

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20632-305	株式会社クイックパック	0564-59-3525

305 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。(P.295参照)



正広 MASAHIRO

創業以来、原材料の改善と共に、加工技術の研究開発に専念し、切れ味、耐久性、耐食性、さらにデザイン、使い良さを追求しています。

日本刀鍛錬の技術を生かした和庖丁。
●特殊ステンレス鋼

1 柳刃(片刃)〈AMS-H0〉目

cm	全長	g	背厚	価格
9-0305-0101	20	10612	322 117 2.5	¥ 9,500
9-0305-0102	24	10613	365 139 2.5	¥10,500
9-0305-0103	27	10614	410 172 2.5	¥12,500

2 蛸引(片刃)〈AMS-H1〉目

cm	全長	g	背厚	価格
9-0305-0201	20	10622	321 106 2.5	¥ 9,500
9-0305-0202	24	10623	366 121 2.5	¥10,500

3 出刃(片刃)〈AMS-H2〉目

cm	全長	g	背厚	価格
9-0305-0301	12	10603	242 131 3.0	¥ 8,500
9-0305-0302	13.5	10604	252 183 4.0	¥ 9,500
9-0305-0303	15	10605	275 217 4.0	¥10,500
9-0305-0304	16.5	10606	285 225 4.0	¥11,500
9-0305-0305	18	10607	310 275 4.0	¥12,500
9-0305-0306	21	10609	340 412 5.0	¥20,000

4 薄刃(片刃)10632 16.5cm

cm	全長	g	背厚	価格
9-0305-0401	295	176 2.5		¥10,500

5 おさかな庖丁 10643 〈AMS-N0〉目

cm	全長	g	背厚	価格
9-0305-0501	16.5	290 135 2.0		¥7,000

材質:刃身 ステンレス刃物鋼
ハンドル 積層強化木(黒合板)
●柳刃庖丁と出刃庖丁の一体型で、おろしから造りまでこなせます。

6 正広作 ステンレス鋼 頭オトシ(中・大型魚解体包丁) (片刃) 〈AMS-N6〉目

cm	全長	g	背厚	価格
9-0305-0601	23.5	41102 353 215 2.2		¥7,500

材質:刃身/ステンレス鋼
柄/ローズウッド
●中型以上の魚を下すのに適した包丁です。
●マグロなどの解体もできます。



指の当たる部分を削り抜群のフィット感です。

木柄なのに防腐、防菌、防水効果!

手になじみ易く、疲れにくい木柄に天然樹脂(食品添加物)を浸透させることにより、水の染み込みを抑え腐りにくく、雑菌の繁殖を防ぎます。刃には、モリブデン鋼とステンレスの複合材を使用していますので、錆びにくく、切れ味が良く耐摩耗性に優れています。



ステンレス鋼 防菌柄 和包丁シリーズ

7 正夫(片刃)〈ABU-02〉

cm	全長	g	背厚	価格
9-0305-0701	18	305 100 3.4		¥16,000
9-0305-0703	24	375 130 3.4		¥18,000
9-0305-0705	30	445 210 3.7		¥29,000

8 出刃(片刃)〈ABU-01〉

cm	全長	g	背厚	価格
9-0305-0801	12	245 130 4.5		¥18,000
9-0305-0802	13.5	265 200 7.0		¥23,500
9-0305-0803	15	280 230 7.0		¥26,000
9-0305-0804	16.5	305 280 7.5		¥29,000
9-0305-0805	18	330 340 8.0		¥32,500

9 薄刃(片刃)〈ABU-04〉

cm	全長	g	背厚	価格
9-0305-0901	16.5	300 160 3.5		¥17,500

10 アジ切(片刃)〈ABU-03〉

cm	全長	g	背厚	価格
9-0305-1001	10.5	225 90 3.5		¥13,300
9-0305-1002	12	245 105 3.5		¥14,000

11 貝サキ(片刃)〈ABU-06〉

cm	全長	g	背厚	価格
9-0305-1101	12	245 70 3.5		¥14,000

耐蝕性、耐摩耗性に優れたモリブデン鋼を使用したステンレス系和包丁です。さびに強く、お手入れが簡単です。



藤寅作 MVモリブデン鋼 和包丁シリーズ

12 柳刃(片刃)〈ATU-60〉目

cm	全長	g	背厚	価格
9-0305-1201	FU-1056	21 335 85 2.5		¥ 7,500
9-0305-1202	FU-1057	24 370 120 3.0		¥ 9,000
9-0305-1203	FU-1058	27 410 145 3.0		¥11,000
9-0305-1204	FU-1059	30 440 185 3.5		¥13,000

13 蛸引(片刃)〈ATU-75〉目

cm	全長	g	背厚	価格
9-0305-1301	FU-1060	24 375 105 2.5		¥ 9,000
9-0305-1302	FU-1061	27 405 130 3.0		¥11,000
9-0305-1303	FU-1062	30 435 150 3.5		¥13,000

14 出刃(片刃)〈ATU-59〉目

cm	全長	g	背厚	価格
9-0305-1401	FU-1053	15 290 235 4.0		¥ 9,000
9-0305-1402	FU-1054	16.5 310 275 4.0		¥10,000
9-0305-1403	FU-1055	18 335 330 5.0		¥12,000

15 あじ切(片刃)〈ATU-74〉目

cm	全長	g	背厚	価格
9-0305-1501	FU-1050	10.5 220 80 3.0		¥6,000
9-0305-1502	FU-1051	12 235 95 3.0		¥7,000

- 料理道具
- 調理小物
- 調理機械
- 厨房機器
- サービス用品
- 喫茶用品
- 鉄板焼食
- 製菓用品
- ラコ
- 洗濯用
- 清掃用品
- 衛生
- 消耗品
- ハンカチ
- フタ
- テーブルウェア
- テーブルウェア
- 卓上備品
- 料理演出用品
- グラス
- ホテル・旅館用品
- テーブル椅子
- サイン
- 店舗備品