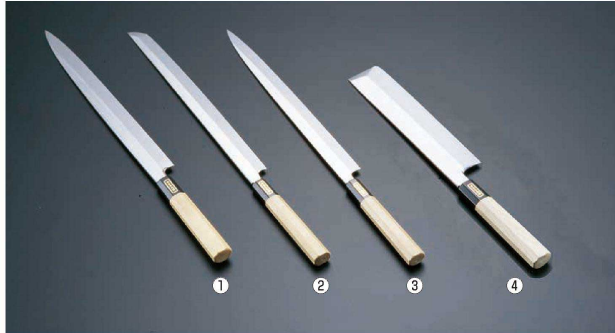


|           |             |              |
|-----------|-------------|--------------|
| パンフレット番号  | 問合せ先        | 電話番号         |
| 20632-297 | 株式会社クイックパック | 0564-59-3525 |

# 297

## 庖丁・ナイフ・砥石

※このページの庖丁の表示サイズは、マチ付庖丁は刃先からマチまで、マチなし庖丁は刃渡り寸法となっております。



### ㊦ 佐文 本焼 鏡面仕上 白鋼

全鋼で低温鍛造(650~800℃)での製造ですから、ハガネ本来の切れ味、ねばりが作り出せます。鏡面は庖丁の美しさを引き出し、錆にくくしております。柄は手になじむ八角仕上げになっております。  
※鏡面は油拭きをしないでください。

#### ① ㊦ 佐文 本焼 鏡面仕上 柳刃(木製サヤ付)(片刃) (ASB-51)

| cm          | 全長     | g   | 背厚  | ¥        |
|-------------|--------|-----|-----|----------|
| 9-0297-0101 | 27 415 | 175 | 4.0 | ¥138,000 |
| 9-0297-0102 | 30 453 | 210 | 4.0 | ¥149,000 |
| 9-0297-0103 | 33 485 | 235 | 4.1 | ¥171,000 |

#### ③ ㊦ 佐文 本焼 鏡面仕上 ぶぐ引(木製サヤ付)(片刃) (ASB-53)

| cm          | 全長     | g   | 背厚  | ¥        |
|-------------|--------|-----|-----|----------|
| 9-0297-0301 | 27 415 | 115 | 2.7 | ¥149,000 |
| 9-0297-0302 | 30 450 | 130 | 2.7 | ¥171,000 |
| 9-0297-0303 | 33 487 | 175 | 3.3 | ¥200,000 |

#### ② ㊦ 佐文 本焼 鏡面仕上 蛸引(木製サヤ付)(片刃) (ASB-52)

| cm          | 全長     | g   | 背厚  | ¥        |
|-------------|--------|-----|-----|----------|
| 9-0297-0201 | 30 450 | 180 | 3.6 | ¥158,000 |
| 9-0297-0202 | 33 489 | 225 | 4.3 | ¥180,000 |

#### ④ ㊦ 佐文 本焼 鏡面仕上 薄刃(木製サヤ付)(片刃) (ASB-55)

| cm          | 全長     | g   | 背厚  | ¥        |
|-------------|--------|-----|-----|----------|
| 9-0297-0401 | 24 400 | 380 | 4.9 | ¥201,000 |

### ㊦ 佐文 銀三鏡面仕上

伝統の技が光る彩新の和庖丁。従来の和庖丁と同じ製法で素材を錆に強いハガネに替えたい切れ味秀れた逸品です。

#### ⑤ ㊦ 佐文 銀三鏡面仕上 柳刃(片刃) (ASB-38)

| cm          | 全長     | g   | 背厚  | ¥       |
|-------------|--------|-----|-----|---------|
| 9-0297-0501 | 24 380 | 150 | 4.0 | ¥40,000 |
| 9-0297-0502 | 27 420 | 200 | 4.5 | ¥46,000 |
| 9-0297-0503 | 30 460 | 210 | 4.5 | ¥55,000 |
| 9-0297-0504 | 33 490 | 240 | 4.7 | ¥75,000 |
| 9-0297-0505 | 36 520 | 290 | 4.9 | ¥89,000 |

