

|           |             |              |
|-----------|-------------|--------------|
| パンフレット番号  | 問合せ先        | 電話番号         |
| 20604-266 | 株式会社クイックパック | 0564-59-3525 |

ご注文の際は、  
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

洋庖丁 266

## 杉本合金鋼ステンレス洋庖丁

CM製品は、従来の炭素鋼の製品に、クローム、モリブデンを含有した製品で、錆にくく、切れ味も炭素鋼の製品に近い切れ味を示します。プロ用のステンレス製品として杉本が自信をもって薦める庖丁です。



### ①牛刀 両

| 刃渡           | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格       |
|--------------|-------------|-----|-----|-----|---------|----------|
| CM 2118 18cm | 3-0266-0101 | 300 | 160 | 2.3 | 7922600 | ¥23,637  |
| CM 2121 21cm | 3-0266-0102 | 335 | 185 | 2.4 | 7922700 | ¥25,455  |
| CM 2124 24cm | 3-0266-0103 | 375 | 225 | 2.4 | 7922800 | ¥37,273  |
| CM 2127 27cm | 3-0266-0104 | 420 | 335 | 2.9 | 7922900 | ¥59,091  |
| CM 2130 30cm | 3-0266-0105 | 460 | 370 | 2.9 | 7923000 | ¥68,182  |
| CM 2133 33cm | 3-0266-0106 | 495 | 440 | 3.3 | 7923100 | ¥113,637 |
| CM 2136 36cm | 3-0266-0107 | 525 | 445 | 3.3 | 7923200 | ¥140,910 |

### ②ベティーナナイフ 両

| 刃渡           | ページコード      | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|--------------|-------------|-----|----|-----|---------|---------|
| CM 2012 12cm | 3-0266-0201 | 230 | 80 | 2.0 | 7922400 | ¥19,091 |
| CM 2015 15cm | 3-0266-0202 | 260 | 85 | 2.0 | 7922500 | ¥20,910 |

### ③筋引 両

| 刃渡           | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|--------------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| CM 2524 24cm | 3-0266-0301 | 380 | 195 | 2.4 | 7923700 | ¥35,455 |
| CM 2527 27cm | 3-0266-0302 | 410 | 230 | 2.4 | 7923800 | ¥50,000 |

### ④ガラスキ 片

| 刃渡           | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|--------------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| CM 2318 18cm | 3-0266-0401 | 305 | 248 | 3.9 | 7923400 | ¥40,910 |

### ⑤骨スキ 片

| 刃渡           | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|--------------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| CM 2215 15cm | 3-0266-0501 | 270 | 175 | 2.9 | 7923300 | ¥26,364 |

### ⑥洋出刃 両

| 刃渡           | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|--------------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| CM 2421 21cm | 3-0266-0601 | 350 | 445 | 4.9 | 7923500 | ¥53,637 |
| CM 2424 24cm | 3-0266-0602 | 385 | 475 | 4.9 | 7923600 | ¥61,819 |

### ⑦和洋刃 両

| 刃渡            | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|---------------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| CM 2117N 17cm | 3-0266-0701 | 300 | 160 | 2.2 | 8708800 | ¥25,455 |

### ⑧ハムスライス 両

| 刃渡           | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|--------------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| CM 2630 30cm | 3-0266-0801 | 440 | 215 | 2.6 | 7923900 | ¥68,182 |

## 杉本 ツバ付最上品(A)洋庖丁(日本鋼)



### ⑨牛刀 両

| 刃渡   | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格       |
|------|-------------|-----|-----|-----|---------|----------|
| 18cm | 3-0266-0901 | 300 | 145 | 2.3 | 4581800 | ¥20,000  |
| 21cm | 3-0266-0902 | 335 | 165 | 2.4 | 4581900 | ¥20,910  |
| 24cm | 3-0266-0903 | 375 | 210 | 2.4 | 4582000 | ¥31,819  |
| 27cm | 3-0266-0904 | 420 | 325 | 2.9 | 4582100 | ¥53,637  |
| 30cm | 3-0266-0905 | 460 | 355 | 2.9 | 4582200 | ¥62,728  |
| 33cm | 3-0266-0906 | 495 | 420 | 2.9 | 4582300 | ¥99,091  |
| 36cm | 3-0266-0907 | 525 | 435 | 2.9 | 4582400 | ¥117,273 |

