

# 包丁選びで困っていませんか？

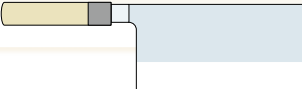
ひと言で「庖丁」といっても材質や形状は様々です。

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

## 洋庖丁

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

## 中華庖丁

|   |   |  |        |                                    |     |                                     |        |                                     |
|---|---|--|--------|------------------------------------|-----|-------------------------------------|--------|-------------------------------------|
|  | 刃の形状が四角くて、身(刃)幅が大きいのが特徴です。野菜・肉・魚が切れるのはもちろん叩いたり、すり潰したりという用途もこなします。包丁自体の重さをうまく利用して食材を切る包丁です。同じ様に見えても、用途に合わせて違いがあります。(刃の厚みが最大のポイントです。) | <table border="1"> <tbody> <tr> <td>薄刃(薄口)</td> <td>肉、野菜などのやわらかい食材を切ったり、刻んだりするのに使用します。</td> </tr> <tr> <td>中厚刃</td> <td>肉・野菜はもちろん、鳥・魚までも切ることが出来る万能タイプになります。</td> </tr> <tr> <td>厚刃(厚口)</td> <td>主に、骨付き肉や魚などの硬い部分のある食材を叩き切ることに使用します。</td> </tr> </tbody> </table> | 薄刃(薄口) | 肉、野菜などのやわらかい食材を切ったり、刻んだりするのに使用します。 | 中厚刃 | 肉・野菜はもちろん、鳥・魚までも切ることが出来る万能タイプになります。 | 厚刃(厚口) | 主に、骨付き肉や魚などの硬い部分のある食材を叩き切ることに使用します。 |
| 薄刃(薄口)  | 肉、野菜などのやわらかい食材を切ったり、刻んだりするのに使用します。  |  |        |                                    |     |                                     |        |                                     |
| 中厚刃   | 肉・野菜はもちろん、鳥・魚までも切ることが出来る万能タイプになります。   |  |        |                                    |     |                                     |        |                                     |
| 厚刃(厚口)  | 主に、骨付き肉や魚などの硬い部分のある食材を叩き切ることに使用します。   |  |        |                                    |     |                                     |        |                                     |

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

## 包丁は料理を作る時の強い味方！…でも無敵ではありません。

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

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

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

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

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

これから長い付き合いをしていく、あなたの大事な相棒なのでから!

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

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

※混合物とは研磨に絶対必要な材質(アルミナなど)を示します。

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

















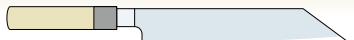

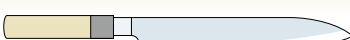









上記は少しでも目安になればと思いご紹介していますので、全てに当てはまる訳ではありません。研ぎ方などによって異なります。

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

●表の見方

| 庖丁の種類 | 庖丁の形状 |
|-------|-------|
|       | 主な用途  |

和 庖 丁

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

材質

材質にも色んな種類がたくさんありすぎて目移りしますよね!

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

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

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

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

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

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

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

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

| 特 殊 鋼  |   |
|--|---|
| 炭素以外にニッケル、クローム、モリブデンバナジウムなどの合金元素を加えた合金鋼を指し示します。炭素を多く含む炭素鋼も仲間だったりします。 |   |
| ステンレス鋼   | クローム12%以上加えたもの  |
| モリブデン鋼   | クローム12%以上加え、さらにモリブデンを加えたもの  |
| スウェーデン鋼  | スウェーデン生産の鋼。炭素が多く不純物が少ない高品質な材質   |
| V 金  | ステンレスだが硬度もあり非常によく切れる。加工が難しいので高価な材質  |
| ダマスカス鋼   | 厳密には材質の名称ではなく製法。高温の2種類の鋼を何度も折り曲げて重ね、叩き上げたりして鍛鉄します。出来上がりには独特の模様が浮かび上がる。通常の鋼より丈夫で粘りがあり切れ味もよい。炭素鋼材なのにサビにも強い。 |

合金元素はクローム・タングステン・モリブデンバナジウム・ニッケル・コバルトなどがあります。クローム12%以上添加で表面に酸化クローム皮膜ができて、サビにくしてくれます。



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

17 レードルトング・ホイッパー

18 調理小物

19 調理機械

20 炊飯器・ジャー

21 電磁調理器・釜めし・コンロ類

22 電子レンジ・オーブン・ビサ・パスタ

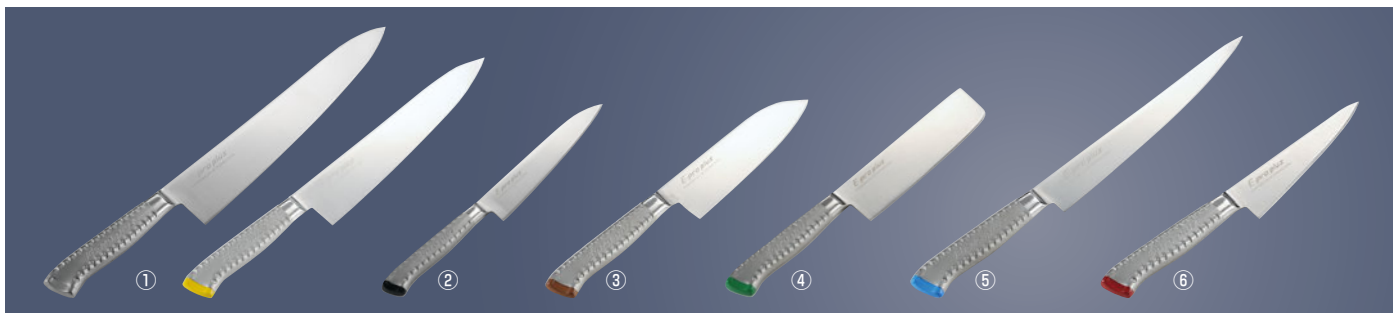
15 庖丁・砥石類

16 マナ板類

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

●切れ味最高 ハンドルのフィット感は絶妙かつ衛生的

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



**EBM E-pro PLUS**

①牛刀 両

| 刃渡     | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|--------|-----|-----|-----|---------|---------|
| ※ 18cm | 310 | 135 | 2.0 | 8734000 | ¥7,800  |
| ※ 21cm | 340 | 150 | 2.0 | 8734100 | ¥8,200  |
| ※ 24cm | 370 | 195 | 2.2 | 8734200 | ¥9,000  |
| ※ 27cm | 410 | 240 | 2.5 | 8734300 | ¥10,600 |
| ※ 30cm | 440 | 260 | 3.0 | 8734400 | ¥13,500 |

②ペティナイフ 両

| 刃渡     | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|--------|-----|----|-----|---------|--------|
| ※ 12cm | 230 | 70 | 2.0 | 8734500 | ¥6,200 |
| ※ 15cm | 260 | 80 | 2.0 | 8734600 | ¥6,400 |

④薄刃型 両

| 刃渡       | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|----------|-----|-----|-----|---------|--------|
| ※ 16.5cm | 295 | 145 | 2.0 | 8734800 | ¥7,800 |

⑥骨スキ 角型 両

| 刃渡     | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|--------|-----|-----|-----|---------|--------|
| ※ 15cm | 280 | 135 | 2.1 | 8735400 | ¥7,800 |

③三徳型 両

| 刃渡       | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|----------|-----|-----|-----|---------|--------|
| ※ 16.5cm | 295 | 145 | 2.0 | 8734700 | ¥7,800 |

⑤筋引 両

| 刃渡     | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|--------|-----|-----|-----|---------|---------|
| ※ 24cm | 370 | 165 | 2.4 | 8734900 | ¥9,800  |
| ※ 27cm | 410 | 190 | 2.4 | 8735000 | ¥11,500 |

※マークの庖丁は9色の中から色をお選びください。

HACCP対応  
9カラー



シルバー (00)    ホワイト (10)    レッド (20)    イエロー (30)    グリーン (40)    ブルー (50)    ブラック (60)    ブラウン (70)    ピンク (80)

商品コードの下2ケタをカラー番号に変更してご注文ください。  
※シルバーはカラー塗装をしておりません

**EBM E-pro economy molybden ナイフシリーズ プロ仕様 口金付**

さびに強く耐久性に優れたモリブデンバナジウム鋼  
耐熱120℃の特殊樹脂ハンドル…食器洗浄機・温風殺菌OK(100℃以下の設定)



**EBM E-pro モリブデン**

⑦牛刀 両

| 刃渡     | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|--------|-----|-----|-----|---------|--------|
| ※ 18cm | 309 | 164 | 2.0 | 8811400 | ¥4,000 |
| ※ 21cm | 343 | 179 | 2.0 | 8811500 | ¥4,600 |
| ※ 24cm | 366 | 232 | 2.2 | 8811600 | ¥6,100 |
| ※ 27cm | 408 | 287 | 2.5 | 8811700 | ¥7,500 |
| 30cm   | 442 | 294 | 3.0 | 8811800 | ¥8,900 |

⑧ペティナイフ 両

| 刃渡     | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|--------|-----|----|-----|---------|--------|
| ※ 12cm | 228 | 75 | 2.0 | 8811900 | ¥3,000 |
| ※ 15cm | 261 | 93 | 2.0 | 8812000 | ¥3,500 |

⑩薄刃型 両

| 刃渡     | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|--------|-----|-----|-----|---------|--------|
| 16.5cm | 292 | 177 | 2.0 | 8812200 | ¥4,000 |

⑫筋引 両

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|------|-----|-----|-----|---------|--------|
| 24cm | 372 | 203 | 2.4 | 8812400 | ¥6,100 |
| 27cm | 398 | 209 | 2.4 | 8812500 | ¥7,500 |

⑨三徳型 両

| 刃渡       | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|----------|-----|-----|-----|---------|--------|
| ※ 16.5cm | 298 | 170 | 2.0 | 8812100 | ¥4,000 |

⑪骨スキ 角型 両

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|------|-----|-----|-----|---------|--------|
| 15cm | 275 | 161 | 2.1 | 8812300 | ¥5,500 |

⑬洋出刃 両

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 21cm | 338 | 306 | 3.5 | 8812600 | ¥10,000 |
| 24cm | 367 | 343 | 4.0 | 8812700 | ¥12,000 |
| 27cm | 398 | 355 | 4.4 | 8812800 | ¥14,500 |

HACCP対応  
7カラー

※マークの庖丁は7色の中から色をお選びください。

00 10 20 30 40 50 60  
ブラック ホワイト レッド イエロー グリーン ブルー ブラウン

商品コードの下2ケタをカラー番号に変更してご注文ください。

両…両刃 両…片刃 庖丁は全て右仕様となります。

09 ボール・ザル・水ます

10 はかり・タイマー・温度計

11 ストッカー・裏漉し類

12 オーブンウェア・デリカプレート類

13 蒸し器・セイロ類

14 和食料理道具・抜型類

15 庖丁・砥石・庖丁差し類

08 薬味入・シールウェア容器

**EBM Professional** 抗菌 ハンドル  
SPECIAL INOX

**HACCP対応ナイフシリーズ プロフェッショナルへのこだわり**

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

7カラー

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



**EBM スペシャル・イノックス** 抗菌 洗

①牛刀 両

| 刃渡     | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|--------|-----|-----|-----|---------|---------|
| ※ 18cm | 304 | 156 | 2.0 | 3165100 | ¥9,700  |
| ※ 21cm | 335 | 182 | 2.0 | 3165200 | ¥11,200 |
| ※ 24cm | 374 | 250 | 2.0 | 3165300 | ¥13,400 |
| ※ 27cm | 403 | 278 | 2.2 | 3165400 | ¥15,600 |
| 30cm   | 437 | 310 | 2.2 | 3165500 | ¥18,000 |
| 33cm   | 467 | 332 | 2.2 | 3165600 | ¥22,000 |

②ペティナイフ 両

| 刃渡     | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|--------|-----|----|-----|---------|--------|
| ※ 12cm | 233 | 93 | 1.7 | 3165700 | ¥6,600 |
| ※ 15cm | 267 | 96 | 1.7 | 3165800 | ¥7,000 |

③サバキ 東型 両

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|------|-----|-----|-----|---------|--------|
| 15cm | 273 | 170 | 2.2 | 3165900 | ¥9,700 |

④サバキ 西型 両

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 15cm | 270 | 170 | 2.2 | 3166000 | ¥10,000 |

⑤筋引 両

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 24cm | 373 | 198 | 2.3 | 3166100 | ¥13,000 |
| 27cm | 392 | 202 | 2.3 | 3166200 | ¥15,200 |
| 30cm | 433 | 240 | 2.3 | 3166300 | ¥17,600 |

⑥洋出刃 両

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 21cm | 348 | 364 | 3.7 | 3166400 | ¥14,900 |
| 24cm | 378 | 366 | 3.7 | 3166500 | ¥17,300 |
| 27cm | 412 | 426 | 3.7 | 3166600 | ¥21,000 |

⑦ウェーブナイフ 両

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|------|-----|-----|-----|---------|--------|
| 25cm | 386 | 156 | 1.3 | 4652900 | ¥5,200 |
| 30cm | 438 | 166 | 1.5 | 4653000 | ¥8,200 |
| 36cm | 500 | 170 | 1.5 | 4653100 | ¥9,500 |

⑧サーモンスライサー 両

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 30cm | 443 | 164 | 1.6 | 4653200 | ¥11,000 |

ブレード

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

ハンドル

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

※マークの庖丁は7色の中からお選びください。



商品コードの下2ケタをカラー番号に変更してご注文ください。

**EBM Professional** STANDARD INOX  
(本刃付)



ホテル&レストランで好評をいただいている**EBM**スペシャル・イノックスと同素材・同製法(ブレード)で作り上げた、プロ仕様のスタンダードラインです。

**EBM スタンダード・イノックス**

⑨牛刀 両

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|------|-----|-----|-----|---------|--------|
| 18cm | 304 | 132 | 2.0 | 5837900 | ¥7,300 |
| 21cm | 335 | 144 | 2.0 | 5838000 | ¥8,400 |
| 24cm | 374 | 206 | 2.3 | 5838100 | ¥9,800 |

⑩ペティナイフ 両

| 刃渡   | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|------|-----|----|-----|---------|--------|
| 12cm | 233 | 58 | 1.5 | 5838500 | ¥4,800 |
| 15cm | 267 | 66 | 1.5 | 5838600 | ¥5,200 |

⑪サバキ 東型 両

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|------|-----|-----|-----|---------|--------|
| 15cm | 273 | 146 | 2.4 | 5838700 | ¥7,700 |

⑬洋出刃 両

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 27cm | 410 | 400 | 3.8 | 5839400 | ¥17,500 |

両…両刃 両…片刃 庖丁は全て右仕様となります。左仕様を御希望の際は別途お問い合わせください。

●このカタログに掲載されている価格は、平成27年4月1日現在のものです。税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。

17 レードルトング・ホイッパー

18 調理小物

19 調理機械

20 炊飯器・ジャー

21 電磁調理器・釜めし・コンロ類

22 電子レンジ・オーブン・ビサ・バスター

15 庖丁・砥石・庖丁差し類

16 マナ板類

# TOJIRO *Color* 970-02 (本刃付) 抗菌



〈特長〉  
刃部  
●医療用メス素材であるモリブデンバナジウム鋼使用  
錆びにくい、粘りがある、欠けにくい等厳しい要求に答えます。  
ハンドル  
●現場の声にもとづいた握りやすく、疲れない、滑りにくい、耐久性抜群のハンドル(エラストマー樹脂使用)  
●熱湯殺菌(100℃/20分)にも対応(耐熱温度115℃・ハンドル部)  
●インサート成型により口元からの水、雑菌の侵入を防ぎます。  
※ノバロン銀系無機抗菌剤配合

※ハンドルのカラーは6色あります。色を指定していただくと共に商品コード番号(5ケタ)の後に色コード(2ケタ)を加えてご注文をお願いいたします。



ホワイト (10) イエロー (20) レッド (30) ブルー (40) グリーン (50) ブラック (60)

## トウジロウ カラー庖丁

### ①牛刀 両

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 18cm | 315 | 125 | 2.0 | 7587500 | ¥4,500  |
| 21cm | 345 | 150 | 2.5 | 7587600 | ¥5,000  |
| 24cm | 375 | 180 | 2.5 | 7587700 | ¥6,500  |
| 27cm | 410 | 225 | 3.0 | 7587800 | ¥8,500  |
| 30cm | 440 | 245 | 3.0 | 7587900 | ¥10,000 |
| 33cm | 470 | 275 | 3.0 | 7588000 | ¥13,000 |

### ②ペティナイフ 両

| 刃渡   | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|------|-----|----|-----|---------|--------|
| 12cm | 230 | 50 | 1.8 | 7587000 | ¥3,500 |
| 15cm | 260 | 55 | 1.8 | 7587100 | ¥4,000 |

### ③筋引き 両

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|------|-----|-----|-----|---------|--------|
| 24cm | 370 | 140 | 2.5 | 7587300 | ¥6,500 |
| 27cm | 400 | 155 | 2.5 | 7587400 | ¥8,500 |

### ④骨スキ 両

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|------|-----|-----|-----|---------|--------|
| 15cm | 285 | 125 | 2.5 | 7587200 | ¥4,500 |

### ⑤薄刃 両

| 刃渡     | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|--------|-----|-----|-----|---------|--------|
| 16.5cm | 300 | 135 | 2.0 | 7588100 | ¥4,500 |

### ⑥三徳 両

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|------|-----|-----|-----|---------|--------|
| 17cm | 305 | 125 | 2.0 | 7588200 | ¥4,500 |



### ⑦筋引きサーモン ブラック 両

| 刃渡           | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|--------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| F-263BK 24cm | 370 | 140 | 2.5 | 7588360 | ¥9,400  |
| F-264BK 27cm | 400 | 155 | 2.5 | 7588460 | ¥11,500 |

## これからの衛生管理の決定版

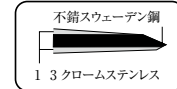
### ハセガワ 抗菌 カラー庖丁シリーズ(本刃付) 抗菌 洗

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

|              |           |          |                         |           |
|--------------|-----------|----------|-------------------------|-----------|
| 熱風<br>80~85℃ | 煮沸<br>3分迄 | 熱湯<br>OK | 漂白剤<br>酸素系<br>塩素系<br>OK | 紫外線<br>OK |
|--------------|-----------|----------|-------------------------|-----------|



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



柄の部分に抗菌剤配合塗料を焼付塗装しているため、さらに衛生的です。



### ⑧牛刀 両

| 刃渡          | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| MGK-18 18cm | 310 | 150 | 1.8 | 6606000 | ¥12,100 |
| MGK-21 21cm | 334 | 170 | 1.8 | 6606100 | ¥12,900 |
| MGK-24 24cm | 376 | 224 | 2.0 | 6606200 | ¥16,300 |
| MGK-27 27cm | 406 | 258 | 2.0 | 6606300 | ¥20,400 |

### ⑨菜切 両

| 刃渡          | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| MNK-16 16cm | 286 | 160 | 2.0 | 6606400 | ¥12,100 |
| MNK-18 18cm | 306 | 180 | 2.0 | 8224900 | ¥12,900 |

### ⑩ペティナイフ 両

| 刃渡          | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|-------------|-----|----|-----|---------|--------|
| MPK-12 12cm | 240 | 70 | 1.8 | 6606500 | ¥8,600 |
| MPK-15 15cm | 264 | 78 | 1.8 | 6606600 | ¥8,800 |

※ハンドルのカラーは8色あります。色を指定していただくと共に商品コード番号(5ケタ)の後に色コード(2ケタ)を加えてご注文をお願いいたします。

※「無機系抗菌剤カネボウノバロン」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。



ホワイト (10) ピンク (20) イエロー (30) グリーン (40) ブルー (50) レッド (60) ブラウン (70) ブラック (80)

両…両刃 両…片刃 庖丁は全て右仕様となります。

09 ボール・ザル・水ます

10 はかり・タイマー・温度計

11 ストック・裏漉し類

12 オーブンウェア・テリカプレート類

13 蒸し器・セイロ類

14 和食料理道具・拔型類

15 庖丁・砥石・庖丁差し類

08 薬味入・シールウェア容器

MASTER COOK

マスターコック 抗菌カラー庖丁(本刃付)



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



〈特長〉

- 本研刃造り  
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靱性を与え、切れ味を一段と高めています。
- 抗菌効果  
抗菌剤が配合されたプラスチック製ハンドル

①牛刀 両

| 刃渡           | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|--------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| MCGK180 18cm | 300 | 110 | 2.2 | 7380900 | ¥4,500  |
| MCGK210 21cm | 330 | 120 | 2.2 | 7381000 | ¥5,000  |
| MCGK240 24cm | 372 | 165 | 2.2 | 7381100 | ¥6,500  |
| MCGK270 27cm | 405 | 200 | 2.5 | 7381200 | ¥8,500  |
| MCGK300 30cm | 435 | 240 | 2.5 | 7381300 | ¥10,000 |
| MCGK330 33cm | 465 | 250 | 2.5 | 7381400 | ¥13,000 |

②ペティナイフ 両

| 刃渡           | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|--------------|-----|----|-----|---------|--------|
| MCPK120 12cm | 233 | 50 | 2.0 | 7381500 | ¥3,500 |
| MCPK150 15cm | 257 | 60 | 2.0 | 7381600 | ¥4,000 |
| MCPK180 18cm | 295 | 70 | 2.0 | 7381700 | ¥4,300 |

③筋引 両

| 刃渡           | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|--------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| MCSK240 24cm | 356 | 110 | 2.2 | 7381800 | ¥6,500  |
| MCSK270 27cm | 405 | 160 | 2.2 | 7381900 | ¥8,500  |
| MCSK300 30cm | 433 | 170 | 2.2 | 8484100 | ¥10,000 |

④洋出刃 片

| 刃渡           | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|--------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| MCDK180 18cm | 313 | 210 | 4.0 | 7382000 | ¥12,000 |
| MCDK210 21cm | 342 | 245 | 4.0 | 7382140 | ¥13,200 |
| MCDK240 24cm | 372 | 300 | 4.0 | 7382200 | ¥15,600 |
| MCDK270 27cm | 402 | 335 | 4.0 | 7382300 | ¥18,000 |

※21cmはブルーのみになります。

⑤万能型 両

| 刃渡             | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|----------------|-----|-----|-----|---------|--------|
| MCBK175 17.5cm | 295 | 125 | 2.2 | 7382900 | ¥4,800 |

⑥菜切 両

| 刃渡           | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|--------------|-----|-----|-----|---------|--------|
| MCNK160 16cm | 280 | 120 | 2.2 | 7383000 | ¥4,500 |
| MCNK180 18cm | 300 | 140 | 2.2 | 8484200 | ¥5,000 |

⑦骨スキ 片

| 刃渡           | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|--------------|-----|----|-----|---------|--------|
| MCHK150 15cm | 263 | 90 | 4.0 | 7382400 | ¥6,000 |

⑧ガラスキ 片

| 刃渡           | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|--------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| MCRK180 18cm | 315 | 220 | 4.0 | 8484300 | ¥13,200 |

※⑧のカラーはブルー(40)、ブラウン(60)のみとなります。

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

※ハンドルのカラーは6色あります。色を指定していただくと共に商品コード番号(5ケタ)の後に色コード(2ケタ)を加えてご注文をお願いいたします。



⑨柳刃 片

| 刃渡           | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|--------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| MCKK210 21cm | 354 | 130 | 3.0 | 7382600 | ¥10,800 |
| MCKK240 24cm | 383 | 150 | 3.0 | 7382700 | ¥12,000 |
| MCKK270 27cm | 413 | 160 | 3.0 | 7382800 | ¥14,400 |
| MCKK300 30cm | 443 | 175 | 3.0 | 8484400 | ¥18,000 |

※30cmのカラーはブルー(40)、ブラウン(60)のみとなります。

⑩蛸引 片

| 刃渡           | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|--------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| MCTK300 30cm | 443 | 140 | 3.0 | 8484500 | ¥18,000 |

※カラーはブルー(40)、ブラウン(60)のみとなります。

⑪和出刃 片

| 刃渡             | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|----------------|-----|-----|-----|---------|--------|
| MCDK165 16.5cm | 303 | 205 | 4.0 | 7382500 | ¥9,900 |

⑫小出刃 両

| 刃渡             | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|----------------|-----|----|-----|---------|--------|
| MCKK 70 7cm    | 178 | 50 | 2.0 | 8484600 | ¥3,700 |
| MCKK 90 9cm    | 205 | 57 | 2.0 | 8484700 | ¥4,000 |
| MCKK105 10.5cm | 220 | 65 | 2.0 | 8484800 | ¥4,200 |
| MCKK120 12cm   | 237 | 75 | 2.0 | 8484900 | ¥4,400 |

※カラーはブルー(40)、ブラウン(60)のみとなります。

⑬小出刃 片

| 刃渡             | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|----------------|-----|----|-----|---------|--------|
| MCAK 70 7cm    | 175 | 47 | 2.0 | 8485000 | ¥3,700 |
| MCAK 90 9cm    | 205 | 52 | 2.0 | 8485100 | ¥4,000 |
| MCAK105 10.5cm | 220 | 60 | 2.0 | 8485200 | ¥4,200 |
| MCAK120 12cm   | 237 | 65 | 2.0 | 8485300 | ¥4,400 |

※カラーはブルー(40)、ブラウン(60)のみとなります。

MILD CUT-2000 抗菌カラー庖丁(本刃付)



⑭牛刀 両

| 刃渡       | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|----------|-----|----|-----|---------|--------|
| MCG 18cm | 295 | 95 | 1.8 | 7383100 | ¥2,200 |

⑮万能型 両

| 刃渡       | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|----------|-----|-----|-----|---------|--------|
| MCB 16cm | 288 | 110 | 1.8 | 7383200 | ¥2,200 |

⑯菜切 両

| 刃渡       | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|----------|-----|-----|-----|---------|--------|
| MCN 16cm | 284 | 110 | 1.8 | 7383300 | ¥2,200 |

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

※ハンドルのカラーは5色あります。色を指定していただくと共に商品コード番号(5ケタ)の後に色コード(2ケタ)を加えてご注文をお願いいたします。

ホワイト (10) イエロー (20) ピンク (30) ブルー (40) グリーン (50)

両…両刃 片…片刃 庖丁は全て右仕様となります。

17 レードルトング・ホイップバー

18 調理小物

19 調理機械

20 炊飯器・ジャー

21 電磁調理器・コンロ類

22 ビザ・バスター

15 庖丁・砥石類

16 マナ板類



**WÜSTHOF**

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

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



①牛刀 4582 両

| 刃渡        | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|-----------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 16SG 16cm | 282 | 152 | 2.6 | 5426300 | ¥18,000 |
| 18SG 18cm | 302 | 160 | 2.6 | 5426400 | ¥20,500 |
| 20SG 20cm | 333 | 222 | 2.6 | 5426500 | ¥26,500 |
| 23SG 23cm | 365 | 228 | 2.6 | 5426600 | ¥30,000 |
| 26SG 26cm | 395 | 295 | 3.0 | 5426700 | ¥36,000 |
| 32SG 32cm | 445 | 320 | 3.6 | 5426800 | ¥42,000 |

②筋引 4522 両

| 刃渡        | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|-----------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 23SG 23cm | 355 | 153 | 2.2 | 5426900 | ¥21,500 |
| 26SG 26cm | 385 | 162 | 2.2 | 5427000 | ¥24,000 |
| 32SG 32cm | 445 | 170 | 2.4 | 5427100 | ¥27,500 |

③スライサー 4522 両

| 刃渡        | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|-----------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 14SG 14cm | 260 | 97  | 1.8 | 5427200 | ¥14,000 |
| 16SG 16cm | 280 | 100 | 2.0 | 5427300 | ¥15,000 |
| 18SG 18cm | 298 | 104 | 2.0 | 5427400 | ¥17,000 |
| 20SG 20cm | 327 | 146 | 2.0 | 5427500 | ¥19,000 |

④洋出刃 4584 両

| 刃渡        | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|-----------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 20SG 20cm | 325 | 271 | 3.5 | 5427600 | ¥29,000 |
| 26SG 26cm | 386 | 318 | 4.0 | 5427700 | ¥36,000 |

⑤ペティーナフ 4066 両

| 刃渡        | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|-----------|-----|----|-----|---------|---------|
| 9SG 9cm   | 190 | 52 | 1.5 | 5427800 | ¥10,000 |
| 10SG 10cm | 200 | 55 | 1.5 | 5427900 | ¥11,000 |
| 12SG 12cm | 227 | 63 | 1.5 | 5428000 | ¥11,500 |

⑥ソールナイフ 4518 両

| 刃渡        | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|-----------|-----|----|-----|---------|---------|
| 16SG 16cm | 267 | 62 | 1.0 | 5428100 | ¥14,500 |

**ヴォストフ クラシックアイコンシリーズ**



⑦牛刀 4596 両

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 16cm | 285 | 180 | 2.6 | 2760180 | ¥20,900 |
| 20cm | 335 | 284 | 3.0 | 2760190 | ¥25,000 |
| 23cm | 360 | 292 | 3.2 | 2760210 | ¥27,000 |
| 26cm | 400 | 314 | 3.5 | 2760220 | ¥27,900 |

⑪フィレットナイフ 4556 両

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 16cm | 280 | 118 | 0.9 | 2760270 | ¥18,200 |

⑬パージナイフ 4086 両

| 刃渡   | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|----|-----|---------|---------|
| 9cm  | 195 | 74 | 1.5 | 2760090 | ¥12,800 |
| 12cm | 225 | 75 | 1.5 | 2760110 | ¥13,500 |

⑫ブレードナイフ 4166 両

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 20cm | 320 | 147 | 1.6 | 2760280 | ¥20,200 |
| 23cm | 355 | 195 | 2.5 | 2760290 | ¥23,100 |

⑮ステーキナイフ 4096 両

| 刃渡   | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|----|-----|---------|---------|
| 12cm | 225 | 75 | 1.3 | 2760120 | ¥13,500 |

⑧サンドウィッチナイフ 4506 両

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 16cm | 285 | 119 | 1.8 | 2760150 | ¥17,600 |
| 20cm | 330 | 162 | 1.8 | 2760160 | ¥20,900 |
| 23cm | 355 | 170 | 2.1 | 2760170 | ¥22,400 |

⑬サーモンスライサー 4546 両

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 32cm | 440 | 140 | 1.9 | 2760230 | ¥25,600 |

⑮トマトナイフ 4136 両

| 刃渡   | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|----|-----|---------|---------|
| 14cm | 250 | 80 | 1.2 | 2760130 | ¥16,400 |

⑨三徳包丁 (筋入) 両

| 刃渡        | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|-----------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 4172 14cm | 255 | 137 | 2.0 | 2760240 | ¥23,100 |
| 4176 17cm | 300 | 190 | 2.5 | 2760250 | ¥25,600 |

⑮パーリングナイフ 4020 両

| 刃渡  | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|-----|-----|----|-----|---------|---------|
| 7cm | 175 | 65 | 1.3 | 2760070 | ¥12,800 |

⑮ソーセージナイフ 4126 両

| 刃渡   | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|----|-----|---------|---------|
| 14cm | 240 | 80 | 1.4 | 2760140 | ¥16,400 |

⑩西洋型骨スキ 4616 両

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 14cm | 270 | 143 | 2.0 | 2760260 | ¥18,000 |

⑮パーリングナイフ 4006 両

| 刃渡  | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|-----|-----|----|-----|---------|---------|
| 8cm | 185 | 73 | 1.3 | 2760080 | ¥12,800 |



⑳ヴォストフ  
アイコン三徳包丁 両

| 刃渡        | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|-----------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 4972 14cm | 255 | 128 | 2.0 | 2760010 | ¥31,400 |
| 4976 17cm | 300 | 177 | 2.7 | 2760020 | ¥36,900 |

●高級感漂うウッドハンドル



⑳プロフェッショナルセット 19点

|               |           |      |        |           |         |
|---------------|-----------|------|--------|-----------|---------|
| 5773200       | ¥259,900  |      |        |           |         |
| 〈内容〉          |           |      |        |           |         |
| ナイフケース大(10丁入) |           |      |        |           |         |
| 570×285×H100  |           |      |        |           |         |
| 4066          | ペティーナフ    | 12cm | 4518   | ソールナイフ    | 16cm    |
| 4522          | カービングナイフ  | 20cm | 4410   | ミートフォーク   | 20cm    |
| 4582          | 牛刀        | 32cm | 4470   | スチール棒     | 32cm    |
| 4582          | 牛刀        | 26cm | 4584   | 洋出刃       | 20cm    |
| 4522          | 筋引        | 26cm | 4606   | 骨スキ       | 14cm    |
| 4543          | サーモンスライサー | 32cm | 4513   | パン切       | 32cm    |
| 4440          | スパティラ     | 26cm | 4033SP | 皮むき       | 6cm     |
| 4023SP        | 皮むき       | 8cm  | 4241   | イモクリ(ダブル) | φ22/φ25 |
| 4281          | カキ割り      | 14cm | 4281   | カキ割り      |         |
| 4072          | ポタトピーラー   |      |        |           |         |



㉑スタンダードセット 9点

|              |          |      |        |          |      |
|--------------|----------|------|--------|----------|------|
| 5773300      | ¥113,700 |      |        |          |      |
| 〈内容〉         |          |      |        |          |      |
| ナイフケース(小)    |          |      |        |          |      |
| 570×125×H100 |          |      |        |          |      |
| 4582         | 牛刀       | 26cm | 4410   | ミートフォーク  | 20cm |
| 4522         | 筋引       | 26cm | 4606   | 骨スキ      | 14cm |
| 4470         | スチール棒    | 32cm | 4033SP | 皮むき      | 6cm  |
| 4066         | ペティーナフ   | 12cm | 4522   | カービングナイフ | 20cm |

両…両刃 片…片刃 庖丁は全て右仕様となります。

09 ボール・ザル・水ます

10 はかり・タイマー・温度計

11 ストッカー・裏漉し・スリッパ

12 オーブンウェア・デリカプレート類

13 蒸し器・セイロ類

14 和食料理道具・抜型類

15 庖丁・砥石・庖丁差し類

08 薬味入・シールウェア容器



WÜSTHOF

ヴオストフ クラシックシリーズ 

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



①牛刀 4586 両 

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 32cm | 455 | 613 | 6.5 | 2735800 | ¥57,900 |
| 36cm | 490 | 770 | 6.5 | 2735700 | ¥80,400 |

②牛刀 4582 両 

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 14cm | 255 | 104 | 2.5 | 2736500 | ¥12,300 |
| 16cm | 284 | 158 | 2.8 | 2736400 | ¥14,100 |
| 18cm | 300 | 168 | 2.8 | 2736300 | ¥15,200 |
| 20cm | 333 | 244 | 3.2 | 2736200 | ¥17,800 |
| 23cm | 365 | 261 | 3.5 | 2736100 | ¥19,200 |
| 26cm | 390 | 281 | 3.5 | 2736000 | ¥20,600 |
| 32cm | 445 | 401 | 4.5 | 2735900 | ¥28,600 |

③筋引 4522 両 

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 23cm | 355 | 160 | 2.2 | 2736800 | ¥15,600 |
| 26cm | 385 | 166 | 2.2 | 2736700 | ¥16,800 |
| 32cm | 440 | 192 | 2.5 | 2736600 | ¥19,400 |

④洋出刃 4584 両 

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 20cm | 325 | 290 | 4.6 | 2737000 | ¥20,600 |
| 26cm | 390 | 356 | 4.8 | 2736900 | ¥28,600 |

⑤カービングナイフ 4522 両 

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 18cm | 295 | 109 | 1.7 | 2737200 | ¥12,500 |
| 20cm | 328 | 154 | 1.7 | 2737100 | ¥14,400 |

⑥カービングナイフ 4524 両 

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 20cm | 328 | 153 | 1.9 | 4127600 | ¥17,400 |
| 23cm | 356 | 163 | 2.0 | 4127700 | ¥18,900 |

⑦キッチンナイフ 4138 両 

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 16cm | 280 | 104 | 1.5 | 4127000 | ¥13,200 |
| 20cm | 319 | 115 | 1.7 | 4127100 | ¥15,400 |

⑧サンドウィッチ  
ペティーナイフ 4522 両 

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 14cm | 258 | 95  | 1.7 | 2737400 | ¥10,800 |
| 16cm | 277 | 110 | 1.7 | 2737300 | ¥11,700 |

⑨ペティーナイフ 4066 両 

| 刃渡   | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|------|-----|----|-----|---------|--------|
| 9cm  | 190 | 56 | 1.5 | 4575900 | ¥8,200 |
| 10cm | 200 | 57 | 1.7 | 4576000 | ¥8,400 |
| 12cm | 227 | 68 | 1.7 | 4576100 | ¥8,700 |

⑩三徳庖丁 4183 両 

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 17cm | 300 | 165 | 2.2 | 4127300 | ¥17,800 |

⑪スライサー 4520 細身 両 

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 20cm | 315 | 99  | 1.9 | 4575500 | ¥13,600 |
| 26cm | 380 | 127 | 1.9 | 4575600 | ¥15,600 |

⑫ソールナイフ 4518 両 

| 刃渡   | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|----|-----|---------|---------|
| 16cm | 265 | 68 | 1.0 | 4575700 | ¥10,800 |
| 20cm | 303 | 69 | 1.3 | 4575800 | ¥12,200 |



⑬波刃スライサー 4523 両 

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 20cm | 318 | 150 | 2.4 | 2737700 | ¥14,900 |
| 23cm | 353 | 170 | 2.4 | 2737600 | ¥16,200 |
| 26cm | 379 | 175 | 2.5 | 2737500 | ¥17,600 |

⑭ブレッドナイフ 両 

| 刃渡        | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|-----------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 4149 20cm | 320 | 127 | 2.0 | 4126700 | ¥15,300 |
| 4150 23cm | 356 | 175 | 2.3 | 4126800 | ¥17,600 |
| 4151 26cm | 382 | 182 | 2.3 | 4126900 | ¥19,800 |

⑮ハムスライサー 4531 両 

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 26cm | 378 | 119 | 1.8 | 4127400 | ¥19,200 |

⑯ペーカースナイフ 4831 両 

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 30cm | 430 | 137 | 0.6 | 3193200 | ¥13,200 |

⑰キッチンナイフ 4139 両 

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 16cm | 280 | 106 | 2.0 | 4127500 | ¥14,000 |

⑱チーズナイフ 両 

| 刃渡        | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|-----------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 4800 12cm | 246 | 82  | 1.7 | 3193300 | ¥8,700  |
| 4802 18cm | 335 | 162 | 2.0 | 3193400 | ¥13,200 |

⑲クレーパーナイフ 4680 両 

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 16cm | 295 | 444 | 3.2 | 3193500 | ¥16,600 |
| 18cm | 317 | 550 | 3.4 | 3193600 | ¥19,400 |
| 20cm | 333 | 627 | 3.6 | 3193700 | ¥21,800 |

⑳ピーリングナイフ 4062 両 

| 刃渡  | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|-----|-----|----|-----|---------|--------|
| 7cm | 168 | 53 | 1.1 | 4126500 | ¥9,400 |

㉑パーリングナイフ 4000 両 

| 刃渡  | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|-----|-----|----|-----|---------|---------|
| 8cm | 175 | 55 | 1.0 | 4126400 | ¥12,500 |

㉒フルッテングナイフ 4064 両 

| 刃渡  | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|-----|-----|----|-----|---------|--------|
| 7cm | 168 | 55 | 1.5 | 4126600 | ¥7,800 |

㉓ミートフォーク 4410 両 

| 刃渡   | 全長  | g   | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|-----|---------|---------|
| 16cm | 265 | 134 | 2739000 | ¥15,200 |
| 18cm | 286 | 136 | 2738900 | ¥16,400 |
| 20cm | 303 | 149 | 2738800 | ¥17,100 |

㉔ミートフォーク 曲り 4411 両 

| 刃渡   | 全長  | g   | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|-----|---------|---------|
| 16cm | 170 | 141 | 2738700 | ¥15,200 |
| 20cm | 315 | 174 | 2738600 | ¥17,100 |

両…両刃 両…片刃 庖丁は全て右仕様となります。

●このカタログに掲載されている価格は、平成27年4月1日現在のもので、税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。

17 レッドルトング・ホイップバー

18 調理小物

19 調理機械

20 炊飯器・ジャー

21 電磁調理器・釜めし・コンロ類

22 電子レンジ・オーブン・ビザ・パスタ

15 庖丁・砥石・庖丁差し類

16 マナ板類





WÜSTHOF

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

## ヴォストフ グランプリIIシリーズ



## ①牛刀 4585 両

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 16cm | 280 | 149 | 2.8 | 2760490 | ¥16,000 |
| 18cm | 300 | 158 | 2.8 | 2760510 | ¥17,200 |
| 20cm | 335 | 249 | 3.2 | 2760520 | ¥20,300 |
| 23cm | 365 | 269 | 3.5 | 2760530 | ¥21,000 |
| 26cm | 400 | 319 | 3.5 | 2760540 | ¥21,900 |

## ②牛刀 4575 (筋入) 両

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 20cm | 345 | 277 | 3.2 | 2760550 | ¥22,600 |

## ③ロングスライサー 4525 両

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 26cm | 385 | 177 | 1.8 | 2760560 | ¥19,000 |

## ④波刃 サーモンスライサー 4545 (筋入) 両

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 32cm | 440 | 105 | 1.9 | 2760570 | ¥24,900 |

## ⑤三徳包丁 4174 両

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 17cm | 300 | 158 | 2.3 | 2760580 | ¥17,700 |

## ⑥三徳包丁 (筋入) 両

| 刃渡        | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|-----------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 4173 14cm | 250 | 148 | 2.0 | 2760590 | ¥18,300 |
| 4175 17cm | 300 | 163 | 2.5 | 2760610 | ¥20,000 |

## ⑦西洋型骨スキ 4615 両

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 14cm | 265 | 118 | 2.0 | 2760620 | ¥13,600 |

## ⑧カービングナイフ 4525 両

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 20cm | 325 | 162 | 2.0 | 2760460 | ¥16,400 |
| 23cm | 355 | 164 | 2.0 | 2760470 | ¥17,700 |

## ⑨カービングナイフ 4505 (筋入) 両

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 20cm | 325 | 160 | 2.0 | 2760480 | ¥18,800 |

## ⑩パーリングナイフ 4040 両

| 刃渡   | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|------|-----|----|-----|---------|--------|
| 9cm  | 195 | 55 | 1.5 | 2760440 | ¥9,400 |
| 12cm | 230 | 59 | 1.5 | 2760450 | ¥9,900 |

## ⑪波刃 ブレッドナイフ

| 刃渡        | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|-----------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 4155 20cm | 320 | 109 | 1.6 | 2760410 | ¥15,400 |
| 4165 23cm | 365 | 203 | 2.5 | 2760420 | ¥17,700 |

## ⑫波刃 ケーキナイフ 4507

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 26cm | 395 | 247 | 2.2 | 2760430 | ¥19,000 |

## ⑬ピーリングナイフ 4025 両

| 刃渡  | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|-----|-----|----|-----|---------|--------|
| 7cm | 180 | 52 | 1.2 | 2760310 | ¥9,400 |

## ⑭トリミングナイフ 4021 両

| 刃渡  | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|-----|-----|----|-----|---------|--------|
| 7cm | 180 | 59 | 1.3 | 2760320 | ¥9,400 |

## ⑮パーリングナイフ 4015 両

| 刃渡  | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|-----|-----|----|-----|---------|--------|
| 8cm | 185 | 54 | 1.2 | 2760330 | ¥9,400 |

## ⑯波刃 トマトナイフ 4104 両

| 刃渡   | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|----|-----|---------|---------|
| 14cm | 245 | 61 | 1.2 | 2760340 | ¥12,500 |

## ⑰波刃 ソーセージナイフ 4106

| 刃渡   | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|----|-----|---------|---------|
| 14cm | 245 | 61 | 1.4 | 2760350 | ¥10,100 |

## ⑱フィレットナイフ 4555 両

| 刃渡   | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|----|-----|---------|---------|
| 16cm | 280 | 90 | 1.0 | 2760360 | ¥13,800 |

## ⑲サンドウィッチナイフ 4525 両

| 刃渡   | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|----|-----|---------|---------|
| 16cm | 280 | 96 | 2.0 | 2760370 | ¥13,200 |

## ⑳フィレットナイフ 4625 両

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 18cm | 305 | 116 | 2.3 | 2760390 | ¥16,500 |

## グランプリシリーズ

切れ味・バランス・握りやすさ、どれをとっても超一流のニューシリーズです。  
さらに美感性と衛生面においても十分な配慮がなされており、ドライザック社が  
自信を持っておすすめする逸品です。



## ⑳三徳庖丁 4187 両

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 17cm | 300 | 156 | 2.6 | 8708100 | ¥13,900 |

## ㉑フィレナイフ 4557 両

| 刃渡   | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|----|-----|---------|---------|
| 16cm | 178 | 93 | 1.0 | 3196000 | ¥13,200 |

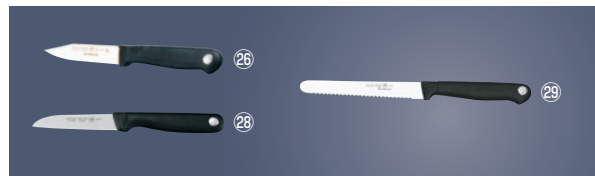
## ㉒サンドウィッチナイフ 4527 両

| 刃渡   | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|------|-----|----|-----|---------|--------|
| 16cm | 178 | 99 | 1.6 | 4574500 | ¥9,200 |

## ㉓トリミングナイフ 4007 両

| 刃渡  | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|-----|-----|----|-----|---------|--------|
| 7cm | 175 | 51 | 1.6 | 3195600 | ¥8,900 |

## シルバーポイントシリーズ



## ㉔皮むき 4047SP 両

| 刃渡  | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|-----|-----|----|-----|---------|--------|
| 8cm | 177 | 22 | 0.9 | 2740700 | ¥1,700 |

## ㉕ブランチナイフ 4100 両

| 刃渡   | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|------|-----|----|-----|---------|--------|
| 13cm | 240 | 37 | 1.2 | 3196400 | ¥2,700 |

## ㉖皮むき 4017SP 両

| 刃渡  | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|-----|-----|----|-----|---------|--------|
| 8cm | 178 | 22 | 0.9 | 2741000 | ¥1,600 |

㉗ヴォストフ  
ブッチャーナイフ 4660 両

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|------|-----|-----|-----|---------|--------|
| 16cm | 290 | 116 | 2.4 | 3192900 | ¥5,900 |
| 18cm | 310 | 126 | 2.4 | 3193000 | ¥6,500 |
| 20cm | 322 | 136 | 2.4 | 3193100 | ¥7,400 |

両…両刃 片…片刃 庖丁は全て右仕様となります。

# CULINAR WÜSTHOF

## ヴォストフ クリナーシリーズ

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

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



|  |  |   |  |
|--|--|---|--|
| <b>①牛刀 4589 両</b><br>刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格<br>16cm 285 199 2.6 8061500 ¥19,800<br>18cm 307 210 2.6 3194700 ¥21,200<br>20cm 340 279 3.0 8061600 ¥23,300<br>23cm 365 297 3.0 8061700 ¥25,200<br>26cm 398 324 3.0 3194800 ¥28,500 | <b>⑤パーリングナイフ 4009 両</b><br>刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格<br>8cm 186 87 1.3 8062200 ¥14,400 | <b>⑪ブレッドナイフ 4159 両</b><br>刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格<br>20cm 220 145 1.8 8062800 ¥19,800 | <b>⑰フィレナイフ 4559 両</b><br>刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格<br>16cm 280 128 0.7 3194400 ¥20,700   |
| <b>②西洋型骨スキ 4609 両</b><br>刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格<br>14cm 270 171 1.8 8061800 ¥17,200   | <b>⑥ピーリングナイフ 4029 両</b><br>刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格<br>7cm 178 84 1.3 8062300 ¥12,500 | <b>⑫ミートフォーク 4419</b><br>刃渡 全長 g 商品コード 価格<br>16cm 270 181 8062900 ¥21,900          | <b>⑱カービングナイフ 4528 両</b><br>刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格<br>20cm 330 182 1.8 3194600 ¥23,800 |
| <b>③サンドウィッチナイフ 4529 両</b><br>刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格<br>16cm 280 135 2.0 8061900 ¥17,200   | <b>⑦パーリングナイフ 4039 両</b><br>刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格<br>9cm 196 88 1.5 8062400 ¥12,500 | <b>⑬ナイフシャープナー 4469</b><br>刃渡 全長 g 商品コード 価格<br>23cm 350 212 8063000 ¥19,400        | <b>⑲サーモンライザー 4549 両</b><br>刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格<br>32cm 438 146 1.6 3194900 ¥28,700 |
| <b>④カービングナイフ 4529 両</b><br>刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格<br>20cm 328 195 2.0 8062000 ¥19,800<br>23cm 360 183 2.0 8062100 ¥23,200   | <b>⑧万能ナイフ 4039 両</b><br>刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格<br>12cm 225 82 1.5 8062500 ¥13,600   | <b>⑮ブレッドナイフ 4169 両</b><br>刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格<br>23cm 355 214 2.0 3194200 ¥22,800 | <b>⑳フィレナイフ 4629 両</b><br>刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格<br>18cm 310 156 2.4 3195000 ¥21,600   |
| <b>⑨ステーキナイフ 4069 両</b><br>刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格<br>12cm 123 92 1.6 8062600 ¥13,600   | <b>⑩トマトナイフ 4108 両</b><br>刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格<br>14cm 247 88 1.5 8062700 ¥16,200  | <b>⑯三徳庖丁 4179 両</b><br>刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格<br>17cm 300 195 2.7 3194300 ¥23,600    | <b>㉑コックナイフ 4589 両</b><br>刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格<br>12cm 230 143 2.2 2760030 ¥18,000   |

# CULINAR

## ヴォストフ クリナーシリーズ

### SPECIAL GRADE Model For Japan

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



|   |  |
|---|--|
| <b>㉒牛刀 SG 4589</b><br>刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格<br>16cm 288 190 2.3 8063600 ¥23,000<br>20cm 340 273 2.7 8063700 ¥27,500<br>23cm 367 292 3.1 8063800 ¥29,500 | <b>㉔スライザー SG 4529</b><br>刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格<br>16cm 281 133 1.7 8063300 ¥19,000<br>20cm 329 183 1.7 8063400 ¥23,000 |
| <b>㉓筋引 SG 4529</b><br>刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格<br>23cm 359 182 1.9 8063500 ¥24,500   | <b>㉕ペティナイフ SG 4039</b><br>刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格<br>9cm 200 84 1.2 8063100 ¥14,500<br>12cm 228 86 1.2 8063200 ¥15,500   |