#### ⑧ ㊦ 佐文 銀三鏡面仕上 身卸(片刃) (ASB-41)

| cm          | 全長     | g   | 背厚  | ¥       |
|-------------|--------|-----|-----|---------|
| 9-0297-0801 | 21 375 | 300 | 5.2 | ¥46,000 |
| 9-0297-0802 | 24 410 | 330 | 5.4 | ¥55,000 |
| 9-0297-0803 | 27 445 | 390 | 5.4 | ¥75,000 |
| 9-0297-0804 | 30 475 | 410 | 5.4 | ¥89,000 |

#### ⑥ ㊦ 佐文 銀三鏡面仕上 蛸引(片刃) (ASB-39)

| cm          | 全長     | g   | 背厚  | ¥       |
|-------------|--------|-----|-----|---------|
| 9-0297-0601 | 24 380 | 110 | 3.0 | ¥40,000 |
| 9-0297-0602 | 27 420 | 130 | 3.2 | ¥46,000 |
| 9-0297-0603 | 30 460 | 150 | 3.4 | ¥55,000 |
| 9-0297-0604 | 33 490 | 170 | 3.4 | ¥75,000 |

#### ⑨ ㊦ 佐文 銀三鏡面仕上 薄刃(片刃) (ASB-42)

| cm          | 全長       | g   | 背厚  | ¥       |
|-------------|----------|-----|-----|---------|
| 9-0297-0901 | 18 320   | 160 | 3.2 | ¥35,000 |
| 9-0297-0902 | 19.5 340 | 230 | 3.8 | ¥44,000 |
| 9-0297-0903 | 21 357   | 250 | 4.0 | ¥55,000 |

#### ⑦ ㊦ 佐文 銀三鏡面仕上 出刃(片刃) (ASB-40)

| cm          | 全長       | g   | 背厚  | ¥       |
|-------------|----------|-----|-----|---------|
| 9-0297-0701 | 18 323   | 320 | 8.0 | ¥56,000 |
| 9-0297-0702 | 19.5 350 | 400 | 8.2 | ¥69,000 |
| 9-0297-0703 | 21 375   | 470 | 8.2 | ¥86,000 |
| 9-0297-0704 | 24 415   | 560 | 8.2 | ¥97,000 |

#### ⑩ ㊦ 佐文 銀三鏡面仕上 鎌型薄刃(片刃) (ASB-43)

| cm          | 全長       | g   | 背厚  | ¥       |
|-------------|----------|-----|-----|---------|
| 9-0297-1001 | 18 318   | 150 | 3.2 | ¥35,000 |
| 9-0297-1002 | 19.5 340 | 230 | 3.8 | ¥44,000 |
| 9-0297-1003 | 21 355   | 240 | 4.2 | ¥55,000 |
| 9-0297-1004 | 22.5 375 | 300 | 4.5 | ¥75,000 |
| 9-0297-1005 | 24 397   | 320 | 4.5 | ¥86,000 |

### ㊦ 佐文 青鋼

安来の青紙一号の鋼を使用し、切れ味の持続性に優れた最高の料理庖丁です。技術の年輪が開花したプロに贈る最高の舞台道具です。



#### ⑪ ㊦ 佐文青鋼 柳刃(片刃) (ASB-44)

| cm          | 全長     | g   | 背厚  | ¥       |
|-------------|--------|-----|-----|---------|
| 9-0297-1101 | 24 375 | 140 | 3.2 | ¥34,000 |
| 9-0297-1102 | 27 415 | 190 | 4.2 | ¥39,000 |
| 9-0297-1103 | 30 455 | 210 | 4.3 | ¥46,000 |
| 9-0297-1104 | 33 490 | 270 | 5.0 | ¥52,000 |
| 9-0297-1105 | 36 520 | 360 | 5.5 | ¥62,000 |

