

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20479-282	株式会社クイックパック	0564-59-3525

商品をWEBで探す TKG カタログ 検索

ご注文の際は、注文コードをご記入ください。 **TKG**

282

※このページの庖丁の表示サイズは、マチ付庖丁は刃先からマチまで、マチなし庖丁は刃渡り寸法となっております。(P.277参照)



本職研ぎ
堺実光の庖丁は出荷前に全商品
職人が手研ぎしています。
同時に品質も確認しています。

實光刃物 堺実光 上作(白鋼) 安来白鋼二号

●料理人がもっとも好む鋼です。職人でも焼入れが難しく、正確に焼入れができれば他の鋼に負けない硬度と粘り強さが得られ、切れ味のよい庖丁です。

1 刺身(片刃) (AZT-22) 目

cm	全長	g	背厚	
7-0282-0101	21	335	110	3.0 ￥24,600
7-0282-0102	24	375	150	3.5 ￥26,500
7-0282-0103	27	410	190	4.0 ￥30,000
7-0282-0104	30	450	235	4.7 ￥34,600
7-0282-0105	33	485	255	4.9 ￥44,300
7-0282-0106	36	520	295	5.0 ￥58,400
7-0282-0107	39	550	320	5.0 ￥81,700

2 刺身 先丸(片刃) (AZT-23) 目

cm	全長	g	背厚	
7-0282-0201	21	340	105	3.0 ￥26,500
7-0282-0202	24	380	145	3.4 ￥30,000
7-0282-0203	27	415	185	4.0 ￥34,600
7-0282-0204	30	455	230	4.6 ￥44,300
7-0282-0205	33	490	350	4.7 ￥58,400

3 刺身 切付(片刃) (AZT-24) 目

cm	全長	g	背厚	
7-0282-0301	21	335	105	3.0 ￥26,500
7-0282-0302	24	375	135	3.5 ￥30,000
7-0282-0303	27	419	175	4.0 ￥34,600
7-0282-0304	30	450	220	4.7 ￥44,300
7-0282-0305	33	485	240	4.9 ￥58,400

4 蛸引(片刃) (AZT-25) 目

cm	全長	g	背厚	
7-0282-0401	21	335	110	3.0 ￥24,600
7-0282-0402	24	375	110	3.5 ￥26,500
7-0282-0403	27	410	140	3.5 ￥30,000
7-0282-0404	30	450	160	3.5 ￥34,600
7-0282-0405	33	485	185	3.6 ￥44,300
7-0282-0406	36	520	190	4.0 ￥58,400

5 蛸引 先丸(片刃) (AZT-26) 目

cm	全長	g	背厚	
7-0282-0501	21	335	110	3.0 ￥26,500
7-0282-0502	24	370	115	3.5 ￥30,000
7-0282-0503	27	405	145	3.5 ￥34,600
7-0282-0504	30	450	160	3.6 ￥44,300
7-0282-0505	33	480	180	3.6 ￥58,400

6 蛸引 切付(片刃) (AZT-27) 目

cm	全長	g	背厚	
7-0282-0601	21	340	110	3.0 ￥26,500
7-0282-0602	24	380	110	3.4 ￥30,000
7-0282-0603	27	410	145	3.4 ￥34,600
7-0282-0604	30	445	155	3.5 ￥44,300
7-0282-0605	33	480	185	3.6 ￥58,400

7 ふぐ引(片刃) (AZT-28) 目

cm	全長	g	背厚	
7-0282-0701	24	375	100	3.0 ￥30,000
7-0282-0702	27	410	110	3.0 ￥34,600
7-0282-0703	30	445	135	3.0 ￥44,300
7-0282-0704	33	485	175	3.2 ￥58,400

8 出刃(片刃) (AZT-29) 目

cm	全長	g	背厚	
7-0282-0801	12	240	150	5.5 ￥21,900
7-0282-0802	13.5	260	180	6.5 ￥22,900
7-0282-0803	15	285	230	7.0 ￥26,600
7-0282-0804	16.5	305	290	7.6 ￥28,300
7-0282-0805	18	330	330	7.7 ￥31,800
7-0282-0806	19.5	355	410	8.3 ￥36,300
7-0282-0807	21	370	435	8.5 ￥42,400
7-0282-0808	22.5	390	510	8.5 ￥50,400
7-0282-0809	24	420	655	9.0 ￥59,800
7-0282-0810	27	460	745	9.0 ￥87,900
7-0282-0811	30	500	870	9.0 ￥126,600

9 鎌薄刃(片刃) (AZT-30) 目

cm	全長	g	背厚	
7-0282-0901	16.5	290	150	3.0 ￥24,000
7-0282-0902	18	310	180	3.5 ￥25,700
7-0282-0903	19.5	330	225	3.5 ￥29,300
7-0282-0904	21	350	235	4.0 ￥34,600
7-0282-0905	22.5	365	255	4.0 ￥44,300
7-0282-0906	24	390	320	4.8 ￥58,400

10 薄刃(片刃) (AZT-31) 目

cm	全長	g	背厚	
7-0282-1001	16.5	290	140	3.0 ￥24,000
7-0282-1002	18	315	170	3.5 ￥25,700
7-0282-1003	19.5	335	185	4.0 ￥29,300
7-0282-1004	21	355	220	4.0 ￥34,600
7-0282-1005	22.5	375	235	4.5 ￥44,300
7-0282-1006	24	390	300	4.8 ￥58,400



