

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20604-265	株式会社クイックパック	0564-59-3525

265 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)

01
IH
ガス兼用鋼



02
ガス専用鋼

①牛刀 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	3-0265-0101	300	170	2.2	0587000	¥14,500
21cm	3-0265-0102	328	179	2.2	0587100	¥15,500
24cm	3-0265-0103	377	245	2.4	0587200	¥19,000
27cm	3-0265-0104	407	299	2.4	0587300	¥24,000
30cm	3-0265-0105	437	330	2.4	0587400	¥31,000
33cm	3-0265-0106	468	360	3.0	0587500	¥37,500

③骨スキ角型 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	3-0265-0301	264	165	2.0	0587800	¥15,500

④骨スキ丸型 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	3-0265-0401	255	175	2.5	0587900	¥15,500

⑤筋引 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	3-0265-0501	360	178	2.0	0588000	¥19,000
27cm	3-0265-0502	405	241	2.0	0588100	¥24,000

⑥三徳型牛刀 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
17.5cm	3-0265-0601	298	173	2.0	0588200	¥14,500

②ペティナイフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	3-0265-0201	227	78	1.5	0587600	¥9,000
15cm	3-0265-0202	264	95	1.5	0587700	¥9,800

※左利き用は、P85 左利き用 に掲載しております。

正 広 作 洋庖丁 MV-P (モリブデン鋼・PC柄)

03
フライパン



04
鍋全般

⑦牛刀 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	3-0265-0701	305	106	2.0	8750400	¥7,800
21cm	3-0265-0702	334	124	2.0	8750500	¥9,000
24cm	3-0265-0703	372	160	2.5	8750600	¥11,800
27cm	3-0265-0704	400	186	2.5	8750700	¥15,800
30cm	3-0265-0705	430	217	2.5	8750800	¥19,800

⑨骨スキ角型 片

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	3-0265-0901	270	130	2.5	8751300	¥8,700

⑩骨スキ丸型 片

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	3-0265-1001	260	113	2.5	8751400	¥8,700

⑪筋引 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	3-0265-1101	370	152	2.5	8751100	¥11,800
27cm	3-0265-1102	400	163	2.5	8751200	¥15,800

⑫三徳型 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16.5cm	3-0265-1201	285	109	2.0	8751500	¥7,800

⑧ペティナイフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	3-0265-0801	234	56	1.8	8750900	¥6,000
15cm	3-0265-0802	263	63	1.8	8751000	¥7,000

05
ブランドキッチン

正 広 作 洋庖丁 (日本鋼・ツバ付)

ズ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
研ぎ込まれた刃先に伝統の風格が漂います。



06
オープンウェア

⑬牛刀 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	3-0265-1301	305	150	2.0	0588300	¥12,500
21cm	3-0265-1302	330	163	2.0	0588400	¥13,500
24cm	3-0265-1303	373	230	2.3	0588500	¥17,000
27cm	3-0265-1304	408	260	2.3	0588600	¥21,000
30cm	3-0265-1305	438	290	2.3	0588700	¥26,000
33cm	3-0265-1306	466	330	2.6	0588800	¥31,000
36cm	3-0265-1307	500	355	2.6	0588900	¥43,000

⑭ペティナイフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	3-0265-1401	225	73	2.0	0589000	¥8,000
13.5cm	3-0265-1402	240	79	2.0	0589100	¥8,500
15cm	3-0265-1403	265	90	2.0	0589200	¥9,000

⑮骨スキ 角型 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	3-0265-1501	265	150	2.6	0589300	¥13,000

⑯骨スキ 丸型 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	3-0265-1601	252	183	2.6	0589400	¥13,000

⑰筋引 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	3-0265-1701	360	160	2.3	0589500	¥17,000
27cm	3-0265-1702	407	222	2.3	0589600	¥21,000
30cm	3-0265-1703	435	239	2.3	0589700	¥26,000

⑱洋出刃 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	3-0265-1801	333	308	5.0	0589800	¥28,000
24cm	3-0265-1802	370	425	5.0	0589900	¥33,000
27cm	3-0265-1803	397	481	5.0	0590000	¥37,000

⑲ガラスキ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	3-0265-1901	304	310	5.0	0590100	¥25,000

⑳三徳型 牛刀 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
17.5cm	3-0265-2001	296	160	2.0	0590200	¥12,500

㉑小間切 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	3-0265-2101	370	310	2.8	0590300	¥25,000
27cm	3-0265-2102	408	386	2.8	0590400	¥28,000
30cm	3-0265-2103	439	397	2.8	0590500	¥33,000

㉒冷凍庖丁 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
27cm	3-0265-2201	408	419	3.0	0605600	¥32,500
30cm	3-0265-2202	438	518	3.0	0605700	¥37,000

07
ホテル・
レストラン・
ホームバー

08
庖丁

図…両刃 図…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、2023年9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。