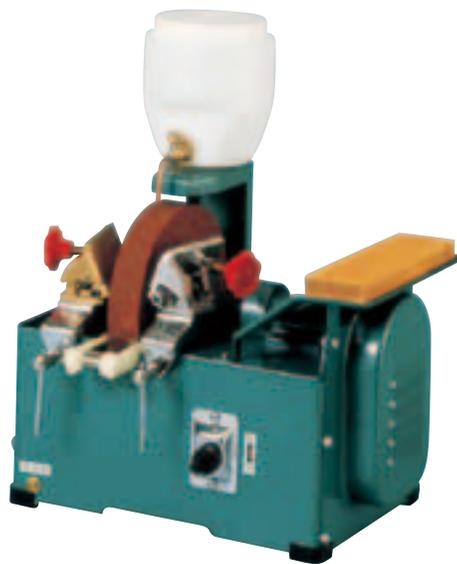
定格時間:30分

仕様砥石:荒砥特殊#150、仕上砥石#4000

質量:20kg

特長

強力な研削力で作業が速く、特に刃こぼれなど簡単に研削できます。超仕上カンナ刃、電気カンナ刃、手カンナ、ノミ、庖丁等に使用できます。



⑤ 電動式 刃物水研機 150S(タテ型)

〈AHM-03〉 8-0344-0501 ¥210,000

340×240×H380

電源:単相100V

消費電力:170W

定格時間:30分

仕様砥石:中砥#600

質量:12kg

特長

水冷式と特殊砥石の組合せで焼戻りしません。取り扱いやすく、特に両刃庖丁にすぐれた研削力を発揮します。庖丁専用機です。



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

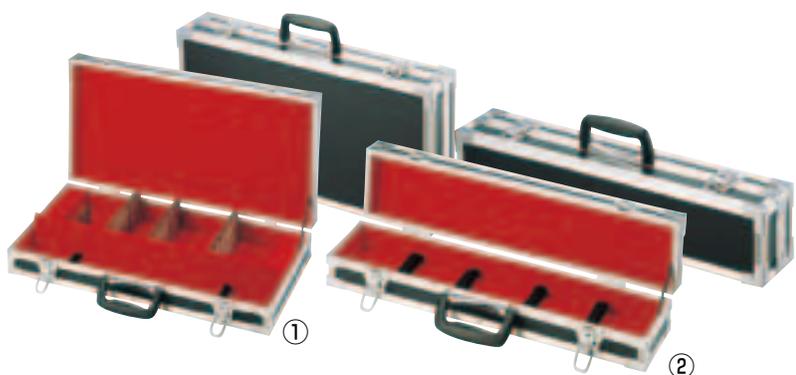


18-8 業務用 抜型  
P.525



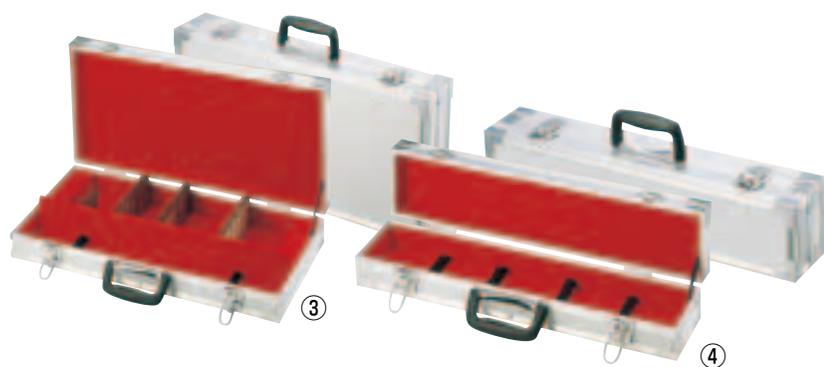
18-8 本職用イモクリ  
P.533

料理道具  
調理小物  
調理機械  
厨房機器  
設備  
サービス用品  
喫茶用品  
軽食  
製菓用品  
フロン  
洗浄用  
清掃用品  
長靴白衣  
消耗品  
ハンケット  
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  
用品  
テーブル  
椅子  
サイン  
店舗備品



**NEW**  
① 包丁ケース AH-1ブラック  
〈ANI-30〉 8-0345-0101 ¥53,000  
570×285×H100  
●仕切なしスペース付。☒

**NEW**  
② 包丁ケース AH-3 ブラック  
〈ANI-32〉 8-0345-0201 ¥38,000  
570×125×H100  
●牛刀5本程度収納できます。☒



**NEW**  
③ 包丁ケース AH-1シルバー  
〈ANI-29〉 8-0345-0301 ¥53,000  
570×285×H100  
●仕切なしスペース付。☒

**NEW**  
④ 包丁ケース AH-3 シルバー  
〈ANI-31〉 8-0345-0401 ¥38,000  
570×125×H100  
●牛刀5本程度収納できます。☒



**グレストン 庖丁ケース**  
⑤ 大 11丁入 〈AHU-18〉 8-0345-0501 ¥33,000  
570×280×H90  
●仕切なしスペース付。  
⑥ 中 8丁入 〈AHU-19〉 8-0345-0601 ¥28,600  
570×215×H90  
●仕切なしスペース付。



⑦ 小 仕切なし  
〈AHU-20〉 8-0345-0701 ¥18,700  
570×125×H100  
●牛刀5本程度収納できます。



レザー張り庖丁ケース(ダイヤル式)  
⑧ 洋食用 黒 8丁入  
〈AHU-15〉 8-0345-0801 ¥28,500  
570×275×H85  
●仕切なしスペース付。  
⑨ 和食用 茶 7丁入  
〈AHU-16〉 8-0345-0901 ¥28,500  
570×275×H85  
●仕切なしスペース付。



⑩ 料理学校用 庖丁ケース  
6丁入  
〈AHU-74〉 8-0345-1001 ¥17,000  
515×165×H85  
⑪ 調理師兼用庖丁ケース  
6丁入(黒)  
〈AHU-80〉 8-0345-1101 ¥20,000  
480×190×H100  
●仕切なしスペース付。



プラ板付 カラーナイフラック  
P.367



18-0 6本芯抜セット  
P.535



**NEW**  
① 学校用 包丁ケース 2丁入  
19234  
〈AHU-A7〉 目 8-0346-0101 ¥3,200  
370×305  
材質:ビニール  
質量:320g  
収納本数:2丁(ペティナイフ刃渡り150mm、  
牛刀刃渡り210mmまで)



**NEW**  
② 学校用 包丁ケース 5丁入  
19004  
〈AHU-A6〉 目 8-0346-0201 ¥13,900  
440×190×H40  
材質:ビニール  
質量:780g  
収納本数:5丁(刃渡り240mmまで)



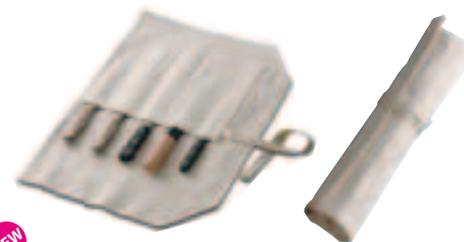
**NEW**  
③ ポストン型 包丁ケース 黒  
19003  
〈AHU-A8〉 目 8-0346-0301 ¥7,100  
550×120×H140  
材質:ビニール  
質量:460g  
収納本数:10丁(刃渡り360mmまで)



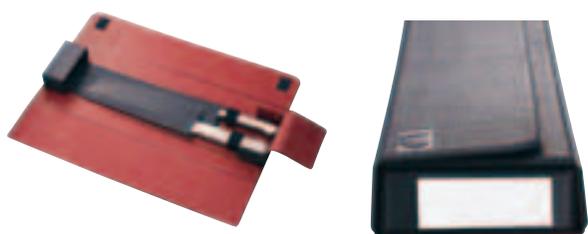
**NEW**  
④ 包丁布巻きケース 〈AHU-A5〉  
g  
8-0346-0401 大 500×700 288 ¥4,100  
8-0346-0402 小 420×500 211 ¥3,200  
ポケット数:大/6(刃渡り300mmまで)  
小/4(刃渡り240mmまで)  
●ポケット上部カバー布使用で、大は刃渡り360mm、  
小は300mmまで収納可能です。



**NEW**  
⑤ 藤次郎 ソフトナイフバッグ F-355  
〈ATU-79〉 目 8-0346-0501 ¥4,000  
500×150×H30  
材質:ポリエステル  
●庖丁を最大8丁(牛刀刃渡り270mmまで)収納可能。  
●小物も収納できるポケット付。  
●ショルダーベルト付で持ち運びに便利です。  
※包丁類は別売りです。



**NEW**  
⑥ 藤次郎 帆布ソフトポケット F-359  
〈ATU-80〉 目 8-0346-0601 ¥2,500  
545×440  
収納時:420×260×H15  
材質:綿  
●包丁を最大5丁(牛刀刃渡り240mmまで)収納  
可能。  
※包丁類は別売りです。



⑦ 包丁ケース 2本用赤黒  
016AB2852  
〈AHU-97〉 目 8-0346-0701 ¥5,000  
420×40×H90  
●牛刀(27cm迄)とペティナイフを1丁ずつ  
収納できます。  
●名札ホルダー付。



⑧ WÜSTHOF ヴォストフ  
シェフズバックパック  
7391(ナイフケース)  
〈ABO-74〉 目 8-0346-0801 ¥30,000  
ケース:845×395(16ポケット付)  
ケース収納時:470×260×H80  
リュックサック:380×200×H470  
●ケースには、最大(牛刀24cm)まで収納できます。  
※包丁類は別売です。



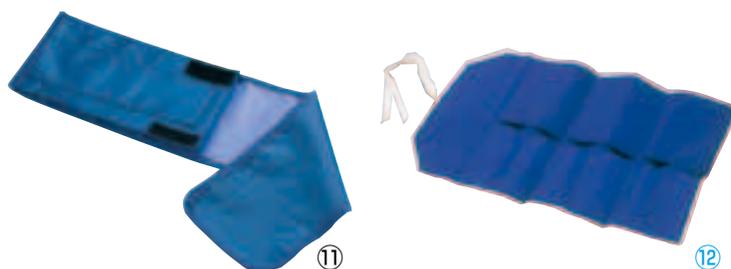
⑨ WÜSTHOF ヴォストフ  
ナイフバック 7379  
〈ADL-A2〉 目 8-0346-0901 ¥19,400  
930×520(17ポケット付)  
ケース収納時:520×80×H225  
※包丁類は別売です。



●最大(牛刀30cm)まで収納できます。



⑩ マック 庖丁ロールバッグ KR-108  
〈AMT-47〉 目 8-0346-1001 ¥5,000  
505×40×H60 ポリエステル製  
●最大庖丁8丁収納可能。  
●庖丁固定ベルト、内面ファスナー付カバーで安全に持ち運び出来ます。  
●取り外し可能な小物入れ、ペンなど収納出来る便利なポケット付。  
※包丁類は別売です。



⑪ 中華・麵切庖丁ケース  
2丁入(紺)  
〈AHU-79〉 8-0346-1101 ¥3,000  
360×150 ナイロン製  
●中華庖丁、麵切庖丁が2丁収納できます。  
●ポケット付(牛刀21cmが収納可能)

⑫ 布製 巻物型ケース(ター)  
〈AMK-01〉 目 8-0346-1201 ¥4,520  
480×710



⑬ PVC 包丁刃先カバー  
〈AHS-39〉 ¥840  
8-0346-1301 大(40cm)  
8-0346-1302 中(30cm)  
8-0346-1303 小(20cm)  
使用可能寸法:大(全長400)/刃渡り390まで  
中(全長300)/刃渡り290まで  
小(全長200)/刃渡り190まで

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



TKG NEO 包丁  
P.296



プラスチック まな板用脚  
P.366

従来のまな板は70~80℃まで、100℃まで対応可能なまな板ができました!



殺菌庫にも対応可能

- 熱湯をかけても変形・変質しにくくなり、使用前・使用後の熱湯(100℃)消毒が可能になりました。
  - 食器洗い乾燥機(100℃以内)による消毒もできます。しかも木の感触に近い刃あたりは従来品と変わりません。
  - 食材名入シール(肉(赤)、魚(青)、野菜(緑)、無地)が付属されています。(但し、WKS00、WKLOO、WKLLOは付属されておりません。)
- ※熱風殺菌庫でご使用の場合は厚さ30mmタイプを推奨します。

「住友のまな板」リサイクルシステム  
 ●住友製の業務用製品のご使用済みまな板をお引き取りし、再資源化リサイクルを行います。  
 (住友製の業務用製品にはSBマークが刻印されます。)  
 ●原則として、1枚お買い上げに対して1枚お引き取りいたします。(ご返送用の袋は、ご購入製品に添付いたします)  
 ●専用「お引き取り便」にて回収にお伺いいたします。

① 住友 抗菌スーパー耐熱 まな板<AMN-A2> **洗** **抗菌** (耐熱100℃)

品番	厚さ	kg	価格
8-0347-0101 WKS00	370x210x15	1.1	¥ 5,000
8-0347-0102 WKLOO	410x230x15	1.3	¥ 6,050
8-0347-0103 WKLLO	440x250x15	1.6	¥ 7,100
8-0347-0104 MINIK	400x200x20	1.5	¥ 6,750
8-0347-0105 SAWK	500x250x20	2.4	¥ 10,650
8-0347-0106 SSWK	500x270x20	2.5	¥ 11,550
8-0347-0107 20SWK	600x300x20	3.4	¥ 15,250
8-0347-0108 20MWK	720x330x20	4.5	¥ 20,050
8-0347-0109 20MZK	900x450x20	7.6	¥ 34,200

品番	厚さ	kg	価格
8-0347-0110 SXWK	450x300x30	3.8	¥ 17,150
8-0347-0111 SSTWK	500x270x30	3.8	¥ 17,050
8-0347-0112 30SWK	600x300x30	5.1	¥ 22,850
8-0347-0113 30MBK	600x450x30	7.6	¥ 34,200
8-0347-0114 S-1WK	750x300x30	6.3	¥ 28,500
8-0347-0115 S-2WK	900x350x30	8.9	¥ 39,900
8-0347-0116 MWK	840x390x30	9.2	¥ 41,400
8-0347-0117 MZWK	900x450x30	11.4	¥ 51,200

品番	厚さ	kg	価格
★ 8-0347-0118 MXWK	930x390x30	10.2	¥ 45,800
★ 8-0347-0119 MYWK	1,000x390x30	11.0	¥ 49,250
★ 8-0347-0120 MAWK	1,000x400x30	11.3	¥ 50,550
★ 8-0347-0121 MCWK	1,000x450x30	12.7	¥ 56,900
★ 8-0347-0122 MDWK	1,000x500x30	14.1	¥ 63,200
★ 8-0347-0123 20LWK	1,200x450x20	10.2	¥ 45,550
★ 8-0347-0124 30LWK	1,200x450x30	15.2	¥ 68,250
★ 8-0347-0125 MEWK	1,200x500x30	16.9	¥ 75,750
★ 8-0347-0126 MKWK	1,200x600x30	20.3	¥ 90,950
★ 8-0347-0127 LMWK	2,000x950x20	35.3	¥ 160,100

※厚さ15・20mmはエンボス、30mmはサンダーの表面仕上になります。  
 ※各種特注承ります。  
 ●リサイクルシステム対応。

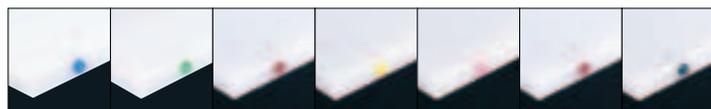
★印はメーカーより直送になります。

衛生管理向上、殺菌庫対応・抗菌剤入まな板!

