

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20632-318	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、すべて刃渡り寸法となっております。



正広作 本職用日本鋼(口金付)

1 ベティナーナイフ(両刃)〈AMS-B1〉

cm	全長	g	背厚	価格
9-0318-0101	13002	12	226 73	2.0 ¥8,000
9-0318-0102	13003	13.5	240 79	2.0 ¥8,500
9-0318-0103	13004	15	265 92	2.0 ¥9,000

2 牛刀(両刃)〈AMS-B2〉

cm	全長	g	背厚	価格
9-0318-0201	13010	18	305 148	2.0 ¥12,500
9-0318-0202	13011	21	330 163	2.0 ¥13,500
9-0318-0203	13012	24	373 232	2.3 ¥17,000
9-0318-0204	13013	27	408 260	2.3 ¥21,000
9-0318-0205	13014	30	438 291	2.3 ¥26,000
9-0318-0206	13015	33	466 330	2.6 ¥31,000
9-0318-0207	13016	36	500 355	2.6 ¥43,000

3 小間切(両刃)〈AMS-B3〉

cm	全長	g	背厚	価格
9-0318-0301	13026	24	370 310	2.8 ¥25,000
9-0318-0302	13027	27	408 366	2.8 ¥28,000
9-0318-0303	13028	30	439 397	2.8 ¥33,000

4 筋引(両刃)〈AMS-B4〉

cm	全長	g	背厚	価格
9-0318-0401	13017	24	360 160	2.3 ¥17,000
9-0318-0402	13018	27	407 222	2.3 ¥21,000
9-0318-0403	13019	30	435 239	2.3 ¥26,000

5 洋出刃(両刃)〈AMS-B5〉

cm	全長	g	背厚	価格
9-0318-0501	13020	21	333 308	5.0 ¥28,000
9-0318-0502	13021	24	370 425	5.0 ¥33,000
9-0318-0503	13022	27	397 481	5.0 ¥37,000



材料の化学成分、不純物量にまでこだわりを持ち、オリジナルの最高級ハガネを開発しました。職人によって、昔ながらの方法で一丁焼入れを行っています。切れ味の持続性に優れた、使うほどにに馴染む、本格仕上げの庖丁です。

6 冷凍切(巾広)両刃)〈AMS-B6〉

cm	全長	g	背厚	価格
9-0318-0601	13046	27	408 419	2.8 ¥32,500
9-0318-0602	13047	30	438 397	2.8 ¥37,000

7 三徳型(両刃)〈AMS-B7〉

cm	全長	g	背厚	価格
9-0318-0701	13023	17.5	296 161	2.0 ¥12,500

8 ガラスキ(片刃)〈AMS-B8〉

cm	全長	g	背厚	価格
9-0318-0801	13024	18	304 310	5.0 ¥25,000

9 骨スキ(角)片刃)〈AMS-B9〉

cm	全長	g	背厚	価格
9-0318-0901	13006	15	265 152	2.6 ¥13,000

10 骨スキ(丸)片刃)〈AMS-C0〉

cm	全長	g	背厚	価格
9-0318-1001	13008	15	252 163	2.6 ¥13,000



杉本(全鋼)

11 ベティナーナイフ(両刃)〈ASG-01〉

cm	全長	g	背厚	価格
9-0318-1101	12	2012	230 70	1.6 ¥16,364
9-0318-1102	15	2015	260 75	2.0 ¥19,091
9-0318-1103	18	2018	290 100	2.0 ¥20,000

12 牛刀(両刃)〈ASG-02〉

cm	全長	g	背厚	価格
9-0318-1201	18	2118	300 145	2.3 ¥20,000
9-0318-1202	21	2121	335 165	2.4 ¥20,910
9-0318-1203	24	2124	375 210	2.4 ¥31,819
9-0318-1204	27	2127	420 325	2.9 ¥53,637
9-0318-1205	30	2130	460 355	2.9 ¥62,728
9-0318-1206	33	2133	495 420	2.9 ¥99,091
9-0318-1207	36	2136	525 435	2.9 ¥117,273