両…両刃 因…片刃 庖丁は全て右仕様となります。



## ヴォストフ コルドン・ブルーシリーズ

アコ部分をカットした軽量タイプです。



|  |   |
|--|---|
| <b>㉖コックナイフ 4581</b><br>刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格<br>16cm 277 127 2.0 3198600 ¥16,100<br>20cm 327 197 2.6 3198700 ¥20,400<br>23cm 358 205 2.6 3198800 ¥22,000 | <b>㉗サンドウィッチナイフ 4521</b><br>刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格<br>16cm 276 95 1.8 3198100 ¥13,400<br>20cm 321 122 1.8 3198200 ¥16,600<br>23cm 350 131 1.8 3198300 ¥17,800<br>26cm 380 137 2.5 3198400 ¥19,200 |
| <b>㉘三徳包丁 4181</b><br>刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格<br>17cm 303 163 2.1 3198500 ¥15,900   | <b>㉙パーリングナイフ 4065</b><br>刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格<br>9cm 187 50 1.5 3197900 ¥9,500<br>12cm 225 58 1.5 3198000 ¥10,000  |

## ㉚ヴォストフ コックスターセット 9781

3194000 ¥66,000  
 ケースサイズ:395×295×H105  
 (内容)  
 4463-23 スチール棒 丸 23cm  
 4582-23 牛刀 14cm  
 4606-14 骨スキ  
 4413-18 ミートフォーク直  
 4066-10 ペティナイフ 10cm  
 4241 SP ダブルイモクリ φ22-φ25  
 3066SP チャンネルナイフ  
 4245SP アップルコアラー  
 3086SP レモンセスター



17 レッドルトンク  
ホイップバー

18 調理小物

19 調理機械

20 炊飯器・ジャー

21 電磁調理器・釜めし・コンロ類

22 電子レンジ・オvens・トースター

15 庖丁・砥石・類

16 マナ板類





**ZWILLING**  
**J.A.HENCKELS**

**ツヴィリング(ヘンケルス)**



### ツインプロHBシリーズ 両

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



#### ①ペティーナイフ 30651 両

| 刃渡   | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|------|-----|----|-----|---------|--------|
| 13cm | 245 | 93 | 1.6 | 3506800 | ¥9,000 |

#### ③小三徳庖丁 30647 両

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 14cm | 260 | 108 | 1.6 | 3507200 | ¥10,000 |

#### ②シェフナイフ 30651 両

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 20cm | 320 | 179 | 2.0 | 3507000 | ¥14,000 |

#### ④三徳庖丁 30647 両

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 18cm | 305 | 189 | 2.0 | 3507300 | ¥13,000 |

### プロフェッショナルSシリーズ 両

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



#### ⑤牛刀 細身 31020 両

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 16cm | 287 | 137 | 1.9 | 3504700 | ¥12,000 |
| 20cm | 328 | 139 | 1.9 | 3504900 | ¥14,000 |
| 26cm | 382 | 154 | 2.1 | 3505100 | ¥18,000 |

#### ⑦ペティーナイフ 31020 両

| 刃渡   | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|----|-----|---------|---------|
| 8cm  | 190 | 62 | 1.5 | 3505700 | ¥9,500  |
| 10cm | 210 | 70 | 1.5 | 3505800 | ¥10,000 |
| 13cm | 240 | 79 | 1.5 | 3505900 | ¥11,000 |

#### ⑥牛刀 幅広 31021 両

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 16cm | 298 | 221 | 3.0 | 3505200 | ¥14,000 |
| 20cm | 330 | 258 | 3.0 | 3505300 | ¥16,000 |
| 23cm | 365 | 295 | 3.0 | 3505400 | ¥18,000 |

#### ⑧三徳庖丁 31117 両

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 18cm | 300 | 172 | 2.0 | 3506000 | ¥15,000 |

### ツイン包丁S57シリーズ 両

材質:刃部/スペシャル・フォーミュラ・スチール ハンドル/POM樹脂  
 ●機能的で美しいデザインはもちろん、繊細かつ大胆な包丁さばきと、バランスを考慮したボルスター(ツバ)は、ブレードからハンドルにつながる部分を絶妙な重量配分で安定した持ち易さを実現しました。  
 ●素材にツヴィリング独自のフリオデュア工程を施したスペシャル・フォーミュラ・スチールを使用しており、柔軟性と耐腐蝕性を実現し、実用性を重視したコストパフォーマンスに優れたシリーズです。



#### ⑨果物包丁 両

| 刃渡            | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|---------------|-----|----|-----|---------|--------|
| 34281-091 9cm | 210 | 70 | 1.5 | 3509300 | ¥8,000 |

#### ⑪牛刀 両

| 刃渡             | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|----------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 34283-211 21cm | 335 | 200 | 2.0 | 3509330 | ¥14,000 |
| 34283-241 24cm | 365 | 220 | 2.0 | 3509340 | ¥16,000 |
| 34283-271 27cm | 395 | 240 | 2.0 | 3509350 | ¥18,000 |

#### ⑩小刃 両

| 刃渡             | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|----------------|-----|----|-----|---------|---------|
| 34282-121 12cm | 230 | 70 | 1.5 | 3509310 | ¥9,000  |
| 34282-151 15cm | 260 | 80 | 1.5 | 3509320 | ¥10,000 |

#### ⑫筋引包丁 両

| 刃渡             | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|----------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 34288-241 24cm | 365 | 190 | 2.0 | 3509400 | ¥15,000 |
| 34288-271 27cm | 395 | 200 | 2.0 | 3509410 | ¥17,000 |

#### ⑬骨透包丁 両

| 刃渡             | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|----------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 34285-151 15cm | 290 | 240 | 2.5 | 3509420 | ¥12,000 |

#### ⑭三徳包丁 両

| 刃渡             | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|----------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 34284-181 18cm | 315 | 200 | 2.0 | 3509430 | ¥13,000 |

#### ⑮パンナイフ 両

| 刃渡             | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|----------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 34286-231 23cm | 365 | 190 | 2.0 | 3509440 | ¥15,000 |

両…両刃 両…片刃 庖丁は全て右仕様となります。

17 レードルトング・ホイッパー

18 調理小物

19 調理機械

20 炊飯器・ジャー

21 電磁調理器・釜めし・コンロ類

22 電子レンジ・オーブン・ビザ・バスター

15 庖丁・砥石・庖丁差し類

16 マナ板類



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

このページの全商品は



09 水まです  
09 ボール・ザル・  
10 温湿度計  
10 はかり・タイマー・  
11 ストッパー・裏漉し・  
11 漉し類  
12 デリカブレート類  
12 オーブンウェア・  
13 蒸し器・セイロ類  
13 和食料理道具  
14 和食料理道具  
15 庖丁・砥石・  
08 シールウェア容器

プロフェッショナルシリーズ

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



| ①牛刀 52003 両   |     |     |     |         |        |
|---------------|-----|-----|-----|---------|--------|
| 刃渡            | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
| 19cm          | 310 | 95  | 1.8 | 7347200 | ¥4,300 |
| 22cm          | 350 | 150 | 2.0 | 7347300 | ¥5,000 |
| 25cm          | 385 | 200 | 2.5 | 7347400 | ¥6,300 |
| 28cm          | 415 | 225 | 2.5 | 7347500 | ¥7,300 |
| 31cm          | 445 | 270 | 2.5 | 7347600 | ¥7,800 |
| ②波刃牛刀 52033 片 |     |     |     |         |        |
| 刃渡            | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
| 19cm          | 315 | 111 | 1.5 | 7347700 | ¥5,000 |

| ③スライサー(筋引) 54403 両 |     |     |     |         |        |
|--------------------|-----|-----|-----|---------|--------|
| 刃渡                 | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
| 25cm               | 385 | 130 | 1.7 | 7348300 | ¥5,800 |
| ④ペティーナ이프 52000 両   |     |     |     |         |        |
| 刃渡                 | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
| 12cm               | 230 | 45  | 1.1 | 7347000 | ¥3,800 |

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

| ⑤骨スキ 55603 両 |     |     |     |         |        |
|--------------|-----|-----|-----|---------|--------|
| 刃渡           | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
| 16cm         | 290 | 135 | 2.2 | 7348500 | ¥4,500 |
| ⑥皮ハギ 57803 両 |     |     |     |         |        |
| 刃渡           | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
| 12cm         | 256 | 119 | 2.2 | 7348600 | ¥4,800 |
| 15cm         | 282 | 130 | 2.2 | 7348700 | ¥5,000 |



| ⑦トマトナイフ 50833 片 |     |    |     |         |        |
|-----------------|-----|----|-----|---------|--------|
| 刃渡              | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
| 11cm            | 215 | 27 | 1.3 | 7349100 | ¥1,000 |
| ⑧果物ナイフ 両        |     |    |     |         |        |
| 刃渡              | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
| 50603-8cm       | 180 | 18 | 1.4 | 7348900 | ¥800   |
| 50703-10cm      | 205 | 26 | 1.5 | 7349000 | ¥1,000 |

| ⑨シェービングナイフ 53103 両 |     |    |     |         |        |
|--------------------|-----|----|-----|---------|--------|
| 刃渡                 | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
| 6cm                | 165 | 20 | 1.1 | 7349300 | ¥1,000 |

| ⑩ポテトピーラー 50203 片 |     |    |         |      |  |
|------------------|-----|----|---------|------|--|
| 刃渡               | 全長  | g  | 商品コード   | 価格   |  |
| 6cm              | 160 | 19 | 7348800 | ¥800 |  |

| ⑪チーズナイフ 51363 両 |     |    |     |         |        |
|-----------------|-----|----|-----|---------|--------|
| 刃渡              | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
| 11cm            | 215 | 28 | 1.0 | 7349200 | ¥1,300 |



| ⑫サーモンナイフ 54623 両   |     |     |     |         |        |
|--------------------|-----|-----|-----|---------|--------|
| 刃渡                 | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
| 30cm               | 440 | 107 | 1.2 | 7348400 | ¥8,500 |
| ⑬ウェーブスライサー 54233 片 |     |     |     |         |        |
| 刃渡                 | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
| 25cm               | 385 | 138 | 1.5 | 7348000 | ¥5,800 |
| 30cm               | 430 | 140 | 1.6 | 7348100 | ¥6,800 |
| 36cm               | 485 | 158 | 1.8 | 7348200 | ¥7,800 |

| ⑭ペストリーナイフ 52933 片 |     |     |     |         |        |
|-------------------|-----|-----|-----|---------|--------|
| 刃渡                | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
| 26cm              | 380 | 156 | 2.0 | 7347800 | ¥6,300 |

| ⑮パン切ナイフ 52533 片 |     |     |     |         |        |
|-----------------|-----|-----|-----|---------|--------|
| 刃渡              | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
| 21cm            | 345 | 102 | 2.0 | 7347900 | ¥4,300 |



| ⑯ウェーブナイフ 片       |     |     |     |         |        |
|------------------|-----|-----|-----|---------|--------|
| 刃渡               | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
| 5.4231.25GB 25cm | 387 | 136 | 1.6 | 6921900 | ¥4,800 |
| 5.4231.30GB 30cm | 435 | 140 | 1.6 | 6921910 | ¥5,800 |
| 5.4231.36GB 36cm | 490 | 158 | 1.6 | 6921920 | ¥6,800 |



| ⑰ブレッドナイフ Pro 片   |     |     |     |         |        |
|------------------|-----|-----|-----|---------|--------|
| 刃渡               | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
| 5.2931.26GB 26cm | 383 | 156 | 2.0 | 6921000 | ¥5,500 |

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

スイスクラシックフルーツシリーズ

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



| シェービングナイフ 両 ¥800   |     |    |     |         |    | ペティーナ이프 両 ¥1,000      |     |    |     |         |    |
|--------------------|-----|----|-----|---------|----|-----------------------|-----|----|-----|---------|----|
| 刃渡                 | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格 | 刃渡                    | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格 |
| ⑱BK 6.7503E 5cm    | 164 | 19 | 1.1 | 6921400 |    | ⑳BK 6.7703E 10cm      | 214 | 28 | 1.2 | 6921440 |    |
| ⑲RD 6.7501E 5cm    | 164 | 19 | 1.1 | 6921410 |    | ㉑RD 6.7701E 10cm      | 214 | 28 | 1.2 | 6921450 |    |
| パーリングナイフ 両 ¥800    |     |    |     |         |    | ペティーナ이프波刃 片 ¥1,000    |     |    |     |         |    |
| 刃渡                 | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格 | 刃渡                    | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格 |
| ㉒BK 6.7603E 8cm    | 190 | 21 | 1.1 | 6921420 |    | ㉔BK 6.7733E 10cm      | 214 | 28 | 1.2 | 6921460 |    |
| ㉒RD 6.7601E 8cm    | 190 | 21 | 1.1 | 6921430 |    | ㉔RD 6.7731E 10cm      | 214 | 28 | 1.2 | 6921470 |    |
| パーリングナイフ 波刃 片 ¥800 |     |    |     |         |    | トマト・ベジタブルナイフ 片 ¥1,000 |     |    |     |         |    |
| 刃渡                 | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格 | 刃渡                    | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格 |
| ㉓BK 6.7633E 8cm    | 190 | 21 | 1.5 | 6925540 |    | ㉖BK 6.7833E 11cm      | 223 | 29 | 1.2 | 6921480 |    |
| ㉓RD 6.7631E 8cm    | 190 | 21 | 1.5 | 6925530 |    | ㉖RD 6.7831E 11cm      | 223 | 29 | 1.2 | 6921490 |    |

両…両刃 片…片刃 庖丁は全て右仕様となります。



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

このページの全商品は



マルチカラーシリーズ

材質:刃部/ステンレススチール ハンドル/ポリアミド樹脂 耐熱温度:150℃

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



ペティナイフ 15cm 両 価格 ¥3,500

| 刃渡                   | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格 |
|----------------------|-----|----|-----|---------|----|
| ①RD 5.2001.15GB 15cm | 285 | 76 | 1.5 | 6921600 |    |
| ②BL 5.2002.15GB 15cm | 285 | 76 | 1.5 | 6921640 |    |
| ③GN 5.2004.15GB 15cm | 285 | 76 | 1.5 | 6921700 |    |
| ④WH 5.2007.15GB 15cm | 285 | 76 | 1.5 | 6921740 |    |
| ⑤YL 5.2008.15GB 15cm | 285 | 76 | 1.5 | 6921800 |    |

シェフナイフ (牛刀) RD 両 価格 ¥9

| 刃渡                | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|-------------------|-----|-----|-----|---------|--------|
| ⑥5.2001.19GB 19cm | 315 | 98  | 1.9 | 6921610 | ¥4,500 |
| ⑦5.2001.25GB 25cm | 385 | 186 | 2.5 | 6921620 | ¥6,500 |
| ⑧5.2001.31GB 31cm | 445 | 258 | 2.5 | 6921630 | ¥8,000 |

シェフナイフ (牛刀) BL 両 価格 ¥9

| 刃渡                | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|-------------------|-----|-----|-----|---------|--------|
| ⑨5.2002.19GB 19cm | 315 | 98  | 1.9 | 6921650 | ¥4,500 |
| ⑩5.2002.25GB 25cm | 385 | 186 | 2.5 | 6921660 | ¥6,500 |
| ⑪5.2002.31GB 31cm | 445 | 258 | 2.5 | 6921670 | ¥8,000 |

シェフナイフ (牛刀) GN 両 価格 ¥9

| 刃渡                | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|-------------------|-----|-----|-----|---------|--------|
| ⑫5.2004.19GB 19cm | 315 | 98  | 1.9 | 6921710 | ¥4,500 |
| ⑬5.2004.25GB 25cm | 385 | 186 | 2.5 | 6921720 | ¥6,500 |
| ⑭5.2004.31GB 31cm | 445 | 258 | 2.5 | 6921730 | ¥8,000 |

シェフナイフ (牛刀) WH 両 価格 ¥9

| 刃渡                | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|-------------------|-----|-----|-----|---------|--------|
| ⑮5.2007.19GB 19cm | 315 | 98  | 1.9 | 6921750 | ¥4,500 |
| ⑯5.2007.25GB 25cm | 385 | 186 | 2.5 | 6921760 | ¥6,500 |
| ⑰5.2007.31GB 31cm | 445 | 258 | 2.5 | 6921770 | ¥8,000 |

シェフナイフ (牛刀) YL 両 価格 ¥9

| 刃渡                | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|-------------------|-----|-----|-----|---------|--------|
| ⑱5.2008.19GB 19cm | 315 | 98  | 1.9 | 6921810 | ¥4,500 |
| ⑲5.2008.25GB 25cm | 385 | 186 | 2.5 | 6921820 | ¥6,500 |
| ⑳5.2008.31GB 31cm | 445 | 258 | 2.5 | 6921830 | ¥8,000 |

スイスクラシックフルーツカラーコレクション

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



シェフナイフ 両 価格 ¥4,800

| 刃渡                    | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格 |
|-----------------------|-----|----|-----|---------|----|
| ⑲GN 6.8006.19L4E 19cm | 315 | 90 | 2.0 | 6911300 |    |
| ⑳PK 6.8006.19L5E 19cm | 315 | 90 | 2.0 | 6911310 |    |
| ㉑YL 6.8006.19L8E 19cm | 315 | 90 | 2.0 | 6911320 |    |
| ㉒OR 6.8006.19L9E 19cm | 315 | 90 | 2.0 | 6911330 |    |

三徳庖丁プラス 両 価格 ¥5,800

| 刃渡                    | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格 |
|-----------------------|-----|-----|-----|---------|----|
| ㉓GN 6.8526.17L4E 17cm | 295 | 108 | 2.0 | 6911340 |    |
| ㉔PK 6.8526.17L5E 17cm | 295 | 108 | 2.0 | 6911350 |    |
| ㉕YL 6.8526.17L8E 17cm | 295 | 108 | 2.0 | 6911360 |    |
| ㉖OR 6.8526.17L9E 17cm | 295 | 108 | 2.0 | 6911370 |    |

ブレードナイフ 片 価格 ¥4,500

| 刃渡                    | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格 |
|-----------------------|-----|----|-----|---------|----|
| ㉗GN 6.8636.21L4E 21cm | 342 | 90 | 3.0 | 6911380 |    |
| ㉘PK 6.8636.21L5E 21cm | 342 | 90 | 3.0 | 6911390 |    |
| ㉙YL 6.8636.21L8E 21cm | 342 | 90 | 3.0 | 6911400 |    |
| ㉚OR 6.8636.21L9E 21cm | 342 | 90 | 3.0 | 6911410 |    |



ペティナイフ 10cm 両 価格 ¥1,000

| 刃渡                   | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格 |
|----------------------|-----|----|-----|---------|----|
| ㉛PK 6.7706.5FCE 10cm | 214 | 28 | 1.2 | 6921500 |    |
| ㉜OR 6.7706.9FCE 10cm | 214 | 28 | 1.2 | 6921510 |    |
| ㉝YL 6.7706.8FCE 10cm | 214 | 28 | 1.2 | 6921520 |    |
| ㉞GN 6.7706.4FCE 10cm | 214 | 28 | 1.2 | 6921530 |    |

トマト・ベジタブルナイフ 11cm 片 価格 ¥1,000

| 刃渡                   | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格 |
|----------------------|-----|----|-----|---------|----|
| ㉟PK 6.7836.5FCE 11cm | 223 | 29 | 1.2 | 6921540 |    |
| ㊱OR 6.7836.9FCE 11cm | 223 | 29 | 1.2 | 6921550 |    |
| ㊲YL 6.7836.8FCE 11cm | 223 | 29 | 1.2 | 6921560 |    |
| ㊳GN 6.7836.4FCE 11cm | 223 | 29 | 1.2 | 6921570 |    |

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

両…両刃 片…片刃 庖丁は全て右仕様となります。

17 レードルトング  
ホイッパー

18 調理小物

19 調理機械

20 炊飯器・ジャー

21 電磁調理器・釜めし・コンロ類

22 電子レンジ・オーブン・ビザ・バスター

15 庖丁・砥石・庖丁差し類

16 マナ板類



**VICTORINOX**  
SWITZERLAND



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

**グランメートルシリーズ**

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



**①シェフナイフ 両**

| 刃渡              | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|-----------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 7.7403.20G 20cm | 350 | 290 | 3.0 | 7806100 | ¥16,000 |
| 7.7403.25G 25cm | 480 | 312 | 4.0 | 7806200 | ¥18,000 |

**②スライサー 両**

| 刃渡              | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|-----------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 7.7203.20G 20cm | 345 | 208 | 2.5 | 7806300 | ¥14,000 |

**③ボーニングナイフ 両**

| 刃渡              | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|-----------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 7.7303.15G 15cm | 290 | 174 | 2.4 | 7806400 | ¥12,000 |

**④フィレナイフ 両**

| 刃渡              | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|-----------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 7.7213.20G 20cm | 340 | 178 | 1.2 | 7806500 | ¥14,000 |

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

**三徳庖丁 両**

| 刃渡                   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|----------------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| ⑤7.7303.17G 17cm     | 310 | 218 | 2.1 | 7806600 | ¥15,000 |
| ⑥7.7323.17G 17cm プラス | 310 | 229 | 2.0 | 7806700 | ¥17,000 |

●三徳庖丁プラスは、刃に満加工を施し食材の切り離れを良くします。

**⑦サーモンナイフ 両**

| 刃渡              | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|-----------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 7.7223.26G 26cm | 400 | 211 | 2.4 | 7806800 | ¥17,000 |

**⑧ユーティリティナイフ 両**

| 刃渡              | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|-----------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 7.7203.15G 15cm | 272 | 113 | 1.8 | 7807000 | ¥11,000 |

**⑨ステーキナイフ 両**

| 刃渡              | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|-----------------|-----|-----|-----|---------|--------|
| 7.7203.12G 12cm | 244 | 103 | 1.5 | 7806900 | ¥9,000 |

**⑩カービング・フォーク**

| 刃渡              | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|-----------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 7.7233.15G 15cm | 275 | 130 | 6.8 | 7807100 | ¥11,000 |

**⑪ブレッドナイフ 両**

| 刃渡              | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|-----------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 7.7433.23G 23cm | 367 | 223 | 2.5 | 7807200 | ¥15,000 |

**⑫オフセットブレッドナイフ 両**

| 刃渡              | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|-----------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 7.7433.21G 21cm | 350 | 192 | 3.0 | 6925570 | ¥15,000 |

**⑬シェービングナイフ 両**

| 刃渡             | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|----------------|-----|----|-----|---------|--------|
| 7.7303.08G 8cm | 210 | 92 | 1.7 | 7806010 | ¥9,000 |

**ペティーナイフ 両**

| 刃渡               | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|------------------|-----|-----|-----|---------|--------|
| ⑭7.7203.08G 8cm  | 204 | 95  | 2.5 | 6925550 | ¥8,000 |
| ⑮7.7203.10G 10cm | 222 | 100 | 2.5 | 6925560 | ¥9,000 |

**⑯シェフナイフ 両**

| 刃渡              | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|-----------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 7.7403.15G 15cm | 295 | 150 | 3.0 | 7806020 | ¥12,000 |

**⑰トマト&ステーキナイフ 両**

| 刃渡               | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|------------------|-----|-----|-----|---------|--------|
| 7.7203.12WG 12cm | 245 | 104 | 2.0 | 7806030 | ¥9,000 |

**スイスクラシックシリーズ**

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



**⑱スモールシェフナイフ 両**

| 刃渡              | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|-----------------|-----|----|-----|---------|--------|
| 6.8003.15E 15cm | 284 | 76 | 1.5 | 6921300 | ¥3,800 |

**シェフナイフ 両**

| 刃渡               | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|------------------|-----|-----|-----|---------|--------|
| ⑲6.8003.19E 19cm | 315 | 90  | 1.9 | 6921310 | ¥4,800 |
| ⑳6.8003.22E 22cm | 352 | 116 | 2.1 | 6921320 | ¥5,500 |

**㉑ラージシェフナイフ 両**

| 刃渡              | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|-----------------|-----|-----|-----|---------|--------|
| 6.8003.25G 25cm | 389 | 204 | 2.5 | 6921330 | ¥7,000 |

**㉒シェフナイフ ワイドブレード (洋出刃) 両**

| 刃渡              | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|-----------------|-----|-----|-----|---------|--------|
| 6.8063.20G 20cm | 340 | 180 | 3.0 | 6925500 | ¥6,500 |

**㉓三徳包丁 両**

| 刃渡              | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|-----------------|-----|-----|-----|---------|--------|
| 6.8503.17E 17cm | 295 | 110 | 1.9 | 6921340 | ¥4,800 |

**㉔三徳包丁 プラス 両**

| 刃渡              | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|-----------------|-----|-----|-----|---------|--------|
| 6.8523.17E 17cm | 295 | 108 | 1.9 | 6921350 | ¥5,800 |

**㉕ブレッドナイフ 両**

| 刃渡              | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|-----------------|-----|----|-----|---------|--------|
| 6.8633.21E 21cm | 342 | 90 | 2.1 | 6921360 | ¥4,500 |

**㉖フィレナイフ 両**

| 刃渡              | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|-----------------|-----|----|-----|---------|--------|
| 6.8713.20E 20cm | 331 | 76 | 1.7 | 6921370 | ¥4,500 |

**㉗スライジングナイフ 両**

| 刃渡              | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|-----------------|-----|-----|-----|---------|--------|
| 6.8223.25G 25cm | 380 | 140 | 2.0 | 6925510 | ¥8,000 |

**㉘ボーニングナイフ 両**

| 刃渡              | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|-----------------|-----|----|-----|---------|--------|
| 6.8413.15G 15cm | 300 | 80 | 3.0 | 6925520 | ¥4,000 |

両…両刃 両…片刃 庖丁は全て右仕様となります。

09 ボール・ザル・水ます  
10 はかり・タイマー・温度計  
11 ストッカー・裏漉し類  
12 オーブンウェア・デリカプレート類  
13 蒸し器・セイロ類  
14 和食料理道具・拔型類  
15 庖丁・砥石・庖丁差し類  
08 薬味入・シールウェア容器

# Misono ミソノ モリブデン鋼シリーズ

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



## ①牛刀 両

|        | 刃渡     | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|--------|--------|-----|-----|-----|---------|---------|
| No.511 | 18cm   | 300 | 140 | 2.0 | 4889100 | ¥9,500  |
| No.518 | 19.5cm | 315 | 155 | 2.0 | 4889200 | ¥9,900  |
| No.512 | 21cm   | 330 | 160 | 2.0 | 4889300 | ¥10,000 |
| No.513 | 24cm   | 370 | 230 | 2.2 | 4889400 | ¥15,000 |
| No.514 | 27cm   | 400 | 250 | 2.2 | 4889500 | ¥18,900 |
| No.515 | 30cm   | 435 | 335 | 2.6 | 4889600 | ¥23,200 |
| No.516 | 33cm   | 470 | 365 | 2.7 | 4889700 | ¥27,600 |
| No.517 | 36cm   | 505 | 395 | 2.7 | 4889800 | ¥33,700 |

## ②筋引 両

|        | 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|--------|------|-----|-----|-----|---------|---------|
| No.521 | 24cm | 360 | 150 | 2.0 | 4889900 | ¥14,600 |
| No.522 | 27cm | 390 | 170 | 2.0 | 4890000 | ¥18,100 |
| No.523 | 30cm | 435 | 220 | 2.0 | 4890100 | ¥22,600 |
| No.524 | 33cm | 465 | 230 | 2.2 | 4890200 | ¥27,200 |
| No.525 | 36cm | 500 | 260 | 2.2 | 4890300 | ¥32,900 |

## ③洋出刃 両

|        | 刃渡     | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|--------|--------|-----|-----|-----|---------|---------|
| No.550 | 16.5cm | 295 | 320 | 4.5 | 4891100 | ¥18,000 |
| No.552 | 24cm   | 370 | 420 | 4.5 | 4891200 | ¥34,100 |

## ④三徳庖丁 両

|        | 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|--------|------|-----|-----|-----|---------|---------|
| No.580 | 14cm | 250 | 125 | 2.0 | 4888800 | ¥8,900  |
| No.583 | 16cm | 270 | 140 | 2.0 | 4888900 | ¥9,900  |
| No.581 | 18cm | 300 | 155 | 2.0 | 4889000 | ¥10,700 |

## ⑤ウェーブナイフ 両

|        | 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|--------|------|-----|-----|-----|---------|---------|
| No.696 | 30cm | 430 | 150 | 1.6 | 4986200 | ¥14,600 |
| No.697 | 36cm | 495 | 160 | 1.6 | 4986300 | ¥16,000 |

## ⑥サーモンナイフ 両

|        | 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|--------|------|-----|-----|-----|---------|---------|
| No.686 | 30cm | 430 | 140 | 1.5 | 4986000 | ¥20,100 |
| No.687 | 36cm | 500 | 150 | 1.5 | 4986100 | ¥22,800 |

## ⑦ペティーナイフ 両

|        | 刃渡   | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|--------|------|-----|----|-----|---------|--------|
| No.531 | 12cm | 220 | 65 | 1.7 | 4890600 | ¥7,000 |
| No.532 | 13cm | 230 | 70 | 1.7 | 4890700 | ¥7,500 |
| No.533 | 15cm | 255 | 75 | 1.7 | 4890800 | ¥8,000 |

## ⑧骨スキ 角型 片

|        | 刃渡     | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|--------|--------|-----|-----|-----|---------|---------|
| No.541 | 14.5cm | 270 | 180 | 2.6 | 4890900 | ¥11,200 |

## ⑨骨スキ 丸型 片

|        | 刃渡     | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|--------|--------|-----|-----|-----|---------|---------|
| No.542 | 14.5cm | 260 | 170 | 2.6 | 4891000 | ¥10,700 |

## ⑩パーリング 両

|        | 刃渡  | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|--------|-----|-----|----|-----|---------|--------|
| No.534 | 8cm | 185 | 55 | 1.0 | 4890400 | ¥6,600 |

## ⑪ペティーナイフ 細身 両

|        | 刃渡   | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|--------|------|-----|----|-----|---------|--------|
| No.530 | 12cm | 220 | 61 | 1.0 | 4890500 | ¥7,000 |

## ⑫シャトーナイフ 両

|        | 刃渡  | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|--------|-----|-----|----|-----|---------|--------|
| No.F.5 | 5cm | 156 | 27 | 1.0 | 4987900 | ¥2,800 |

## ⑬ソールナイフ 両

|          | 刃渡   | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|----------|------|-----|----|-----|---------|---------|
| No.572-S | 20cm | 300 | 70 | 1.3 | 4987700 | ¥14,600 |
| No.573-S | 24cm | 340 | 80 | 1.3 | 4987800 | ¥16,000 |



## ⑭牛刀サーモン 両

|        | 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|--------|------|-----|-----|-----|---------|---------|
| No.561 | 18cm | 295 | 135 | 2.0 | 4986400 | ¥14,600 |
| No.562 | 21cm | 330 | 150 | 2.0 | 4986500 | ¥15,900 |
| No.563 | 24cm | 370 | 225 | 2.2 | 4986600 | ¥26,700 |
| No.564 | 27cm | 400 | 260 | 2.2 | 4986700 | ¥33,100 |
| No.565 | 30cm | 435 | 325 | 2.6 | 4986800 | ¥40,900 |

## ⑮筋引サーモン 両

|        | 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|--------|------|-----|-----|-----|---------|---------|
| No.528 | 24cm | 360 | 160 | 2.0 | 4987200 | ¥25,500 |
| No.529 | 27cm | 390 | 170 | 2.0 | 4987300 | ¥31,400 |
| No.526 | 30cm | 435 | 225 | 2.2 | 4987400 | ¥35,000 |
| No.527 | 36cm | 500 | 255 | 2.2 | 4987500 | ¥50,900 |

## ⑯三徳サーモン 両

|        | 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|--------|------|-----|-----|-----|---------|---------|
| No.584 | 18cm | 300 | 157 | 2.0 | 4987600 | ¥16,800 |

## ⑰ペティーサーモン 両

|        | 刃渡   | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|--------|------|-----|----|-----|---------|---------|
| No.571 | 12cm | 220 | 65 | 1.7 | 4986900 | ¥11,300 |
| No.572 | 13cm | 230 | 70 | 1.7 | 4987000 | ¥12,000 |
| No.573 | 15cm | 255 | 75 | 1.7 | 4987100 | ¥12,800 |

※⑭～⑰は刀身の表にも裏にもシャープな凹加工



## ツバ無し庖丁

### ⑱牛刀 両

|        | 刃渡     | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|--------|--------|-----|-----|-----|---------|--------|
| No.611 | 18cm   | 295 | 120 | 2.0 | 4992600 | ¥6,700 |
| No.618 | 19.5cm | 315 | 135 | 2.0 | 4992700 | ¥6,900 |
| No.612 | 21cm   | 335 | 142 | 2.0 | 4992800 | ¥7,000 |

### ⑲三徳庖丁 両

|        | 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|--------|------|-----|-----|-----|---------|--------|
| No.680 | 14cm | 255 | 100 | 2.0 | 4992300 | ¥6,000 |
| No.683 | 16cm | 275 | 120 | 2.0 | 4992400 | ¥6,700 |
| No.681 | 18cm | 300 | 140 | 2.0 | 4992500 | ¥7,200 |

### ⑳ペティーナイフ 両

|        | 刃渡   | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|--------|------|-----|----|-----|---------|--------|
| No.631 | 12cm | 220 | 55 | 1.7 | 4992900 | ¥5,200 |
| No.632 | 13cm | 230 | 60 | 1.7 | 4993000 | ¥5,300 |
| No.633 | 15cm | 260 | 65 | 1.7 | 4993100 | ¥5,600 |

### ㉑子供庖丁 両

|        | 刃渡   | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|--------|------|-----|----|-----|---------|--------|
| No.685 | 12cm | 220 | 70 | 1.8 | 4988000 | ¥6,000 |

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

●このカタログに掲載されている価格は、平成27年4月1日現在のものです。税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。

17 レードルトング・ホイップバー

18 調理小物

19 調理機械

20 炊飯器・ジャー

21 電磁調理器・釜めし・コンロ類

22 電子レンジ・オーブン・ビサ・バスター

15 庖丁・砥石・庖丁差し類

16 マナ板類



スウェーデン特殊鋼の最高峰、高純度ピュアステンレス鋼使用

ミソノUX10シリーズ

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



①牛刀 画

| 刃渡          | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| No.711 18cm | 305 | 155 | 2.1 | 4988100 | ¥20,900 |
| No.712 21cm | 340 | 160 | 2.1 | 4988200 | ¥22,700 |
| No.713 24cm | 380 | 245 | 2.3 | 4988300 | ¥30,600 |
| No.714 27cm | 410 | 260 | 2.3 | 4988400 | ¥34,300 |
| No.715 30cm | 445 | 345 | 2.7 | 4988500 | ¥44,000 |

④ペティーナ이프 画

| 刃渡          | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|-------------|-----|----|-----|---------|---------|
| No.731 12cm | 225 | 60 | 1.8 | 4988600 | ¥14,600 |
| No.732 13cm | 240 | 62 | 1.8 | 4988700 | ¥15,000 |
| No.733 15cm | 260 | 68 | 1.8 | 4988800 | ¥15,400 |

②筋引 画

| 刃渡          | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| No.721 24cm | 365 | 175 | 2.1 | 4988900 | ¥28,700 |
| No.722 27cm | 400 | 190 | 2.1 | 4989000 | ¥32,700 |

⑤骨スキ 角型 画

| 刃渡            | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|---------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| No.741 14.5cm | 270 | 210 | 2.7 | 4989200 | ¥24,700 |

⑥Nポーニング 画

| 刃渡          | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| No.743 11cm | 270 | 155 | 2.1 | 4990520 | ¥24,700 |

③三徳庖丁 画

| 刃渡          | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| No.781 18cm | 305 | 170 | 2.1 | 4989100 | ¥21,700 |

⑦牛刀サーモン 画

| 刃渡          | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| No.761 18cm | 305 | 160 | 2.1 | 4989300 | ¥33,700 |
| No.762 21cm | 340 | 170 | 2.1 | 4989400 | ¥36,400 |
| No.763 24cm | 380 | 245 | 2.3 | 4989500 | ¥49,000 |
| No.764 27cm | 410 | 270 | 2.3 | 4989600 | ¥55,100 |
| No.765 30cm | 445 | 345 | 2.7 | 4989700 | ¥70,400 |

⑨三徳サーモン 画

| 刃渡          | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| No.751 18cm | 305 | 160 | 2.1 | 4990300 | ¥34,800 |

⑧筋引サーモン 画

| 刃渡          | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| No.728 24cm | 365 | 170 | 2.1 | 4990100 | ¥46,100 |
| No.729 27cm | 400 | 190 | 2.1 | 4990200 | ¥52,100 |

⑩ペティーサーモン 画

| 刃渡          | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|-------------|-----|----|-----|---------|---------|
| No.771 12cm | 225 | 58 | 1.8 | 4989800 | ¥23,400 |
| No.772 13cm | 240 | 66 | 1.8 | 4989900 | ¥24,000 |
| No.773 15cm | 260 | 66 | 1.8 | 4990000 | ¥24,700 |

\* 刀身の表にも裏にもシャープな凹加工

ミソノ スウェーデン鋼シリーズ(手研本刃付仕様)

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



⑪牛刀 画

| 刃渡            | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|---------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| No.111 18cm   | 300 | 150 | 2.1 | 4886200 | ¥13,600 |
| No.118 19.5cm | 315 | 165 | 2.1 | 4886300 | ¥14,000 |
| No.112 21cm   | 330 | 170 | 2.1 | 4886400 | ¥14,600 |
| No.113 24cm   | 370 | 240 | 2.3 | 4886500 | ¥20,300 |
| No.114 27cm   | 400 | 280 | 2.3 | 4886600 | ¥25,200 |
| No.115 30cm   | 435 | 340 | 2.5 | 4886700 | ¥31,000 |
| No.116 33cm   | 470 | 370 | 2.5 | 4886800 | ¥36,400 |
| No.117 36cm   | 500 | 410 | 2.5 | 4886900 | ¥43,400 |

⑬洋出刃 画

| 刃渡            | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|---------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| No.150 16.5cm | 295 | 380 | 5.6 | 4888300 | ¥21,900 |
| No.151 21cm   | 345 | 405 | 4.5 | 4888400 | ¥33,700 |
| No.152 24cm   | 375 | 460 | 4.5 | 4888500 | ¥38,300 |
| No.153 27cm   | 405 | 540 | 5.4 | 4888600 | ¥41,800 |

⑯ペティーナ이프 細身 画

| 刃渡          | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|-------------|-----|----|-----|---------|--------|
| No.130 12cm | 220 | 60 | 1.6 | 4887600 | ¥9,100 |

⑫筋引 画

| 刃渡          | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| No.121 24cm | 360 | 142 | 2.0 | 4887000 | ¥19,400 |
| No.122 27cm | 390 | 146 | 2.0 | 4887100 | ¥24,400 |
| No.123 30cm | 430 | 178 | 2.1 | 4887200 | ¥29,300 |
| No.124 33cm | 470 | 192 | 2.1 | 4887300 | ¥34,300 |
| No.125 36cm | 500 | 204 | 2.1 | 4887400 | ¥40,900 |

⑭三徳庖丁 画

| 刃渡          | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| No.180 14cm | 250 | 125 | 2.0 | 4885900 | ¥12,000 |
| No.183 16cm | 275 | 140 | 2.0 | 4886000 | ¥13,400 |
| No.181 18cm | 300 | 165 | 2.0 | 4886100 | ¥14,800 |

⑰骨スキ 角型 画

| 刃渡            | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|---------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| No.141 14.5cm | 270 | 195 | 2.5 | 4888000 | ¥15,200 |
| No.145 16.5cm | 280 | 210 | 2.7 | 4888200 | ¥19,600 |

⑮ペティーナ이프 画

| 刃渡          | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|-------------|-----|----|-----|---------|---------|
| No.131 12cm | 220 | 65 | 1.6 | 4887700 | ¥9,100  |
| No.132 13cm | 230 | 70 | 1.6 | 4887800 | ¥9,500  |
| No.133 15cm | 260 | 75 | 1.6 | 4887900 | ¥10,000 |

⑱骨スキ 丸型 画

| 刃渡            | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|---------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| No.142 14.5cm | 260 | 185 | 2.5 | 4888100 | ¥14,600 |

⑲ガラスキ 画

| 刃渡            | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|---------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| No.146 18.5cm | 315 | 350 | 5.4 | 4888700 | ¥31,500 |

⑳パーリング 画

| 刃渡         | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|------------|-----|----|-----|---------|--------|
| No.134 8cm | 185 | 58 | 1.5 | 4887500 | ¥8,400 |

ミソノ440PHシリーズ

ハンドル:ポリアミド樹脂 耐熱温度:150℃  
● 刃部は鋼に強く弾力性と耐久性に優れたモリブデンバナジウム鋼  
● ハンドルはポリアミド樹脂素材の一体成型ハンドルなので洗浄機可能です。



⑳牛刀 画

| 刃渡          | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| No.011 18cm | 310 | 160 | 2.0 | 4990410 | ¥14,700 |
| No.012 21cm | 340 | 170 | 2.0 | 4990420 | ¥15,600 |
| No.013 24cm | 375 | 250 | 2.2 | 4990430 | ¥21,900 |
| No.014 27cm | 405 | 280 | 2.2 | 4990440 | ¥25,900 |

㉑ペティーナ이프 画

| 刃渡          | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|-------------|-----|----|-----|---------|---------|
| No.031 12cm | 230 | 75 | 1.7 | 4990470 | ¥10,900 |
| No.033 15cm | 260 | 80 | 1.7 | 4990480 | ¥11,300 |

㉒筋引 画

| 刃渡          | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| No.021 24cm | 360 | 175 | 2.1 | 4990450 | ¥19,900 |
| No.022 27cm | 395 | 185 | 2.1 | 4990460 | ¥23,900 |

㉔骨スキ角型(鳥魚包丁) 画

| 刃渡            | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|---------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| No.041 14.5cm | 270 | 210 | 2.7 | 4990490 | ¥18,000 |

㉕三徳包丁 画

| 刃渡          | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| No.081 18cm | 310 | 170 | 2.0 | 4990510 | ¥15,300 |

画…両刃 画…片刃 庖丁は全て右仕様となります。左仕様をご希望の際は別途お問い合わせください。

●このカタログに掲載されている価格は、平成27年4月1日現在のものです。税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。

09 ボール・ザル・水ます

10 はかり・タイマー・温度計

11 ストッカー・裏漉し・スリプ漉し類

12 オーブンウェア・デリカプレート類

13 蒸し器・セイロ類

14 和食料理道具・抜き型類

15 庖丁・砥石・庖丁差し類

08 薬味入・シリウエア容器

ご注文の際は、  
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

庖丁・砥石・庖丁差し類

厨房用品

416

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

## ミソノ440シリーズ

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



**①牛刀 両**

| 刃渡          | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| No.811 18cm | 310 | 150 | 2.0 | 4990400 | ¥14,100 |
| No.812 21cm | 340 | 160 | 2.0 | 4990500 | ¥15,000 |
| No.813 24cm | 375 | 235 | 2.2 | 4990600 | ¥20,900 |
| No.814 27cm | 405 | 260 | 2.2 | 4990700 | ¥24,700 |
| No.815 30cm | 440 | 345 | 2.7 | 4990800 | ¥30,600 |

**②筋引 両**

| 刃渡          | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| No.821 24cm | 365 | 165 | 2.1 | 4991200 | ¥19,000 |
| No.822 27cm | 395 | 170 | 2.1 | 4991300 | ¥22,800 |

**③洋出刃 両**

| 刃渡          | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| No.851 21cm | 350 | 380 | 4.5 | 4991800 | ¥33,100 |

**④三徳庖丁 両**

| 刃渡          | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| No.881 18cm | 310 | 165 | 2.0 | 4991400 | ¥14,600 |

**⑤ペティーナイフ 両**

| 刃渡          | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|-------------|-----|----|-----|---------|---------|
| No.831 12cm | 230 | 62 | 1.7 | 4990900 | ¥10,500 |
| No.832 13cm | 240 | 66 | 1.7 | 4991000 | ¥10,600 |
| No.833 15cm | 260 | 66 | 1.7 | 4991100 | ¥10,800 |

**⑥骨スキ 角型 片**

| 刃渡            | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|---------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| No.841 14.5cm | 270 | 175 | 2.7 | 4991500 | ¥17,200 |

**⑦スライサー 両**

| 刃渡          | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| No.871 18cm | 300 | 140 | 1.7 | 4991600 | ¥13,800 |
| No.872 21cm | 330 | 145 | 1.7 | 4991700 | ¥14,600 |

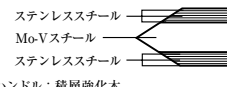
左仕様をご希望の際は別途お問い合わせください。

## 響十 (kyoto) 強化木シリーズ

材質:ダマスカス鋼鍛造



63層ダマスカス鋼



ハンドル:積層強化木



**⑧牛刀 両**

| 刃渡           | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|--------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| KP-1106 18cm | 300 | 170 | 2.6 | 7917400 | ¥19,200 |
| KP-1105 21cm | 335 | 215 | 2.6 | 7917500 | ¥22,200 |
| KP-1104 24cm | 370 | 250 | 2.9 | 7917600 | ¥29,400 |
| KP-1103 27cm | 393 | 285 | 2.9 | 7917700 | ¥35,000 |

**⑨ペティーナイフ 両**

| 刃渡           | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|--------------|-----|----|-----|---------|---------|
| KP-1108 12cm | 237 | 80 | 2.3 | 7917800 | ¥14,400 |
| KP-1107 15cm | 268 | 90 | 2.3 | 7917900 | ¥16,400 |

**⑩ペアリングナイフ 両**

| 刃渡          | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|-------------|-----|----|-----|---------|---------|
| KP-1109 9cm | 215 | 75 | 2.3 | 7918000 | ¥12,600 |

**⑪ピーリングナイフ 両**

| 刃渡          | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|-------------|-----|----|-----|---------|---------|
| KP-1110 7cm | 185 | 60 | 2.6 | 7918100 | ¥12,000 |

**⑫筋引 両**

| 刃渡           | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|--------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| KP-1113 24cm | 360 | 180 | 2.9 | 7918200 | ¥27,000 |
| KP-1112 27cm | 400 | 220 | 2.9 | 7918300 | ¥33,500 |

**⑬万能 両**

| 刃渡             | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|----------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| KP-1115 16cm   | 282 | 170 | 2.6 | 7918400 | ¥18,000 |
| KP-1114 17.5cm | 298 | 185 | 2.6 | 7918500 | ¥19,200 |

**⑭菜切 両**

| 刃渡           | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|--------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| KP-1116 16cm | 285 | 195 | 2.6 | 7918600 | ¥18,000 |
| KP-1165 18cm | 303 | 200 | 2.6 | 7918700 | ¥19,200 |

**⑮万能出刃 両**

| 刃渡           | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|--------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| KP-1117 17cm | 295 | 220 | 2.9 | 7918800 | ¥22,200 |

**⑯ブレッドナイフ 両**

| 刃渡           | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|--------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| KP-1118 23cm | 353 | 180 | 2.6 | 7918900 | ¥25,800 |

**⑰ポーニングナイフ 両**

| 刃渡           | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|--------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| KP-1119 16cm | 290 | 135 | 2.6 | 7919000 | ¥18,000 |

## ブライト Brieto-M10PROシリーズ (本刃付)

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



**⑱牛刀 両**

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 18cm | 304 | 150 | 2.2 | 4229200 | ¥11,400 |
| 21cm | 333 | 165 | 2.2 | 4229300 | ¥13,900 |
| 24cm | 370 | 210 | 2.2 | 4229400 | ¥16,400 |
| 27cm | 400 | 240 | 2.5 | 4229500 | ¥21,500 |
| 30cm | 433 | 280 | 2.5 | 4229600 | ¥27,700 |
| 33cm | 466 | 330 | 2.5 | 4229700 | ¥34,100 |

**⑲ペティーナイフ 両**

| 刃渡   | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|------|-----|----|-----|---------|--------|
| 12cm | 235 | 75 | 2.0 | 4229800 | ¥9,200 |
| 15cm | 265 | 85 | 2.0 | 4229900 | ¥9,600 |

**⑳骨スキ 片**

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 15cm | 265 | 150 | 2.2 | 4230000 | ¥11,400 |

**㉑洋出刃 片**

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 24cm | 375 | 370 | 4.0 | 4230100 | ¥25,200 |
| 27cm | 400 | 410 | 4.0 | 4230200 | ¥30,200 |

**㉒筋引 両**

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 24cm | 360 | 150 | 2.2 | 4230300 | ¥15,100 |
| 27cm | 400 | 200 | 2.2 | 4230400 | ¥20,100 |

**㉓万能庖丁 両**

| 刃渡     | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|--------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 16cm   | 282 | 150 | 2.2 | 4230500 | ¥10,800 |
| 17.5cm | 295 | 160 | 2.2 | 4230600 | ¥11,400 |

**㉔菜切 両**

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 16cm | 283 | 160 | 2.2 | 4230700 | ¥10,800 |

両…両刃 両…片刃 庖丁は全て右仕様となります。

●このカタログに掲載されている価格は、平成27年4月1日現在のものです。税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。

17 レードルトング、ホイッパー

18 調理小物

19 調理機械

20 炊飯器・ジャー

21 電磁調理器・釜めし・コンロ類

22 電子レンジ・オーブン・ビサ・バスター

15 庖丁・砥石・類

16 マナ板類

# LESTAIN

® TRADE MARK

## グレステン

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

### グレステンタイプ

#### ①牛刀 両

| 刃渡         | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 721TK 21cm | 338 | 250 | 2.0 | 0591100 | ¥20,000 |
| 724TK 24cm | 370 | 270 | 2.2 | 0591200 | ¥25,000 |
| 727TK 27cm | 415 | 320 | 2.5 | 0591300 | ¥30,000 |
| 730TK 30cm | 445 | 335 | 2.5 | 0591400 | ¥37,000 |
| 733TK 33cm | 473 | 405 | 2.5 | 0591500 | ¥45,000 |
| 736TK 36cm | 503 | 430 | 2.5 | 0591600 | ¥53,000 |

#### ③ペティーナイフ 両

| 刃渡         | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------------|-----|----|-----|---------|---------|
| 012TK 12cm | 248 | 85 | 1.5 | 0592200 | ¥10,300 |
| 014TK 14cm | 270 | 90 | 1.5 | 0592300 | ¥11,000 |

#### ④ガラスキ 片

| 刃渡         | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 420TK 20cm | 313 | 285 | 3.0 | 0592400 | ¥23,000 |

#### ⑤骨スキ 片

| 刃渡         | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 415TK 15cm | 280 | 230 | 2.5 | 0592500 | ¥16,500 |

#### ②筋引 両

| 刃渡          | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 724TSK 24cm | 367 | 245 | 2.0 | 0591700 | ¥23,000 |
| 727TSK 27cm | 395 | 250 | 2.0 | 0591800 | ¥28,000 |
| 730TSK 30cm | 445 | 280 | 2.0 | 0591900 | ¥34,000 |
| 733TSK 33cm | 470 | 290 | 2.0 | 0592000 | ¥42,000 |
| 736TSK 36cm | 500 | 305 | 2.0 | 0592100 | ¥50,000 |



