

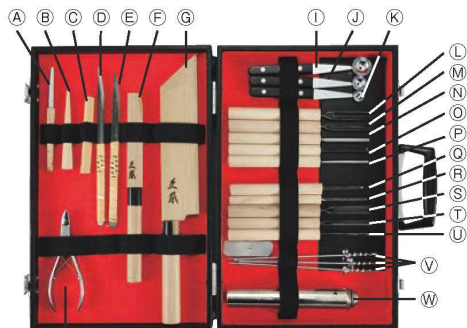
パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20604-498	株式会社クイックパック	0564-59-3525

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

料理細工

498

ムキモノ道具 季節の宴料理づくりに、必要不可欠な小道具



写真は①です。

正本 ムキモノ

ページコード	商品コード	価格
①Aセット(13点)	3-0498-0101 5789300	¥199,000
②Bセット(11点)	3-0498-0201 8069400	¥154,000
③Cセット(6点)	3-0498-0301 8069500	¥94,000

ケースサイズ(全共通) 357×235×H58



④関東型 料理細工セット

ページコード	外寸	商品コード	価格
大 3-0498-0401	23点入 420×150×H40	6503600	製造中止



写真は⑧です。

関西型 料理細工セット

ページコード	外寸	商品コード	価格
⑤12点入	3-0498-0501 240×146×H45	3513700	¥51,000
⑥16点入	3-0498-0601 335×197×H45	0591000	¥70,000
⑦17点入	3-0498-0701 240×190×H45	0590800	¥95,000
⑧28点入	3-0498-0801 314×268×H45	0590900	¥128,000

品名	セット内容	Aセット	Bセット	Cセット
①極細 錐	丸	○	○	
②坪錐用砥石	角	○	○	
③坪錐用砥石	角	○	○	
④切出し 3分(直)		○	○	○
⑤切出し 3分(曲)		○	○	○
⑥線 小 刀	(大)	○	○(小)	
⑦ムキモノ用ニッパー		○	○	
⑧線 ヌ キ	大	○	○	○
⑨線 ヌ キ	中	○	○	○
⑩線 ヌ キ	小	○	○	○
⑪坪錐 丸	3.5分	○	○	○
⑫坪錐 丸	3分	○	○	○
⑬坪錐 丸	2.5分	○	○	○
⑭坪錐 丸	2分	○	○	○
⑮坪錐 丸	1.5分	○	○	○
⑯坪錐 丸	1分	○	○	○
⑰坪錐 丸	0.5分	○	○	○
⑱坪錐 角	3分	○	○	○
⑲坪錐 角	2分	○	○	○
⑳坪錐 角	1分	○	○	○
㉑タズナ板	(3本組)	○	○	○
㉒筋 抜	(6本組)	○	○	○

品名	セット内容	大
①ムキモノ用丁		○
②クリ 抜	12mm	○
③クリ 抜	15mm	○
④クリ 抜	24mm	○
⑤ノコギリ		○
⑥キリフキ		○
⑦6本組筋抜		○
⑧△砥石	13×100	○
⑨○砥石	φ13×100	○
⑩ニッパー	130mm	○
⑪タズナ抜	小	○
⑫タズナ抜	中	○
⑬タズナ抜	大	○
⑭切出し(直)	9mm	○
⑮切出し(曲)	9mm	○
⑯四方ギリ		○
⑰坪ギリ(三角)	3mm	○
⑱坪ギリ(三角)	6mm	○
⑲坪ギリ(三角)	9mm	○
⑳坪ギリ(丸)	3mm	○
㉑坪ギリ(丸)	6mm	○
㉒坪ギリ(丸)	9mm	○
㉓坪ギリ(丸)	12mm	○

品名	セット内容	12点入	16点入	17点入	28点入
①藤巻小刀6分(直)		○	○	○	○
②藤巻小刀3分(直)		○	○	○	○
③藤巻小刀3分(曲)		○	○	○	○
④紅白抜(タズナ)大・小		○	○	○	○
⑤月冠抜(芯抜)3本組		○	○	○(5本組)	○
⑥小 錐		○	○	○	○
⑦クリ 抜	φ25	○	○	○	○
⑧クリ 抜	φ19	○	○	○	○
⑨クリ 抜	φ14	○	○	○	○
⑩豆 コ テ		○	○	○	○
⑪貝 割 リ(赤貝ムキ)		○	○	○	○
⑫角 ノ ミ	4分	○	○	○	○
⑬角 ノ ミ	3分	○	○	○	○
⑭角 ノ ミ	2分	○	○	○	○
⑮角 ノ ミ	1分	○	○	○	○
⑯丸 ノ ミ	4分	○	○	○	○
⑰丸 ノ ミ	3分	○	○	○	○
⑱丸 ノ ミ	2分	○	○	○	○
⑲丸 ノ ミ	1分	○	○	○	○
㉑細工用鉋		○	○	○	○
㉒皮ムキ鉋	90mm	○	○	○	○
㉓皮ムキ鉋	120mm	○	○	○(180mmサ付)	○
㉔錐付ネリコテ		○	○	○	○
㉕目 打		○	○	○	○
㉖骨 抜		○	○	○	○
㉗霧 吹 き		○	○	○	○
㉘くるみ・ぎんなん割り		○	○	○	○
㉙料理用ニッパー		○	○	○	○

25 オロシ金
チーズ卸

18 ビーラー・芽取り・
野菜細工

19 魚介類・
下ごしらえ

20 肉類・下ごしらえ

21 ポテトマッシャー・
エグガッター

22 レモン絞り・
ニンニク絞り

23 テイスベンス・
ドレッシングボトル

24 調味料入