

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20457-307	株式会社クイックパック	0564-59-3525

307 厨房用品

料理道具

庖丁・ナ

KG

TKG-NEO(ネオ)カラーシリーズ 抗菌



ホワイト イエロー レッド ブルー グリーン ブラック

特長 ●ハンドルは抗菌加工が施され、衛生管理に最適。
●現場の声にもとづいた握りやすく、疲れにくい、滑りにくい、耐久性抜群のハンドル。
●ハンドルカラーを6色用意。食材別に使用でき衛生管理ができます。
●熱湯殺菌(100℃ 20分)にも対応。
●インサート成型により口元からの水、雑菌の浸入を防ぎます。

材質 刀身:モリブデンバナジウム鋼
ハンドル:エラストマー樹脂(ノバロン銀系無機抗菌剤配合) 耐熱温度:115℃

TKG-NEO(ネオ)カラー庖丁 抗菌 ※御注文の際は、色を御指定ください。

① ベティーナイフ(両刃) (ATK-79)

cm	ホワイト	イエロー	レッド	ブルー	グリーン	ブラック	全長	刃長	背厚	
12	6-0307-0101	6-0307-0102	6-0307-0103	6-0307-0104	6-0307-0105	6-0307-0106	230	50	1.8	¥3,500
15	6-0307-0107	6-0307-0108	6-0307-0109	6-0307-0110	6-0307-0111	6-0307-0112	260	55	1.8	¥4,000

② 牛刀(両刃) (ATK-80)

cm	ホワイト	イエロー	レッド	ブルー	グリーン	ブラック	全長	刃長	背厚	
18	6-0307-0201	6-0307-0202	6-0307-0203	6-0307-0204	6-0307-0205	6-0307-0206	315	125	2.0	¥4,500
21	6-0307-0207	6-0307-0208	6-0307-0209	6-0307-0210	6-0307-0211	6-0307-0212	345	150	2.5	¥5,000
24	6-0307-0213	6-0307-0214	6-0307-0215	6-0307-0216	6-0307-0217	6-0307-0218	375	180	2.5	¥6,500
27	6-0307-0219	6-0307-0220	6-0307-0221	6-0307-0222	6-0307-0223	6-0307-0224	410	225	3.0	¥8,500
30	6-0307-0225	6-0307-0226	6-0307-0227	6-0307-0228	6-0307-0229	6-0307-0230	440	245	3.0	¥10,000

③ 筋引(両刃) (ATK-81)

cm	ホワイト	イエロー	レッド	ブルー	グリーン	ブラック	全長	刃長	背厚	
24	6-0307-0301	6-0307-0302	6-0307-0303	6-0307-0304	6-0307-0305	6-0307-0306	370	140	2.5	¥6,500
27	6-0307-0307	6-0307-0308	6-0307-0309	6-0307-0310	6-0307-0311	6-0307-0312	400	155	2.5	¥8,500

④ 三徳庖丁 17cm(両刃) (ATK-82) ¥4,500

6-0307-0401	ホワイト	6-0307-0404	ブルー
6-0307-0402	イエロー	6-0307-0405	グリーン
6-0307-0403	レッド	6-0307-0406	ブラック

全長:305 質量:125(g) 背厚:2.0

⑤ 薄刃 16.5cm(両刃) (ATK-83) ¥4,500

6-0307-0501	ホワイト	6-0307-0504	ブルー
6-0307-0502	イエロー	6-0307-0505	グリーン
6-0307-0503	レッド	6-0307-0506	ブラック

全長:300 質量:135(g) 背厚:2.0

⑥ 骨スキ 15cm(片刃) (ATK-99) ¥4,500

6-0307-0601	ホワイト	6-0307-0604	ブルー
6-0307-0602	イエロー	6-0307-0605	グリーン
6-0307-0603	レッド	6-0307-0606	ブラック

全長:295 質量:125(g) 背厚:2.5

⑦ カラー筋引サーモン(両刃) (ATK-A0)

cm	ブラック	全長	質量(g)	背厚	
24	6-0307-0701	370	140	2.5	¥9,400
27	6-0307-0702	400	155	2.5	¥11,500

TOJIRO color series (ゼロクリア加工) エコクリン

※エコクリンの詳しい説明は資料集に掲載しております。



イエロー レッド ブルー グリーン

材質 刀身:モリブデンバナジウム鋼(ゼロクリア加工)
ハンドル:エラストマー樹脂(ノバロン銀系無機抗菌剤配合) 耐熱温度:115℃

特長 ●ハンドルは抗菌加工が施され、衛生管理に最適。
●現場の声にもとづいた握りやすく、疲れにくい、滑りにくい、耐久性抜群のハンドル。
●熱湯殺菌(100℃ 20分)にも対応。
●インサート成型により口元からの水、雑菌の浸入を防ぎます。

エコクリン トウジロウ カラー庖丁 エコクリン ※御注文の際は、色を御指定ください。

⑧ ベティーナイフ(両刃) (AEK-53) 目

cm	イエロー	レッド	ブルー	グリーン	全長	質量(g)	背厚	
12	E-140Y 6-0307-0801	E-180R 6-0307-0802	E-180BL 6-0307-0803	E-230G 6-0307-0804	230	50	1.8	¥4,200
15	E-141Y 6-0307-0805	E-181R 6-0307-0806	E-181BL 6-0307-0807	E-231G 6-0307-0808	260	55	1.8	¥4,700

⑨ 牛刀(両刃) (AEK-54) 目

cm	イエロー	レッド	ブルー	グリーン	全長	質量(g)	背厚	
18	E-145Y 6-0307-0901	E-185R 6-0307-0902	E-185BL 6-0307-0903	E-235G 6-0307-0904	315	125	2.0	¥5,600
21	E-146Y 6-0307-0905	E-186R 6-0307-0906	E-186BL 6-0307-0907	E-236G 6-0307-0908	345	150	2.5	¥6,200
24	E-147Y 6-0307-0909	E-187R 6-0307-0910	E-187BL 6-0307-0911	E-237G 6-0307-0912	375	180	2.5	¥7,700
27	E-148Y 6-0307-0913	E-188R 6-0307-0914	E-188BL 6-0307-0915	E-238G 6-0307-0916	410	225	3.0	¥10,500
30	E-149Y 6-0307-0917	E-189R 6-0307-0918	E-189BL 6-0307-0919	E-239G 6-0307-0920	440	245	3.0	¥12,000

⑩ 筋引(両刃) (AEK-55) 目

cm	イエロー	レッド	ブルー	グリーン	全長	質量(g)	背厚	
24	E-143Y 6-0307-1001	E-183R 6-0307-1002	E-183BL 6-0307-1003	E-233G 6-0307-1004	370	140	2.5	¥8,000

⑪ 三徳庖丁(両刃) (AEK-56) 目

cm	イエロー	レッド	ブルー	グリーン	全長	質量(g)	背厚	
17	E-152Y 6-0307-1101	E-172R 6-0307-1102	E-192BL 6-0307-1103	E-242G 6-0307-1104	305	125	2.0	¥5,600

⑫ 薄刃(両刃) (AEK-57) 目

cm	イエロー	レッド	ブルー	グリーン	全長	質量(g)	背厚	
16.5	E-151Y 6-0307-1201	E-171R 6-0307-1202	E-191BL 6-0307-1203	E-241G 6-0307-1204	300	135	2.0	¥5,600

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

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