

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20604-288	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。

和庖丁 288

兼松作 日本鋼 (安来白鋼3号) 霞研 朴(水牛桂柄)

熟練の庖丁鍛冶職人が、日本刀と同じ手法の火造り鍛造、焼入れ(硬度を出す)、焼きもどし(粘り強さを出す)を行った1丁ずつ全てが手作りの魂がこもった逸品です。

業務用では一般的なラインで、刃研ぎも簡単にでき、取扱いがやさしい庖丁です。



①柳刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	3-0288-0101	390	150	3.5	0571700	¥14,400
27cm	3-0288-0102	430	200	4.0	0571800	¥17,200
30cm	3-0288-0103	455	230	4.2	0571900	¥21,000
33cm	3-0288-0104	507	280	4.3	0572000	¥26,000
36cm	3-0288-0105	520	320	4.5	0572100	¥36,000

②蛸引

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	3-0288-0201	390	120	3.0	0572200	¥14,400
27cm	3-0288-0202	420	130	3.0	0572300	¥17,200
30cm	3-0288-0203	455	160	3.0	0572400	¥21,000
33cm	3-0288-0204	505	190	3.4	0572500	¥26,000
36cm	3-0288-0205	520	210	3.4	0572600	¥36,000

③出刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	3-0288-0301	295	270	8.0	0569800	¥14,000
16.5cm	3-0288-0302	325	340	8.0	0569900	¥15,400
18cm	3-0288-0303	340	390	8.0	0570000	¥17,600
19.5cm	3-0288-0304	355	400	8.0	0570100	¥21,500
21cm	3-0288-0305	380	450	8.5	0570200	¥27,000
24cm	3-0288-0306	430	600	8.5	0570300	¥40,000
27cm	3-0288-0307	460	800	10.5	0570400	¥67,000
30cm	3-0288-0308	510	840	11.5	0570500	¥95,000

⑧サケ切

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	3-0288-0801	425	480	6.5	0573500	¥39,000
27cm	3-0288-0802	465	560	6.5	0573600	¥51,000
30cm	3-0288-0803	500	770	8.2	0573700	¥64,000

⑨附庖丁

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	3-0288-0901	350	145	2.2	0573800	¥14,600
24cm	3-0288-0902	380	185	2.2	0573900	¥16,500
27cm	3-0288-0903	420	225	2.3	0574000	¥20,600

⑩舟行庖丁

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	3-0288-1001	320	165	4.5	0574500	¥15,600
21cm	3-0288-1002	360	235	4.5	0574600	¥20,600

④小出刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	3-0288-0401	250	130	6.7	0570600	¥11,800

⑤薄刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16.5cm	3-0288-0501	300	150	3.5	0570800	¥13,200
18cm	3-0288-0502	320	200	4.0	0570900	¥14,300
19.5cm	3-0288-0503	340	240	4.0	0571000	¥18,300
21cm	3-0288-0504	380	280	4.0	0571100	¥21,500
24cm	3-0288-0505	420	310	4.0	0571200	¥36,000

⑥鎌型薄刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	3-0288-0601	325	190	4.0	0571300	¥14,300
19.5cm	3-0288-0602	340	220	4.0	0571400	¥18,300
21cm	3-0288-0603	370	260	4.0	0571500	¥21,500
24cm	3-0288-0604	410	310	4.0	0571600	¥36,000

⑦ふぐ引

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	3-0288-0701	390	100	2.6	0574100	¥17,000
27cm	3-0288-0702	420	115	2.6	0574200	¥20,200
30cm	3-0288-0703	450	150	2.8	0574300	¥27,600
33cm	3-0288-0704	490	175	3.0	0574400	¥35,000

⑪身卸庖丁

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	3-0288-1101	235	190	4.3	0574700	¥18,300
21cm	3-0288-1102	375	250	4.3	0574800	¥21,000
24cm	3-0288-1103	415	280	4.3	0574900	¥26,000
27cm	3-0288-1104	460	490	6.0	0575000	¥31,000
30cm	3-0288-1105	490	500	6.0	0575100	¥39,000

⑫鯉切り(骨切り)

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
27cm	3-0288-1201	430	450	5.7	5855200	¥62,000
30cm	3-0288-1202	460	550	6.5	5855300	¥67,000
33cm	3-0288-1203	490	610	6.5	5855400	¥87,000

⑬寿司切

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	3-0288-1301	395	390	4.2	0572700	¥44,000



⑭細工庖丁

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16.5cm	3-0288-1401	305	115	2.8	0572800	¥25,200
18cm	3-0288-1402	315	150	2.9	0572900	¥27,800

⑮切付庖丁

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
27cm	3-0288-1501	420	390	6.0	0573000	¥36,000
30cm	3-0288-1502	465	440	6.2	0573100	¥40,000

⑯アジ切

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
10.5cm	3-0288-1601	235	100	2.5	0573200	¥5,200

⑰菜切

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16.5cm	3-0288-1701	315	180	3.2	0573300	¥9,000



⑱江戸さき

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	3-0288-1801	300	190	4.7	0582800	¥22,200
21cm	3-0288-1802	325	235	4.7	0582900	¥28,800

⑲うなぎさき大阪型

全長	ページコード	g	背厚	商品コード	価格
190	3-0288-1901	135	4.0	0583000	¥10,200

⑳うなぎさき名古屋型

全長	ページコード	g	背厚	商品コード	価格
215	3-0288-2001	70	3.0	0583200	¥10,800

㉑うなぎさき京型

全長	ページコード	g	背厚	商品コード	価格
205	3-0288-2101	185	11.0	0583100	¥35,000



㉒マグロ切

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
54cm	3-0288-2201	860	660	5.5	0583400	¥115,000
57cm	3-0288-2202	900	800	5.5	0583500	¥126,000
60cm	3-0288-2203	940	820	5.5	0583600	¥132,000

庖丁は全て片刃、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