### ⑩ベティーナナイフ 両

| 刃渡   | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 12cm | 3-0266-1001 | 230 | 70  | 1.6 | 4582900 | ¥16,364 |
| 15cm | 3-0266-1002 | 260 | 75  | 2.0 | 4583000 | ¥19,091 |
| 18cm | 3-0266-1003 | 290 | 100 | 2.0 | 8708000 | ¥20,000 |

### ⑪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 | 3-0266-1101 | 350 | 425 | 4.9 | 4582700 | ¥50,000 |
| 24cm | 3-0266-1102 | 385 | 445 | 4.9 | 4582800 | ¥59,091 |

### ⑫筋引 両

| 刃渡   | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 24cm | 3-0266-1201 | 380 | 190 | 2.4 | 4582500 | ¥31,819 |
| 27cm | 3-0266-1202 | 410 | 195 | 2.4 | 4582600 | ¥44,546 |
| 30cm | 3-0266-1203 | 440 | 210 | 2.4 | 8707900 | ¥62,728 |

### ⑬骨スキ 片

| 刃渡   | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 14cm | 3-0266-1301 | 270 | 175 | 2.9 | 4583100 | ¥22,728 |

### ⑭版骨 片

| 刃渡   | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 14cm | 3-0266-1401 | 265 | 185 | 2.9 | 4583200 | ¥22,728 |

### ⑮ガラスキ 片

| 刃渡   | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 17cm | 3-0266-1501 | 305 | 245 | 3.9 | 4583300 | ¥35,455 |

## 正 巖 ここにプロの誇りがある、料理道を極めるプロに贈る。

## 正 巖 ツバ付紫丹柄・最高級炭素鋼

不純物の少ない最高級炭素鋼を素材に、使い易さを全面に取り入れた調理師専用の決定版 研ぎ易く切れ味主体の庖丁です。



### ⑯牛刀 両

| 刃渡     | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|--------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 18cm   | 3-0266-1601 | 303 | 130 | 2.2 | 7929200 | ¥18,400 |
| 21cm   | 3-0266-1602 | 336 | 160 | 2.4 | 7929300 | ¥20,000 |
| 24cm   | 3-0266-1603 | 372 | 230 | 2.4 | 7929400 | ¥21,600 |
| 25.5cm | 3-0266-1604 | 390 | 250 | 2.4 | 7929500 | ¥25,000 |
| 27cm   | 3-0266-1605 | 408 | 255 | 2.4 | 7929600 | ¥27,000 |
| 30cm   | 3-0266-1606 | 438 | 280 | 2.4 | 7929700 | ¥32,800 |
| 33cm   | 3-0266-1607 | 470 | 420 | 2.7 | 7929800 | ¥40,200 |

### ⑰ベティーナナイフ 両

| 刃渡   | ページコード      | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-------------|-----|----|-----|---------|---------|
| 12cm | 3-0266-1701 | 235 | 80 | 1.7 | 7928900 | ¥11,200 |
| 15cm | 3-0266-1702 | 265 | 90 | 1.7 | 7929100 | ¥11,800 |

### ⑱文化庖丁 両

| 刃渡   | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 18cm | 3-0266-1801 | 298 | 150 | 2.2 | 7930100 | ¥18,600 |

### ⑲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 | 3-0266-1901 | 330 | 340 | 4.7 | 7930300 | ¥30,400 |
| 24cm | 3-0266-1902 | 379 | 380 | 4.8 | 7930500 | ¥38,600 |
| 27cm | 3-0266-1903 | 410 | 470 | 4.8 | 7930700 | ¥44,000 |
| 30cm | 3-0266-1904 | 438 | 530 | 4.9 | 7930800 | ¥52,000 |

### ⑳筋引 両

| 刃渡   | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 24cm | 3-0266-2001 | 378 | 160 | 2.1 | 7930900 | ¥21,400 |
| 27cm | 3-0266-2002 | 403 | 190 | 2.1 | 7931000 | ¥25,600 |

### ㉑骨スキ 片

| 刃渡     | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|--------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 14.5cm | 3-0266-2101 | 270 | 150 | 2.4 | 7931510 | ¥18,400 |

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。

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械  
下ごしらえ

12 ボール・洗い桶

13 水切り・ザル

14 水マス・  
計量スプーン

15 ロート・スコップ

08 庖丁