

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20608-107	株式会社クイックパック	0564-59-3525

107

厨房用品

料理道具 ▶ 007 包丁・砥石・まな板

KYS ALL-ROUND KITCHEN GOODS

料理道具

001 ~ 009

001 鍋フライパン

002 ホテルパン 番重パン

003 食卓給食道具

004 コントナ類

005 キッチンホック 保護シート

006 ボールケトル 漬物米びつ

007 包丁・砥石 まな板

008 種類中華用品

009 揚げ物用品

堺菊守

プロ用霞和包丁の決定版。堺菊守が自信を持ってお届けします。研ぎやすく切れ味の持続性にも優れています。今までの霞和包丁に納得が行かなかった方にお勧めです。



白二鋼。水牛柄(口金)付、本霞研です。
※左用は受注生産の為、定価が1.5倍となります。

3 ふぶ引(テッサ) [CHAP-03]

刃渡	価格
240mm	13-0107-0301 ¥33,800
270mm	13-0107-0302 ¥39,000
300mm	13-0107-0303 ¥49,900
330mm	13-0107-0304 ¥66,100

4 出刃 [CHAP-04]

刃渡	価格
105mm	13-0107-0401 ¥21,700
120mm	13-0107-0402 ¥23,300
135mm	13-0107-0403 ¥24,900
150mm	13-0107-0404 ¥29,500
165mm	13-0107-0405 ¥31,900
180mm	13-0107-0406 ¥35,600
195mm	13-0107-0407 ¥38,700
210mm	13-0107-0408 ¥45,400
225mm	13-0107-0409 ¥52,700
240mm	13-0107-0410 ¥64,100
270mm	13-0107-0411 ¥97,700
300mm	13-0107-0412 ¥140,500

5 薄刃(関東型) [CHAP-05]

刃渡	価格
150mm	13-0107-0501 ¥26,100
165mm	13-0107-0502 ¥27,900
180mm	13-0107-0503 ¥29,500
195mm	13-0107-0504 ¥33,800
210mm	13-0107-0505 ¥39,000
225mm	13-0107-0506 ¥49,900
240mm	13-0107-0507 ¥66,100

堺菊守 和包丁 極上(水牛柄)

1 柳刃 [CHAP-01]

刃渡	価格
180mm	13-0107-0101 ¥26,100
210mm	13-0107-0102 ¥27,900
240mm	13-0107-0103 ¥29,500
270mm	13-0107-0104 ¥33,800
300mm	13-0107-0105 ¥39,000
330mm	13-0107-0106 ¥49,900
360mm	13-0107-0107 ¥66,100

※水牛柄を使用

2 蛸引 [CHAP-02]

刃渡	価格
210mm	13-0107-0201 ¥27,900
240mm	13-0107-0202 ¥29,500
270mm	13-0107-0203 ¥33,800
300mm	13-0107-0204 ¥39,000
330mm	13-0107-0205 ¥49,900
360mm	13-0107-0206 ¥66,100

7 極上むきもの [CHAS-03]

刃渡	価格
180mm	13-0107-0701 ¥34,900

8 すし切 [CHAP-07]

刃渡	価格
240mm	13-0107-0801 ¥59,900
270mm	13-0107-0802 ¥85,400

9 身卸し [CHAP-08]

刃渡	価格
180mm	13-0107-0901 ¥29,500
210mm	13-0107-0902 ¥33,800
240mm	13-0107-0903 ¥39,000
270mm	13-0107-0904 ¥49,900
300mm	13-0107-0905 ¥66,100

10 骨切 [CHAP-09]

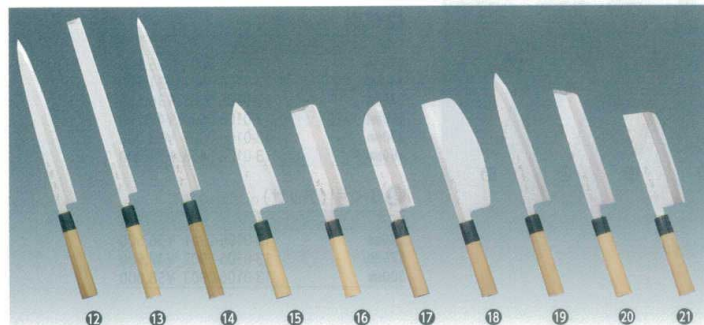
刃渡	価格
240mm	13-0107-1001 ¥65,700
270mm	13-0107-1002 ¥81,100
300mm	13-0107-1003 ¥98,600
330mm	13-0107-1004 ¥114,600
360mm	13-0107-1005 ¥140,800

