

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20423-279	株式会社クイックパック	0564-59-3525

279 厨房用品

料理道具

庖丁・ナイフ・砥石

KG

※このページの庖丁の表示サイズは、マチ付庖丁は刃先からマチまで、マチなし庖丁は刃渡り寸法となっております。(P.269参照)



正広 MASAHIRO

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

正広作 ステンレス和庖丁

日本刀鍛錬の技術を生かした和庖丁。
●特殊ステンレス鋼

① 柳刃(片刃)〈AMS-H0〉

cm	全長	g	背厚	
6-0279-0101	20	10612	322	117 2.5 ¥8,200
6-0279-0102	24	10613	365	139 2.5 ¥9,000
6-0279-0103	27	10614	410	172 2.5 ¥11,000

② 蛸引(片刃)〈AMS-H1〉

cm	全長	g	背厚	
6-0279-0201	20	10622	321	106 2.5 ¥8,200
6-0279-0202	24	10623	366	121 2.5 ¥9,000

③ 出刃(片刃)〈AMS-H2〉

cm	全長	g	背厚	
6-0279-0301	12	10603	242	131 3.0 ¥7,400
6-0279-0302	13.5	10604	252	183 4.0 ¥8,200
6-0279-0303	15	10605	275	217 4.0 ¥9,000
6-0279-0304	16.5	10606	285	225 4.0 ¥10,000
6-0279-0305	18	10607	310	275 4.0 ¥11,000
6-0279-0306	21	10609	340	412 5.0 ¥17,500

④ 薄刃(片刃)10632 16.5cm

cm	全長	g	背厚	
6-0279-0401	295	176	2.5	¥9,000

⑤ おさかな庖丁 10643 〈AMS-N0〉

cm	全長	g	背厚	
6-0279-0501	16.5	290	135	2.0 ¥6,300

材質:刀身 ステンレス刃物鋼
ハンドル 積層強化木(黒合板)
●柳刃庖丁と出刃庖丁の一体型で、おろしから造りまでこなせます。

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

cm	全長	g	背厚	
6-0279-0601	23.5	41102	353	215 2.2 ¥5,500

材質:刀身/ステンレス鋼
柄/ローズウッド
●中型以上の魚を下すのに適した包丁です。
●マグロなどの解体もできます。



指のあたり部分を削り抜群のフィット感です。

木柄なのに防腐、防菌、防水効果!

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



ステンレス鋼 抗菌柄 和包丁シリーズ

⑦ 正夫(片刃)〈ABU-02〉

cm	全長	g	背厚	
6-0279-0701	18	305	100	3.4 ¥13,000
6-0279-0702	21	340	110	3.4 ¥13,500
6-0279-0703	24	375	130	3.4 ¥15,000
6-0279-0704	27	410	170	3.4 ¥20,000
6-0279-0705	30	445	210	3.7 ¥23,500

⑧ 出刃(片刃)〈ABU-01〉

cm	全長	g	背厚	
6-0279-0801	12	245	130	4.5 ¥15,000
6-0279-0802	13.5	265	200	7.0 ¥20,000
6-0279-0803	15	280	230	7.0 ¥22,000
6-0279-0804	16.5	305	280	7.5 ¥24,000
6-0279-0805	18	330	340	8.0 ¥27,500

⑨ 薄刃(片刃)〈ABU-04〉

cm	全長	g	背厚	
6-0279-0901	16.5	300	160	3.5 ¥14,000

⑩ 菜切(両刃)〈ABU-05〉

cm	全長	g	背厚	
6-0279-1001	16.5	315	150	2.5 ¥11,500

⑪ 三徳(両刃)〈ABU-07〉

cm	全長	g	背厚	
6-0279-1101	16.5	315	125	2.4 ¥11,500

⑫ アジ切(片刃)〈ABU-03〉

cm	全長	g	背厚	
6-0279-1201	10.5	225	90	3.5 ¥11,000
6-0279-1202	12	245	105	3.5 ¥11,500

⑬ 貝サキ(片刃)〈ABU-06〉

cm	全長	g	背厚	
6-0279-1301	12	245	70	3.5 ¥11,000

藤実作 MVモリブデン鋼 和包丁シリーズ

⑭ 柳刃(片刃)〈ATU-33〉

cm	全長	g	背厚	
6-0279-1401	F-1056	21	335	85 2.5 ¥6,500
6-0279-1402	F-1057	24	370	120 3.0 ¥8,000
6-0279-1403	F-1058	27	410	145 3.0 ¥10,000
6-0279-1404	F-1059	30	440	185 3.5 ¥12,000

⑮ 蛸引(片刃)〈ATU-34〉

cm	全長	g	背厚	
6-0279-1501	F-1060	24	375	105 2.5 ¥8,000
6-0279-1502	F-1061	27	405	130 3.0 ¥10,000
6-0279-1503	F-1062	30	435	150 3.5 ¥12,000

⑯ 出刃(片刃)〈ATU-35〉

cm	全長	g	背厚	
6-0279-1601	F-1053	15	290	235 4.0 ¥8,000
6-0279-1602	F-1054	16.5	310	275 4.0 ¥9,000
6-0279-1603	F-1055	18	335	330 5.0 ¥11,000

⑰ あじ切(片刃)〈ATU-36〉

cm	全長	g	背厚	
6-0279-1701	F-1050	10.5	220	80 3.0 ¥5,500
6-0279-1702	F-1051	12	235	95 3.0 ¥6,500

⑱ 三徳(両刃) F-948

cm	全長	g	背厚	
6-0279-1801	17	305	125	3.0 ¥8,000

⑲ 菜切(両刃) F-949

cm	全長	g	背厚	
6-0279-1901	16.5	305	140	3.0 ¥8,000

耐蝕性、耐摩耗性に優れたモリブデン鋼を使用したステンレス系和包丁です。さびに強く、お手入れが簡単です。
※⑱・⑲はモリブデン鋼+軟質ステンレス鋼の本鍛造になります。

料理道具

調理小物

調理機械

厨房機器・設備

サロニ

製茶用品

鉄板焼用品

製菓用品

棚・フコ

洗浄用ラック

清掃用品

長靴・白衣

消耗品