- 食材別使用に便利なワンポイントカラーによる衛生管理ができます。(ピン2本・ライン2本の2タイプがあります。)
- 熱湯をかけても変形・変質しにくくなり、使用前・使用後の熱湯(100℃)消毒が可能になりました。
- 食器洗い乾燥機(100℃以内)による消毒もできます。しかも木の感触に近い刃あたりは従来品と変わりありません。



ピンタイプ



② 住友 抗菌スーパー耐熱 まな板(カラーピン付)<AMN-B8> **直送** **全国** **1~2日** **抗菌** (耐熱100℃)

品番	青	緑	赤	黄	桃	茶	黒	サイズ	kg	価格
SSWKP	8-0347-0201	8-0347-0205	8-0347-0209	8-0347-0213	8-0347-0217	8-0347-0221	8-0347-0225	500x270xH20	2.5	¥ 12,250
SSTWP	8-0347-0202	8-0347-0206	8-0347-0210	8-0347-0214	8-0347-0218	8-0347-0222	8-0347-0226	500x270xH30	3.8	¥ 18,050
20SWP	8-0347-0203	8-0347-0207	8-0347-0211	8-0347-0215	8-0347-0219	8-0347-0223	8-0347-0227	600x300xH20	3.4	¥ 16,050
30SWP	8-0347-0204	8-0347-0208	8-0347-0212	8-0347-0216	8-0347-0220	8-0347-0224	8-0347-0228	600x300xH30	5.1	¥ 23,850

- カラーピンは長側面の2面に各1ヶ所ずつ打ってあります。
- 食材名入シール(肉(赤)、魚(青)、野菜(緑)、無地)が付属されています。

- リサイクルシステム対応
- ※熱風殺菌庫でご使用の場合は厚さ30mmタイプを推奨します。

ラインタイプ

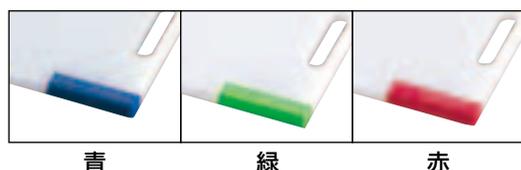
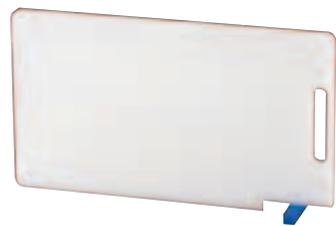


③ 住友 抗菌スーパー耐熱 まな板(カラーライン付)<AMN-B9> **直送** **全国** **1~2日** **抗菌** (耐熱100℃)

品番	青	緑	赤	黄	桃	茶	黒	サイズ	kg	価格
SSWKL	8-0347-0301	8-0347-0305	8-0347-0309	8-0347-0313	8-0347-0317	8-0347-0321	8-0347-0325	500x270xH20	2.5	¥ 14,050
SSTWL	8-0347-0302	8-0347-0306	8-0347-0310	8-0347-0314	8-0347-0318	8-0347-0322	8-0347-0326	500x270xH30	3.8	¥ 20,200
20SWL	8-0347-0303	8-0347-0307	8-0347-0311	8-0347-0315	8-0347-0319	8-0347-0323	8-0347-0327	600x300xH20	3.4	¥ 17,800
30SWL	8-0347-0304	8-0347-0308	8-0347-0312	8-0347-0316	8-0347-0320	8-0347-0324	8-0347-0328	600x300xH30	5.1	¥ 26,100

- カラーラインは短側面の2面に各1本ずつ入っています。
- 食材名入シール(肉(赤)、魚(青)、野菜(緑)、無地)が付属されています。

- リサイクルシステム対応
- ※熱風殺菌庫でご使用の場合は厚さ30mmタイプを推奨します。



④ 住友 抗菌スーパー耐熱 まな板(スタンド付)<AMN-C0> **直送** **全国** **1~2日** **抗菌** (耐熱100℃)

品番	青	緑	赤	サイズ	質量(kg)	価格
WKSOS	8-0347-0401	8-0347-0404	8-0347-0407	370x210xH15	1.1	¥ 5,800
WKLOS	8-0347-0402	8-0347-0405	8-0347-0408	410x230xH15	1.3	¥ 6,750
WKLLO	8-0347-0403	8-0347-0406	8-0347-0409	440x250xH15	1.6	¥ 7,800

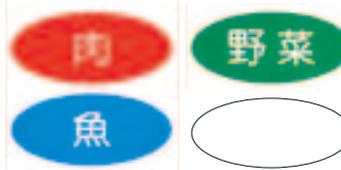
- 食材別色分けカラーが付いた便利なスタンド付。
- リサイクルシステム対応

⑤ まな板用食材別  
色分けシール(4種類1セット)

<ASY-C3> 8-0347-0501 ¥ 180

シールサイズ:25x10

- 赤(肉)・青(魚)・緑(野菜)・白(無地)のまな板用シールです。
- 耐水、耐熱、耐油、耐薬品に優れ、長期間接着性が持続します。



料理道具  
調理小物  
調理機械  
厨房機器  
設備  
サービスマン  
喫茶用品  
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  
ハンカチ  
ウェット  
フラット  
ウェット  
テーブル  
ウェット  
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

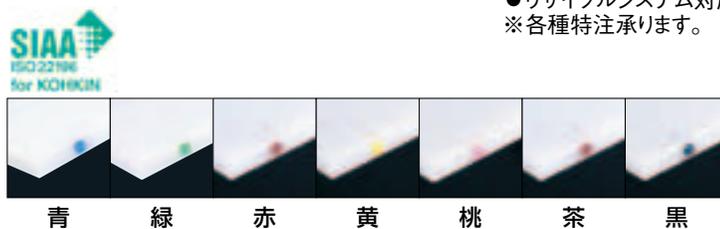
メーカー直送  
1~2日



① 住友 抗菌プラスチックまな板 (AMN-06) X (耐熱70℃) 抗菌

品番	名前	サイズ	厚さ	kg	価格
8-0348-0101	SOSOO	370x210x15	1.1	¥ 3,850	
8-0348-0102	SOLOO	410x230x15	1.3	¥ 4,650	
8-0348-0103	SOLLO	440x250x15	1.5	¥ 5,450	
8-0348-0104	SS	500x270x20	2.5	¥ 8,950	
8-0348-0105	20S	600x300x20	3.3	¥ 11,800	
8-0348-0106	20M	720x330x20	4.4	¥ 14,700	
8-0348-0107	20MZ	900x450x20	7.5	¥ 23,500	
8-0348-0108	S	600x300x30	5.0	¥ 15,550	
8-0348-0109	M	840x390x30	9.0	¥ 27,200	
8-0348-0110	MX	930x390x30	10.0	¥ 31,650	

ピンタイプ

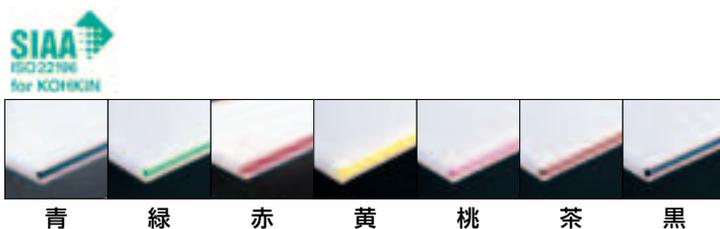


② 住友 抗菌プラスチックまな板 (カラーピン付) (AMN-C1) X (耐熱70℃) 抗菌

品番	青	緑	赤	黄	桃	茶	黒	サイズ	質量 (kg)	価格
SSOOP	8-0348-0201	8-0348-0203	8-0348-0205	8-0348-0207	8-0348-0209	8-0348-0211	8-0348-0213	500x270xH20	2.5	¥ 9,650
20SOP	8-0348-0202	8-0348-0204	8-0348-0206	8-0348-0208	8-0348-0210	8-0348-0212	8-0348-0214	600x300xH20	3.3	¥ 12,550

●カラーピンは長側面の2面に各1ヶ所ずつ打ってあります。 ●リサイクルシステム対応

ラインタイプ

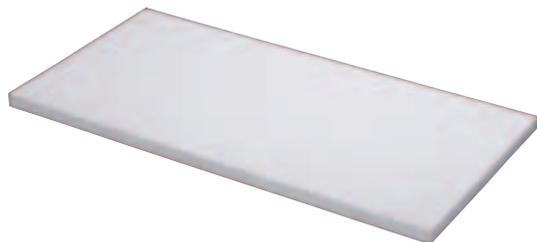


③ 住友 抗菌プラスチックまな板 (カラーライン付) (AMN-C2) X (耐熱70℃) 抗菌

品番	青	緑	赤	黄	桃	茶	黒	サイズ	質量 (kg)	価格
SSOOL	8-0348-0301	8-0348-0303	8-0348-0305	8-0348-0307	8-0348-0309	8-0348-0311	8-0348-0313	500x270xH20	2.5	¥ 11,500
20SOL	8-0348-0302	8-0348-0304	8-0348-0306	8-0348-0308	8-0348-0310	8-0348-0312	8-0348-0314	600x300xH20	3.3	¥ 14,450

●カラーラインは短側面の2面に各1本ずつ入っています。 ●リサイクルシステム対応

熱風式消毒保管庫対応の軽量タイプ!



④ 住友 軽量抗菌スーパー耐熱まな板 軽之助 (AMN-K7) X (耐熱100℃) 抗菌

品番	白	青	緑	赤	黄	サイズ	kg	価格
WKSLO	8-0348-0401	8-0348-0408	8-0348-0415	8-0348-0422	8-0348-0429	370x210xH20	1.2	¥ 8,550
ESKLO	8-0348-0402	8-0348-0409	8-0348-0416	8-0348-0423	8-0348-0430	460x260xH20	1.6	¥ 11,900
SSKLO	8-0348-0403	8-0348-0410	8-0348-0417	8-0348-0424	8-0348-0431	500x270xH20	1.8	¥ 12,400
20SKL	8-0348-0404	8-0348-0411	8-0348-0418	8-0348-0425	8-0348-0432	600x300xH20	2.4	¥ 17,900
20MKL	8-0348-0405	8-0348-0412	8-0348-0419	8-0348-0426	8-0348-0433	720x330xH20	3.2	¥ 23,700
MZKLO	8-0348-0406	8-0348-0413	8-0348-0420	8-0348-0427	8-0348-0434	800x400xH20	4.7	¥ 33,400
MZWLO	8-0348-0407	8-0348-0414	8-0348-0421	8-0348-0428	8-0348-0435	900x450xH20	5.9	¥ 41,900

- 食材別使用に便利な5色カラーで衛生管理を向上させます。
  - 熱湯をかけても変形・変質しにくく、使用前・使用後の熱湯(100℃)消毒が可能です。
  - 女性にやさしい軽量タイプです。従来品と比べ30%の軽量化を実現。
  - リサイクルシステム対応
- ※熱風式消毒保管庫でご使用の場合は90℃60分を推奨します。 ※各種特注承ります。

POINT

「住友のまな板」リサイクルシステム  
●住友製の業務用製品のご使用済みまな板をお引き取りし、再資源化リサイクルを行います。  
(住友製の業務用製品にはSBマークが刻印されます。)  
●原則として、1枚お買い上げに対して1枚お引き取りいたします。(ご返送用の袋は、ご購入製品に添付いたします)  
●専用「お引き取り便」にて回収にお伺いいたします。

⑤ リス 業務用まな板 (AMN-B7) X

品番	名前	サイズ	厚さ	kg	価格
8-0348-0501	M1	500x270x20	2.48	¥ 8,000	
8-0348-0502	M2	450x300x20	2.48	¥ 8,000	
8-0348-0503	M3	600x300x20	3.31	¥ 9,700	
8-0348-0504	M4	720x330x20	4.37	¥ 13,500	
8-0348-0505	M8	600x300x30	4.97	¥ 14,000	
8-0348-0506	M9	840x390x30	9.04	¥ 24,800	
8-0348-0507	M10	900x450x30	11.18	¥ 30,800	
8-0348-0508	M12	1,200x450x30	14.90	¥ 44,000	

耐熱温度:70℃

⑥ リス 抗菌剤入り 業務用まな板 (AMN-B4) 抗菌

品番	名前	サイズ	厚さ	kg	価格
8-0348-0601	KM1	500x270x20	2.48	¥ 8,800	
8-0348-0602	KM2	450x300x20	2.48	¥ 8,800	
8-0348-0603	KM3	600x300x20	3.31	¥ 11,000	
8-0348-0604	KM4	720x330x20	4.37	¥ 14,500	
8-0348-0605	KM8	600x300x30	4.97	¥ 15,800	
8-0348-0606	KM9	840x390x30	9.04	¥ 25,500	
8-0348-0607	KM10	900x450x30	11.18	¥ 32,800	
8-0348-0608	KM12	1,200x450x30	14.90	¥ 44,800	

耐熱温度:70℃

⑦ リス 業務用耐熱抗菌まな板 (AMN-H8) 抗菌

品番	名前	サイズ	厚さ	kg	価格
8-0348-0701	TM1	500x270x20	2.5	¥ 9,600	
8-0348-0702	TM2	450x300x20	2.5	¥ 9,600	
8-0348-0703	TM3	600x300x20	3.4	¥ 12,000	
8-0348-0704	TM4	720x330x20	4.4	¥ 16,000	
8-0348-0705	TM8	600x300x30	5.0	¥ 17,500	
8-0348-0706	TM9	840x390x30	9.1	¥ 28,000	
8-0348-0707	TM10	900x450x30	11.2	¥ 36,000	
8-0348-0708	TM12	1,200x450x30	16.2	¥ 49,500	

耐熱温度:100℃ ※各種特注承ります。

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

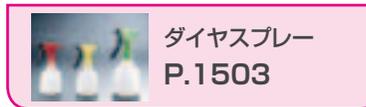
ボール・ザル・漬物・米びつ

庖丁・ナイフ・砥石

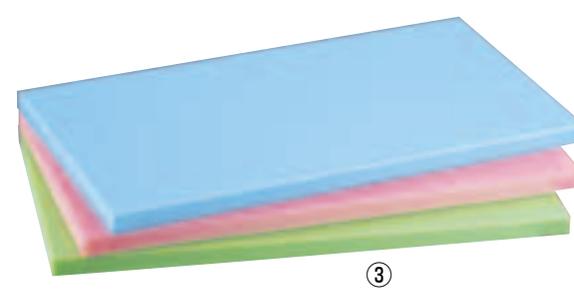
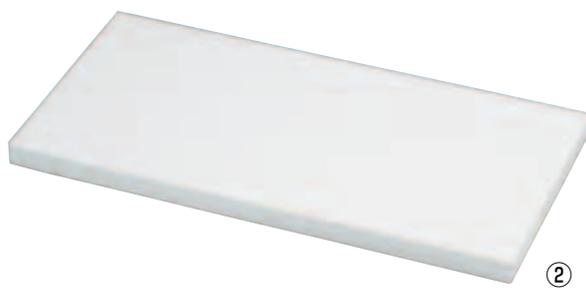
まな板・庖丁差・殺菌庫

そばうどん・パスタ用品

蒸し器・中華・揚げ物用品



優れた殺菌効果で、カビの繁殖を防ぎます。



① トンボ プラスチック業務用まな板 (AMN-07)

	長さ (mm)	幅 (mm)	厚さ (mm)	質量 (kg)	価格 (円)
8-0349-0101	410	230	20	1.9	¥ 5,100
8-0349-0102	440	250	20	2.2	¥ 6,300
8-0349-0103	500	270	20	2.9	¥ 7,900
8-0349-0104	600	300	20	3.8	¥ 11,000
8-0349-0105	720	330	20	4.9	¥ 14,000
8-0349-0106	900	360	20	6.7	¥ 21,000
8-0349-0107	450	300	30	3.9	¥ 13,000
8-0349-0108	600	300	30	5.2	¥ 16,000
8-0349-0109	600	450	30	7.9	¥ 24,000
8-0349-0110	850	400	30	10.0	¥ 26,500
8-0349-0111	900	400	30	10.9	¥ 33,000
8-0349-0112	900	450	30	11.8	¥ 35,000
8-0349-0113	1,000	400	30	11.7	¥ 34,000
8-0349-0114	1,200	450	30	16.0	¥ 44,000

★8-0349-0115 1,200×900×30 31.8 ¥ 80,000  
★8-0349-0116 1,500×650×30 29.1 ¥ 110,000  
★8-0349-0117 1,800×900×30 47.9 ¥ 145,000

★印はメーカーより直送になります。  
耐熱温度:70℃  
※各種特注承ります。

② トンボ 抗菌剤入り業務用まな板(ポリエチレン) (AMN-09)

	長さ (mm)	幅 (mm)	厚さ (mm)	質量 (kg)	価格 (円)
8-0349-0201	500	270	20	2.9	¥ 9,500
8-0349-0202	600	300	20	3.8	¥ 12,600
8-0349-0203	720	330	20	4.9	¥ 16,800
8-0349-0204	450	300	30	3.9	¥ 13,000
8-0349-0205	600	300	30	5.2	¥ 17,500
8-0349-0206	600	450	30	7.9	¥ 25,000
8-0349-0207	850	400	30	10.0	¥ 28,000
8-0349-0208	900	400	30	10.9	¥ 34,000
8-0349-0209	900	450	30	11.8	¥ 35,700
8-0349-0210	1,000	400	30	11.7	¥ 36,500
8-0349-0211	1,200	450	30	16.0	¥ 46,500

★8-0349-0212 1,200×900×30 31.8 ¥ 84,500  
★8-0349-0213 1,500×650×30 29.1 ¥ 116,500  
★8-0349-0214 1,800×900×30 47.9 ¥ 153,500

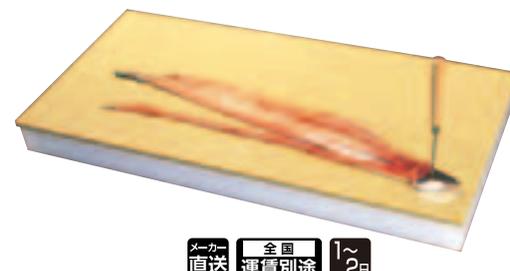
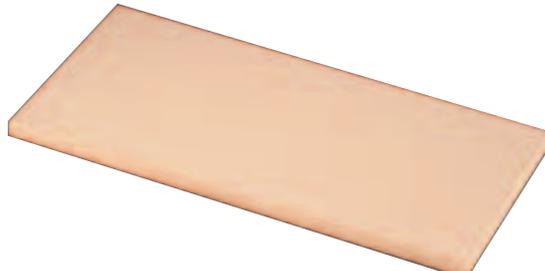
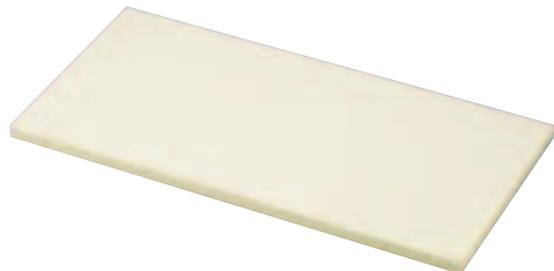
★印はメーカーより直送になります。  
※各種特注承ります。  
※ご注意:抗菌剤入りの業務用まな板は、抗菌剤が含まれているため変色することがありますが品質に何ら変わりはありません。  
抗菌力試験JIS規格適合品 耐熱温度:70℃