13 筋引(両刃)〈ASG-03〉

cm	全長	g	背厚	価格
9-0318-1301	24	2524	380 190	2.4 ¥31,819
9-0318-1302	27	2527	410 195	2.4 ¥44,546
9-0318-1303	30	2630	440 210	2.4 ¥62,728

特に厳選された刃物鋼を永年にわたる伝統的な製造技術により、入念に手作りされた商品です。

14 洋出刃(両刃)〈ASG-04〉

cm	全長	g	背厚	価格
9-0318-1401	21	2421	350 425	4.9 ¥50,000
9-0318-1402	24	2424	385 445	4.9 ¥59,091

15 骨すき(片刃)〈ASG-05〉

cm	全長	g	背厚	価格
9-0318-1501	14	2215	270 175	2.9 ¥22,728

16 骨すき(西型)片刃)〈ASG-06〉

cm	全長	g	背厚	価格
9-0318-1601	14	2218	265 185	2.9 ¥22,728

17 ガラスキ(片刃)〈ASG-07〉

cm	全長	g	背厚	価格
9-0318-1701	17	2318	305 245	3.9 ¥35,455

18 チャップナーナイフ(両刃)〈ASG-08〉

cm	全長	g	背厚	価格
9-0318-1801	18.5	4031	305 685	4.5 ¥32,273



杉本 CM鋼(クローム・モリブデン鋼)

19 ベティナーナイフ(両刃)〈ASG-18〉

cm	全長	g	背厚	価格
9-0318-1901	12	CM2012	230 80	2.0 ¥19,091
9-0318-1902	15	CM2015	260 85	2.0 ¥20,910

20 牛刀(両刃)〈ASG-19〉

cm	全長	g	背厚	価格
9-0318-2001	18	CM2118	300 160	2.3 ¥23,637
9-0318-2002	21	CM2121	335 185	2.4 ¥25,455
9-0318-2003	24	CM2124	375 225	2.4 ¥37,273
9-0318-2004	27	CM2127	420 335	2.9 ¥59,091
9-0318-2005	30	CM2130	460 370	2.9 ¥68,182
9-0318-2006	33	CM2133	495 440	3.3 ¥113,637
9-0318-2007	36	CM2136	525 445	3.3 ¥140,910

21 筋引(両刃)〈ASG-20〉

cm	全長	g	背厚	価格
9-0318-2101	24	CM2524	380 195	2.4 ¥35,455
9-0318-2102	27	CM2527	410 230	2.4 ¥60,000

従来の炭素鋼の製品に、クロームモリブデンを含有させました。サビにくく切れ味・研磨性・硬度とも炭素鋼の製品に劣らない商品です。

22 洋出刃(両刃)〈ASG-21〉

cm	全長	g	背厚	価格
9-0318-2201	21	CM2421	350 445	4.9 ¥53,637
9-0318-2202	24	CM2424	385 475	4.9 ¥61,819

23 和洋刀(両刃)〈ASG-22〉

cm	全長	g	背厚	価格
9-0318-2301	17	CM2117N	300 160	2.2 ¥25,455

24 骨すき(片刃)〈ASG-23〉

cm	全長	g	背厚	価格
9-0318-2401	14	CM2215	270 175	2.9 ¥26,364

25 ガラスキ(片刃)〈ASG-25〉

cm	全長	g	背厚	価格
9-0318-2501	17	CM2318	305 248	3.9 ¥40,910

26 ハムスライス(両刃)〈ASG-26〉

cm	全長	g	背厚	価格
9-0318-2601	30	CM2630	440 215	2.6 ¥68,182

鍋類

フライパン
グリルパン

カストロフームパン
ホテルパン

バット・番重
コンテナ

食缶
給食道具

キッチンポット
保存容器

ボールザル
漬物・米びつ

庖丁・ナイフ・砥石

まな板・庖丁差
殺菌庫

そばうどん
バスタ用品

蒸し器中華
揚げ物用品