實光刃物 堺実光 特製霞

●昔から包丁に使われている日本鋼を、露仕上げにした和包丁シリーズです。
●手研ぎ刃付けをしているので、そのままご使用いただけます。

11 刺身(片刃) (AZT-58) 目

cm	全長	g	背厚	
7-0282-1101	18	305	100	3.4 ￥9,600
7-0282-1102	21	340	115	3.5 ￥10,400
7-0282-1103	24	380	135	3.6 ￥11,000
7-0282-1104	27	410	200	4.1 ￥14,000
7-0282-1105	30	450	210	4.8 ￥17,600
7-0282-1106	33	480	270	5.1 ￥23,200
7-0282-1107	36	525	340	5.1 ￥33,300

12 蛸引(片刃) (AZT-59) 目

cm	全長	g	背厚	
7-0282-1201	21	345	90	3.5 ￥10,400
7-0282-1202	24	380	105	3.5 ￥11,000
7-0282-1203	27	420	135	3.5 ￥14,000
7-0282-1204	30	450	155	3.5 ￥17,600
7-0282-1205	33	490	195	3.5 ￥23,200
7-0282-1206	36	525	225	4.0 ￥33,300

13 ふぐ引(片刃) (AZT-60) 目

cm	全長	g	背厚	
7-0282-1301	24	380	100	2.9 ￥14,000
7-0282-1302	27	420	120	3.0 ￥17,600
7-0282-1303	30	450	125	3.0 ￥23,200
7-0282-1304	33	490	170	3.2 ￥33,300

14 出刃(片刃) (AZT-61) 目

cm	全長	g	背厚	
7-0282-1401	9	205	85	5.8 ￥8,700
7-0282-1402	10.5	225	105	6.0 ￥9,300
7-0282-1403	12	245	145	6.5 ￥9,700
7-0282-1404	13.5	260	180	6.8 ￥10,700
7-0282-1405	15	285	260	7.5 ￥11,600
7-0282-1406	16.5	310	280	7.5 ￥13,000
7-0282-1407	18	330	330	7.7 ￥15,400
7-0282-1408	19.5	355	400	8.5 ￥18,600
7-0282-1409	21	370	455	8.7 ￥22,900
7-0282-1410	22.5	395	480	8.9 ￥28,700
7-0282-1411	24	405	560	9.5 ￥36,300
7-0282-1412	27	455	815	10.0 ￥53,200
7-0282-1413	30	490	845	10.0 ￥77,800

15 鎌薄刃(片刃) (AZT-62) 目

cm	全長	g	背厚	
7-0282-1501	16.5	300	150	3.5 ￥10,400
7-0282-1502	18	320	160	3.6 ￥11,000
7-0282-1503	19.5	340	200	3.7 ￥14,000
7-0282-1504	21	355	230	4.0 ￥17,600
7-0282-1505	22.5	375	280	4.5 ￥23,200
7-0282-1506	24	395	330	4.5 ￥33,300

16 薄刃(片刃) (AZT-63) 目

cm	全長	g	背厚	
7-0282-1601	16.5	300	150	3.5 ￥10,400
7-0282-1602	18	320	160	3.7 ￥11,000
7-0282-1603	19.5	340	185	3.7 ￥14,000
7-0282-1604	21	355	250	4.5 ￥17,600
7-0282-1605	22.5	375	280	4.6 ￥23,200
7-0282-1606	24	395	330	4.7 ￥33,300



17 身卸(片刃) (AZT-64) 目

cm	全長	g	背厚	
7-0282-1701	18	330	170	4.8 ￥13,200
7-0282-1702	21	370	210	5.0 ￥16,500
7-0282-1703	24	405	260	5.0 ￥21,500
7-0282-1704	27	440	355	5.5 ￥29,200
7-0282-1705	30	490	430	6.3 ￥40,700

18 骨切(片刃) (AZT-65) 目

cm	全長	g	背厚	
7-0282-1801	24	395	290	4.3 ￥34,700
7-0282-1802	27	425	375	4.9 ￥38,400
7-0282-1803	30	465	485	5.8 ￥47,000
7-0282-1804	33	500	500	5.8 ￥58,000

19 むき物(片刃) (AZT-66) 目

cm	全長	g	背厚	
7-0282-1901	18	325	160	3.6 ￥12,800
7-0282-1902	21	360	190	4.0 ￥19,200

20 江戸裂(片刃) (AZT-67) 目

cm	全長	g	背厚	
7-0282-2001	18	290	200	5.2 ￥23,200
7-0282-2002	21	320	275	6.0 ￥34,200

21 寿司切(両刃) (AZT-68) 目

cm	全長	g	背厚	
7-0282-2101	24	390	390	3.2 ￥33,900

料理道具

鍋類

フライパン・グリルパン

ガス・石油・アルコール・ガス・石油・アルコール

鍋・鍋蓋・鍋敷き・鍋敷き

キッチン・キッチン

キッチン・キッチン

キッチン・キッチン

キッチン・キッチン

キッチン・キッチン

キッチン・キッチン

キッチン・キッチン

キッチン・キッチン

キッチン・キッチン

キッチン・キッチン