③ トンボ 抗菌カラーまな板 (AMN-80)

カラー	長さ (mm)	幅 (mm)	厚さ (mm)	質量 (kg)	価格 (円)
ブルー	500	270	20	2.9	¥ 9,500
ブルー	600	300	20	3.8	¥ 12,600
ブルー	600	300	30	5.2	¥ 17,500
ピンク	8-0349-0304				
グリーン	8-0349-0307				

材質:ポリエチレン(耐熱温度70℃) 抗菌力試験JIS規格適合品

抗菌効果でクリーン&ビューティー



④ K型 抗菌 ピュアまな板 (耐熱:90℃) (AMN-58)

規格	長さ (mm)	幅 (mm)	厚さ (mm)	質量 (kg)	価格 (円)
PK1	500	250	5	0.6	¥ 3,100
			10	1.3	¥ 5,000
			20	2.5	¥ 9,800
PK3	600	300	5	0.9	¥ 4,300
			10	1.8	¥ 7,000
			20	3.6	¥ 14,100
PK5	750	330	5	1.2	¥ 5,900
			10	2.5	¥ 9,800
			20	5.0	¥ 17,700
PK7	840	390	5	1.6	¥ 7,700
			10	3.3	¥ 13,000
			20	6.6	¥ 23,500
PK9	900	450	5	2.0	¥ 9,600
			10	4.1	¥ 15,800
			20	8.1	¥ 28,300
PK10B	1,000	400	5	2.0	¥ 9,500
			10	4.0	¥ 15,700
			20	8.0	¥ 27,900
PK10C	1,000	450	5	2.3	¥ 10,600
			10	4.5	¥ 17,800
			20	8.5	¥ 31,400
PK11A	1,200	450	5	2.7	¥ 12,800
			10	5.4	¥ 21,300
			20	10.8	¥ 37,500
			30	16.2	¥ 52,400

●YKすべり止め加工 ※各種特注承ります。

⑤ ニュー抗菌プラスチックまな板 (APL-54)

サイズ	厚さ (mm)	質量 (kg)	価格 (円)
500×250	20	2.4	¥ 7,400
	30	3.6	¥ 10,300
	40	4.8	¥ 16,300
600×300	50	6.0	¥ 21,300
	20	3.5	¥ 10,600
	30	5.2	¥ 14,900
700×330	40	6.9	¥ 23,400
	50	8.7	¥ 30,600
	20	4.5	¥ 13,600
800×400	30	6.7	¥ 19,100
	40	8.9	¥ 30,000
	50	11.2	¥ 39,300
900×450	20	6.2	¥ 18,900
	30	8.3	¥ 26,400
	40	12.4	¥ 41,600
1,000×400	50	15.5	¥ 54,400
	20	7.9	¥ 23,900
	30	11.8	¥ 33,400
1,000×500	40	15.7	¥ 52,700
	50	19.6	¥ 68,900
	20	7.8	¥ 23,600
1,200×450	30	11.6	¥ 33,000
	40	15.5	¥ 52,000
	50	19.5	¥ 68,000
1,200×450	20	9.7	¥ 29,500
	30	14.6	¥ 41,300
	40	19.4	¥ 65,000
1,200×450	50	24.2	¥ 85,000
	20	10.5	¥ 31,900
	30	15.7	¥ 44,500
1,200×450	40	20.9	¥ 70,200
	50	26.1	¥ 91,800

※各種特注承ります。

カビ、食中毒、雑菌の繁殖を抑制しますのでヌメリや黒ズミを防止し、いつも清潔に御使用頂けます。変色の恐れがありますので、殺菌庫(紫外線)には入れないでください。

⑥ 鮮魚専用 プラスチックまな板 (耐熱:90℃) (AMN-11)

規格	長さ (mm)	質量 (kg)	価格 (円)
8-0349-0601	1号 550	270	2.2 ¥ 14,900
8-0349-0602	2号 600	300	2.6 ¥ 18,900
8-0349-0603	3号 660	330	3.3 ¥ 23,000
8-0349-0604	4号 750	330	3.7 ¥ 26,200
8-0349-0605	5号A 750	380	4.3 ¥ 30,100
8-0349-0606	5号B 750	450	5.1 ¥ 35,500
8-0349-0607	6号 860	430	5.5 ¥ 39,200
8-0349-0608	7号A 900	360	4.9 ¥ 34,300
8-0349-0609	7号B 900	450	6.1 ¥ 42,900
8-0349-0610	8号 1,000	350	5.3 ¥ 37,000
8-0349-0611	9号 1,000	400	6.0 ¥ 42,200
8-0349-0612	10号 1,000	450	6.8 ¥ 47,500
8-0349-0613	11号 1,000	500	7.5 ¥ 52,900
8-0349-0614	12号A 1,200	450	8.1 ¥ 56,900
8-0349-0615	12号B 1,200	600	10.8 ¥ 75,900
8-0349-0616	13号 1,250	500	9.4 ¥ 65,900
8-0349-0617	14号 1,350	500	10.1 ¥ 71,200
8-0349-0618	15号 1,500	540	12.2 ¥ 85,300
8-0349-0619	16号 1,500	600	13.5 ¥ 94,800
8-0349-0620	17号 1,800	900	24.3 ¥ 142,300



※鮮魚専用プラスチック調理台(ボード入り厚40mm) + 鮮魚用替まな板(厚10mm)との組合わせです。  
※各種特注承ります。

※500×250×20mm、30mm  
600×300×20mm、30mm  
700×330×20mm、30mmの6サイズ以外はメーカーより直送になります。



花王 キッチンハイター  
P.1270



爪ブラシ  
P.1378

NEW

① 抗菌カラーソフトα (AMN-L7)



	ホワイト/ブルー	ホワイト/グリーン	ホワイト/ベージュ	ホワイト/ピンク	サイズ	kg	
CAWKS	8-0350-0101	8-0350-0108	8-0350-0115	8-0350-0122	370×210×15	1.1	¥ 6,400
CAESK	8-0350-0102	8-0350-0109	8-0350-0116	8-0350-0123	460×260×15	1.7	¥ 9,850
CASSK	8-0350-0103	8-0350-0110	8-0350-0117	8-0350-0124	500×270×15	1.9	¥ 11,000
CA15S	8-0350-0104	8-0350-0111	8-0350-0118	8-0350-0125	600×300×15	2.6	¥ 14,450
CA15M	8-0350-0105	8-0350-0112	8-0350-0119	8-0350-0126	720×330×15	3.3	¥ 19,100
CAMZK	8-0350-0106	8-0350-0113	8-0350-0120	8-0350-0127	800×400×15	4.5	¥ 26,050
CAMZW	8-0350-0107	8-0350-0114	8-0350-0121	8-0350-0128	900×450×15	5.6	¥ 32,400

材質:低密度ポリエチレン(耐熱90℃)  
●表裏2色で食材別に管理ができるので衛生的です。  
●リサイクルシステム対応。  
※各種特注承ります。

POINT

「住友のまな板」リサイクルシステム  
●住友製の業務用製品のご使用済みまな板をお引き取りし、再資源化リサイクルを行います。  
(住友製の業務用製品にはSBマークが刻印されます。)  
●原則として、1枚お買い上げに対して1枚お引き取りいたします。(ご返送用の袋は、ご購入製品に添付いたします)  
●専用「お引き取り便」にて回収にお伺いいたします。

異物混入等が見分け易い「青色」表面!



●熱湯消毒やまな板保管庫での熱風消毒が可能。(90℃×60分)  
●SIAA認証の抗菌性能。



② 住友 青色 抗菌スーパー耐熱 まな板 (AMN-J7)

	厚さ	kg	
8-0350-0201 B15SS	500×270×15	1.9	¥ 9,450
8-0350-0202 B15S	600×300×15	2.5	¥ 12,600
8-0350-0203 B20SS	500×270×20	2.5	¥ 12,600
8-0350-0204 B20S	600×300×20	3.4	¥ 16,750
8-0350-0205 B20M	720×330×20	4.5	¥ 22,150
8-0350-0206 B20MZ	900×450×20	7.6	¥ 37,700
8-0350-0207 B30S	600×300×30	5.1	¥ 25,150
8-0350-0208 B30S1	750×300×30	6.3	¥ 31,450
8-0350-0209 B30MW	840×390×30	9.2	¥ 45,750
8-0350-0210 B30MZ	900×450×30	11.4	¥ 56,550



③ ハイソフト まな板 (AMN-18)

	厚さ(mm)	質量(kg)	
		20	30
H1 500×250	8-0350-0301	8-0350-0302	2.5 3.7
	¥ 8,000	¥ 12,000	
H2 550×270	8-0350-0303	8-0350-0304	2.9 4.4
	¥ 9,500	¥ 14,100	
H3 600×300	8-0350-0305	8-0350-0306	3.6 5.4
	¥ 11,400	¥ 17,200	
H5 750×330	8-0350-0307	8-0350-0308	4.9 7.4
	¥ 15,700	¥ 23,700	
H7 840×390	8-0350-0309	8-0350-0310	6.5 9.8
	¥ 20,800	¥ 31,400	
H9 900×450	8-0350-0311	8-0350-0312	8.1 12.1
	¥ 25,700	¥ 38,600	
H10B 1,000×400	8-0350-0313	8-0350-0314	8.0 12.0
	¥ 25,400	¥ 38,200	
H10C 1,000×450	8-0350-0315	8-0350-0316	9.0 13.5
	¥ 28,600	¥ 43,000	
H11A 1,200×450	8-0350-0317	8-0350-0318	10.8 16.2
	¥ 34,300	¥ 51,500	
H11B 1,200×600	8-0350-0319	8-0350-0320	14.4 21.6
	¥ 45,800	¥ 68,600	
H12B 1,500×600	8-0350-0321	8-0350-0322	18.0 27.0
	¥ 57,200	¥ 85,800	
H16A 1,800×600	8-0350-0323	8-0350-0324	21.6 32.4
	¥ 68,600	¥ 103,000	
H16B 1,800×900	8-0350-0325	8-0350-0326	32.4 48.6
	¥ 103,000	¥ 154,400	

※各種特注承ります。(耐熱:80℃)  
●非常にソフトでねばりがあり、刃当りの良さは抜群です。

④ クッキントップ(合成ゴム) (AMN-16)

	厚さ	kg	
8-0350-0401 101号	500×250×20	3.0	¥ 10,200
8-0350-0402 102号	500×330×20	4.0	¥ 13,300
8-0350-0403 103号	600×300×20	4.3	¥ 14,500
8-0350-0404 104号	600×330×20	4.8	¥ 15,800
8-0350-0405 105号	750×330×20	5.9	¥ 19,800
8-0350-0406 106号	900×300×20	6.5	¥ 21,400
8-0350-0407 107号	900×360×20	7.8	¥ 25,900
8-0350-0408 108号	900×450×20	9.7	¥ 32,000
8-0350-0409 109号	1,000×330×20	7.9	¥ 26,300
8-0350-0410 110号	1,000×370×20	8.9	¥ 29,600
8-0350-0411 111号	1,000×400×20	9.6	¥ 31,900
8-0350-0412 112号	1,000×500×20	12.0	¥ 40,000
8-0350-0413 114号	1,200×450×20	13.0	¥ 43,000
8-0350-0414 114号	1,200×450×30	19.5	¥ 64,900
8-0350-0415 115号	1,200×600×20	17.3	¥ 57,300
8-0350-0416 115号	1,200×600×30	26.0	¥ 86,000
8-0350-0417 116号	1,500×600×30	32.4	¥ 107,900

●耐熱性に優れ、煮沸消毒できます。  
※各種特注承ります。

⑤ アサヒ クッキンカット 抗菌タイプ (AMN-H5)

	厚さ	kg	
8-0350-0501 G101	500×250×20	3.2	¥ 15,300
8-0350-0502 G102	500×330×20	4.2	¥ 17,700
8-0350-0503 G103	600×300×20	4.6	¥ 19,300
8-0350-0504 G104	600×330×20	5.0	¥ 21,000
8-0350-0505 G105	750×330×20	6.3	¥ 26,300
8-0350-0506 G106	900×300×20	6.8	¥ 28,600

●耐熱性に優れ、煮沸消毒できます。  
※各種特注承ります。



パルトの抗菌「3C効果」  
●無機質抗菌材セラミック効果  
●遠赤外線放出セラミック効果  
●オゾン活性セラミック効果  
以上3つのセラミックの相乗作用で、すばやい抗菌効果が発揮されます。

⑥ パルト 抗菌マナ板(合成ゴム) (AMN-62)

	厚さ	kg	
8-0350-0601 L	800×400×15	約5.0	¥ 50,000
8-0350-0602 M	600×300×15	約3.0	¥ 28,000
8-0350-0603 セミプロW	450×245×14	約1.7	¥ 18,000

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



プラスチックまな板用脚 P.366



ニトリル手袋 P.1413



① ②

特注で、下の写真のようなまな板もできます。 ※御注文の際は色を御指定下さい。



カラーうめ込み(大) φ24mmは表面のみ  
ピンク・グリーン・ブルー・ベージュ・赤



カラーうめ込み(小) φ9mmは側面のみ  
ピンク・グリーン・ブルー・ベージュ・赤



カラーバンド張り(Aタイプ) ※カラー部分張り付け接合タイプ  
ピンク・ブルー・ベージュ・グリーン・濃ブルー・イエロー・濃ピンク・赤



カラー差し込み(Bタイプ) ※カラー部分埋め込みタイプ  
ピンク・ブルー・ベージュ・グリーン・濃ブルー・イエロー・濃ピンク・赤

① 瀬戸内 一枚物まな板<AMN-G9> 全国直送 運賃別途 1~2日 (耐熱:90℃)

規格	サイズ(mm)	厚さ(mm)	質量(kg)	価格	規格	サイズ(mm)	厚さ(mm)	質量(kg)	価格		
8-0351-0101	K1	500×250	5	0.6	¥2,300	K7	840×390	5	1.6	¥5,700	
8-0351-0102			10	1.3	¥3,700			8-0351-0137	10	3.3	¥9,600
8-0351-0103			15	1.9	¥5,100			8-0351-0138	15	4.9	¥13,500
8-0351-0104			20	2.5	¥7,300			8-0351-0139	20	6.6	¥17,500
8-0351-0105			30	3.8	¥10,000			8-0351-0140	30	9.8	¥24,400
8-0351-0106			40	5.0	¥13,400			8-0351-0141	40	13.7	¥35,200
8-0351-0107	K2	550×270	5	0.7	¥2,600	8-0351-0142	K8	900×360	5	1.6	¥5,700
8-0351-0108			10	1.5	¥4,400	8-0351-0143			10	3.2	¥9,500
8-0351-0109			15	2.3	¥6,200	8-0351-0144			15	4.9	¥13,400
8-0351-0110			20	3.0	¥8,000	8-0351-0145			20	6.5	¥17,400
8-0351-0111			30	4.5	¥12,000	8-0351-0146			30	9.7	¥23,800
8-0351-0112			40	6.0	¥15,900	8-0351-0147			40	13.0	¥34,800
8-0351-0113	K3	600×300	5	0.9	¥3,200	8-0351-0148	K9	900×450	5	2.0	¥7,100
8-0351-0114			10	1.8	¥5,200	8-0351-0149			10	4.1	¥11,900
8-0351-0115			15	2.7	¥7,400	8-0351-0150			15	6.1	¥16,800
8-0351-0116			20	3.6	¥10,600	8-0351-0151			20	8.1	¥21,100
8-0351-0117			30	5.4	¥14,000	8-0351-0152			30	12.2	¥30,300
8-0351-0118			40	7.2	¥19,400	8-0351-0153			40	16.2	¥43,500
8-0351-0119	K5	750×330	5	1.2	¥4,400	8-0351-0154	K10A	1,000×350	5	2.0	¥7,100
8-0351-0120			10	2.5	¥7,300	8-0351-0155			10	4.1	¥11,900
8-0351-0121			15	3.8	¥10,400	8-0351-0156			15	6.1	¥16,800
8-0351-0122			20	5.0	¥13,200	8-0351-0157			20	8.1	¥21,100
8-0351-0123			30	7.4	¥17,900	8-0351-0158			30	12.2	¥30,300
8-0351-0124			40	10.0	¥26,600	8-0351-0159			40	16.2	¥43,500
8-0351-0125	K6	750×450	5	1.4	¥4,700	8-0351-0160	K10B	1,000×400	5	2.0	¥7,100
8-0351-0126			10	2.7	¥8,000	8-0351-0161			10	4.0	¥11,800
8-0351-0127			15	4.0	¥11,800	8-0351-0162			15	6.0	¥16,600
8-0351-0128			20	5.1	¥14,100	8-0351-0163			20	8.0	¥21,500
8-0351-0129			30	7.4	¥19,400	8-0351-0164			30	12.0	¥29,000
8-0351-0130			40	10.0	¥26,600	8-0351-0165			40	16.0	¥43,100
8-0351-0131	K7	840×390	5	1.6	¥5,700	8-0351-0166	K10C	1,000×450	5	2.3	¥8,000
8-0351-0132			10	3.3	¥9,600	8-0351-0167			10	4.5	¥13,200
8-0351-0133			15	4.9	¥13,500	8-0351-0168			15	6.8	¥18,600
8-0351-0134			20	6.6	¥17,500	8-0351-0169			20	8.5	¥24,100
8-0351-0135			30	9.8	¥24,400	8-0351-0170			30	13.5	¥36,300
			40	13.7	¥35,200				40	17.0	¥48,300