11 菜切 [CHAP-10]

刃渡	価格
165mm	13-0107-1101 ¥22,100

堺菊守

研ぎやすく、使いやすい。プロ・一般用。日本刀の鍛錬技術の流れをくむ和包丁。切れ味の鋭さとその持続性は、世界的にも認められています。



白鋼。水牛柄(口金)付。
※左用は受注生産の為、定価が1.5倍となります。

15 出刃 [CHAO-04]

刃渡	価格
105mm	13-0107-1501 ¥16,800
120mm	13-0107-1502 ¥18,100
135mm	13-0107-1503 ¥18,600
150mm	13-0107-1504 ¥19,100
165mm	13-0107-1505 ¥21,300
180mm	13-0107-1506 ¥26,600
195mm	13-0107-1507 ¥31,900
210mm	13-0107-1508 ¥39,000
225mm	13-0107-1509 ¥46,400
240mm	13-0107-1510 ¥52,700
270mm	13-0107-1511 ¥79,800
300mm	13-0107-1512 ¥103,100

16 薄刃(関東型) [CHAO-05]

刃渡	価格
150mm	13-0107-1601 ¥16,100
165mm	13-0107-1602 ¥16,500
180mm	13-0107-1603 ¥18,600
195mm	13-0107-1604 ¥24,500
210mm	13-0107-1605 ¥28,400
225mm	13-0107-1606 ¥45,000
240mm	13-0107-1607 ¥52,700

17 鎌型薄刃(関西型) [CHAO-06]

刃渡	価格
150mm	13-0107-1701 ¥16,100
165mm	13-0107-1702 ¥16,500
180mm	13-0107-1703 ¥18,600
195mm	13-0107-1704 ¥24,500
210mm	13-0107-1705 ¥28,400
225mm	13-0107-1706 ¥45,000
240mm	13-0107-1707 ¥52,700

堺菊守 和包丁 特製(水牛柄)

12 柳刃 [CHAO-01]

刃渡	価格
180mm	13-0107-1201 ¥17,000
210mm	13-0107-1202 ¥18,600
240mm	13-0107-1203 ¥19,800
270mm	13-0107-1204 ¥24,000
300mm	13-0107-1205 ¥28,600
330mm	13-0107-1206 ¥36,800
360mm	13-0107-1207 ¥50,900

※水牛柄を使用

13 ふぶ引(テッサ) [CHAO-03]

刃渡	価格
240mm	13-0107-1401 ¥24,000
270mm	13-0107-1402 ¥28,600
300mm	13-0107-1403 ¥36,800
330mm	13-0107-1404 ¥50,900

18 蛸引 [CHAO-02]

刃渡	価格
210mm	13-0107-1301 ¥18,600
240mm	13-0107-1302 ¥19,800
270mm	13-0107-1303 ¥24,000
300mm	13-0107-1304 ¥28,600
330mm	13-0107-1305 ¥36,800
360mm	13-0107-1306 ¥50,900

18 すし切 [CHAO-07]

刃渡	価格
240mm	13-0107-1801 ¥48,800
270mm	13-0107-1802 ¥62,700

19 身卸し [CHAO-08]

刃渡	価格
180mm	13-0107-1901 ¥16,700
210mm	13-0107-1902 ¥20,600
240mm	13-0107-1903 ¥24,100
270mm	13-0107-1904 ¥29,300
300mm	13-0107-1905 ¥35,700

20 骨切 [CHAO-09]

刃渡	価格
240mm	13-0107-2001 ¥49,100
270mm	13-0107-2002 ¥54,800
300mm	13-0107-2003 ¥60,900
330mm	13-0107-2004 ¥76,700
360mm	13-0107-2005 ¥94,300

21 菜切 [CHAO-10]

刃渡	価格
165mm	13-0107-2101 ¥17,900

※菜切のみPC柄

※上記の価格には消費税は含まれておりません。