

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20458-96	株式会社クイックパック	0564-59-3525

KYS ALL-ROUND KITCHEN GOODS

厨房用品

007 包丁・砥石・まな板 ◀ 料理道具

96

堺菊守



研ぎやすく、使いやすい。
プロ・一般用。

堺菊守 和包丁 別打(PC柄)

① 柳刃(片刃) [CHAN-Q1]

210mm	12-0096-0101	¥12,700
240mm	12-0096-0102	¥14,100
270mm	12-0096-0103	¥17,000
300mm	12-0096-0104	¥20,900

② 出刃(片刃) [CHAN-Q2]

120mm	12-0096-0201	¥12,100
135mm	12-0096-0202	¥13,200
150mm	12-0096-0203	¥13,500
165mm	12-0096-0204	¥14,900
180mm	12-0096-0205	¥18,600
195mm	12-0096-0206	¥22,900
210mm	12-0096-0207	¥28,200

白銅。木柄(PC口金)
※左用は受注生産の為、定価が1.5倍となります。



扱いやすい
スタンダードタイプ。

堺菊守 和包丁 請合(PC柄)

③ 柳刃(片刃) [CHAM-Q1]

210mm	12-0096-0301	¥7,000
240mm	12-0096-0302	¥7,700
270mm	12-0096-0303	¥11,800
300mm	12-0096-0304	¥14,900

④ 出刃(片刃) [CHAM-Q2]

120mm	12-0096-0401	¥7,700
135mm	12-0096-0402	¥8,000
150mm	12-0096-0403	¥8,300
165mm	12-0096-0404	¥9,000
180mm	12-0096-0405	¥10,700
195mm	12-0096-0406	¥13,800
210mm	12-0096-0407	¥17,100

日本鋼。木柄(PC口金)
※左用は受注生産の為、定価が1.5倍となります。

正広
MASAHIRO



ステンレス鋼。積層強化木

日本刀鍛錬の技術をステンレスに生かした本格的な包丁です。
シンプルなデザインと高い機能性は「グッドデザイン」の
折り紙つきです。

正広作 ステンレス和包丁

⑤ 柳刃(片刃) [CHBE-Q4] B

200mm(10612)	12-0096-0501	¥8,200
240mm(10613)	12-0096-0502	¥9,000
270mm(10614)	12-0096-0503	¥11,000

⑥ 蛸引(片刃) [CHBE-Q5] B

200mm(10622)	12-0096-0601	¥8,200
240mm(10623)	12-0096-0602	¥9,000

正広作 ステンレス和包丁(左利き用)

⑨ 柳刃(片刃) [CHBE-Q8] B

200mm(10662)	12-0096-0901	¥12,300
240mm(10663)	12-0096-0902	¥13,500

⑦ 出刃(片刃) [CHBE-Q6] B

120mm(10603)	12-0096-0701	¥7,400
135mm(10604)	12-0096-0702	¥8,200
150mm(10605)	12-0096-0703	¥9,000
165mm(10606)	12-0096-0704	¥10,000
180mm(10607)	12-0096-0705	¥11,000
210mm(10609)	12-0096-0706	¥17,500

⑧ 薄刃(片刃) [CHBE-Q7] B

165mm(10632)	12-0096-0801	¥9,000
--------------	--------------	--------

⑩ 出刃(片刃) [CHBE-Q9] B

120mm(10653)	12-0096-1001	¥11,100
150mm(10655)	12-0096-1002	¥13,500
180mm(10657)	12-0096-1003	¥16,500

成平作



ステンレス刃物鋼。ハンドル自然木

ステンレス刃物鋼を採用したお手入れ簡単な現代版和包丁

成平 #9000 ステンレス刃物鋼

⑪ あじ切(片刃) [CHEQ-Q9]

FC-70	105	12-0096-1101	¥2,100
-------	-----	--------------	--------

⑫ 出刃(片刃) [CHEQ-11]

FC-72	150	12-0096-1201	¥3,000
FC-81	165	12-0096-1202	¥3,600
FC-73	180	12-0096-1203	¥6,600
FC-74	210	12-0096-1204	¥9,000

⑬ 三徳(両刃) [CHEQ-13]

FC-79	165	12-0096-1301	¥2,300
-------	-----	--------------	--------

⑭ 小出刃(片刃) [CHEQ-10]

FC-71	130	12-0096-1401	¥2,500
-------	-----	--------------	--------

⑮ 柳刃(片刃) [CHEQ-12]

FC-75	210	12-0096-1501	¥2,500
FC-76	240	12-0096-1502	¥4,500
FC-77	270	12-0096-1503	¥6,700
FC-78	300	12-0096-1504	¥9,000

⑯ 菜切(両刃) [CHEQ-14]

FC-80	160	12-0096-1601	¥2,300
-------	-----	--------------	--------

※上記の価格には消費税は含まれておりません。

料理道具

001
009

001
鍋類
フライパン

002
ホテルパン
番重
バット

003
食缶
給食道具

004
コシナ類

005
キッチン
ボット
保存器

006
ポール
ザル
漬物
米びつ

007
包丁・砥石
まな板

008
種類
ゴムヘラ
中華用品

009
揚げ
物用品
ハケ類