

|           |             |              |
|-----------|-------------|--------------|
| パンフレット番号  | 問合せ先        | 電話番号         |
| 20457-285 | 株式会社クイックパック | 0564-59-3525 |

## 285 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、すべて刃渡り寸法となっております。

**MINOMOTO SWEDISH STEEL**  
 伝統と近代技術が生んだ最高の切れ味。ミソノ・スウェーデン鋼。  
 ミソノ・スウェーデン鋼庖丁は、厳選された本場の高級刃物鋼を使用し、伝統技術に  
 培われた職人が一本一本丹念に手打ち鍛造し、適切な熱処理、ていねいな研磨、精確  
 こめた刃付け加工から生まれたミソノを代表するシリーズです。



#### ミソノ(手研本刃付) ㊦

##### ① ペティナイフ(細身)(両刃)〈AMS-03〉 ㊦

| cm          | 全長  | g  | 背厚         |
|-------------|-----|----|------------|
| 6-0285-0101 | 130 | 12 | 220 60 1.6 |

¥9,100

##### ② ペティナイフ(両刃)〈AMS-04〉 ㊦

| cm          | 全長  | g  | 背厚         |
|-------------|-----|----|------------|
| 6-0285-0201 | 131 | 12 | 220 65 1.6 |

¥9,100

6-0285-0202 132 13 230 70 1.6 ¥9,500

6-0285-0203 133 15 260 75 1.6 ¥10,000

##### ③ 骨すき 角型(東型烏魚庖丁)(片刃)〈AMS-05〉 ㊦

| cm          | 全長  | g    | 背厚          |
|-------------|-----|------|-------------|
| 6-0285-0301 | 141 | 14.5 | 270 195 2.5 |

¥15,200

##### ④ 骨すき 丸型(西型)(片刃)〈AMS-06〉 ㊦

| cm          | 全長  | g    | 背厚          |
|-------------|-----|------|-------------|
| 6-0285-0401 | 142 | 14.5 | 260 185 2.5 |

¥14,600

##### ⑤ 骨すき 角大(片刃)〈AMS-07〉 ㊦

| cm          | 全長  | g    | 背厚          |
|-------------|-----|------|-------------|
| 6-0285-0501 | 145 | 16.5 | 280 210 2.7 |

¥19,800

##### ⑥ 洋出刃(両刃)〈AMS-08〉 ㊦

| cm          | 全長  | g    | 背厚          |
|-------------|-----|------|-------------|
| 6-0285-0601 | 150 | 16.5 | 295 380 5.6 |

¥21,900

6-0285-0602 151 21 345 405 4.5 ¥33,700

6-0285-0603 152 24 375 460 4.5 ¥38,300

6-0285-0604 153 27 405 540 5.4 ¥41,800

##### ⑦ 牛刀(両刃)〈AMS-09〉 ㊦

| cm          | 全長  | g  | 背厚          |
|-------------|-----|----|-------------|
| 6-0285-0701 | 111 | 18 | 300 150 2.1 |

¥13,600

6-0285-0702 118 19.5 315 165 2.1 ¥14,000

6-0285-0703 112 21 330 170 2.1 ¥14,600

6-0285-0704 113 24 370 240 2.3 ¥20,300

6-0285-0705 114 27 400 280 2.3 ¥25,200

6-0285-0706 115 30 435 340 2.5 ¥31,000

6-0285-0707 116 33 470 370 2.5 ¥36,400

6-0285-0708 117 36 500 410 2.5 ¥43,400

##### ⑧ 筋引(両刃)〈AMS-10〉 ㊦

| cm          | 全長  | g  | 背厚          |
|-------------|-----|----|-------------|
| 6-0285-0801 | 121 | 24 | 360 165 2.0 |

¥19,400

6-0285-0802 122 27 390 175 2.0 ¥24,400

6-0285-0803 123 30 430 240 2.1 ¥29,300

6-0285-0804 124 33 470 245 2.1 ¥34,300

6-0285-0805 125 36 500 245 2.1 ¥40,900

##### ⑨ ガラスキ(片刃)〈AMS-11〉 ㊦

| cm          | 全長  | g  | 背厚          |
|-------------|-----|----|-------------|
| 6-0285-0901 | 146 | 18 | 315 350 5.4 |

¥31,500

##### ⑩ 三徳庖丁(両刃)〈AMS-87〉 ㊦

| cm          | 全長  | g  | 背厚          |
|-------------|-----|----|-------------|
| 6-0285-1001 | 180 | 14 | 250 125 2.0 |

¥12,000

6-0285-1002 183 16 275 140 2.0 ¥13,400

6-0285-1003 181 18 300 165 2.0 ¥14,800

MINOMOTO SWEDISH STEEL

品質と切れ味の証し。龍の彫刻入り、ミソノ・スウェーデン鋼庖丁。

龍は古くから縁起のいい想像上の動物として親しまれ、日本でも勇ましさを、たくましさの象徴として日本画の題材や文様などに登場。そこにはお守りとしての意味も含まれています。



#### ミソノ龍彫刻入り(手研本刃付) ㊦

##### ⑪ 牛刀(両刃)〈AMS-12〉 ㊦

| cm          | 全長   | g  | 背厚          |
|-------------|------|----|-------------|
| 6-0285-1101 | 113M | 24 | 370 240 2.3 |