#### ⑭ ㊦ 佐文青鋼 身卸(片刃) (ASB-47)

| cm          | 全長     | g   | 背厚  | ¥       |
|-------------|--------|-----|-----|---------|
| 9-0297-1401 | 21 370 | 210 | 4.8 | ¥39,000 |
| 9-0297-1402 | 24 405 | 290 | 5.5 | ¥46,000 |
| 9-0297-1403 | 27 450 | 440 | 7.0 | ¥52,000 |
| 9-0297-1404 | 30 480 | 540 | 7.8 | ¥62,000 |

#### ⑫ ㊦ 佐文青鋼 蛸引(片刃) (ASB-45)

| cm          | 全長     | g   | 背厚  | ¥       |
|-------------|--------|-----|-----|---------|
| 9-0297-1201 | 24 380 | 120 | 3.2 | ¥34,000 |
| 9-0297-1202 | 27 415 | 150 | 3.3 | ¥39,000 |
| 9-0297-1203 | 30 455 | 190 | 3.5 | ¥46,000 |
| 9-0297-1204 | 33 485 | 230 | 3.8 | ¥52,000 |

#### ⑮ ㊦ 佐文青鋼 鎌型薄刃(片刃) (ASB-49)

| cm          | 全長       | g   | 背厚  | ¥       |
|-------------|----------|-----|-----|---------|
| 9-0297-1501 | 18 315   | 190 | 3.5 | ¥31,000 |
| 9-0297-1502 | 19.5 335 | 220 | 4.2 | ¥39,000 |
| 9-0297-1503 | 21 355   | 280 | 5.2 | ¥46,000 |
| 9-0297-1504 | 22.5 370 | 290 | 5.0 | ¥60,000 |
| 9-0297-1505 | 24 395   | 350 | 5.0 | ¥69,000 |

#### ⑬ ㊦ 佐文青鋼 出刃(片刃) (ASB-46)

| cm          | 全長       | g   | 背厚  | ¥       |
|-------------|----------|-----|-----|---------|
| 9-0297-1301 | 18 325   | 350 | 8.0 | ¥39,000 |
| 9-0297-1302 | 19.5 355 | 370 | 8.0 | ¥46,000 |
| 9-0297-1303 | 21 380   | 510 | 9.0 | ¥52,000 |
| 9-0297-1304 | 24 415   | 620 | 9.0 | ¥85,000 |

#### ⑯ ㊦ 佐文青鋼 薄刃(片刃) (ASB-48)

| cm          | 全長       | g   | 背厚  | ¥       |
|-------------|----------|-----|-----|---------|
| 9-0297-1601 | 18 317   | 190 | 4.0 | ¥31,000 |
| 9-0297-1602 | 19.5 335 | 220 | 4.0 | ¥39,000 |
| 9-0297-1603 | 21 355   | 270 | 5.0 | ¥46,000 |

#### ⑰ ㊦ 佐文青鋼 骨切(片刃) (ASB-50)

| cm          | 全長     | g   | 背厚  | ¥        |
|-------------|--------|-----|-----|----------|
| 9-0297-1701 | 27 430 | 450 | 6.0 | ¥83,000  |
| 9-0297-1702 | 30 465 | 510 | 6.0 | ¥95,000  |
| 9-0297-1703 | 33 510 | 660 | 7.0 | ¥123,000 |

- 料理道具
- 調理小物
- 調理機械
- 厨房機器
- 設備
- サービス
- 用品
- 喫茶用品
- 製菓用品
- 鉄板焼用品
- 軽食
- フココン
- 洗濯用品
- 清掃用品
- 衛生
- 消耗品
- ハンカチ
- フロッピー
- ウェア
- テーブルウェア
- 卓上備品
- 料理演出
- 用品
- グラス
- 食器
- ホテル
- 旅館用品
- テーブル
- 椅子
- サイン
- 店舗備品