

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20457-272	株式会社クイックパック	0564-59-3525

●ご注文の際は、注文コードをご記入ください。TKG

※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)



佐文 本霞・玉白鋼

① 佐文 柳刃 (木製サヤ付) (片刃) (ASB-10)

cm	全長	g	背厚	
6-0272-0101	24	380	150	4.0 ￥32,000
6-0272-0102	27	420	190	4.3 ￥35,000
6-0272-0103	30	455	220	4.3 ￥39,000
6-0272-0104	33	485	270	4.3 ￥43,000
6-0272-0105	36	525	335	4.9 ￥51,000

② 佐文 蛸引 (木製サヤ付) (片刃) (ASB-11)

cm	全長	g	背厚	
6-0272-0201	24	380	105	3.4 ￥32,000
6-0272-0202	27	420	125	3.5 ￥35,000
6-0272-0203	30	455	150	3.6 ￥39,000
6-0272-0204	33	490	175	4.0 ￥43,000
6-0272-0205	36	525	220	4.3 ￥51,000

③ 佐文 ふぐ引 (木製サヤ付) (片刃) (ASB-12)

cm	全長	g	背厚	
6-0272-0301	27	415	105	3.0 ￥39,000
6-0272-0302	30	455	150	4.1 ￥43,000
6-0272-0303	33	488	185	4.1 ￥51,000

④ 佐文 出刃 (木製サヤ付) (片刃) (ASB-13)

cm	全長	g	背厚	
6-0272-0401	15	285	240	7.3 ￥28,000
6-0272-0402	16.5	310	285	7.5 ￥29,000
6-0272-0403	18	325	300	7.5 ￥34,000
6-0272-0404	19.5	350	370	7.5 ￥37,000
6-0272-0405	21	370	420	8.2 ￥45,000
6-0272-0406	24	410	555	8.9 ￥60,000
6-0272-0407	27	450	730	9.7 ￥91,000

⑤ 佐文 身卸 (木製サヤ付) (片刃) (ASB-14)

cm	全長	g	背厚	
6-0272-0501	18	330	175	5.5 ￥28,000
6-0272-0502	21	365	240	5.8 ￥34,000
6-0272-0503	24	400	310	6.0 ￥39,000

⑥ 佐文 江戸さき (片刃) (ASB-15)

cm	全長	g	背厚	
6-0272-0601	18	290	190	4.8 ￥29,000
6-0272-0602	21	325	280	5.8 ￥43,000
6-0272-0603	24	360	350	6.0 ￥56,000

⑦ 佐文 薄刃 (木製サヤ付) (片刃) (ASB-16)

cm	全長	g	背厚	
6-0272-0701	19.5	345	220	4.4 ￥35,000
6-0272-0702	21	360	270	4.8 ￥39,000

⑧ 佐文 寿し切 (両刃) (ASB-17)

cm	全長	g	背厚	
6-0272-0801	24	390	420	4.4 ￥47,000



雪藤 中霞・玉白鋼

⑨ 雪藤 柳刃 (片刃) (AYK-23)

cm	全長	g	背厚	
6-0272-0901	21	345	125	3.9 ￥16,000
6-0272-0902	24	380	150	4.0 ￥17,000
6-0272-0903	27	420	190	4.0 ￥20,000
6-0272-0904	30	455	245	4.9 ￥24,000
6-0272-0905	33	490	275	4.9 ￥29,000
6-0272-0906	36	525	335	4.9 ￥36,000

⑩ 雪藤 蛸引 (片刃) (AYK-24)

cm	全長	g	背厚	
6-0272-1001	24	380	100	2.9 ￥17,000
6-0272-1002	27	420	125	3.1 ￥20,000
6-0272-1003	30	455	150	3.4 ￥24,000
6-0272-1004	33	490	195	3.9 ￥29,000
6-0272-1005	36	525	265	4.5 ￥36,000

⑪ 雪藤 ふぐ引 (テッサ庖丁) (片刃) (AYK-25)

cm	全長	g	背厚	
6-0272-1101	24	375	110	2.5 ￥14,000
6-0272-1102	27	410	130	2.8 ￥15,000
6-0272-1103	30	445	150	3.0 ￥22,500
6-0272-1104	33	490	180	3.0 ￥28,000