② 瀬戸内 一枚物まな板<AMN-G9> 全国直送 運賃別途 1~2日 (耐熱:90℃)

規格	サイズ(mm)	厚さ(mm)	質量(kg)	価格	規格	サイズ(mm)	厚さ(mm)	質量(kg)	価格		
8-0351-0201	K10C	1,000×450	5	2.3	¥8,000	8-0351-0236	K13	1,500×550	5	4.1	¥14,500
8-0351-0202			10	4.5	¥13,200	8-0351-0237			10	3.3	¥24,100
8-0351-0203			15	6.8	¥18,600	8-0351-0238			15	12.4	¥33,900
8-0351-0204			20	8.5	¥24,100	8-0351-0239			20	16.5	¥44,400
8-0351-0205			30	13.5	¥36,300	8-0351-0240			30	24.8	¥66,400
8-0351-0206			40	17.0	¥48,300	8-0351-0241			40	33.0	¥94,900
8-0351-0207	K10D	1,000×500	5	2.5	¥8,700	8-0351-0242	K14	1,500×600	5	4.6	¥15,800
8-0351-0208			10	5.0	¥14,600	8-0351-0243			10	9.0	¥26,400
8-0351-0209			15	7.5	¥20,700	8-0351-0244			15	13.5	¥37,200
8-0351-0210			20	10.0	¥26,800	8-0351-0245			20	18.0	¥48,300
8-0351-0211			30	15.0	¥40,300	8-0351-0246			30	27.0	¥72,400
8-0351-0212			40	20.0	¥53,700	8-0351-0247			40	36.0	¥96,700
8-0351-0213	K11A	1,200×450	5	2.7	¥9,500	8-0351-0248	K15	1,500×650	5	4.9	¥17,000
8-0351-0214			10	5.4	¥15,800	8-0351-0249			10	9.8	¥28,700
8-0351-0215			15	8.1	¥22,300	8-0351-0250			15	14.6	¥40,400
8-0351-0216			20	10.8	¥29,000	8-0351-0251			20	19.5	¥52,400
8-0351-0217			30	16.2	¥43,500	8-0351-0252			30	29.3	¥83,800
8-0351-0218			40	21.6	¥58,000	8-0351-0253			40	39.0	¥104,600
8-0351-0219	K11B	1,200×600	5	3.6	¥12,600	8-0351-0254	K16A	1,800×600	5	5.4	¥19,000
8-0351-0220			10	7.2	¥21,100	8-0351-0255			10	10.8	¥31,600
8-0351-0221			15	10.8	¥29,900	8-0351-0256			15	16.2	¥44,700
8-0351-0222			20	15.2	¥38,600	8-0351-0257			20	21.6	¥58,000
8-0351-0223			30	21.5	¥58,000	8-0351-0258			30	32.4	¥87,000
8-0351-0224			40	30.4	¥77,400	8-0351-0259			40	43.2	¥116,000
8-0351-0225	K12	1,500×500	5	3.8	¥13,100	8-0351-0260	K16B	1,800×900	5	5.4	¥19,000
8-0351-0226			10	7.5	¥22,000	8-0351-0261			10	10.8	¥31,600
8-0351-0227			15	11.3	¥31,100	8-0351-0262			15	16.2	¥44,700
8-0351-0228			20	15.0	¥40,300	8-0351-0263			20	21.6	¥58,000
8-0351-0229			30	22.5	¥60,400	8-0351-0264			30	32.4	¥87,000
8-0351-0230			40	30.0	¥93,600	8-0351-0265			40	43.2	¥116,000
8-0351-0231	K11A	1,200×600	5	3.8	¥13,100	8-0351-0266	K17	2,000×1,000	5	8.1	¥28,200
8-0351-0232			10	7.5	¥22,000	8-0351-0267			10	16.2	¥47,500
8-0351-0233			15	11.3	¥31,100	8-0351-0268			15	24.3	¥67,000
8-0351-0234			20	15.0	¥40,300	8-0351-0269			20	32.4	¥87,000
8-0351-0235			30	22.5	¥60,400	8-0351-0270			30	48.6	¥121,300
			40	30.0	¥93,600	8-0351-0271			40	64.8	¥175,400

※各種特注承ります。



③ ④



特注で、上の写真のようなカラーまな板もできます。フルカラー・サンドイッチカラー(ピンク、ブルー、ベージュ)肉、魚、野菜など区別してお使いください。大変衛生的です。

まな板の厚さ	積層の厚さ・枚数	はがせる枚数
15mm	5mm板+5mm×2	1
20mm	10mm板+5mm×2	1
30mm	10mm板+5mm×4	3
40mm	10mm板+5mm×6	5
50mm	10mm板+5mm×8	7

③ 瀬戸内 はがせるまな板<AMN-H0> 全国直送 運賃別途 1~2日 (耐熱:90℃)

規格	サイズ(mm)	厚さ(mm)	質量(kg)	価格	規格	サイズ(mm)	厚さ(mm)	質量(kg)	価格		
8-0351-0301	1号	500×240	15	1.8	¥5,000	4号B	750×380	15	4.3	¥13,600	
8-0351-0302			20	2.4	¥6,900			8-0351-0326	20	5.7	¥18,000
8-0351-0303			30	3.6	¥10,500			8-0351-0327	30	8.6	¥27,000
8-0351-0304			40	4.8	¥13,900			8-0351-0328	40	11.4	¥36,100
8-0351-0305			50	6.0	¥17,400			8-0351-0329	50	14.3	¥45,200
8-0351-0306			2号A	550×270	15			2.2	¥6,700	8-0351-0330	4号C
8-0351-0307	20	3.0			¥8,900	8-0351-0331	20	6.8	¥21,400		
8-0351-0308	30	4.5			¥13,400	8-0351-0332	30	10.1	¥32,100		
8-0351-0309	40	6.0			¥17,800	8-0351-0333	40	13.5	¥42,700		
8-0351-0310	50	7.4			¥22,300	8-0351-0334	50	16.9	¥53,400		
8-0351-0311	2号B	600×300			15	2.7	¥8,600	8-0351-0335	5号	860×430	
8-0351-0312			20	3.6	¥11,300	8-0351-0336	20	7.4			¥23,500
8-0351-0313			30	5.4	¥17,200	8-0351-0337	30	11.1			¥35,200
8-0351-0314			40	7.2	¥22,800	8-0351-0338	40	14.8			¥47,000
8-0351-0315			50	9.0	¥28,600	8-0351-0339	50	18.5			¥58,600
8-0351-0316			3号	660×330	15	3.3	¥10,400	8-0351-0340			6号
8-0351-0317	20	4.4			¥13,800	8-0351-0341	20	6.5	¥20,600		
8-0351-0318	30	6.5			¥20,700	8-0351-0342	30	9.7	¥30,800		
8-0351-0319	40	8.7			¥27,600	8-0351-0343	40	13.0	¥41,000		
8-0351-0320	50	10.9			¥34,600	8-0351-0344	50	16.2	¥51,400		
8-0351-0321	4号A	750×330			15	3.7	¥11,800	8-0351-0345	7号	900×450	
8-0351-0322			20	5.0	¥15,700	8-0351-0346	20	8.1			¥25,800
8-0351-0323			30	7.4	¥22,900	8-0351-0347	30	12.2			¥38,500
8-0351-0324			40	9.9	¥31,400	8-0351-0348	40	16.2			¥51,400
8-0351-0325			50	12.4	¥39,300	8-0351-0349	50	20.3			¥64,200
						8-0351-0350					

※各種特注承ります。

④ 瀬戸内 はがせるまな板<AMN-H0> 全国直送 運賃別途 1~2日 (耐熱:90℃)

規格	サイズ(mm)	厚さ(mm)	質量(kg)	価格	規格	サイズ(mm)	厚さ(mm)	質量(kg)	価格		
8-0351-0401	C-35	1,000×350	20	7.0	¥22,200	8-0351-0425	M-125	1,250×500	20	12.5	¥41,800
8-0351-0402			30	10.5	¥33,300	8-0351-0426					



TKG NEO 包丁  
P.296



18-8 網製三角コーナ  
P.753

特注で、下の写真のようなまな板もできます。 ※御注文の際は色を御指定下さい。



① ②



K型カラーうめ込み(大)  
φ24mmは表面のみ  
ピンク・ブルー・ベージュ・  
赤・グリーン



K型カラーうめ込み(小)  
φ9mmは側面のみ  
ピンク・ブルー・ベージュ・  
赤・グリーン



K型カラーバンド張り(Aタイプ)  
※カラー部分張り付け結合タイプ  
ベージュ・ピンク・ブルー・赤・グリーン・  
濃ブルー・イエロー・濃ピンク



K型カラー差し込み(Bタイプ)  
※カラー部分埋め込みタイプ  
ベージュ・ピンク・ブルー・赤・グリーン・  
濃ブルー・イエロー・濃ピンク

① 山県 K型 プラスチックまな板<AMN-08> (耐熱:90℃)

規格	サイズ(mm)	厚さ(mm)	質量(kg)	規格	サイズ(mm)	厚さ(mm)	質量(kg)
8-0352-0101	K1 500 x 250	5	0.6	8-0352-0136	K7 840 x 390	5	1.6
8-0352-0102		10	1.3	8-0352-0137		10	3.3
8-0352-0103		15	1.9	8-0352-0138		15	4.9
8-0352-0104		20	2.5	8-0352-0139		20	6.6
8-0352-0105		30	3.8	8-0352-0140		30	9.8
8-0352-0106		40	5.0	8-0352-0141		40	13.7
8-0352-0107	50	6.3	8-0352-0142	50	16.4		
8-0352-0108	K2 550 x 270	5	0.7	8-0352-0143	K8 900 x 360	5	1.6
8-0352-0109		10	1.5	8-0352-0144		10	3.2
8-0352-0110		15	2.3	8-0352-0145		15	4.9
8-0352-0111		20	3.0	8-0352-0146		20	6.5
8-0352-0112		30	4.5	8-0352-0147		30	9.7
8-0352-0113		40	6.0	8-0352-0148		40	13.0
8-0352-0114	50	7.4	8-0352-0149	50	16.2		
8-0352-0115	K3 600 x 300	5	0.9	8-0352-0150	K9 900 x 450	5	2.0
8-0352-0116		10	1.8	8-0352-0151		10	4.1
8-0352-0117		15	2.7	8-0352-0152		15	6.1
8-0352-0118		20	3.6	8-0352-0153		20	8.1
8-0352-0119		30	5.4	8-0352-0154		30	12.2
8-0352-0120		40	7.2	8-0352-0155		40	16.2
8-0352-0121	50	9.0	8-0352-0156	50	20.3		
8-0352-0122	K5 750 x 330	5	1.2	8-0352-0157	K10A 1,000 x 350	5	1.8
8-0352-0123		10	2.5	8-0352-0158		10	3.5
8-0352-0124		15	3.8	8-0352-0159		15	5.3
8-0352-0125		20	5.0	8-0352-0160		20	7.0
8-0352-0126		30	7.4	8-0352-0161		30	10.5
8-0352-0127		40	10.0	8-0352-0162		40	14.0
8-0352-0128	50	12.4	8-0352-0163	50	17.5		
8-0352-0129	K6 750 x 450	5	1.7	8-0352-0164	K10B 1,000 x 400	5	2.0
8-0352-0130		10	3.4	8-0352-0165		10	4.0
8-0352-0131		15	5.1	8-0352-0166		15	6.0
8-0352-0132		20	6.8	8-0352-0167		20	8.0
8-0352-0133		30	10.1	8-0352-0168		30	12.0
8-0352-0134		40	14.0	8-0352-0169		40	16.0
8-0352-0135	50	16.9	8-0352-0170	50	20.0		

※各種特注承ります。

② 山県 K型 プラスチックまな板<AMN-08> (耐熱:90℃)

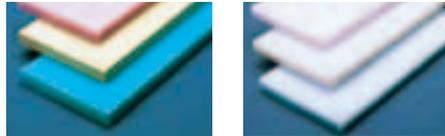
規格	サイズ(mm)	厚さ(mm)	質量(kg)	規格	サイズ(mm)	厚さ(mm)	質量(kg)
8-0352-0201	K10C 1,000 x 450	5	2.3	8-0352-0243	K14 1,500 x 600	5	4.6
8-0352-0202		10	4.5	8-0352-0244		10	9.0
8-0352-0203		15	6.8	8-0352-0245		15	13.5
8-0352-0204		20	8.5	8-0352-0246		20	18.0
8-0352-0205		30	13.5	8-0352-0247		30	27.0
8-0352-0206		40	17.0	8-0352-0248		40	36.0
8-0352-0207	50	22.5	8-0352-0249	50	45.0		
8-0352-0208	K10D 1,000 x 500	5	2.5	8-0352-0250	K15 1,500 x 650	5	4.9
8-0352-0209		10	5.0	8-0352-0251		10	9.8
8-0352-0210		15	7.5	8-0352-0252		15	14.6
8-0352-0211		20	10.0	8-0352-0253		20	19.5
8-0352-0212		30	15.0	8-0352-0254		30	29.3
8-0352-0213		40	20.0	8-0352-0255		40	39.0
8-0352-0214	50	25.0	8-0352-0256	50	48.8		
8-0352-0215	K11A 1,200 x 450	5	2.7	8-0352-0257	K16A 1,800 x 600	5	5.4
8-0352-0216		10	5.4	8-0352-0258		10	10.8
8-0352-0217		15	8.1	8-0352-0259		15	16.2
8-0352-0218		20	10.8	8-0352-0260		20	21.6
8-0352-0219		30	16.2	8-0352-0261		30	32.4
8-0352-0220		40	21.6	8-0352-0262		40	43.2
8-0352-0221	50	27.0	8-0352-0263	50	54.0		
8-0352-0222	K11B 1,200 x 600	5	3.6	8-0352-0264	K16B 1,800 x 900	5	8.1
8-0352-0223		10	7.2	8-0352-0265		10	16.2
8-0352-0224		15	10.8	8-0352-0266		15	24.3
8-0352-0225		20	15.2	8-0352-0267		20	32.4
8-0352-0226		30	21.5	8-0352-0268		30	48.6
8-0352-0227		40	30.4	8-0352-0269		40	64.8
8-0352-0228	50	36.0	8-0352-0270	50	81.0		
8-0352-0229	K12 1,500 x 500	5	3.8	8-0352-0271	K17 2,000 x 1,000	5	10.0
8-0352-0230		10	7.5	8-0352-0272		10	20.0
8-0352-0231		15	11.3	8-0352-0273		15	30.0
8-0352-0232		20	15.0	8-0352-0274		20	40.0
8-0352-0233		30	22.5	8-0352-0275		30	60.0
8-0352-0234		40	30.0	8-0352-0276		40	80.0
8-0352-0235	50	37.5	8-0352-0277	50	100.0		
8-0352-0236	K13 1,500 x 550	5	4.1	8-0352-0278	K18 2,400 x 1,200	5	14.4
8-0352-0237		10	8.3	8-0352-0279		10	28.8
8-0352-0238		15	12.4	8-0352-0280		15	43.2
8-0352-0239		20	16.5	8-0352-0281		20	57.6
8-0352-0240		30	24.8	8-0352-0282		30	86.4
8-0352-0241		40	33.0	8-0352-0283		40	115.2
8-0352-0242	50	41.2	8-0352-0284	50	144.0		

※各種特注承ります。

まな板の厚さ	積層の厚さ・枚数	はがせる枚数
15mm	5mm板+5mm×2	1
20mm	10mm板+5mm×2	1
30mm	10mm板+5mm×4	3
40mm	10mm板+5mm×6	5
50mm	10mm板+5mm×8	7



③ ④



特注で、上の写真のようなカラーまな板もできます。  
フルカラー・サンドイッチカラー(ブルー、ピンク、ベージュ)  
魚、野菜、肉など区別してお使いください。大変衛生的です。

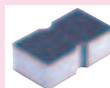
③ 山県 積層 プラスチックまな板<AMN-10> (耐熱:90℃)

