

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20457-276	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)



堺 菊守

安来白銅 本露研
●シャープな切れ味。熟練された技術を持つ人にピッタリです。

① 極上 柳刃 (片刃) (AKK-23) 目

	cm	全長	g	背厚	
6-0276-0101	21	345	120	3.8	¥22,600
6-0276-0102	24	380	140	4.0	¥23,900
6-0276-0103	27	415	190	4.2	¥27,300
6-0276-0104	30	450	220	4.4	¥31,600
6-0276-0105	33	490	270	4.6	¥40,400
6-0276-0106	36	525	300	4.8	¥53,600

② 極上 蛸引 (片刃) (AKK-24) 目

	cm	全長	g	背厚	
6-0276-0201	24	380	90	3.0	¥23,900
6-0276-0202	27	415	120	3.3	¥27,300
6-0276-0203	30	450	140	3.5	¥31,600
6-0276-0204	33	490	170	3.7	¥40,400
6-0276-0205	36	525	190	4.0	¥53,600

③ 極上 ふぐ引 (片刃) (AKK-25) 目

	cm	全長	g	背厚	
6-0276-0301	24	380	90	2.7	¥27,300
6-0276-0302	27	415	110	2.9	¥31,600
6-0276-0303	30	450	130	3.1	¥40,400
6-0276-0304	33	490	160	3.3	¥53,600

④ 極上 身卸 (片刃) (AKK-31) 目

	cm	全長	g	背厚	
6-0276-0401	18	335	190	5.0	¥23,900
6-0276-0402	21	370	240	5.2	¥27,300
6-0276-0403	24	405	310	5.4	¥31,600
6-0276-0404	27	440	370	5.6	¥40,400
6-0276-0405	30	480	420	5.8	¥53,600

⑤ 極上 出刃 (片刃) (AKK-28) 目

	cm	全長	g	背厚	
6-0276-0501	10.5	220	110	5.2	¥17,500
6-0276-0502	12	240	140	5.5	¥18,900
6-0276-0503	13.5	260	170	5.8	¥20,100
6-0276-0504	15	285	210	6.0	¥23,900
6-0276-0505	16.5	305	250	6.5	¥25,800
6-0276-0506	18	330	300	7.5	¥28,800
6-0276-0507	19.5	350	360	7.5	¥31,300
6-0276-0508	21	370	420	8.0	¥36,800
6-0276-0509	22.5	390	450	8.0	¥42,700
6-0276-0510	24	420	500	8.0	¥52,000
6-0276-0511	27	460	620	8.0	¥79,200
6-0276-0512	30	500	720	8.0	¥114,000

⑥ 極上 舟行 (片刃) (AKK-29) 目

	cm	全長	g	背厚	
6-0276-0601	15	275	160	4.0	¥22,200
6-0276-0602	16.5	300	180	5.0	¥23,700
6-0276-0603	18	320	200	6.0	¥24,700

⑦ 極上 薄刃 (片刃) (AKK-26) 目

	cm	全長	g	背厚	
6-0276-0701	15	275	120	3.3	¥21,100
6-0276-0702	16.5	300	150	3.5	¥22,600
6-0276-0703	18	320	180	3.7	¥23,900
6-0276-0704	19.5	335	220	4.0	¥27,300
6-0276-0705	21	355	250	4.3	¥31,600
6-0276-0706	22.5	375	300	4.5	¥40,400
6-0276-0707	24	400	340	4.8	¥53,600

⑧ 極上 鎌型薄刃 (片刃) (AKK-27) 目

	cm	全長	g	背厚	
6-0276-0801	15	275	120	3.4	¥21,100
6-0276-0802	16.5	300	150	3.6	¥22,600
6-0276-0803	18	320	180	3.8	¥23,900
6-0276-0804	19.5	335	220	4.2	¥27,300
6-0276-0805	21	355	250	4.6	¥31,600
6-0276-0806	22.5	375	310	4.8	¥40,400
6-0276-0807	24	400	360	5.0	¥53,600

⑨ 極上 すし切 (両刃) (AKK-30) 目

	cm	全長	g	背厚	
6-0276-0901	24	395	470	5.0	¥48,500
6-0276-0902	27	435	610	5.0	¥69,200

⑩ 極上 骨切 (片刃) (AKK-32) 目

	cm	全長	g	背厚	
6-0276-1001	24	390	330	5.2	¥53,200
6-0276-1002	27	425	390	5.6	¥65,800
6-0276-1003	30	460	470	6.0	¥80,000
6-0276-1004	33	495	550	6.5	¥93,000

⑪ 極上 むきもの (片刃) (AKK-34) 目

	cm	全長	g	背厚	
6-0276-1101	18	330	170	3.0	¥28,200

⑫ 極上 菜切 (両刃) (AKK-33) 目

	cm	全長	g	背厚	
6-0276-1201	16.5	320	160	4.0	¥17,900



堺 菊守 極上 うなぎ裂庖丁 安来白銅

⑬ 江戸裂 (片刃) (AKK-39) 目

	cm	全長	g	背厚	
6-0276-1301	15	260	150	5.0	¥27,100
6-0276-1302	16.5	280	190	5.5	¥29,100
6-0276-1303	18	295	230	6.0	¥31,400
6-0276-1304	19.5	315	260	6.3	¥36,400
6-0276-1305	21	330	290	6.6	¥41,300
6-0276-1306	22.5	345	330	6.8	¥52,500
6-0276-1307	24	365	390	7.0	¥63,400

⑭ 京裂 (片刃) (AKK-36) 目

	cm	全長	g	背厚	
6-0276-1401	20.5	260	120	12.0	¥24,500

⑮ 大阪裂 (片刃) (AKK-35) 目

	全長	g	背厚	
6-0276-1501	195	150	50	¥14,500

⑯ 名古屋裂 (片刃) (AKK-37) 目

	全長	g	背厚	
6-0276-1601	205	70	3.0	¥14,000

⑰ どじょう裂 (片刃) (AKK-38) 目

	cm	全長	g	背厚	
6-0276-1701	12	225	100	4.5	¥17,500



堺 菊守

安来白銅 ●水産関係に最適。切れ味第一で仕事の効率を向上させます。

⑱ 黒出刃 (片刃) (AKK-21) 目

	cm	全長	g	背厚	
6-0276-1801	12	240	150	5.5	¥12,000
6-0276-1802	13.5	260	170	6.0	¥13,200
6-0276-1803	15	285	270	8.0	¥13,500
6-0276-1804	16.5	305	340	8.4	¥14,900
6-0276-1805	18	330	370	8.6	¥18,600
6-0276-1806	19.5	350	450	8.8	¥22,900
6-0276-1807	21	370	500	9.0	¥28,200

⑲ サケ切 (片刃) (AKK-22) 目

	cm	全長	g	背厚	
6-0276-1901	21	370	310	4.0	¥31,300
6-0276-1902	24	410	380	4.0	¥34,300
6-0276-1903	27	445	450	4.0	¥39,600
6-0276-1904	30	490	520	4.0	¥43,200

料理道具

鍋類

フライパン・
グリルパン・

ガストロノームパン・
ホルパン・

バット・番重・
コンテナ

食缶・給食道具

キッチン・ホット・
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・
バス・タ用品

蒸し器・中華・
揚げ物用品