

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20370-140	株式会社クイックパック	0564-59-3525

庖丁・まな板

厨房用品

KYS ALL-ROUND KITCHEN GOODS

140

堺菊守包丁の分類 洋包丁

商品名	柄	材 料	特 徴	硬さ	切れ味	研ぎ易さ	防錆性
日本鋼	黒合板	日本鋼	普及版の全鋼牛刀。研ぎやすく使いやすい。	○	○	◎	
スウェーデン鋼	ローズ柄	スウェーデン鋼	鋼牛刀の最高峰。切れ味が長続きます。	◎	◎	◎	
SKKバナジウム鋼	黒合板	モリブデンバナジウム鋼	サビに強く、長切れする本格プロ用牛刀。堺菊守のロングセラー	◎	◎	○	○
スタンダード	黒合板	モリブデンバナジウム鋼	サビに強い牛刀の普及品。	○	○	○	○
サーモン型	黒合板	特殊ステンレス鋼	刃面に施したディンプルが切り離れ効果を実現しました。アゴを丸くカットし握りやすさを高めました。	○	◎	○	○
モリブデン和式	杓位八角	モリブデンバナジウム鋼	ハンドルに和式の柄を採用した、和包丁感覚の洋包丁。演出効果を高めます。	○	○	○	○
オールステンレス	抗菌ステンレス	モリブデンバナジウム鋼	衛生管理に最適。ステンレスハンドルで熱湯殺菌洗浄可能。デザインの面からも支持されている。	○	○	○	○

特殊ステンレス鋼を使用。両面にだ円状のくぼみを設けました。



堺菊守 サーモン型 (口金付・本刃付加工)

① 牛刀 [CHAE-01]			
210mm	11-0140-0101	¥21,400	
240mm	11-0140-0102	¥25,600	
270mm	11-0140-0103	¥31,300	
300mm	11-0140-0104	¥37,300	
② 筋引 [CHAE-02]			
240mm	11-0140-0201	¥24,900	
270mm	11-0140-0202	¥29,900	
③ ベティナイフ [CHAE-03]			
120mm	11-0140-0301	¥12,200	
150mm	11-0140-0302	¥12,900	

鋭い切れ味と研ぎ直しに優れた「ハイカーボン特殊ステンレス刃物鋼」を使用。材質:刀身/モリブデンバナジウムステンレス刃物鋼 口金/ステンレス鋼 柄/積層強化木



関孫六 4000ST

④ 三徳 [CHOE-01] E			
AB-5222 165mm	11-0140-0401	¥4,400	
⑤ 牛刀 [CHOE-02] E			
AB-5223 180mm	11-0140-0501	¥4,400	
AB-5224 210mm	11-0140-0502	¥5,000	
AB-5225 240mm	11-0140-0503	¥5,500	
AB-5226 270mm	11-0140-0504	¥6,000	
⑥ ベティナイフ [CHOE-03] E			
AB-5227 120mm	11-0140-0601	¥3,300	

正広
MASAHIRO



正広作 口金牛刀(日本鋼)

⑦ 牛刀 [CHBA-01] E			
180mm (13010)	11-0140-0701	¥ 9,500	
210mm (13011)	11-0140-0702	¥10,000	
240mm (13012)	11-0140-0703	¥13,000	
270mm (13013)	11-0140-0704	¥16,000	
300mm (13014)	11-0140-0705	¥19,500	
330mm (13015)	11-0140-0706	¥23,500	
360mm (13016)	11-0140-0707	¥33,000	
⑧ ベティナイフ [CHBA-02] E			
120mm (13002)	11-0140-0801	¥6,200	
135mm (13003)	11-0140-0802	¥6,500	
150mm (13004)	11-0140-0803	¥6,800	
⑨ 筋引 [CHBA-03] E			
240mm (13017)	11-0140-0901	¥13,000	
270mm (13018)	11-0140-0902	¥16,000	
300mm (13019)	11-0140-0903	¥19,500	
⑩ 骨スキ(角) [CHBA-04] E			
150mm (13006)	11-0140-1001	¥10,000	
⑪ 骨スキ(丸) [CHBA-05] E			
150mm (13008)	11-0140-1101	¥10,000	
⑫ 洋出刃 [CHBA-06] E			
210mm (13020)	11-0140-1201	¥22,000	
240mm (13021)	11-0140-1202	¥25,000	
270mm (13022)	11-0140-1203	¥28,000	
⑬ 三徳型 [CHBA-07] E			
175mm (13023)	11-0140-1301	¥9,500	
⑭ 小間切 [CHBA-08] E			
240mm (13026)	11-0140-1401	¥19,000	
270mm (13027)	11-0140-1402	¥22,000	
300mm (13028)	11-0140-1403	¥25,000	
⑮ ガラスキ [CHBA-09] E			
180mm (13024)	11-0140-1501	¥19,000	
⑯ 巾広冷凍 [CHBA-10] E			
270mm (13046)	11-0140-1601	¥25,000	
300mm (13047)	11-0140-1602	¥28,000	
⑰ 冷凍切 [CHBA-11] E			
300mm (13049)	11-0140-1701	¥22,000	
⑱ 滑止付牛刀 [CHBA-12] E			
300mm (13044)	11-0140-1801	¥30,000	
⑲ 薄刃型 [CHBA-13] E			
165mm (13035)	11-0140-1901	¥9,500	



三段階にわたる本焼入れにより、高い焼入硬度と金属結晶粒子の極細化が、切れ味の持続性と研ぎ易さを一段と向上させています。材質:刀身/モリブデンバナジウム特殊ステンレス鋼 柄/アセタール・コポリマー樹脂(抗菌剤入)

正広作 MV鋼本焼

⑳ ベティナイフ [CHBB-01] E			
90mm (14801)	11-0140-2001	¥6,500	
120mm (14802)	11-0140-2002	¥6,800	
150mm (14804)	11-0140-2003	¥7,400	
㉑ 三徳型 [CHBB-02] E			
175mm (14823)	11-0140-2101	¥11,000	
㉒ 牛刀 [CHBB-03] E			
180mm (14810)	11-0140-2201	¥11,000	
210mm (14811)	11-0140-2202	¥12,000	
240mm (14812)	11-0140-2203	¥14,500	
270mm (14813)	11-0140-2204	¥18,500	
300mm (14814)	11-0140-2205	¥23,500	
㉓ 筋引 [CHBB-04] E			
240mm (14817)	11-0140-2301	¥14,500	
270mm (14818)	11-0140-2302	¥18,500	
㉔ 骨スキ(角) [CHBB-05] E			
150mm (14806)	11-0140-2401	¥12,000	
㉕ ディンプル [CHBB-06] E			
210mm (14881)	11-0140-2501	¥17,500	
240mm (14882)	11-0140-2502	¥21,000	
㉖ サーモン [CHBB-07] E			
240mm (14887)	11-0140-2601	¥21,000	
270mm (14888)	11-0140-2602	¥26,000	

※上記の価格には消費税は含まれておりません。

厨房道具

調理小物

庖丁・まな板

製菓用品

調理機械

サービス用品

喫茶用品

鉄板食・焼肉用品

棚・厨房作業機器

台車・キッチン用品

清掃用品

白衣・長靴

消耗品