

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20458-91	株式会社クイックパック	0564-59-3525

厨房用品

KYS ALL-ROUND KITCHEN GOODS

91 料理道具 ▶ 007 包丁・砥石・まな板

料理道具

001
～
009

001 鋼類フライパン

002 ホテルバイン
番煎しバット

003 長巾給湯道具

004 コンテナ類

005 キッチンボット
保存容器

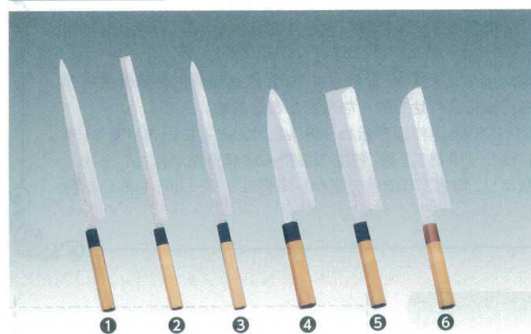
006 ボール・ザル
漬物米びつ

007 まな板

008 種類・ゴムヘラ
中華用品

009 揚げ物用品
ハケ類

堺菊守



白鋼。水牛八角柄（口金）付。
※左用は受注生産の為、定価が1.5倍となります。

一枚の鋼の無垢を鍛造、
超一流料理人のための超一級品です。

堺菊守 和包丁 本焼（水牛八角柄）

① 柳刃 [CHAR-01]

210mm	12-0091-0101	¥ 55,600
240mm	12-0091-0102	¥ 60,200
270mm	12-0091-0103	¥ 66,100
300mm	12-0091-0104	¥ 75,700
330mm	12-0091-0105	¥ 88,900
360mm	12-0091-0106	¥105,400

② 蛸引 [CHAR-02]

210mm	12-0091-0201	¥ 55,600
240mm	12-0091-0202	¥ 60,200
270mm	12-0091-0203	¥ 66,100
300mm	12-0091-0204	¥ 75,700
330mm	12-0091-0205	¥ 88,900
360mm	12-0091-0206	¥105,400

③ ふぐ引(テッサ) [CHAR-03]

240mm	12-0091-0301	¥ 66,100
270mm	12-0091-0302	¥ 75,700
300mm	12-0091-0303	¥ 88,900
330mm	12-0091-0304	¥105,400

④ 出刃 [CHAR-04]

150mm	12-0091-0401	¥ 64,700
165mm	12-0091-0402	¥ 75,700
180mm	12-0091-0403	¥ 82,400
195mm	12-0091-0404	¥ 92,000
210mm	12-0091-0405	¥115,700
225mm	12-0091-0406	¥143,900
240mm	12-0091-0407	¥173,500

⑤ 薄刃(関東型) [CHAR-05]

180mm	12-0091-0501	¥ 60,200
195mm	12-0091-0502	¥ 66,100
210mm	12-0091-0503	¥ 75,700
225mm	12-0091-0504	¥ 88,900
240mm	12-0091-0505	¥105,400

⑥ 鎌型薄刃(関西型) [CHAR-06]

180mm	12-0091-0601	¥ 60,200
195mm	12-0091-0602	¥ 66,100
210mm	12-0091-0603	¥ 75,700
225mm	12-0091-0604	¥ 88,900
240mm	12-0091-0605	¥105,400

堺菊守



V金10号。水牛八角（口金）付。
※左用は受注生産の為、定価が1.5倍となります。

サビに強く、硬さとねばりに磨きかけた
プロ仕様の霞和包丁の最高峰です。

堺菊守 和包丁 極V10 鏡面仕上（水牛八角柄）

⑦ 柳刃 [CHAJ-01]

240mm	12-0091-0701	¥40,300
270mm	12-0091-0702	¥46,600
300mm	12-0091-0703	¥53,300
330mm	12-0091-0704	¥66,500
360mm	12-0091-0705	¥76,400

⑧ ふぐ引(テッサ) [CHAJ-02]

240mm	12-0091-0801	¥46,600
270mm	12-0091-0802	¥53,300
300mm	12-0091-0803	¥66,500

⑨ 鎌形薄刃(関西型) [CHAJ-03]

180mm	12-0091-0901	¥40,300
195mm	12-0091-0902	¥46,600
210mm	12-0091-0903	¥53,300
225mm	12-0091-0904	¥66,500
240mm	12-0091-0905	¥76,400

⑩ 薄刃(関東型) [CHAJ-04]

180mm	12-0091-1001	¥40,300
195mm	12-0091-1002	¥46,600
210mm	12-0091-1003	¥53,300
225mm	12-0091-1004	¥66,500
240mm	12-0091-1005	¥76,400

堺菊守



銀3鋼。水牛柄（口金）付。
※左用は受注生産の為、定価が1.5倍となります。

プロ用の和包丁として定着した「銀3鋼」。サビに強いだけでなく、その切れ味には定評があります。海外の一流シェフの間でも人気が高まっています。

堺菊守 和包丁 銀3（水牛柄）

⑪ 柳刃 [CHAK-01]

210mm	12-0091-1101	¥22,000
240mm	12-0091-1102	¥25,900
270mm	12-0091-1103	¥29,800
300mm	12-0091-1104	¥39,100
330mm	12-0091-1105	¥47,400
360mm	12-0091-1106	¥63,000

⑫ 蛸引 [CHAK-02]

210mm	12-0091-1201	¥22,000
240mm	12-0091-1202	¥25,900
270mm	12-0091-1203	¥29,800
300mm	12-0091-1204	¥39,100
330mm	12-0091-1205	¥47,400
360mm	12-0091-1206	¥63,000

⑬ ふぐ引(テッサ) [CHAK-03]

240mm	12-0091-1301	¥29,800
270mm	12-0091-1302	¥39,100
300mm	12-0091-1303	¥47,400

⑭ 出刃 [CHAK-04]

105mm	12-0091-1401	¥25,800
120mm	12-0091-1402	¥25,800
135mm	12-0091-1403	¥27,600
150mm	12-0091-1404	¥29,500
165mm	12-0091-1405	¥32,800
180mm	12-0091-1406	¥37,900
195mm	12-0091-1407	¥42,300
210mm	12-0091-1408	¥48,000
225mm	12-0091-1409	¥54,200
240mm	12-0091-1410	¥63,000

⑮ 薄刃(関東型) [CHAK-05]

180mm	12-0091-1501	¥22,000
195mm	12-0091-1502	¥29,800
210mm	12-0091-1503	¥39,100
225mm	12-0091-1504	¥47,400
240mm	12-0091-1505	¥63,000

⑯ 鎌型薄刃(関西型) [CHAK-06]

180mm	12-0091-1601	¥22,000
195mm	12-0091-1602	¥29,800
210mm	12-0091-1603	¥39,100
225mm	12-0091-1604	¥47,400
240mm	12-0091-1605	¥63,000

⑰ すし切 [CHAK-07]

240mm	12-0091-1701	¥71,900
-------	--------------	---------

⑱ 身卸し [CHAK-08]

150mm	12-0091-1801	¥22,000
180mm	12-0091-1802	¥25,900
210mm	12-0091-1803	¥29,800
240mm	12-0091-1804	¥39,100
270mm	12-0091-1805	¥47,400
300mm	12-0091-1806	¥63,000

⑲ 骨切 [CHAK-09]

240mm	12-0091-1901	¥70,800
270mm	12-0091-1902	¥78,100
300mm	12-0091-1903	¥88,400

※上記の価格には消費税は含まれておりません。