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



#### ⑥プロティナイフ 両

| 刃渡         | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 016TK 16cm | 283 | 95  | 2.0 | 5850600 | ¥13,000 |
| 018TK 18cm | 305 | 145 | 2.0 | 5850500 | ¥14,500 |
| 021TK 21cm | 334 | 150 | 2.0 | 5850400 | ¥17,000 |
| 025TK 25cm | 373 | 165 | 2.0 | 5850300 | ¥22,500 |

#### ⑦プロティSナイフ 両

| 刃渡          | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 021TSK 21cm | 332 | 95  | 2.0 | 5850800 | ¥16,000 |
| 025TSK 25cm | 375 | 150 | 2.0 | 5850700 | ¥21,500 |

#### ⑧Tタイプ ペティーナイフ ホームベティ型 両

| 刃渡         | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|------------|-----|----|-----|---------|--------|
| 814TU 14cm | 268 | 86 | 1.5 | 5850900 | ¥7,000 |



#### 家庭用 ツバ付きナイフ 両

| 刃渡           | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|--------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| ⑨819TK 19cm  | 310 | 177 | 1.5 | 5851000 | ¥15,000 |
| ⑩817TK 17cm  | 292 | 173 | 1.5 | 5851100 | ¥14,000 |
| ⑪814TUK 14cm | 267 | 137 | 1.5 | 5851200 | ¥11,000 |



#### ⑫サーモンスライサー 両

| 刃渡           | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|--------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 331TAKL 31cm | 445 | 235 | 1.5 | 8472900 | ¥28,000 |
| 336TAKL 36cm | 490 | 285 | 1.5 | 0593800 | ¥34,000 |

#### ⑬サーモンスライサー 両

| 刃渡           | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|--------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 331GUAL 31cm | 443 | 170 | 2.0 | 0593900 | ¥21,000 |

#### ⑭グレステン シャープナー

| 刃渡   | 全長  | g   | 商品コード   | 価格     |
|------|-----|-----|---------|--------|
| 28cm | 400 | 156 | 0594000 | ¥3,300 |



#### ⑮カービングナイフ 両

| 刃渡         | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 533TK 33cm | 467 | 423 | 2.0 | 8473400 | ¥53,000 |

#### ⑯カービングフォーク

| 全長         | 商品コード   | 価格              |
|------------|---------|-----------------|
| FK123 30cm | 290 199 | 8473500 ¥15,000 |



#### ⑰カービングナイフ 両

| 刃渡         | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 522TK 22cm | 340 | 240 | 2.0 | 0594100 | ¥31,000 |

#### ⑱カービングフォーク

| 全長         | 商品コード   | 価格              |
|------------|---------|-----------------|
| FK125 30cm | 295 261 | 0594200 ¥16,000 |



### グレステン 庖丁セット

#### ⑲Aセット 3513800 ¥280,000

| ケースサイズ:570×280×H90 |        |           |         |
|--------------------|--------|-----------|---------|
| <セット内容>            |        |           |         |
| 牛刀                 | 733TK  | Uベティ      | 814TUK  |
| 牛刀                 | 727TK  | サーモンスライサー | 336TAKL |
| 筋引                 | 727TSK | 洋出刃       | 224WK   |
| プロティ               | 021TK  | 骨透        | 415TK   |
| ペティー               | 014TK  | フォーク      | FK125   |
| ペティー               | 012WSK | シャープナー    |         |

#### ⑳Bセット 3513900 ¥215,000

| ケースサイズ:570×215×H95 |        |           |         |
|--------------------|--------|-----------|---------|
| <セット内容>            |        |           |         |
| 牛刀                 | 730TK  | 骨透        | 415TK   |
| 牛刀                 | 724TK  | ペティー      | 014TK   |
| 筋引                 | 727TSK | サーモンスライサー | 331TAKL |
| プロティ               | 021TK  | シャープナー    |         |
| 洋出刃                | 220WK  |           |         |

#### ㉑Cセット 3514000 ¥142,000

| ケースサイズ:570×215×H95 |        |        |       |
|--------------------|--------|--------|-------|
| <セット内容>            |        |        |       |
| 牛刀                 | 727TK  | ペティー   | 014TK |
| 筋引                 | 724TSK | Uベティ   | 814TU |
| 洋出刃                | 220WK  | シャープナー |       |
| 骨透                 | 415TK  |        |       |

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

●このカタログに掲載されている価格は、平成27年4月1日現在のものです。税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。

09 ボール・ザル・水ます

10 はかり・タイマー・温度計

11 ストッカー・裏漉し・スリプ漉し類

12 オーブンウェア・デリカプレート類

13 蒸し器・セイロ類

14 和食料理道具・抜型類

15 庖丁・砥石・庖丁差し類

08 薬味入・シリルウェア容器

**LESTAIN** TRADE MARK **グレステン**

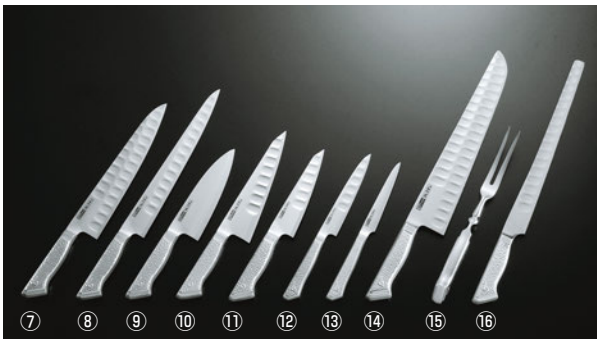


＜Wタイプの特長＞ 最高の材質を使用し、スライス用庖丁として特に優れた性能を持ち、切れ味・持続性・強度などの品質を徹底追求した高度な機能を実現

グレステンWタイプ

| ①牛刀 両  | ②洋出刃 両 | ③筋引 両 |     |       |                 |
|--------|--------|-------|-----|-------|-----------------|
| 刃渡     | 全長     | g     | 背厚  | 商品コード | 価格              |
| 721WK  | 21cm   | 338   | 250 | 2.0   | 0592600 ¥20,000 |
| 724WK  | 24cm   | 370   | 270 | 2.2   | 0592700 ¥25,000 |
| 727WK  | 27cm   | 415   | 320 | 2.5   | 0592800 ¥30,000 |
| 730WK  | 30cm   | 445   | 345 | 2.5   | 0592900 ¥37,000 |
| 刃渡     | 全長     | g     | 背厚  | 商品コード | 価格              |
| 216WK  | 16cm   | 283   | 265 | 2.5   | 0593000 ¥17,000 |
| 220WK  | 20cm   | 328   | 330 | 3.0   | 0593100 ¥29,000 |
| 224WK  | 24cm   | 381   | 430 | 3.0   | 0593200 ¥36,000 |
| 刃渡     | 全長     | g     | 背厚  | 商品コード | 価格              |
| 724WSK | 24cm   | 367   | 240 | 2.0   | 8472400 ¥23,000 |
| 727WSK | 27cm   | 395   | 250 | 2.0   | 8472500 ¥28,000 |
| 730WSK | 30cm   | 442   | 280 | 2.0   | 8472600 ¥34,000 |
| 733WSK | 33cm   | 470   | 290 | 2.0   | 8472700 ¥42,000 |
| 736WSK | 36cm   | 500   | 310 | 2.0   | 8472800 ¥50,000 |

| ④プロティナイフ 両 | ⑤ペティーナイフ 両 | ⑥ペティーナイフ 細身 両 |     |       |                 |
|------------|------------|---------------|-----|-------|-----------------|
| 刃渡         | 全長         | g             | 背厚  | 商品コード | 価格              |
| 025WK      | 25cm       | 373           | 170 | 2.0   | 0593300 ¥22,500 |
| 刃渡         | 全長         | g             | 背厚  | 商品コード | 価格              |
| 012WK      | 12cm       | 248           | 85  | 1.5   | 0593400 ¥10,300 |
| 014WK      | 14cm       | 270           | 90  | 1.5   | 0593500 ¥11,000 |
| 刃渡         | 全長         | g             | 背厚  | 商品コード | 価格              |
| 010WSK     | 10cm       | 230           | 80  | 1.5   | 0593600 ¥9,800  |
| 012WSK     | 12cm       | 245           | 80  | 1.5   | 0593700 ¥9,800  |



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

グレステンMタイプ

| ⑦牛刀 両  | ⑧筋引 両 | ⑨洋出刃 両 | ⑩ガラスキ 両 |       |                 |
|--------|-------|--------|---------|-------|-----------------|
| 刃渡     | 全長    | g      | 背厚      | 商品コード | 価格              |
| 721TM  | 21cm  | 338    | 225     | 2.0   | 3781300 ¥20,000 |
| 724TM  | 24cm  | 371    | 245     | 2.2   | 3781400 ¥25,000 |
| 727TM  | 27cm  | 415    | 310     | 2.5   | 3781500 ¥30,000 |
| 730TM  | 30cm  | 445    | 330     | 2.5   | 3781600 ¥37,000 |
| 733TM  | 33cm  | 475    | 360     | 2.5   | 3781700 ¥45,000 |
| 刃渡     | 全長    | g      | 背厚      | 商品コード | 価格              |
| 724TSM | 24cm  | 367    | 216     | 2.0   | 3781800 ¥23,000 |
| 727TSM | 27cm  | 395    | 230     | 2.0   | 3781900 ¥28,000 |
| 730TSM | 30cm  | 443    | 280     | 2.0   | 3782000 ¥34,000 |
| 733TSM | 33cm  | 470    | 290     | 2.0   | 3782100 ¥42,000 |
| 736TSM | 36cm  | 500    | 300     | 2.0   | 3782200 ¥50,000 |
| 刃渡     | 全長    | g      | 背厚      | 商品コード | 価格              |
| 216WM  | 16cm  | 283    | 290     | 2.5   | 3782300 ¥17,000 |
| 220WM  | 20cm  | 330    | 305     | 3.0   | 3782400 ¥29,000 |
| 刃渡     | 全長    | g      | 背厚      | 商品コード | 価格              |
| 420TM  | 20cm  | 312    | 260     | 3.0   | 3782500 ¥23,000 |

| ⑪骨スキ 両  | ⑫ペティーナイフ 両 | ⑬ペティーナイフ 細 両 | ⑭カービングナイフ 両 | ⑮カービングフォーク      | ⑯サーモンスライサー 両    |
|---------|------------|--------------|-------------|-----------------|-----------------|
| 刃渡      | 全長         | g            | 背厚          | 商品コード           | 価格              |
| 415TM   | 15cm       | 278          | 205         | 2.5             | 3782600 ¥16,500 |
| 刃渡      | 全長         | g            | 背厚          | 商品コード           | 価格              |
| 012TM   | 12cm       | 248          | 66          | 1.5             | 3782700 ¥10,300 |
| 014TM   | 14cm       | 266          | 75          | 1.5             | 3782800 ¥11,000 |
| 刃渡      | 全長         | g            | 背厚          | 商品コード           | 価格              |
| 010WSM  | 10cm       | 230          | 65          | 1.5             | 3782900 ¥9,800  |
| 012WSM  | 12cm       | 242          | 74          | 1.5             | 3783000 ¥9,800  |
| 刃渡      | 全長         | g            | 背厚          | 商品コード           | 価格              |
| 539TM   | 33cm       | 473          | 355         | 2.5             | 3783300 ¥53,000 |
| 全長      | g          | 商品コード        | 価格          |                 |                 |
| FM125   | 29.5cm     | 295          | 240         | 3783400 ¥16,000 |                 |
| 刃渡      | 全長         | g            | 背厚          | 商品コード           | 価格              |
| 331TAML | 31cm       | 444          | 220         | 2.0             | 3783100 ¥28,000 |
| 336TAML | 36cm       | 490          | 265         | 2.0             | 3783200 ¥34,000 |



グレステンMタイプ

| ⑰牛刀 両  | ⑱プロティナイフ 両 |     |     |                 |                 |
|--------|------------|-----|-----|-----------------|-----------------|
| 刃渡     | 全長         | g   | 背厚  | 商品コード           | 価格              |
| 819TMM | 19cm       | 311 | 174 | 2.0             | 3679800 ¥15,000 |
| 821TMM | 21cm       | 333 | 187 | 2.0             | 3679700 ¥17,500 |
| 刃渡     | 全長         | g   | 背厚  | 商品コード           | 価格              |
| 19cm   | 311        | 169 | 1.5 | 3679900 ¥14,000 |                 |
| 刃渡     | 全長         | g   | 背厚  | 商品コード           | 価格              |
| 018TMM | 18cm       | 305 | 149 | 2.0             | 3680600 ¥14,500 |
| 021TMM | 21cm       | 333 | 155 | 2.0             | 3680500 ¥17,000 |
| 025TMM | 25cm       | 375 | 172 | 2.0             | 3680400 ¥22,500 |

| ⑳三徳庖丁 細身 816TMM 両 | ㉑ホームベティ 814TUMM 両 | ㉒三徳庖丁 817TMM 両 |     |                 |    |
|-------------------|-------------------|----------------|-----|-----------------|----|
| 刃渡                | 全長                | g              | 背厚  | 商品コード           | 価格 |
| 17cm              | 287               | 163            | 1.5 | 3680100 ¥13,000 |    |
| 刃渡                | 全長                | g              | 背厚  | 商品コード           | 価格 |
| 14cm              | 265               | 139            | 1.5 | 3680200 ¥11,000 |    |
| 刃渡                | 全長                | g              | 背厚  | 商品コード           | 価格 |
| 17cm              | 292               | 171            | 2.0 | 3680000 ¥14,000 |    |



| ⑳小出刃 両  | ㉑共柄  |     |     |       |                 |
|---------|------|-----|-----|-------|-----------------|
| 刃渡      | 全長   | g   | 背厚  | 商品コード | 価格              |
| ㉑212WK  | 11cm | 235 | 168 | 2.5   | 7919800 ¥11,000 |
| ㉑212WMM | 11cm | 235 | 171 | 2.7   | 3680300 ¥11,000 |

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

●このカタログに掲載されている価格は、平成27年4月1日現在のもので、税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。

17 レッドルトンク・ホイップバー

18 調理小物

19 調理機械

20 炊飯器・ジャー

21 電磁調理器・釜めし・コンロ類

22 電子レンジ・オーブン・ビサ・バスター

15 庖丁・砥石・庖丁差し類

16 マナ板類

堺 孝行作 グランドシェフ

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



①牛刀 ②厚口牛刀 ③スライサー ④薄口ナローズスライサー ⑤洋出刃 ⑥ペティーナ이프 ⑦サバキ東型 ⑧サバキ西型 ⑨三徳庖丁

グランドシェフ SP (スウェーデン鋼)

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



グランドシェフSPシリーズは左仕様はできません。

⑩牛刀 ⑪スライサー ⑫ペティーナ이프 ⑬サバキ東型 ⑭ペティーナ이프 ⑮サバキ西型

堺 孝行作 (日本鋼・ツバ付)

日本鋼を使用した、最もポピュラーな庖丁です。



⑭牛刀 ⑮ペティーナ이프 ⑯小間切牛刀 ⑰洋出刃 ⑱ガラサキ (ガラスキ) ⑲筋引

画…両刃 因…片刃 庖丁は全て右仕様となります。左仕様をご希望の際は別途お問い合わせください。

●このカタログに掲載されている価格は、平成27年4月1日現在のもので、税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。

- 09 水まです ボール・ザル・
10 温湿度計 はかり・タイマー・
11 ストッパー・裏漉し類 スープ漉し類
12 オーブンウェア・テリカプ・プレート類
13 蒸し器・セイロ類
14 和食料理道具・抜型類
15 庖丁・砥石・庖丁差し類
08 シールウェア容器

堺 孝行作 INOX PC柄シリーズ



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

| ①牛刀 両      |     |     |     |         | ④洋出刃 両                           |          |     |     |     |         |         |
|------------|-----|-----|-----|---------|----------------------------------|----------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 刃渡         | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格                               | 刃渡       | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
| 18cm       | 305 | 160 | 2.0 | 7915300 | ¥10,700                          | 21cm     | 345 | 340 | 3.9 | 7916200 | ¥16,700 |
| 21cm       | 335 | 180 | 2.0 | 7915400 | ¥12,500                          | 24cm     | 375 | 380 | 3.9 | 7916300 | ¥19,900 |
| 24cm       | 370 | 260 | 2.4 | 7915500 | ¥15,100                          | ⑤サバキ東型 両 |     |     |     |         |         |
| 27cm       | 405 | 280 | 2.4 | 7915600 | ¥17,100                          | 刃渡       | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
| 30cm       | 440 | 320 | 2.4 | 7915700 | ¥19,400                          | 15cm     | 270 | 180 | 2.2 | 7916400 | ¥11,500 |
| ②ペティーナイフ 両 |     |     |     |         | ⑥サバキ西型 両                         |          |     |     |     |         |         |
| 刃渡         | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格                               | 刃渡       | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
| 12cm       | 235 | 80  | 1.9 | 7915800 | ¥7,100                           | 15cm     | 256 | 160 | 2.2 | 7916500 | ¥11,500 |
| 15cm       | 265 | 100 | 1.9 | 7915900 | ¥7,400                           | ⑦和風出刃 両  |     |     |     |         |         |
| 18cm       | 295 | 105 | 1.9 | 7915910 | ¥9,200                           | 刃渡       | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
| ③筋引 両      |     |     |     |         | ⑧幅広菜切 両                          |          |     |     |     |         |         |
| 刃渡         | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格                               | 刃渡       | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
| 24cm       | 370 | 180 | 2.2 | 7916000 | ¥15,100                          | 16.5cm   | 285 | 300 | 3.9 | 7916600 | ¥13,600 |
| 27cm       | 390 | 200 | 2.2 | 7916100 | ¥17,100                          | 刃渡       | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|            |     |     |     |         | 18cm 300 180 2.0 7916700 ¥10,500 |          |     |     |     |         |         |

グランドシェフ 和 (スウェーデン鋼)

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



| ⑨牛刀 両 |     |     |     |         | ⑩筋引 両   |      |     |     |     | ⑪ペティーナイフ 両 |         |      |     |     |     |         |         |
|-------|-----|-----|-----|---------|---------|------|-----|-----|-----|------------|---------|------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 刃渡    | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      | 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード      | 価格      | 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
| 24cm  | 390 | 260 | 2.0 | 3829600 | ¥21,200 | 24cm | 400 | 200 | 2.0 | 3829900    | ¥17,900 | 15cm | 280 | 100 | 1.8 | 3830100 | ¥11,800 |
| 27cm  | 430 | 300 | 2.0 | 3829700 | ¥22,600 | 27cm | 425 | 220 | 2.0 | 3830000    | ¥18,600 | 18cm | 320 | 120 | 1.8 | 3830200 | ¥14,200 |
| 30cm  | 465 | 360 | 2.0 | 3829800 | ¥24,900 |      |     |     |     |            |         |      |     |     |     |         |         |

堺菊守 (モリブデン鋼)

適度なしなりと本職用としての硬度。サビに強く、シャープな切れ味  
手になじみやすい和式(宍位八角)柄  
材質:ハイカーボン特殊ステンレス鋼



| ⑫和式牛刀 両 |     |     |     |         | ⑬和式ペティーナイフ 両 |      |     |    |     | ⑮筋引 両   |        |     |  |  |         |         |    |
|---------|-----|-----|-----|---------|--------------|------|-----|----|-----|---------|--------|-----|--|--|---------|---------|----|
| 刃渡      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格           | 刃渡   | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格     | 刃渡  | 全長                                       | g  | 背厚      | 商品コード   | 価格 |
| 21cm    | 350 | 130 | 2.8 | 6851600 | ¥12,300      | 15cm | 280 | 60 | 2.0 | 6852000 | ¥9,600 | 刃渡  | 全長                                       | g <td>背厚</td> <td>商品コード</td> <td>価格</td> | 背厚      | 商品コード   | 価格 |
| 24cm    | 385 | 180 | 3.0 | 6851700 | ¥13,900      |      |     |    |     |         | 27cm   | 420 | 220                                      | 3.0                                      | 6851800 | ¥15,600 |    |
| 27cm    | 420 | 220 | 3.0 | 6851800 | ¥15,600      |      |     |    |     |         | 30cm   | 450 | 265                                      | 3.0                                      | 6851900 | ¥18,800 |    |
| 30cm    | 450 | 265 | 3.0 | 6851900 | ¥18,800      |      |     |    |     |         | 刃渡     | 全長  | g <td>背厚</td> <td>商品コード</td> <td>価格</td> | 背厚                                       | 商品コード   | 価格      |    |
|         |     |     |     |         |              |      |     |    |     | 27cm    | 415    | 135 | 2.5                                      | 6855100                                  | ¥15,600 |         |    |

MONZABURO VG-T (ツバ付) 材質:ピュアステンレス+コバルト



| ⑯牛刀 両 |     |     |     |         | ⑰筋引 両   |      |     |     |     | ⑱骨スキ 角型 両 |           |      |     |  | ⑳三徳 両 |         |         |  |  |
|-------|-----|-----|-----|---------|---------|------|-----|-----|-----|-----------|-----------|------|-----|--|-------|---------|---------|--|--|
| 刃渡    | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      | 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード     | 価格        | 刃渡   | 全長  | g  | 背厚    | 商品コード   | 価格      |  |  |
| 18cm  | 304 | 147 | 2.0 | 7965800 | ¥13,800 | 24cm | 362 | 170 | 2.0 | 7966300   | ¥18,400   | 刃渡   | 全長  | g <td>背厚</td> <td>商品コード</td> <td>価格</td> | 背厚    | 商品コード   | 価格      |  |  |
| 21cm  | 331 | 165 | 2.0 | 7965900 | ¥15,000 | 27cm | 398 | 217 | 2.0 | 7966400   | ¥21,000   | 15cm | 268 | 170                                      | 2.6   | 7966700 | ¥15,400 |  |  |
| 24cm  | 366 | 212 | 2.3 | 7966000 | ¥18,600 |      |     |     |     |           | ⑲骨スキ 角型 両 |      |     |  |       |         |         |  |  |
| 27cm  | 397 | 233 | 2.3 | 7966100 | ¥21,400 |      |     |     |     |           |           |      |     |  |       |         |         |  |  |
| 30cm  | 430 | 267 | 2.8 | 7966200 | ¥24,000 |      |     |     |     |           |           |      |     |  |       |         |         |  |  |
|       |     |     |     |         |         |      |     |     |     |           |           |      |     |  |       |         |         |  |  |

両...両刃 両...片刃 庖丁は全て右仕様となります。左仕様をご希望の際は別途お問い合わせください。

●このカタログに掲載されている価格は、平成27年4月1日現在のものです。税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。

17 レードル・トング・ホイップバー

18 調理小物

19 調理機械

20 炊飯器・ジャー

21 電磁調理器・釜めし・コンロ類

22 電子レンジ・オーブン・ビサ・バスター

15 庖丁・砥石・類

16 マナ板類



## 堺寛光 プレミアムマスターII(銀紙三号)

高級刃物の安来鋼 銀紙三号(銀三鋼)を使用しています。  
銀三鋼はサビに強く、材質の硬度も高い為、切れ味が持続します。  
洋包丁のワンランク上のシリーズになります。



## ①ペティーナイフ 両

| 刃渡   | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|----|-----|---------|---------|
| 12cm | 235 | 80 | 1.8 | 5923300 | ¥10,800 |
| 15cm | 265 | 95 | 1.8 | 5923400 | ¥11,700 |

## ②牛刀 両

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 18cm | 300 | 145 | 2.0 | 5923500 | ¥15,200 |
| 21cm | 330 | 165 | 2.0 | 5923600 | ¥16,300 |
| 24cm | 370 | 230 | 2.2 | 5923700 | ¥20,200 |
| 27cm | 405 | 250 | 2.2 | 5923800 | ¥22,600 |
| 30cm | 435 | 280 | 2.2 | 5923900 | ¥25,500 |

## ③筋引 両

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 24cm | 370 | 165 | 2.2 | 5924000 | ¥20,300 |
| 27cm | 390 | 180 | 2.2 | 5924100 | ¥22,800 |

## ④洋出刃 両

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 21cm | 345 | 310 | 3.5 | 5924200 | ¥28,400 |
| 24cm | 375 | 360 | 3.5 | 5924300 | ¥33,600 |
| 27cm | 405 | 410 | 3.8 | 5924400 | ¥37,600 |

## ⑤三徳 両

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 18cm | 300 | 160 | 1.9 | 5924500 | ¥16,300 |

## ⑥骨スキ角 片

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 15cm | 270 | 165 | 2.3 | 5924600 | ¥17,200 |

## ⑦骨スキ丸 片

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 15cm | 265 | 165 | 2.4 | 5924700 | ¥17,200 |



## 堺寛光 INOX

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



## ⑧ペティーナイフ 両

| 刃渡   | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|------|-----|----|-----|---------|--------|
| 12cm | 234 | 84 | 1.2 | 5801800 | ¥7,700 |
| 15cm | 264 | 89 | 1.4 | 5801900 | ¥8,200 |

## ⑨牛刀 両

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 18cm | 304 | 154 | 1.4 | 5802000 | ¥11,500 |
| 21cm | 333 | 175 | 1.4 | 5802100 | ¥13,400 |
| 24cm | 369 | 233 | 1.9 | 5802200 | ¥16,200 |
| 27cm | 405 | 259 | 2.0 | 5802300 | ¥19,300 |
| 30cm | 438 | 315 | 2.0 | 5802400 | ¥23,300 |

## ⑩筋引 両

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 24cm | 369 | 185 | 2.2 | 5802500 | ¥16,200 |
| 27cm | 390 | 195 | 2.2 | 5802600 | ¥19,300 |

## ⑪洋出刃 両

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 21cm | 344 | 333 | 3.2 | 5802700 | ¥19,400 |
| 24cm | 373 | 371 | 3.5 | 5802800 | ¥22,000 |

## ⑫三徳 両

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 18cm | 299 | 162 | 1.4 | 5802900 | ¥12,700 |

## ⑬骨スキ角型 片

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 15cm | 270 | 169 | 2.2 | 5803000 | ¥12,700 |

## ⑭骨スキ丸型 片

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 15cm | 267 | 148 | 2.0 | 5803100 | ¥12,700 |



## 堺寛光 (日本鋼)

切れ味抜群の日本鋼を使用  
出荷時に全て「手研ぎ本刃付」(機械ではなく職人の手で一本一本仕上げています)  
をしておりますので、ご使用時に手入れをしなくてもすぐにご使用いただけます。



## ⑮ペティーナイフ 両

| 刃渡   | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|------|-----|----|-----|---------|--------|
| 12cm | 232 | 69 | 1.1 | 5800400 | ¥6,400 |
| 15cm | 263 | 74 | 1.1 | 5800500 | ¥6,700 |

## ⑯牛刀 両

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 18cm | 304 | 135 | 1.2 | 5800600 | ¥8,900  |
| 21cm | 330 | 147 | 1.2 | 5800700 | ¥9,700  |
| 24cm | 370 | 205 | 1.5 | 5800800 | ¥11,800 |
| 27cm | 400 | 248 | 1.8 | 5800900 | ¥13,700 |
| 30cm | 430 | 277 | 2.0 | 5801000 | ¥15,600 |

## ⑰筋引 両

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 24cm | 370 | 158 | 1.5 | 5801100 | ¥11,800 |
| 27cm | 394 | 199 | 1.8 | 5801200 | ¥13,700 |

## ⑰洋出刃 両

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 21cm | 344 | 324 | 3.4 | 5801300 | ¥15,800 |
| 24cm | 374 | 363 | 3.4 | 5801400 | ¥17,700 |

## ⑰三徳 両

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|------|-----|-----|-----|---------|--------|
| 18cm | 300 | 140 | 1.8 | 5801500 | ¥9,700 |

## ⑲骨スキ角型 片

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|------|-----|-----|-----|---------|--------|
| 15cm | 273 | 162 | 2.0 | 5801600 | ¥9,700 |

## ⑲骨スキ丸型 片

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|------|-----|-----|-----|---------|--------|
| 15cm | 265 | 151 | 2.0 | 5801700 | ¥9,700 |

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

**杉本合金鋼ステンレス洋庖丁**

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



| ①牛刀 両   |      |     |     |       |                 |
|---------|------|-----|-----|-------|-----------------|
| 刃渡      | 全長   | g   | 背厚  | 商品コード | 価格              |
| CM 218  | 18cm | 300 | 160 | 2.3   | 7922600 ¥13,797 |
| CM 2121 | 21cm | 335 | 185 | 2.4   | 7922700 ¥15,093 |
| CM 2124 | 24cm | 375 | 225 | 2.4   | 7922800 ¥22,408 |
| CM 2127 | 27cm | 420 | 335 | 2.9   | 7922900 ¥31,760 |
| CM 2130 | 30cm | 460 | 370 | 2.9   | 7923000 ¥36,575 |
| CM 2133 | 33cm | 495 | 440 | 3.3   | 7923100 ¥45,371 |
| CM 2136 | 36cm | 525 | 445 | 3.3   | 7923200 ¥57,963 |

| ②ペティーナイフ 両 |      |     |    |       |                 |
|------------|------|-----|----|-------|-----------------|
| 刃渡         | 全長   | g   | 背厚 | 商品コード | 価格              |
| CM 2012    | 12cm | 230 | 80 | 2.0   | 7922400 ¥10,926 |
| CM 2015    | 15cm | 260 | 85 | 2.0   | 7922500 ¥12,223 |

| ③骨スキ 片  |      |     |     |       |                 |
|---------|------|-----|-----|-------|-----------------|
| 刃渡      | 全長   | g   | 背厚  | 商品コード | 価格              |
| CM 2215 | 15cm | 270 | 175 | 2.9   | 7923300 ¥15,649 |

| ④ガラスキ 片 |      |     |     |       |                 |
|---------|------|-----|-----|-------|-----------------|
| 刃渡      | 全長   | g   | 背厚  | 商品コード | 価格              |
| CM 2318 | 18cm | 305 | 248 | 3.9   | 7923400 ¥28,982 |

| ⑤筋引 両   |      |     |     |       |                 |
|---------|------|-----|-----|-------|-----------------|
| 刃渡      | 全長   | g   | 背厚  | 商品コード | 価格              |
| CM 2524 | 24cm | 380 | 195 | 2.4   | 7923700 ¥22,408 |
| CM 2527 | 27cm | 410 | 230 | 2.4   | 7923800 ¥28,889 |

| ⑥洋出刃 両  |      |     |     |       |                 |
|---------|------|-----|-----|-------|-----------------|
| 刃渡      | 全長   | g   | 背厚  | 商品コード | 価格              |
| CM 2421 | 21cm | 350 | 445 | 4.9   | 7923500 ¥37,871 |
| CM 2424 | 24cm | 385 | 475 | 4.9   | 7923600 ¥42,686 |

| ⑦和洋刃 両   |      |     |     |       |                 |
|----------|------|-----|-----|-------|-----------------|
| 刃渡       | 全長   | g   | 背厚  | 商品コード | 価格              |
| CM 2117N | 17cm | 300 | 160 | 2.2   | 8708800 ¥13,797 |

| ⑧ハムスライス 両 |      |     |     |       |                 |
|-----------|------|-----|-----|-------|-----------------|
| 刃渡        | 全長   | g   | 背厚  | 商品コード | 価格              |
| CM 2630   | 30cm | 440 | 215 | 2.6   | 7923900 ¥35,371 |

**杉本 ツバ付最上品(A)洋庖丁(日本鋼)**



| ⑨牛刀 両 |     |     |     |         |         |
|-------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 刃渡    | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
| 18cm  | 300 | 145 | 2.3 | 4581800 | ¥12,223 |
| 21cm  | 335 | 165 | 2.4 | 4581900 | ¥13,334 |
| 24cm  | 375 | 210 | 2.4 | 4582000 | ¥17,500 |
| 27cm  | 420 | 325 | 2.9 | 4582100 | ¥28,889 |
| 30cm  | 460 | 355 | 2.9 | 4582200 | ¥32,778 |
| 33cm  | 495 | 420 | 2.9 | 4582300 | ¥40,926 |
| 36cm  | 525 | 435 | 2.9 | 4582400 | ¥52,963 |

| ⑩筋引 両 |     |     |     |         |         |
|-------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 刃渡    | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
| 24cm  | 380 | 190 | 2.4 | 4582500 | ¥17,500 |
| 27cm  | 410 | 195 | 2.4 | 4582600 | ¥23,982 |
| 30cm  | 440 | 210 | 2.4 | 8707900 | ¥31,297 |

| ⑪洋出刃 両 |     |     |     |         |         |
|--------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 刃渡     | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
| 21cm   | 350 | 425 | 4.9 | 4582700 | ¥35,000 |
| 24cm   | 385 | 445 | 4.9 | 4582800 | ¥38,519 |

| ⑫ペティーナイフ 両 |     |     |     |         |         |
|------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 刃渡         | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
| 12cm       | 230 | 70  | 1.6 | 4582900 | ¥10,556 |
| 15cm       | 260 | 75  | 2.0 | 4583000 | ¥10,926 |
| 18cm       | 290 | 100 | 2.0 | 8708000 | ¥12,223 |

| ⑬骨スキ 片 |     |     |     |         |         |
|--------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 刃渡     | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
| 14cm   | 270 | 175 | 2.9 | 4583100 | ¥13,797 |

| ⑭阪骨 片 |     |     |     |         |         |
|-------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 刃渡    | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
| 14cm  | 265 | 185 | 2.9 | 4583200 | ¥16,297 |

| ⑮ガラスキ 片 |     |     |     |         |         |
|---------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 刃渡      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
| 17cm    | 305 | 245 | 3.9 | 4583300 | ¥25,278 |

| ⑯チョッパーナイフ 両 |     |     |     |         |         |
|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 刃渡          | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
| 18.5cm      | 305 | 720 | 4.5 | 4583400 | ¥20,926 |

**正承** ここにプロの誇りがある、料理道を極めるプロに贈る。

**正承 ツバ付紫丹柄・最高級炭素鋼**

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



| ⑰ペティーナイフ 両 |     |    |     |         |        |
|------------|-----|----|-----|---------|--------|
| 刃渡         | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
| 12cm       | 235 | 80 | 1.7 | 7928900 | ¥8,600 |
| 13.5cm     | 250 | 85 | 1.7 | 7929000 | ¥8,800 |
| 15cm       | 265 | 90 | 1.7 | 7929100 | ¥9,000 |

| ⑱牛刀 両  |     |     |     |         |         |
|--------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 刃渡     | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
| 18cm   | 303 | 130 | 2.2 | 7929200 | ¥15,600 |
| 21cm   | 336 | 160 | 2.4 | 7929300 | ¥16,600 |
| 24cm   | 372 | 230 | 2.4 | 7929400 | ¥18,000 |
| 25.5cm | 390 | 250 | 2.4 | 7929500 | ¥21,000 |
| 27cm   | 408 | 255 | 2.4 | 7929600 | ¥23,000 |
| 30cm   | 438 | 280 | 2.4 | 7929700 | ¥28,200 |
| 33cm   | 470 | 420 | 2.7 | 7929800 | ¥34,800 |

| ⑲牛刀 幅広 両 |     |     |     |         |         |
|----------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 刃渡       | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
| 20cm     | 322 | 170 | 2.2 | 7930000 | ¥16,200 |

| ⑳文化庖丁 両 |     |     |     |         |         |
|---------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 刃渡      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
| 18cm    | 298 | 150 | 2.2 | 7930100 | ¥15,600 |

| ㉑洋出刃 両 |     |     |     |         |         |
|--------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 刃渡     | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
| 21cm   | 330 | 340 | 4.7 | 7930300 | ¥25,600 |
| 24cm   | 379 | 380 | 4.8 | 7930500 | ¥33,200 |
| 27cm   | 410 | 470 | 4.8 | 7930700 | ¥38,600 |
| 30cm   | 438 | 530 | 4.9 | 7930800 | ¥41,800 |

| ㉒筋引 両 |     |     |     |         |         |
|-------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 刃渡    | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
| 24cm  | 378 | 160 | 2.1 | 7930900 | ¥17,800 |
| 27cm  | 403 | 190 | 2.1 | 7931000 | ¥21,600 |
| 30cm  | 431 | 200 | 2.1 | 7931100 | ¥25,400 |

| ㉓骨スキ 片 |     |     |     |         |         |
|--------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 刃渡     | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
| 14.5cm | 270 | 150 | 2.4 | 7931510 | ¥15,400 |

| ㉔阪骨 両 |     |     |     |         |         |
|-------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 刃渡    | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
| 15cm  | 268 | 170 | 2.9 | 7932100 | ¥18,600 |

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

●このカタログに掲載されている価格は、平成27年4月1日現在のものです。税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。

17 レッドルトング・ホイップバー

18 調理小物

19 調理機械

20 炊飯器・ジャー

21 電磁調理器・釜めし・コンロ類

22 電子レンジ・オーブン・ビザ・バスター

15 庖丁・砥石・類

16 マナ板類



正 広 作 ツバ付モリブデン鋼シリーズ



| ①牛刀 両                            | ②ペティーナイフ 両                     | ③骨スキ角型 両                         | ④骨スキ丸型 両                         | ⑤筋引 両                            | ⑥三徳型牛刀 両                           |
|----------------------------------|--------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|------------------------------------|
| 刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格              | 刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格            | 刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格              | 刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格              | 刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格              | 刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格                |
| 18cm 300 170 2.2 0587000 ¥11,000 | 12cm 227 78 1.5 0587600 ¥6,800 | 15cm 264 165 2.0 0587800 ¥12,000 | 15cm 255 175 2.5 0587900 ¥12,000 | 24cm 360 178 2.0 0588000 ¥14,500 | 17.5cm 298 173 2.0 0588200 ¥11,000 |
| 21cm 328 179 2.2 0587100 ¥12,000 | 15cm 264 95 1.5 0587700 ¥7,400 | 24cm 377 245 2.4 0587200 ¥14,500 | 27cm 405 241 2.0 0588100 ¥18,500 | 27cm 406 241 2.0 0588100 ¥18,500 |                                    |
| 24cm 377 245 2.4 0587200 ¥14,500 |                                | 27cm 407 299 2.4 0587300 ¥18,500 |                                  |                                  |                                    |
| 27cm 407 299 2.4 0587300 ¥18,500 |                                | 30cm 437 330 2.4 0587400 ¥23,500 |                                  |                                  |                                    |
| 30cm 437 330 2.4 0587400 ¥23,500 |                                | 33cm 468 360 3.0 0587500 ¥28,500 |                                  |                                  |                                    |

正 広 作 MV-P PC柄シリーズ(モリブデン鋼)



| ⑦牛刀 両                            | ⑧ペティーナイフ 両                     | ⑨骨スキ角型 両                         | ⑩骨スキ丸型 両                         | ⑪筋引 両                            | ⑫三徳型 両                            |
|----------------------------------|--------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|-----------------------------------|
| 刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格              | 刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格            | 刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格              | 刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格              | 刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格              | 刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格               |
| 18cm 305 106 2.0 8750400 ¥6,100  | 12cm 234 56 1.8 8750900 ¥4,700 | 15cm 270 130 2.5 8751300 ¥6,800  | 15cm 260 113 2.5 8751400 ¥6,800  | 24cm 370 152 2.5 8751100 ¥9,000  | 16.5cm 285 109 2.0 8751500 ¥6,100 |
| 21cm 334 124 2.0 8750500 ¥6,800  | 15cm 263 63 1.8 8751000 ¥5,400 | 24cm 372 160 2.5 8750600 ¥9,000  | 27cm 400 163 2.5 8751200 ¥12,000 | 27cm 400 163 2.5 8751200 ¥12,000 |                                   |
| 24cm 372 160 2.5 8750600 ¥9,000  |                                | 27cm 400 186 2.5 8750700 ¥12,000 |                                  |                                  |                                   |
| 27cm 400 186 2.5 8750700 ¥12,000 |                                | 30cm 430 217 2.5 8750800 ¥15,000 |                                  |                                  |                                   |

正 広 作 (日本鋼・ツバ付)

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



| ⑬牛刀 両                            | ⑭ペティーナイフ 両                       | ⑮骨スキ角型 両                         | ⑯骨スキ丸型 両                         | ⑰筋引 両                            | ⑱ガラスキ 両                          | ⑳三徳型牛刀 両                          | ㉑小間切 両                           | ㉒冷凍庖丁 両                          |
|----------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|-----------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|
| 刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格              | 刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格              | 刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格              | 刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格              | 刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格              | 刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格              | 刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格               | 刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格              | 刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格              |
| 18cm 305 150 2.0 0588300 ¥9,500  | 12cm 225 73 2.0 0589000 ¥6,200   | 15cm 265 150 2.6 0589300 ¥10,000 | 15cm 252 183 2.6 0589400 ¥10,000 | 24cm 360 160 2.3 0589500 ¥13,000 | 18cm 304 310 5.0 0590100 ¥19,000 | 17.5cm 296 160 2.0 0590200 ¥9,500 | 24cm 370 310 2.8 0590300 ¥19,000 | 27cm 408 419 3.0 0605600 ¥25,000 |
| 21cm 330 163 2.0 0588400 ¥10,000 | 13.5cm 240 79 2.0 0589100 ¥6,500 | 24cm 370 425 5.0 0589900 ¥25,000 | 27cm 407 222 2.3 0589600 ¥16,000 | 27cm 407 222 2.3 0589600 ¥16,000 | 30cm 439 397 2.8 0590500 ¥25,000 | 30cm 438 518 3.0 0605700 ¥28,000  | 27cm 408 386 2.8 0590400 ¥22,000 |                                  |
| 24cm 373 230 2.3 0588500 ¥13,000 | 15cm 265 90 2.0 0589200 ¥6,800   | 27cm 408 260 2.3 0588600 ¥16,000 | 30cm 435 239 2.3 0589700 ¥19,500 | 30cm 435 239 2.3 0589700 ¥19,500 |                                  |                                   | 30cm 439 397 2.8 0590500 ¥25,000 |                                  |
| 27cm 408 260 2.3 0588600 ¥16,000 |                                  |                                  |                                  |                                  |                                  |                                   |                                  |                                  |
| 30cm 438 290 2.3 0588700 ¥19,500 |                                  |                                  |                                  |                                  |                                  |                                   |                                  |                                  |
| 33cm 466 330 2.6 0588800 ¥23,500 |                                  |                                  |                                  |                                  |                                  |                                   |                                  |                                  |
| 36cm 500 355 2.6 0588900 ¥33,000 |                                  |                                  |                                  |                                  |                                  |                                   |                                  |                                  |

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

●このカタログに掲載されている価格は、平成27年4月1日現在のものです。税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。

09 ボール・ザル・水ます

10 はかり・タイマー・温度計

11 ストッカー・裏漉し類

12 オーブンウェア・デリカプレート類

13 蒸し器・セイロ類

14 和食料理道具・抜型類

15 庖丁・砥石・庖丁差し類

08 薬味入・シールウェア容器

兼松作 洋庖丁(日本鋼・ツバ付)

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



①牛刀 両

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 18cm | 305 | 152 | 1.4 | 0583700 | ¥6,700  |
| 21cm | 330 | 156 | 1.7 | 0583800 | ¥7,200  |
| 24cm | 370 | 205 | 1.9 | 0583900 | ¥8,900  |
| 27cm | 405 | 275 | 2.4 | 0584000 | ¥10,200 |
| 30cm | 440 | 290 | 2.4 | 0584100 | ¥11,500 |
| 33cm | 480 | 312 | 2.4 | 0584200 | ¥15,000 |
| 36cm | 510 | 360 | 2.6 | 0584300 | ¥18,000 |

②ペティナイフ 両

| 刃渡   | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|------|-----|----|-----|---------|--------|
| 12cm | 235 | 63 | 1.2 | 0584400 | ¥4,300 |
| 15cm | 260 | 71 | 1.6 | 0584500 | ¥4,600 |

③骨スキ 角型 両

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|------|-----|-----|-----|---------|--------|
| 15cm | 265 | 152 | 2.3 | 0584600 | ¥7,200 |

④骨スキ 丸型 両

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|------|-----|-----|-----|---------|--------|
| 15cm | 270 | 156 | 2.0 | 0584700 | ¥7,200 |

⑤筋引 両

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 24cm | 360 | 174 | 2.1 | 0584800 | ¥8,900  |
| 27cm | 395 | 202 | 2.3 | 0584900 | ¥10,200 |
| 30cm | 430 | 240 | 2.9 | 0585000 | ¥11,500 |

⑥洋出刃 両

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 21cm | 335 | 294 | 3.7 | 0585100 | ¥11,500 |
| 24cm | 370 | 350 | 4.2 | 0585200 | ¥12,800 |
| 27cm | 405 | 398 | 4.2 | 0585300 | ¥14,500 |

兼正作(日本鋼・ツバ付)

素材は一般的な日本鋼で、刃立て等の取り扱いが簡単なプロ用洋庖丁です。



⑦牛刀 両

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 18cm | 300 | 133 | 2.1 | 0585400 | ¥7,700  |
| 21cm | 335 | 150 | 2.1 | 0585500 | ¥8,200  |
| 24cm | 365 | 202 | 2.6 | 0585600 | ¥10,200 |
| 27cm | 405 | 245 | 2.7 | 0585700 | ¥12,000 |
| 30cm | 435 | 274 | 2.7 | 0585800 | ¥13,000 |
| 33cm | 470 | 300 | 2.7 | 0585900 | ¥17,000 |

⑧ペティナイフ 両

| 刃渡   | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|------|-----|----|-----|---------|--------|
| 12cm | 235 | 62 | 1.5 | 0586000 | ¥4,900 |
| 15cm | 260 | 64 | 1.6 | 0586100 | ¥5,200 |

⑨骨スキ 角型 両

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|------|-----|-----|-----|---------|--------|
| 15cm | 260 | 141 | 1.9 | 0586200 | ¥8,000 |

⑩筋引 両

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 24cm | 370 | 167 | 2.1 | 0586300 | ¥10,300 |
| 27cm | 400 | 182 | 2.2 | 0586400 | ¥11,600 |
| 30cm | 435 | 206 | 2.5 | 0586500 | ¥13,000 |

⑪洋出刃 両

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 21cm | 335 | 296 | 4.2 | 0586600 | ¥13,200 |
| 24cm | 370 | 348 | 4.2 | 0586700 | ¥14,800 |
| 27cm | 410 | 388 | 4.5 | 0586800 | ¥16,400 |

⑫三徳庖丁 両

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|------|-----|-----|-----|---------|--------|
| 18cm | 300 | 146 | 2.6 | 0586900 | ¥9,300 |

正広作 ツバ付 日本鋼 左きき用



⑬牛刀 両

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 18cm | 305 | 150 | 2.0 | 3809430 | ¥12,350 |
| 21cm | 330 | 163 | 2.0 | 3809440 | ¥13,000 |
| 24cm | 373 | 230 | 2.3 | 3809450 | ¥16,900 |
| 27cm | 408 | 260 | 2.3 | 3809460 | ¥20,800 |
| 30cm | 438 | 290 | 2.3 | 3809470 | ¥25,350 |

⑭ペティナイフ 両

| 刃渡   | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|------|-----|----|-----|---------|--------|
| 12cm | 225 | 73 | 2.0 | 3809410 | ¥8,060 |
| 15cm | 265 | 90 | 2.0 | 3809420 | ¥8,840 |

⑮骨透 角 両

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 15cm | 265 | 150 | 2.6 | 3809360 | ¥13,000 |

⑯骨透 丸 両

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 15cm | 252 | 183 | 2.6 | 3809370 | ¥13,000 |

⑰筋引 両

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 24cm | 360 | 160 | 2.3 | 3809480 | ¥16,900 |
| 27cm | 407 | 220 | 2.3 | 3809490 | ¥20,800 |

⑱三徳 両

| 刃渡     | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|--------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 17.5cm | 296 | 160 | 2.0 | 3809380 | ¥12,350 |

両…両刃 両…片刃 左仕様をご希望の際は別途お問い合わせください。

●このカタログに掲載されている価格は、平成27年4月1日現在のものです。税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。

17 レードルトング・ホイップバー

18 調理小物

19 調理機械

20 炊飯器・ジャー

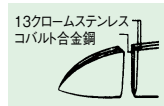
21 電磁調理器・コンロ類

22 電子レンジ・オーブン・ビザ・バスター

15 庖丁・砥石類

16 マナ板類

藤次郎作 DPシリーズ(ツバ付) 本刃付仕様



①牛刀 両

| 刃渡         | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| F-807 18cm | 310 | 170 | 2.0 | 0594300 | ¥6,600  |
| F-808 21cm | 335 | 180 | 2.0 | 0594400 | ¥7,700  |
| F-809 24cm | 365 | 240 | 2.2 | 0594500 | ¥9,400  |
| F-810 27cm | 405 | 290 | 2.5 | 0594600 | ¥11,500 |
| F-811 30cm | 435 | 330 | 3.0 | 0594700 | ¥15,000 |
| F-812 33cm | 465 | 350 | 3.0 | 0594800 | ¥18,000 |

②ペティーナイフ 両

| 刃渡         | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|------------|-----|----|-----|---------|--------|
| F-801 12cm | 230 | 60 | 1.8 | 0594900 | ¥5,000 |
| F-802 15cm | 260 | 80 | 1.8 | 0595000 | ¥5,500 |

③骨スキ 角型 両

| 刃渡         | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|------------|-----|-----|-----|---------|--------|
| F-803 15cm | 275 | 170 | 3.2 | 0595100 | ¥7,200 |

⑤筋引 両

| 刃渡         | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| F-805 24cm | 365 | 180 | 2.2 | 0595300 | ¥9,400  |
| F-806 27cm | 395 | 220 | 2.5 | 0595400 | ¥11,500 |

⑥洋出刃 両

| 刃渡         | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| F-813 17cm | 300 | 210 | 3.5 | 0595500 | ¥13,500 |
| F-814 21cm | 345 | 330 | 4.0 | 0595600 | ¥15,000 |
| F-815 24cm | 375 | 400 | 5.0 | 0595700 | ¥16,500 |

⑦薄刃 両

| 刃渡           | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|--------------|-----|-----|-----|---------|--------|
| F-502 16.5cm | 295 | 190 | 2.0 | 8708600 | ¥6,600 |

⑧三徳庖丁 両

| 刃渡         | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|------------|-----|-----|-----|---------|--------|
| F-503 17cm | 295 | 180 | 2.0 | 8708700 | ¥6,600 |

文明銀丁食肉用シリーズ (モリブデン鋼)



⑨牛刀 両

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|------|-----|-----|-----|---------|--------|
| 19cm | 314 | 153 | 1.8 | 5873100 | ¥5,000 |
| 21cm | 334 | 162 | 1.8 | 5873200 | ¥5,500 |
| 24cm | 370 | 201 | 1.8 | 5873300 | ¥6,000 |
| 28cm | 402 | 213 | 1.8 | 5873400 | ¥6,500 |
| 30cm | 430 | 252 | 2.0 | 5873500 | ¥7,500 |

⑩ペティーナイフ 両

| 刃渡   | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|------|-----|----|-----|---------|--------|
| 13cm | 237 | 49 | 0.8 | 5873600 | ¥2,500 |

⑪骨スキ 両

| 刃渡     | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|--------|-----|-----|-----|---------|--------|
| 13.5cm | 244 | 130 | 2.3 | 5873700 | ¥5,000 |

文明銀丁 Y-300シリーズ (モリブデン鋼)