規格	サイズ(mm)	厚さ(mm)	質量(kg)	規格	サイズ(mm)	厚さ(mm)	質量(kg)
8-0352-0301	1号 500 x 240	15	1.8	8-0352-0326	4号B 750 x 380	15	4.3
8-0352-0302		20	2.4	8-0352-0327		20	5.7
8-0352-0303		30	3.6	8-0352-0328		30	8.6
8-0352-0304		40	4.8	8-0352-0329		40	11.4
8-0352-0305		50	6.0	8-0352-0330		50	14.3
8-0352-0306	2号A 550 x 270	15	2.2	8-0352-0331	4号C 750 x 450	15	5.1
8-0352-0307		20	3.0	8-0352-0332		20	6.8
8-0352-0308		30	4.5	8-0352-0333		30	10.1
8-0352-0309		40	6.0	8-0352-0334		40	13.5
8-0352-0310		50	7.4	8-0352-0335		50	16.9
8-0352-0311	2号B 600 x 300	15	2.7	8-0352-0336	5号 860 x 430	15	5.5
8-0352-0312		20	3.6	8-0352-0337		20	7.4
8-0352-0313		30	5.4	8-0352-0338		30	11.1
8-0352-0314		40	7.2	8-0352-0339		40	14.8
8-0352-0315		50	9.0	8-0352-0340		50	18.5
8-0352-0316	3号 660 x 330	15	3.3	8-0352-0341	6号 900 x 360	15	4.9
8-0352-0317		20	4.4	8-0352-0342		20	6.5
8-0352-0318		30	6.5	8-0352-0343		30	9.7
8-0352-0319		40	8.7	8-0352-0344		40	13.0
8-0352-0320		50	10.9	8-0352-0345		50	16.2
8-0352-0321	4号A 750 x 330	15	3.7	8-0352-0346	7号 900 x 450	15	6.1
8-0352-0322		20	5.0	8-0352-0347		20	8.1
8-0352-0323		30	7.4	8-0352-0348		30	12.2
8-0352-0324		40	9.9	8-0352-0349		40	16.2
8-0352-0325		50	12.4	8-0352-0350		50	20.3

※各種特注承ります。

④ 山県 積層 プラスチックまな板<AMN-10> (耐熱:90℃)

規格	サイズ(mm)	厚さ(mm)	質量(kg)	規格	サイズ(mm)	厚さ(mm)	質量(kg)
8-0352-0401	C-35 1,000 x 350	20	7.0	8-0352-0429	M-135 1,350 x 500	20	13.5
8-0352-0402		30	10.5	8-0352-0430		30	20.3
8-0352-0403		40	14.0	8-0352-0431		40	27.0
8-0352-0404	C-40 1,000 x 400	50	17.5	8-0352-0432	M-150A 1,500 x 540	50	33.8
8-0352-0405		20	8.0	8-0352-0433		20	16.2
8-0352-0406		30	12.0	8-0352-0434		30	24.3
8-0352-0407	C-45 1,000 x 450	40	16.0	8-0352-0435	M-150B 1,500 x 600	40	32.4
8-0352-0408		50	20.0	8-0352-0436		50	40.5
8-0352-0409		20	9.0	8-0352-0437		20	18.0
8-0352-0410	C-50 1,000 x 500	30	13.5	8-0352-0438	M-180A 1,800 x 600	30	27.0
8-0352-0411		40	18.0	8-0352-0439		40	36.0
8-0352-0412		50	22.5	8-0352-0440		50	45.0
8-0352-0413	M-120A 1,200 x 450	20	10.0	8-0352-0441	M-180B 1,800 x 900	20	21.6
8-0352-0414		30	15.0	8-0352-0442		30	32.4
8-0352-0415		40	20.0	8-0352-0443		40	43.2
8-0352-0416	M-120B 1,200 x 600	50	25.0	8-0352-0444	M-200 2,000 x 1,000	50	54.0
8-0352-0417		20	10.8	8-0352-0445		20	32.4
8-0352-0418		30	16.2	8-0352-0446		30	48.6
8-0352-0419	M-125 1,250 x 500	40	21.6	8-0352-0447	M-240 2,400 x 1,200	40	64.8
8-0352-0420		50	27.0	8-0352-0448		50	81.0
8-0352-0421		20	14.4	8-0352-0449		20	40.0
8-0352-0422	M-125 1,250 x 500	30	21.6	8-0352-0450	M-240 2,400 x 1,200	30	60.0
8-0352-0423		40	28.8	8-0352-0451		40	80.0
8-0352-0424		50	36.0	8-0352-0452		50	100.0
8-0352-0425	M-125 1,250 x 500	20	12.5	8-0352-0453	M-240 2,400 x 1,200	20	57.6
8-0352-0426		30	18.8	8-0352-0454		30	86.4
8-0352-0427		40	25.0	8-0352-0455		40	115.2
8-0352-0428	50	31.3	8-0352-0456				



まな板削り  
P.359



まな板掃除用ブラシ  
P.359



- ① グリーン
- ② ピンク
- ③ ブルー
- ④ ベージュ



- ⑤ ピンク
- ⑥ ブルー
- ⑦ ベージュ

瀬戸内 一枚物カラーまな板   直送  全国 運賃別途  2日 (耐熱:90℃)

規格	① グリーン (AMN-H1)	② ピンク (AMN-H2)	③ ブルー (AMN-H3)	④ ベージュ (AMN-H4)	長さ (mm)	幅 (mm)	厚さ (mm)	質量 (kg)	価格
K1	8-0353-0101	8-0353-0201	8-0353-0301	8-0353-0401	500	250	20	2.5	¥ 7,300
	8-0353-0102	8-0353-0202	8-0353-0302	8-0353-0402					¥ 10,000
K2	8-0353-0103	8-0353-0203	8-0353-0303	8-0353-0403	550	270	20	3.0	¥ 8,000
	8-0353-0104	8-0353-0204	8-0353-0304	8-0353-0404					¥ 12,000
K3	8-0353-0105	8-0353-0205	8-0353-0305	8-0353-0405	600	300	20	3.6	¥ 10,600
	8-0353-0106	8-0353-0206	8-0353-0306	8-0353-0406					¥ 14,000
K5	8-0353-0107	8-0353-0207	8-0353-0307	8-0353-0407	750	330	20	5.0	¥ 13,200
	8-0353-0108	8-0353-0208	8-0353-0308	8-0353-0408					¥ 17,900
K6	8-0353-0109	8-0353-0209	8-0353-0309	8-0353-0409	750	450	20	6.8	¥ 18,100
	8-0353-0110	8-0353-0210	8-0353-0310	8-0353-0410					¥ 27,300
K7	8-0353-0111	8-0353-0211	8-0353-0311	8-0353-0411	840	390	20	6.6	¥ 17,500
	8-0353-0112	8-0353-0212	8-0353-0312	8-0353-0412					¥ 24,400
K8	8-0353-0113	8-0353-0213	8-0353-0313	8-0353-0413	900	360	20	6.5	¥ 17,400
	8-0353-0114	8-0353-0214	8-0353-0314	8-0353-0414					¥ 23,800
K9	8-0353-0115	8-0353-0215	8-0353-0315	8-0353-0415	900	450	20	8.1	¥ 21,100
	8-0353-0116	8-0353-0216	8-0353-0316	8-0353-0416					¥ 30,300
K10A	8-0353-0117	8-0353-0217	8-0353-0317	8-0353-0417	1,000	350	20	7.0	¥ 18,900
	8-0353-0118	8-0353-0218	8-0353-0318	8-0353-0418					¥ 28,200
K10B	8-0353-0119	8-0353-0219	8-0353-0319	8-0353-0419	1,000	400	30	8.0	¥ 21,500
	8-0353-0120	8-0353-0220	8-0353-0320	8-0353-0420					¥ 29,000
K10C	8-0353-0121	8-0353-0221	8-0353-0321	8-0353-0421	1,000	450	20	8.5	¥ 24,100
	8-0353-0122	8-0353-0222	8-0353-0322	8-0353-0422					¥ 36,300
K10D	8-0353-0123	8-0353-0223	8-0353-0323	8-0353-0423	1,000	500	20	10.0	¥ 26,800
	8-0353-0124	8-0353-0224	8-0353-0324	8-0353-0424					¥ 40,300
K11A	8-0353-0125	8-0353-0225	8-0353-0325	8-0353-0425	1,200	450	20	10.8	¥ 29,000
	8-0353-0126	8-0353-0226	8-0353-0326	8-0353-0426					¥ 43,500
K11B	8-0353-0127	8-0353-0227	8-0353-0327	8-0353-0427	1,200	600	20	15.2	¥ 38,600
	8-0353-0128	8-0353-0228	8-0353-0328	8-0353-0428					¥ 58,000
K12	8-0353-0129	8-0353-0229	8-0353-0329	8-0353-0429	1,500	500	20	15.0	¥ 40,300
	8-0353-0130	8-0353-0230	8-0353-0330	8-0353-0430					¥ 60,400
K13	8-0353-0131	8-0353-0231	8-0353-0331	8-0353-0431	1,500	550	30	16.5	¥ 44,400
	8-0353-0132	8-0353-0232	8-0353-0332	8-0353-0432					¥ 66,400
K14	8-0353-0133	8-0353-0233	8-0353-0333	8-0353-0433	1,500	600	20	18.0	¥ 48,300
	8-0353-0134	8-0353-0234	8-0353-0334	8-0353-0434					¥ 72,400
K15	8-0353-0135	8-0353-0235	8-0353-0335	8-0353-0435	1,500	650	20	19.5	¥ 52,400
	8-0353-0136	8-0353-0236	8-0353-0336	8-0353-0436					¥ 83,800
K16A	8-0353-0137	8-0353-0237	8-0353-0337	8-0353-0437	1,800	600	30	21.6	¥ 58,000
	8-0353-0138	8-0353-0238	8-0353-0338	8-0353-0438					¥ 87,000
K16B	8-0353-0139	8-0353-0239	8-0353-0339	8-0353-0439	1,800	900	20	32.4	¥ 87,000
	8-0353-0140	8-0353-0240	8-0353-0340	8-0353-0440					¥ 121,300
K17	8-0353-0141	8-0353-0241	8-0353-0341	8-0353-0441	2,000	1,000	20	40.0	¥ 116,100
	8-0353-0142	8-0353-0242	8-0353-0342	8-0353-0442					¥ 145,100

※各種特注承ります。

山県 K型  
オールカラー プラスチックまな板   直送  全国 運賃別途  2日 (耐熱:90℃)

規格	⑤ ピンク (AMN-A7)	⑥ ブルー (AMN-A8)	⑦ ベージュ (AMN-A9)	長さ (mm)	幅 (mm)	厚さ (mm)	質量 (kg)	価格
K1	8-0353-0501	8-0353-0601	8-0353-0701	500	250	20	2.5	¥ 7,400
	8-0353-0502	8-0353-0602	8-0353-0702					¥ 10,200
K2	8-0353-0503	8-0353-0603	8-0353-0703	550	270	20	3.0	¥ 8,100
	8-0353-0504	8-0353-0604	8-0353-0704					¥ 12,100
K3	8-0353-0505	8-0353-0605	8-0353-0705	600	300	20	3.6	¥ 10,700
	8-0353-0506	8-0353-0606	8-0353-0706					¥ 14,100
K5	8-0353-0507	8-0353-0607	8-0353-0707	750	330	20	5.0	¥ 13,300
	8-0353-0508	8-0353-0608	8-0353-0708					¥ 18,000
K6	8-0353-0509	8-0353-0609	8-0353-0709	750	450	20	6.8	¥ 18,300
	8-0353-0510	8-0353-0610	8-0353-0710					¥ 27,500
K7	8-0353-0511	8-0353-0611	8-0353-0711	840	390	20	6.6	¥ 17,700
	8-0353-0512	8-0353-0612	8-0353-0712					¥ 24,700
K8	8-0353-0513	8-0353-0613	8-0353-0713	900	360	20	6.5	¥ 17,600
	8-0353-0514	8-0353-0614	8-0353-0714					¥ 24,000
K9	8-0353-0515	8-0353-0615	8-0353-0715	900	450	20	8.1	¥ 21,300
	8-0353-0516	8-0353-0616	8-0353-0716					¥ 30,600
K10A	8-0353-0517	8-0353-0617	8-0353-0717	1,000	350	20	7.0	¥ 19,000
	8-0353-0518	8-0353-0618	8-0353-0718					¥ 28,500
K10B	8-0353-0519	8-0353-0619	8-0353-0719	1,000	400	30	8.0	¥ 21,700
	8-0353-0520	8-0353-0620	8-0353-0720					¥ 29,300
K10C	8-0353-0521	8-0353-0621	8-0353-0721	1,000	450	20	8.5	¥ 24,300
	8-0353-0522	8-0353-0622	8-0353-0722					¥ 36,600
K10D	8-0353-0523	8-0353-0623	8-0353-0723	1,000	500	20	10.0	¥ 27,100
	8-0353-0524	8-0353-0624	8-0353-0724					¥ 40,700
K11A	8-0353-0525	8-0353-0625	8-0353-0725	1,200	450	20	10.8	¥ 29,300
	8-0353-0526	8-0353-0626	8-0353-0726					¥ 44,000
K11B	8-0353-0527	8-0353-0627	8-0353-0727	1,200	600	20	15.2	¥ 38,900
	8-0353-0528	8-0353-0628	8-0353-0728					¥ 58,500
K12	8-0353-0529	8-0353-0629	8-0353-0729	1,500	500	20	15.0	¥ 40,700
	8-0353-0530	8-0353-0630	8-0353-0730					¥ 61,000
K13	8-0353-0531	8-0353-0631	8-0353-0731	1,500	550	30	16.5	¥ 44,800
	8-0353-0532	8-0353-0632	8-0353-0732					¥ 67,000
K14	8-0353-0533	8-0353-0633	8-0353-0733	1,500	600	20	18.0	¥ 48,700
	8-0353-0534	8-0353-0634	8-0353-0734					¥ 73,000
K15	8-0353-0535	8-0353-0635	8-0353-0735	1,500	650	20	19.5	¥ 53,000
	8-0353-0536	8-0353-0636	8-0353-0736					¥ 84,600
K16A	8-0353-0537	8-0353-0637	8-0353-0737	1,800	600	30	21.6	¥ 58,500
	8-0353-0538	8-0353-0638	8-0353-0738					¥ 87,800
K16B	8-0353-0539	8-0353-0639	8-0353-0739	1,800	900	20	32.4	¥ 87,800
	8-0353-0540	8-0353-0640	8-0353-0740					¥ 122,400
K17	8-0353-0541	8-0353-0641	8-0353-0741	2,000	1,000	20	40.0	¥ 117,200
	8-0353-0542	8-0353-0642	8-0353-0742					¥ 146,400
K18	8-0353-0543	8-0353-0643	8-0353-0743	2,400	1,200	30	57.6	¥ 156,000
	8-0353-0544	8-0353-0644	8-0353-0744					¥ 234,000

※各種特注承ります。

ハイコントラストまな板



材質：ポリエチレン  
耐熱温度：-30℃~90℃  
●視力の弱くなった中高年の方、視覚障害をお持ちの方でもまな板と食材のコントラストがはっきりして見やすく、安全に調理が出来ます。

⑧ ハイコントラストまな板 (AMN-F0)   直送  全国 運賃別途  2日

規格	サイズ (mm)	厚さ (mm)	質量 (kg)	価格	規格	サイズ (mm)	厚さ (mm)	質量 (kg)	価格	規格	サイズ (mm)	厚さ (mm)	質量 (kg)	価格
8-0353-0801	K1 500 x 250	10	1.3	¥ 3,900	8-0353-0822	K9 900 x 450	10	4.1	¥ 12,500	8-0353-0843	K12 1,500 x 500	10	7.5	¥ 23,200
8-0353-0802		20	2.5	¥ 7,700	8-0353-0823		20	8.1	¥ 22,300	8-0353-0844		20	15.0	¥ 42,600
8-0353-0803	K2 550 x 270	30	3.7	¥ 10,600	8-0353-0824	K10A 1,000 x 350	30	12.2	¥ 32,000	8-0353-0845	K13 1,500 x 550	30	22.5	¥ 63,700
8-0353-0804		10	1.5	¥ 4,600	8-0353-0825		10	3.5	¥ 10,900	8-0353-0846		10	8.3	¥ 25,400
8-0353-0805	K3 600 x 300	20	3.0	¥ 8,400	8-0353-0826	K10B 1,000 x 400	20	7.0	¥ 19,900	8-0353-0847	K14 1,500 x 600	20	16.5	¥ 46,800
8-0353-0806		30	4.5	¥ 12,700	8-0353-0827		30	10.5	¥ 29,800	8-0353-0848				

食器乾燥機・洗浄機(約100℃)に使用できるまな板。



① 山県 抗菌耐熱まな板 スーパー100  
(AMN-J1)

メーカー直送 全国 運賃別途 1~2日 洗 抗菌

規格	サイズ (mm)	厚さ (mm)	質量 (kg)	価格
S1	500×250	20	2.5	¥10,450
		30	3.7	¥15,600
S2	550×270	20	2.9	¥12,400
		30	4.4	¥18,600
S3	600×300	20	3.6	¥14,800
		30	5.4	¥22,500
S5	750×330	20	4.9	¥20,600
		30	7.4	¥30,900
S6	750×450	20	6.7	¥28,100
		30	10.0	¥42,200
S7	840×390	20	6.5	¥27,400
		30	9.8	¥40,700

規格	サイズ (mm)	厚さ (mm)	質量 (kg)	価格
S9	900×450	20	8.1	¥33,700
		30	12.0	¥50,600
S10B	1,000×400	20	8.0	¥33,300
		30	12.0	¥50,000
S10D	1,000×500	20	10.0	¥41,600
		30	15.0	¥62,400
S11A	1,200×450	20	10.8	¥45,000
		30	16.2	¥67,400
S11B	1,200×600	20	14.4	¥60,000
		30	21.6	¥89,900

※耐熱温度-30℃~100℃  
※熱風殺菌庫は厚さ30mmが対応しております。  
※各種特注承ります。

調理面が濃いブルーなので、食品や食材への異物混入のリスクを軽減!

