

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20338-154	株式会社クイックパック	0564-59-3525

庖丁・まな板

厨房用品

KYS ALL-ROUND KITCHEN GOODS

154



堺菊守

600年の伝統を誇る本職用包丁

研ぎやすく、使いやすい。プロ一般用。

安来白鋼。水牛角柄(口金)付、霞研。

※左用は50%UP(受注生産)

堺菊守 和包丁 特製(水牛角口金)

① 柳刃 [CHAO-01]

180mm	11-0154-0101	¥10,500
210mm	11-0154-0102	¥11,500
240mm	11-0154-0103	¥12,200
270mm	11-0154-0104	¥14,900
300mm	11-0154-0105	¥17,800
330mm	11-0154-0106	¥22,800
360mm	11-0154-0107	¥31,700

② 蛸引 [CHAO-02]

210mm	11-0154-0201	¥11,500
240mm	11-0154-0202	¥12,200
270mm	11-0154-0203	¥14,900
300mm	11-0154-0204	¥17,800
330mm	11-0154-0205	¥22,800
360mm	11-0154-0206	¥31,700

③ ふく引(デッサ) [CHAO-03]

240mm	11-0154-0301	¥14,900
270mm	11-0154-0302	¥17,800
300mm	11-0154-0303	¥22,800
330mm	11-0154-0304	¥31,700

④ 出刃 [CHAO-04]

105mm	11-0154-0401	¥10,400
120mm	11-0154-0402	¥11,200
135mm	11-0154-0403	¥11,500
150mm	11-0154-0404	¥11,800
165mm	11-0154-0405	¥13,200
180mm	11-0154-0406	¥16,500
195mm	11-0154-0407	¥19,800
210mm	11-0154-0408	¥24,200
225mm	11-0154-0409	¥28,800
240mm	11-0154-0410	¥32,800
270mm	11-0154-0411	¥47,700
300mm	11-0154-0412	¥61,600

⑤ 薄刃(関東型) [CHAO-05]

150mm	11-0154-0501	¥9,900
165mm	11-0154-0502	¥10,200
180mm	11-0154-0503	¥11,500
195mm	11-0154-0504	¥15,100
210mm	11-0154-0505	¥17,600
225mm	11-0154-0506	¥28,000
240mm	11-0154-0507	¥32,800

⑥ 鎌型薄刃(関西型) [CHAO-06]

150mm	11-0154-0601	¥9,900
165mm	11-0154-0602	¥10,200
180mm	11-0154-0603	¥11,500
195mm	11-0154-0604	¥15,100
210mm	11-0154-0605	¥17,600
225mm	11-0154-0606	¥28,000
240mm	11-0154-0607	¥32,800

⑦ すし切 [CHAO-07]

240mm	11-0154-0701	¥30,300
270mm	11-0154-0702	¥39,100

⑧ 身卸し [CHAO-08]

180mm	11-0154-0801	¥9,500
210mm	11-0154-0802	¥11,300
240mm	11-0154-0803	¥12,700
270mm	11-0154-0804	¥14,800
300mm	11-0154-0805	¥19,900

⑨ 骨切 [CHAO-09]

240mm	11-0154-0901	¥29,300
270mm	11-0154-0902	¥32,700
300mm	11-0154-0903	¥36,300
330mm	11-0154-0904	¥45,800
360mm	11-0154-0905	¥56,400

⑩ 菜切 [CHAO-10]

165mm	11-0154-1001	¥11,000
-------	--------------	---------

※菜切のみPC柄



堺菊守 和包丁 別打(PC柄)

⑪ 柳刃 [CHAN-01]

210mm	11-0154-1101	¥9,500
240mm	11-0154-1102	¥10,600
270mm	11-0154-1103	¥12,700
300mm	11-0154-1104	¥15,700

⑫ 出刃 [CHAN-02]

120mm	11-0154-1201	¥9,100
135mm	11-0154-1202	¥9,900
150mm	11-0154-1203	¥10,100
165mm	11-0154-1204	¥11,200
180mm	11-0154-1205	¥14,000
195mm	11-0154-1206	¥17,300
210mm	11-0154-1207	¥21,300



堺菊守 和包丁 請合(PC柄)

⑬ 柳刃 [CHAM-01]

210mm	11-0154-1301	¥5,000
240mm	11-0154-1302	¥5,500
270mm	11-0154-1303	¥8,500
300mm	11-0154-1304	¥10,700

⑭ 出刃 [CHAM-02]

120mm	11-0154-1401	¥5,500
135mm	11-0154-1402	¥5,700
150mm	11-0154-1403	¥6,000
165mm	11-0154-1404	¥6,500
180mm	11-0154-1405	¥7,700
195mm	11-0154-1406	¥10,000
210mm	11-0154-1407	¥12,300

堺菊守包丁の分類 鋼系和包丁

商品名	柄	材 料	特 徴	硬 さ	切れ味	研ぎ易さ
本焼	水牛角	白鋼	一枚の鋼を鍛造。超一流料理人のための超一級品	◎	◎	○
青鋼	水牛角	青一鋼	本霞研。硬くて粘りがあり、切れ味が持続。露包丁の最高峰。	◎	◎	◎
極上	水牛	白二鋼	本霞研。シャープな切れ味。御満足いただける逸品です。	◎	◎	◎
特製	水牛	白鋼	霞研。研ぎやすく使いやすい。プロ一般用。	○	○	◎
別打	プラスチック	白鋼	霞研。研ぎやすく使いやすい。プロ一般用。	○	○	◎
請合	プラスチック	日本鋼	改良研。普及品。	△	○	◎

堺菊守包丁の分類 ステンレス系和包丁

商品名	柄	材 料	特 徴	硬 さ	切れ味	研ぎ易さ
極V10	水牛角	V金10号	サビに強く、硬さと粘りに磨きかけたプロ仕様のカスミ和包丁の最高峰。	◎	◎	○
銀3	水牛	銀3鋼	サビに強く、シャープな切れ味。プロ用。	○	○	○
ステンレス柄 モリブデン鋼	抗菌ステンレス	モリブデン鋼	衛生管理に最適。ステンレスハンドルで熱湯殺菌洗浄可能。	△	△	○
モリブデン	プラスチック	モリブデン鋼	サビに強い和包丁の普及版。	△	△	○

※上記の価格には消費税は含まれておりません。

厨房道具

調理小物

庖丁・まな板

製菓用品

調理機械

サービス用品

喫茶用品

鉄板焼、焼肉用品

棚、厨房作業機械等

台車、キッチンフック、バケツ

清掃用品

白衣、長靴

消耗品