⑫洋刀 両

| 刃渡     | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|--------|-----|-----|-----|---------|--------|
| 18.5cm | 314 | 114 | 1.5 | 5873800 | ¥4,500 |

⑬ペティーナイフ 両

| 刃渡     | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|--------|-----|----|-----|---------|--------|
| 12.5cm | 236 | 43 | 1.0 | 5873900 | ¥2,500 |

⑭文化型 両

| 刃渡     | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|--------|-----|-----|-----|---------|--------|
| 16.5cm | 295 | 120 | 1.5 | 5874000 | ¥4,500 |

⑮三徳型 両

| 刃渡     | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|--------|-----|-----|-----|---------|--------|
| 17.5cm | 297 | 120 | 1.5 | 5874100 | ¥4,500 |

⑯薄刃型 両

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|------|-----|-----|-----|---------|--------|
| 16cm | 297 | 122 | 1.5 | 5874200 | ¥4,500 |



堺孝行 文化庖丁 ゴールド 両 ¥6,300 加

| 刃渡            | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   |
|---------------|-----|-----|-----|---------|
| ⑰牛刀型厚口 18cm   | 306 | 147 | 2.0 | 2933000 |
| ⑱三徳型厚口 16.5cm | 293 | 141 | 2.0 | 7945500 |

材質:ステン割込

⑲正広 万能庖丁 MS-2000 (ステンレス) 両 加

| 刃渡     | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|--------|-----|-----|-----|---------|--------|
| 16.5cm | 291 | 140 | 1.3 | 2941400 | ¥9,000 |

09 ボール・ザル・水ます

10 はかり・タイマー・温度計

11 ストッカー・裏漉し・スリプ漉し類

12 オーブンウェア・デリカプレート類

13 蒸し器・セイロ類

14 和食料理道具・抜き型類

15 庖丁・砥石・庖丁差し類

08 薬味入・シリウエア容器



ボンシェフ キッチンナイフ

| 刃渡          | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|-------------|-----|-----|-----|---------|--------|
| ⑳大 20.4cm 両 | 320 | 132 | 1.8 | 6922200 | ¥4,800 |
| ㉑小 14.5cm 両 | 250 | 74  | 1.5 | 6922300 | ¥3,600 |

刃部:モリブデンステンレス  
スチール  
ハンドル:黒合板柄



⑳ロジャース レーザー刃 シェフナイフ 両

| 刃渡   | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格   |
|------|-----|----|-----|---------|------|
| 20cm | 335 | 94 | 1.0 | 7540200 | ¥520 |

材質:ステンレス

両…両刃 両…片刃 庖丁は全て右仕様となります。

## 木屋 ニューエーデルワイス No180シリーズ

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



### ①ペティーナイフ 両

| 刃渡     | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|--------|-----|----|-----|---------|--------|
| 11.5cm | 215 | 58 | 1.8 | 4323730 | ¥4,500 |

### ②牛刀 両

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|------|-----|-----|-----|---------|--------|
| 18cm | 300 | 150 | 2.1 | 4323740 | ¥9,000 |
| 20cm | 325 | 157 | 2.1 | 4323750 | ¥9,500 |

### ③鎌型 両

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|------|-----|-----|-----|---------|--------|
| 18cm | 300 | 156 | 2.1 | 4323760 | ¥9,000 |

### ④中鎌型 両

| 刃渡     | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|--------|-----|----|-----|---------|--------|
| 14.5cm | 260 | 96 | 1.8 | 4323770 | ¥8,300 |

### ⑤洋出刃 片

| 刃渡     | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|--------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 13.5cm | 240 | 145 | 3.0 | 4323780 | ¥10,000 |
| 15cm   | 270 | 250 | 4.6 | 4323790 | ¥11,000 |
| 16.5cm | 285 | 260 | 4.8 | 4323800 | ¥12,000 |
| 18cm   | 300 | 295 | 4.8 | 4323810 | ¥13,000 |

### ⑥パン切包丁

| 刃渡     | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|--------|-----|-----|-----|---------|--------|
| 22.5cm | 345 | 125 | 1.0 | 4323820 | ¥8,000 |

## 木屋 ニューエーデルワイス No120シリーズ

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



### ⑦ペティーナイフ 両

| 刃渡   | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|------|-----|----|-----|---------|--------|
| 11cm | 220 | 40 | 1.3 | 4323670 | ¥4,000 |

### ⑧牛刀 両

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|------|-----|-----|-----|---------|--------|
| 18cm | 305 | 95  | 1.8 | 4323680 | ¥7,000 |
| 20cm | 325 | 100 | 1.8 | 4323690 | ¥7,500 |

### ⑨鎌型 両

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|------|-----|-----|-----|---------|--------|
| 17cm | 290 | 100 | 1.8 | 4323700 | ¥7,000 |

### ⑩菜切包丁 両

| 刃渡     | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|--------|-----|-----|-----|---------|--------|
| 16.5cm | 295 | 110 | 1.7 | 4323710 | ¥8,000 |

### ⑪ジュニアキッチン 両

| 刃渡   | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|------|-----|----|-----|---------|--------|
| 12cm | 220 | 50 | 1.3 | 4323720 | ¥4,500 |

## 関係六 4000ST

プロ用刃付けを採用し、鋭い切れ味とスピーディーな研ぎ直し  
モリブデンバナジウムを含む8A材を使用



### ⑭牛刀 両

| 刃渡      | 全長   | g   | 背厚  | 商品コード | 価格      |        |
|---------|------|-----|-----|-------|---------|--------|
| AB-5223 | 18cm | 307 | 161 | 1.5   | 7549700 | ¥4,400 |
| AB-5224 | 21cm | 346 | 184 | 1.5   | 7549800 | ¥5,000 |
| AB-5225 | 24cm | 376 | 228 | 2.2   | 7549900 | ¥5,500 |
| AB-5226 | 27cm | 407 | 253 | 2.2   | 7550000 | ¥6,000 |

### ⑮ペティーナイフ 両

| 刃渡      | 全長   | g   | 背厚 | 商品コード | 価格      |        |
|---------|------|-----|----|-------|---------|--------|
| AB-5227 | 12cm | 227 | 58 | 1.3   | 7550100 | ¥3,300 |

### ⑯三徳 両

| 刃渡      | 全長     | g   | 背厚  | 商品コード | 価格      |        |
|---------|--------|-----|-----|-------|---------|--------|
| AB-5222 | 16.5cm | 291 | 167 | 1.3   | 7550200 | ¥4,400 |

## YA ロイヤルシリーズ

材質:刃/440Aステンレス 柄/強化木



### ⑰18-8 カービングナイフ 両

| 刃渡     | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|--------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 大 20cm | 325 | 176 | 1.8 | 6584600 | ¥10,000 |

### ⑱18-8 ケーキナイフ 両 (カービングナイフ小兼用)

| 刃渡     | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|--------|-----|-----|-----|---------|--------|
| 16.5cm | 280 | 117 | 1.8 | 6584100 | ¥5,600 |

### 18-8 カービングフォーク

| 全長 | g   | 商品コード | 価格      |         |
|----|-----|-------|---------|---------|
| ⑲小 | 260 | 128   | 6584800 | ¥7,600  |
| ⑳大 | 285 | 202   | 6584700 | ¥10,000 |

### ペティーナイフ 片

| 刃渡    | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|-------|-----|-----|-----|---------|--------|
| ⑳12cm | 243 | 140 | 1.5 | 6584400 | ¥7,500 |
| ㉑14cm | 263 | 145 | 1.5 | 6584300 | ¥8,100 |
| ㉒16cm | 280 | 160 | 2.0 | 6584200 | ¥8,800 |

### ㉑牛刀 片

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|------|-----|-----|-----|---------|--------|
| 15cm | 273 | 151 | 2.0 | 6584910 | ¥8,830 |
| 19cm | 310 | 176 | 2.0 | 6584900 | ¥9,720 |

### ㉒パン切ナイフ 片

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|------|-----|-----|-----|---------|--------|
| 30cm | 425 | 260 | 2.0 | 6584500 | ¥9,720 |

### ㉓18-8 フルーツナイフ (皮ケース付) 片

| 刃渡       | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|----------|-----|----|-----|---------|--------|
| 大 10.5cm | 220 | 71 | 1.5 | 5416510 | ¥5,100 |
| 小 8cm    | 175 | 46 | 1.5 | 5416500 | ¥4,500 |

両…両刃 片…片刃 庖丁は全て右仕様となります。

このページの全商品は



09 ボール・ザル・水ます

## 響十 (kyoto)

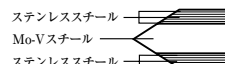
材質:ダマスカス鋼鍛造



## ダマスカス鋼の由来

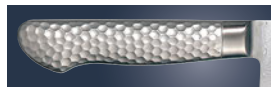
ダマスカス鋼は、インド産のウーツ鋼を使用し、シリアのダマスカスで刀剣などに鍛造されたことから、この名がついた。最大の特徴は、坩堝の中で溶けた鋼が凝固する際に生じた独特の模様で、製法を知る者はごくわずか。十字軍時代にはその神秘的な美しさと貴重さから、名刀として珍重された。この模様を再現したのが、現在のダマスカス鋼である。

## 63層ダマスカス鋼



ハンドル: 18-8 ステンレススチール

## 鋸目シリーズ



10 はかり・タイマー・温度計



11 ストッカー・裏漉し類

12 オープンウェア・テリカププレート類

13 蒸し器・セイロ類

14 和食料理道具・抜型類

15 庖丁・砥石・庖丁差し類

08 薬味入・シールウェア容器

## ①牛刀 両

| 刃渡           | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|--------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| KS-1106 18cm | 310 | 160 | 2.6 | 7630200 | ¥18,200 |
| KS-1105 21cm | 340 | 175 | 2.6 | 7630300 | ¥21,100 |
| KS-1104 24cm | 378 | 215 | 2.9 | 7630400 | ¥28,000 |
| KS-1103 27cm | 410 | 265 | 2.9 | 7630500 | ¥33,200 |

## ②ペティーナフ 両

| 刃渡           | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|--------------|-----|----|-----|---------|---------|
| KS-1108 12cm | 240 | 75 | 2.3 | 7630600 | ¥13,200 |
| KS-1107 15cm | 270 | 85 | 2.3 | 7630700 | ¥15,600 |

## ③ペアリングナイフ 両

| 刃渡          | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|-------------|-----|----|-----|---------|---------|
| KS-1109 9cm | 220 | 70 | 2.3 | 7630800 | ¥11,600 |

## ④ピーリングナイフ 両

| 刃渡          | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|-------------|-----|----|-----|---------|---------|
| KS-1110 7cm | 180 | 45 | 2.6 | 7630900 | ¥11,400 |

## ⑤筋引 両

| 刃渡           | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|--------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| KS-1113 24cm | 363 | 175 | 2.9 | 7631000 | ¥25,700 |
| KS-1112 27cm | 405 | 225 | 2.9 | 7631100 | ¥31,800 |

## ⑥万能 両

| 刃渡             | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|----------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| KS-1115 16cm   | 285 | 150 | 2.6 | 7631200 | ¥16,600 |
| KS-1114 17.5cm | 300 | 165 | 2.6 | 7631300 | ¥18,200 |

## ⑦菜切 両

| 刃渡           | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|--------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| KS-1116 16cm | 285 | 180 | 2.6 | 7631400 | ¥16,600 |
| KS-1165 18cm | 305 | 190 | 2.6 | 7631500 | ¥18,200 |

## ⑧万能出刃 両

| 刃渡           | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|--------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| KS-1117 17cm | 305 | 185 | 2.9 | 7631600 | ¥21,100 |

## ⑨ブレッドナイフ 両

| 刃渡           | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|--------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| KS-1118 23cm | 300 | 170 | 2.6 | 7631700 | ¥24,500 |

## ⑩ポーニングナイフ 両

| 刃渡           | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|--------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| KS-1119 16cm | 298 | 120 | 2.6 | 7631800 | ¥17,000 |

## 竹シリーズ



## ⑪牛刀 両

| 刃渡            | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|---------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| TKT-1106 18cm | 310 | 215 | 2.6 | 7643100 | ¥19,200 |
| TKT-1105 21cm | 340 | 230 | 2.6 | 7643200 | ¥22,200 |
| TKT-1104 24cm | 370 | 260 | 2.9 | 7643300 | ¥29,400 |
| TKT-1103 27cm | 400 | 290 | 2.9 | 7643400 | ¥35,000 |

## ⑫ペティーナフ 両

| 刃渡            | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|---------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| TKT-1108 12cm | 237 | 110 | 2.3 | 7643500 | ¥14,400 |
| TKT-1107 15cm | 265 | 120 | 2.3 | 7643600 | ¥16,400 |

## ⑬ペアリングナイフ 両

| 刃渡           | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|--------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| TKT-1109 9cm | 215 | 105 | 2.3 | 7643700 | ¥12,600 |

## ⑭ピーリングナイフ 両

| 刃渡           | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|--------------|-----|----|-----|---------|---------|
| TKT-1110 7cm | 165 | 80 | 2.6 | 7643800 | ¥12,000 |

## ⑮筋引 両

| 刃渡            | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|---------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| TKT-1113 24cm | 365 | 225 | 2.9 | 7643900 | ¥27,000 |
| TKT-1112 27cm | 398 | 240 | 2.9 | 7644000 | ¥33,500 |

## ⑯万能 両

| 刃渡              | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|-----------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| TKT-1115 16cm   | 290 | 210 | 2.6 | 7644100 | ¥18,000 |
| TKT-1114 17.5cm | 303 | 225 | 2.6 | 7644200 | ¥19,200 |

## ⑰菜切 両

| 刃渡            | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|---------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| TKT-1116 16cm | 290 | 230 | 2.6 | 7644300 | ¥18,000 |
| TKT-1165 18cm | 310 | 245 | 2.6 | 7644400 | ¥19,200 |

## ⑱万能出刃 両

| 刃渡            | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|---------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| TKT-1117 17cm | 298 | 235 | 2.9 | 7644500 | ¥22,200 |

## ⑲ブレッドナイフ 両

| 刃渡            | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|---------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| TKT-1118 23cm | 358 | 220 | 2.6 | 7644600 | ¥25,800 |

## ⑳ポーニングナイフ 両

| 刃渡            | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|---------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| TKT-1119 16cm | 297 | 175 | 2.6 | 7644700 | ¥18,000 |

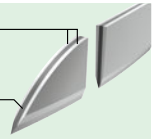
両…両刃 両…片刃 庖丁は全て右仕様となります。

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

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

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

モリブデン・バナジウム鋼  
Mo-V steel



ブライト M11プロ 割込シリーズ



①牛刀 両

| 刃渡               | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| M1106-D.P.S 18cm | 310 | 140 | 2.0 | 3510000 | ¥8,800  |
| M1105-D.P.S 21cm | 340 | 150 | 2.0 | 3510010 | ¥9,400  |
| M1104-D.P.S 24cm | 380 | 200 | 2.2 | 3510020 | ¥11,400 |
| M1103-D.P.S 27cm | 410 | 245 | 2.2 | 3510030 | ¥14,600 |
| M1102-D.P.S 30cm | 440 | 285 | 2.2 | 3510040 | ¥18,000 |
| M1101-D.P.S 33cm | 470 | 320 | 2.2 | 3510050 | ¥21,200 |

②ペティ 両

| 刃渡               | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|------------------|-----|----|-----|---------|--------|
| M1108-D.P.S 12cm | 240 | 75 | 1.8 | 3510060 | ¥5,700 |
| M1107-D.P.S 15cm | 265 | 80 | 1.8 | 3510070 | ¥6,100 |
| M1117-D.P.S 18cm | 295 | 85 | 1.8 | 3510080 | ¥6,700 |

③筋引 両

| 刃渡               | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| M1124-D.P.S 21cm | 340 | 135 | 2.0 | 3510090 | ¥9,400  |
| M1113-D.P.S 24cm | 365 | 155 | 2.2 | 3510100 | ¥11,400 |
| M1112-D.P.S 27cm | 405 | 205 | 2.2 | 3510110 | ¥14,600 |
| M1127-D.P.S 30cm | 435 | 220 | 2.2 | 3510120 | ¥18,000 |

④万能 両

| 刃渡                 | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|--------------------|-----|-----|-----|---------|--------|
| M1115-D.P.S 16cm   | 290 | 140 | 2.0 | 3510130 | ¥8,800 |
| M1114-D.P.S 17.5cm | 305 | 150 | 2.0 | 3510140 | ¥9,400 |

⑤菜切 両

| 刃渡               | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|------------------|-----|-----|-----|---------|--------|
| M1116-D.P.S 16cm | 290 | 160 | 2.0 | 3510150 | ¥8,800 |
| M1165-D.P.S 18cm | 310 | 180 | 2.0 | 3510160 | ¥9,400 |

正広作 MV-Sシリーズ

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

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



⑥ペティナイフ 両

| 刃渡   | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|------|-----|----|-----|---------|--------|
| 12cm | 235 | 75 | 1.5 | 7927600 | ¥9,000 |
| 15cm | 265 | 82 | 1.7 | 7927700 | ¥9,500 |

⑦牛刀 両

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 18cm | 305 | 145 | 1.7 | 7927800 | ¥13,500 |
| 21cm | 330 | 167 | 1.9 | 7927900 | ¥15,000 |
| 24cm | 380 | 229 | 2.2 | 7928000 | ¥19,000 |
| 27cm | 410 | 236 | 2.5 | 7928100 | ¥23,000 |
| 30cm | 435 | 248 | 2.5 | 7928200 | ¥27,000 |

⑧筋引 両

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 24cm | 380 | 195 | 2.2 | 7928300 | ¥19,000 |
| 27cm | 405 | 200 | 2.2 | 7928400 | ¥23,000 |

⑨骨スキ 角型 両

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 15cm | 265 | 143 | 2.2 | 7928500 | ¥15,000 |

⑩三徳型 両

| 刃渡     | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|--------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 17.5cm | 300 | 149 | 1.8 | 7928600 | ¥13,500 |

左仕様をご希望の際は別途お問い合わせください。

堺南海シリーズ

材質:刃部/AUS 8A(モリブデンバナジウム鋼)  
HRC58±15

ハンドル/18-8ステンレス(ショット加工)

●刀身(モリブデンバナジウム鋼)と柄の部分(18-8ステンレス)を一体化した事により、洗いやすくハンドルが腐ったり抜ける心配がなく衛生的です。

●刀身が柄の最後部まで差し込んであり、折れ等の心配がありません。



⑮ペティナイフ 両

| 刃渡        | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|-----------|-----|----|-----|---------|--------|
| AS-9 15cm | 260 | 80 | 1.7 | 7431900 | ¥5,500 |

⑯牛刀 両

| 刃渡           | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|--------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| AS-7 剣先 18cm | 320 | 156 | 1.9 | 7431700 | ¥8,500  |
| AS-4 21cm    | 340 | 162 | 1.9 | 7431400 | ¥9,500  |
| AS-3 24cm    | 373 | 200 | 2.4 | 7431300 | ¥11,000 |
| AS-2 27cm    | 400 | 225 | 2.4 | 7431200 | ¥12,500 |
| AS-1 30cm    | 435 | 255 | 2.4 | 7431100 | ¥14,800 |

⑰筋引 両

| 刃渡        | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|-----------|-----|-----|-----|---------|---------|
| AS-6 24cm | 373 | 170 | 2.4 | 7431600 | ¥11,000 |
| AS-5 27cm | 405 | 190 | 2.4 | 7431500 | ¥12,500 |

⑱三徳 両

| 刃渡        | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|-----------|-----|-----|-----|---------|--------|
| AS-8 17cm | 295 | 155 | 1.9 | 7431800 | ¥8,500 |

左仕様をご希望の際は別途お問い合わせください。

両…両刃 両…片刃 庖丁は全て右仕様となります。

17 レードルトング・ホイップバー

18 調理小物

19 調理機械

20 炊飯器・ジャー

21 電磁調理器・コンロ類

22 電子レンジ・オーブン・ビザ・バスター

15 庖丁・砥石・類

16 マナ板類

## フライト Brieto-M1 1PROシリーズ

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

このページの全商品は



09 ボール・ザル・水ます

10 はかり・タイマー・温度計

11 ストッカー・裏漉し類

12 オーブンウェア・テリカプレート類

13 蒸し器・セイロ類

14 和食料理道具・拔型類

15 庖丁・砥石・庖丁差し類

08 薬味入・シールウェア容器



## ①牛刀 両

| 刃渡         | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| M1106 18cm | 305 | 150 | 2.2 | 3511100 | ¥8,800  |
| M1105 21cm | 335 | 160 | 2.2 | 3511200 | ¥9,400  |
| M1104 24cm | 373 | 210 | 2.2 | 3511300 | ¥11,400 |
| M1103 27cm | 408 | 235 | 2.5 | 3511400 | ¥14,600 |
| M1102 30cm | 436 | 280 | 2.5 | 3511500 | ¥18,000 |
| M1101 33cm | 467 | 285 | 2.5 | 3511600 | ¥21,200 |

## ②ペティナイフ 両

| 刃渡         | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|------------|-----|----|-----|---------|--------|
| M1108 12cm | 235 | 70 | 2.0 | 3511700 | ¥5,700 |
| M1107 15cm | 265 | 80 | 2.0 | 3511800 | ¥6,100 |
| M1117 18cm | 296 | 88 | 2.0 | 7908500 | ¥6,700 |

## ③骨スキ 片

| 刃渡         | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|------------|-----|-----|-----|---------|--------|
| M1109 15cm | 270 | 130 | 2.2 | 3511900 | ¥6,200 |



## ⑦コックナイフ 両

| 刃渡        | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|-----------|-----|-----|-----|---------|---------|
| M107 14cm | 260 | 80  | 2.2 | 0321910 | ¥6,000  |
| M106 16cm | 295 | 140 | 2.2 | 0321920 | ¥6,800  |
| M105 18cm | 315 | 150 | 2.2 | 0321930 | ¥7,100  |
| M104 20cm | 340 | 170 | 2.5 | 0321940 | ¥7,700  |
| M103 23cm | 370 | 220 | 2.5 | 0321950 | ¥9,500  |
| M102 26cm | 405 | 240 | 2.5 | 0321960 | ¥11,900 |
| M101 32cm | 460 | 280 | 2.5 | 0321970 | ¥17,900 |

## ⑧カステラナイフ 両

| 刃渡         | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| M1145 30cm | 440 | 225 | 2.0 | 7910800 | ¥17,800 |
| M1144 33cm | 470 | 230 | 2.0 | 7910900 | ¥19,500 |
| M1143 36cm | 500 | 240 | 2.0 | 7911000 | ¥21,000 |
| M1142 39cm | 530 | 245 | 2.0 | 7911100 | ¥22,000 |
| M1141 42cm | 560 | 255 | 2.0 | 7911200 | ¥23,000 |
| M1140 45cm | 590 | 265 | 2.0 | 7911300 | ¥24,000 |

## ⑫冷凍ナイフ 両

| 刃渡           | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|--------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| M1174 21.5cm | 340 | 130 | 1.5 | 7899800 | ¥10,500 |

## ⑬チーズナイフ 両

| 刃渡         | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|------------|-----|----|-----|---------|--------|
| M1157 13cm | 240 | 75 | 1.5 | 7912200 | ¥5,800 |

## ⑭トマトナイフ 両

| 刃渡         | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|------------|-----|----|-----|---------|--------|
| M1175 11cm | 215 | 40 | 1.5 | 7899900 | ¥5,300 |



## ⑰サンドイッチナイフ 両

| 刃渡        | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|-----------|-----|----|-----|---------|--------|
| M114 14cm | 260 | 75 | 2.2 | 0322070 | ¥6,000 |
| M113 16cm | 280 | 78 | 2.2 | 0322080 | ¥6,600 |
| M112 18cm | 300 | 80 | 2.2 | 0322090 | ¥7,100 |

## ⑱サーモンナイフ 両

| 刃渡         | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| M1154 24cm | 364 | 150 | 2.2 | 7910100 | ¥17,400 |
| M1153 27cm | 404 | 200 | 2.2 | 7910200 | ¥19,700 |
| M1152 30cm | 435 | 210 | 2.2 | 7910300 | ¥23,100 |



## ⑲カービングフォーク 両

| 刃渡         | 全長  | g   | 商品コード   | 価格     |
|------------|-----|-----|---------|--------|
| M1173 20cm | 320 | 115 | 0322000 | ¥6,400 |

## ⑳ミートフォーク 両

| 刃渡         | 全長  | g   | 商品コード   | 価格     |
|------------|-----|-----|---------|--------|
| M1156 20cm | 325 | 140 | 0322100 | ¥6,400 |

## ㉑ミートフォーク (焼入) 両

| 刃渡         | 全長  | g   | 商品コード   | 価格     |
|------------|-----|-----|---------|--------|
| M1171 20cm | 325 | 115 | 7912100 | ¥6,400 |

## ㉒ステーキナイフ 片

| 刃渡           | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|--------------|-----|----|-----|---------|--------|
| M1170 13.5cm | 230 | 70 | 1.8 | 7921100 | ¥4,200 |

両…両刃 片…片刃 庖丁は全て右仕様となります。

ブライト  
Brieto-M1 1PROシリーズ

このページの全商品は



①カービングナイフ 両 **72**

| 刃渡        | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|-----------|-----|-----|-----|---------|--------|
| M111 20cm | 330 | 125 | 2.2 | 0322010 | ¥7,700 |
| M110 23cm | 360 | 140 | 2.2 | 0322020 | ¥9,500 |

②ナロースライサー 両 **72**

| 刃渡        | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|-----------|-----|----|-----|---------|---------|
| M118 20cm | 320 | 80 | 2.2 | 0322030 | ¥7,700  |
| M117 26cm | 380 | 95 | 2.2 | 0322040 | ¥11,900 |

③サーモンスライサー  
(フレキシブル) 両 **72**

| 刃渡        | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|-----------|-----|----|-----|---------|---------|
| M115 32cm | 440 | 85 | 2.2 | 7910310 | ¥13,100 |

④サーモンスライサー  
グラントン刃(フレキシブル) 両 **72**

| 刃渡        | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|-----------|-----|----|-----|---------|---------|
| M116 32cm | 440 | 80 | 2.2 | 7910320 | ¥15,500 |

⑤フィレナイフ 両 **72**

| 刃渡        | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|-----------|-----|----|-----|---------|--------|
| M120 16cm | 280 | 70 | 2.2 | 7910340 | ¥6,600 |
| M119 18cm | 305 | 75 | 2.2 | 7910350 | ¥7,100 |

⑥フィッシュフィレナイフ  
(フレキシブル) 両 **72**

| 刃渡        | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|-----------|-----|----|-----|---------|--------|
| M121 16cm | 275 | 60 | 2.2 | 7912210 | ¥6,600 |

⑦サラミナイフ 両 **72**

| 刃渡        | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|-----------|-----|----|-----|---------|--------|
| M126 16cm | 275 | 75 | 2.0 | 7910330 | ¥7,700 |

⑧ポーニングナイフ 両 **72**

| 刃渡        | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|-----------|-----|-----|-----|---------|--------|
| M130 10cm | 225 | 65  | 2.0 | 7912260 | ¥5,300 |
| M129 14cm | 270 | 115 | 2.0 | 7912270 | ¥7,100 |
| M128 16cm | 295 | 120 | 2.2 | 7912280 | ¥7,700 |

⑨ポーニングナイフ  
(フレキシブル) 両 **72**

| 刃渡        | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|-----------|-----|-----|-----|---------|--------|
| M127 16cm | 295 | 115 | 2.2 | 7912290 | ¥7,700 |

●フレキシブルタイプは柔軟性に優れており、折れにくい庖丁です。

⑩ユーティリティナイフ 両 **72**

| 刃渡        | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|-----------|-----|----|-----|---------|--------|
| M132 12cm | 230 | 55 | 2.2 | 7912230 | ¥5,700 |

⑪ペアリングナイフ 両 **72**

| 刃渡        | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|-----------|-----|----|-----|---------|--------|
| M134 9cm  | 200 | 45 | 2.2 | 7910360 | ¥5,200 |
| M133 10cm | 210 | 50 | 2.2 | 7910370 | ¥5,300 |

⑫フルーティングナイフ 両 **72**

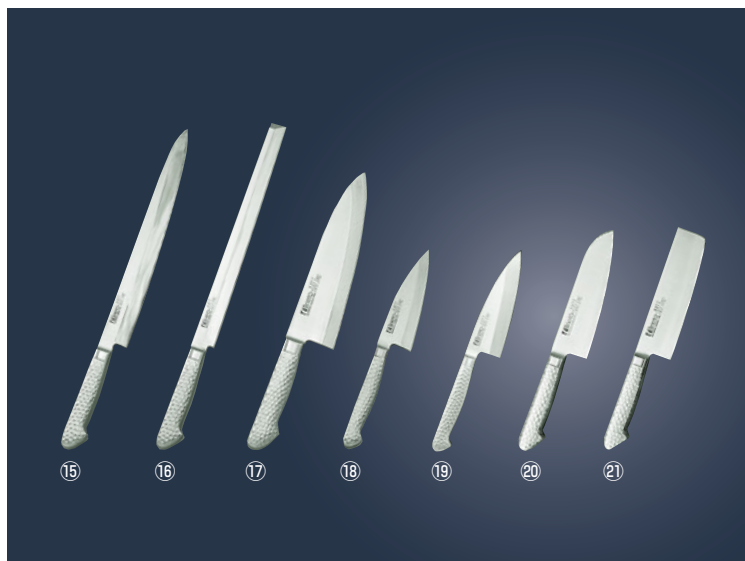
| 刃渡       | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|----------|-----|----|-----|---------|--------|
| M135 7cm | 180 | 45 | 2.2 | 7912220 | ¥5,100 |

⑬ピーリングナイフ 両 **72**

| 刃渡       | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|----------|-----|----|-----|---------|--------|
| M136 7cm | 180 | 45 | 2.2 | 0322050 | ¥5,100 |

⑭トリミングナイフ 両 **72**

| 刃渡       | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|----------|-----|----|-----|---------|--------|
| M131 7cm | 180 | 45 | 2.2 | 0322060 | ¥5,100 |



⑮柳刃 両 **72**

| 刃渡         | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| M1123 21cm | 340 | 175 | 3.0 | 7908600 | ¥15,100 |
| M1122 24cm | 370 | 185 | 3.0 | 7908700 | ¥16,500 |
| M1121 27cm | 400 | 200 | 3.0 | 7908800 | ¥19,000 |
| M1135 30cm | 430 | 210 | 3.0 | 7908900 | ¥22,700 |

⑯蛸引刃 両 **72**

| 刃渡         | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| M1139 21cm | 340 | 145 | 3.0 | 7909700 | ¥15,100 |
| M1138 24cm | 370 | 160 | 3.0 | 7909800 | ¥16,500 |
| M1137 27cm | 403 | 170 | 3.0 | 7909900 | ¥19,000 |
| M1136 30cm | 430 | 180 | 3.0 | 7910000 | ¥22,700 |

⑰和風出刃 両 **72**

| 刃渡           | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|--------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| M1196 15cm   | 340 | 170 | 3.5 | 7921300 | ¥11,000 |
| M1197 13cm   | 245 | 90  | 2.0 | 7921400 | ¥8,300  |
| M1118 16.5cm | 300 | 230 | 4.0 | 7909300 | ¥13,300 |
| M1129 21cm   | 337 | 275 | 5.0 | 7909400 | ¥21,800 |
| M1128 24cm   | 367 | 305 | 5.0 | 7909500 | ¥24,200 |

⑱小出刃 両 **72**

| 刃渡           | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|--------------|-----|----|-----|---------|--------|
| M1133 7cm    | 180 | 70 | 2.0 | 7910400 | ¥6,800 |
| M1132 9cm    | 207 | 75 | 2.0 | 7910500 | ¥7,000 |
| M1131 10.5cm | 223 | 85 | 2.0 | 7910600 | ¥7,300 |
| M1130 12cm   | 240 | 95 | 2.0 | 7910700 | ¥7,500 |

⑲小出刃 両 **72**

| 刃渡            | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|---------------|-----|----|-----|---------|--------|
| M1133K 7cm    | 180 | 65 | 2.0 | 0321500 | ¥6,800 |
| M1132K 9cm    | 207 | 70 | 2.0 | 0321600 | ¥7,000 |
| M1131K 10.5cm | 223 | 80 | 2.0 | 0321700 | ¥7,300 |
| M1130K 12cm   | 240 | 85 | 2.0 | 0321800 | ¥7,500 |

⑳万能 両 **71**

| 刃渡           | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|--------------|-----|-----|-----|---------|--------|
| M1115 16cm   | 285 | 155 | 2.2 | 3512400 | ¥8,800 |
| M1114 17.5cm | 302 | 175 | 2.2 | 3512500 | ¥9,400 |

㉑菜切 両 **72**

| 刃渡         | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|------------|-----|-----|-----|---------|--------|
| M1116 16cm | 287 | 170 | 2.2 | 3512600 | ¥8,800 |
| M1165 18cm | 310 | 185 | 2.2 | 8707800 | ¥9,400 |

両…両刃 両…片刃 庖丁は全て右仕様となります。

●このカタログに掲載されている価格は、平成27年4月1日現在のものです。税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。

17 レッドルトンク・ホイップバー

18 調理小物

19 調理機械

20 炊飯器・ジャー

21 電磁調理器・釜めし・コンロ類

22 電子レンジ・オーブン・ビサ・バスター

15 庖丁・砥石・庖丁差し類

16 マナ板類



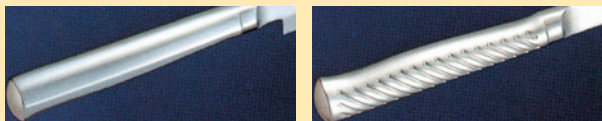
# TOJIRO・PROシリーズ (手研本刃付)

(コバルト合金鋼割込)

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

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

このページの全商品は **洗**



握りやすく、すべりにくい左右非対称ハンドルになっています。(⑦~⑩)



### ①ペティーナイフ 両 79

| 刃渡         | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|------------|-----|----|-----|---------|--------|
| F-883 12cm | 225 | 65 | 1.8 | 6569000 | ¥5,800 |
| F-884 15cm | 255 | 70 | 1.8 | 6569100 | ¥6,100 |

### ②牛刀 両 79

| 刃渡         | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| F-888 18cm | 305 | 150 | 2.0 | 6569200 | ¥8,000  |
| F-889 21cm | 335 | 160 | 2.0 | 6569300 | ¥9,000  |
| F-890 24cm | 375 | 210 | 2.2 | 7235100 | ¥11,000 |
| F-891 27cm | 405 | 255 | 2.5 | 7235200 | ¥13,500 |
| F-892 30cm | 435 | 290 | 2.5 | 7235300 | ¥16,500 |
| F-893 33cm | 465 | 310 | 2.5 | 7235400 | ¥20,000 |

### ③筋引 両 79

| 刃渡         | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| F-886 24cm | 360 | 150 | 2.2 | 7913400 | ¥11,000 |
| F-887 27cm | 395 | 200 | 2.5 | 7913500 | ¥13,500 |

### ④洋出刃 両 79

| 刃渡         | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| F-615 17cm | 290 | 175 | 3.5 | 7913600 | ¥15,000 |
| F-616 21cm | 345 | 270 | 4.0 | 7913700 | ¥16,000 |
| F-617 24cm | 380 | 350 | 5.0 | 7913800 | ¥18,000 |

### ⑤骨スキ 片 79

| 刃渡         | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|------------|-----|-----|-----|---------|--------|
| F-885 15cm | 275 | 145 | 3.2 | 7913300 | ¥8,300 |

### ⑥パンスライサー 79

| 刃渡           | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|--------------|-----|-----|-----|---------|--------|
| F-629 21.5cm | 340 | 135 | 2.0 | 7913900 | ¥9,000 |

### ⑦柳刃 片 79

| 刃渡         | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| F-621 21cm | 340 | 140 | 2.5 | 7914000 | ¥13,500 |
| F-622 24cm | 380 | 190 | 3.0 | 7914100 | ¥15,500 |
| F-623 27cm | 410 | 210 | 3.0 | 7914200 | ¥17,500 |
| F-624 30cm | 440 | 250 | 3.5 | 7914300 | ¥21,000 |

### ⑧蛸引 片 79

| 刃渡         | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| F-625 24cm | 370 | 155 | 3.0 | 7914400 | ¥15,500 |
| F-626 27cm | 410 | 195 | 3.0 | 7914500 | ¥17,500 |
| F-627 30cm | 440 | 220 | 3.5 | 7914600 | ¥21,000 |

### ⑨出刃 片 79

| 刃渡           | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|--------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| F-635 15cm   | 280 | 225 | 4.0 | 8476100 | ¥13,500 |
| F-636 16.5cm | 295 | 250 | 4.0 | 8476200 | ¥14,500 |
| F-637 18cm   | 320 | 310 | 5.0 | 8476300 | ¥20,000 |
| F-638 21cm   | 350 | 360 | 5.0 | 8476400 | ¥24,500 |

### ⑩小出刃 片 79

| 刃渡           | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|--------------|-----|-----|-----|---------|--------|
| F-633 10.5cm | 215 | 130 | 3.2 | 8475900 | ¥7,500 |
| F-634 12cm   | 230 | 140 | 3.2 | 8476000 | ¥8,300 |

### ⑪薄刃 両 79

| 刃渡           | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|--------------|-----|-----|-----|---------|--------|
| F-894 16.5cm | 295 | 160 | 2.0 | 6569400 | ¥8,000 |

### ⑫三徳 両 79

| 刃渡         | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|------------|-----|-----|-----|---------|--------|
| F-895 17cm | 290 | 150 | 2.0 | 6569500 | ¥8,000 |

## エコクリーン TOJIRO-PRO エコクリーン



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

### ⑬ペティーナイフ 両 79

| 刃渡          | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|-------------|-----|----|-----|---------|--------|
| FZ-883 12cm | 225 | 65 | 1.8 | 6569010 | ¥6,300 |
| FZ-884 15cm | 255 | 70 | 1.8 | 6569110 | ¥6,600 |

### ⑭牛刀 両 79

| 刃渡          | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| FZ-888 18cm | 305 | 150 | 1.8 | 6569210 | ¥8,600  |
| FZ-889 21cm | 335 | 160 | 1.8 | 6569310 | ¥9,500  |
| FZ-890 24cm | 375 | 210 | 2.0 | 7235110 | ¥11,600 |
| FZ-891 27cm | 405 | 255 | 2.0 | 7235210 | ¥14,200 |

### ⑮筋引 両 79

| 刃渡          | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| FZ-886 24cm | 360 | 150 | 2.0 | 7913410 | ¥11,600 |

### ⑯薄刃 両 79

| 刃渡            | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|---------------|-----|-----|-----|---------|--------|
| FZ-894 16.5cm | 295 | 160 | 1.8 | 6569410 | ¥8,600 |

### ⑰三徳庖丁 両 79

| 刃渡          | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|-------------|-----|-----|-----|---------|--------|
| FZ-895 17cm | 290 | 150 | 1.8 | 6569510 | ¥8,600 |

両…両刃 片…片刃 庖丁は全て右仕様となります。

09 ボール・ザル・水ます

10 はかり・タイマー・温度計

11 ストッカー・裏漉し・スリッパ

12 オーブンウェア・デリカプレート類

13 蒸し器・セイロ類

14 和食料理道具・抜型類

15 庖丁・砥石・庖丁差し類

08 薬味入・シールウェア容器

このページの全商品は



## TOJIRO-PRO ニッケルダマスカス鋼

モリブデン鋼をベースに、コバルト・バナジウム・クロームを添加した超硬質合金鋼を使用  
ブレードは63層を重ね合わせて本鍛造したニッケルダマスカス仕上げです。



### ①ペティナイフ 両 79

| 刃渡            | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|---------------|-----|----|-----|---------|---------|
| F-1030 13.5cm | 240 | 75 | 2.0 | 1488800 | ¥18,500 |

### ②牛刀 両 79

| 刃渡          | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| F-1031 18cm | 305 | 165 | 3.0 | 1488900 | ¥26,500 |
| F-1032 21cm | 335 | 175 | 3.0 | 1489000 | ¥31,000 |
| F-1033 24cm | 370 | 230 | 3.0 | 1489100 | ¥38,500 |
| F-1034 27cm | 405 | 270 | 3.5 | 1489200 | ¥47,500 |
| F-1035 30cm | 435 | 320 | 3.5 | 1489300 | ¥58,500 |

### ③三徳 両 79

| 刃渡          | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| F-1036 17cm | 295 | 170 | 3.5 | 1489400 | ¥26,500 |

## TOJIRO-PRO サービス・エン・セール

プロのサービスマンのための専用ナイフシリーズ

材質:露流し鋼鍛造

- タング部:フルーツカッティングの際の果汁の流れをコントロールし、ハンドル後部へ流す独特の形状を採用
- ハンドル:サービスマン独特のナイフの握り方を研究し開発された形状。和庖丁に見られる「しのぎ」を再現し、微妙なコントロールを可能にしました。



### ④ペティナイフ 両 72

| 刃渡          | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|-------------|-----|----|-----|---------|--------|
| FD-701 9cm  | 213 | 55 | 1.8 | 7916800 | ¥8,000 |
| FD-702 12cm | 240 | 60 | 1.8 | 7916900 | ¥8,500 |
| FD-703 15cm | 270 | 75 | 1.8 | 7917000 | ¥9,000 |

### ⑤エマンスルナイフ 両 72

| 刃渡          | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| FD-707 17cm | 320 | 130 | 2.0 | 7917100 | ¥13,500 |
| FD-708 19cm | 340 | 145 | 2.5 | 7917200 | ¥16,000 |

### ⑥ソールナイフ(フレキシブル) 両 72

| 刃渡          | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|-------------|-----|----|-----|---------|--------|
| FD-705 19cm | 320 | 60 | 1.2 | 7917300 | ¥9,500 |

材質:SDモリブデンバナジウム鋼

- 刃先にくいほどしなやかに曲がる可変的な驚異のしなり、しなりのコントロールで今までと別次元のカッティングが可能です。

## TBCL オールステンレス庖丁シリーズ

材質:刃部/モリブデンバナジウム鋼 ハンドル/18-8ステンレス鋼

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



### ⑦ペティナイフ 両 72

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|------|-----|-----|-----|---------|--------|
| 12cm | 240 | 97  | 1.4 | 2790800 | ¥5,500 |
| 15cm | 270 | 102 | 1.4 | 2790900 | ¥6,000 |

### ⑧牛刀 両 72

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 18cm | 310 | 140 | 1.8 | 2791000 | ¥7,700  |
| 21cm | 340 | 152 | 1.8 | 2791100 | ¥8,200  |
| 24cm | 370 | 172 | 1.9 | 2791200 | ¥9,300  |
| 27cm | 400 | 174 | 1.9 | 2791300 | ¥12,000 |

### ⑨筋引 両 72

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|------|-----|-----|-----|---------|--------|
| 24cm | 370 | 172 | 1.9 | 2791400 | ¥9,300 |

### ⑩骨透 両 72

| 刃渡     | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|--------|-----|-----|-----|---------|--------|
| 14.5cm | 280 | 148 | 2.0 | 2791500 | ¥7,700 |

### ⑪三徳 両 72

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|------|-----|-----|-----|---------|--------|
| 17cm | 300 | 145 | 1.8 | 2791600 | ¥7,700 |

## アドマイヤ 業務用オールステンレスシリーズ

材質:刃部/モリブデンバナジウム鋼 ハンドル/18-8ステンレス

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



### ⑫牛刀 両 71

| 刃渡           | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|--------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| AD-0006 21cm | 345 | 198 | 1.8 | 0850300 | ¥9,000  |
| AD-0005 24cm | 375 | 232 | 2.1 | 0850400 | ¥10,000 |
| AD-0004 26cm | 390 | 238 | 2.1 | 0850500 | ¥11,000 |
| AD-0003 27cm | 400 | 246 | 2.2 | 0850600 | ¥12,000 |

### ⑬ペティナイフ 両 71

| 刃渡             | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|----------------|-----|----|-----|---------|--------|
| AD-0010 10cm   | 205 | 64 | 1.5 | 0850100 | ¥6,000 |
| AD-0009 13.5cm | 245 | 71 | 1.6 | 0850200 | ¥7,000 |

両…両刃 両…片刃 庖丁は全て右仕様となります。

17 レードルトンダグ  
ホイッパー

18 調理小物

19 調理機械

20 炊飯器・ジャー

21 電磁調理器・釜めし・コンロ類

22 電子レンジ・オーブン・ビサ・バスター

15 庖丁・砥石・庖丁差し類

16 マナ板類

## 兼松作 鏡面仕上 (青二鋼)本露研鏡面仕上

庖丁の表(平の部分)を鏡のように磨いて、サビや汚れが付きにくくした加工です。



## ① 柳刃

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

## ④ 薄刃

| 刃渡     | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|--------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 18cm   | 330 | 190 | 3.4 | 3502200 | ¥42,400 |
| 19.5cm | 350 | 230 | 3.8 | 3502300 | ¥52,800 |
| 21cm   | 375 | 290 | 4.7 | 3502400 | ¥63,500 |

## ⑤ 鎌型薄刃

| 刃渡     | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|--------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 18cm   | 325 | 190 | 3.8 | 3502500 | ¥42,400 |
| 19.5cm | 340 | 210 | 4.0 | 3502600 | ¥52,800 |
| 21cm   | 380 | 270 | 4.2 | 3502700 | ¥63,500 |

## ⑥ ふぐ引

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 24cm | 390 | 130 | 2.6 | 3502800 | ¥50,600 |
| 27cm | 430 | 140 | 2.6 | 3502900 | ¥55,200 |
| 30cm | 460 | 160 | 2.6 | 3503000 | ¥63,500 |
| 33cm | 490 | 170 | 2.8 | 3503100 | ¥82,800 |

## ⑦ 江戸さき

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 18cm | 290 | 250 | 6.0 | 3503200 | ¥59,200 |
| 21cm | 340 | 340 | 6.2 | 3503300 | ¥71,600 |

## ② 蛸引

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

## ③ 出刃

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

## ⑧ 柳刃

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

## ⑩ 出刃

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

## ⑨ 蛸引

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

## ⑪ 薄刃

| 刃渡     | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|--------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 18cm   | 330 | 190 | 3.4 | 0569500 | ¥39,600 |
| 19.5cm | 350 | 230 | 3.8 | 0569600 | ¥46,400 |
| 21cm   | 375 | 270 | 4.2 | 0569700 | ¥51,200 |

## 兼松作 青鋼 (青二鋼) 本露研

本職用の和庖丁で、切れ味の持続性に優れた最高級の料理庖丁です。



## ⑫ 柳刃

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 24cm | 385 | 130 | 3.3 | 4226300 | ¥29,000 |
| 27cm | 420 | 180 | 3.8 | 4226400 | ¥35,000 |
| 30cm | 455 | 220 | 4.0 | 4226500 | ¥47,000 |
| 33cm | 490 | 260 | 4.0 | 4226600 | ¥59,000 |
| 36cm | 525 | 290 | 4.2 | 4226700 | ¥73,000 |

## ⑮ 薄刃

| 刃渡     | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|--------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 16.5cm | 300 | 130 | 4.4 | 4228000 | ¥24,000 |
| 18cm   | 320 | 160 | 4.4 | 4228100 | ¥29,000 |
| 19.5cm | 340 | 220 | 4.4 | 4228200 | ¥35,000 |
| 21cm   | 360 | 280 | 4.4 | 4228300 | ¥47,000 |
| 24cm   | 380 | 360 | 4.4 | 4228400 | ¥73,000 |

## ⑬ 蛸引

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 24cm | 385 | 120 | 2.8 | 4226800 | ¥29,000 |
| 27cm | 425 | 150 | 3.0 | 4226900 | ¥35,000 |
| 30cm | 455 | 160 | 3.1 | 4227000 | ¥47,000 |
| 33cm | 490 | 195 | 3.1 | 4227100 | ¥59,000 |
| 36cm | 530 | 230 | 3.1 | 4227200 | ¥73,000 |

## ⑯ 鎌型薄刃

| 刃渡     | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|--------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 18cm   | 320 | 160 | 3.0 | 4228500 | ¥29,000 |
| 19.5cm | 340 | 220 | 4.0 | 4228600 | ¥35,000 |
| 21cm   | 360 | 260 | 4.0 | 4228700 | ¥47,000 |
| 24cm   | 395 | 360 | 4.4 | 4228800 | ¥73,000 |

## ⑭ 出刃

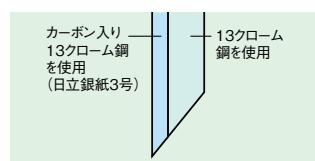
| 刃渡     | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|--------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 15cm   | 295 | 270 | 6.8 | 4227300 | ¥33,000 |
| 16.5cm | 310 | 290 | 6.8 | 4227400 | ¥37,000 |
| 18cm   | 340 | 310 | 6.8 | 4227500 | ¥43,000 |
| 19.5cm | 360 | 380 | 6.8 | 4227600 | ¥49,000 |
| 21cm   | 375 | 440 | 7.5 | 4227700 | ¥55,000 |
| 22.5cm | 395 | 460 | 7.5 | 4227800 | ¥63,000 |
| 24cm   | 420 | 480 | 7.5 | 4227900 | ¥73,000 |

## ⑰ ふぐ引

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 24cm | 385 | 100 | 2.6 | 4228900 | ¥35,000 |
| 27cm | 420 | 120 | 2.7 | 4229000 | ¥47,000 |
| 30cm | 455 | 150 | 2.8 | 4229100 | ¥59,000 |

## 兼松作 銀三鋼

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



庖丁は全て片刃、右仕様となります。左仕様をご希望の際は別途お問い合わせください。

兼松作 日本鋼 (安来白鋼3号) 霞研 朴(水牛桂柄)

業務用では一般的なラインで、刃研ぎも簡単にでき、取扱いがやさしい庖丁です。



①柳刃

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 24cm | 390 | 150 | 3.5 | 0571700 | ¥13,000 |
| 27cm | 430 | 200 | 4.0 | 0571800 | ¥15,600 |
| 30cm | 455 | 230 | 4.2 | 0571900 | ¥18,700 |
| 33cm | 507 | 280 | 4.3 | 0572000 | ¥23,600 |
| 36cm | 520 | 320 | 4.5 | 0572100 | ¥32,200 |

②蛸引

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 24cm | 390 | 120 | 3.0 | 0572200 | ¥13,000 |
| 27cm | 420 | 130 | 3.0 | 0572300 | ¥15,600 |
| 30cm | 455 | 160 | 3.0 | 0572400 | ¥18,700 |
| 33cm | 505 | 190 | 3.4 | 0572500 | ¥23,600 |
| 36cm | 520 | 210 | 3.4 | 0572600 | ¥32,200 |