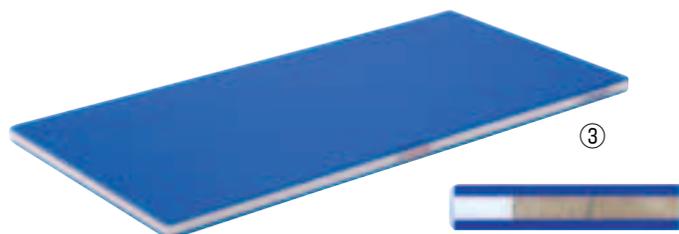


② ポリエチレン・ブルーかるがるまな板  
(AMN-J3)

メーカー直送 全国 運賃別途 1~2日

規格	サイズ (mm)	厚さ (mm)	質量 (kg)	価格
8-0354-0201	410×230×20	20	1.3	¥8,400
8-0354-0202	460×260×20	20	1.7	¥9,900
8-0354-0203	500×250×20	20	1.8	¥10,300
8-0354-0204	500×300×20	20	2.0	¥12,400
8-0354-0205	600×300×20	20	2.4	¥14,800
8-0354-0206	600×350×20	20	2.9	¥17,300
8-0354-0207	600×300×25	25	2.8	¥17,300
8-0354-0208	600×350×25	25	3.3	¥20,100
8-0354-0209	700×350×25	25	3.8	¥21,800
8-0354-0210	750×350×25	25	4.1	¥23,400
8-0354-0211	800×400×25	25	4.9	¥28,400

ポリエチレン(片面5mm厚)  
●木芯入りで軽く、加熱消毒しても反りません。  
※返品はご遠慮ください。



③ 抗菌ポリエチレン・ブルーかるがるまな板  
(AMN-J4)

メーカー直送 全国 運賃別途 1~2日 抗菌

規格	サイズ (mm)	厚さ (mm)	質量 (kg)	価格
8-0354-0301	410×230×20	20	1.3	¥10,700
8-0354-0302	460×260×20	20	1.7	¥12,500
8-0354-0303	500×250×20	20	1.8	¥13,000
8-0354-0304	500×300×20	20	2.0	¥15,600
8-0354-0305	600×300×20	20	2.4	¥18,800
8-0354-0306	600×350×20	20	2.9	¥22,100
8-0354-0307	600×300×25	25	2.8	¥21,800
8-0354-0308	600×350×25	25	3.3	¥25,500
8-0354-0309	700×350×25	25	3.8	¥28,100
8-0354-0310	750×350×25	25	4.1	¥30,100
8-0354-0311	800×400×25	25	4.9	¥36,600

ポリエチレン(片面5mm厚)  
●木芯入りで軽く、加熱消毒しても反りません。

汚れたり、傷ついたりすると簡単に取替え出来るので清潔です。



④ 山県 取替えかんたんチェンジくん  
(替えまな板4枚セット付) (AMN-J2)

メーカー直送 全国 運賃別途 1~2日 入数

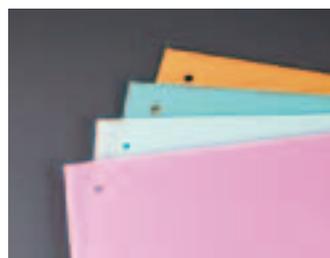
規格	サイズ (mm)	厚さ (mm)	質量 (kg)	価格
Y1	500×250	15	1.8	¥11,200
		20	2.5	¥13,400
		30	3.7	¥16,200
Y2	550×270	15	2.3	¥13,100
		20	3.0	¥14,900
		30	4.5	¥18,900
Y3	600×300	15	2.7	¥15,900
		20	3.6	¥19,100
		30	5.4	¥22,500
Y5	750×330	15	3.7	¥22,100
		20	5.0	¥24,900
		30	7.1	¥29,600

※厚さ、質量は台のみの表示です。

別売替えまな板4枚セット目

8-0354-0413	Y1用	¥6,000
8-0354-0414	Y2用	¥6,800
8-0354-0415	Y3用	¥8,400
8-0354-0416	Y5用	¥11,600

厚さ3mm  
※替えまな板4枚セットは  
(ホワイト・ピンク・ブルー・ベージュ各1枚)  
のセット販売となります。





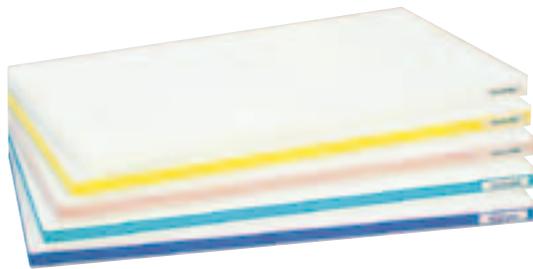
花王 キッチンハイター  
P.1270



ニトリル手袋  
P.1413

木芯入り軽量ポリエチレンまな板シリーズ

木芯入り軽量まな板シリーズは、食材名が印刷できるなどさまざまな工夫が施されています。



①②ポリエチレン・かるがるまな板

木芯入り構造のため、プラスチック単体のまな板に比べて30%以上も軽く(600×300×H25mmの場合)扱い易いので、手入れも非常に楽になりました。側面のカラーラインによって使い分け管理ができ、また、煮沸消毒しても反りません。

■標準タイプSD(片面5mm厚)と肉厚タイプHD(片面10mm厚)があります。

木芯入り軽量まな板シリーズは、食材名やカラーラインの使い分けによる衛生管理の徹底、作業環境の改善などで、働く人にたいへん喜ばれています。

食材名標準文字

魚介類用・魚介類・野菜用・野菜類・肉用・肉類・果物用・果物・下処理用・加工品・調理済・アレルギー用・除去食用・代替食用その他

① ポリエチレン・かるがるまな板 <AMN-38> ※返品は御遠慮ください。

タイプ		標準タイプSD(片面5mm厚)					質量(kg)	
サイズ(mm)	厚さ(mm)	カラー						
		ホワイト	イエロー	ピンク	グリーン	ブルー		
410×230	20	8-0355-0101	8-0355-0116	8-0355-0131	8-0355-0146	8-0355-0161	1.3	¥ 8,400
460×260	20	8-0355-0102	8-0355-0117	8-0355-0132	8-0355-0147	8-0355-0162	1.7	¥ 9,900
500×250	20	8-0355-0103	8-0355-0118	8-0355-0133	8-0355-0148	8-0355-0163	1.8	¥ 10,300
500×300	20	8-0355-0104	8-0355-0119	8-0355-0134	8-0355-0149	8-0355-0164	2.0	¥ 12,400
600×300	20	8-0355-0105	8-0355-0120	8-0355-0135	8-0355-0150	8-0355-0165	2.4	¥ 14,800
	25	8-0355-0106	8-0355-0121	8-0355-0136	8-0355-0151	8-0355-0166	2.8	¥ 17,300
600×350	25	8-0355-0107	8-0355-0122	8-0355-0137	8-0355-0152	8-0355-0167	3.3	¥ 20,100
700×350	25	8-0355-0108	8-0355-0123	8-0355-0138	8-0355-0153	8-0355-0168	3.8	¥ 21,800
750×350	25	8-0355-0109	8-0355-0124	8-0355-0139	8-0355-0154	8-0355-0169	4.1	¥ 23,400
800×400	25	8-0355-0110	8-0355-0125	8-0355-0140	8-0355-0155	8-0355-0170	4.9	¥ 28,400
900×400	30	8-0355-0111	8-0355-0126	8-0355-0141	8-0355-0156	8-0355-0171	6.2	¥ 35,600
900×450	30	8-0355-0112	8-0355-0127	8-0355-0142	8-0355-0157	8-0355-0172	7.0	¥ 40,000
1,000×400	30	8-0355-0113	8-0355-0128	8-0355-0143	8-0355-0158	8-0355-0173	6.8	¥ 39,400
1,200×450	30	8-0355-0114	8-0355-0129	8-0355-0144	8-0355-0159	8-0355-0174	9.2	¥ 57,800
1,500×450	30	8-0355-0115	8-0355-0130	8-0355-0145	8-0355-0160	8-0355-0175	11.4	¥ 72,100

1~2日

3~5日



食材名はご指定の印刷ができますので、ご自由にお申し付けください。側面内部への印刷ですので、洗っても落ちません。



赤・茶・黒の3色は、受注生産にて承ります。

② ポリエチレン・かるがるまな板 <AMN-38> ※返品は御遠慮ください。

タイプ		肉厚タイプHD(片面10mm厚)					質量(kg)	
サイズ(mm)	厚さ(mm)	カラー						
		ホワイト	イエロー	ピンク	グリーン	ブルー		
600×300	30	8-0355-0201	8-0355-0211	8-0355-0221	8-0355-0231	8-0355-0241	4.1	¥ 22,200
600×350	30	8-0355-0202	8-0355-0212	8-0355-0222	8-0355-0232	8-0355-0242	4.8	¥ 25,800
700×350	30	8-0355-0203	8-0355-0213	8-0355-0223	8-0355-0233	8-0355-0243	5.6	¥ 28,200
750×350	30	8-0355-0204	8-0355-0214	8-0355-0224	8-0355-0234	8-0355-0244	5.8	¥ 30,300
800×400	30	8-0355-0205	8-0355-0215	8-0355-0225	8-0355-0235	8-0355-0245	7.2	¥ 36,700
900×400	40	8-0355-0206	8-0355-0216	8-0355-0226	8-0355-0236	8-0355-0246	9.5	¥ 49,400
900×450	40	8-0355-0207	8-0355-0217	8-0355-0227	8-0355-0237	8-0355-0247	10.7	¥ 55,400
1,000×400	40	8-0355-0208	8-0355-0218	8-0355-0228	8-0355-0238	8-0355-0248	10.5	¥ 54,800
1,200×450	40	8-0355-0209	8-0355-0219	8-0355-0229	8-0355-0239	8-0355-0249	14.2	¥ 80,000
1,500×450	40	8-0355-0210	8-0355-0220	8-0355-0230	8-0355-0240	8-0355-0250	17.6	¥ 99,700

1~2日

3~5日

積層タイプのはがせるまな板

かるがるの多層タイプ

1層が5mm厚(軽量おとく4mm厚)の多層構造で、傷んだら削る必要がなく、切りはがすことによって常に新しい調理面が得られ、とても経済的です。セパレートラインでどなたにも簡単にはがすことができ、カラーラインによる使い分けもできます。



③ ポリエチレン・軽量おとくまな板



●長さ600mm以下のサイズは、両面多層タイプになります。

③ ポリエチレン・軽量おとくまな板 4層 <AOT-12> ※返品は御遠慮ください。

サイズ(mm)	厚さ(mm)	カラー					質量(kg)	
		ホワイト	イエロー	ピンク	グリーン	ブルー		
500×250	25	8-0355-0301	8-0355-0314	8-0355-0327	8-0355-0340	8-0355-0353	2.6	¥ 13,100
500×300	25	8-0355-0302	8-0355-0315	8-0355-0328	8-0355-0341	8-0355-0354	3.0	¥ 15,800
600×300	25	8-0355-0303	8-0355-0316	8-0355-0329	8-0355-0342	8-0355-0355	3.6	¥ 18,900
600×350	25	8-0355-0304	8-0355-0317	8-0355-0330	8-0355-0343	8-0355-0356	4.2	¥ 22,000
700×350	25	8-0355-0305	8-0355-0318	8-0355-0331	8-0355-0344	8-0355-0357	5.0	¥ 25,700
750×350	25	8-0355-0306	8-0355-0319	8-0355-0332	8-0355-0345	8-0355-0358	5.2	¥ 27,500
800×400	25	8-0355-0307	8-0355-0320	8-0355-0333	8-0355-0346	8-0355-0359	6.4	¥ 33,600
900×400	25	8-0355-0308	8-0355-0321	8-0355-0334	8-0355-0347	8-0355-0360	7.1	¥ 37,700
900×450	25	8-0355-0309	8-0355-0322	8-0355-0335	8-0355-0348	8-0355-0361	8.0	¥ 42,400
1,000×400	30	8-0355-0310	8-0355-0323	8-0355-0336	8-0355-0349	8-0355-0362	9.6	¥ 41,800
1,000×450	30	8-0355-0311	8-0355-0324	8-0355-0337	8-0355-0350	8-0355-0363	10.7	¥ 47,300
1,200×450	30	8-0355-0312	8-0355-0325	8-0355-0338	8-0355-0351	8-0355-0364	12.8	¥ 60,300
1,500×450	30	8-0355-0313	8-0355-0326	8-0355-0339	8-0355-0352	8-0355-0365	16.0	¥ 79,500



赤・茶・黒の3色は、受注生産にて承ります。

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  
軽食  
製菓用品  
フロン  
洗濯用  
清掃用品  
衛生  
消耗品  
ハンカケット  
フラット  
テーブル  
卓上備品  
料理演出  
食器  
ホテル  
椅子  
サイン  
店舗備品



TKG NEO 包丁  
P.296



プラスチック まな板用脚  
P.366

## 抗菌タイプ

ポリエチレンまな板を、ちょっと工夫してみました。働く人に喜ばれるように…、衛生管理がしやすいように…。

使う人の身になって開発した、木芯入り軽量まな板ポリエチレンシリーズは、作業環境の改善、衛生管理の徹底など、さまざまな工夫が施されています。



①②抗菌ポリエチレン・かるがるまな板 ■標準タイプSDK(片面5mm厚)と肉厚タイプHDK(片面10mm厚)があります。

### ① 抗菌ポリエチレン・かるがるまな板 (AMN-41) メーカー直送 全国運賃別途 **抗菌** 1~2日 ※返品は御遠慮ください。

タイプ	標準タイプSDK (片面5mm厚)						質量 (kg)		
	サイズ (mm)	厚さ (mm)	カラー						
			ホワイト	イエロー	ピンク	グリーン	ブルー		
	410×230	20	8-0356-0101	8-0356-0116	8-0356-0131	8-0356-0146	8-0356-0161	1.3	¥10,700
	460×260	20	8-0356-0102	8-0356-0117	8-0356-0132	8-0356-0147	8-0356-0162	1.7	¥12,500
	500×250	20	8-0356-0103	8-0356-0118	8-0356-0133	8-0356-0148	8-0356-0163	1.8	¥13,000
	500×300	20	8-0356-0104	8-0356-0119	8-0356-0134	8-0356-0149	8-0356-0164	2.0	¥15,600
	600×300	20	8-0356-0105	8-0356-0120	8-0356-0135	8-0356-0150	8-0356-0165	2.4	¥18,800
		25	8-0356-0106	8-0356-0121	8-0356-0136	8-0356-0151	8-0356-0166	2.8	¥21,800
	600×350	25	8-0356-0107	8-0356-0122	8-0356-0137	8-0356-0152	8-0356-0167	3.3	¥25,500
	700×350	25	8-0356-0108	8-0356-0123	8-0356-0138	8-0356-0153	8-0356-0168	3.8	¥28,100
	750×350	25	8-0356-0109	8-0356-0124	8-0356-0139	8-0356-0154	8-0356-0169	4.1	¥30,100
	800×400	25	8-0356-0110	8-0356-0125	8-0356-0140	8-0356-0155	8-0356-0170	4.9	¥36,600
	900×400	30	8-0356-0111	8-0356-0126	8-0356-0141	8-0356-0156	8-0356-0171	6.2	¥45,500
	900×450	30	8-0356-0112	8-0356-0127	8-0356-0142	8-0356-0157	8-0356-0172	7.0	¥51,000
	1,000×400	30	8-0356-0113	8-0356-0128	8-0356-0143	8-0356-0158	8-0356-0173	6.8	¥50,500
	1,200×450	30	8-0356-0114	8-0356-0129	8-0356-0144	8-0356-0159	8-0356-0174	9.2	¥72,200
	1,500×450	30	8-0356-0115	8-0356-0130	8-0356-0145	8-0356-0160	8-0356-0175	11.4	¥90,200

### ② 抗菌ポリエチレン・かるがるまな板 (AMN-41) メーカー直送 全国運賃別途 **抗菌** 3~5日 ※返品は御遠慮ください。

タイプ	肉厚タイプHDK (片面10mm厚)						質量 (kg)		
	サイズ (mm)	厚さ (mm)	カラー						
			ホワイト	イエロー	ピンク	グリーン	ブルー		
	600×300	30	8-0356-0201	8-0356-0211	8-0356-0221	8-0356-0231	8-0356-0241	4.1	¥28,900
	600×350	30	8-0356-0202	8-0356-0212	8-0356-0222	8-0356-0232	8-0356-0242	4.8	¥33,700
	700×350	30	8-0356-0203	8-0356-0213	8-0356-0223	8-0356-0233	8-0356-0243	5.6	¥37,400
	750×350	30	8-0356-0204	8-0356-0214	8-0356-0224	8-0356-0234	8-0356-0244	5.8	¥40,200
	800×400	30	8-0356-0205	8-0356-0215	8-0356-0225	8-0356-0235	8-0356-0245	7.2	¥48,800
	900×400	40	8-0356-0206	8-0356-0216	8-0356-0226	8-0356-0236	8-0356-0246	9.5	¥66,000
	900×450	40	8-0356-0207	8-0356-0217	8-0356-0227	8-0356-0237	8-0356-0247	10.7	¥74,300
	1,000×400	40	8-0356-0208	8-0356-0218	8-0356-0228	8-0356-0238	8-0356-0248	10.5	¥73,400
	1,200×450	40	8-0356-0209	8-0356-0219	8-0356-0229	8-0356-0239	8-0356-0249	14.2	¥104,600
	1,500×450	40	8-0356-0210	8-0356-0220	8-0356-0230	8-0356-0240	8-0356-0250	17.6	¥130,600