⑫ 雪藤 身卸 (片刃) (AYK-27)

cm	全長	g	背厚	
6-0272-1201	18	325	200	4.5 ￥15,000
6-0272-1202	21	360	230	4.8 ￥17,500
6-0272-1203	24	400	300	5.0 ￥21,500
6-0272-1204	27	430	340	5.0 ￥25,000
6-0272-1205	30	450	360	5.5 ￥32,000

⑬ 雪藤 出刃 (片刃) (AYK-26)

cm	全長	g	背厚	
6-0272-1301	9	200	90	5.5 ￥9,000
6-0272-1302	10.5	220	130	6.2 ￥9,000
6-0272-1303	12	245	150	6.5 ￥9,200
6-0272-1304	13.5	265	200	6.8 ￥11,000
6-0272-1305	15	290	260	8.0 ￥11,500
6-0272-1306	16.5	305	310	8.2 ￥12,500
6-0272-1307	18	335	355	8.5 ￥13,500
6-0272-1308	19.5	345	370	8.5 ￥17,000
6-0272-1309	21	370	420	8.5 ￥21,500
6-0272-1310	24	410	650	10.0 ￥28,500
6-0272-1311	27	460	770	10.0 ￥52,000
6-0272-1312	30	490	1,000	12.0 ￥73,000

⑭ 雪藤 舟行 (片刃) (AYK-28)

cm	全長	g	背厚	
6-0272-1401	18	320	190	4.5 ￥17,000
6-0272-1402	21	360	240	4.5 ￥25,000

⑮ 雪藤 薄刃 (片刃) (AYK-29)

cm	全長	g	背厚	
6-0272-1501	15	280	130	3.0 ￥11,000
6-0272-1502	16.5	295	150	3.5 ￥11,500
6-0272-1503	18	320	170	3.7 ￥12,000
6-0272-1504	19.5	343	235	4.3 ￥13,000
6-0272-1505	21	350	270	4.0 ￥15,500
6-0272-1506	24	390	310	4.0 ￥26,000

⑯ 雪藤 鎌型薄刃 (片刃) (AYK-30)

cm	全長	g	背厚	
6-0272-1601	18	315	180	3.2 ￥13,000
6-0272-1602	19.5	330	210	3.2 ￥13,500
6-0272-1603	21	350	260	3.8 ￥15,500
6-0272-1604	24	390	300	4.0 ￥26,000

⑰ 雪藤 アジ切 (片刃) (AYK-32)

cm	全長	g	背厚	
6-0272-1701	10.5	230	80	2.5 ￥4,700

⑱ 雪藤 皮むき庖丁 (片刃) (AYK-33)

cm	全長	g	背厚	
6-0272-1801	16.5	290	120	3.0 ￥22,000
6-0272-1802	18	310	150	3.2 ￥24,000

⑲ 雪藤 サケ切 (片刃) (AYK-33)

cm	全長	g	背厚	
6-0272-1901	27	460	560	6.5 ￥44,000
6-0272-1902	30	500	790	7.5 ￥55,000

⑳ 雪藤 うなぎさき 大阪型 (片刃) (AYK-36)

全長	g	背厚	
6-0272-2001	195	170	5.8 ￥9,300

銅付

㉑ 雪藤 うなぎさき 京都型 (片刃) (AYK-37)

全長	g	背厚	
6-0272-2101	210	190	10.8×2.6 ￥26,000

銅付

㉒ 雪藤 うなぎさき 名古屋型 (片刃) (AYK-38)

全長	g	背厚	
6-0272-2201	195	70	3.2 ￥8,300

銅付

㉓ 雪藤 マグロ切 (片刃) (AYK-35)

cm	全長	g	背厚	
6-0272-2301	54	860	660	5.5 ￥97,000
6-0272-2302	57	900	760	5.5 ￥104,000
6-0272-2303	60	920	800	5.8 ￥110,000

材質：中霞・玉白鋼

料理道具

鍋類

フライパン・グリルパン

ガス・アルコール・ホルダー

バット・番重・コンテナ

食缶・給食道具

キッチンボット・保存容器

ボール・ザル・漬物・米ひつ

庖丁・ナイフ・砥石

まな板・包丁差・殺菌庫

そば・うどん・パスタ用品

蒸し器・中華・揚げ物用品