③出刃

| 刃渡     | 全長  | g   | 背厚   | 商品コード   | 価格      |
|--------|-----|-----|------|---------|---------|
| 15cm   | 295 | 270 | 8.0  | 0569800 | ¥11,500 |
| 16.5cm | 325 | 340 | 8.0  | 0569900 | ¥12,600 |
| 18cm   | 340 | 390 | 8.0  | 0570000 | ¥14,400 |
| 19.5cm | 355 | 400 | 8.0  | 0570100 | ¥17,600 |
| 21cm   | 380 | 450 | 8.5  | 0570200 | ¥21,900 |
| 24cm   | 430 | 600 | 8.5  | 0570300 | ¥32,500 |
| 27cm   | 460 | 800 | 10.5 | 0570400 | ¥57,500 |
| 30cm   | 510 | 840 | 11.5 | 0570500 | ¥85,800 |

④小出刃

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|------|-----|-----|-----|---------|--------|
| 12cm | 250 | 130 | 6.7 | 0570600 | ¥9,600 |

⑤薄刃

| 刃渡     | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|--------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 15cm   | 280 | 140 | 3.5 | 0570700 | ¥11,700 |
| 16.5cm | 300 | 150 | 3.5 | 0570800 | ¥12,000 |
| 18cm   | 320 | 200 | 4.0 | 0570900 | ¥12,900 |
| 19.5cm | 340 | 240 | 4.0 | 0571000 | ¥16,500 |
| 21cm   | 380 | 280 | 4.0 | 0571100 | ¥19,300 |
| 24cm   | 420 | 310 | 4.0 | 0571200 | ¥32,200 |

⑥鎌型薄刃

| 刃渡     | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|--------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 18cm   | 325 | 190 | 4.0 | 0571300 | ¥12,900 |
| 19.5cm | 340 | 220 | 4.0 | 0571400 | ¥16,500 |
| 21cm   | 370 | 260 | 4.0 | 0571500 | ¥19,300 |
| 24cm   | 410 | 310 | 4.0 | 0571600 | ¥32,200 |

⑦ふぐ引

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 24cm | 390 | 100 | 2.6 | 0574100 | ¥15,400 |
| 27cm | 420 | 115 | 2.6 | 0574200 | ¥19,100 |
| 30cm | 450 | 150 | 2.8 | 0574300 | ¥24,800 |
| 33cm | 490 | 175 | 3.0 | 0574400 | ¥31,300 |



⑧サケ切

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 24cm | 425 | 480 | 6.5 | 0573500 | ¥31,800 |
| 27cm | 465 | 560 | 6.5 | 0573600 | ¥42,000 |
| 30cm | 500 | 770 | 8.2 | 0573700 | ¥52,000 |

⑨附庖丁

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 21cm | 350 | 145 | 2.2 | 0573800 | ¥12,200 |
| 24cm | 380 | 185 | 2.2 | 0573900 | ¥13,800 |
| 27cm | 420 | 225 | 2.3 | 0574000 | ¥17,200 |

⑩舟行庖丁

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 18cm | 320 | 165 | 4.5 | 0574500 | ¥14,700 |
| 21cm | 360 | 235 | 4.5 | 0574600 | ¥19,400 |

⑪身卸庖丁

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

⑫鯉切り(骨切り)

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 27cm | 430 | 450 | 5.7 | 5855200 | ¥62,000 |
| 30cm | 460 | 550 | 6.5 | 5855300 | ¥67,000 |
| 33cm | 490 | 610 | 6.5 | 5855400 | ¥87,000 |

⑬寿司切

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 24cm | 395 | 390 | 4.2 | 0572700 | ¥37,500 |



⑭細工庖丁

| 刃渡     | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|--------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 16.5cm | 305 | 115 | 2.8 | 0572800 | ¥25,200 |
| 18cm   | 315 | 150 | 2.9 | 0572900 | ¥27,800 |

⑮切付庖丁

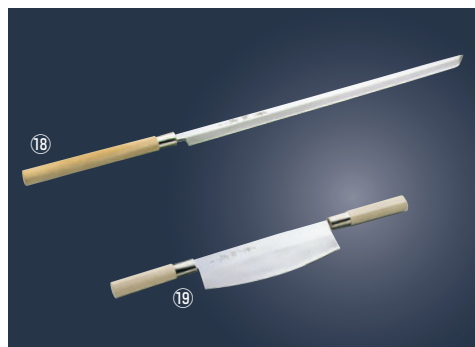
| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 27cm | 420 | 390 | 6.0 | 0573000 | ¥32,000 |
| 30cm | 465 | 440 | 6.2 | 0573100 | ¥36,200 |

⑯アジ切

| 刃渡     | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|--------|-----|-----|-----|---------|--------|
| 10.5cm | 235 | 100 | 2.5 | 0573200 | ¥4,250 |

⑰菜切

| 刃渡     | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|--------|-----|-----|-----|---------|--------|
| 16.5cm | 315 | 180 | 3.2 | 0573300 | ¥8,200 |



⑱マグロ切

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格       |
|------|-----|-----|-----|---------|----------|
| 54cm | 860 | 660 | 5.5 | 0583400 | ¥102,000 |
| 57cm | 900 | 800 | 5.5 | 0583500 | ¥110,000 |
| 60cm | 940 | 820 | 5.5 | 0583600 | ¥116,000 |

⑲もち切

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 24cm | 560 | 390 | 2.5 | 0583300 | ¥34,200 |



⑳江戸さき

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 18cm | 300 | 190 | 4.7 | 0582800 | ¥20,000 |
| 21cm | 325 | 235 | 4.7 | 0582900 | ¥25,900 |

㉑うなぎさき名古屋型

| 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|-----|----|-----|---------|--------|
| 215 | 70 | 3.0 | 0583200 | ¥8,800 |

㉒うなぎさき京型

| 全長  | g   | 背厚   | 商品コード   | 価格      |
|-----|-----|------|---------|---------|
| 205 | 185 | 11.0 | 0583100 | ¥31,600 |

㉓うなぎさき大阪型

| 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|-----|-----|-----|---------|--------|
| 190 | 135 | 4.0 | 0583000 | ¥9,100 |

庖丁は全て片刃、右仕様となります。左仕様をご希望の際は別途お問い合わせください。

17 レッドルトング・ホイッパー

18 調理小物

19 調理機械

20 炊飯器・ジャー

21 電磁調理器・釜めし・コンロ類

22 電子レンジ・オーブン・ビサ・パスター

15 庖丁・砥石・庖丁差し類

16 マナ板類

## 兼松作 別撰 ステンレス製

### 大同特殊鋼

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



#### ①柳刃

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 20cm | 325 | 123 | 2.1 | 5819000 | ¥8,600  |
| 24cm | 365 | 134 | 2.1 | 5819100 | ¥9,600  |
| 27cm | 415 | 170 | 2.1 | 5819200 | ¥11,700 |

#### ②蛸引

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|------|-----|-----|-----|---------|--------|
| 20cm | 330 | 110 | 2.1 | 5819300 | ¥8,600 |
| 24cm | 370 | 125 | 2.1 | 5819400 | ¥9,600 |

#### ③出刃

| 刃渡     | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|--------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 12cm   | 245 | 132 | 2.5 | 5819500 | ¥7,700  |
| 13.5cm | 255 | 192 | 3.4 | 5819600 | ¥8,600  |
| 15cm   | 275 | 213 | 3.7 | 5819700 | ¥9,600  |
| 16.5cm | 290 | 221 | 3.7 | 5819800 | ¥10,400 |
| 18cm   | 305 | 231 | 3.8 | 5819900 | ¥11,700 |

#### ④薄刃

| 刃渡     | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|--------|-----|-----|-----|---------|--------|
| 16.5cm | 295 | 172 | 2.2 | 5820000 | ¥9,600 |

## 堺孝行 Inox PC柄

### 柄の特徴

耐熱温度170℃。食器洗浄器・高温乾燥機での使用が可能です。

表面は滑りにくく特殊加工してあります。

耐酸性に優れ防カビ性の効果もあります。

刃:モリブデン鋼 柄:ナイロン66

今までの木柄の和包丁によくあった柄のぐらつきや、水の侵入による腐敗がまったくありません。



#### ⑤柳刃

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 21cm | 355 | 200 | 3.0 | 8121400 | ¥9,000  |
| 24cm | 380 | 220 | 3.0 | 8121500 | ¥10,100 |
| 27cm | 410 | 280 | 3.2 | 8121600 | ¥12,500 |
| 30cm | 440 | 320 | 3.2 | 8121700 | ¥13,800 |

#### ⑥出刃

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 15cm | 285 | 320 | 6.0 | 8121800 | ¥13,200 |
| 18cm | 335 | 440 | 7.0 | 8121900 | ¥16,000 |
| 21cm | 375 | 600 | 7.2 | 8120200 | ¥22,700 |
| 24cm | 420 | 680 | 7.2 | 8120300 | ¥34,400 |

#### ⑦薄刃

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 18cm | 320 | 260 | 3.0 | 8117300 | ¥11,500 |
| 21cm | 355 | 340 | 3.5 | 8117400 | ¥15,300 |

#### ⑧身卸出刃

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 24cm | 410 | 400 | 5.0 | 8117100 | ¥15,400 |
| 27cm | 435 | 560 | 6.0 | 8117200 | ¥18,800 |

#### ⑨寿司切

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 24cm | 395 | 540 | 1.1 | 8117500 | ¥19,800 |

## 兼松作 特撰 (安来 白二鋼) 改良霞研

一丁ごとに確かな品質。切れ味、使い易さがプロを満足させるスタンダードライン



左仕様をご希望の際は別途お問い合わせください。

## 堺菊守 極KIWAMI V10

極(KIWAMI) V10シリーズはサビに強く、硬さとねばりに磨きかけたプロ仕様のカスミ和包丁の最高峰です。

材質:V金10号(モリブデン、バナジウム、コバルト含有)



左仕様をご希望の際は別途お問い合わせください。

庖丁は全て片刃、右仕様となります。

09 ボール・ザル・水ます

10 はかり・タイマー・温度計

11 ストッカー・裏漉し類

12 オーブンウェア・デリカプレート類

13 蒸し器・セイロ類

14 和食料理道具・拔型類

15 庖丁・砥石・庖丁差し類

08 薬味入・シールウェア容器









## 藤次郎作 MVモリブデン鋼

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



## ①柳刃 片

| 刃渡          | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| F-1056 21cm | 335 | 85  | 2.2 | 2046030 | ¥5,500  |
| F-1057 24cm | 370 | 120 | 2.7 | 2046040 | ¥6,600  |
| F-1058 27cm | 410 | 145 | 2.7 | 2046050 | ¥8,500  |
| F-1059 30cm | 440 | 185 | 2.9 | 2046060 | ¥10,000 |

## ②蛸引 片

| 刃渡          | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| F-1060 24cm | 375 | 105 | 2.7 | 2046070 | ¥6,600  |
| F-1061 27cm | 405 | 130 | 2.7 | 2046080 | ¥8,500  |
| F-1062 30cm | 435 | 150 | 2.8 | 2046090 | ¥10,000 |

## ③出刃 片

| 刃渡            | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|---------------|-----|-----|-----|---------|--------|
| F-1053 15cm   | 290 | 235 | 3.6 | 2046000 | ¥7,200 |
| F-1054 16.5cm | 310 | 275 | 3.6 | 2046010 | ¥8,000 |
| F-1055 18cm   | 335 | 330 | 4.8 | 2046020 | ¥9,500 |

## ④あじ切り 片

| 刃渡            | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|---------------|-----|----|-----|---------|--------|
| F-1050 10.5cm | 220 | 80 | 2.7 | 2045800 | ¥4,800 |
| F-1051 12cm   | 235 | 95 | 2.7 | 2045810 | ¥5,500 |

## ⑤鍛造 三徳 両

| 刃渡         | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|------------|-----|-----|-----|---------|--------|
| F-948 17cm | 305 | 125 | 3.7 | 2045820 | ¥8,000 |

●モリブデン鋼+軟質ステンレス鋼の本鍛造になります。

## ⑥鍛造 菜切 両

| 刃渡           | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|--------------|-----|-----|-----|---------|--------|
| F-949 16.5cm | 305 | 140 | 3.1 | 2045830 | ¥8,000 |

●モリブデン鋼+軟質ステンレス鋼の本鍛造になります。

## 藤次郎作 MV二層鋼 エラストマー柄

材質:刃部/モリブデンバナジウム2層鋼

ハンドル/エラストマー樹脂

耐熱温度:115℃

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



## ⑦柳刃 片

| 刃渡           | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|--------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| FD-1110 21cm | 340 | 120 | 3.0 | 2045940 | ¥9,000  |
| FD-1111 24cm | 370 | 155 | 3.4 | 2045950 | ¥11,000 |
| FD-1112 27cm | 415 | 200 | 3.6 | 2045960 | ¥12,500 |
| FD-1113 30cm | 445 | 225 | 3.6 | 2045970 | ¥13,500 |

## ⑧出刃 片

| 刃渡             | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|----------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| FD-1104 15cm   | 295 | 250 | 7.0 | 2045900 | ¥13,000 |
| FD-1105 16.5cm | 310 | 285 | 7.0 | 2045910 | ¥15,000 |
| FD-1106 18cm   | 340 | 345 | 7.4 | 2045920 | ¥16,000 |
| FD-1107 21cm   | 375 | 375 | 7.5 | 2045930 | ¥22,000 |



## 文明銀丁 (モリブデン鋼) 茶積層強化木柄

## ⑨三徳 両

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|------|-----|-----|-----|---------|--------|
| 16cm | 285 | 160 | 2.2 | 5857500 | ¥8,500 |

## ⑩出刃 片

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|------|-----|-----|-----|---------|--------|
| 16cm | 295 | 229 | 4.0 | 5857700 | ¥9,000 |

## ⑪牛刀 両

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|------|-----|-----|-----|---------|--------|
| 19cm | 305 | 161 | 2.0 | 5857600 | ¥8,500 |

## ⑫刺身 片

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|------|-----|-----|-----|---------|--------|
| 21cm | 354 | 174 | 2.6 | 5857800 | ¥9,000 |



## マスターコック 3000

## ⑬万能庖丁 両

| 刃渡     | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|--------|-----|----|-----|---------|--------|
| 16.3cm | 283 | 99 | 1.2 | 2933500 | ¥2,200 |

## ⑭菜切庖丁 両

| 刃渡     | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|--------|-----|----|-----|---------|--------|
| 16.3cm | 285 | 97 | 1.0 | 2933600 | ¥2,200 |

刃部:ステンレス



## 黒打砥出し

## ⑮万能 両

| 刃渡           | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|--------------|-----|-----|-----|---------|--------|
| F-698 16.5cm | 300 | 120 | 3.0 | 5859000 | ¥4,500 |

## ⑯菜切 両

| 刃渡           | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|--------------|-----|-----|-----|---------|--------|
| F-699 16.5cm | 310 | 130 | 3.0 | 5859100 | ¥4,500 |

両…両刃 片…片刃 庖丁は全て右仕様となります。

09 ボール・ザル・水ます

10 はかり・タイマー・温度計

11 ストッカー・裏漉し類

12 オーブンウェア・デリカプレート類

13 蒸し器・セイロ類

14 和食料理道具・拔型類

15 庖丁・砥石・庖丁差し類

08 薬味入・シールウェア容器



ムキモノ道具 季節の宴料理づくりに、必要不可欠な小道具



写真は①です。

正本 ムキモノ

| 商品コード      | 価格               |
|------------|------------------|
| ①Aセット(13点) | 5789300 ¥169,000 |
| ②Bセット(11点) | 8069400 ¥124,000 |
| ③Cセット(6点)  | 8069500 ¥81,000  |

ケースサイズ(全共通) 357×235×H58



写真は④です。

関東型 料理細工セット

| 商品コード               | 価格              |
|---------------------|-----------------|
| ④大 23点入 420×150×H40 | 6503600 ¥60,000 |
| ⑤中 18点入 240×150×H45 | 6503700 ¥30,000 |
| ⑥小 9点入 150×95×H30   | 6503800 ¥17,000 |



写真は⑩です。

関西型 料理細工セット

| 商品コード             | 価格              |
|-------------------|-----------------|
| ⑦12点入 240×146×H45 | 3513700 ¥40,000 |
| ⑧16点入 335×197×H45 | 0591000 ¥55,000 |
| ⑨17点入 240×190×H45 | 0590800 ¥75,000 |
| ⑩28点入 314×268×H45 | 0590900 ¥97,000 |

| 品名                 | セット内容 |      |      |
|--------------------|-------|------|------|
|                    | Aセット  | Bセット | Cセット |
| ① 切出し 3分(直)        | ○     | ○    | ○    |
| ② 切出し 3分(曲)        | ○     | ○    | ○    |
| ③ 線小刀 (大)          | ○     | ○(小) | ○    |
| ④ ムキモノ庖丁サヤ付(本露玉白銅) | ○     | ○    | ○    |
| ⑤ 坪錐丸 0.5分         | ○     | ○    | ○    |
| ⑥ 坪錐丸 1分           | ○     | ○    | ○    |
| ⑦ 坪錐丸 1.5分         | ○     | ○    | ○    |
| ⑧ 坪錐丸 2分           | ○     | ○    | ○    |
| ⑨ 坪錐丸 2.5分         | ○     | ○    | ○    |
| ⑩ 坪錐丸 3分           | ○     | ○    | ○    |
| ⑪ 坪錐丸 3.5分         | ○     | ○    | ○    |
| ⑫ 坪錐角 1分           | ○     | ○    | ○    |
| ⑬ 坪錐角 2分           | ○     | ○    | ○    |
| ⑭ 坪錐角 3分           | ○     | ○    | ○    |
| ⑮ ムキモノ用ニッパー        | ○     | ○    | ○    |
| ⑯ タズナ板 (3本組)       | ○     | ○    | ○    |
| ⑰ 筒拔 (6本組)         | ○     | ○    | ○    |
| ⑱ 線ヌキ 大            | ○     | ○    | ○    |
| ⑲ 線ヌキ 中            | ○     | ○    | ○    |
| ⑳ 線ヌキ 小            | ○     | ○    | ○    |
| ㉑ 極細錐              | ○     | ○    | ○    |
| ㉒ 坪錐用砥石 角          | ○     | ○    | ○    |
| ㉓ 坪錐用砥石 丸          | ○     | ○    | ○    |

| 品名            | セット内容 |   |   |
|---------------|-------|---|---|
|               | 大     | 中 | 小 |
| ① ムキモノ庖丁      | ○     | ○ | ○ |
| ② タズナ抜 小      | ○     | ○ | ○ |
| ③ 〃 中         | ○     | ○ | ○ |
| ④ 〃 大         | ○     | ○ | ○ |
| ⑤ 切出(直) 9mm   | ○     | ○ | ○ |
| ⑥ 〃 (曲) 9mm   | ○     | ○ | ○ |
| ⑦ ノコギリ        | ○     | ○ | ○ |
| ⑧ 四方ギリ        | ○     | ○ | ○ |
| ⑨ 坪ギリ(三角) 3mm | ○     | ○ | ○ |
| ⑩ 〃 6mm       | ○     | ○ | ○ |
| ⑪ 〃 9mm       | ○     | ○ | ○ |
| ⑫ 坪ギリ(丸) 3mm  | ○     | ○ | ○ |
| ⑬ 〃 6mm       | ○     | ○ | ○ |
| ⑭ 〃 9mm       | ○     | ○ | ○ |
| ⑮ 〃 12mm      | ○     | ○ | ○ |
| ⑯ クリ抜 12mm    | ○     | ○ | ○ |
| ⑰ 〃 15mm      | ○     | ○ | ○ |
| ⑱ 〃 24mm      | ○     | ○ | ○ |
| ⑲ キリフキ        | ○     | ○ | ○ |
| ㉑ △砥石 13×100  | ○     | ○ | ○ |
| ㉒ ○砥石 φ13×100 | ○     | ○ | ○ |
| ㉓ 6本組筒抜       | ○     | ○ | ○ |
| ㉔ ニッパー 130mm  | ○     | ○ | ○ |

| 品名            | セット内容 |      |             |        |
|---------------|-------|------|-------------|--------|
|               | 12点入  | 16点入 | 17点入        | 28点入   |
| ① 骨抜          |       |      |             | ○      |
| ② 錐付ネリゴテ      |       |      |             | ○      |
| ③ 角ノミ 4分      |       |      |             | ○      |
| ④ 丸ノミ 4分      |       |      |             | ○      |
| ⑤ 料理用ニッパー     |       | ○    | ○           | ○      |
| ⑥ 目打          |       |      |             | ○      |
| ⑦ 藤巻小刀6分(直)   |       |      | ○           | ○      |
| ⑧ 藤巻小刀3分(直)   | ○     | ○    | ○           | ○      |
| ⑨ 藤巻小刀3分(曲)   |       |      |             | ○      |
| ⑩ 紅白抜(タズナ)大・小 | ○     | ○    | ○           | ○      |
| ⑪ 月冠抜(芯抜)3本組  |       | ○    | ○           | ○(5本組) |
| ⑫ 貝割り(赤貝ムキ)   |       |      |             | ○      |
| ⑬ 小錐          |       |      |             | ○      |
| ⑭ くるみ・ぎんなん割り  |       |      |             | ○      |
| ⑮ クリ抜 φ25     | ○     | ○    | ○           | ○      |
| ⑯ クリ抜 φ19     | ○     | ○    | ○           | ○      |
| ⑰ クリ抜 φ14     | ○     | ○    | ○           | ○      |
| ⑱ 豆ゴテ         | ○     | ○    | ○           | ○      |
| ⑲ 霧吹き         |       |      |             | ○      |
| ㉑ 角ノミ 3分      | ○     | ○    | ○           | ○      |
| ㉒ 丸ノミ 3分      | ○     | ○    | ○           | ○      |
| ㉓ 角ノミ 2分      | ○     | ○    | ○           | ○      |
| ㉔ 丸ノミ 2分      | ○     | ○    | ○           | ○      |
| ㉕ 角ノミ 1分      | ○     | ○    | ○           | ○      |
| ㉖ 丸ノミ 1分      | ○     | ○    | ○           | ○      |
| ㉗ 細工用庖丁       |       | ○    |             |        |
| ㉘ 皮ムキ庖丁 90mm  |       | ○    |             |        |
| ㉙ 皮ムキ庖丁 120mm |       |      | ○(180mmサヤ付) | ○      |



⑪鉄 氷バサミ

| 刃の間隔         | 商品コード   | 価格      |
|--------------|---------|---------|
| 大 600 約2.8kg | 0602100 | ¥19,800 |
| 中 500 約2.5kg | 0602200 | ¥17,000 |
| 小 400 約1.6kg | 0602300 | ¥13,000 |

※刃の間隔は広げた時のものです。

⑫正広作 ステンレス 氷ノコギリ

| 刃渡   | 商品コード   | 価格      | 刃渡   | 商品コード   | 価格      |
|------|---------|---------|------|---------|---------|
| 30cm | 0602400 | ¥28,000 | 45cm | 0602900 | ¥33,000 |
| 33cm | 0602500 | ¥29,000 | 48cm | 0603000 | ¥35,000 |
| 36cm | 0602600 | ¥30,000 | 51cm | 0603100 | ¥38,000 |
| 39cm | 0602700 | ¥31,000 | 54cm | 0603200 | ¥42,000 |
| 42cm | 0602800 | ¥32,000 | 60cm | 0603300 | ¥53,000 |

⑬ピストル型 氷ノコギリ (サヤ付) 27cm

5881100 ¥15,400

⑭折り込み 氷ノコギリ 24cm

5881200 ¥15,100



⑮チェーンソー 5012B

5880700 ¥28,000  
 全長:560  
 電力:単相100V 1,140W  
 切断有効長さ:300  
 チェーンスピード:1,600mm/分  
 コード:5m  
 重量:4.3kg  
 ※カレントリレー(モーターの安全機能)付

⑯氷小刀

5881300 ¥3,900  
 刃渡:13.5cm

⑰氷用キリ

5881400 ¥1,540  
 33.5cm 太さφ3

清水三男の氷彫刻用具おすすめセット



①氷彫刻用具セット初級者用 8580100 ¥325,000

| 品名      | 幅(mm) | 商品コード   | 価格      |
|---------|-------|---------|---------|
| #6 平ノミ  | 48    | 8580400 | ¥43,800 |
| #8 平ノミ  | 24    | 8580500 | ¥29,000 |
| #15 平ノミ | 42    | 8580600 | ¥26,000 |
| #24 角ノミ | 26    | 8580800 | ¥53,300 |
| #22 角ノミ | 15    | 8581000 | ¥38,000 |
| #30 丸ノミ | 30    | 8581110 | ¥38,000 |

| 品名            | 全長(mm) | 商品コード   | 価格      |
|---------------|--------|---------|---------|
| #34 穴抜バistolコ | 240    | 8581210 | ¥17,500 |
| #38 ノコギリ      | 300    | 8581300 | ¥30,500 |
| #44 コンパス      | 300    | 8581510 | ¥10,500 |
| #46 切出ナイフ     | 150    | 8581610 | ¥26,000 |
| #55 手提バッグ     |        | 8581700 | ¥14,800 |



②氷彫刻用具セット中級者用 8580200 ¥490,000

| 品名      | 幅(mm) | 商品コード   | 価格      |
|---------|-------|---------|---------|
| #3 平ノミ  | 75    | 8580300 | ¥86,900 |
| #6 平ノミ  | 48    | 8580400 | ¥43,800 |
| #8 平ノミ  | 24    | 8580500 | ¥29,000 |
| #15 平ノミ | 42    | 8580600 | ¥26,000 |
| #18 角ノミ | 30    | 8580700 | ¥53,600 |
| #21 角ノミ | 20    | 8580900 | ¥43,800 |
| #29 丸ノミ | 30    | 8581120 | ¥38,000 |

| 品名            | 全長(mm) | 商品コード   | 価格      |
|---------------|--------|---------|---------|
| #40 穴抜バistolコ | 240    | 8581220 | ¥17,500 |
| #38 ノコギリ      | 300    | 8581300 | ¥30,500 |
| #34 ノコギリ      | 540    | 8581400 | ¥49,000 |
| #44 コンパス      | 300    | 8581520 | ¥10,500 |
| #49 切出ナイフ     | 150    | 8581620 | ¥24,000 |
| #54 肩掛バッグ     |        | 8581800 | ¥39,000 |



③和式 氷彫刻ノミ 5本組セット

3514700 ¥155,000

セット内容

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

④洋式 氷彫刻ノミ 4本組セット

3514800 ¥130,000

セット内容

平ノミ 幅24×全長330 丸ノミ 幅24×全長330  
 平ノミ 幅36×全長330 氷小刀 全長260  
 三角ノミ 幅24×全長330 氷キリ 全長300



和食用 氷ノミ 全長240

|       | 幅      | 商品コード   | 価格      |
|-------|--------|---------|---------|
| ⑤平    | 24     | 6557600 | ¥11,200 |
|       | 30     | 6557700 | ¥12,400 |
|       | 36     | 6557800 | ¥13,200 |
|       | 42     | 6557900 | ¥14,500 |
| ⑥三角   | 24 60° | 6558000 | ¥30,400 |
|       | 30 60° | 6558100 | ¥33,000 |
|       | 36 60° | 6558200 | ¥36,000 |
|       | 36 80° | 6558300 | ¥28,500 |
| ⑦スクイ丸 | 30     | 6558400 | ¥14,600 |
| ⑧平丸   | 36     | 6558500 | ¥13,700 |
| ⑨深丸   | 36     | 6558600 | ¥22,500 |



洋食用 氷ノミ 全長330

|       | 幅      | 商品コード   | 価格      |
|-------|--------|---------|---------|
| ⑩平    | 24     | 6556500 | ¥12,200 |
|       | 30     | 6556600 | ¥13,400 |
|       | 36     | 6556700 | ¥14,200 |
|       | 42     | 6556800 | ¥15,500 |
| ⑪三角   | 24 60° | 6556900 | ¥31,600 |
|       | 30 60° | 6557000 | ¥34,200 |
|       | 36 60° | 6557100 | ¥37,200 |
|       | 36 80° | 6557200 | ¥29,900 |
| ⑫スクイ丸 | 30     | 6557300 | ¥15,600 |
| ⑬平丸   | 36     | 6557400 | ¥14,700 |
| ⑭深丸   | 36     | 6557500 | ¥24,000 |



荒彫用 氷彫刻ノミ

|     | 幅      | 全長  | 商品コード   | 価格      |
|-----|--------|-----|---------|---------|
| ⑮三角 | 36 80° | 570 | 0601200 | ¥38,900 |
| ⑯丸  | 36     | 570 | 0601300 | ¥34,000 |
| ⑰平  | 36     | 570 | 0601400 | ¥24,200 |
|     | 42     | 600 | 0601500 | ¥25,200 |
|     | 48     | 600 | 0601600 | ¥27,200 |
|     | 54     | 610 | 0601700 | ¥30,700 |
|     | 60     | 610 | 0601800 | ¥35,100 |
|     | 75     | 630 | 0601900 | ¥52,500 |
|     | 90     | 630 | 0602000 | ¥73,600 |



⑱荒ノミバッグ

φ190×910 3514600 ¥24,000  
 ※⑮～⑰が入ります。

17 レードルトング・ホイッパー

18 調理小物

19 調理機械

20 炊飯器・ジャー

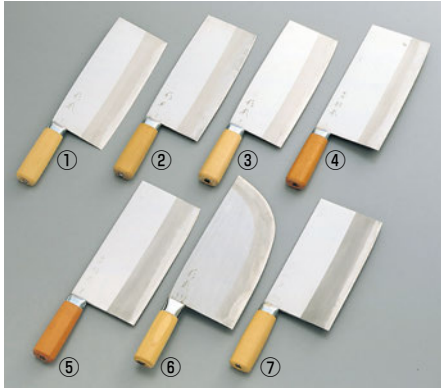
21 電磁調理器・釜めし・コンロ類

22 ビザ・パスタ・電子レンジ・オーブン

15 庖丁・砥石・庖丁差し類

16 マナ板類

東京 杉本  SUGIMOTO



杉本作 中華庖丁

| 刃渡            | 幅   | 全長  | g   | 背厚  | 柄長  | 商品コード   | 価格      |
|---------------|-----|-----|-----|-----|-----|---------|---------|
| ① # 1 22cm    | 95  | 325 | 380 | 2.9 | 110 | 0603400 | ¥29,908 |
| ② # 2 22cm    | 95  | 325 | 480 | 4.0 | 110 | 0603500 | ¥33,334 |
| ③ # 3 22cm    | 95  | 325 | 600 | 4.5 | 105 | 0603600 | ¥37,963 |
| ④ # 6 22cm    | 110 | 325 | 450 | 3.0 | 105 | 0603700 | ¥39,167 |
| ⑤ # 7 22cm    | 110 | 325 | 550 | 3.6 | 105 | 0603800 | ¥43,426 |
| ⑥ # 11 22cm   | 110 | 348 | 600 | 4.5 | 110 | 0603900 | ¥47,130 |
| ⑦ # 22 19.5cm | 110 | 308 | 930 | 6.7 | 105 | 0604000 | ¥47,130 |

材質:刃部/白紙2号(高炭素鋼対込鍛造品)  
 ※薄刃 #1・#6(やわらかいものを切る…肉・野菜用)  
 中厚刃 #2・#7・#11(肉・野菜・鳥・魚など其他万能用)  
 厚刃 #3(骨付の肉・魚用)  
 特厚刃 #22(骨切り)

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



⑧ OMS-6

| 刃渡   | 幅   | 全長  | g   | 背厚  | 柄長  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|-----|-----|-----|-----|---------|---------|
| 22cm | 110 | 325 | 440 | 3.8 | 105 | 4583500 | ¥58,982 |

※薄刃 主に骨などを除く前菜用

⑨ OMS-7

| 刃渡   | 幅   | 全長  | g   | 背厚  | 柄長  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|-----|-----|-----|-----|---------|---------|
| 22cm | 110 | 325 | 560 | 4.7 | 110 | 4583600 | ¥65,649 |

※厚刃 万能用

グレステン

●グレステン鋼(ステンレス鋼)の特徴

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



グレステン 中華庖丁

| 刃渡             | 幅   | 全長  | g   | 背厚  | 柄長  | 商品コード   | 価格      |
|----------------|-----|-----|-----|-----|-----|---------|---------|
| ⑩ 622-20W 22cm | 114 | 330 | 490 | 2.0 | 105 | 4583700 | ¥49,000 |
| ⑪ 622-25W 22cm | 114 | 330 | 560 | 2.5 | 105 | 4583800 | ¥52,000 |
| ⑫ 622-30W 22cm | 114 | 330 | 630 | 3.0 | 105 | 4583900 | ¥55,000 |



兼松作 中華庖丁 (日本鋼)

| 刃渡         | 幅   | 全長  | g   | 背厚  | 柄長  | 商品コード   | 価格      |
|------------|-----|-----|-----|-----|-----|---------|---------|
| ⑬薄口 21.5cm | 95  | 335 | 390 | 2.9 | 110 | 0604100 | ¥36,500 |
| ⑭厚口 21.5cm | 110 | 345 | 700 | 4.5 | 110 | 0604200 | ¥41,000 |



堺孝行 中華庖丁

⑮モリブデン鋼 SKK

| 刃渡   | 幅   | 全長  | g   | 背厚  | 柄長  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|-----|-----|-----|-----|---------|---------|
| 22cm | 110 | 335 | 520 | 3.0 | 105 | 6850800 | ¥14,100 |

⑯安来鋼 #1 SKK

| 刃渡      | 幅   | 全長  | g   | 背厚  | 柄長  | 商品コード   | 価格      |
|---------|-----|-----|-----|-----|-----|---------|---------|
| 薄口 22cm | 110 | 337 | 460 | 2.3 | 105 | 6850900 | ¥28,500 |
| 中厚 22cm | 110 | 337 | 600 | 3.2 | 105 | 6851000 | ¥29,900 |
| 厚口 22cm | 110 | 337 | 700 | 4.3 | 105 | 6851100 | ¥34,100 |

⑰安来鋼 #2 SKK

| 刃渡      | 幅  | 全長  | g   | 背厚  | 柄長  | 商品コード   | 価格      |
|---------|----|-----|-----|-----|-----|---------|---------|
| 薄口 22cm | 95 | 340 | 460 | 2.5 | 110 | 6851200 | ¥27,200 |
| 中厚 22cm | 95 | 340 | 520 | 3.3 | 110 | 6851300 | ¥28,800 |
| 厚口 22cm | 95 | 340 | 570 | 3.5 | 110 | 6851400 | ¥32,800 |



⑱堺孝行 イノックス 中華庖丁 ツバ付

| 刃渡           | 幅   | 全長  | g   | 背厚  | 柄長 | 商品コード   | 価格      |
|--------------|-----|-----|-----|-----|----|---------|---------|
| 20043 19.5cm | 85  | 300 | 320 | 1.2 | 96 | 7984900 | ¥15,600 |
| 20044 21cm   | 95  | 310 | 480 | 1.8 | 97 | 7985000 | ¥18,900 |
| 20045 22.5cm | 110 | 325 | 520 | 1.8 | 97 | 7985100 | ¥21,300 |

材質:モリブデン鋼

⑲堺孝行 イノックス 中華庖丁

| 刃渡           | 幅   | 全長  | g   | 背厚  | 柄長 | 商品コード   | 価格      |
|--------------|-----|-----|-----|-----|----|---------|---------|
| 20040 19.5cm | 85  | 300 | 290 | 2.0 | 96 | 7945000 | ¥8,900  |
| 20041 21cm   | 95  | 315 | 450 | 2.0 | 97 | 7945100 | ¥12,900 |
| 20042 22.5cm | 110 | 320 | 510 | 2.0 | 97 | 7945200 | ¥13,700 |

材質:刃部/モリブデン鋼



⑳最高級V金10 中華庖丁

| 刃渡      | 幅   | 全長  | g    | 背厚  | 柄長  | 商品コード   | 価格      |
|---------|-----|-----|------|-----|-----|---------|---------|
| #7 22cm | 115 | 345 | 約800 | 3.1 | 110 | 5430400 | ¥44,300 |

材質:刃部/V金10ステンレスコバルト入り  
 ●手造り品

09 ボール・ザル・水ます  
 10 はかり・タイマー・温度計  
 11 ストッカー・裏漉し・スリッパ類  
 12 オーブンウェア・テリカプレート類  
 13 蒸し器・セイロ類  
 14 和食料理道具・抜型類  
 15 庖丁・砥石・庖丁差し類  
 08 薬味入・シールウェア容器

ご注文の際は、  
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

庖丁・砥石・庖丁差し類

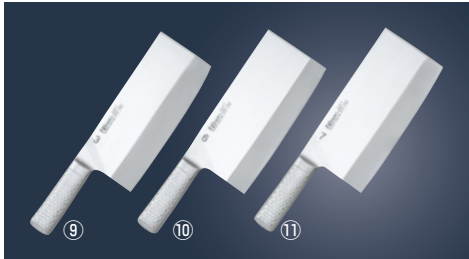
厨房用品

444



チャンチキ  
陳枝記 中国製 中華庖丁

| 商品コード | 価格      | 刃渡  | 幅   | g   | 背厚  | 柄長  | 商品コード   | 価格      |
|-------|---------|-----|-----|-----|-----|-----|---------|---------|
| ①     | ¥6,600  | 218 | 50  | 170 | 2.0 | 100 | 6017800 | ¥6,600  |
| ②     | ¥13,200 | 220 | 88  | 300 | 2.0 | 110 | 6017900 | ¥13,200 |
| ③     | ¥17,600 | 234 | 117 | 490 | 2.5 | 110 | 6018000 | ¥17,600 |
| ④     | ¥17,600 | 229 | 120 | 610 | 5.0 | 110 | 6018100 | ¥17,600 |
| ⑤     | ¥24,500 | 243 | 130 | 940 | 5.5 | 115 | 6018200 | ¥24,500 |
| ⑥     | ¥20,700 | 236 | 107 | 950 | 8.0 | 115 | 6018300 | ¥20,700 |
| ⑦     | ¥10,100 | 215 | 97  | 340 | 2.5 | 105 | 6018400 | ¥10,100 |
| ⑧     | ¥11,000 | 195 | 124 | 540 | 2.5 | 110 | 6018500 | ¥11,000 |



ブライト M11プロ 中華包丁

| 商品コード     | 価格      | 刃渡 | 幅   | 全長  | g   | 背厚  | 柄長  | 商品コード | 価格      |         |
|-----------|---------|----|-----|-----|-----|-----|-----|-------|---------|---------|
| ⑨M1167 #3 | ¥23,100 | 厚口 | 220 | 95  | 340 | 580 | 3.5 | 115   | 7909000 | ¥23,100 |
| ⑩M1168 #6 | ¥23,100 | 薄口 | 220 | 110 | 340 | 495 | 3.5 | 115   | 7909100 | ¥23,100 |
| ⑪M1169 #7 | ¥25,400 | 中厚 | 220 | 110 | 340 | 570 | 3.5 | 115   | 7909200 | ¥25,400 |

材質:刃部/モリブデンバナジウム鋼  
ハンドル/18-8抗菌性ステンレス鋼



⑫ミソノ 中華庖丁 両

| 商品コード  | 価格      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード | 価格  |      |         |         |
|--------|---------|-----|-----|-----|-------|-----|------|---------|---------|
| No.882 | ¥29,600 | 330 | 220 | 95  | 480   | 3.0 | 幅狭薄口 | 4992000 | ¥29,600 |
| No.886 | ¥37,900 | 330 | 220 | 110 | 520   | 3.0 | 幅広薄口 | 4992100 | ¥37,900 |
| No.887 | ¥39,500 | 330 | 220 | 110 | 640   | 4.0 | 幅広厚口 | 4992200 | ¥39,500 |

材質:16クロームハイスステンレスモリブデン鋼

⑬ミソノ 小型中華庖丁 両

| 商品コード  | 価格      | 全長  | g   | 背厚 | 商品コード | 価格  |     |         |         |
|--------|---------|-----|-----|----|-------|-----|-----|---------|---------|
| No.661 | ¥12,800 | 300 | 190 | 95 | 310   | 2.2 | 家庭用 | 4991900 | ¥12,800 |

材質:刃部/ハイカーボンモリブデン鋼



DPコバルト合金 中華庖丁

| 商品コード         | 価格      | 刃渡  | 幅   | 全長  | g   | 背厚  | 柄長 | 商品コード   | 価格      |
|---------------|---------|-----|-----|-----|-----|-----|----|---------|---------|
| ⑭F-920 22cm   | ¥18,500 | 90  | 337 | 510 | 4.0 | 110 |    | 1533100 | ¥18,500 |
| ⑮F-921 22.5cm | ¥20,000 | 110 | 332 | 465 | 2.0 | 105 | 薄口 | 1533200 | ¥20,000 |
| ⑯F-922 22.5cm | ¥23,500 | 110 | 332 | 560 | 3.0 | 105 | 厚口 | 1533300 | ¥23,500 |

※DPコバルト合金鋼刃を採用した中華庖丁



TOJIRO・PRO 中華庖丁

| 商品コード     | 価格      | 刃渡     | 幅   | 全長  | g   | 背厚  | 柄長  | 商品コード   | 価格      |
|-----------|---------|--------|-----|-----|-----|-----|-----|---------|---------|
| ⑰F-630    | ¥22,000 | 22cm   | 90  | 330 | 440 | 4.0 | 100 | 8395300 | ¥22,000 |
| ⑱F-631    | ¥24,000 | 22cm   | 105 | 340 | 510 | 2.5 | 100 | 8395400 | ¥24,000 |
| ⑲F-632 厚口 | ¥27,500 | 22.5cm | 105 | 340 | 556 | 4.0 | 100 | 8395500 | ¥27,500 |

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



⑳ヴォストフ  
クレバーナイフ 4680 両切

| 商品コード | 価格      | 刃渡  | 全長  | g   | 背厚      | 商品コード   | 価格 |
|-------|---------|-----|-----|-----|---------|---------|----|
| 16cm  | ¥16,600 | 295 | 444 | 3.2 | 3193500 | ¥16,600 |    |
| 18cm  | ¥19,400 | 317 | 550 | 3.4 | 3193600 | ¥19,400 |    |
| 20cm  | ¥21,800 | 333 | 627 | 3.6 | 3193700 | ¥21,800 |    |

㉑正広 チョッパーナイフ

| 商品コード  | 価格      | 刃渡  | 幅   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|--------|---------|-----|-----|-----|-----|-----|---------|---------|
| 大 18cm | ¥13,000 | 180 | 123 | 330 | 750 | 4.0 | 5880400 | ¥13,000 |
| 中 15cm | ¥11,500 | 150 | 115 | 308 | 650 | 4.0 | 5880500 | ¥11,500 |
| 小 12cm | ¥10,500 | 120 | 97  | 254 | 480 | 4.0 | 5880600 | ¥10,500 |

材質:刃部/モリブデン鋼



㉒杉本 ツバ付最上級  
チョッパーナイフ (A) 両切

| 商品コード  | 価格      | 刃渡  | 全長  | g   | 背厚      | 商品コード   | 価格 |
|--------|---------|-----|-----|-----|---------|---------|----|
| 18.5cm | ¥20,926 | 305 | 720 | 4.5 | 4583400 | ¥20,926 |    |

㉓クレバーナイフ

| 商品コード | 価格     | 刃渡  | 全長  | g   | 背厚      | 商品コード  | 価格 |
|-------|--------|-----|-----|-----|---------|--------|----|
| 18cm  | ¥7,700 | 305 | 710 | 4.5 | 0604300 | ¥7,700 |    |

材質:刃部/日本鋼



㉔EBM PC板付  
中華庖丁差し 横型

| 商品コード       | 価格      | 187 | 357 | H250 |
|-------------|---------|-----|-----|------|
| 6474800     | ¥46,500 | 187 | 357 | H250 |
| PC板切り込みサイズ: | 124     | 8   | 5   | T    |
|             | 32      | 6   | 6   | T    |

※刃渡24cmまでの庖丁が収納できます。



㉕EBM PC板付  
中華庖丁差し 斜め型

| 商品コード       | 価格      | 320 | (255) | 165 | H395 |
|-------------|---------|-----|-------|-----|------|
| 6474900     | ¥55,000 | 320 | (255) | 165 | H395 |
| PC板切り込みサイズ: | 124     | 8   | 5     | T   |      |
|             | 32      | 6   | 6     | T   |      |

※上段25cm、下段29cmまでの刃渡庖丁が収納できます。

※庖丁差しはP463~466をご参照ください。

●このカタログに掲載されている価格は、平成27年4月1日現在のもので、税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。

17  
レドールトング・  
ホイップバー

18  
調理小物

19  
調理機械

20  
炊飯器・  
ジャー

21  
電磁調理器・  
コンロ類

22  
電子レンジ・  
オvens・  
トースター

15  
庖丁・砥石・  
類

16  
まな板類







09 水まです



マトファー INOX ナイフ

|      | 刃渡    | 全長   | g   | 背厚  | 商品コード | 価格              |
|------|-------|------|-----|-----|-------|-----------------|
| ①波刃  | 22071 | 36cm | 500 | 150 | 1.0   | 5882400 ¥14,000 |
|      | 22073 | 41cm | 540 | 180 | 1.0   | 5882500 ¥18,000 |
| ②ノコ刃 | 22051 | 36cm | 500 | 150 | 1.0   | 5882600 ¥14,000 |
|      | 22055 | 41cm | 540 | 170 | 1.0   | 5882700 ¥18,000 |

10 温湿度計 はかり・タママー・

11 ストッカー・裏漉し類

③マトファー INOX パンナイフ

|  | 刃渡    | 全長   | g   | 背厚  | 商品コード | 価格              |
|--|-------|------|-----|-----|-------|-----------------|
|  | 22083 | 21cm | 340 | 100 | 1.0   | 5882900 ¥11,700 |
|  | 22085 | 26cm | 390 | 110 | 1.0   | 5883000 ¥12,900 |

12 オーブンウェア類

13 蒸し器・セイロ類

14 和食料理道具類

15 庖丁・砥石類

08 シールウェア容器



堺孝行 PC柄

|            | 刃渡 | 全長   | g   | 背厚  | 商品コード | 価格             |
|------------|----|------|-----|-----|-------|----------------|
| ④パン切りナイフ   | 波刃 | 25cm | 380 | 240 | 1.0   | 8520100 ¥4,300 |
| ⑤サンドイッチナイフ | 直刃 | 25cm | 380 | 220 | 1.0   | 8520200 ¥4,300 |

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



⑥グランドシェフ PC柄ウェーブナイフ

|  | 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|--|------|-----|-----|-----|---------|--------|
|  | 30cm | 435 | 240 | 1.0 | 8121100 | ¥8,300 |
|  | 36cm | 500 | 260 | 1.0 | 8121200 | ¥9,500 |

材質:刃部/モリブデン鋼 ハンドル/ナイロン66



ブライトM11PRO

⑦ウェーブナイフ(パン切)

|  | 刃渡    | 全長   | g   | 背厚  | 商品コード | 価格              |
|--|-------|------|-----|-----|-------|-----------------|
|  | M1151 | 30cm | 440 | 210 | 2.0   | 7911400 ¥19,000 |
|  | M1150 | 33cm | 470 | 215 | 2.0   | 7911500 ¥21,000 |
|  | M1149 | 36cm | 500 | 220 | 2.0   | 7911600 ¥22,200 |
|  | M1148 | 39cm | 530 | 225 | 2.0   | 7911700 ¥23,500 |
|  | M1147 | 42cm | 560 | 240 | 2.0   | 7911800 ¥24,800 |
|  | M1146 | 45cm | 590 | 260 | 2.0   | 7911900 ¥26,500 |

⑧ブレードナイフ

|  | 刃渡   | 全長   | g   | 背厚  | 商品コード | 価格              |
|--|------|------|-----|-----|-------|-----------------|
|  | M125 | 26cm | 385 | 165 | 2.2   | 7899700 ¥14,200 |



⑨ビクトリノックス グランメートル ブレードナイフ

|  | 刃渡         | 全長   | g   | 背厚  | 商品コード | 価格              |
|--|------------|------|-----|-----|-------|-----------------|
|  | 7.7433.23G | 23cm | 367 | 223 | 2.5   | 7807200 ¥15,000 |



⑩ビクトリノックス プロフェッショナル DUXナイフ 21cm

|  | 全長  | g   | 背厚  | ガイド長さ | 商品コード   | 価格      |
|--|-----|-----|-----|-------|---------|---------|
|  | 350 | 195 | 3.0 | 約130  | 6925580 | ¥10,000 |

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



TS パン切ナイフ パンきり専科

|    | 刃渡    | 全長     | g   | 背厚 | 商品コード | 価格             |
|----|-------|--------|-----|----|-------|----------------|
| ⑪大 | 31965 | 30cm   | 420 | 40 | 1.5   | 7045400 ¥2,000 |
| ⑫小 | 31966 | 21.5cm | 340 | 90 | 1.5   | 7045500 ¥1,900 |

材質:刃/ステンレス鋼 ハンドル/ABS樹脂  
●小はフッ素樹脂塗膜加工付です。



PC黒柄 パン&ハムスライサー

|   | 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|---|------|-----|-----|-----|---------|--------|
| ⑬ | 25cm | 385 | 122 | 2.0 | 7316900 | ¥2,000 |
| ⑭ | 30cm | 435 | 142 | 2.0 | 7317000 | ¥2,150 |

材質:刃/ステンレス鋼



⑮ニューエーデルワイス パン切包丁 NO180

|  | 刃渡     | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|--|--------|-----|-----|-----|---------|--------|
|  | 22.5cm | 345 | 125 | 1.0 | 4323820 | ¥8,000 |

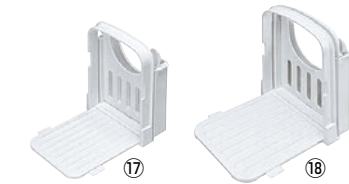
材質:刃部/ステンレス刃物鋼  
ハンドル/ポリアセタール樹脂

⑯京セラ ファイン セラミック パン切り&スライスナイフ

|  | 刃渡         | 全長   | g   | 背厚 | 商品コード | 価格      |        |
|--|------------|------|-----|----|-------|---------|--------|
|  | FKR-180P-N | 18cm | 350 | 80 | 2.0   | 7315510 | ¥6,500 |

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

目盛にあわせて厚み調整プレートを差し込み、庖丁を入れるだけ。



ナナメカットで焼き立てパンをスライス  
最後の一枚まできれいに切れます。



食パン カットガイド

|           | 商品コード        | 価格             |
|-----------|--------------|----------------|
| ⑰SCG1 (S) | 190×145×H177 | 7008000 ¥1,200 |
| ⑱SCG2 (L) | 220×169×H209 | 7008100 ¥1,600 |

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



ホームベーカリースライサー

|              | 外寸           | 商品コード   | 価格     |
|--------------|--------------|---------|--------|
| ⑲PS-955      | 159×235×H 69 | 4880900 | ¥2,000 |
| ⑳PS-956 フード付 | 164×242×H218 | 4880910 | ¥3,000 |

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



⑳PC パン切りトレー

|  | 商品コード   | 価格   |
|--|---------|------|
|  | 8216400 | ¥900 |

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



① ヴォストフ グレープフルーツナイフ 3044SP

| 刃渡   | 全長  | g  | 商品コード   | 価格     |
|------|-----|----|---------|--------|
| 10cm | 210 | 38 | 2747300 | ¥3,000 |