### 積層タイプのはがせるまな板

かるがるの多層タイプ

1層が5mm厚(軽量おとく4mm厚)の多層構造で、傷んだら削る必要がなく、切りはがすことによって常に新しい調理面が得られ、とても経済的です。セパレートラインでどなたにも簡単にはがすことができ、カラーラインによる使い分けもできます。



### ③ ポリエチレン・抗菌軽量 おとくまな板



●長さ600mm以下のサイズは、両面多層タイプになります。

### ③ ポリエチレン・抗菌軽量おとくまな板 4層 (AOT-11) メーカー直送 全国運賃別途 **抗菌** 1~2日 ※返品は御遠慮ください。

タイプ	カラー					質量 (kg)			
	サイズ (mm)	厚さ (mm)	ホワイト	イエロー	ピンク			グリーン	ブルー
	500×250	25	8-0356-0301	8-0356-0314	8-0356-0327	8-0356-0340	8-0356-0353	2.6	¥16,500
	500×300	25	8-0356-0302	8-0356-0315	8-0356-0328	8-0356-0341	8-0356-0354	3.0	¥19,800
	600×300	25	8-0356-0303	8-0356-0316	8-0356-0329	8-0356-0342	8-0356-0355	3.6	¥23,900
	600×350	25	8-0356-0304	8-0356-0317	8-0356-0330	8-0356-0343	8-0356-0356	4.2	¥27,800
	700×350	25	8-0356-0305	8-0356-0318	8-0356-0331	8-0356-0344	8-0356-0357	5.0	¥32,600
	750×350	25	8-0356-0306	8-0356-0319	8-0356-0332	8-0356-0345	8-0356-0358	5.2	¥34,800
	800×400	25	8-0356-0307	8-0356-0320	8-0356-0333	8-0356-0346	8-0356-0359	6.4	¥42,400
	900×400	25	8-0356-0308	8-0356-0321	8-0356-0334	8-0356-0347	8-0356-0360	7.1	¥47,700
	900×450	25	8-0356-0309	8-0356-0322	8-0356-0335	8-0356-0348	8-0356-0361	8.0	¥53,800
	1,000×400	30	8-0356-0310	8-0356-0323	8-0356-0336	8-0356-0349	8-0356-0362	9.6	¥53,000
	1,000×450	30	8-0356-0311	8-0356-0324	8-0356-0337	8-0356-0350	8-0356-0363	10.7	¥59,500
	1,200×450	30	8-0356-0312	8-0356-0325	8-0356-0338	8-0356-0351	8-0356-0364	12.8	¥74,600
	1,500×450	30	8-0356-0313	8-0356-0326	8-0356-0339	8-0356-0352	8-0356-0365	16.0	¥93,100



赤・茶・黒の3色は、受注生産にて承ります。

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

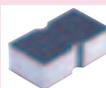
ボール・ザル・漬物・米びつ

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



まな板削り  
P.359



18-8 網製三角コーナー  
P.753

木芯入り全面カラー軽量ポリエチレンまな板シリーズ

食物アレルギー対策

- 判別しやすく見間違い、使用間違い防止にノロウイルス対策
- 85℃・90秒以上の加熱消毒で不活化しますが、煮沸消毒しても反りにくい構造

軽さが最大の特徴

- 木芯入り構造のため、従来のプラスチックまな板より約30%も軽く扱いやすい



「ポリエチレンかるがるまな板」の全面カラーシリーズ!



食材名はご指定の印刷ができますので、ご自由にお申し付けください。側面内部への印刷ですので、洗っても落ちません。

木芯入り軽量まな板シリーズは、食材名が印刷できるなどさまざまな工夫が施されています。

食材名標準文字

- 魚介類用・魚介類・野菜用・野菜類・肉用・肉類・果物用・果物・下処理用・加工品・調理済・アレルギー用・除去食用・代替食用その他



① ポリエチレン 全面カラーかるがるまな板 (AMN-K0)

メーカー直送 全国運賃別途 1~2日

サイズ	厚さ (mm)	ピンク	グリーン	ブルー	イエロー	質量 (kg)	
410×230	18	8-0357-0101	8-0357-0112	8-0357-0123	8-0357-0134	1.1	¥ 8,400
460×260	18	8-0357-0102	8-0357-0113	8-0357-0124	8-0357-0135	1.5	¥ 9,900
500×250	18	8-0357-0103	8-0357-0114	8-0357-0125	8-0357-0136	1.6	¥ 10,300
500×300	18	8-0357-0104	8-0357-0115	8-0357-0126	8-0357-0137	1.7	¥ 12,400
600×300	18	8-0357-0105	8-0357-0116	8-0357-0127	8-0357-0138	2.1	¥ 14,800
600×350	18	8-0357-0106	8-0357-0117	8-0357-0128	8-0357-0139	2.5	¥ 17,300
600×300	23	8-0357-0107	8-0357-0118	8-0357-0129	8-0357-0140	2.5	¥ 17,300
600×350	23	8-0357-0108	8-0357-0119	8-0357-0130	8-0357-0141	2.9	¥ 20,100
700×350	23	8-0357-0109	8-0357-0120	8-0357-0131	8-0357-0142	3.3	¥ 21,800
750×350	23	8-0357-0110	8-0357-0121	8-0357-0132	8-0357-0143	3.6	¥ 23,400
800×400	23	8-0357-0111	8-0357-0122	8-0357-0133	8-0357-0144	4.3	¥ 28,400

② 抗菌ポリエチレン全面カラーかるがるまな板 (AMN-J9)

メーカー直送 全国運賃別途 1~2日 抗菌

サイズ	厚さ (mm)	ピンク	グリーン	ブルー	イエロー	質量 (kg)	
410×230	18	8-0357-0201	8-0357-0212	8-0357-0223	8-0357-0234	1.1	¥ 10,700
460×260	18	8-0357-0202	8-0357-0213	8-0357-0224	8-0357-0235	1.5	¥ 12,500
500×250	18	8-0357-0203	8-0357-0214	8-0357-0225	8-0357-0236	1.6	¥ 13,000
500×300	18	8-0357-0204	8-0357-0215	8-0357-0226	8-0357-0237	1.7	¥ 15,600
600×300	18	8-0357-0205	8-0357-0216	8-0357-0227	8-0357-0238	2.1	¥ 18,800
600×350	18	8-0357-0206	8-0357-0217	8-0357-0228	8-0357-0239	2.5	¥ 22,100
600×300	23	8-0357-0207	8-0357-0218	8-0357-0229	8-0357-0240	2.5	¥ 21,800
600×350	23	8-0357-0208	8-0357-0219	8-0357-0230	8-0357-0241	2.9	¥ 25,500
700×350	23	8-0357-0209	8-0357-0220	8-0357-0231	8-0357-0242	3.3	¥ 28,100
750×350	23	8-0357-0210	8-0357-0221	8-0357-0232	8-0357-0243	3.6	¥ 30,100
800×400	23	8-0357-0211	8-0357-0222	8-0357-0233	8-0357-0244	4.3	¥ 36,600

抗菌性ラバーラシリーズ

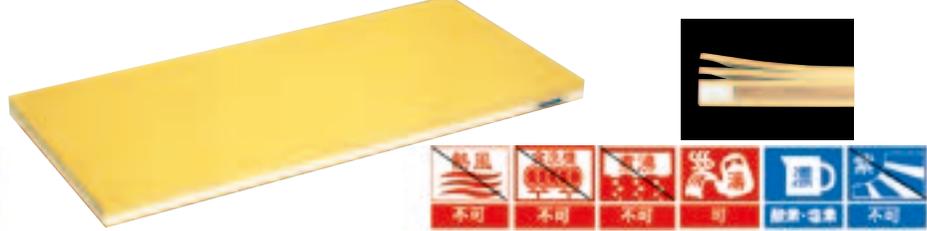
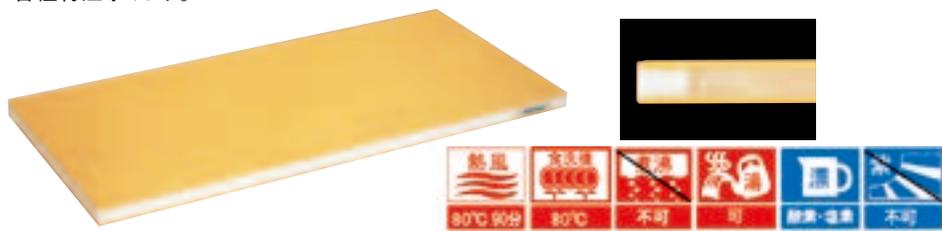
ラバーラは、日本で初めての木芯入り軽量ゴムまな板です。

- ※ラバーラは特殊ゴムですから、紫外線殺菌庫には、御使用できません。
- ※各種特注承ります。

■ラバーラの特長

- “汚れにくさ”と“刃あたりの良さ”が最大の特徴。その上、抗菌性がありますからいつも清潔、安心してお使いいただけます。

- 調理面は木肌色。驚くほど目が疲れません。
- ゴム本来の弾力性が、庖丁の切れ味を長持ちさせます。
- 軽くて、たわまず、反りません。また、完全無臭です。



③ 抗菌性ラバーラ・かるがるまな板 (AMN-45)

メーカー直送 全国運賃別途 抗菌

素材のゴム自体が水に浮くほど軽く、その上、木芯入り構造のため、従来のゴムまな板に比べて約半分の軽さに仕上げられており、木のように扱いやすいまな板です。

※返品は御遠慮ください。

④ 抗菌性ラバーラ・おとくまな板ORB (AMN-46)

メーカー直送 全国運賃別途 抗菌

はがせる多層構造(1層が5mm厚)で調理面が傷んできたら削る必要がなく、切りはがすことにより常に新しい調理面が得られ、とても経済的でおとくなタイプ。

- 明瞭なセパレートラインでどなたにも簡単にはがすことができます。
- 長さ600mm以下は、両面多層タイプになります。
- 4層タイプと5層タイプがあります。

※返品は御遠慮ください。

③ 抗菌性ラバーラ・かるがるまな板					
タイプ	標準タイプSRB (片面5mm厚)			質量 (kg)	
	厚さ20mm	厚さ25mm	厚さ30mm		
500×250	1.8	8-0357-0301 ¥ 13,300			1~2日
500×300	2.0	8-0357-0302 ¥ 15,900			
600×300	2.4	8-0357-0303 ¥ 19,200	2.8	8-0357-0304 ¥ 22,200	1~2日
600×350			3.3	8-0357-0305 ¥ 25,800	
700×350			3.8	8-0357-0306 ¥ 29,000	1~2日
750×350			4.1	8-0357-0307 ¥ 30,000	
800×400			4.9	8-0357-0308 ¥ 36,700	3~5日
900×400				6.2 8-0357-0309 ¥ 45,700	
900×450				7.0 8-0357-0310 ¥ 51,400	3~5日
1,000×400				6.8 8-0357-0311 ¥ 50,500	
1,200×450				9.2 8-0357-0312 ¥ 74,100	3~5日
1,500×450				11.4 8-0357-0313 ¥ 92,500	

④ 抗菌性ラバーラ・おとくまな板ORB							
タイプ	4層タイプ		5層タイプ				
	厚さ30mm	厚さ35mm	厚さ35mm	厚さ40mm			
500×250	3.1	8-0357-0401 ¥ 21,200		3.6	8-0357-0413 ¥ 24,200	1~2日	
500×300	3.5	8-0357-0402 ¥ 25,400		4.2	8-0357-0414 ¥ 29,000		
600×300	4.3	8-0357-0403 ¥ 30,500		5.1	8-0357-0415 ¥ 35,000	1~2日	
600×350	5.0	8-0357-0404 ¥ 35,500		6.0	8-0357-0416 ¥ 40,700		
700×350	5.9	8-0357-0405 ¥ 41,400		7.3	8-0357-0417 ¥ 47,400	1~2日	
750×350	6.1	8-0357-0406 ¥ 44,300		7.4	8-0357-0418 ¥ 50,600		
800×400	7.5	8-0357-0407 ¥ 54,300		9.0	8-0357-0419 ¥ 61,800	3~5日	
900×400	8.4	8-0357-0408 ¥ 60,800		10.1	8-0357-0420 ¥ 69,700		
900×450	9.5	8-0357-0409 ¥ 68,400		11.3	8-0357-0421 ¥ 78,300	3~5日	
1,000×400		11.1	8-0357-0410 ¥ 67,300		12.9		8-0357-0422 ¥ 80,800
1,000×450		12.4	8-0357-0411 ¥ 75,800		14.5	8-0357-0423 ¥ 91,000	3~5日
1,200×450		14.8	8-0357-0412 ¥ 96,800		17.3	8-0357-0424 ¥ 117,100	

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 製菓用品 フォン 洗濯用 清掃用品 長靴白衣 衛生 消耗品 バンケット 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

まな板掃除用ブラシ  
P.359

ダイヤスプレー  
P.1503



①②

ソフトタイプまな板

Information

まな板や調理台にのせて使用します。また、食器類の下敷きマットなどにも使用できます。出刃庖丁を使用する重切削、又はたたき物などには御使用にならないでください。

材質:ポリプロピレン

※ご注意:多少変色する場合がありますが、抗菌効果は変わりません。

※各種特注承ります。



① 住友 カラーソフトまな板(厚さ3mmタイプ) <AMN-E3> 目 **抗菌**

規格	カラー					サイズ	kg	
	ベージュ	ブルー	グリーン	ピンク	ホワイト			
CT-320	8-0358-0101	8-0358-0105	8-0358-0109	8-0358-0113	8-0358-0117	300×200×H3	0.2	¥1,500
CT-453	8-0358-0102	8-0358-0106	8-0358-0110	8-0358-0114	8-0358-0118	450×300×H3	0.4	¥3,200
CT-525	8-0358-0103	8-0358-0107	8-0358-0111	8-0358-0115	8-0358-0119	500×250×H3	0.3	¥2,950
CT-630	8-0358-0104	8-0358-0108	8-0358-0112	8-0358-0116	8-0358-0120	600×300×H3	0.5	¥4,250

② 住友 カラーソフトまな板(厚さ8mmタイプ) <AMN-93> 目 **抗菌**

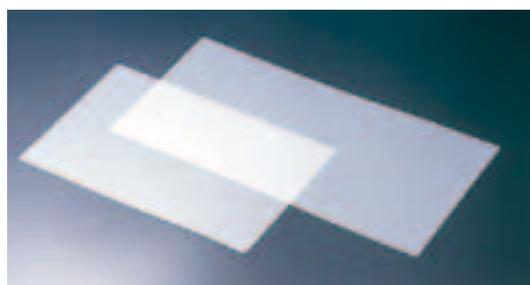
規格	カラー					サイズ	kg	
	ベージュ	ブルー	グリーン	ピンク	ホワイト			
CS-320	8-0358-0201	8-0358-0212	8-0358-0223	8-0358-0234	8-0358-0245	300×200×H8	0.4	¥2,700
CS-453	8-0358-0202	8-0358-0213	8-0358-0224	8-0358-0235	8-0358-0246	450×300×H8	1.0	¥5,950
CS-525	8-0358-0203	8-0358-0214	8-0358-0225	8-0358-0236	8-0358-0247	500×250×H8	0.9	¥5,050
CS-535	8-0358-0204	8-0358-0215	8-0358-0226	8-0358-0237	8-0358-0248	500×350×H8	1.3	¥6,750
CS-630	8-0358-0205	8-0358-0216	8-0358-0227	8-0358-0238	8-0358-0249	600×300×H8	1.3	¥7,300
CS-635	8-0358-0206	8-0358-0217	8-0358-0228	8-0358-0239	8-0358-0250	600×350×H8	1.5	¥8,550
CS-735	8-0358-0207	8-0358-0218	8-0358-0229	8-0358-0240	8-0358-0251	700×350×H8	1.8	¥9,600
CS-740	8-0358-0208	8-0358-0219	8-0358-0230	8-0358-0241	8-0358-0252	700×400×H8	2.1	¥10,550
★CS-745	8-0358-0209	8-0358-0220	8-0358-0231	8-0358-0242	8-0358-0253	700×450×H8	2.3	¥12,050
★CS-840	8-0358-0210	8-0358-0221	8-0358-0232	8-0358-0243	8-0358-0254	800×400×H8	2.4	¥12,300
★CS-295	8-0358-0211	8-0358-0222	8-0358-0233	8-0358-0244	8-0358-0255	2,000×950×H8	14.2	¥82,950

★印はメーカーより直送になります。

③ アサヒ カラーまな板(合成ゴム) <AMN-23> 目

	ベージュ	ピンク	グリーン	ブルー	質量(kg)	
SC-101 500×250×H15	8-0358-0301	8-0358-0304	8-0358-0307	8-0358-0310	2.1	¥7,600
SC-102 500×330×H15	8-0358-0302	8-0358-0305	8-0358-0308	8-0358-0311	2.7	¥10,200
SC-103 600×300×H15	8-0358-0303	8-0358-0306	8-0358-0309	8-0358-0312	3.0	¥10,900

