

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20424-457	株式会社クイックパック	0564-59-3525

457

厨房用品

庖丁・砥石・庖丁差し類

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

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

09 ボール・ザル・水ます

10 はかり・タイマー・温度計

11 ストッカー・異雑し・スリッパ渡し類

12 オープンウェア・テリカブレート類

13 蒸し器・セイロ類

14 和食料理道具・抜型類

15 庖丁・砥石・庖丁差し類

08 薬味入・シールウェア容器



写真は①です。

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



写真は④です。

関東型 料理細工セット

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



写真は⑩です。

関西型 料理細工セット

商品コード	価格
⑦12点入 240×146×H45 3513700	¥40,000
⑧16点入 335×197×H45 0591000	¥55,000
⑨17点入 240×190×H45 0590800	¥75,000
⑩28点入 314×268×H45 0590900	¥97,000

品名	セット内容	Aセット	Bセット	Cセット
①切出し 3分(直)	○	○	○	○
②切出し 3分(曲)	○	○	○	○
③小刀 (大)	○	○	○	○
④ムキモノ/庖丁サヤ付(本露玉白鋼)	○	○	○	○
⑤坪鍬丸 0.5分	○	○	○	○
⑥坪鍬丸 1分	○	○	○	○
⑦坪鍬丸 1.5分	○	○	○	○
⑧坪鍬丸 2分	○	○	○	○
⑨坪鍬丸 2.5分	○	○	○	○
⑩坪鍬丸 3分	○	○	○	○
⑪坪鍬丸 3.5分	○	○	○	○
⑫坪鍬角 1分	○	○	○	○
⑬坪鍬角 2分	○	○	○	○
⑭坪鍬角 3分	○	○	○	○
⑮ムキモノ用ニッパ	○	○	○	○
⑯タズナ板 (3本組)	○	○	○	○
⑰筒 抜 (6本組)	○	○	○	○
⑱繰ヌキ 大	○	○	○	○
⑲繰ヌキ 中	○	○	○	○
⑳繰ヌキ 小	○	○	○	○
㉑櫛 細 鍬	○	○	○	○
㉒坪鍬用砥石 角	○	○	○	○
㉓坪鍬用砥石 丸	○	○	○	○

品名	セット内容	大	中	小
①ムキモノ庖丁	○	○	○	○
②タズナ 抜 小	○	○	○	○
③タズナ 抜 中	○	○	○	○
④タズナ 抜 大	○	○	○	○
⑤切出し(直) 9mm	○	○	○	○
⑥切出し(曲) 9mm	○	○	○	○
⑦ノコギリ	○	○	○	○
⑧四方ギリ	○	○	○	○
⑨坪ギリ(三角) 3mm	○	○	○	○
⑩坪ギリ(丸) 3mm	○	○	○	○
⑪坪ギリ(丸) 6mm	○	○	○	○
⑫坪ギリ(丸) 9mm	○	○	○	○
⑬坪ギリ(丸) 12mm	○	○	○	○
⑭坪ギリ(丸) 15mm	○	○	○	○
⑮坪ギリ(丸) 24mm	○	○	○	○
⑯坪ギリ(丸) 13×100	○	○	○	○
⑰坪ギリ(丸) φ13×100	○	○	○	○
⑱坪ギリ(丸) 6本組筒抜	○	○	○	○
㉒ニッパ	○	○	○	○

品名	セット内容	12点入	16点入	17点入	28点入
①骨 抜	○	○	○	○	○
②鍬付ネリコテ	○	○	○	○	○
③角 ノ ミ 4分	○	○	○	○	○
④丸 ノ ミ 4分	○	○	○	○	○
⑤料理用ニッパ	○	○	○	○	○
⑥目 打	○	○	○	○	○
⑦腰巻小刀6分 (直)	○	○	○	○	○
⑧腰巻小刀3分 (直)	○	○	○	○	○
⑨腰巻小刀3分 (曲)	○	○	○	○	○
⑩紅白抜(タズナ)大・小	○	○	○	○	○
⑪月冠抜(芯抜)3本組	○	○	○	○	○
⑫貝 割 り(赤貝ムキ)	○	○	○	○	○
⑬小 鍬	○	○	○	○	○
⑭くるみ・ぎんなん割り	○	○	○	○	○
⑮クリ 抜 φ25	○	○	○	○	○
⑯クリ 抜 φ19	○	○	○	○	○
⑰クリ 抜 φ14	○	○	○	○	○
⑱豆 コ テ	○	○	○	○	○
⑲霧 吹 き	○	○	○	○	○
⑳角 ノ ミ 3分	○	○	○	○	○
㉑丸 ノ ミ 3分	○	○	○	○	○
㉒角 ノ ミ 2分	○	○	○	○	○
㉓丸 ノ ミ 2分	○	○	○	○	○
㉔丸 ノ ミ 1分	○	○	○	○	○
㉕丸 ノ ミ 1分	○	○	○	○	○
㉖細工用庖丁	○	○	○	○	○
㉗皮ムキ庖丁 90mm	○	○	○	○	○
㉘皮ムキ庖丁 120mm	○	○	○	○	○



⑪鉄 氷バサミ

刃の間隔	商品コード	価格
大 600 約2.8kg	0602100	¥22,000
中 500 約2.5kg	0602200	¥19,000
小 400 約1.6kg	0602300	¥15,000

※刃の間隔は広げた時のものです。



⑫ピストル型 氷ノコギリ (サヤ付) 27cm

5881100 ¥18,500



⑬折り込み 氷ノコギリ 24cm

5881200 ¥18,200



⑭チェーンソー MUC3041

5880710 ¥20,200

全長:455
電力:単相100V 1.430W
切断有効長さ:300
チェーンスピード:870mm/分
コード:5m
重量:3.9kg
※カレントリレー(モーターの安全機能)付



⑮氷小刀

5881300 ¥3,900
刃渡:13.5cm



⑯氷用キリ

5881400 ¥1,540
全長24.5cm 太さφ3

●このカタログに掲載されている価格は、平成29年4月1日現在のもので、税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。