

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20600-237	株式会社クイックパック	0564-59-3525

237

Kitchen Goods for Professional
High Grade vol.6

※ご注文の際は、商品コード・サイズをお確かめの上ご連絡ください。

調理用品



① 神田上作 和庖丁

白二鋼 本筋研 水牛桂柄

商品コード	刃渡×全長mm	標準価格
129001	105×215	¥38,000
129002	120×245	¥39,300
129003	135×265	¥40,500
129004	150×285	¥41,500
129005	165×315	¥43,000
129006	180×330	¥49,200
129007	195×345	¥54,400
129008	210×375	¥64,200
129009	225×395	¥78,500
129010	240×415	¥93,000

材質／安来白鋼・水牛桂柄

② 神田上作 柳刃

商品コード	刃渡×全長mm	標準価格
129011	180×310	¥37,200
129012	210×340	¥38,800
129013	240×380	¥40,700
129014	270×415	¥46,000
129015	300×450	¥52,000
129016	330×485	¥64,000
129017	360×515	¥80,000

材質／安来白鋼・水牛桂柄

③ 神田上作 鎌形薄刃

商品コード	刃渡×全長mm	標準価格
129025	150×175	¥37,600
129026	165×295	¥38,800
129027	180×315	¥40,500
129028	195×335	¥46,700
129029	210×355	¥52,000
129030	225×370	¥64,000
129031	240×395	¥80,000

材質／安来白鋼・水牛桂柄

④ 神田上作 江戸裂

商品コード	刃渡×全長mm	標準価格
129044	120×225	¥37,600
129045	135×235	¥40,000
129046	150×265	¥41,500
129047	165×280	¥49,700
129048	180×295	¥54,000
129049	195×315	¥62,000
129050	210×330	¥70,000
129051	225×355	¥83,200
129052	240×370	¥93,200

材質／安来白鋼・水牛桂柄

⑤ 神田上作 薄刃

商品コード	刃渡×全長mm	標準価格
129018	150×285	¥37,600
129019	165×295	¥38,800
129020	180×315	¥40,500
129021	195×335	¥47,000
129022	210×355	¥52,000
129023	225×370	¥64,000
129024	240×390	¥80,000

材質／安来白鋼・水牛桂柄

⑦ 神田上作 ふぐ引

商品コード	刃渡×全長mm	標準価格
129040	240×380	¥45,000
129041	270×415	¥52,000
129042	300×450	¥57,800
129043	330×485	¥68,200

材質／安来白鋼・水牛桂柄

⑧ 神田上作 むき物

商品コード	刃渡×全長mm	標準価格
129036	180×315	¥45,000
129037	210×345	¥64,000

材質／安来白鋼・水牛桂柄

⑨ 神田上作 蛸引

商品コード	刃渡×全長mm	標準価格
129038	300×450	¥60,000
129039	330×485	¥64,300

材質／安来白鋼・水牛桂柄

⑩ 神田上作 寿司切

商品コード	刃渡×全長mm	標準価格
129032	225×480	¥84,600
129033	240×495	¥89,500

材質／安来白鋼・水牛桂柄

⑥ 神田上作 身卸

商品コード	刃渡×全長mm	標準価格
129034	240×420	¥52,000

材質／安来白鋼・水牛桂柄

⑪ 神田上作 骨切

商品コード	刃渡×全長mm	標準価格
129035	330×510	¥143,000

材質／安来白鋼・水牛桂柄

⑫ 神田上作 大阪裂

商品コード	刃渡×全長mm	標準価格
129053	180×200	¥30,700

材質／安来白鋼・水牛桂柄

⑬ 神田上作 京裂

商品コード	刃渡×全長mm	標準価格
129054	60×160	¥63,000

材質／安来白鋼・水牛桂柄

⑭ 神田上作 名古屋裂

商品コード	規格	標準価格
129055	105mm	¥33,000

材質／安来白鋼・水牛桂柄



特選 神田作 和庖丁

安来鋼 水牛桂柄

オススメ!

⑮ 特選 神田作 薄刃

商品コード	規格	刃渡×全長mm	標準価格
129117	150mm	150×285	¥23,900
129118	165mm	165×295	¥24,500
129119	180mm	180×315	¥25,400
129120	195mm	195×335	¥28,000
129121	210mm	210×355	¥33,500
129122	225mm	225×370	¥39,500
129137	240mm	240×390	¥48,000

材質／安来白鋼・水牛桂柄

オススメ!

⑯ 特選 神田作 柳刃

商品コード	規格	刃渡×全長mm	標準価格
129135	180mm	180×310	¥24,500
129136	210mm	210×340	¥25,400
129108	240mm	240×380	¥26,000
129109	270mm	270×415	¥28,000
129110	300mm	300×450	¥33,500
129111	330mm	330×485	¥44,000

材質／安来白鋼・水牛桂柄

オススメ!

⑰ 特選 神田作 出刃

商品コード	規格	刃渡×全長mm	標準価格
129099	150mm	150×285	¥21,000
129100	165mm	165×315	¥22,200
129101	180mm	180×330	¥24,400
129102	195mm	195×340	¥33,800
129103	210mm	210×375	¥42,500
129104	225mm	225×395	¥38,400
129105	240mm	240×415	¥62,900
129107	270mm	270×445	¥88,300

材質／安来白鋼・水牛桂柄

オススメ!

⑱ 特選 神田作 蛸引

商品コード	規格	刃渡×全長mm	標準価格
129114	270mm	270×415	¥28,000
129115	300mm	300×450	¥33,500
129116	330mm	330×485	¥41,700

材質／安来白鋼・水牛桂柄

料理道具

ストッフ・仕込み

調理小物

軽食・鉄板焼き用品

機材・計測

調理機械

厨房機器・設備