② ツヴァーリング グレープフルーツナイフ 39703-000

| 刃渡    | 全長  | g  | 商品コード   | 価格     |
|-------|-----|----|---------|--------|
| 9.5cm | 210 | 37 | 5569400 | ¥1,200 |

③ 黒合板 グレープフルーツナイフ

| 刃渡    | 全長  | g  | 商品コード   | 価格   |
|-------|-----|----|---------|------|
| 9.2cm | 184 | 31 | 5570800 | ¥680 |

④ グランシェ グレープフルーツナイフ

| 刃渡    | 全長  | g  | 商品コード   | 価格     |
|-------|-----|----|---------|--------|
| 9.3cm | 193 | 29 | 7370100 | ¥1,300 |

⑤ グレープフルーツナイフ FS-03

| 刃渡  | 全長  | g  | 商品コード   | 価格   |
|-----|-----|----|---------|------|
| 9cm | 193 | 22 | 5679100 | ¥700 |



⑥ WM トマトスライサー 5140

| 柄部  | 全長  | g   | 商品コード   | 価格     |
|-----|-----|-----|---------|--------|
| 7cm | 190 | 140 | 7932800 | ¥2,800 |

材質:アルミダイキャスト-N  
●トマトの厚さを均等に切る為の庖丁押しえとしてご使用できます。

⑦ グランシェ トマトスライサー

| 刃渡     | 全長  | g  | 商品コード   | 価格     |
|--------|-----|----|---------|--------|
| 10.5cm | 207 | 27 | 7390100 | ¥1,150 |

⑧ トマトナイフ FS-05

| 刃渡   | 全長  | g  | 商品コード   | 価格   |
|------|-----|----|---------|------|
| 12cm | 225 | 30 | 5679300 | ¥700 |

⑨ PC黒柄 トマトナイフ

| 刃渡   | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|------|-----|----|-----|---------|--------|
| 15cm | 275 | 52 | 1.0 | 1097600 | ¥1,750 |

ハンドル:ポリプロピレン



ヴォストフ グルメ トマトナイフ

| 刃渡    | 全長   | g   | 背厚 | 商品コード | 価格      |        |
|-------|------|-----|----|-------|---------|--------|
| ⑩4101 | 12cm | 230 | 54 | 1.1   | 3189500 | ¥3,200 |
| ⑪4105 | 14cm | 247 | 57 | 1.1   | 3189600 | ¥4,400 |
| ⑫4111 | 16cm | 269 | 61 | 1.0   | 3189700 | ¥4,500 |



⑬ パイナップルナイフ FS-02

| 刃渡   | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格   |
|------|-----|----|-----|---------|------|
| 10cm | 205 | 32 | 1.2 | 5679000 | ¥700 |

⑭ キウイナイフ FS-04

| 刃渡  | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格   |
|-----|-----|----|-----|---------|------|
| 6cm | 165 | 26 | 1.2 | 5679200 | ¥700 |

⑮ WM クリクルカッター 8365

| 刃渡    | 全長  | g  | 商品コード   | 価格     |
|-------|-----|----|---------|--------|
| 6.5cm | 190 | 42 | 4046800 | ¥2,500 |

⑯ WM ベジタブルカッター 3120

| 刃渡    | 全長  | g  | 商品コード   | 価格     |
|-------|-----|----|---------|--------|
| 7.5cm | 215 | 27 | 1017900 | ¥1,700 |



PCサヤ付 フルーツナイフ ¥800

| 刃渡          | 全長     | g   | 背厚 | 商品コード | 価格      |
|-------------|--------|-----|----|-------|---------|
| ⑰三徳型 No.421 | 10.5cm | 215 | 50 | 1.2   | 0605900 |
| ⑱角型 No.422  | 10.5cm | 215 | 56 | 1.2   | 0606000 |

木サヤ付 フルーツナイフ ¥1,800

| 刃渡          | 全長     | g   | 背厚 | 商品コード | 価格      |
|-------------|--------|-----|----|-------|---------|
| ⑲三徳型 ST-700 | 11cm   | 210 | 70 | 1.8   | 6812600 |
| ⑳剣型 ST-600  | 10.4cm | 220 | 55 | 1.7   | 6812700 |



フルーツナイフ

| 刃渡                          | 全長   | g   | 背厚 | 商品コード | 価格      |        |
|-----------------------------|------|-----|----|-------|---------|--------|
| ⑲ケントサヤ付 FK-405              | 10cm | 210 | 60 | 1.2   | 7830300 | ¥700   |
| ⑳エンジサヤ付 剣型                  | 10cm | 222 | 36 | 1.4   | 3514100 | ¥1,400 |
| ㉑バナ付折込                      | 8cm  | 192 | 42 | 1.6   | 3514200 | ¥1,950 |
| ㉒YA ロイヤル188 フルーツナイフ (皮ケース付) | 8cm  | 175 | 46 | 1.5   | 5416500 | ¥4,500 |



ミソノ 果物ナイフ (木製サヤ付)

| 刃渡    | 全長     | g   | 背厚 | 商品コード | 価格      |        |
|-------|--------|-----|----|-------|---------|--------|
| ㉓No.1 | 10.5cm | 200 | 50 | 1.5   | 2879100 | ¥2,300 |
| ㉔No.3 | 10.6cm | 210 | 50 | 1.5   | 2879200 | ¥2,600 |

材質:刃部/特殊ステンレス鋼



ニューSTOPパー付 フルーツナイフ ¥650

| 刃渡   | 全長   | g   | 背厚 | 商品コード | 価格      |
|------|------|-----|----|-------|---------|
| ㉗先丸型 | 10cm | 213 | 45 | 1.3   | 2917000 |
| ㉘剣型  | 10cm | 213 | 43 | 1.2   | 2917100 |

材質:刃部/ステンレス鋼 ハンドル/サヤ/桜材  
●STOPパー式なので鞘が抜けず安全です。



㉙ セラミックハニーナイフ

| 刃渡    | 全長   | g   | 背厚 | 商品コード | 価格      |        |
|-------|------|-----|----|-------|---------|--------|
| CH-10 | 10cm | 212 | 45 | 1.0   | 7830100 | ¥3,000 |

材質:刃部/ジルコニアセラミック ハンドル/ABS樹脂  
●安全ロック付きでボタンを押しながらラクラク開閉、折込ナイフ  
●金気がないので食品の風味を生かしておいしいいただけます。  
●サビません。水洗いするだけでお手入れが簡単です。



㉚ チタンハニーナイフ

| 刃渡    | 全長   | g   | 背厚 | 商品コード | 価格      |        |
|-------|------|-----|----|-------|---------|--------|
| TH-10 | 10cm | 210 | 38 | 1.0   | 7830200 | ¥3,000 |

材質:刃部/チタン合金 ハンドル/ABS樹脂  
●安全ロック付きでボタンを押しながらラクラク開閉、折込ナイフ  
●いやな臭い移りがなく食品の風味を生かします。



㉛ ハンドカバー

4260800 ¥620  
外寸:48×85×H38  
材質:MSエスチレン  
●庖丁からあなたの指を守ります。



㉜ CF フルーツナイフ (サヤ付) DH-2335

| 刃渡  | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格   |
|-----|-----|----|-----|---------|------|
| 9cm | 195 | 50 | 1.3 | 3181510 | ¥650 |

材質:刃部/ステンレス刃物鋼  
ハンドル/ABS樹脂



㉝ バナナ切り庖丁

| 刃渡   | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|------|-----|----|-----|---------|--------|
| 12cm | 270 | 60 | 2.3 | 5883400 | ¥2,540 |



㉞ スイカ庖丁 FG-3000

| 刃渡     | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|--------|-----|-----|-----|---------|--------|
| 34.5cm | 488 | 320 | 1.4 | 0607000 | ¥2,200 |

材質:刃部/ステンレス刃物鋼



㉟ ブライトM11 スイカ切 M1190

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 35cm | 485 | 425 | 2.0 | 7921600 | ¥16,000 |

材質:刃部/ステンレス刃物鋼  
ハンドル/18-8ステンレス鋼



㊱ マスターコック スイカ切 MCMK350M

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 35cm | 485 | 400 | 2.0 | 7383800 | ¥11,500 |

材質:刃部/ステンレス刃物鋼  
ハンドル/エラストマー樹脂

画…両刃 画…片刃

17 レードルトング  
ホイップバー

18 調理小物

19 調理機械

20 炊飯器・ジャー

21 電磁調理器・コンロ類

22 ビサ・バスター

15 庖丁・砥石類

16 マナ板類

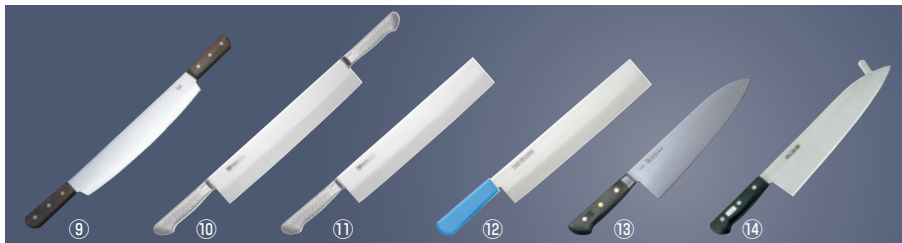
サーモンライザー



- ① ヴォストフ  
サーモンライザー 4543 片切    
刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格  
32cm 440 123 1.4 2737800 ¥22,200
- ② ヴォストフ  
サーモンライザー 4542 片切    
刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格  
32cm 440 126 2.8 2737900 ¥19,500
- ③ グランドシェフ  
サーモンナイフ 片切    
刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格  
30cm 440 156 2.0 7913000 ¥12,000
- ④ グランドシェフ  
PC柄サーモンナイフ 両切    
刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格  
30cm 435 160 2.0 8121000 ¥12,000  
刃部:モリブデン鋼 柄:ナイロン66

- ⑤ グランドシェフ  
サーモンライザー 両切    
刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格  
24cm 360 140 2.2 8120900 ¥21,700  
27cm 385 150 1.7 6690700 ¥26,300  
30cm 425 180 2.1 6690800 ¥30,700
- ⑥ SD サーモンナイフ  
(モリブデン鋼) 両切    
刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格  
F-816 30.5cm 334 158 1.8 6567900 ¥7,200  
F-817 35.5cm 487 160 2.0 6568000 ¥8,000
- ⑦ 文明銀丁 サーモンナイフ  
(モリブデン鋼) 両切   
刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格  
12インチ 30cm 438 226 2.2 3515700 ¥7,000  
14インチ 35cm 490 240 2.2 3515800 ¥7,500
- ⑧ サーモンナイフ AC-060 両切    
刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格  
18cm 305 82 1.4 3182200 ¥2,000  
刃部:ステンレス、ハンドル:強化木

冷凍庖丁



- ⑨ 両手 冷凍庖丁 Vイーグル 両切    
刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格  
100-240R 24cm 450 333 2.2 7897800 ¥10,700  
100-300R 30cm 520 486 2.5 0606900 ¥20,000  
100-360R 36cm 595 610 2.5 7897900 ¥29,000  
材質:刃部/ステンレス割込鋼  
(240Rはモリブデンステンレス鋼)  
●冷凍食品や、ブロック肉など庖丁で切りにくい食材を  
楽にカットできます。
- ⑩ ブライトM11 冷凍切(両手) 両切    
刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格  
M1126 35cm 625 645 3.0 7921700 ¥27,500  
材質:刃部/モリブデンバナジウム鋼  
ハンドル/18-8ステンレス鋼
- ⑪ ブライトM11 冷凍切 両切    
刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格  
M1125 35cm 485 530 3.0 7921500 ¥24,200  
材質:刃部/モリブデンバナジウム鋼  
ハンドル/18-8ステンレス鋼
- ⑫ マスターコック 冷凍切 両切    
刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格  
MCFK350M 35cm 485 520 3.0 7383900 ¥18,000  
材質:刃部/モリブデンバナジウム鋼  
ハンドル/エラストマー樹脂
- ⑬ 正広 冷凍庖丁 ツバ付 両切    
刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格  
27cm 408 419 3.0 0605600 ¥25,000  
30cm 438 518 3.0 0605700 ¥28,000  
材質:刃部/日本鋼
- ⑭ すべり止め付 冷凍庖丁 両切   
刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格  
30cm 442 524 3.0 6502800 ¥30,000  
33cm 468 578 3.0 6502900 ¥35,000  
材質:刃部/スウェーデン鋼  
●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。




- ⑮ 冷凍ナイフ さくさく   
刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格  
23.5cm 360 115 1.2 0605400 ¥4,700
- ⑯ 冷凍庖丁 チック   
刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格  
22.5cm 357 127 2.0 3515600 ¥2,100
- ⑰ 冷凍ナイフ FG-3400 79   
刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格  
19cm 315 72 1.1 2706800 ¥1,400  
材質:刃部/ステンレス刃物鋼  
●ハン切り、鶏の骨切り、チーズ切り、カニ切り、半  
冷凍食品、魚切り等にご使用できます。



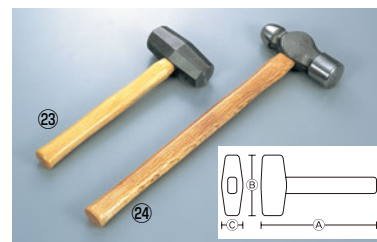
- ⑱ 骨切ノコ 弓型   
刃渡 全長 g 商品コード 価格  
45cm 590 1,030 3515100 ¥30,000  
替刃 3515200 ¥3,000
- ⑲ ヴォストフ  
骨切ノコ 弓型 4711 両切    
刃渡 全長 g 商品コード 価格  
30cm 435 499 8708400 ¥13,700  
材質:ステンレス刃





- ⑳ ヴォストフ  
骨切ノコ 弓型 4710 両切    
刃渡 全長 g 商品コード 価格  
49cm 670 1,110 8708500 ¥27,500  
材質:ステンレス刃

鋼付ナタ

- 刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格
- ⑳ 地型 18cm 360 700 7.0 8006300 ¥5,000
- ㉑ 東型 13.5cm 360 800 9.0 8006400 ¥5,200  
材質:ハンドル/樫の木  
●鋼付きで切れ味が良く、豚骨などを砕くのに大変便利です。



- ㉓ ハンマー (柄付) 石刃    
A B C 重量 商品コード 価格  
SH-09PX 300 95 35 1,000g 8497000 ¥1,900  
SH-13PX 300 107 39 1,300g 8497100 ¥2,300  
材質:頭部/構造用炭素鋼
- ㉔ ハンマー (柄付) 片手    
A B C 重量 商品コード 価格  
HK-02 270 70 22 100g 8496700 ¥1,750  
HK-10 320 104 31 450g 8496800 ¥1,750  
HK-30 450 145 45 1,300g 8496900 ¥4,950  
材質:頭部/構造用炭素鋼  
●豚骨を砕く際に使用します。

両切 片切 両切 片切 両切 片切 両切 片切 両切 片切 両切 片切 両切 片切 両切 片切



①長崎 カステラナイフ 両刃 切

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 30cm | 470 | 340 | 2.0 | 5461300 | ¥25,800 |
| 33cm | 500 | 360 | 2.0 | 5461400 | ¥28,200 |
| 36cm | 530 | 400 | 2.0 | 5461500 | ¥30,800 |
| 39cm | 560 | 460 | 2.0 | 5461600 | ¥36,300 |
| 42cm | 590 | 500 | 2.0 | 5461700 | ¥41,800 |
| 45cm | 620 | 580 | 2.0 | 5461800 | ¥49,200 |
| 48cm | 650 | 640 | 2.4 | 5461900 | ¥57,200 |
| 51cm | 680 | 660 | 2.6 | 5462000 | ¥65,000 |
| 54cm | 710 | 680 | 2.6 | 5462100 | ¥76,500 |

材質:刃部/安来鋼割込



②グレストン カステラケーキスライサー 両刃 切

| 刃渡         | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 336WC 36cm | 545 | 250 | 1.5 | 8473000 | ¥31,000 |
| 340WC 40cm | 590 | 270 | 1.5 | 8473100 | ¥34,000 |
| 345WC 45cm | 635 | 290 | 1.5 | 8473200 | ¥38,000 |
| 348WC 48cm | 665 | 300 | 1.5 | 8473300 | ¥42,000 |

堺孝行 カステラナイフ (スウェーデンステンレス鋼)

③直刃 両刃 切

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 30cm | 440 | 180 | 1.0 | 8395900 | ¥10,600 |
| 33cm | 470 | 206 | 1.0 | 8396000 | ¥11,600 |
| 36cm | 495 | 220 | 1.0 | 8396100 | ¥12,600 |
| 39cm | 525 | 240 | 1.0 | 8396200 | ¥14,400 |
| 42cm | 565 | 260 | 1.0 | 8396300 | ¥16,200 |
| 45cm | 620 | 280 | 1.0 | 8396400 | ¥17,500 |
| 48cm | 660 | 300 | 1.0 | 8396500 | ¥21,400 |

④波刃 両刃 切

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 30cm | 440 | 180 | 1.0 | 8396600 | ¥12,000 |
| 33cm | 470 | 200 | 1.0 | 8396700 | ¥13,000 |
| 36cm | 495 | 220 | 1.0 | 8396800 | ¥14,000 |
| 39cm | 525 | 240 | 1.0 | 8396900 | ¥15,800 |
| 42cm | 565 | 260 | 1.0 | 8397000 | ¥17,500 |
| 45cm | 620 | 280 | 1.0 | 8397100 | ¥19,000 |
| 48cm | 660 | 300 | 1.0 | 8397200 | ¥23,000 |



⑤ブライトM11PRO カステラナイフ 両刃 切

| 刃渡         | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| M1145 30cm | 440 | 225 | 2.0 | 7910800 | ¥17,800 |
| M1144 33cm | 470 | 230 | 2.0 | 7910900 | ¥19,500 |
| M1143 36cm | 500 | 240 | 2.0 | 7911000 | ¥21,000 |
| M1142 39cm | 530 | 245 | 2.0 | 7911100 | ¥22,000 |
| M1141 42cm | 560 | 255 | 2.0 | 7911200 | ¥23,000 |
| M1140 45cm | 590 | 265 | 2.0 | 7911300 | ¥24,000 |



⑧カステラナイフ ウォーマー

3515300 ¥36,000  
外寸: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 N450型 直

7352300 ¥170,000  
外寸:530×173×H126  
電源:単相100V 750W



⑥兼常 カステラ包丁 両刃 切

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 30cm | 430 | 160 | 1.4 | 0605100 | ¥8,000  |
| 35cm | 485 | 193 | 1.7 | 0605200 | ¥9,300  |
| 40cm | 532 | 195 | 1.7 | 0605300 | ¥10,700 |

⑦兼常 カステラ切 両刃 切

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 45cm | 580 | 225 | 1.6 | 3515500 | ¥12,700 |



堺孝行 INOX PC柄シリーズ 切

| 刃渡             | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|----------------|-----|-----|-----|---------|--------|
| ⑬スイカ切 36cm     | 520 | 340 | 1.5 | 0392700 | ¥8,600 |
| ⑭万能包丁 32cm     | 480 | 420 | 2.0 | 0392710 | ¥9,100 |
| ⑮万能包丁(厚刃) 32cm | 480 | 480 | 2.5 | 0392720 | ¥9,900 |

材質:刃/モリブデン鋼  
柄/ポリプロピレン(耐熱温度110℃)



⑩ブライト M11プロ 両刃 切

| 刃渡                | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|-------------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| ジャンボ庖丁 M1134 30cm | 435 | 360 | 1.5 | 7899600 | ¥13,900 |

材質:刃部/ハイカーボステンレス鋼  
ハンドル/18-8抗菌性ステンレス鋼



⑪ステンレス 補助柄付 大型万能庖丁 両刃 切

| 刃渡     | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|--------|-----|-----|-----|---------|--------|
| 34.5cm | 495 | 326 | 1.5 | 0040000 | ¥2,500 |



⑫ステンレス 大型万能庖丁 エラストマー樹脂仕様 両刃 切

| 刃渡     | 全長  | g   | 商品コード   | 価格     |
|--------|-----|-----|---------|--------|
| 34.5cm | 495 | 310 | 0040010 | ¥3,000 |



⑬豆腐切庖丁 両刃 切

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 24cm | 330 | 258 | 1.3 | 5881000 | ¥15,000 |



⑭のしもち用 もち切り 切

5881900 ¥18,700  
540×230×H160  
刃渡:260



⑮かきもち用 もち切り 切

5881800 ¥13,750  
475×340×H150  
刃渡:160

両…両刃 両…片刃 庖丁は全て右仕様となります。

17 レードルトング・ホイップバー

18 調理小物

19 調理機械

20 炊飯器・ジャー

21 電磁調理器・釜めし・コンロ類

22 電子レンジ・オーブン・ビザ・バスター

15 庖丁・砥石・庖丁差し類

16 マナ板類

09 ボール・ザル・水ます

10 はかり・タイマー・温度計

11 ストッカー・裏漉し・スリプ漉し類

12 オーブンウェア・デリカプレート類

13 蒸し器・セイロ類

14 和食料理道具・抜型類

15 庖丁・砥石・庖丁差し類

08 薬味入・シールウェア容器



京セラ ファイン セラミック ナイフ 両刃

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

材質:刃部/ファインセラミック  
ハンドル/ポリプロピレン(耐熱110°C)  
●金属イオンを出さないで、金気を嫌うフルーツの切りに最適です。



京セラ ファイン セラミック ナイフ 両刃 ¥5,000

|                 | 刃渡   | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格 |
|-----------------|------|-----|----|-----|---------|----|
| ⑥レッド FKR-140RD  | 14cm | 270 | 90 | 2.0 | 7832800 |    |
| ⑦オレンジ FKR-140OR | 14cm | 270 | 90 | 2.0 | 7832900 |    |
| ⑧イエロー FKR-140YL | 14cm | 270 | 90 | 2.0 | 7833000 |    |
| ⑨グリーン FKR-140GR | 14cm | 270 | 90 | 2.0 | 7833100 |    |
| ⑩ブルー FKR-140BU  | 14cm | 270 | 90 | 2.0 | 7833200 |    |
| ⑪ピンク FKR-140PK  | 14cm | 270 | 90 | 2.0 | 7833210 |    |

材質:刃部/ファインセラミック  
ハンドル/ポリプロピレン(耐熱110°C)



セラミック庖丁 両刃

|          | 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|----------|------|-----|-----|-----|---------|--------|
| ⑫SC-14WB | 14cm | 260 | 68  | 1.5 | 3830500 | ¥5,000 |
| ⑬SC-16WB | 16cm | 280 | 80  | 1.5 | 3830600 | ¥6,000 |
| ⑭SC-18WB | 18cm | 300 | 100 | 1.7 | 3830700 | ¥8,000 |

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



セラミック庖丁 美セラ 両刃

|          | 刃渡   | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|----------|------|-----|----|-----|---------|--------|
| ⑮CV-14WB | 14cm | 260 | 68 | 1.5 | 3830300 | ¥8,000 |
| ⑯CV-16WB | 16cm | 280 | 80 | 1.5 | 3830400 | ¥9,000 |

材質:刃部/滑性ジルコニアセラミック  
ハンドル/抗菌・耐熱ポリプロピレン  
●粒子の細かい原材料を使用し切れ味を追及した滑性セラミック  
●金気がないので食品の風味を生かしておいしくいただけます。  
●サビません。水洗いするだけでお手入れが簡単です。



⑰光触媒セラミック刺身庖丁 両刃

|       | 刃渡   | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|-------|------|-----|----|-----|---------|---------|
| CL-19 | 19cm | 310 | 88 | 2.5 | 3830800 | ¥20,000 |

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

銀チタン庖丁 銀入りチタンは、光があたらない所でも銀イオンの力で抗菌・滅菌します。



三徳庖丁 両刃

|         | 刃渡   | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|---------|------|-----|----|-----|---------|--------|
| ⑱HT-13  | 13cm | 255 | 52 | 1.2 | 3832700 | ¥5,000 |
| ⑲GHT-14 | 14cm | 265 | 61 | 1.2 | 3832600 | ¥5,000 |
| ⑳GHT-16 | 16cm | 280 | 70 | 1.2 | 3832500 | ¥7,000 |
| ㉑GHT-18 | 18cm | 300 | 69 | 1.2 | 3832400 | ¥8,000 |

|          | 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|----------|------|-----|-----|-----|---------|---------|
| CGT-16DY | 16cm | 280 | 110 | 3.7 | 3831900 | ¥20,000 |

|         | 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|---------|------|-----|-----|-----|---------|--------|
| GT-313Y | 13cm | 240 | 110 | 3.7 | 3832000 | ¥8,000 |

材質:刃部/銀含有チタン合金  
ハンドル/抗菌・耐熱ポリプロピレン



ダイヤモンドチタン庖丁 両刃

|               | 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|---------------|------|-----|-----|-----|---------|---------|
| ⑳ベティナイフ DT-13 | 13cm | 250 | 67  | 1.5 | 3830900 | ¥13,000 |
| ㉑三徳庖丁 DT-16   | 16cm | 280 | 80  | 1.5 | 3831000 | ¥17,000 |
| ㉒三徳庖丁 DT-19   | 19cm | 310 | 88  | 1.5 | 3831100 | ¥20,000 |
| ㉓牛刀 DF-22     | 22cm | 340 | 100 | 1.5 | 3831200 | ¥25,000 |

材質:刃部/ダイヤモンド・セラミック・銀含有チタン合金  
ハンドル/抗菌・耐熱ポリプロピレン  
●ダイヤモンド・セラミック・銀含有ハイブリッドチタン庖丁  
●金属臭・金属アレルギーが全くありません。



銀抗菌ステンレス三徳包丁 両刃

|         | 刃渡   | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|---------|------|-----|----|-----|---------|--------|
| ㉔GST-13 | 13cm | 255 | 66 | 1.2 | 3832910 | ¥1,300 |
| ㉕GST-16 | 16cm | 275 | 80 | 1.2 | 3832920 | ¥1,400 |
| ㉖GST-18 | 18cm | 300 | 87 | 1.2 | 3832930 | ¥1,600 |

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

両刃 両刃 片刃 庖丁は全て右仕様となります。

のじ調理用 ザク切り庖丁シリーズ  
大量調理専用 ザクザク切れる庖丁です。



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



3サイズ2カラーを用意

②ののじ UDザク切り庖丁  
カラーグリップ 画

| 刃渡               | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|------------------|-----|-----|-----|---------|--------|
| LUZ-P021R 21cm 赤 | 330 | 180 | 1.7 | 1845000 | ¥6,500 |
| LUZ-P024R 24cm 赤 | 360 | 210 | 1.7 | 1845100 | ¥8,500 |
| LUZ-P018B 18cm 青 | 300 | 140 | 1.7 | 1845200 | ¥5,500 |
| LUZ-P021B 21cm 青 | 330 | 180 | 1.7 | 1845300 | ¥6,500 |
| LUZ-P024B 24cm 青 | 360 | 210 | 1.7 | 1845400 | ¥8,500 |

グリップ材質：抗菌剤入オレフィン系エラストマー（耐熱温度120℃）



かぼちゃ切りの強い味方

③ののじ かぼーちよう  
ステンレスグリップ  
LUK-014a 画

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|------|-----|-----|-----|---------|--------|
| 14cm | 255 | 175 | 2.0 | 1845421 | ¥5,600 |

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



④ののじ かぼーちよう

SG ソフト  
LUK-E014GY 画

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|------|-----|-----|-----|---------|--------|
| 14cm | 255 | 155 | 2.0 | 1845410 | ¥3,200 |

材質：刃部/モリブデンバナジウム  
ハンドル/PP、エラストマー樹脂  
(耐熱温度100℃)



⑥ののじ かぼーちよう

プロ21 LUK-021 画

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|------|-----|-----|-----|---------|--------|
| 21cm | 325 | 215 | 1.6 | 1850700 | ¥7,600 |

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



⑦ののじ でばーちよう

LUD-E013BP 画

| 刃渡     | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|--------|-----|-----|-----|---------|--------|
| 12.5cm | 240 | 215 | 3.0 | 4542800 | ¥3,800 |

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



⑧ののじ サラダナイフ

LUE-017GY 画

| 刃渡   | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|------|-----|-----|-----|---------|--------|
| 17cm | 300 | 105 | 1.6 | 1850800 | ¥2,800 |

材質：刃部/モリブデンバナジウム  
ハンドル/PP、エラストマー樹脂  
(耐熱温度100℃)  
●さざむ、さばく、おろす得意な調理全般万能  
刃サイズ



⑨ののじ フルーツナイフ

LUE-012GY 画

| 刃渡   | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|------|-----|----|-----|---------|--------|
| 12cm | 230 | 60 | 1.6 | 1850900 | ¥2,200 |

材質：刃部/モリブデンバナジウム  
ハンドル/PP、エラストマー樹脂  
(耐熱温度100℃)  
●指に収まるモコモコグリップ。皮ムキや細かい  
作業に最適



チャイルド庖丁 画 ¥2,100

| 刃渡   | 全長   | g   | 背厚 | 商品コード | 価格      |
|------|------|-----|----|-------|---------|
| ⑬ピンク | 14cm | 255 | 65 | 1.5   | 3752700 |
| ⑭ブルー | 14cm | 255 | 65 | 1.5   | 3752800 |

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



正広 こども庖丁 画

¥2,300 画

| 刃渡    | 全長  | g    | 背厚  | 刃先部 | あご部 | 右きき用    | 左きき用             |
|-------|-----|------|-----|-----|-----|---------|------------------|
| ⑩ブルー  | くま  | 13cm | 240 | 57  | 1.6 | (高学年向き) | 小丸 丸             |
| ⑪レッド  | うさぎ | 13cm | 240 | 58  | 1.6 | (低学年向き) | 大丸 丸             |
| ⑫イエロー | りす  | 13cm | 240 | 56  | 1.6 | (幼児向き)  | 大丸(刃付なし) 丸(刃付なし) |

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

子供クッキングナイフ 画 ¥1,700

| 刃渡     | 全長   | g      | 背厚  | 商品コード | 価格  |         |
|--------|------|--------|-----|-------|-----|---------|
| ⑮BB- 3 | レッド  | 11.5cm | 225 | 65    | 1.5 | 3809000 |
| ⑯BB- 4 | グリーン | 11.5cm | 225 | 65    | 1.5 | 3809100 |
| ⑰BB-10 | イエロー | 11.5cm | 225 | 65    | 1.5 | 3809200 |

材質：刃部/ステンレス刃物鋼(HVS転写)  
ハンドル/ABS樹脂(抗菌剤配合)  
●刃身先端を丹念に丸め方がーの落下時などの危険を減少させます。  
●握った手に刃があたらない様に設計されたガード部

画…両刃 画…片刃

17 レードルトンケ・  
ホイッパー

18 調理小物

19 調理機械

20 炊飯器・  
ジャー

21 電磁調理器・  
釜めし・  
コンロ類

22 電子レンジ・  
オvens・  
ビュッパスター

15 庖丁・砥石・  
差し類

16 マナ板類

09 水ま

ボール・ザル

10 はかり・タイマー  
温度計

11 ストッカー・裏漉し類

12 オーブンシェイププレート類


13 蒸し器・セイロ類

14 和食料理道具類

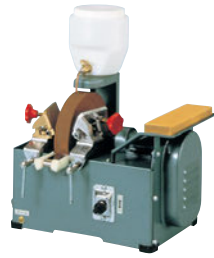
15 庖丁・砥石類


08 薬味入・シールウェア容器



① 電動式 刃物水研機 180S (横型) 

0611500 ¥180,000  
外寸:450×260×H440  
電源:単相100V 消費電力:200W  
仕様砥石:φ180 荒砥特殊#150、  
仕上砥石#4000  
重量:20kg  
回転数:1440回/分(50Hz)  
1730回/分(60Hz)



② 電動式 刃物水研機 150S (縦型) 

0611400 ¥180,000  
外寸:340×240×H380  
電源:単相100V 消費電力:170W  
仕様砥石:φ150 中砥#600  
重量:12kg  
回転数:1450回/分(50/60Hz)




③ 電動式 刃物研磨器 MSH-10 (縦型) 

6686500 ¥150,000  
外寸:380×245×H320  
電源:単相100V 消費電力:200W  
仕様砥石:φ180 中砥#600  
中砥#1000(角型)ゴム台付  
重量:16kg  
回転数:500回/分(50Hz)  
800回/分(60Hz)  
●両面対応ガイド付  
両回転で両刃の刃物も研げます。



④ 電動式 水流循環式 刃物研磨機 MSC-1型 

4235500 ¥115,000  
外寸:400×350×H460  
電源:単相100V 消費電力:120W  
仕様砥石:φ200 荒砥石#80 仕上砥#800  
重量:16kg  
回転数:450回/分(50Hz) 540回/分(60Hz)  
別売品:替砥石   
超仕上#2500 4235800 ¥15,000



⑤ ホーヨー 水流循環式 刃物研磨機 ツインシャープナー MSE-2W 

0611000 ¥80,500  
外寸:390×210×H270  
電源:単相100V 消費電力:120W  
仕様砥石:φ125 荒砥石#80 仕上砥#1200  
重量:13kg  
回転数:荒砥石 550回転/分(50Hz)  
600回転/分(60Hz)  
仕上砥石450回転/分(50Hz)  
540回転/分(60Hz)

別売品:  
荒砥石#80 0611100 ¥4,500  
中砥石#120 0611110 ¥5,000  
仕上砥石#800 0611130 ¥6,000

特長:常に冷却水が砥石面を流れているので、刃先の焼きもどりと砥石の目づまりが絶対に起こりません。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、簡単に研ぐ事ができます。



⑥ マキタ 電動式 刃物研磨機 #9820 

4911900 ¥30,800  
外寸:250×230×H280  
電源:単相100V 消費電力:80W  
仕様砥石:φ200 中砥石#1000  
重量:7.2kg  
回転数:460回/分(50Hz)  
560回/分(60Hz)



⑦ ドリマックス 水流循環式 刃物研磨機 DX-10 

7226500 ¥78,000  
外寸:210×270×H255  
電源:単相100V 消費電力:100W  
仕様砥石:φ125  
重量:5kg 回転数:360回/分  
定格時間:60分  
付属品:仕上砥石#1200  
●角度調整やガイドなど、余分なものを一切省いた“プロ仕様”のモデルです。砥石の表面に水が流れる水循環式で和・洋・中華とどんな庖丁も簡単に素早く研ぎ上げます。

⑧ シェフスチョイス 包丁研ぎ器 エッジセレクト 120 N 


2775040 ¥29,000  
外寸:250×120×H110  
電源:単相100V 50/60Hz  
消費電力:70/60W 重量:2kg  
●最適な研ぎ角度を保つガイド付きで、誰にでも安全に刃を傷めることなくプロの研ぎが可能



スロット1:粗研ぎ  
刃こぼれや状態が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  
切れ味の鋭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、仕上げます。

⑭ シェフスチョイス ハイブリッド式 包丁研ぎ器 270 

0552500 ¥16,800  
外寸:228×82×H95  
電源:単相100V 50/60Hz  
消費電力:35/30W  
重量:1.15kg  
●電動式(荒研ぎ・中研ぎ)と手動式(仕上げ研ぎ)の計3スロットを備えたハイブリッド包丁研ぎ器



⑪ 京セラ 電動ダイヤモンド シャープナー DS-50 

6711040 ¥5,000  
外寸:177×144×H81  
電源:単3乾電池4本(別売)  
重量:380g  
材質:本体/ABS樹脂、ポリアセタール  
砥石/工業用ダイヤモンド#600  
両刃ナイフ用



⑨ ワンストロークシャープナー AP-0116 

8842000 ¥5,000  
外寸:138×111×H105  
電源:単相100V 50/60Hz  
消費電力:40W/53W  
定格時間:2分  
重量:875g  
コードの長さ:1.2m  
使用可能刃物:家庭用両刃包丁  
(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・バン切り・はさみ等)  
工具(カッター・ノミ・特殊刃物等)  
オプション:カートリッジ砥石

AP-0117 8842100 ¥1,000  
●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



⑩ ワンストロークシャープナー AP-0133 

3480500 ¥6,000  
外寸:138×111×H105  
電源:単相100V 50/60Hz  
消費電力:40W/53W  
定格時間:2分  
重量:875g  
コードの長さ:1.2m  
付属:片刃専用カートリッジ砥石  
両刃専用カートリッジ砥石  
オプション:カートリッジ砥石  
片刃専用 AP-0134 3480600 ¥1,200  
両刃専用 AP-0135 3480700 ¥1,000

●和庖丁も洋庖丁も研げます。  
●簡単に砥石交換ができるカートリッジ式砥石  
●透明プラスチックカバー付



⑫ 電動庖丁とぎ器 ネオトギスター DCT-20

3481300 ¥2,000  
外寸:220×70×H100  
電源:単2乾電池4本付  
定格時間:3分  
重量:490g  
砥石材質:セラミック  
●ボタンを押して、あてるだけのカンタン操作  
●両刃庖丁、ハサミに使えます。



⑬ 京セラ ファインシャープナー SS-30 

6378400 ¥3,000  
外寸:205×38×H58(ガイドカバー装着時)  
電源:単3アルカリ乾電池×2個(別売)  
材質:本体/ガイドカバー/ABS樹脂  
砥石/セラミック  
●音波の振動(1秒間に150往復)で、すばやく研げます。  
●包丁はもちろん、はさみ、彫刻刀、ばり取り、さび落とし等さまざまな用途でお使いいただけます。



① **ヴォストフ**  
**シャープナー 4343**

4253300 ¥8,400  
外寸:165×50×H65  
両刃ナイフ用



② **ツツイリング**  
**庖丁とぎ器 32591-100**

0609800 ¥4,000  
外寸:165×40×H70  
両刃ナイフ用  
砥石:セラミック特殊スチール



③ **京セラ セラミック**  
**ロールシャープナー**  
**RS-20BK(N)**

4236600 ¥2,000  
外寸:158×58×H57  
両刃ナイフ用  
砥石:硬質ファインセラミック  
●平らな面とミゾの面がある“セラミックホイール”によりナイフをガイドスロットに入れ、前後に動かすだけですばやく刃が付きま



④ **ケントロール式**  
**シャープナー**  
**(ブルー) FK-505**

5839530 ¥1,000  
外寸:145×50×H40  
両刃ナイフ用  
材質:本体/ABS樹脂  
砥石/セラミック砥石  
●庖丁の材質を問わずご使用いただけます。



⑤ **ツウエイシャープナー**  
**KC-200**

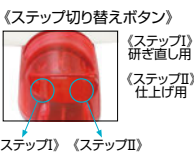
7898100 ¥3,500  
外寸:195×43×H43  
両刃ナイフ用  
材質:本体/ステンレス  
※セラミック平角砥石 中目#1000  
※#1000 ダイヤモンドロールシャープナー  
●使い分けてさまざまな刃物を研げるダイヤモンドとセラミックのツインシャープナー



⑥ **ビクトリノックス**  
**2ステップナイフシャープナー**

| 商品コード        | 価格             |
|--------------|----------------|
| ⑥BK 7.8721.3 | 6920700 ¥4,500 |
| ⑦RD 7.8721   | 6920800 ¥4,500 |

外寸:53×200×H65  
両刃ナイフ用  
材質:本体/ABS  
ディスク/アルミナ(セラミックス)  
●ワンプッシュ式の大型切り替えボタンによりディスクの回転をコントロール  
●ステップIは、ナイフのエッジ(刃)を回復させる研ぎ直し  
●ステップIIは、ステップIで研ぎ直したエッジ(刃)を整える仕上げを行うことができます。



⑧ **シャプレ ダイヤモンド付**  
**トリプルシャープナー**

| 商品コード            | 価格             |
|------------------|----------------|
| ⑧FC-460 ローズピンク   | 3642800 ¥2,500 |
| ⑨FC-461 ショコラブラウン | 3642900 ¥2,500 |
| ⑩FC-462 ネイビーブルー  | 3643000 ¥2,500 |

外寸:120×40×H32  
重量:85g  
両刃ナイフ用  
材質:本体・ガード/ABS樹脂  
ダイヤモンド砥石/18-8ステンレス鋼(ダイヤモンド電着)  
ロール砥石/セラミック  
●手軽に、効率的に包丁を研ぎ直しできる3連式の簡易シャープナーです。

## ウォーターシャープナー (水研ぎ式)



⑪ **シェフスチョイス**  
**ダイヤモンドシャープナー 463**

2775210 ¥6,500  
外寸:215×58×H70  
重量:160g  
材質:本体/ABS樹脂  
粗研スロット/ダイヤモンド  
仕上げスロット/酸化アルミニウムポリマー  
※両刃ナイフ専用  
※セラミック包丁、和包丁(菜切、刺身、出刃など)、ハサミ、工具などは研ぐことができません。



⑫ **キッチンシャープナー**  
**KC-300**

6620500 ¥3,500  
外寸:240×90×H80  
砥石:アルミナセラミック  
#150/ステンレス刃物用  
#400/打刃物・片刃用  
材質:本体/ABS樹脂  
●これ1台でステンレス・打刃物・両刃・片刃と全てが研げます。



⑬ **ウォーターロールシャープナー**  
**両刃用 KC-100**

6592300 ¥1,500  
外寸:215×60×H100  
砥石:アルミナセラミック  
材質:本体/ABS樹脂  
●ロール砥石が回転しながら刃先に沿って研ぎ上げていくので、手研ぎ同様のシャープな刃先に仕上がります。



⑭ **ダイヤモンドロールシャープナー**  
**KC-130**

7898200 ¥3,000  
外寸:148×67×H70  
片刃・両刃ナイフ兼用  
材質:本体/ABS樹脂 フタ/AS樹脂  
セラミックローラー:焼成品  
刃まくれ取り専用  
ダイヤモンドローラー:電着ダイヤ#1000 (ダイヤモンド粒子コーティング)



⑮ **庖丁研ぎ器 ウォーターシャープIII**

5778510 ¥2,800  
外寸:210  
両刃ナイフ用  
材質:本体/ABS樹脂  
砥石:アルミナセラックス、荒砥石PWA#100、  
中砥石PWA#180、仕上げ砥石PWA#400  
●3連砥石の実力 仕上げ砥石・中砥石・荒砥石がこれ1台でできます。



⑯ **庖丁研ぎ器 ウォーターシャープ**

5778500 ¥2,000  
外寸:200×60  
両刃ナイフ用  
材質:本体/ABS樹脂  
砥石:荒砥石PWA#180、仕上げ砥石PWA#400  
●荒研ぎ、仕上げ研ぎが1台でできます。



包丁研ぎを簡単に、且つ安全にできると絶賛され、現在65カ国以上で販売されています。



⑰ **セラミック**  
**ウォーターシャープナー**  
**No.220**

8857200 ¥2,500  
外寸:200×40×H65  
両刃ナイフ用  
材質:本体/ABS樹脂 AS樹脂  
※砥石 アルミナセラックス  
荒砥石 PWA#120  
中砥石 PWA#320  
No.220用スベア 2個台紙付  
8857210 ¥1,750



⑱ **セラミック**  
**ウォーターシャープナー**  
**No.440**

8857300 ¥3,500  
外寸:225×50×H65  
両刃ナイフ用  
材質:本体/ABS樹脂 AS樹脂  
※砥石 アルミナセラックス  
荒砥石 PWA#120  
中砥石 PWA#320  
No.440用スベア 2個台紙付  
8857310 ¥2,250



⑲ **セラミック**  
**ウォーターシャープナー**  
**No.550**

8872000 ¥5,000  
外寸:230×55×H65  
両刃ナイフ用  
材質:本体/ABS樹脂 AS樹脂  
※砥石 アルミナセラックス  
極荒砥石 PWA#80  
荒砥石 PWA#120  
中砥石 PWA#320  
セラミックシャープナー No.550用  
スベア 3個台紙付 8872010 ¥3,250

17 レードルトンダ  
ホイッパー

18 調理小物

19 調理機械

20 炊飯器・ジャー

21 電磁調理器・コンロ類

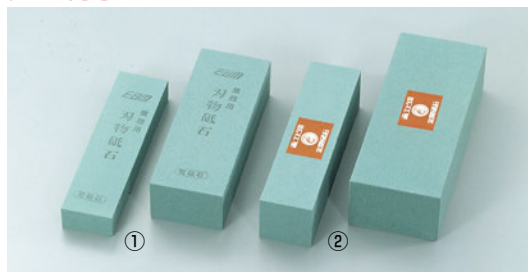
22 電子レンジ・オーブン・トースター

15 庖丁・砥石・庖丁差し類

16 マナ板類



荒砥石

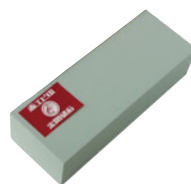


①EBM 荒砥石 (#220)

|     | 商品コード              | 価格     |
|-----|--------------------|--------|
| 一丁掛 | 210×54×H27 0607100 | ¥1,900 |
| 二丁掛 | 200×53×H53 0607200 | ¥3,500 |
| 三丁掛 | 205×75×H50 0607300 | ¥4,800 |

②赤エビ 荒砥石 (#220)

|     | 商品コード              | 価格      |
|-----|--------------------|---------|
| 一丁掛 | 210×54×H27 0607400 | ¥2,050  |
| 二丁掛 | 210×53×H53 0607500 | ¥3,750  |
| 三丁掛 | 210×75×H50 0607600 | ¥5,300  |
| 特大  | 230×90×H60 5774400 | ¥12,400 |



③赤エビ印 金剛砥石 No.400

| 商品コード   | 価格     |
|---------|--------|
| 5119900 | ¥6,400 |

210×78×H52

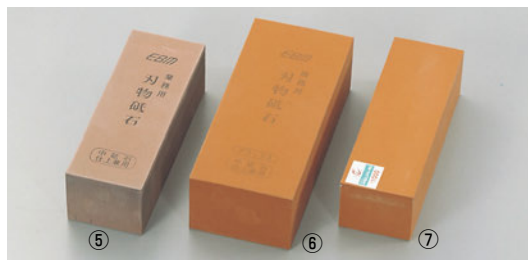


④荒中兼用砥石WZ #400

| 商品コード   | 価格     |
|---------|--------|
| 6394210 | ¥3,800 |

205×75×H35  
●荒、中砥兼用で研削力に優れています。

中・中仕上砥石



⑤EBM 中砥石 (#600)

|    | 商品コード               | 価格     |
|----|---------------------|--------|
| 大型 | 230×100×H80 0607700 | ¥7,100 |
| 中型 | 210×70×H65 0607800  | ¥4,200 |

⑥EBM DX 中砥石 (#1000)

|    | 商品コード               | 価格     |
|----|---------------------|--------|
| 大型 | 230×100×H70 0607900 | ¥8,300 |
| 中型 | 210×70×H60 0608000  | ¥4,700 |
| 小型 | 210×65×H30 0608100  | ¥2,850 |

(中仕上)

⑦マイクロンDX 中仕上砥石(#1000)

|      | 商品コード               | 価格      |
|------|---------------------|---------|
| ジャンボ | 230×100×H70 0608400 | ¥10,000 |
| 特大   | 210×70×H60 0608500  | ¥4,800  |
| 大    | 210×65×H32 0608600  | ¥2,600  |
| 中    | 205×55×H25 0608700  | ¥1,850  |



⑧EBM プロフェッショナル 中仕上 砥石 (#1000)

| 商品コード   | 価格     |
|---------|--------|
| 5403200 | ¥7,200 |

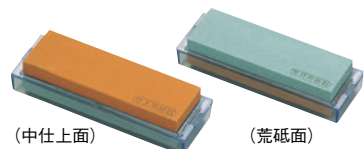
205×70×H34  
●ステンレス庖丁はもとよりあらゆる庖丁に抜群の研ぎ味をみせます。



⑨剛研デラックス砥石

|       | 商品コード   | 価格      |
|-------|---------|---------|
| #800  | 7359310 | ¥2,200  |
| #1000 | 7359320 | ¥2,200  |
| #1200 | 7359330 | ¥2,200  |
| #4000 | 7359340 | ¥4,800  |
| #8000 | 7359350 | ¥10,200 |

#800~#1200:210×65×H30  
#4000、#8000:210×70×H20



⑩エビ印 両面 砥石 ダブルストーン (中仕上・荒砥)

| 商品コード   | 価格     |
|---------|--------|
| 0608800 | ¥4,400 |

砥石サイズ:175×55×H19  
中仕上:#1000 荒砥:#220

仕上砥石



⑪EBM 化学仕上砥石台付 (#4000)

| 商品コード   | 価格     |
|---------|--------|
| 0608200 | ¥5,800 |

砥石サイズ:210×70×H22

⑲化学仕上砥石台無 (#4000)

| 商品コード   | 価格     |
|---------|--------|
| 0608310 | ¥6,300 |

200×70×H24

⑬エビ印 純白超仕上げ砥石台付 (#8000)

| 商品コード   | 価格      |
|---------|---------|
| 3516200 | ¥13,800 |

砥石サイズ:200×70×H24

⑭エビ印 ワイド型仕上げ砥石台付 (#4000)

| 商品コード   | 価格      |
|---------|---------|
| 6661100 | ¥14,200 |

砥石サイズ:240×95×H25

⑮エビ印 超セラミック砥石 刀剣用 (#10000)

| 商品コード   | 価格      |
|---------|---------|
| 6661000 | ¥48,000 |

210×75×H30  
※修正用砥石付 65×50×H30

天然砥石

天然砥石なので、形、サイズ、色が多少異なる事が有ります。(16)~(30)



⑯天草備水 15切 仕上砥石

| 商品コード   | 価格     |
|---------|--------|
| 6394100 | ¥3,200 |

214×60×H65 (粒度#800位)

⑰人造 荒砥石 大村

| 商品コード   | 価格     |
|---------|--------|
| 3483100 | ¥3,000 |

205×75×H50 (粒度#180~220位)

⑱人造 青砥石 中仕上

|    | 商品コード              | 価格     |
|----|--------------------|--------|
| 大型 | 225×95×H60 6394410 | ¥9,300 |
| 中型 | 215×74×H50 6394420 | ¥6,400 |

(粒度#2000位)

セラミック砥石



エビ印 セラミック砥石 台付 (修正用砥石付)

|                    | 商品コード   | 価格      |
|--------------------|---------|---------|
| ⑲ #400 荒           | 5777400 | ¥7,700  |
| ⑳ #600 荒           | 5777500 | ¥8,000  |
| ㉑ #800 中仕上         | 5777600 | ¥9,000  |
| ㉒ #1000 中仕上        | 5777700 | ¥9,800  |
| ㉓ #2000 仕上         | 5777800 | ¥11,200 |
| ㉔ #3000 仕上         | 5777900 | ¥15,300 |
| ㉕ #5000 超仕上        | 5778000 | ¥19,600 |
| ㉖ #600 修正用砥石 (付属品) | 5778100 | ¥960    |

砥石サイズ :210×70×H25 付属品外寸:65×47×H25

●このカタログに掲載されている価格は、平成27年4月1日現在のもので、税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。

