

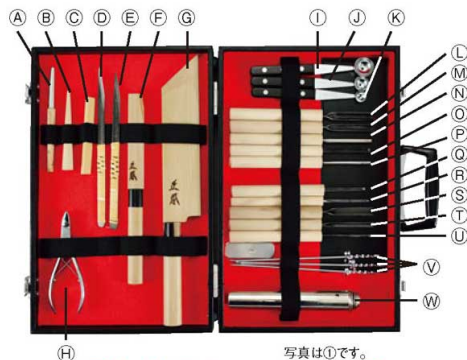
パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20459-368	株式会社クイックパック	0564-59-3525

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

料理細工

368

ムキモノ道具 季節の宴料理づくりに、必要不可欠な小道具



正本 ムキモノ
商品コード 価格
①Aセット(13点) 5789300 ¥176,600
②Bセット(11点) 8069400 ¥133,000
③Cセット(6点) 8069500 ¥83,200
ケースサイズ(全共通) 357×235×H58



関東型 料理細工セット
外寸 商品コード 価格
④大 23点入 420×150×H40 6503600 ¥78,000
⑤中 18点入 240×150×H45 6503700 ¥39,000
⑥小 9点入 150×95×H30 6503800 ¥21,000



関東型 料理細工セット
外寸 商品コード 価格 外寸 商品コード 価格
⑦12点入 240×146×H45 3513700 ¥44,000 ⑨17点入 240×190×H45 0590800 ¥82,000
⑧16点入 335×197×H45 0591000 ¥60,000 ⑩28点入 314×268×H45 0590900 ¥110,000

品名	セット内容		
	Aセット	Bセット	Cセット
①極細鉗	○	○	
②坪鉗用砥石 丸	○	○	
③坪鉗用砥石 角	○	○	
④切出し 3分(直)	○	○	○
⑤切出し 3分(曲)	○	○	○
⑥鉗小刀 (大)	○	○(小)	
⑦ムキモノ用ニッパー	○	○	
⑧鉗ヌキ 大	○	○	○
⑨鉗ヌキ 中	○	○	○
⑩鉗ヌキ 小	○	○	○
⑪坪鉗丸 3.5分	○	○	○
⑫坪鉗丸 3分	○	○	○
⑬坪鉗丸 2.5分	○	○	○
⑭坪鉗丸 2分	○	○	○
⑮坪鉗丸 1.5分	○	○	○
⑯坪鉗丸 1分	○	○	○
⑰坪鉗丸 0.5分	○	○	○
⑱坪鉗角 3分	○	○	○
⑲坪鉗角 2分	○	○	○
⑳坪鉗角 1分	○	○	○
㉑タズナ板 (3本組)	○	○	○
㉒筒抜 (6本組)	○	○	○

品名	セット内容		
	大	中	小
①ムキモノ用丁	○	○	○
②クリ抜 12mm	○	○	○
③クリ抜 15mm	○	○	○
④クリ抜 24mm	○	○	○
⑤ノコギリ	○	○	○
⑥キリフキ	○	○	○
⑦6本組筒抜	○	○	○
⑧△砥石 13×100	○	○	○
⑨○砥石 φ13×100	○	○	○
⑩ニッパー 130mm	○	○	○
⑪タズナ抜 小	○	○	○
⑫タズナ抜 中	○	○	○
⑬タズナ抜 大	○	○	○
⑭切出し(直) 9mm	○	○	○
⑮切出し(曲) 9mm	○	○	○
⑯四方ギリ	○	○	○
⑰坪ギリ(三角) 3mm	○	○	○
⑱坪ギリ(三角) 6mm	○	○	○
⑲坪ギリ(三角) 9mm	○	○	○
⑳坪ギリ(丸) 3mm	○	○	○
㉑坪ギリ(丸) 6mm	○	○	○
㉒坪ギリ(丸) 9mm	○	○	○
㉓坪ギリ(丸) 12mm	○	○	○

品名	セット内容			
	12点入	16点入	17点入	28点入
①藤巻小刀6分(直)	○	○	○	○
②藤巻小刀3分(直)	○	○	○	○
③藤巻小刀3分(曲)	○	○	○	○
④紅白抜(タズナ)大・小	○	○	○	○
⑤月冠抜(芯抜)3本組	○	○	○(5本組)	○
⑥小鉗	○	○	○	○
⑦クリ抜 φ25	○	○	○	○
⑧クリ抜 φ19	○	○	○	○
⑨クリ抜 φ14	○	○	○	○
⑩豆ゴテ	○	○	○	○
⑪貝割り(赤貝ムキ)	○	○	○	○
⑫角ノミ 4分	○	○	○	○
⑬角ノミ 3分	○	○	○	○
⑭角ノミ 2分	○	○	○	○
⑮角ノミ 1分	○	○	○	○
⑯丸ノミ 4分	○	○	○	○
⑰丸ノミ 3分	○	○	○	○
⑱丸ノミ 2分	○	○	○	○
㉑丸ノミ 1分	○	○	○	○
㉒細工用鉋	○	○	○	○
㉓皮ムキ鉋 90mm	○	○	○	○
㉔皮ムキ鉋 120mm	○	○	○(180mmササ付)	○
㉕鉗付ネリゴテ	○	○	○	○
㉖目打	○	○	○	○
㉗骨抜	○	○	○	○
㉘糺吹き	○	○	○	○
㉙くるみ・ぎんなん割り	○	○	○	○
㉚料理用ニッパー	○	○	○	○

25 オロシ金・チーズ卸

18 ビーラー・芽取り・野菜細工

19 魚介類・下ごしらえ

20 肉類・下ごしらえ

21 ポテトマッシャー・エッグカッター

22 レモン絞り・ニンニク絞り

23 デイスベンサー・ドレッシングボトル

24 調味料入