

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20632-302	株式会社クイックパック	0564-59-3525

※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。(P.295参照)



**堺 菊守** 安来白2鋼 本職研  
●シャープな切れ味。熟練された技術を持つ人にピッタリです。

**1 極上 柳刃(片刃)〈AKK-23〉 目**

	cm	全長	g	背厚	
9-0302-0101	21	345	120	3.8	¥27,900
9-0302-0102	24	380	140	4.0	¥29,500
9-0302-0103	27	415	190	4.2	¥33,800
9-0302-0104	30	450	220	4.4	¥39,000
9-0302-0105	33	490	270	4.6	¥49,900
9-0302-0106	36	525	300	4.8	¥66,100

**2 極上 蛸引(片刃)〈AKK-24〉 目**

	cm	全長	g	背厚	
9-0302-0201	24	380	90	3.0	¥29,500
9-0302-0202	27	415	120	3.3	¥33,800
9-0302-0203	30	450	140	3.5	¥39,000
9-0302-0204	33	490	170	3.7	¥49,900
9-0302-0205	36	525	190	4.0	¥66,100

**3 極上 ふぐ引(片刃)〈AKK-25〉 目**

	cm	全長	g	背厚	
9-0302-0301	24	380	90	2.7	¥33,800
9-0302-0302	27	415	110	2.9	¥39,000
9-0302-0303	30	450	130	3.1	¥49,900
9-0302-0304	33	490	160	3.3	¥66,100

**4 極上 身卸(片刃)〈AKK-31〉 目**

	cm	全長	g	背厚	
9-0302-0401	18	335	190	5.0	¥29,500
9-0302-0402	21	370	240	5.2	¥33,800
9-0302-0403	24	405	310	5.4	¥39,000
9-0302-0404	27	440	370	5.6	¥49,900
9-0302-0405	30	480	420	5.8	¥66,100

**5 極上 出刃(片刃)〈AKK-28〉 目**

	cm	全長	g	背厚	
9-0302-0501	10.5	220	110	5.2	¥21,700
9-0302-0502	12	240	140	5.5	¥23,300
9-0302-0503	13.5	260	170	5.8	¥24,900
9-0302-0504	15	285	210	6.0	¥29,500
9-0302-0505	16.5	305	250	6.5	¥31,900
9-0302-0506	18	330	300	7.5	¥35,600
9-0302-0507	19.5	350	360	7.5	¥38,700
9-0302-0508	21	370	420	8.0	¥45,400
9-0302-0509	22.5	390	450	8.0	¥52,700
9-0302-0510	24	420	500	8.0	¥64,100
9-0302-0511	27	460	620	8.0	¥97,700
9-0302-0512	30	500	720	8.0	¥140,500

**6 極上 舟行(片刃)〈AKK-29〉 目**

	cm	全長	g	背厚	
9-0302-0601	15	275	160	4.0	¥27,500
9-0302-0602	16.5	300	180	5.0	¥29,300
9-0302-0603	18	320	200	6.0	¥30,500

**7 極上 薄刃(片刃)〈AKK-26〉 目**

	cm	全長	g	背厚	
9-0302-0701	15	275	120	3.3	¥26,100
9-0302-0702	16.5	300	150	3.5	¥27,900
9-0302-0703	18	320	180	3.7	¥29,500
9-0302-0704	19.5	335	220	4.0	¥33,800
9-0302-0705	21	355	250	4.3	¥39,000
9-0302-0706	22.5	375	300	4.5	¥49,900
9-0302-0707	24	400	340	4.8	¥66,100

**8 極上 鎌型薄刃(片刃)〈AKK-27〉 目**

	cm	全長	g	背厚	
9-0302-0801	15	275	120	3.4	¥26,100
9-0302-0802	16.5	300	150	3.6	¥27,900
9-0302-0803	18	320	180	3.8	¥29,500
9-0302-0804	19.5	335	220	4.2	¥33,800
9-0302-0805	21	355	250	4.6	¥39,000
9-0302-0806	22.5	375	310	4.8	¥49,900
9-0302-0807	24	400	360	5.0	¥66,100