09 ボール・ザル・水ます

10 はかり・タイマー・温度計

11 ストッカー・裏漉し・スリプ漉し類

12 オーブンウェア・デリカプレート類

13 蒸し器・セイロ類

14 和食料理道具・抜型類

15 庖丁・砥石・庖丁差し類

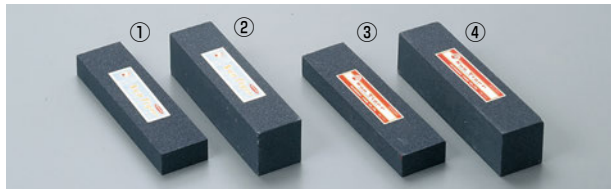
08 薬味入・シールウェア容器



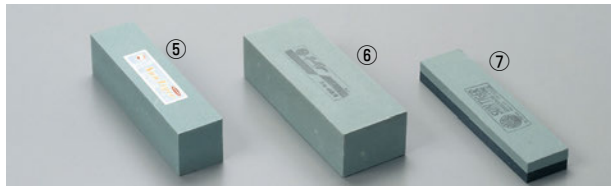
キング砥石は、永年の経験を生かし従来の人造化学砥石の  
刃先の損傷、硬度不均一などの諸欠点を補い  
天然砥石以上のシャープな研ぎ味を發揮します。

### 荒砥石

刃こぼれした場合の荒研ぎ用



通常の荒研ぎ用



#### 金剛C No.100 荒砥石

①一丁掛

|          | 商品コード   | 価格     |
|----------|---------|--------|
| 荒目 # 80  | 5403500 | ¥1,600 |
| 中目 # 120 | 5403600 | ¥1,600 |
| 細目 # 240 | 5403700 | ¥1,600 |

205×50×H25

②二丁掛

|          | 商品コード   | 価格     |
|----------|---------|--------|
| 中目 # 120 | 5403800 | ¥3,000 |

205×50×H50

#### 金剛C No.500 荒砥石

中目 (# 120)

|                 | 商品コード   | 価格     |
|-----------------|---------|--------|
| ③一丁掛 205×50×H25 | 5403900 | ¥1,500 |
| ④二丁掛 205×50×H50 | 5404000 | ¥2,800 |

#### ⑤金剛GC 一級 荒砥石 (# 240)

|                | 商品コード   | 価格     |
|----------------|---------|--------|
| 一丁掛 205×50×H25 | 5404100 | ¥1,700 |
| 二丁掛 205×50×H50 | 5404200 | ¥3,100 |

#### ⑥金剛GC No.16 荒砥石 (# 240)

|                | 商品コード   | 価格     |
|----------------|---------|--------|
| 三丁掛 205×75×H50 | 5403100 | ¥4,400 |
| 特大 235×94×H66  | 5404300 | ¥8,100 |

#### ⑦金剛C/GC No.10 コンビ

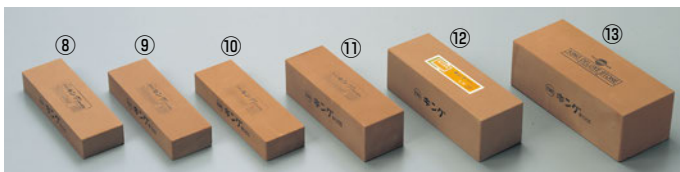
両面 砥石

(# 120/# 240)

5404400 ¥1,800

205×50×H25

### 中仕上砥石



#### キングデラックス 中仕上 砥石 一丁掛

|          | 商品コード   | 価格     |
|----------|---------|--------|
| ⑧ # 800  | 5404500 | ¥2,800 |
| ⑨ # 1000 | 5403400 | ¥2,800 |
| ⑩ # 1200 | 5404600 | ¥2,900 |

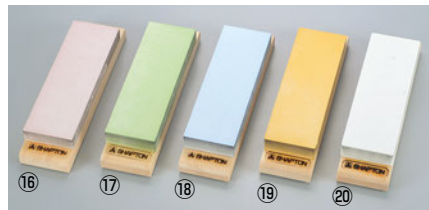
207×66×H34

#### キングデラックス 中仕上 砥石

|                               | 商品コード   | 価格     |
|-------------------------------|---------|--------|
| ⑪大型 二丁掛 # 1000 209×70×H60     | 5404700 | ¥4,900 |
| ⑫ L型 No.700 # 700 220×80×H70  | 5404800 | ¥7,200 |
| ⑬特大型 # 1000 K-105 230×100×H80 | 5404900 | ¥9,800 |

### シャプトンセラミック砥石シリーズ

あらかじめ水に浸けておく必要がなく、研ぐ直前に水をかけるだけで使用できます。  
また粒子が細かく硬いのに、のりが良く刃付が速い為ステンレス庖丁、本焼き庖丁等の刃付も容易です。

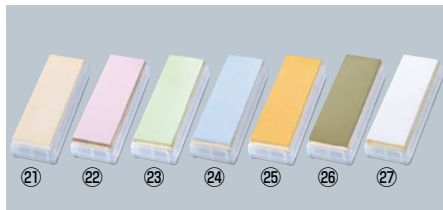


#### セラミック砥石 M24 (木製台付) 切

|                   | 商品コード   | 価格     |
|-------------------|---------|--------|
| ⑬エンジ 仕上砥 # 5000   | 4236100 | ¥9,750 |
| ⑭グリーン 中仕上砥 # 2000 | 3517200 | ¥7,500 |
| ⑮ブルー 中砥 # 1500    | 6668600 | ¥7,200 |
| ⑯オレンジ 中荒砥 # 1000  | 3517100 | ¥6,450 |
| ⑰ホワイト 荒砥 # 120    | 3517000 | ¥6,300 |

砥石サイズ:210×70×H24

●刃付作業のウェイトの高いプロの料理人、水産関係、その他あらゆる分野でご愛用いただけるお徳用サイズとなっています。



#### セラミック砥石 M5 (砥石台兼用ケース入) 切

|                    | 商品コード   | 価格     |
|--------------------|---------|--------|
| ⑱クリーム 超仕上砥 # 12000 | 5775000 | ¥5,300 |
| ⑲エンジ 仕上砥 # 5000    | 5774900 | ¥4,300 |
| ⑳グリーン 中仕上砥 # 2000  | 5774800 | ¥3,500 |
| ㉑ブルー 中砥 # 1500     | 5774700 | ¥3,300 |
| ㉒オレンジ 中荒砥 # 1000   | 5774600 | ¥3,000 |
| ㉓モス 荒砥 # 180       | 5774500 | ¥2,900 |
| ㉔ホワイト 荒砥 # 120     | 6668700 | ¥2,900 |

砥石サイズ:210×70×H19

●清潔でコンパクトなプラスチックケースに入っていますので、持ち運びや保管に便利です。  
●比較的小さなサイズですが、短時間で研いで切れ味の良さを要求される方にお薦めします。

### 仕上砥石



#### ⑭キング 仕上砥石 台付 S-1 (# 6000)

5403300 ¥5,800

砥石サイズ:210×73×H22

#### ⑮キング 超仕上砥石 台付 G-1 (# 8000)

5405000 ¥12,000

砥石サイズ:210×73×H22

砥石が硬い為、研削力に優れ面減りがしにくいのが特徴



#### シャプトン セラミック砥石 M15(台付) 切

|                    | 商品コード   | 価格     |
|--------------------|---------|--------|
| ㉕クリーム 超仕上砥 # 12000 | 6610300 | ¥8,500 |
| ㉖エンジ 仕上砥 # 5000    | 6610400 | ¥6,700 |
| ㉗グリーン 中仕上砥 # 2000  | 6610500 | ¥5,200 |
| ㉘ブルー 中砥 # 1500     | 6610600 | ¥5,000 |
| ㉙オレンジ 中荒砥 # 1000   | 6610700 | ¥4,500 |
| ㉚モス 荒砥 # 180       | 6610800 | ¥4,400 |

砥石サイズ:210×70×H15

外装サイズ:275×77×H41

17 レッドル・トング・ホイップバー

18 調理小物

19 調理機械

20 炊飯器・ジャー

21 電磁調理器・釜めし・コンロ類

22 電子レンジ・オーブン・ビサ・バスター

15 庖丁・砥石類

16 マナ板類

09 水まです  
10 はかり・タイマー・温湿度計  
11 ストッカー・裏漉し・スリプ漉し類  
12 オーブンウェア・デリカプレート類  
13 蒸し器・セイロ類  
14 和食料理道具・抜型類  
15 庖丁・砥石・庖丁差し類  
08 シールウェア・容器

# 完璧の DEBADO Sシリーズ

## デバド



荒仕上げから超仕上げまで抗菌剤入りプラスチック研ぎ台がそのまま収納ケースになる



- 焼き入れ硬度の高い刃物でも素早く研げる
- 広い砥面とすべりにくいゴム台付で、作業性抜群
- 人造砥石の限界を超えた最高級砥石

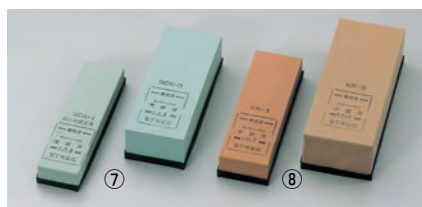
収納ケースがそのまま滑り止め付の研ぎ台になります。水をかけてすぐ使用できます。長時間、水に浸しておく砥石がもろくなる場合がありますので、使用後は水を良く拭き取ってから収納してください。



### デバドS 砥石

|                       | 商品コード   | 価格     |
|-----------------------|---------|--------|
| ①No. 400S 荒・中砥 # 320  | 6665400 | ¥5,600 |
| ②No. 800S 細・中砥 # 600  | 6665500 | ¥6,000 |
| ③No.1200S 中砥 # 1000   | 6665600 | ¥6,300 |
| ④No.2000S 中仕上げ # 1500 | 6665700 | ¥7,000 |
| ⑤No.4000S 仕上げ # 3000  | 6665800 | ¥7,300 |
| ⑥No.8000S 超仕上げ # 6000 | 6665900 | ¥8,000 |

砥石サイズ :206×73×H23  
ケース収納時:236×93×H42



### ⑦業務用 荒砥石 (#220)

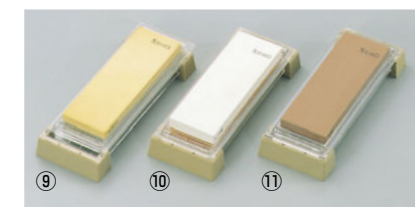
|             | 砥石サイズ       | 商品コード   | 価格     |
|-------------|-------------|---------|--------|
| GCK-1 一丁掛   | 205×53×H27  | 6666000 | ¥2,000 |
| GCK-2 二丁掛   | 205×53×H50  | 6666100 | ¥3,000 |
| GCK-3 三丁掛   | 205×75×H50  | 6666200 | ¥5,000 |
| GCK-10 ジャンボ | 230×100×H80 | 6666300 | ¥9,900 |

●取りはずし自由なしっかりフィットのゴム枠付

### ⑧業務用 中仕上げ 砥石 (#1000)

|          | 砥石サイズ       | 商品コード   | 価格     |
|----------|-------------|---------|--------|
| KR-1 一丁掛 | 206×66×H34  | 6666400 | ¥2,700 |
| KR-2 二丁掛 | 206×73×H50  | 6666500 | ¥3,700 |
| KR-3 三丁掛 | 225×90×H60  | 6666600 | ¥5,200 |
| KR-4 四丁掛 | 230×100×H70 | 6666700 | ¥9,000 |

●取りはずし自由なしっかりフィットのゴム枠付

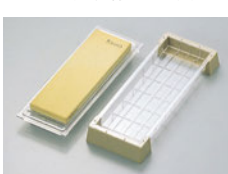


### ニューセラックス 両面 砥石

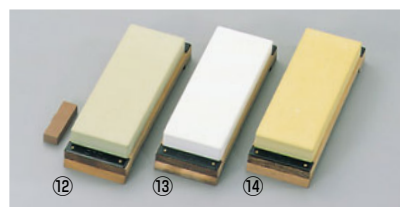
|                                 | 商品コード   | 価格     |
|---------------------------------|---------|--------|
| ⑨CR-3800 仕上げ #3000 / 中仕上げ #1000 | 6667100 | ¥4,000 |
| ⑩CR-2800 中仕上げ #1500 / 荒 #280    | 6667200 | ¥3,600 |
| ⑪CR-1800 中 #800 / 中荒 #400       | 6667300 | ¥3,500 |

砥石サイズ :183×63×H15  
ケース収納時:236×92×H54

●一石二鳥の便利タイプ+収納ケースが滑り止めの研ぎ台に。



- 水をかけてすぐご使用できます。
- 長時間水に浸しておきますと砥石がもろくなる場合がありますので、使用後は水をよくふきとってから収納してください。



### 極上仕上げ 砥石 台付

|                  | 砥石サイズ      | 商品コード   | 価格     |
|------------------|------------|---------|--------|
| ⑫No.G-8 #8000 竹色 | 206×73×H23 | 6666800 | ¥9,000 |
| ⑬No.6000 #6000 白 | 206×73×H23 | 6666900 | ¥6,000 |
| ⑭No.3000 #3000 黄 | 206×73×H23 | 6667000 | ¥4,500 |

※⑬は面修正砥石付

●厳選された研磨剤を使用した最高級品です。塩分(ニガリ)を使用していないので研いだ庖丁は錆びにくく、天然砥石に似た研ぎ感で刃付の良さは抜群です。



### セラミック砥石 刃の黒幕 (砥石台兼用ケース入)

|          | 特 徴               | 商品コード   | 価格      |
|----------|-------------------|---------|---------|
| ⑮ムラサキ    | 鏡面仕上げ 鏡面仕上げ 鏡面仕上げ | 3448200 | ¥52,000 |
| ⑯クリーム    | 仕上げ 仕上げ 仕上げ       | 3448100 | ¥8,300  |
| ⑰メロン     | 仕上げ 仕上げ 仕上げ       | 3448000 | ¥8,300  |
| ⑱エンジ     | 仕上げ 仕上げ 仕上げ       | 3447900 | ¥6,500  |
| ⑲グリーン    | 中砥 中砥 中砥          | 3447800 | ¥5,000  |
| ⑳ブルー     | 中砥 中砥 中砥          | 3447700 | ¥4,800  |
| ㉑オレンジ    | 中砥 中砥 中砥          | 3447600 | ¥4,300  |
| ㉒ブルーブラック | 荒砥 荒砥 荒砥          | 3447500 | ¥4,200  |
| ㉓モス      | 荒砥 荒砥 荒砥          | 3447400 | ¥4,200  |
| ㉔ホワイト    | 荒砥 荒砥 荒砥          | 3447300 | ¥4,200  |

砥石サイズ:210×70×15

- 刃物の種類と材質により、砥石を細分化し、刃物それぞれに合った研削力、研ぎ感、仕上げを追求した砥石です。
- プラスチックケースが研ぎ台としても利用でき、使用後は砥石を中に入れて衛生的に保管できます。
- ウレタンゴムがケースの4角に付いているので力を入れて研いても動きません。

※【刃の黒幕ムラサキをご使用いただく上の注意】刃の黒幕ムラサキ(#30000)をお使いいただく前に、必ず刃の黒幕メロン(#8000)でお研ぎいただくようお願いいたします。



### セラミック砥石専用パウダー 450g

|             | 商品コード   | 価格     |
|-------------|---------|--------|
| ⑳UH-11 超荒   | 6596900 | ¥3,500 |
| ㉑UH-12 荒    | 6597000 | ¥4,000 |
| ㉒UH-16 超仕上げ | 6597400 | ¥6,500 |

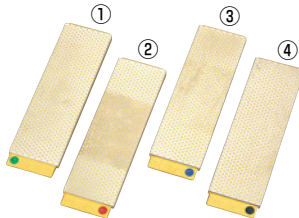
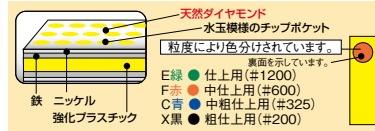
φ56×H157

●セラミック砥石とセラミックパウダーを使うことによって、今までにない速さで研ぎ上がり、荒・中・仕上げが1台ですみ、プロの研ぎ味・切れ味がでます。(砥石の上に水をかけ、パウダーをかけたお使いください。)

**DMT** **ダイヤモンドストーン** 天然ダイヤモンド使用

和庖丁・洋庖丁・中華庖丁・料理バサミからナイフまで

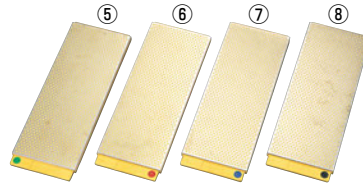
- 面直し不要 ●軽い力で素早く刃がつきます。 ●水につけておく必要はありません。 ●乾燥状態で保管で衛生的です。



デュオシャープ W8(両面タイプ)

| 表面             | 裏面       | 商品コード   | 価格      |
|----------------|----------|---------|---------|
| ①W8EC ● 仕上げ上   | ● 中粗仕上げ上 | 6180410 | ¥27,000 |
| ②W8EF ● 仕上げ上   | ● 中仕上げ上  | 6180510 | ¥27,000 |
| ③W8FC ● 中仕上げ上  | ● 中粗仕上げ上 | 6180610 | ¥27,000 |
| ④W8CX ● 中粗仕上げ上 | ● 粗仕上げ上  | 6180710 | ¥27,000 |

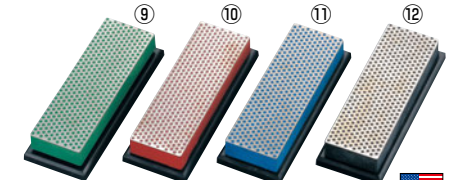
砥石サイズ:203×67×H9



デュオシャープ W250(両面ワイドタイプ)

| 表面               | 裏面       | 商品コード   | 価格      |
|------------------|----------|---------|---------|
| ⑤W250EC ● 仕上げ上   | ● 中粗仕上げ上 | 6668810 | ¥38,000 |
| ⑥W250EF ● 仕上げ上   | ● 中仕上げ上  | 6668910 | ¥38,000 |
| ⑦W250FC ● 中仕上げ上  | ● 中粗仕上げ上 | 6669010 | ¥38,000 |
| ⑧W250CX ● 中粗仕上げ上 | ● 粗仕上げ上  | 6669110 | ¥38,000 |

砥石サイズ:250×100×H9



ダイヤモンドストーン

| 商品コード               | 価格              |
|---------------------|-----------------|
| ⑨W6EP 緑 仕上げ上 #1200  | 2861000 ¥10,300 |
| ⑩W6FP 赤 中仕上げ上 #600  | 2861100 ¥10,300 |
| ⑪W6CP 青 中粗仕上げ上 #325 | 2861200 ¥10,300 |
| ⑫W6XP 黒 荒仕上げ上 #200  | 6681400 ¥10,300 |

砥石サイズ:152×51×H19

天然ダイヤモンド使用

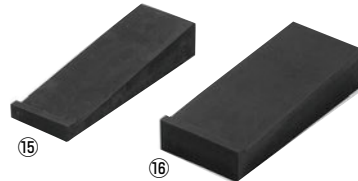
⑫は石材砥石の面直し専用

※プラスチックケース入



デュオシャープ専用 砥石台 (W8・W250兼用)

|          | 外寸          | 商品コード   | 価格     |
|----------|-------------|---------|--------|
| ⑬木製      | 280×100×H33 | 7969900 | ¥2,500 |
| ⑭プラスチック製 | 305×118×H50 | 7970000 | ¥4,100 |



ゴム製砥石台

|               | 外寸          | 商品コード   | 価格     |
|---------------|-------------|---------|--------|
| ⑮デュオシャープW8用   | 230×90×H45  | 7969500 | ¥4,200 |
| ⑯デュオシャープW250用 | 230×100×H50 | 7969600 | ¥5,250 |

●他商品の砥石台としても使用可能です。



⑰エビ印 ダイヤモンド 砥石

|                  | 商品コード   | 価格      |
|------------------|---------|---------|
| #800 210×75×H16  | 3516500 | ¥22,500 |
| #1000 210×75×H12 | 0610800 | ¥22,500 |



⑱ダイヤモンド 台付 シャープナー GL014 #800

1171900 ¥3,900

225×75 研石面サイズ:185×62

●一般の砥石と違い、研く際にいやな粘土臭がありません。



⑲砥石台 プロシャープ

6503200 ¥25,000

外寸:400×400×H150

※仕上げ、中、荒砥石の3点セット

仕上げ砥石 200×70×H25 #8000

中砥石 205×65×H32 #1000

荒砥石 205×65×H32 #180

●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かる為、作業効率が上がりとても便利です。

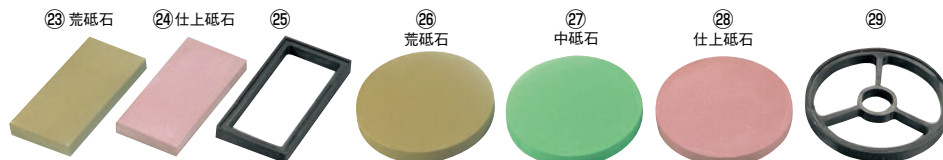


⑳キングトイシ・ネオ ST-3 中仕上げ (#800)

220×80×H70 5404410 ¥8,900

※ステンレス刃物専用砥石

柳刃庖丁、蜻引き庖丁、パン切りナイフ、カステラナイフ、羊羹庖丁などに



本職長刃庖丁用 角型 砥石

|                          | 商品コード   | 価格      |
|--------------------------|---------|---------|
| ⑳荒砥石 #320 250×120×H27    | 7358600 | ¥14,700 |
| ㉑仕上げ砥石 #3000 250×120×H24 | 7358800 | ¥20,800 |

㉒本職長刃庖丁用 角型 砥石専用台

外寸:250×120×H25 7359200 ¥2,800

本職長刃庖丁用 丸型 砥石

|                      | 外径      | 商品コード   | 価格 |
|----------------------|---------|---------|----|
| ㉓荒砥石 #320 220×H27    | 7358900 | ¥17,200 |    |
| ㉔中砥石 #1000 220×H27   | 7359000 | ¥23,000 |    |
| ㉕仕上げ砥石 #3000 220×H24 | 7359100 | ¥23,000 |    |

㉖本職長刃庖丁用 丸型 砥石専用台

外寸:φ220×H23 7359300 ¥3,400

17 レードルトング・ホイップバー

18 調理小物

19 調理機械

20 炊飯器・ジャー

21 電磁調理器・釜めし・コンロ類

22 電子レンジ・オvens・ビサ・バスター

15 庖丁・砥石・類

16 マナ板類

09 水ます



① グレステン 砥石 台付

| 商品コード           | 価格      |
|-----------------|---------|
| No.600 8768200  | ¥14,000 |
| No.1000 8768300 | ¥14,000 |

砥石サイズ:210×70×H24

② グレステン 砥石 (名倉砥石付)

| 商品コード           | 価格      | 商品コード            | 価格      |
|-----------------|---------|------------------|---------|
| No.2000 8768400 | ¥15,000 | No.4000 8768500  | ¥17,000 |
| No.8000 8768600 | ¥20,000 | No.10000 8768700 | ¥22,000 |

207×73×H25  
修正用名倉砥石:100×30×H23

10 はかり・タイマー・温湿度計

11 ストッカー・裏漉し類

12 オーブンウェア・デリカプレート類

13 蒸し器・セイロ類

14 和食料理道具・抜き類

15 庖丁・砥石・庖丁差し類

08 薬味入・シールウェア容器

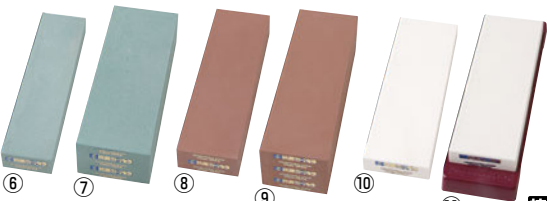


砥石キット

| 商品コード                          | 価格     |
|--------------------------------|--------|
| ③粗 # 240 No.459 グリーン 8856800   | ¥3,800 |
| ④中 # 1000 No.460 ブラウン 8856900  | ¥4,200 |
| ⑤仕上 # 6000 No.461 ベージュ 8857000 | ¥6,000 |

砥石サイズ:210×70×H22 研ぎ台外寸:270×85×H40

- プロ用砥石キットはプロが庖丁を研いだように、誰でも簡単に庖丁を研げる様に特別に開発された商品です。
- 積み重ね可能な滑り止め足付砥石プラスチックケース付(研ぎ台兼用)
- 包丁を研ぎやすくする為の角度ガイド付



抗菌砥石 クリーンセラ

| 砥石サイズ                                 | 商品コード   | 価格     |
|---------------------------------------|---------|--------|
| ⑥一丁掛 IS-0010 # 220 荒研ぎ用 205×50×H25    | 3363400 | ¥2,500 |
| ⑦三丁掛 IS-0020 # 220 荒研ぎ用 205×75×H50    | 3363500 | ¥6,400 |
| ⑧大型 IS-0110 # 1000 中研ぎ用 210×65×H32    | 3363600 | ¥3,100 |
| ⑨特大型 IS-0120 # 1000 中研ぎ用 210×70×H60   | 3363700 | ¥5,700 |
| ⑩台 無 IS-0210 # 4000 仕上げ研ぎ用 210×70×H20 | 3363800 | ¥7,700 |
| ⑪台付 IS-0211 # 4000 仕上げ研ぎ用 210×70×H20  | 3363900 | ¥8,800 |

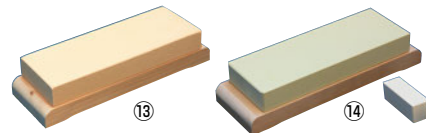
※SIAA認定のJIS抗菌に適合



⑫ 堺菊守 極 (KIWAMI) 荒砥石 #220 台無し

3468300 ¥6,100

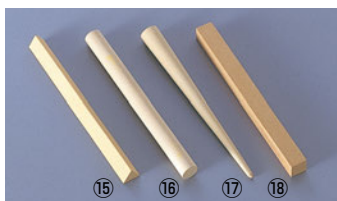
210×75×H25



堺菊守 砥石 台付 極 (KIWAMI)

| 砥石サイズ                    | 商品コード   | 価格      |
|--------------------------|---------|---------|
| ⑬中砥石 # 1000 210×75×H25   | 3468100 | ¥6,300  |
| ⑭仕上げ砥石 # 8000 205×75×H25 | 3468200 | ¥10,000 |

- 極 KIWAMI V10和包丁などの硬度の高い庖丁やステンレス特殊鋼を使用した庖丁にピッタリの砥石。のりが良く仕事がかたります。
- ※修正用名倉砥石付(仕上げ砥石のみ)



⑮ 三角スティック 砥石

| 一辺   | 全長     | 商品コード   | 価格     |
|------|--------|---------|--------|
| 6mm  | 6 100  | 5776200 | ¥1,250 |
| 9mm  | 9 100  | 5776300 | ¥1,500 |
| 13mm | 13 100 | 5776400 | ¥1,900 |

⑰ 円錐スティック 砥石

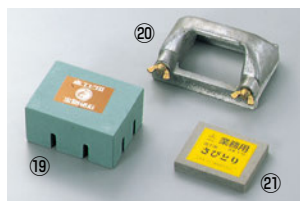
| 底径   | 全長     | 商品コード   | 価格     |
|------|--------|---------|--------|
| 6mm  | 6 100  | 5776800 | ¥2,000 |
| 9mm  | 9 100  | 5776900 | ¥2,300 |
| 13mm | 13 100 | 5777000 | ¥2,900 |

⑯ 丸スティック 砥石

| 直径   | 全長     | 商品コード   | 価格     |
|------|--------|---------|--------|
| 6mm  | 6 100  | 5776500 | ¥1,600 |
| 9mm  | 9 100  | 5776600 | ¥2,000 |
| 13mm | 13 100 | 5776700 | ¥2,300 |

⑱ 四角スティック 砥石

| 一辺   | 全長     | 商品コード   | 価格     |
|------|--------|---------|--------|
| 6mm  | 6 100  | 5777100 | ¥1,250 |
| 9mm  | 9 100  | 5777200 | ¥1,500 |
| 13mm | 13 100 | 5777300 | ¥1,900 |



⑲ 砥石 レンジストーン (#220)

102×77×H50 0608900 ¥4,600  
●レンジの油・サビ落とし用砥石です。  
ハンドルをセットすれば使い易さも抜群です。

⑳ 砥石 レンジストーン用ハンドル

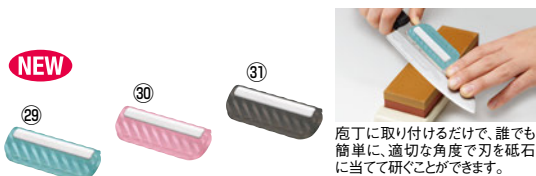
120×80×H60 0609000 ¥10,000

㉑ 業務用 サビトリ T-15 (No.120)

80×65×H13 5776100 ¥3,000  
材質:ウレタン樹脂ゴム(中目)

㉒ 庖丁研ぎホルダー スーパーゲール

全長:100×厚み15 6503100 ¥1,100  
材質:クリップ部/ナイロン  
砥石に当たる部分/アルミ系セラミック  
●庖丁の研ぎ角度を固定し、一定の角度で簡単に研げます。  
※庖丁の背の厚さが3mm迄のものにご使用ください。



庖丁研ぎホルダー TOGRIP

| 商品コード               | 価格     |
|---------------------|--------|
| ⑳F-441 ブルー 8911200  | ¥1,200 |
| ㉑F-442 ピンク 8911210  | ¥1,200 |
| ㉒F-443 ブラック 8911220 | ¥1,200 |

80×33×H18  
材質:本体/ポリプロピレン樹脂  
セラミック/アルミナ系

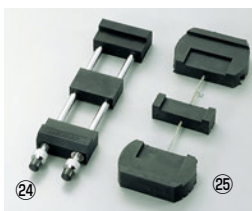


TOGRIPの波模様と砥石を平行にすると、刃付けに最適な45°の傾きで研ぐことができます。



㉓ クリスタルセーバー

6852500 ¥4,500  
ダイヤモンド:中粗仕上 # 325  
φ6(半円)×H102 全長205  
●少し欠けたクリスタルガラス、陶器、セラミックの修復に使えます。



㉔ バイス式 砥石台

280×70 0609900 ¥4,000  
※最小18cm~最大21.3cmまでの砥石が入ります。

㉕ 砥石用ゴム台 3pcs

285×100 0610000 ¥2,750  
●砥石のすべり止め防止のゴム台です。  
※幅80mmまでの砥石用です。

㉖ フリーサイズ砥石台 #30


幅:80 8383700 ¥1,000  
※長さ150mm以上の砥石をご使用ください。



㉗ 刃物椿油

100ml 5997700 ¥800  
●調理機械等の潤滑とサビ止めに  
●無味、無臭の高級油です。



- ①セラミック 砥石修正器「なおる」 
- 4236200 ¥15,000  
 外寸:245×100×H25  
 ●中・荒パウダー各1本付  
 ●わずかな凹凸の場合は付属の**中目パウダー4236300** ¥1,700  
 極端な凹凸の場合は付属の**荒目パウダー4236400** ¥1,700  
 の使用で早く仕上がります。あらゆる砥石の修正にお使いいただけます。  
 別売で**細目パウダー6661600** ¥2,800もございます。



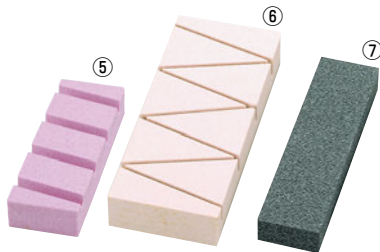
- ②溝入り面直し砥石  
簡易ゴム台付 IO-0001
- 3780800 ¥7,900  
 300×150×H20  
 粒度:#24  
 ●砥石の凹みを素早く修正できます。



- ③溝入り面直し砥石  
QA-0160
- 3780700 ¥1,900  
 170×55×H30  
 粒度:#60  
 ●砥石の凹みを素早く修正できます。



- ④面直し砥石用 金剛砂  
RA-0050
- 3780900 ¥930  
 容量:150g 粒度:#120  
 ●面直し用砥石といっしょに使用して頂くと、よりいっそうきれいに素早く仕上がります。

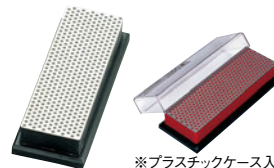


セラミック面直し砥石 水平君


|    | 商品コード       | 価格             |
|----|-------------|----------------|
| ⑤小 | 155×55×H25  | 6393900 ¥1,600 |
| ⑥大 | 240×100×H40 | 6393800 ¥8,200 |

⑦修正砥石 ダイヤブリック #36

|   | 商品コード      | 価格             |
|---|------------|----------------|
| 大 | 205×50×H25 | 3516300 ¥1,900 |
| 小 | 150×50×H25 | 3516400 ¥1,450 |



※プラスチックケース入

- ⑧ダイヤモンドストーン 砥石  
荒仕上用 W6XP (黒#200) 
- 6681400 ¥10,300  
 砥石サイズ:152×51×H19  
 石材砥石の面直し専用  
 天然ダイヤモンド使用



イスター・スイスシャープナーは、従来のシャープナーとは全く異なるコンセプトで刃物の切れ味をよみがえらせます。刃物を削るのではなく、整えながら研ぐのです。このため、「バリ」と呼ばれる金属のめくれ(かえり)がほとんど発生しないので、刃物を傷めることなく、高精細に研ぐことができます。



30°～50°Cの角度で刃に当て、軽く数回なぞるだけ。ポケットサイズでいつでも使える!



波刃・パン切り包丁にも使えます。




●折りたたんで収納できます。  
●天然ダイヤモンド使用




- ⑨イスター スタンダード  
シャープナー IST001 
- 5075700 ¥3,500  
 全長:100  
 材質:ISTOR超硬合金、アルミ合金



- ⑩イスター プロフェッショナル  
シャープナー IST002 
- 5075710 ¥6,000  
 全長:145  
 材質:ISTOR超硬合金、アルミ合金



- ⑪イスター デュプレックス  
シャープナー IST003 
- 5075720 ¥8,500  
 全長:190  
 材質:ISTOR超硬合金、アルミ合金、ダイヤモンド



ダイヤモンド  
両面タイプ ハンド砥石 

- ⑫FWFEF-011611 8704300 ¥8,200  
 仕上#1200 / 中仕上#600  
 砥石サイズ:110×22×H5  
 ⑬FWFC-011628 8704400 ¥8,200  
 中仕上#600 / 中粗仕上#325  
 砥石サイズ:110×22×H5



- ⑭ダイヤモンドシャープナー  
砥ぎ台付 D-2D
- 3733700 ¥2,000  
 全長:158 砥石面サイズ:51×13  
 材質:砥石 / ダイヤモンド粒径#1200  
 砥ぎ台 / ABS樹脂  
 ●ステンレス・銅・チタン・セラミックなんでも研げます。  
 ●砥ぎ台付なので庖丁を乗せるだけで簡単に研ぐ事ができます。

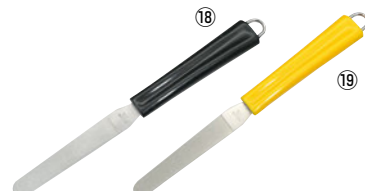


- ⑮ダイヤモンド両面ハンディー  
シャープナー GLT101
- 1171800 ¥1,700  
 全長:205 研面サイズ:100×20  
 粒子の荒さ:#600(荒目)#1,200(仕上)  
 ●包丁だけでなく、ポケットナイフ・ハサミ等も容易に研げます。



スーパーママ砥石 (両面タイプ)

- ⑯150HT-0010 5120000 ¥2,100  
 砥石サイズ:150×30×H3  
 ⑰200HT-0020 5120100 ¥3,600  
 砥石サイズ:205×50×H5  
 中研(グリーン):GC(緑色炭化硅素質)#220  
 仕上(パープル):WA(溶融アルミナ質)#800  
 ●手軽に楽しく上手に水なしで素早く研げる  
 ●5回位軽くこするだけ  
 ●両面使える便利な砥石です。



ダイヤモンドシャープナー しなり 

- | 商品コード         | 価格     |
|---------------|--------|
| ⑱ブラック 3508400 | ¥2,000 |
| ⑲イエロー 3508500 | ¥2,000 |
- 全長:213 砥石面サイズ:100×23  
 材質:ヤスリ部 / ステンレス鋼にダイヤモンド電着加工  
 ハンドル / ポリプロピレン(耐熱温度90°C)  
 フック・ロ金 / ステンレススチール  
 ●従来のヤスリが入らない狭い箇所に使えます。  
 ●柔軟に仕なるので、無理なく最適な力加減が生まれます。

17  
ホイップバー  
レードルトンング

18  
調理小物

19  
調理機械

20  
炊飯器・シャイ

21  
電磁調理器・コンロ類

22  
電子レンジ・オーブン

15  
庖丁・砥石類

16  
まな板類

09 水まです



- ①ルビー スチール棒 28cm ㊦  
5428400 ¥22,000  
●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仕上用としては最適です。
- ヴォストフ 小判型  
サファイヤ シャープナー ㊦ ドイツ
- | 刃渡           | 商品コード   | 価格      |
|--------------|---------|---------|
| ②4480 23cm 細 | 5428500 | ¥11,000 |
| ③4481 26cm 太 | 5428600 | ¥13,200 |
- ※ダイヤモンド粒子を電着
- ④ヴォストフ 平型  
スチール棒 ㊦ ドイツ
- | 刃渡        | 商品コード   | 価格      |
|-----------|---------|---------|
| 4482 23cm | 8704700 | ¥12,600 |
| 4483 26cm | 8704800 | ¥14,600 |
- ⑤ヴォストフ クリナー  
ナイフシャープナー 4469 ㊦ ドイツ
- | 刃渡   | 商品コード   | 価格      |
|------|---------|---------|
| 23cm | 8063000 | ¥19,400 |

10 温湿度計

11 ストッカー・裏渡し

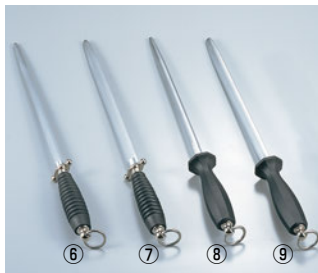
12 オーブンウェア・テリカプレート類

13 蒸し器・セイロ類

14 和食料理道具・抜型類

15 庖丁・砥石・庖丁差し類

08 シールウェア容器



- ⑥ヴォストフ グランプリ  
スチール棒 4470 ㊦ ドイツ
- | 刃渡   | 商品コード   | 価格     |
|------|---------|--------|
| 26cm | 2738000 | ¥7,100 |
| 29cm | 2738100 | ¥7,700 |
| 32cm | 2738200 | ¥8,400 |
| 36cm | 2738300 | ¥9,300 |
- ⑦ヴォストフ グランプリ  
小判 スチール棒 4471 32cm ㊦ ドイツ  
4576300 ¥10,400
- ⑧ヴォストフ グランプリ  
スチール棒 4475 32cm ㊦ ドイツ  
2738400 ¥9,600
- ⑨ヴォストフ グランプリ  
小判 スチール棒 4476 32cm ㊦ ドイツ  
2738500 ¥11,600



- シャープナー ㊦
- | 全長         | シャープナー材質         | 商品コード   | 価格      |
|------------|------------------|---------|---------|
| ⑩32520-261 | 260 ダイヤモンドコーティング | 6658900 | ¥10,000 |
| ⑪32542-310 | 315 ステンレススチール    | 6659000 | ¥10,000 |
| ⑫32513-231 | 230 セラミック        | 6659100 | ¥9,000  |
| ⑬32565-261 | 260 ステンレススチール    | 6659200 | ¥8,000  |
| ⑭32567-231 | 230 ステンレススチール    | 6659300 | ¥6,000  |
| ⑮32576-231 | 230 ステンレススチール    | 6659500 | ¥5,000  |



- ⑬グロステン用 シャープナー ㊦
- | 刃渡   | 全長  | g   | 商品コード   | 価格     |
|------|-----|-----|---------|--------|
| 28cm | 400 | 156 | 0594000 | ¥3,300 |
- ⑭本格派 牛刀ヤスリ  
12インチ 30cm  
0596000 ¥11,400
- ⑮ダイヤモンド  
ボール砥石 GL017
- | 刃渡           | 商品コード   | 価格     |
|--------------|---------|--------|
| 11インチ 27.5cm | 0595810 | ¥7,000 |
| 12インチ 30cm   | 0595901 | ¥7,200 |
| 14インチ 35cm   | 0595920 | ¥8,200 |



- ⑯セラミックスチール棒  
CS2-004528 ㊦
- | 刃渡     | 全長  | 商品コード   | 価格     |
|--------|-----|---------|--------|
| 30.5cm | 420 | 7969400 | ¥9,700 |
- 粒子の荒さ:#2200

材質:ハンドル/樹脂  
●シャープニングスチール棒は、プロフェッショナル向け研ぎ器  
立ったまま厨房で簡単に研げるのが特徴



- ダイヤ スチール棒 ㊦
- | 刃渡                | 商品コード   | 価格     |
|-------------------|---------|--------|
| ⑲#1200 仕上用 緑 30cm | 6180800 | ¥8,200 |
| ⑳#600 中仕上用 赤 30cm | 6180900 | ¥8,200 |
- ダイヤ部分の長さ:φ10×305  
●研ぎ上げ時間が従来の3分の1で済みます。



- ⑳マックボール 砥石  
スチール棒  
SR-85 21cm ㊦  
5884000 ¥2,880
- セラシャープナー ㊦
- | 商品コード   | 価格             |
|---------|----------------|
| ㉑K1     | 0174200 ¥950   |
| ㉒K2 平丸君 | 0174500 ¥1,200 |
- 刃渡り:150  
※京セラ ファインセラミック使用

- ㉓セラミックシャープナー  
CS-10-N ㊦
- | 商品コード   | 価格     |
|---------|--------|
| 8077910 | ¥1,000 |
- 255×35×H19  
重量:70g  
材質:砥石/ファインセラミックス  
ハンドル/ポリプロピレン

- ㉔スリーウェイ  
ナイフシャープナー 7080 ㊦ アメリカ
- 320×H110 6466500 ¥23,800  
材質:硬度セラミック  
※荒(グレー)、中(ブラウン)、仕上(ホワイト)の3本  
がセットになった便利なシャープナーです。



- ㉕庖丁研ぎ とげるんです
- | 商品コード                | 価格             |
|----------------------|----------------|
| #023 荒砥ぎ用 替ヤスリ10枚付   | 5778600 ¥4,400 |
| 替ヤスリ 10枚入 #023 荒砥ぎ用  | 6092900 ¥3,300 |
| #800 中砥ぎ用 替ヤスリ10枚付   | 5778700 ¥4,400 |
| 替ヤスリ 10枚入 #800 中砥ぎ用  | 6093000 ¥3,300 |
| #1200 仕上げ用 替ヤスリ10枚付  | 5778800 ¥4,400 |
| 替ヤスリ 10枚入 #1200 仕上げ用 | 6093100 ¥3,300 |
- 430×80(ヤスリ面:300×75)



① レザー張 庖丁ケース (洋食用)  
0611700 ¥25,000  
8丁入 外寸:575×280×H85  
※刃渡36cmまで収納可能  
鍵付



② レザー張 庖丁ケース (和食用)  
0611600 ¥25,000  
7丁入 外寸:575×280×H85  
※刃渡36cmまで収納可能  
鍵付



③ グレステン 庖丁ケース 大  
0611800 ¥30,000  
11丁入 外寸:570×280×H90  
※刃渡36cmまで収納可能  
鍵付



④ グレステン 庖丁ケース 中  
3517400 ¥26,000  
8丁入 外寸:570×215×H95  
※刃渡36cmまで収納可能  
鍵付



⑤ グレステン 庖丁ケース 小  
3517500 ¥17,000  
仕切りナン 外寸:570×125×H95  
内寸:540×95×H81  
※②の庖丁巻などと組み合わせでの  
ご使用をお薦めします。  
※刃渡36cmまで収納可能  
鍵付



⑥ スペシャルグレード ハードタイプ ナイフケース 大 AH-1 ㊦  
5429500 ¥33,200  
10丁入 外寸:570×285×H100  
小物収納スペース:550×90×H50  
材質:ジュラルミン製  
※刃渡36cmまで収納可能  
鍵付



⑦ スペシャルグレード シルバー ナイフケース 大 AH-1 ㊦  
5429700 ¥33,200  
10丁入 外寸:570×285×H100  
小物収納スペース:550×90×H50  
材質:ジュラルミン製  
※刃渡36cmまで収納可能  
鍵付



⑧ スペシャルグレード ハードタイプ ナイフケース 小 AH-3 ㊦  
5429600 ¥23,700  
フリー 外寸:570×125×H100  
内寸:550×108×H75  
※②の庖丁巻などと組み合わせでの  
ご使用をお薦めします。  
※刃渡36cmまで収納可能  
鍵付



⑨ スペシャルグレード シルバー ナイフケース 小 AH-3 ㊦  
5429800 ¥23,700  
フリー 外寸:570×125×H100  
内寸:550×108×H75  
材質:ジュラルミン製  
※②の庖丁巻などと組み合わせでの  
ご使用をお薦めします。  
※刃渡36cmまで収納可能  
鍵付



⑩ ジュラルミン 庖丁ケース ダイアル式 (洋食用)  
0612000 ¥67,000  
14丁入 外寸:565×275×H95  
※刃渡36cmまで収納可能  
ダイヤルロック式



⑪ アルミ 庖丁ケース (洋食用)  
5836900 ¥54,000  
10丁入 外寸:570×280×H90  
※刃渡36cmまで収納可能  
ダイヤルロック式



⑫ アルミ 庖丁ケース (和食用)  
5836800 ¥54,000  
8丁入 外寸:570×280×H90  
※刃渡36cmまで収納可能  
ダイヤルロック式



⑬ Wカラー 庖丁ケース (和食用) Y-02A  
6393400 ¥30,000  
8丁入 外寸:570×280×H100  
※刃渡36cmまで収納可能  
鍵付



⑭ Wカラー 庖丁ケース (洋食用) Y-02B  
6393500 ¥30,000  
10丁入 外寸:570×280×H100  
※刃渡36cmまで収納可能  
鍵付



⑮ スタンダード 庖丁ケース (洋食用) AH-5  
6943600 ¥21,000  
10丁入 外寸:575×290×H90  
表面:塩ビシート  
内側:マルチン張  
※刃渡36cmまで収納可能  
鍵付



⑯ スタンダード 庖丁ケース AH-7  
6943700 ¥16,900  
外寸:570×125×H90  
内寸:545×104×H75  
表面:塩ビシート 内側:マルチン張  
※②の庖丁巻などと組み合わせでの  
ご使用をお薦めします。  
※刃渡36cmまで収納可能  
鍵付



⑰ ポストン 庖丁ケース 和・洋兼用  
3517600 ¥7,000  
外寸:550×110×H140  
重量:640g  
材質:ビニール製  
刃渡36cmの庖丁が10丁収納可能



⑱ 学校用 庖丁ケース (5丁入) ㊦  
8119500 ¥12,600  
外寸:443×195×H30  
※刃渡24cmまで収納可能



⑲ アタッシュケース (2丁入) 黒 19005 ㊦  
5837200 ¥4,940  
外寸:390×130×H25  
●刃渡24cmまでの包丁とベティナイフ用です。



⑳ 学校用 庖丁ケース (2丁入) ㊦  
5837100 ¥3,200  
外寸:370×315



㉑ ナイロン 庖丁ケース NC-250  
3517610 ¥4,000  
510×425  
●9仕切で24cmまでの庖丁が入ります。  
●マジックテープ式



㉒ 布 庖丁巻  
6503000 ¥3,600  
外寸:700×500  
●6仕切で、約6丁〜15丁収納可能  
※刃渡33cmまで収納可能



㉓ EBM さらし ㊦  
3076500 ¥1,500  
幅34cm×10m巻  
材質:綿100%(無蛍光晒)  
●多種多様に使えます。

17 レードルトンク・ホイッパー

18 調理小物

19 調理機械

20 炊飯器・ジャー

21 電磁調理器・コンロ類

22 ビザ・バスター

15 庖丁・砥石類

16 マナ板類



# EBM HACCP カラー包丁差

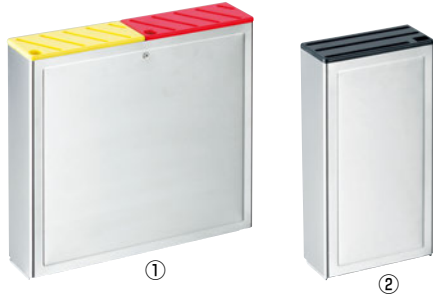
選べるカラープレートで、用途管理が、一目瞭然

- 丈夫 板厚0.8mm ステンレス製
- 色分けでHACCP対応
- 別売7色のカラープレートで用途を区別できます



- クリーン&安全
- スライド式の取外しが簡単な底板で洗浄しやすく、また刃物の落下も防げます。

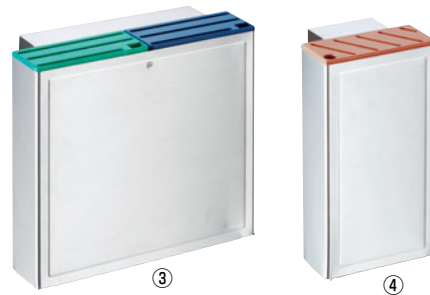
## 壁掛けタイプ



### EBM HACCP 庖丁差 壁掛けタイプ

- ①ダブル 8892600 ¥6,800  
319×70×H315
- ②シングル 8892700 ¥4,200  
159×70×H315

## 流し掛けタイプ



### EBM HACCP 庖丁差 流し掛けタイプ

- ③ダブル 8892800 ¥6,800  
319×70×H315
- ④シングル 8892900 ¥4,600  
159×70×H315  
流し掛幅:45mm

※ご注文の際は、下のプレート(別売)の中よりご希望のもの シングルは1枚、ダブルは2枚をお選びください。

①～④までの包丁差しは刃渡り27cmまでの包丁が収納できます。

### Aタイプ 斜め ¥400 切り込みサイズ 68×6(4ヶ所)・26×6(1ヶ所)・φ16(1ヶ所) 材質:ABS樹脂

|                  |                  |                  |                  |                 |                 |                  |
|------------------|------------------|------------------|------------------|-----------------|-----------------|------------------|
|                  |                  |                  |                  |                 |                 |                  |
| ⑤ホワイト<br>8893410 | ⑥ブラック<br>8893510 | ⑦イエロー<br>8893610 | ⑧グリーン<br>8893710 | ⑨ブルー<br>8893810 | ⑩レッド<br>8893910 | ⑪ブラウン<br>8894010 |

### Bタイプ 横 ¥400 切り込みサイズ 151×7(2ヶ所)・121×6(1ヶ所)・20×15(1ヶ所) 材質:ABS樹脂

|                  |                  |                  |                  |                 |                 |                  |
|------------------|------------------|------------------|------------------|-----------------|-----------------|------------------|
|                  |                  |                  |                  |                 |                 |                  |
| ⑫ホワイト<br>8893400 | ⑬ブラック<br>8893500 | ⑭イエロー<br>8893600 | ⑮グリーン<br>8893700 | ⑯ブルー<br>8893800 | ⑰レッド<br>8893900 | ⑱ブラウン<br>8894000 |