●魚・野菜・肉など区別してお使いください。大変衛生的です。



④ 住友 使い捨てまな板(100枚入) **入数**

<AMN-84> **V**

8-0358-0401 450×300 ¥20,000

8-0358-0402 600×300 ¥25,000

厚さ:0.75mm

耐熱温度:110℃



NEW

⑦ 軟質塩ビソフトまな板(厚さ8mm)

<AEN-08> **V**

8-0358-0701 500×240 1.2 ¥4,800

8-0358-0702 700×290 2.1 ¥8,000

8-0358-0703 490×340 1.7 ¥6,700

8-0358-0704 700×340 2.4 ¥9,500

8-0358-0705 700×390 2.8 ¥10,900

8-0358-0706 700×440 3.2 ¥12,400

8-0358-0707 1,000×490 5.0 ¥19,700

8-0358-0708 1,000×700 7.2 ¥28,100

耐熱温度:60℃

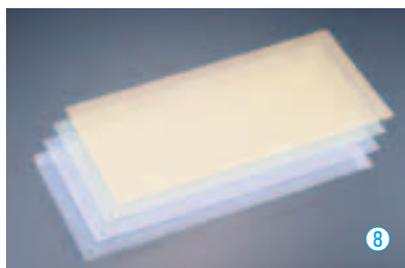
材質:軟質塩化ビニール

●庖丁の刃あたりが、たいへんソフトです。

⑤ 抗菌性ラバーラ・マット <AMN-50> **抗菌**

	kg	
8-0358-0501	500×250 0.5	¥3,600
8-0358-0502	500×300 0.7	¥4,500
8-0358-0503	600×300 0.9	¥5,400
8-0358-0504	600×350 1.0	¥6,200
8-0358-0505	700×350 1.2	¥7,400
8-0358-0506	800×400 1.5	¥9,500
8-0358-0507	900×400 1.6	¥10,800
8-0358-0508	900×450 1.9	¥12,000
8-0358-0509	1,000×400 1.8	¥11,800

※厚さ5mm



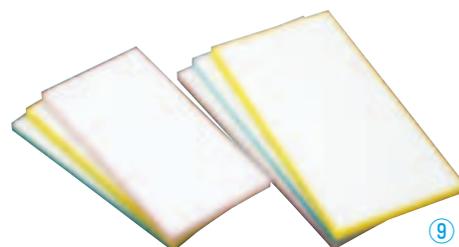
⑥ ニュータイプ 衛生まな板

(塩化ビニール・厚さ8mm)

<AMN-17> 目

	kg	
8-0358-0601 E寸	1,000×700 7.3	¥30,100
8-0358-0602 A寸	1,000×490 5.1	¥21,200
8-0358-0603 1号	700×440 3.2	¥13,200
8-0358-0604 2号	700×390 2.8	¥11,700
8-0358-0605 3号	700×340 2.5	¥10,300
8-0358-0606 S3号	490×340 1.7	¥7,200
8-0358-0607 4号	700×290 2.1	¥8,700
8-0358-0608 S5号	500×240 1.2	¥5,300

※各種特注承ります。 耐熱温度:80℃



⑧ カラーカッティングシート(10枚入) **入数**

	オレンジ	グリーン	ブルー	ナチュラル	サイズ	
CC-320	8-0358-0801	8-0358-0804	8-0358-0807	8-0358-0810	300×200	¥1,900
CC-453	8-0358-0802	8-0358-0805	8-0358-0808	8-0358-0811	450×300	¥3,100
CC-630	8-0358-0803	8-0358-0806	8-0358-0809	8-0358-0812	600×300	¥4,100

厚さ:1mm 耐熱温度:90℃ 材質:ポリプロピレン

⑨ プラスチック軽量まな板 <AKI-07> 目

	ブルー	イエロー	ピンク	厚さ	質量(kg)	
KR1	8-0358-0901	8-0358-0903	8-0358-0905	500×250×25	1.2	¥8,800
KR3	8-0358-0902	8-0358-0904	8-0358-0906	600×300×25	1.9	¥11,000

材質:ポリエチレン, ポリスチレン(耐熱温度80℃)

※上記規格以外に「長さ、幅、厚さ」及び、「バンドカラー(レッド・グリーン)」の特注も承ります。

ソフト・シートタイプまな板 **Information**

まな板や調理台にのせて使用します。また、食器類の下敷きマットなどにも使用できます。出刃庖丁を使用する重切削、又はたたき物などには御使用にならないでください。

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

メーカー直送 1~2日  
全国 運賃別途



花王 キッチンハイター  
P.1270



爪ブラシ  
P.1378

料理道具  
調理小物  
調理機械  
厨房機器  
サビ防止用品  
喫茶用品  
軽食  
製菓用品  
フロン  
洗濯用  
清掃用品  
長靴白衣  
消耗品  
ハンケット  
ウェット  
フラット  
ウェア  
テーブル  
卓上備品  
料理演出  
食器  
ホテル  
旅館用品  
テーブル  
椅子  
サイン  
店舗備品

木製まな板



① 木曽桧 まな板(一枚板)〈AMN-14〉

厚さ	商品番号	サイズ	価格
30	8-0359-0101	500×300×30	¥16,000
30	8-0359-0102	600×300×30	¥18,500
30	8-0359-0103	600×330×30	¥21,000
30	8-0359-0104	750×300×30	¥26,000
30	8-0359-0105	750×330×30	¥28,000
30	8-0359-0106	750×360×30	¥34,000
30	8-0359-0107	900×330×30	¥38,000
30	8-0359-0108	900×360×30	¥41,000

※各種特注承ります。  
※無節もあります。

② 木曽桧 まな板(合わせ板)〈AMN-12〉

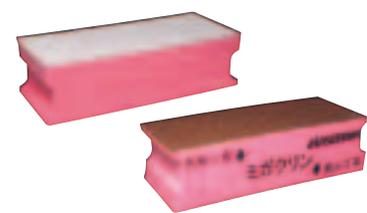
厚さ	商品番号	サイズ	価格
60	8-0359-0201	600×330×60	¥30,000
60	8-0359-0202	750×360×60	¥60,000
60	8-0359-0203	900×390×60	¥80,000
90	8-0359-0204	900×400×90	¥160,000
90	8-0359-0205	1,200×450×90	¥260,000
90	8-0359-0206	1,200×600×90	¥500,000
90	8-0359-0207	1,500×450×90	¥340,000
120	8-0359-0208	1,800×450×120	¥720,000

※各種特注承ります。  
※無節もあります。

③ スプルース まな板(カナダ桧)(一枚板)〈AMN-13〉

厚さ	商品番号	サイズ	価格
30	8-0359-0301	300×150×30	¥1,650
30	8-0359-0302	360×180×30	¥1,900
30	8-0359-0303	400×180×30	¥2,100
30	8-0359-0304	420×210×30	¥2,500
30	8-0359-0305	450×220×30	¥2,900
30	8-0359-0306	480×240×30	¥3,300
30	8-0359-0307	540×270×30	¥5,100
30	8-0359-0308	600×300×30	¥5,800
45	8-0359-0309	900×360×45	¥35,000

※各種特注承ります。  
※450×220×H30、480×240×H30、540×270×H30、600×300×H30は  
合わせ板になります。



④ まな板削り ミガクリン MC-115P

〈AMN-11〉 8-0359-0401 ¥900

115×50×H30  
材質:本体/発泡ポリエチレン  
ヤスリ/酸化アルミニウム・  
ステアリン酸亜鉛

- 荒削り面・仕上げ面で素早く汚れ、  
黄ばみや黒ずみを落とします。
- 樹脂製・木製の調理器具にご使用  
できます。

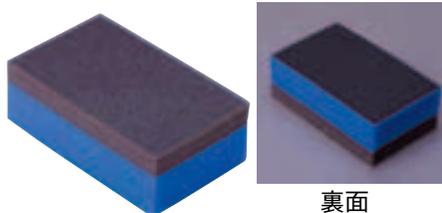


⑤ まな板キレイ

〈AMN-G7〉 8-0359-0501 ¥500

50×120×H30  
材質:本体/ポリエチレン  
ヤスリ/酸化アルミニウム

- ヤスリ面でまな板についたキズや汚れ、カビなど  
を取り除くことができます。
- スポンジ面の角では、まな板表面の水分を水切  
りし約1〜2分で乾きますので細菌やカビの発  
生を抑えます。
- プラスチック製、木製まな板にご使用できます。

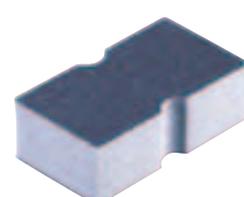


⑥ まな板削り&包丁砥ぎ MH-40B

〈AMN-96〉 8-0359-0601 ¥480

56×91×H30  
材質:本体/発泡ポリエチレン  
ヤスリ/研磨材

- 両面に特殊研磨材を貼付。
- プラスチック製まな板にも御使用できます。
- 独自の2ステップ削りで従来品の約2倍の  
スピードで削れ、仕上がりもツルツル!

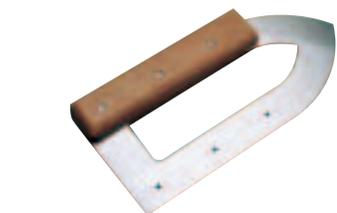


⑦ まな板けずり S-178

〈AMN-D4〉 8-0359-0701 ¥400

50×90×H30  
材質:本体/ポリエチレン  
ヤスリ/研磨材

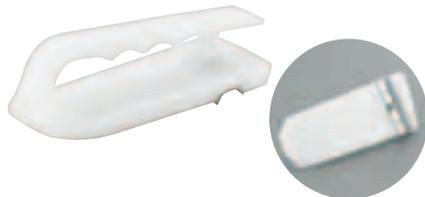
- 水で流しながらこするだけ。ヨゴレ、黒ズミ  
を簡単に洗い流します。
- プラスチックのまな板にも御使用できます。



⑧ 強力ダブルエッジ スクレーパー DE-1(ステンレス鋼)

〈ASK-18〉 8-0359-0801 ¥7,000

- まな板削りOKの強力型!鉄板、調理台、  
作業台、その他ガンコなこびりつきをサッと  
きれいこします。柄を反対側につければ再  
度使用できます。
- 柄は抗菌プラスチックです。



⑨ まな板削り ニューけずりっ子

〈AKZ-06〉 8-0359-0901 ¥6,000

165×65  
材質:本体/ポリエチレン(耐熱:70℃)  
刃/特殊ステンレス

- まな板の表面の汚れを手軽に落とせるので  
衛生的です。
- 刃は交換ができます。

⑨ 交換部品

8-0359-0902 替刃(2枚組) ¥1,000



⑩ まな板用 プラ柄スクレーパー

〈ASK-66〉 8-0359-1001 ¥1,670

160×120  
材質:持手/ポリエチレン(耐熱:70℃)  
刃部/ステンレス



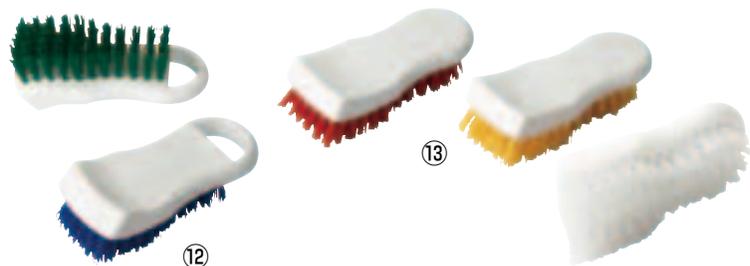
⑪ まな板水切りワイパー

〈AMN-G6〉 8-0359-1101 ¥500

203×15×H27  
材質:ホルダー/ABS樹脂  
スポンジ/ポリエチレン

- まな板洗浄の際に水分を素早く除  
去でき、食中毒の原因となる細菌や  
カビの増殖を抑え、早く乾燥します。

Trust まな板や調理器具の洗浄に最適です。



トラスト チョップボード カラーブラシ(PET毛)

⑫ 6725〈KTL-E1〉 ¥810

8-0359-1201 レッド	8-0359-1204 グリーン
8-0359-1202 イエロー	8-0359-1205 ホワイト
8-0359-1203 ブルー	8-0359-1206 ブラウン

64×50×全長150 毛長:25

⑬ 6726〈KTL-E2〉 ¥810

8-0359-1301 レッド	8-0359-1304 グリーン
8-0359-1302 イエロー	8-0359-1305 ホワイト
8-0359-1303 ブルー	8-0359-1306 ブラウン

45×64×全長150 毛長:25

NEW  
⑭ マイパスティ3  
まな板洗い55500 抗菌  
〈JOE-11〉 8-0359-1401 ¥340

120×80×H40  
●抗菌・防カビ

⑮ マルエー・スワン  
まな板掃除用ブラシ

〈AMN-F3〉 8-0359-1501 ¥660

160×60×H40



陳枝記 中華包丁  
P.402



TKG ブルーテフロンパンマー中華鍋  
P.405



① 住友 プラスチック中華まな板  
<AMN-31>

		厚さ(mm)	質量(kg)	
8-0360-0101	特大	100	18.0	¥52,200
8-0360-0102	φ500	150	27.0	¥78,400
8-0360-0103	大	100	15.0	¥41,800
8-0360-0104	φ450	150	22.0	¥62,700
8-0360-0105	小	100	12.0	¥34,350
8-0360-0106	φ400	150	18.0	¥51,550

●リサイクルシステム対応。  
耐熱温度:70℃



② K型 プラスチック中華まな板   
<AMN-32>

		厚さ(mm)	質量(kg)	
8-0360-0201	特大	100	19.6	¥46,200
8-0360-0202	φ500	150	29.4	¥69,300
8-0360-0203	大	100	15.9	¥37,000
8-0360-0204	φ450	150	23.8	¥55,400
8-0360-0205	中	100	12.6	¥30,300
8-0360-0206	φ400	150	18.8	¥45,600
8-0360-0207	小	100	9.6	¥25,500
8-0360-0208	φ350	150	14.4	¥38,400



③ 積層 プラスチック  
中華まな板   
<AMN-33>

		厚さ(mm)	質量(kg)	
8-0360-0301	特大	100	19.6	¥54,800
8-0360-0302	φ500	150	29.4	¥82,300
8-0360-0303	大	100	15.9	¥44,200
8-0360-0304	φ450	150	23.8	¥66,300
8-0360-0305	中	100	12.6	¥37,200
8-0360-0306	φ400	150	18.8	¥55,900
8-0360-0307	小	100	9.6	¥31,300
8-0360-0308	φ350	150	14.4	¥46,800

※厚さ100mmは8回(10mmごと)、150mmは13回はがせます。



④ 積層 プラスチック  
カラー中華まな板 ブルー  
<AMN-A5>

ブルー		厚さ(mm)	質量(kg)	
8-0360-0401	特大	103	19.6	¥57,700
8-0360-0402	φ500	153	29.4	¥84,300
8-0360-0403	大	103	15.9	¥46,200
8-0360-0404	φ450	153	23.8	¥68,200
8-0360-0405	中	103	12.6	¥38,500
8-0360-0406	φ400	153	18.8	¥57,700
8-0360-0407	小	103	9.6	¥32,300
8-0360-0408	φ350	153	14.4	¥47,900

●底に色付  
※厚さ103mmは8回(10mmごと)、153mmは13回はがせます。



⑤ 積層 プラスチック  
カラー中華まな板 ベージュ  
<AMN-A6>

ベージュ		厚さ(mm)	質量(kg)	
8-0360-0501	特大	103	19.6	¥57,700
8-0360-0502	φ500	153	29.4	¥84,300
8-0360-0503	大	103	15.9	¥46,200
8-0360-0504	φ450	153	23.8	¥68,200
8-0360-0505	中	103	12.6	¥38,500
8-0360-0506	φ400	153	18.8	¥57,700
8-0360-0507	小	103	9.6	¥32,300
8-0360-0508	φ350	153	14.4	¥47,900

●底に色付  
※厚さ103mmは8回(10mmごと)、153mmは13回はがせます。



⑥ 積層 プラスチック  
カラー中華まな板 ピンク  
<AMN-A4>

ピンク		厚さ(mm)	質量(kg)	
8-0360-0601	特大	103	19.6	¥57,700
8-0360-0602	φ500	153	29.4	¥84,300
8-0360-0603	大	103	15.9	¥46,200
8-0360-0604	φ450	153	23.8	¥68,200
8-0360-0605	中	103	12.6	¥38,500
8-0360-0606	φ400	153	18.8	¥57,700
8-0360-0607	小	103	9.6	¥32,300
8-0360-0608	φ350	153	14.4	¥47,900

●底に色付  
※厚さ103mmは8回(10mmごと)、153mmは13回はがせます。



⑦ ニュー抗菌 中華プラまな板   
<AMN-L4>

		kg	
8-0360-0701	φ350×H50	4.4	¥25,500
8-0360-0702	φ400×H50	5.8	¥32,800
8-0360-0703	φ450×H50	7.3	¥41,000
8-0360-0704	φ500×H50	9.0	¥54,600



⑧ ゴム 中華まな板  
<AMN-36> 8-0360-0801 ¥29,900  
φ450×H30 質量:5.7kg



⑨ Ω 18-8 中華まな板立 TT-3  
<AMN-94> 8-0360-0901 ¥25,000

517×453×H310  
適応サイズ:φ400~φ500 厚さ150まで  
●中華まな板が3枚まで立てられます。