**9 極上 すし切(両刃)〈AKK-30〉 目**

	cm	全長	g	背厚	
9-0302-0901	24	395	470	5.0	¥59,900
9-0302-0902	27	435	610	5.0	¥85,400

**10 極上 骨切(片刃)〈AKK-32〉 目**

	cm	全長	g	背厚	
9-0302-1001	24	390	330	5.2	¥65,700
9-0302-1002	27	425	390	5.6	¥81,100
9-0302-1003	30	460	470	6.0	¥98,600
9-0302-1004	33	495	550	6.5	¥114,600

**11 極上 むきもの(片刃)〈AKK-34〉 目**

	cm	全長	g	背厚	
9-0302-1101	18	330	170	3.0	¥34,900

**12 極上 菜切(両刃)〈AKK-33〉 目**

	cm	全長	g	背厚	
9-0302-1201	16.5	320	160	4.0	¥22,100



**堺 菊守 極上 うなぎ裂庖丁** 安来白3鋼

**13 江戸裂(片刃)〈AKK-39〉 目**

	cm	全長	g	背厚	
9-0302-1301	15	260	150	5.0	¥33,500
9-0302-1302	16.5	280	190	5.5	¥36,000
9-0302-1303	18	295	230	6.0	¥38,800
9-0302-1304	19.5	315	260	6.3	¥45,000
9-0302-1305	21	330	290	6.6	¥51,000
9-0302-1306	22.5	345	330	6.8	¥64,800
9-0302-1307	24	365	390	7.0	¥78,200

**14 京裂(片刃)〈AKK-36〉 目**

	cm	全長	g	背厚	
9-0302-1401	20.5	260	12.0		¥30,300

**15 大阪裂(片刃)〈AKK-35〉 目**

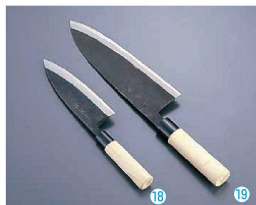
	cm	全長	g	背厚	
9-0302-1501	19.5	150	5.0		¥18,000

**16 名古屋裂(片刃)〈AKK-37〉 目**

	cm	全長	g	背厚	
9-0302-1601	20.5	70	3.0		¥17,300

**17 どじょう裂(片刃)〈AKK-38〉 目**

	cm	全長	g	背厚	
9-0302-1701	12	225	100	4.5	¥21,700



**堺 菊守** 安来白2鋼 ●水産関係に最適。切れ味第一で仕事の効率を向上させます。

**18 黒出刃(片刃)〈AKK-21〉 目**

	cm	全長	g	背厚	
9-0302-1801	12	240	150	5.5	¥14,600
9-0302-1802	13.5	260	170	6.0	¥16,100
9-0302-1803	15	285	270	8.0	¥16,400
9-0302-1804	16.5	305	340	8.4	¥18,100
9-0302-1805	18	330	370	8.6	¥22,600
9-0302-1806	19.5	350	450	8.8	¥27,800
9-0302-1807	21	370	500	9.0	¥34,300

**19 サケ切(片刃)〈AKK-22〉 目**

	cm	全長	g	背厚	
9-0302-1901	21	370	310	4.0	¥38,000
9-0302-1902	24	410	380	4.0	¥41,600
9-0302-1903	27	445	450	4.0	¥48,000
9-0302-1904	30	490	520	4.0	¥52,400

鍋類

フライパン  
グリルパン

ガス・ロティウムパン  
ホテルパン

バット  
コンテナ

食缶  
給食道具

キッチン  
保存容器

ボール  
漬物・米びつ

庖丁  
ナイフ・砥石

まな板  
殺菌庫

そば  
うどん  
パスタ用品

蒸し器  
中華  
揚げ物用品