

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20370-154	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

154



堺菊守

600年の伝統を誇る本職用包丁
研ぎやすく、使いやすい。プロ一般用。
安来白鋼。水牛角柄(口金)付、霞研。
※左用は50%UP(受注生産)

堺菊守 和包丁 特製(水牛角口金)

① 柳刃 [CHAQ-01]

180mm	11-0154-0101	¥12,100
210mm	11-0154-0102	¥13,300
240mm	11-0154-0103	¥14,100
270mm	11-0154-0104	¥17,200
300mm	11-0154-0105	¥20,500
330mm	11-0154-0106	¥26,300
360mm	11-0154-0107	¥36,500

② 鋸引 [CHAQ-02]

210mm	11-0154-0201	¥13,300
240mm	11-0154-0202	¥14,100
270mm	11-0154-0203	¥17,200
300mm	11-0154-0204	¥20,500
330mm	11-0154-0205	¥26,300
360mm	11-0154-0206	¥36,500

③ ふぐ引(テッサ) [CHAQ-03]

240mm	11-0154-0301	¥17,200
270mm	11-0154-0302	¥20,500
300mm	11-0154-0303	¥26,300
330mm	11-0154-0304	¥36,500

④ 出刃 [CHAQ-04]

105mm	11-0154-0401	¥12,000
120mm	11-0154-0402	¥12,900
135mm	11-0154-0403	¥13,300
150mm	11-0154-0404	¥13,600
165mm	11-0154-0405	¥15,200
180mm	11-0154-0406	¥19,000
195mm	11-0154-0407	¥22,800
210mm	11-0154-0408	¥27,900
225mm	11-0154-0409	¥33,200
240mm	11-0154-0410	¥37,800
270mm	11-0154-0411	¥57,300
300mm	11-0154-0412	¥74,000

⑤ 薄刃(関東型) [CHAQ-05]

150mm	11-0154-0501	¥11,400
165mm	11-0154-0502	¥11,800
180mm	11-0154-0503	¥13,300
195mm	11-0154-0504	¥17,400
210mm	11-0154-0505	¥20,300
225mm	11-0154-0506	¥32,200
240mm	11-0154-0507	¥37,800

⑥ 鎌型薄刃(関西型) [CHAQ-06]

150mm	11-0154-0601	¥11,400
165mm	11-0154-0602	¥11,800
180mm	11-0154-0603	¥13,300
195mm	11-0154-0604	¥17,400
210mm	11-0154-0605	¥20,300
225mm	11-0154-0606	¥32,200
240mm	11-0154-0607	¥37,800

⑦ すし切 [CHAQ-07]

240mm	11-0154-0701	¥34,900
270mm	11-0154-0702	¥45,000

⑧ 身卸し [CHAQ-08]

180mm	11-0154-0801	¥11,400
210mm	11-0154-0802	¥13,600
240mm	11-0154-0803	¥15,300
270mm	11-0154-0804	¥17,800
300mm	11-0154-0805	¥23,900

⑨ 骨切 [CHAQ-09]

240mm	11-0154-0901	¥35,200
270mm	11-0154-0902	¥39,300
300mm	11-0154-0903	¥43,600
330mm	11-0154-0904	¥55,000
360mm	11-0154-0905	¥67,700

⑩ 菜切 [CHAQ-10]

165mm	11-0154-1001	¥12,700
-------	--------------	---------

※菜切のみPC柄



堺菊守 和包丁 別打(PC柄)

⑪ 柳刃 [CHAN-01]

210mm	11-0154-1101	¥11,000
240mm	11-0154-1102	¥12,200
270mm	11-0154-1103	¥14,700
300mm	11-0154-1104	¥18,100

⑫ 出刃 [CHAN-02]

120mm	11-0154-1201	¥10,500
135mm	11-0154-1202	¥11,400
150mm	11-0154-1203	¥11,700
165mm	11-0154-1204	¥12,900
180mm	11-0154-1205	¥16,100
195mm	11-0154-1206	¥19,900
210mm	11-0154-1207	¥24,500



堺菊守 和包丁 請合(PC柄)

⑬ 柳刃 [CHAM-01]

210mm	11-0154-1301	¥ 5,800
240mm	11-0154-1302	¥ 6,400
270mm	11-0154-1303	¥ 9,800
300mm	11-0154-1304	¥12,400

⑭ 出刃 [CHAM-02]

120mm	11-0154-1401	¥ 6,400
135mm	11-0154-1402	¥ 6,600
150mm	11-0154-1403	¥ 6,900
165mm	11-0154-1404	¥ 7,500
180mm	11-0154-1405	¥ 8,900
195mm	11-0154-1406	¥11,500
210mm	11-0154-1407	¥14,200

堺菊守包丁の分類 鋼系和包丁

商品名	柄	材 料	特 徴	硬 さ	切れ味	研ぎ易さ
本焼	水牛角	白鋼	一枚の鋼を鍛造。超一流料理人のための超一級品	◎	◎	○
青鋼	水牛角	青一鋼	本霞研。硬くて粘りがあり、切れ味が持続。霞包丁の最高峰。	◎	◎	◎
極上	水牛	白二鋼	本霞研。シャープな切れ味。御満足いただける逸品です。	◎	◎	◎
特製	水牛	白鋼	霞研。研ぎやすく使いやすい。プロ一般用。	○	○	◎
別打	プラスチック	白鋼	霞研。研ぎやすく使いやすい。プロ一般用。	○	○	◎
請合	プラスチック	日本鋼	改良研。普及品。	△	○	◎

堺菊守包丁の分類 ステンレス系和包丁

商品名	柄	材 料	特 徴	硬 さ	切れ味	研ぎ易さ
極V10	水牛角	V金10号	サビに強く、硬さと粘りに磨きをかけたプロ仕様のカスミ和包丁の最高峰。	◎	◎	○
銀3	水牛	銀3鋼	サビに強く、シャープな切れ味。プロ用。	○	○	○
ステンレス柄 モリブデン鋼	抗菌ステンレス	モリブデン鋼	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。	△	△	○
モリブデン	プラスチック	モリブデン鋼	サビに強い和包丁の普及版。	△	△	○

※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・キッチンコン

清掃用品

白衣長靴

消耗品