¥20,300

6-0285-1102 114M 27 400 280 2.3 ¥25,200

6-0285-1103 115M 30 435 340 2.5 ¥31,000

6-0285-1104 116M 33 470 370 2.5 ¥36,400

6-0285-1105 117M 36 500 410 2.5 ¥43,400

##### ⑫ 筋引(両刃)〈AMS-13〉 ㊦

| cm          | 全長   | g  | 背厚          |
|-------------|------|----|-------------|
| 6-0285-1201 | 121M | 24 | 360 165 2.0 |

¥19,400

6-0285-1202 122M 27 390 175 2.0 ¥24,400

6-0285-1203 123M 30 430 240 2.1 ¥29,300

6-0285-1204 124M 33 470 245 2.1 ¥34,300

6-0285-1205 125M 36 500 245 2.1 ¥40,900

##### ⑬ 洋出刃(両刃)〈AMS-14〉 ㊦

| cm          | 全長   | g  | 背厚          |
|-------------|------|----|-------------|
| 6-0285-1301 | 151M | 21 | 345 405 4.5 |

¥33,700

6-0285-1302 152M 24 375 460 4.5 ¥38,300

6-0285-1303 153M 27 405 540 5.4 ¥41,800

UXIO

スウェーデン特殊鋼の最高峰、高純度ピューステンレス鋼使用のミソノUX10シリーズ。

高級炭素鋼と同等の硬度(HRC59~60)がもたらす素晴らしい切れ味は調理師のめざす理想に限りなく接近。研ぎやすく長切れる品質の高さと、錆びにくさは画期的最高級クラスです。



#### ミソノUX10シリーズ ㊦

##### ⑭ 三徳庖丁(両刃)〈AMS-20〉 ㊦

| cm          | 全長  | g  | 背厚          |
|-------------|-----|----|-------------|
| 6-0285-1401 | 781 | 18 | 305 170 2.1 |

¥21,700

##### ⑮ 牛刀(両刃)〈AMS-21〉 ㊦

| cm          | 全長  | g  | 背厚          |
|-------------|-----|----|-------------|
| 6-0285-1501 | 711 | 18 | 305 155 2.1 |

¥20,900

6-0285-1502 712 21 340 160 2.1 ¥22,700

6-0285-1503 713 24 380 245 2.3 ¥30,600

6-0285-1504 714 27 410 260 2.3 ¥34,300

6-0285-1505 715 30 445 345 2.7 ¥44,000

##### ⑯ 筋引(両刃)〈AMS-22〉 ㊦

| cm          | 全長  | g  | 背厚          |
|-------------|-----|----|-------------|
| 6-0285-1601 | 721 | 24 | 365 175 2.1 |

¥28,700

6-0285-1602 722 27 400 190 2.1 ¥32,700

##### ⑰ 骨スキ 角型(烏魚庖丁)(片刃)〈AMS-23〉 ㊦

| cm          | 全長  | g    | 背厚          |
|-------------|-----|------|-------------|
| 6-0285-1701 | 741 | 14.5 | 270 210 2.7 |

¥24,700

##### ⑱ ボーニング(AMS-K6) ㊦

| cm          | 全長  | g  | 背厚          |
|-------------|-----|----|-------------|
| 6-0285-1801 | 743 | 11 | 270 155 2.1 |

¥24,700

##### ⑲ ペティナイフ(両刃)〈AMS-24〉 ㊦

| cm          | 全長  | g  | 背厚         |
|-------------|-----|----|------------|
| 6-0285-1901 | 731 | 12 | 225 70 1.8 |

¥14,600

6-0285-1902 732 13 240 80 1.8 ¥15,000

6-0285-1903 733 15 260 80 1.8 ¥15,400

#### ミソノ UX 10シリーズ サーモン型庖丁

##### ⑳ ペティサーモン(両刃)〈AMS-G2〉 ㊦

| cm          | 全長  | g  | 背厚         |
|-------------|-----|----|------------|
| 6-0285-2001 | 771 | 12 | 225 65 1.8 |

¥23,400

6-0285-2002 772 13 240 75 1.8 ¥24,000

6-0285-2003 773 15 260 75 1.8 ¥24,700

##### ㉑ 牛刀サーモン(両刃)〈AMS-D7〉 ㊦

| cm          | 全長  | g  | 背厚          |
|-------------|-----|----|-------------|
| 6-0285-2101 | 761 | 18 | 305 160 2.1 |

¥33,700

6-0285-2102 762 21 340 170 2.1 ¥36,400

6-0285-2103 763 24 380 245 2.3 ¥49,000

6-0285-2104 764 27 410 270 2.3 ¥55,100

6-0285-2105 765 30 445 345 2.7 ¥70,400

##### ㉒ 筋引サーモン(両刃)〈AMS-D8〉 ㊦

| cm          | 全長  | g  | 背厚          |
|-------------|-----|----|-------------|
| 6-0285-2201 | 728 | 24 | 365 170 2.1 |

¥46,100

6-0285-2202 729 27 400 190 2.1 ¥52,100

##### ㉓ 三徳サーモン(両刃)〈AMS-D9〉 ㊦

| cm          | 全長  | g  | 背厚          |
|-------------|-----|----|-------------|
| 6-0285-2301 | 751 | 18 | 305 160 2.1 |

¥34,800

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・製菓用品

棚・フロン

洗浄用フック

清掃用品

長靴・白衣

消耗品