

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20480-191	株式会社クイックパック	0564-59-3525

191 洋庖丁

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

正 広 作 洋庖丁(モリブデン鋼・ツバ付)



①牛刀 両	加	③骨スキ角型 両	加
刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格		刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格	
18cm 300 170 2.2 0587000 ¥13,000		15cm 264 165 2.0 0587800 ¥14,000	
21cm 328 179 2.2 0587100 ¥14,000		④骨スキ丸型 両	加
24cm 377 245 2.4 0587200 ¥17,000		刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格	
27cm 407 299 2.4 0587300 ¥21,500		15cm 255 175 2.5 0587900 ¥14,000	
30cm 437 330 2.4 0587400 ¥27,500		⑤筋引 両	加
33cm 468 360 3.0 0587500 ¥33,500		刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格	
②ペティーナイフ 両	加	24cm 360 178 2.0 0588000 ¥17,000	
刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格		27cm 405 241 2.0 0588100 ¥21,500	
12cm 227 78 1.5 0587600 ¥8,000		⑥三徳型牛刀 両	加
15cm 264 95 1.5 0587700 ¥8,700		刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格	
		17.5cm 296 173 2.0 0588200 ¥13,000	

*左利き用は、P6045  に掲載してあります。

正 広 作 洋庖丁 MV-P(モリブデン鋼・PC柄)



⑦牛刀 両	加	⑨骨スキ角型 両	加
刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格		刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格	
18cm 305 106 2.0 8750400 ¥7,000		15cm 270 130 2.5 8751300 ¥7,800	
21cm 334 124 2.0 8750500 ¥8,000		⑩骨スキ丸型 両	加
24cm 372 160 2.5 8750600 ¥10,500		刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格	
27cm 400 186 2.5 8750700 ¥14,000		15cm 260 113 2.5 8750800 ¥17,800	
30cm 430 217 2.5 8750800 ¥17,500		⑪筋引 両	加
⑧ペティーナイフ 両	加	刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格	
刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格		24cm 370 152 2.5 8751100 ¥10,500	
12cm 234 56 1.8 8750900 ¥5,400		27cm 400 163 2.5 8751200 ¥14,000	
15cm 263 63 1.8 8751000 ¥6,200		⑫三徳型 両	加
		刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格	
		16.5cm 285 109 2.0 8751500 ¥7,000	

正 広 作 洋庖丁(日本鋼・ツバ付)

ズッシリとした手応えと抜群の切れ味を身上とする純日本鋼
研ぎ直した刃先に伝統の風格が漂います。



⑬牛刀 両	加	⑮骨スキ角型 両	加	⑰洋出刃 両	加	⑲小間切 両	加
刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格		刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格		刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格		刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格	
18cm 305 150 2.0 0588300 ¥11,000		15cm 265 150 2.6 0589300 ¥11,500		21cm 333 308 5.0 0589800 ¥25,000		24cm 370 310 2.8 0590300 ¥22,000	
21cm 330 163 2.0 0588400 ¥12,000		⑯骨スキ丸型 両	加	24cm 370 425 5.0 0589900 ¥29,000		27cm 408 386 2.8 0590400 ¥25,000	
24cm 373 230 2.3 0588500 ¥15,000		刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格		27cm 397 481 5.0 0590000 ¥33,000		30cm 439 397 2.8 0590500 ¥29,000	
27cm 408 260 2.3 0588600 ¥18,500		15cm 252 183 2.6 0589400 ¥11,500		⑱ガラスキ 両	加	⑳冷凍庖丁 両	加
30cm 438 290 2.3 0588700 ¥23,000		⑰筋引 両	加	刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格		刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格	
33cm 466 330 2.6 0588800 ¥27,500		刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格		18cm 304 310 5.0 0590100 ¥22,000		27cm 408 419 3.0 0605600 ¥29,000	
36cm 500 355 2.6 0588900 ¥38,500		24cm 360 160 2.3 0589500 ¥15,000		㉑三徳型牛刀 両	加	30cm 438 518 3.0 0605700 ¥38,000	
⑭ペティーナイフ 両	加	27cm 407 222 2.3 0589600 ¥18,500		刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格			
刃渡 全長 g 背厚 商品コード 価格		30cm 435 239 2.3 0589700 ¥23,000		17.5cm 296 160 2.0 0590200 ¥11,000			
12cm 225 73 2.0 0589000 ¥7,200							
13.5cm 240 79 2.0 0589100 ¥7,600							
15cm 265 90 2.0 0589200 ¥8,000							

両…両刃 両…片刃 庖丁は全て右仕様です。左仕様をご希望の際は別途お問い合わせください。

●このカタログに掲載されている価格は、2019年4月1日現在のものです。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。

01 IH・ガス兼用鍋

02 ガス専用鍋

03 フライパン

04 鍋全般

05 ブランドキッチン

06 オープンウェア

07 ホテルパン・
ガストルームパン

08 庖丁