

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20457-271	株式会社クイックパック	0564-59-3525

271 厨房用品

料理道具

庖丁・ナ

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。



佐文 本焼 鏡面仕上 玉白鋼

全鋼で低温鍛造(650~800℃)での製造ですから、ハガネ本来の切れ味、ねばりが作り出せます。鏡面は庖丁の美しさを引き出し、錆にくくしております。柄は手になじむ八角仕上げになっております。
※鏡面は油拭きをしないでください。

① 佐文 本焼 鏡面仕上 柳刃(木製サヤ付)(片刃) (ASB-51)

cm	全長	g	背厚	
6-0271-0101	27	415	175	4.0 ¥ 91,000
6-0271-0102	30	453	210	4.0 ¥ 98,000
6-0271-0103	33	485	235	4.1 ¥ 113,000

② 佐文 本焼 鏡面仕上 蛸引(木製サヤ付)(片刃) (ASB-52)

cm	全長	g	背厚	
6-0271-0201	30	450	180	3.6 ¥ 104,000
6-0271-0202	33	489	225	4.3 ¥ 118,000

③ 佐文 本焼 鏡面仕上 ふぐ引(木製サヤ付)(片刃) (ASB-53)

cm	全長	g	背厚	
6-0271-0301	27	415	115	2.7 ¥ 98,000
6-0271-0302	30	450	130	2.7 ¥ 113,000
6-0271-0303	33	487	175	3.3 ¥ 130,000

④ 佐文 本焼 鏡面仕上 出刃(木製サヤ付)(片刃) (ASB-54)

cm	全長	g	背厚	
6-0271-0401	21	370	440	7.7 ¥ 130,000

⑤ 佐文 本焼 鏡面仕上 薄刃(木製サヤ付)(片刃) (ASB-55)

cm	全長	g	背厚	
6-0271-0501	24	400	380	4.9 ¥ 132,000



佐文 銀三 鏡面仕上

伝統の技が光る彩新の和庖丁。従来の和庖丁と同じ製法で素材を錆に強いハガネに替えた切れ味秀れた逸品です。

⑥ 佐文 銀三 鏡面仕上 柳刃(片刃) (ASB-38)

cm	全長	g	背厚	
6-0271-0601	24	380	150	4.0 ¥ 33,000
6-0271-0602	27	420	200	4.5 ¥ 38,000
6-0271-0603	30	460	210	4.5 ¥ 45,000
6-0271-0604	33	490	240	4.7 ¥ 62,000
6-0271-0605	36	520	290	4.9 ¥ 73,000

⑦ 佐文 銀三 鏡面仕上 蛸引(片刃) (ASB-39)

cm	全長	g	背厚	
6-0271-0701	24	380	110	3.0 ¥ 33,000
6-0271-0702	27	420	130	3.2 ¥ 38,000
6-0271-0703	30	460	150	3.4 ¥ 45,000
6-0271-0704	33	490	170	3.4 ¥ 62,000

⑧ 佐文 銀三 鏡面仕上 出刃(片刃) (ASB-40)

cm	全長	g	背厚	
6-0271-0801	18	323	320	8.0 ¥ 46,000
6-0271-0802	19.5	350	400	8.2 ¥ 57,000
6-0271-0803	21	375	470	8.2 ¥ 71,000
6-0271-0804	24	415	560	8.2 ¥ 80,000

⑨ 佐文 銀三 鏡面仕上 身卸(片刃) (ASB-41)

cm	全長	g	背厚	
6-0271-0901	21	375	300	5.2 ¥ 38,000
6-0271-0902	24	410	330	5.4 ¥ 45,000
6-0271-0903	27	445	390	5.4 ¥ 62,000
6-0271-0904	30	475	410	5.4 ¥ 73,000

⑩ 佐文 銀三 鏡面仕上 薄刃(片刃) (ASB-42)

cm	全長	g	背厚	
6-0271-1001	18	320	160	3.2 ¥ 29,000
6-0271-1002	19.5	340	230	3.8 ¥ 36,000
6-0271-1003	21	357	250	4.0 ¥ 45,000

⑪ 佐文 銀三 鏡面仕上 鎌型薄刃(片刃) (ASB-43)

cm	全長	g	背厚	
6-0271-1101	18	318	150	3.2 ¥ 28,000
6-0271-1102	19.5	340	230	3.8 ¥ 36,000
6-0271-1103	21	355	240	4.2 ¥ 45,000
6-0271-1104	22.5	375	300	4.5 ¥ 62,000
6-0271-1105	24	397	320	4.5 ¥ 71,000

佐文 青鋼

安来の青紙一号の鋼を使用し、切れ味の持続性に優れた最高の料理庖丁です。技術の年輪が開花したプロに贈る最高の舞台道具です。



⑫ 佐文青鋼 柳刃(片刃) (ASB-44)

cm	全長	g	背厚	
6-0271-1201	24	375	140	3.2 ¥ 33,000
6-0271-1202	27	415	190	4.2 ¥ 37,000
6-0271-1203	30	455	210	4.3 ¥ 44,000
6-0271-1204	33	490	270	5.0 ¥ 50,000
6-0271-1205	36	520	360	5.5 ¥ 59,000

⑬ 佐文青鋼 蛸引(片刃) (ASB-45)

cm	全長	g	背厚	
6-0271-1301	24	380	120	3.2 ¥ 33,000
6-0271-1302	27	415	150	3.3 ¥ 37,000
6-0271-1303	30	455	190	3.5 ¥ 44,000
6-0271-1304	33	485	230	3.8 ¥ 50,000

⑭ 佐文青鋼 出刃(片刃) (ASB-46)

cm	全長	g	背厚	
6-0271-1401	18	325	350	8.0 ¥ 37,000
6-0271-1402	19.5	355	370	8.0 ¥ 44,000
6-0271-1403	21	380	510	9.0 ¥ 50,000
6-0271-1404	24	415	620	9.0 ¥ 81,000

⑮ 佐文青鋼 身卸(片刃) (ASB-47)

cm	全長	g	背厚	
6-0271-1501	21	370	210	4.8 ¥ 37,000
6-0271-1502	24	405	290	5.5 ¥ 44,000
6-0271-1503	27	450	440	7.0 ¥ 50,000
6-0271-1504	30	480	540	7.8 ¥ 59,000

⑯ 佐文青鋼 鎌型薄刃(片刃) (ASB-49)

cm	全長	g	背厚	
6-0271-1601	18	315	190	3.5 ¥ 29,000
6-0271-1602	19.5	335	220	4.2 ¥ 37,000
6-0271-1603	21	355	280	5.2 ¥ 44,000
6-0271-1604	22.5	370	290	5.0 ¥ 57,000
6-0271-1605	24	395	350	5.0 ¥ 65,000

⑰ 佐文青鋼 薄刃(片刃) (ASB-48)

cm	全長	g	背厚	
6-0271-1701	18	317	190	4.0 ¥ 29,000
6-0271-1702	19.5	335	220	4.0 ¥ 37,000
6-0271-1703	21	355	270	5.0 ¥ 44,000

⑱ 佐文青鋼 骨切(片刃) (ASB-50)

cm	全長	g	背厚	
6-0271-1801	27	430	450	6.0 ¥ 83,000
6-0271-1802	30	465	510	6.0 ¥ 95,000
6-0271-1803	33	510	660	7.0 ¥ 123,000

料理道具

調理小物

調理機械

厨房機器・設備

サービス用品

喫茶用品

鉄板焼用品・軽食・調理用品

製菓用品

棚・フック

洗浄用グッズ

清掃用品

長靴・白衣

消耗品