## 殺菌効果バツグンの庖丁ボックス



- ⑱ EBM 18-0 殺菌灯付 庖丁差し  
330×120×H405 0614600 ¥40,000  
消費電力:单相100V 6W  
殺菌ランプ:GL-6 8225600 ¥1,650  
コード長さ:約1.8m  
上段のPC板切り込みサイズ:200×10  
下段のPC板切り込みサイズ:280×10  
刃渡上段36cm、下段27cmまでの庖丁が収納できます。  
●“優れた殺菌効果”紫外線の中で強い殺菌力のある波長を効率よく使い、優れた殺菌力を発揮します。  
●上のプレートを外し洗浄ができます。  
※スイッチボックスを外してから行ってください。



- ⑳ 18-8 殺菌灯付 庖丁差し
- |             | PC板切り込みサイズ          | 商品コード      | 価格      |
|-------------|---------------------|------------|---------|
| CS-S2 6本用   | 340×120×H440 205×10 | 2本 6392900 | ¥36,000 |
| CS-S2L 8本用  | 430×120×H440 305×10 | 2本 6393000 | ¥39,800 |
| CS-S3L 12本用 | 430×170×H440 305×10 | 3本 6393100 | ¥43,000 |
- 消費電力:单相100V 10W  
刃渡36cmまでの庖丁が収納できます。  
殺菌ランプ:GL-10 8225700 ¥2,000  
コード長さ:約3m  
●ネジでプレートを外し洗浄ができます。  
※スイッチボックスを外してから行ってください。



### ラップラクン 庖丁差し ¥8,300

- 商品コード
- ⑳ アイボリーホワイト 0614720
  - ㉑ ベーバメントグリーン 0752110
  - ㉒ ブラック 0752120

355×115×H395 8丁入 容量:9.3ℓ

付属品:壁掛金具

ラップラクン使用量:付属スプーンで約5杯

※刃渡35cmまでの庖丁が収納できます。

別売品:流し掛用金具 0614800 ¥550

置き型金具 0614900 ¥1,200

### ラップラクン 小型 庖丁差し ¥5,800

- 商品コード
- ㉓ グリーン 3509900
  - ㉔ アイボリー 3509910
  - ㉕ ブラック 3509920

285×95×H365 6丁入 容量:5.5ℓ

付属品:流し掛金具

ラップラクン使用量:付属スプーンで約2.5杯

※刃渡30cmまでの庖丁が収納できます。

別売品:置き型金具 8204310 ¥1,200

壁掛金具 8204300 ¥650

※㉑～㉕は上蓋を外して洗浄ができます。



### ㉗ ラップラクン 庖丁防錆剤 ¥2,300

500g入り 0615100

### ㉘ ラップラクン スタンドチャック 袋入り ¥2,300

550g入り 0615110

使用方法と交換は—

- 庖丁差しの容量に応じて、錆止め剤を規定通りに入れるだけ。
- 水の汚れ状態によって、3日～1週間1回の交換でOK!! (休業日の前日、または翌日と決めてお取換くだされば効果的です。)より安全のためには、毎日の交換をお薦めします。

09 ボール・サル・水ます

10 はかり・タイマー・温度計

11 ストッカー・裏漕し類

12 オーブンウェア・テリカプレート類

13 蒸し器・セイロ類

14 和食料理道具・抜き類

15 庖丁・砥石・包丁差し類

08 薬味入・シールウェア容器

EBM  
おすすり



EBM 18-0 ゴム板付 庖丁差し

①釘打式・大

|    | 商品コード                | 価格     |
|----|----------------------|--------|
| 1段 | 333×53×H372 0612100  | ¥6,300 |
| 2段 | 333×107×H372 0612300 | ¥8,700 |

ゴム板切り込みサイズ:288×10

②流し掛式・大

|    | 商品コード   | 価格     |
|----|---------|--------|
| 1段 | 0612500 | ¥6,800 |
| 2段 | 0612700 | ¥8,900 |

サイズ等は釘打式と同じです。  
流し掛幅:45mm



EBM 18-0 ゴム板付 庖丁差し

③釘打式・小

|    | 商品コード                | 価格     |
|----|----------------------|--------|
| 1段 | 222×53×H372 0612200  | ¥5,300 |
| 2段 | 222×107×H372 0612400 | ¥7,800 |

ゴム板切り込みサイズ:178×10

④流し掛式・小

|    | 商品コード   | 価格     |
|----|---------|--------|
| 1段 | 0612600 | ¥5,650 |
| 2段 | 0612800 | ¥8,200 |

サイズ等は釘打式と同じです。  
流し掛幅:45mm



EBM 18-0 PC板付 庖丁差し

⑤釘打式・大

|    | 商品コード                | 価格     |
|----|----------------------|--------|
| 1段 | 333×51×H376 0613200  | ¥6,600 |
| 2段 | 333×103×H376 0613400 | ¥9,460 |

PC板切り込みサイズ:285×10

⑥流し掛式・大

|    | 商品コード   | 価格     |
|----|---------|--------|
| 1段 | 0613600 | ¥6,600 |
| 2段 | 0613800 | ¥9,680 |

サイズ等は釘打式と同じです。  
流し掛幅:45mm



EBM 18-0 PC板付 庖丁差し

⑦釘打式・小

|    | 商品コード                | 価格     |
|----|----------------------|--------|
| 1段 | 220×52×H370 0613300  | ¥5,400 |
| 2段 | 220×106×H370 0613500 | ¥8,030 |

PC板切り込みサイズ:175×10

⑧流し掛式・小

|    | 商品コード   | 価格     |
|----|---------|--------|
| 1段 | 0613700 | ¥5,700 |
| 2段 | 0613900 | ¥8,250 |

サイズ等は釘打式と同じです。  
流し掛幅:45mm



18-8 IKD 抗菌 ゴム板付 庖丁差し 釘打・流し掛兼用

|     | 商品コード                | 価格      |
|-----|----------------------|---------|
| ⑨1段 | 325×55×H365 6570300  | ¥18,300 |
| ⑩2段 | 325×105×H365 6570400 | ¥22,500 |

ゴム板切り込みサイズ:283×10  
※流し掛幅:45mm

●⑩ドライバー1本で釘打金具、流し掛金具を交換する事ができ、設置場所を選びません。又、背面のネジを外す事により中を洗浄でき、とても衛生的です。

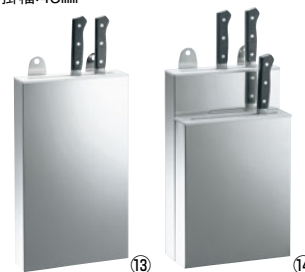


18-8 IKD 抗菌 PP板付 庖丁差し 釘打式大

|     | 商品コード                | 価格      |
|-----|----------------------|---------|
| ⑪1段 | 330×53×H370 8073900  | ¥10,200 |
| ⑫2段 | 330×108×H370 8074100 | ¥16,800 |

PP板切り込みサイズ:280×10

●フタタッチで道具を使わず誰でもラクラク分解内側も丸洗い可能です。



18-8 IKD 抗菌 PP板付 庖丁差し 釘打式小

|     | 商品コード                | 価格      |
|-----|----------------------|---------|
| ⑬1段 | 220×53×H370 8074000  | ¥9,100  |
| ⑭2段 | 220×108×H370 8074200 | ¥14,200 |

PP板切り込みサイズ:180×10

●フタタッチで道具を使わず誰でもラクラク分解内側も丸洗い可能です。



18-8 IKD 抗菌 流し掛用 専用ハンガー

|    | 流し掛幅   | 商品コード   | 価格   |
|----|--------|---------|------|
| ⑮大 | 232 52 | 8074300 | ¥650 |
| ⑯小 | 128 40 | 8074400 | ¥600 |

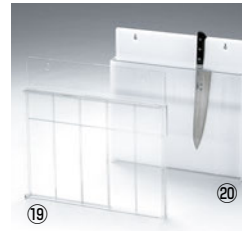
※⑮~⑯の庖丁差しにご使用ください。



18-8 庖丁差し (流し掛金具付)

|            | 商品コード                | 価格      |
|------------|----------------------|---------|
| ⑰MH-811 1段 | 336×52×H390 2932500  | ¥8,550  |
| ⑱MH-812 2段 | 336×103×H390 2932400 | ¥10,650 |

切り込みサイズ(ポリエチレン製):288×10  
流し掛幅:45mm  
※上段刃渡36cm、下段刃渡27cmまでの庖丁が収納できます。  
●底のスライド板を外して洗浄ができます。  
※流し掛、釘打ち両方可能です。  
●⑩ドライバー1本で釘打金具、流し掛金具を交換できます。



アクリル 釘打 包丁スタンド

|     | 商品コード   | 価格      |
|-----|---------|---------|
| ⑲透明 | 6161000 | ¥12,400 |
| ⑳乳半 | 6161100 | ¥13,300 |

外寸:450×45×H450  
●刃渡29cmまでの庖丁が収納できます。  
●板をスライドし外す事により洗浄ができます。



⑳ ヴォストフ PC マグネット式 ナイフホルダー

|           | 全長  | 幅  | 厚み | 商品コード   | 価格      |
|-----------|-----|----|----|---------|---------|
| 7225-30cm | 310 | 46 | 16 | 4234900 | ¥6,600  |
| 7225-45cm | 463 | 46 | 16 | 4235000 | ¥9,600  |
| 7226-50cm | 550 | 46 | 18 | 4235100 | ¥12,500 |

※釘打式

㉑ ヴォストフ アルミ マグネット式 ナイフホルダー

|           | 全長  | 幅  | 厚み | 商品コード   | 価格      |
|-----------|-----|----|----|---------|---------|
| 7227-30cm | 310 | 16 | 46 | 8117700 | ¥8,400  |
| 7227-45cm | 463 | 16 | 46 | 8117800 | ¥11,600 |
| 7228-50cm | 508 | 20 | 46 | 8117900 | ¥12,800 |

※釘打式

㉒ 18-0 マグネットナイフラック

|    | 全長   | 厚み  | 幅  | 商品コード      | 価格      |
|----|------|-----|----|------------|---------|
| S  | 41cm | 410 | 20 | 50 2796200 | ¥6,000  |
| L  | 51cm | 510 | 20 | 50 2796300 | ¥8,000  |
| LL | 81cm | 810 | 20 | 50 2796400 | ¥15,000 |

㉓ ラウンド マグネットナイフラック

|         | 商品コード  | 価格 |
|---------|--------|----|
| 3794600 | ¥4,000 |    |

外寸:φ77×厚さ18  
材質:18-0ステンレス鋼、フェライト磁石

※①~⑧は底のスライド板を外して洗浄ができます。

※①~⑭までの庖丁差しは1段式タイプは刃渡36cmまで、2段式タイプは上段36cm、下段27cmまでの庖丁が収納できます。

17 レードルトング・ホイッパー

18 調理小物

19 調理機械

20 炊飯器・ジャー

21 電磁調理器・コンロ類

22 ビザ・バスター

15 庖丁・砥石類

16 マナ板類

09 ボール・ザル・水ます

10 はかり・タマ・温度計

11 ストッカー・裏漉し・スリプ漉し類

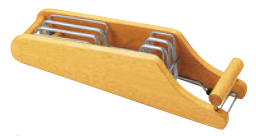
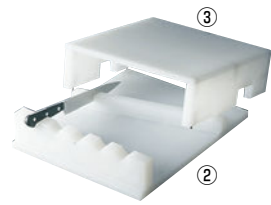
12 オーブンウェア・デリカプレート類

13 蒸し器・セイロ類

14 和食料理道具・抜型類

15 庖丁・砥石・庖丁差し類

08 薬味入・シールウェア容器



① EBM PC 庖丁置台

| セット品    | 価格          | PC置台    | 価格      | 18-8ケースのみ | 価格      |
|---------|-------------|---------|---------|-----------|---------|
| 大和庖丁8丁入 | 547×268×H80 | 7062100 | ¥48,000 | 8223200   | ¥29,400 |
| 中洋庖丁8丁入 | 497×268×H80 | 7062200 | ¥41,000 | 8223300   | ¥24,400 |
| 小洋庖丁8丁入 | 447×268×H80 | 7062300 | ¥37,000 | 8223400   | ¥21,200 |
|         |             |         |         | 8223500   | ¥19,700 |
|         |             |         |         | 8223600   | ¥18,300 |
|         |             |         |         | 8223700   | ¥17,400 |

※庖丁は別売です。  
※大は刃渡36cmまでの庖丁が収納できます。  
※中は刃渡33cmまでの庖丁が収納できます。  
※小は刃渡30cmまでの庖丁が収納できます。

② PC 庖丁置台

5415600 ¥19,200  
外寸:400×330×H90-53  
※庖丁を5丁収納できます。  
※刃渡33cmまでの庖丁が収納できます。  
※庖丁は別売です。

④ 木製庖丁スタンド 3丁用 AP0520

3527300 ¥2,700  
340×95×H80  
材質:本体/天然木  
ワイヤー/18-8ステンレス  
※刃渡21cmまでの庖丁が収納できます。

③ PC 庖丁置台 蓋

5415700 ¥12,000  
外寸:325×325×H105



⑤ EBM PC板付 中華庖丁差し 横型

6474800 ¥46,500  
187×357×H250  
PC板切り込みサイズ: 124×8 5丁  
32×6 6丁  
※刃渡24cmまでの庖丁が収納できます。

⑥ EBM PC板付 中華庖丁差し 斜め型

6474900 ¥55,000  
320(255)×165×H395  
PC板切り込みサイズ: 124×8 5丁  
32×6 6丁  
※上段刃渡25cm、下段刃渡29cmまでの庖丁が収納できます。

※中華庖丁はP443・P444をご参照ください。

⑦ EBM 18-8 角型 庖丁桶

0614200 ¥16,000  
190×190×H410  
PC板切り込みサイズ: 115×13 1丁  
135× 8 2丁  
135×13 1丁  
※刃渡38cmまでの庖丁が収納できます。  
●上のPC板を外し洗浄ができます。

⑧ EBM 18-8 小判 庖丁桶

0614000 ¥17,000  
240×180×H430  
PC板切り込みサイズ: 100×7 2丁  
140×7 2丁  
※刃渡39cmまでの庖丁が収納できます。  
●上のPC板を外し洗浄ができます。



⑨ 木製 小判 庖丁桶

0615200 ¥36,000  
185×255×H350  
木製板切り込みサイズ: 122×7 2丁  
70×7 2丁  
※刃渡33cmまでの庖丁が収納できます。

⑩ 木製 庖丁掛け 6段

0615300 ¥7,800  
270×250×H490

⑪ 木製 庖丁掛け 5段

5837600 ¥10,400  
300×210×H380

⑫ 木製 庖丁掛け 3段

6730300 ¥4,700  
240×175×H240



⑮ ツヴィリング 雅 ナイフブロック 包丁3本用 34530-100

6050300 ¥5,000  
80×190×H195  
収納数:小刀13cm-1丁  
三徳包丁18cm-1丁  
牛刀20cm-1丁  
はさみ-1本



⑯ 木製庖丁まいた スタンド AP0522

3527400 ¥2,300  
227×197×H134  
材質:本体/天然木  
ワイヤー/18-8ステンレス  
※刃渡21cmまでの庖丁が収納できます。

NEW



ビクトリノックス SCスモールカトラリーブロック

| 商品コード         | 価格             |
|---------------|----------------|
| ⑰BK 7.7031.03 | 0021500 ¥5,000 |
| ⑱WH 7.7031.07 | 0021510 ¥5,000 |

67×123×H159  
材質:本体・ハンドル/アクリル樹脂  
収納部分/ポリプロピレン、ABS樹脂  
●ポリプロピレン樹脂のファイバーを束ねた収納部分には小さなナイフなど、好きな場所に挿してすっきりと収納することができます。(刃渡13cmまで収納可能)  
●収納部分は本体から取り外し可能です。食洗機対応なので、内部を常に清潔に保ち衛生面でも安心です。



① ツヴィリング 木製  
ナイフブロック 35006

3509800 ¥20,000  
130×270×H230  
収納数: 幅広牛刀26cm-2丁  
細身牛刀23cm-3丁  
細身牛刀16cm-2丁  
ペティナイフ14cm-1丁  
スチール棒-1本  
皮ムキ-1本



② ヴォストフ 木製  
ナイフブロック No.7240

5837300 ¥18,000  
115×280×H230  
収納数: 牛刀23cm-1丁  
カービングナイフ20cm-1丁  
細身スライサー-20cm-1丁  
ペティナイフ14cm-1丁  
スチール棒23cm-1本  
ペティナイフ12cm-2丁  
小物庖丁12cm-6丁  
サンドイッチナイフ16cm-1丁  
トマトソーセージナイフ16cm-2丁



③ ヴォストフ 木製  
ナイフブロック No.7233

8640400 ¥16,500  
140×240×H215  
収納数: 牛刀23cm-1丁  
キッチンナイフ-1丁  
パーリングナイフ-1丁  
細身スライサー-1丁  
ペティナイフ14cm-1丁  
スチール棒23cm-1本  
キッチンバサミ-1本



④ ヴォストフ 木製  
ナイフブロック

商品コード 価格  
④7239 ナチュラル 3188400 ¥16,400  
⑤7237 ブラック 3188500 ¥13,800

90×280×H195  
収納数: 牛刀20cm-1丁  
細身スライサー-20cm-1丁  
トマトナイフ14cm-1丁  
パーリングナイフ8cm-1丁  
キッチンフォーク16cm-1本  
スチール棒23cm-1本  
パン切りナイフ20cm-1丁  
パーリングナイフ10cm-1丁



⑥ ヴォストフ 木製 クリナー  
ナイフブロック ナチュラル  
7256

4127800 ¥24,200  
140×240×H215  
収納数: 牛刀20cm-1丁  
細身スライサー-20cm-1丁  
パン切りナイフ20cm-1丁  
トマトナイフ14cm-1丁  
パーリングナイフ8cm-1丁  
ユーティリティナイフ10cm-1丁  
スチール棒23cm-1本  
キッチンフォーク16cm-1本  
キッチンバサミ-1本



⑦ ヴォストフ  
ナイフブロック ブラック  
7253

2760050 ¥44,200  
145×285×H237  
材質: ビーチウッド  
収納数: パーリングナイフ-1丁  
パーリングナイフ-1丁  
ソーセージナイフ-1丁  
ブレッドナイフ 20cm-1丁  
三徳包丁 17cm-1丁  
ミートフォーク-1本  
牛刀 26cm-1丁  
ロングスライサー 26cm-1丁  
スチール棒 26cm-1本



⑧ ヴォストフ  
ナイフブロック ブラック  
7250

2760060 ¥37,000  
115×285×H237  
材質: ビーチウッド  
収納数: パーリングナイフ-1丁  
ソーセージナイフ-1丁  
ブレッドナイフ 20cm-1丁  
三徳包丁 17cm-1丁  
牛刀 26cm-1丁  
ロングスライサー 26cm-1丁



⑨ ヴォストフ  
ナイフスタンド 7278

2760040 ¥39,500  
112×220×H270  
材質: ビーチウッド  
●包丁差し部がプラン状の為、最大刃渡  
20cmの包丁が自由に収納できます。



⑩ プロバランス  
ユニバーサルナイフブロック

3517700 ¥10,000  
130×210×H275  
材質: 本体/アルミニウム#5052(板厚2mm)  
ナイフホルダー/ポリプロピレン  
ベース/#A3スチール(板厚4mm)  
支柱/ファイバー-30%ナイロン  
※刃渡21cmまでの庖丁が収納できます。



⑪ 18-0 シンプルタイプ  
ナイフブロック ブラック

8646300 ¥4,000  
材質: 本体/18-0ステンレススチール  
刀座/ABS樹脂(抗菌材入り)  
差込み穴: 大3 小2  
差込み穴: 大3 小2  
キッチンバサミも収納できます。  
3種類のスロットにはほとんどの庖丁が収納  
できます。  
※スロット 大 牛刀/万能庖丁 24cm  
菜切 18cm  
出刃庖丁 17cm  
小 ペティナイフ 16cm  
特大 キッチンバサミ 厚み15mmまで



⑫ ツヴィリング  
ツイン ナイフブロック  
包丁3本用 35015-200

6050110 ¥5,000  
67×245×H185  
収納数: ペティ13cm-1丁  
牛刀20cm-1丁  
三徳包丁18cm-1丁  
はさみ-1本



⑬ ツヴィリング  
ツイン ナイフブロック  
包丁4本用 30847-550

6050200 ¥5,500  
102×152×H240  
収納数: ペティ13cm-1丁  
牛刀20cm-1丁  
三徳包丁18cm-1丁  
パンナイフ20cm-1丁  
はさみ-1本

NEW



⑭ 木製 ナイフブロック  
LF-062

7489361 ¥4,800  
100×165×H225  
材質: ファバーウッド  
塗装: ラッカー仕上  
収納数: 洋出刃21cm-1丁  
牛刀21cm-2丁  
ペティナイフ-1丁  
キッチンバサミ-1本

17 レードルトンク・  
ホイップバー

18 調理小物

19 調理機械

20 炊飯器・  
ジャー

21 電磁調理器・  
コンロ類

22 電子レンジ・  
オーブン・  
ビサ・  
パスタ

15 庖丁・砥石・  
類

16 マナ板類

09 ボール・ザル・水ます

10 はかり・タイマー・温度計

11 ストッカー・裏漉し類

12 オーブンウェア・デリカプレート類

13 蒸し器・セイロ類

14 和食料理道具・抜型類

15 庖丁・砥石・庖丁差し類

08 薬味入・シールウェア容器



①電気式 庖丁殺菌庫 アスバルキントール C-15A

7335110 ¥94,000

|       |              |
|-------|--------------|
| 電源    | 単相100V/10W   |
| 殺菌ランプ | GL-10        |
| 庖丁掛け  | 15本差し        |
| 庖丁寸法  | 刃渡39cmまで     |
| 外形寸法  | 600×130×H700 |
| 重量    | 12.5kg       |

- 光触媒と強力殺菌ランプのW効果
- ワランク大きいサイズの庖丁が収納できます。



②電気式 庖丁殺菌庫 アスバルキントール C-10A

7335100 ¥58,000

|       |              |
|-------|--------------|
| 電源    | 単相100V       |
| 殺菌ランプ | GL-10        |
| 庖丁掛け  | 7本差し         |
| 庖丁寸法  | 刃渡39cmまで     |
| 外形寸法  | 400×130×H700 |
| 重量    | 9.8kg        |

- ワランク大きいサイズの庖丁が収納できます。
- 壁掛け式なので場所もとらない取り付け簡単



③殺菌灯付庖丁庫8本差 DSC-8P

3434400 ¥87,000

|       |              |
|-------|--------------|
| 電源    | 単相100V/13W   |
| 殺菌ランプ | GL-10        |
| 庖丁掛け  | 8本差し         |
| 庖丁寸法  | 刃渡36cmまで     |
| 外形寸法  | 460×130×H595 |
| 重量    | 10kg         |

- 丸洗い可能です。
- 殺菌灯部脱着で取替簡単



④電気式 殺菌灯付 庖丁殺菌庫 K15S型

4235300 ¥90,000

|          |                      |
|----------|----------------------|
| 外寸       | 605×140×H572         |
| 単相       | 100V/15W             |
| ●刃渡      | 37cmまでの庖丁が12本収納できます。 |
| ●コードの長さ  | 1.7m                 |
| ●壁掛取付金具付 |                      |
| ●殺菌ランプ   | GL-15                |



⑤電気式 殺菌灯付 庖丁殺菌庫 K10S型

4235200 ¥58,000

- 外寸:460×135×H510
- 単相100V/10W
- 刃渡32cmまでの庖丁が7本収納できます。
- コードの長さ:1.7m
- 壁掛取付金具付
- 殺菌ランプ:GL-10



⑥庖丁消毒器キンキラー 壁掛式 K-104

1095600 ¥54,000

- 外寸:330×130×H572
- 単相100V/10W
- 刃渡36cmまでの庖丁が4本とその間に小ナイフが3本収納できます。
- コードの長さ:1.8m ●質量:6kg
- 壁面取付金具付
- 殺菌ランプ:GL-10



⑦18-8 電気式 殺菌灯付 庖丁殺菌庫 CS-G10

6393300 ¥89,000

- 外寸:500×210×H700
- 単相100V/10W
- 刃渡36cmまでの庖丁が10本まで収納できます。
- ※カギ付。
- コードの長さ:約3m ●引掛け穴付
- 殺菌ランプ:GL-10



⑧18-0 電気式 殺菌灯付 庖丁殺菌庫 CS-G7

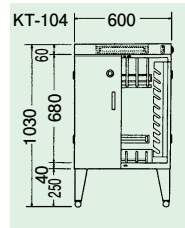
6393200 ¥64,000

- 外寸:450×160×H580
- 単相100V/10W
- 刃渡33cmまでの庖丁が7本まで収納できます。
- コードの長さ:約3m
- 引掛用穴付
- 殺菌ランプ:GL-10



⑨電気式 紫外線 庖丁殺菌庫 キッチンエース

- 〈特長〉
- 庖丁・まな板・フキン・小物調理器具などを殺菌し、同時に保管する便利な衛生的な殺菌庫です。
  - 庫内に取り付けられている殺菌ランプから強力な紫外線が照射され、各種菌類を短時間に強力殺菌します。
  - G型は、前面ガラスを使用していますので、ケース内部の収納状態が見えるように設計されています。
  - DS型は、お好みによりタイマーをセットするだけで、乾燥および殺菌が自動的にできます。



| 殺菌式   | 型式(キッチンエース) |         |          |           |         |          | 本体寸法(mm)            |    | 格納 | 定格   | 殺菌灯の消費電力         | ヒーター・ファンの消費電力 | まな板最大寸法(mm)  |
|-------|-------------|---------|----------|-----------|---------|----------|---------------------|----|----|------|------------------|---------------|--------------|
|       | (扉 ステンレス)   |         |          | (扉 ガラス)   |         |          | 間口×奥行×高さ(足)         | 庖丁 |    |      |                  |               |              |
|       | 機種名         | 商品コード   | 価格       | 機種名       | 商品コード   | 価格       |                     |    |    |      |                  |               |              |
| 殺菌式   | KT-101      | 7333700 | ¥80,000  | KT-101G   | 7333800 | ¥89,000  | 575×500×H 440(25)   | 20 | —  | 100V | 10W×1本           | —             | —            |
|       | KT-102      | 7333900 | ¥75,000  | KT-102G   | 7334000 | ¥84,000  | 600×235×H 480(25)   | 10 | —  | 100V | 10W×1本           | —             | —            |
|       | KT-103      | 7334100 | ¥290,000 | KT-103G   | 7334200 | ¥305,000 | 850×500×H1,410(300) | 30 | 10 | 100V | 15W×3本           | —             | 620×370×55   |
|       | KT-104      | 7334300 | ¥204,000 | KT-104G   | 7334400 | ¥215,000 | 600×500×H1,030(250) | 20 | 5  | 100V | 10W×1本<br>15W×2本 | —             | 620×375×45   |
|       | KT-105      | 7334500 | ¥282,000 | KT-105G   | 7334600 | ¥294,000 | 850×600×H1,410(230) | 30 | 10 | 100V | 15W×3本           | —             | 1,040×470×45 |
| 乾燥殺菌式 | KT-104DS    | 7334700 | ¥282,000 | KT-104DSG | 7334800 | ¥304,000 | 600×500×H1,050(250) | 20 | 5  | 100V | 15W×2本           | 550W          | 620×375×45   |
|       | KT-105DS    | 7334900 | ¥392,000 | KT-105DSG | 7335000 | ¥403,000 | 850×600×H1,410(230) | 30 | 10 | 100V | 15W×3本           | 550W          | 1,015×470×45 |

殺菌灯10Wは、GL-10 8225700 ¥2,000 15Wは、GL-15 8225800 ¥2,500 になります。



① 庖丁・まな板殺菌庫 (殺菌・保管タイプ) 50Hz、60Hzをご指定ください。



| 型式        | 外形寸法(mm) |     |        | 収納数 |     |      | 庖丁最大寸法(mm) |     | まな板最大寸法(mm) |       |     | 殺菌灯(W) | 電源   | 総合消費電力(W)  | 製品重量(kg) | 商品コード | 価格      |          |
|-----------|----------|-----|--------|-----|-----|------|------------|-----|-------------|-------|-----|--------|------|------------|----------|-------|---------|----------|
|           | 間口       | 奥行  | 高さ     | 庖丁  | まな板 | しゃもじ | プレート       | 柄   | 刃渡          | 間口    | 奥行  |        |      |            |          |       |         | 厚さ       |
| FSC6015B  | 600      | 150 | H 660  | 10本 |     |      |            | 165 | 320         |       |     |        | 15   | 単相<br>100V | 20       | 14.0  | 7554900 | ¥84,000  |
| FSC6025B  | 600      | 250 | H 470  | 10本 |     |      |            | 160 | 240         |       |     |        | 15   |            | 20       | 19.0  | 7555000 | ¥82,000  |
| FSC6050SB | 600      | 500 | H 440  | 20本 |     |      |            | 160 | 305         |       |     |        | 20   |            | 25       | 13.0  | 7555100 | ¥87,000  |
| FSC6050TB | 600      | 500 | H1,030 | 20本 | 5枚  |      |            | 155 | 290         | 655   | 365 | 52     | 15×2 |            | 35       | 33.0  | 7555200 | ¥225,000 |
| FSC8550B  | 850      | 500 | H1,460 | 30本 | 10枚 |      |            | 175 | 285         | 735   | 365 | 52     | 20×3 |            | 65       | 57.0  | 7555300 | ¥325,000 |
| FSC6060B  | 600      | 600 | H1,650 | 20本 | 5枚  | 10本  |            | 165 | 395         | 1,270 | 465 | 52     | 15×4 |            | 65       | 52.0  | 7555400 | ¥353,000 |
| FSC8560SB | 850      | 600 | H1,430 | 30本 | 8枚  |      |            | 165 | 380         | 1,055 | 465 | 52     | 20×3 |            | 65       | 58.0  | 7555500 | ¥317,000 |
| FSC8560TB | 850      | 600 | H1,430 | 15本 | 8枚  | 10本  |            | 165 | 380         | 1,055 | 465 | 52     | 20×3 |            | 65       | 56.0  | 7555600 | ¥320,000 |
| FSC8560UB | 850      | 600 | H1,430 | 15本 | 5枚  | 10本  | 5枚         | 165 | 380         | 1,055 | 465 | 52     | 20×3 |            | 65       | 57.0  | 7555700 | ¥328,000 |



② 庖丁・まな板殺菌庫 (乾燥・殺菌・保管タイプ) 50Hz、60Hzをご指定ください。



| 型式         | 外形寸法(mm) |     |        | 収納数 |     |      | 庖丁最大寸法(mm) |     | まな板最大寸法(mm) |       |     | 出力(W) |      | 電源  | 総合消費電力(W)  | 製品重量(kg) | 商品コード | 価格      |          |
|------------|----------|-----|--------|-----|-----|------|------------|-----|-------------|-------|-----|-------|------|-----|------------|----------|-------|---------|----------|
|            | 間口       | 奥行  | 高さ     | 庖丁  | まな板 | しゃもじ | プレート       | 柄   | 刃渡          | 間口    | 奥行  | 厚さ    | 殺菌灯  |     |            |          |       |         | ヒーター     |
| FSCD6050B  | 600      | 500 | H1,030 | 20本 | 5枚  |      |            | 155 | 290         | 655   | 365 | 52    | 15×2 | 700 | 単相<br>100V | 735      | 39.0  | 7555800 | ¥319,000 |
| FSCD8550B  | 850      | 500 | H1,460 | 30本 | 10枚 |      |            | 175 | 285         | 735   | 365 | 52    | 20×3 | 700 |            | 765      | 63.0  | 7555900 | ¥421,000 |
| FSCD6060B  | 600      | 600 | H1,650 | 20本 | 5枚  | 10本  |            | 165 | 395         | 1,270 | 465 | 52    | 15×4 | 700 |            | 765      | 58.0  | 7556000 | ¥449,000 |
| FSCD8560SB | 850      | 600 | H1,430 | 30本 | 8枚  |      |            | 165 | 380         | 1,055 | 465 | 52    | 20×3 | 700 |            | 765      | 63.0  | 7556100 | ¥415,000 |
| FSCD8560TB | 850      | 600 | H1,430 | 15本 | 8枚  | 10本  |            | 165 | 380         | 1,055 | 465 | 52    | 20×3 | 700 |            | 765      | 61.0  | 7556200 | ¥415,000 |
| FSCD8560UB | 850      | 600 | H1,430 | 15本 | 5枚  | 10本  | 5枚         | 165 | 380         | 1,055 | 465 | 52    | 20×3 | 700 |            | 765      | 62.0  | 7556300 | ¥423,000 |

厨房内の衛生管理を考える上で、庖丁やまな板などの小型調理器具の殺菌は必要不可欠なものです。  
紫外線による常温殺菌を採用していますので、熱に弱い材質を使用した調理器具でも殺菌を行うことが可能です。

- 紫外線ランプから照射される、極めて殺菌効果が高い波長(253.7nm)の紫外線により殺菌を行います。
- 庫内には庖丁受台、まな板受台等が取り付けられていますので、小型調理器具を効率よく収納することができます。
- 殺菌・保管を行えるタイプ(FSC)と乾燥・殺菌・保管を行える乾燥機付タイプ(FSCD)があります。



③ 電気式 庖丁殺菌庫



| 型式    | 外形寸法(mm) |     |              | 電気<br>単相<br>100V | 収納能力<br>庖丁(最大寸法) | 本体<br>重量<br>(kg) | 商品コード   | 価格      |
|-------|----------|-----|--------------|------------------|------------------|------------------|---------|---------|
|       | 間口       | 奥行  | 高さ<br>乾燥機能なし |                  |                  |                  |         |         |
| SC-10 | 500      | 200 | H630         | 10W              | 10本(刃渡:350)      | 10               | 4042500 | ¥61,000 |
| SC-15 | 750      | 200 | H630         | 10W              | 15本(刃渡:350)      | 15               | 4042600 | ¥74,000 |
| SC-20 | 550      | 500 | H450         | 10W              | 20本(刃渡:320)      | 17               | 4042700 | ¥80,000 |

- 殺菌は紫外線だけで行うので安全
- 大腸菌、コレラ菌、雑菌等を殺菌



④ 包丁殺菌庫

(壁掛け式) NSC6015B

- 1607700 ¥84,000
- 外寸:600×150×H660
- 収納数:包丁10本
- 包丁最大寸法:165(柄)×320(刃渡)
- 殺菌灯出力:15W
- 電源:単相100V
- 総合消費電力:20kW
- 定常時最大電流:0.2A
- 重量:1.4kg
- 殺菌ランプ:GL-15

⑤ クリーンタンク (まな板殺菌槽)



|        | 外寸             | 内寸             | 容量   | 商品コード   | 価格       |
|--------|----------------|----------------|------|---------|----------|
| CT-50  | 590×250×H770   | 500×130×H650   | 50ℓ  | 7465600 | ¥58,000  |
| CT-150 | 1,328×288×H820 | 1,240×190×H690 | 150ℓ | 7465700 | ¥104,000 |

- 材質:ポリエチレン
- 本体は目盛付で液の希釈が簡単です。
- 液出しホース付ですから、排水も簡単にできます。
- ※キャスターはオプションになります。

殺菌灯10Wは、GL-10 8225700 ¥2,000 15Wは、GL-15 8225800 ¥2,500 になります。

17 レードルトンク・ホイップバー

18 調理小物

19 調理機械

20 炊飯器・ジャー

21 電磁調理器・釜めし・コンロ類

22 電子レンジ・オーブン・ビサ・バスター

15 庖丁・砥石類

16 マナ板類

清潔な道具は、おいしい料理を作る。

紫外線で強力に殺菌。庖丁・まな板など、洗って保管するだけ

①電気式 殺菌庫 (庖丁・まな板用)

| 型式        | 乾燥機能 | 外形寸法(mm) |     |        | 電気<br>単相100V | 排水口 | 収納能力            |                          |                                   | 重量<br>(kg) | 商品コード   | 価格       |
|-----------|------|----------|-----|--------|--------------|-----|-----------------|--------------------------|-----------------------------------|------------|---------|----------|
|           |      | 間口       | 奥行  | 高さ     |              |     | 庖丁(最大寸法)        | まな板(収納数・サイズ)             | その他                               |            |         |          |
| SC-205H   | 有    | 550      | 600 | H1,600 | 390W         | 25A | 20本<br>(刃渡37cm) | 5枚<br>(735×465×52の収納時)   | 殺菌灯<br>10W×3                      | 34         | 4042010 | ¥318,000 |
| SC-205    | 無    | 550      | 600 | H1,450 | 39W(10W×3)   |     |                 |                          |                                   | 32         | 4042000 | ¥238,000 |
| SC-1510H  | 有    | 850      | 600 | H1,600 | 390W         | 25A | 15本<br>(刃渡37cm) | 10枚<br>(950×465×52の収納時)  | 殺菌灯<br>15W×3                      | 45         | 4042110 | ¥353,000 |
| SC-1510   | 無    | 850      | 600 | H1,450 | 45W(15W×3)   |     |                 |                          |                                   | 45         | 4042100 | ¥256,000 |
| SC-1581H  | 有    | 850      | 600 | H1,600 | 390W         | 25A | 15本<br>(刃渡38cm) | 8枚<br>(1,055×465×52の収納時) | しゃもじ1m10本<br>殺菌灯15W×3             | 48         | 4042210 | ¥347,000 |
| SC-1581   | 無    | 850      | 600 | H1,450 | 45W(15W×3)   |     |                 |                          |                                   | 48         | 4042200 | ¥256,000 |
| SC-15516H | 有    | 850      | 600 | H1,600 | 390W         | 25A | 15本<br>(刃渡38cm) | 5枚<br>(1,055×465×52の収納時) | しゃもじ1m10本<br>合調プレート6枚<br>殺菌灯15W×3 | 52         | 4042310 | ¥375,000 |
| SC-15516  | 無    | 850      | 600 | H1,450 | 45W(15W×3)   |     |                 |                          |                                   | 52         | 4042300 | ¥277,000 |
| SC-3010H  | 有    | 850      | 600 | H1,600 | 390W         | 25A | 30本<br>(刃渡37cm) | 10枚<br>(735×465×52の収納時)  | 殺菌灯<br>15W×3                      | 55         | 4042410 | ¥394,000 |
| SC-3010   | 無    | 850      | 600 | H1,450 | 45W(15W×3)   |     |                 |                          |                                   | 55         | 4042400 | ¥292,000 |

このページの全商品は



①



②



③

洗浄後の庖丁、まな板、しゃもじなどの器具を強力な熱風で消毒・乾燥  
マイコン制御による高精度の温度コントロール

電気式 熱風 消毒保管機 (庖丁・まな板用)

| 型式          | 外形寸法(mm) |     |        | 電気<br>3相200V | リード線 2m<br>(アース線別付) | 収納能力            |                     |                                | 重量<br>(kg) | 商品コード   | 価格       |
|-------------|----------|-----|--------|--------------|---------------------|-----------------|---------------------|--------------------------------|------------|---------|----------|
|             | 間口       | 奥行  | 高さ     |              |                     | 庖丁(最大寸法)        | まな板(最大寸法)           | その他                            |            |         |          |
| ② EKS-1610  | 570      | 550 | H1,850 | 2.2kW        | 直結                  | 16本<br>(刃渡28cm) | 10枚<br>(600×300×30) |                                | 120        | 8114700 | ¥570,000 |
| ③ EKS-12555 | 1,020    | 550 | H1,850 | 3.2kW        | 直結                  | 12本<br>(刃渡25cm) | 5枚<br>(900×400×50)  | しゃもじ5本(1.2m)<br>合調プレート5枚(φ310) | 145        | 8114800 | ¥712,000 |

※殺菌灯なしタイプです。

電気式 殺菌庫 (庖丁・まな板用)

④乾燥機能付

| 型式         | 外形寸法(mm) |     |        | 電気<br>単相100V | リード線 2m・プラグ付<br>(アース線別付) | 収納能力        |                 |  | 重量<br>(kg) | 商品コード   | 価格       |
|------------|----------|-----|--------|--------------|--------------------------|-------------|-----------------|--|------------|---------|----------|
|            | 間口       | 奥行  | 高さ     |              |                          | 庖丁(最大寸法)    | まな板(収納数・サイズ)    |  |            |         |          |
| NSC-2020H  | 600      | 600 | H1,600 | 402W         | 2P-12A (I)               | 20本(刃渡21cm) | 20枚(465×250×30) |  | 45         | 8114900 | ¥495,000 |
| NSC-2020GH |          |     |        |              |                          |             |                 |  |            | 8115000 | ¥515,000 |
| NSC-3232H  | 850      | 600 | H1,600 | 402W         | 2P-12A (I)               | 32本(刃渡21cm) | 32枚(465×250×30) |  | 63         | 8115100 | ¥573,000 |
| NSC-3232GH |          |     |        |              |                          |             |                 |  |            | 8115200 | ¥597,000 |

※G:ガラス入り扉 ※排水口なし ※付属品/庖丁差しカゴ(1個)、殺菌灯15W×3

⑤乾燥機能なし

| 型式        | 外形寸法(mm) |     |        | 電気<br>単相100V | リード線 2m・プラグ付<br>(アース線別付) | 収納能力        |                 |  | 重量<br>(kg) | 商品コード   | 価格       |
|-----------|----------|-----|--------|--------------|--------------------------|-------------|-----------------|--|------------|---------|----------|
|           | 間口       | 奥行  | 高さ     |              |                          | 庖丁(最大寸法)    | まな板(収納数・サイズ)    |  |            |         |          |
| NSC-2020  | 600      | 600 | H1,600 | 57W          | 2P-12A (I)               | 20本(刃渡21cm) | 20枚(465×250×30) |  | 43         | 8115300 | ¥387,000 |
| NSC-2020G |          |     |        |              |                          |             |                 |  |            | 8115400 | ¥413,000 |
| NSC-3232  | 850      | 600 | H1,600 | 57W          | 2P-12A (I)               | 32本(刃渡21cm) | 32枚(465×250×30) |  | 61         | 8115500 | ¥506,000 |
| NSC-3232G |          |     |        |              |                          |             |                 |  |            | 8115600 | ¥522,000 |

※G:ガラス入り扉 ※排水:25A ※付属品/庖丁差しカゴ(1個)、殺菌灯15W×3



④



⑤

●④⑤の殺菌庫専用です。  
●庖丁差しカゴは庖丁(柄:150、刃渡:210)が20本または32本まで収納できますので殺菌庫への収納時、または取り出し時に効率が良く、たいへん便利でしかも安全です。

⑥殺菌庫用庖丁差しカゴ

| 商品コード   | 価格                           |
|---------|------------------------------|
| 2020タイプ | 480×280×H370 8763700 ¥74,800 |
| 3232タイプ | 600×280×H370 8765700 ¥86,600 |



⑦殺菌灯・オゾン灯式 器具殺菌庫

| 商品コード      | 価格                                  |
|------------|-------------------------------------|
| NSCK-1560Z | 1,500×600×H1,800 3082300 ¥895,000   |
| NSCK-1595Z | 1,500×950×H1,800 3082400 ¥1,076,000 |
| NSCK-1860Z | 1,800×600×H1,800 3082500 ¥1,112,000 |
| NSCK-1895Z | 1,800×950×H1,800 3082600 ¥1,213,000 |

●付属品:中棚4枚  
●しゃもじ・ざる・バット・ボールなど大きさや形のちがう調理器具をスッキリ収納  
●ヒーターの温風で乾かした後、オゾンと紫外線で強力に殺菌します。

■仕様

| 型式         | 庫内有効寸法 (mm) |     |        |        |     |        | 電気容量<br>φ100V | リード線2m・<br>プラグ付<br>(アース線別付) | 本体<br>重量<br>(kg) |
|------------|-------------|-----|--------|--------|-----|--------|---------------|-----------------------------|------------------|
|            | 吊り下げスペース    |     |        | 中棚スペース |     |        |               |                             |                  |
|            | 間口          | 奥行  | 高さ     | 間口     | 奥行  | 高さ     |               |                             |                  |
| NSCK-1560Z | 400         | 380 | H1,250 | 860    | 400 | H1,250 | 1.2kW         | 2P-15A (I)                  | 195              |
| NSCK-1595Z | 400         | 780 | H1,250 | 860    | 750 | H1,250 | 1.2kW         |                             | 240              |
| NSCK-1860Z | 180         | 380 | H1,250 | 1,400  | 400 | H1,250 | 1.215kW       |                             | 230              |
| NSCK-1895Z | 180         | 780 | H1,250 | 1,400  | 750 | H1,250 | 1.215kW       |                             | 285              |

殺菌灯10Wは、GL-10 8225700 ¥2,000 15Wは、GL-15 8225800 ¥2,500 になります。

●このカタログに掲載されている価格は、平成27年4月1日現在のものです。税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。

09 ボール・ザル・水ます

10 はかり・タイマー・温度計

11 ストック・裏漉し類

12 オーブンウェア・デリカプレート類

13 蒸し器・セイロ類

14 和食料理道具・抜型類

15 庖丁・砥石・庖丁差し類

08 薬味入・シールウェア容器

O-157対策、保育園、総合病院、老人ホーム等の給食室の必需品!!

このページの全商品は



① 殺菌灯付庖丁・まな板保管庫  
超スリムくん (乾燥装置付) 94

| 商品コード                  | 価格               |
|------------------------|------------------|
| HES-300 300×470×H1,400 | 0010000 ¥318,000 |
| HES-500 500×600×H1,400 | 0010100 ¥364,000 |

付属品:しゃもじバケット×1

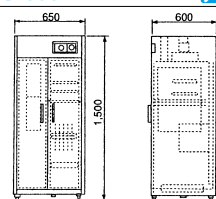
■仕様

| 型式      | 収納数                      | 電源     | 消費電力 | 重量 (kg) |
|---------|--------------------------|--------|------|---------|
| HES-300 | まな板(750×350)4枚、<br>庖丁 8本 | 単相100V | 224W | 33      |
| HES-500 | まな板(750×350)6枚、<br>庖丁16本 | 単相100V | 340W | 50      |



② ふきん・庖丁・まな板殺菌庫  
とりびるくん HES-660 94

|                |          |
|----------------|----------|
| 0010200        | ¥729,000 |
| 650×600×H1,500 |          |
| 電源:単相100V      |          |
| 消費電力:1.114kW   |          |
| 殺菌灯消費電力:6W×4   |          |
| 重量:90kg        |          |



■特長

- ふきん等の雑菌を殺菌する強制循環乾燥機能をそなえた殺菌消毒庫です。
- 本体の右側内部は、紫外線で効果的・経済的に庖丁、まな板等の殺菌消毒ができます。
- 庫内はステンレスで紫外線を効率良く反射して殺菌します。
- 扉を開けると自動的に殺菌ランプが消灯する安全設計

■仕様

| 型式      | 殺菌方式     | 収納数     |     |     |            | 庖丁最大寸法 (mm) |     |     |     | まな板最大寸法 (mm) |      |     | 出力 (w) |  |  |
|---------|----------|---------|-----|-----|------------|-------------|-----|-----|-----|--------------|------|-----|--------|--|--|
|         |          | ふきん・タオル | まな板 | 庖丁  | スプーン・バスケット | 柄           | 刃渡  | 間口  | 奥行  | 厚さ           | 殺菌灯  | ファン | ヒーター   |  |  |
| HES-660 | 熱風・殺菌灯方式 | 12枚     | 6枚  | 10本 | 1箇所        | 190         | 350 | 700 | 350 | 35           | 6W×4 | 90  | 1,000  |  |  |



③ テーブル型 庖丁・まな板殺菌庫  
HES-1200 94

|                |         |          |
|----------------|---------|----------|
| 1,200×600×H800 | 0010300 | ¥489,000 |
| 電源:単相100V      |         |          |
| 消費電力:345W      |         |          |
| 殺菌灯消費電力:15W×3  |         |          |
| 重量:72kg        |         |          |

■仕様

| 型式       | 殺菌方式  | 収納数     |     |    |        | 庖丁最大寸法 (mm) |     | まな板最大寸法 (mm) |     |    | 出力 (w)         |      |
|----------|-------|---------|-----|----|--------|-------------|-----|--------------|-----|----|----------------|------|
|          |       | ふきん・タオル | まな板 | 庖丁 | しゃもじ入れ | 柄           | 刃渡  | 間口           | 奥行  | 厚さ | 殺菌灯            | ヒーター |
| HES-1200 | 殺菌灯方式 |         | 6枚  | 6本 | 2箇所    | 190         | 350 | 700          | 450 | 35 | 15W×1<br>20W×2 | 150  |



④ 電気式哺乳びん用殺菌保管庫  
(プレートヒーター付) HCS-116 94

|              |         |          |
|--------------|---------|----------|
| 480×390×H470 | 0010500 | ¥162,000 |
| 電源:単相100V    |         |          |
| 312W         |         |          |
| 殺菌灯消費電力:6W×2 |         |          |
| 重量:18kg      |         |          |
| 付属品:消毒はさみ1本  |         |          |

■仕様

| 品名      | 特長  |
|---------|---|
| HCS-116 | <ul style="list-style-type: none"> <li>●本体内部は殺菌灯(紫外線)で安全・効率的に殺菌消毒ができます。内側面ステンレスが紫外線を反射して安全殺菌</li> <li>●プレートヒーター(50℃~60℃)付なので加熱保温も同時にできます。</li> <li>●扉を開けると自動的に消灯する安全設計装備。タイマー・サーモ付</li> <li>●哺乳瓶(240ml)が最大16本まで殺菌保管できます。</li> <li>※哺乳瓶の乳首はシリコン製をご使用してください。</li> </ul> |
| HEM-16A | <ul style="list-style-type: none"> <li>●独自のアイデアが生きている、セイフティーガードの効果で沸騰しても、哺乳瓶が浮きあがらず確実に煮沸消毒ができます。</li> <li>●入力調整器とタイマーが内蔵されておりますので安全操作ができます。尚、煮沸しても本体が二重構造なので外装が加熱しません。</li> <li>●哺乳瓶(240ml)が最大16本煮沸可能</li> </ul>  |



⑤ 電気式 哺乳びん用煮沸消毒器  
HEM-16A 94

|              |         |          |
|--------------|---------|----------|
| 415×295×H290 | 0010610 | ¥126,000 |
| 電源:単相100V    |         |          |
| 消費電力:最大1.0kW |         |          |
| 重量:10kg      |         |          |
| 付属品:消毒はさみ1本  |         |          |



⑥ 煮沸殺菌ユニット HEC-56 94

|                     |         |                |
|---------------------|---------|----------------|
| 560×400×H1,800      | 0010400 | ¥508,000       |
| セット内容               |         |                |
| 保管戸棚                | HA-52   | 560×200×H700   |
| 煮沸殺菌キャビネット台(キャスター付) | HA-54   | 560×400×H1,100 |
| 電気式哺乳びん用煮沸消毒器       | HEM-16A |                |
| 哺乳びん用殺菌保管庫          | HCS-116 |                |