

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20659-124	株式会社クイックパック	0564-59-3525

堺菊守

サビに強く、硬さとねばりに磨きをかけたプロ仕様の霞和包丁の最高峰です。鏡面仕上げが清潔感、演出効果をさらに高めます。



※水牛八角柄を使用

V金10号。水牛八角（口金）付。
※左用は受注生産の為、定価が1.5倍となります。

堺菊守 和包丁 極V10 鏡面仕上(水牛八角柄)

① 柳刃 [CHAJ-01] A

刃渡	g		
240mm	125	17-0124-0101	¥ 63,000
270mm	185	17-0124-0102	¥ 72,900
300mm	210	17-0124-0103	¥ 83,300
330mm	235	17-0124-0104	¥103,800
360mm	250	17-0124-0105	¥119,300

⑤ 鎌型薄刃(関西型) [CHAJ-03] A

刃渡	g		
180mm	150	17-0124-0501	¥ 63,000
195mm	185	17-0124-0502	¥ 72,900
210mm	210	17-0124-0503	¥ 83,300
225mm	250	17-0124-0504	¥103,800
240mm	275	17-0124-0505	¥119,300

② 切付柳刃 [CHAJ-16] A

刃渡			
270mm	17-0124-0201	¥ 83,300	
300mm	17-0124-0202	¥103,800	

⑥ 薄刃(関東型) [CHAJ-04] A

刃渡	g		
180mm	165	17-0124-0601	¥ 63,000
195mm	185	17-0124-0602	¥ 72,900
210mm	225	17-0124-0603	¥ 83,300
225mm	270	17-0124-0604	¥103,800
240mm	300	17-0124-0605	¥119,300

③ 先丸蛸引 [CHAJ-17] A

刃渡			
270mm	17-0124-0301	¥ 83,300	
300mm	17-0124-0302	¥103,800	

④ ふぐ引(テッサ) [CHAJ-02] A

刃渡	g		
240mm	90	17-0124-0401	¥ 72,900
270mm	110	17-0124-0402	¥ 83,300
300mm	130	17-0124-0403	¥103,800

堺菊守

プロ用の和包丁として定着した「銀3鋼」。サビに強いだけでなく、その切れ味には定評があります。海外の一流シェフの間でも人気が高まっています。



※水牛柄を使用

銀3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。

堺菊守 和包丁 銀3(水牛柄)

⑦ 柳刃 [CHAK-01] A

刃渡	g		
210mm	120	17-0124-0701	¥31,800
240mm	140	17-0124-0702	¥37,500
270mm	190	17-0124-0703	¥43,100
300mm	220	17-0124-0704	¥56,600
330mm	270	17-0124-0705	¥68,500
360mm	300	17-0124-0706	¥90,900

⑧ 蛸引 [CHAK-02] A

刃渡	g		
210mm	70	17-0124-0801	¥31,800
240mm	90	17-0124-0802	¥37,500
270mm	120	17-0124-0803	¥43,100
300mm	140	17-0124-0804	¥56,600
330mm	170	17-0124-0805	¥68,500
360mm	190	17-0124-0806	¥90,900

⑨ ふぐ引(テッサ) [CHAK-03] A

刃渡	g		
240mm	90	17-0124-0901	¥43,100
270mm	110	17-0124-0902	¥56,600
300mm	130	17-0124-0903	¥68,500

⑩ 出刃 [CHAK-04] A

刃渡	g		
105mm	125	17-0124-1001	¥37,300
120mm	165	17-0124-1002	¥37,300
135mm	190	17-0124-1003	¥39,900
150mm	240	17-0124-1004	¥42,600
165mm	270	17-0124-1005	¥47,400
180mm	360	17-0124-1006	¥54,700
195mm	410	17-0124-1007	¥61,200
210mm	480	17-0124-1008	¥69,300
225mm	550	17-0124-1009	¥78,300
240mm	575	17-0124-1010	¥90,900

⑪ 薄刃(関東型) [CHAK-05] A

刃渡	g		
180mm	180	17-0124-1101	¥31,800
195mm	220	17-0124-1102	¥43,100
210mm	250	17-0124-1103	¥56,600
225mm	300	17-0124-1104	¥68,500
240mm	340	17-0124-1105	¥90,900

⑫ 鎌型薄刃(関西型) [CHAK-06] A

刃渡	g		
180mm	180	17-0124-1201	¥31,800
195mm	220	17-0124-1202	¥43,100
210mm	250	17-0124-1203	¥56,600
225mm	310	17-0124-1204	¥68,500
240mm	360	17-0124-1205	¥90,900

⑬ すし切 [CHAK-07] A

刃渡	g		
240mm	470	17-0124-1301	¥103,800

⑭ 身卸し [CHAK-08] A

刃渡	g		
150mm	115	17-0124-1401	¥31,800
180mm	185	17-0124-1402	¥37,500
210mm	230	17-0124-1403	¥43,100
240mm	310	17-0124-1404	¥56,600
270mm	365	17-0124-1405	¥68,500
300mm	450	17-0124-1406	¥90,900

⑮ おきもの [CHAK-10] A

刃渡			
180mm	17-0124-1501	¥43,100	

⑯ 骨切 [CHAK-09] A

刃渡	g		
240mm	90	17-0124-1601	¥102,100
270mm	110	17-0124-1602	¥112,700
300mm	130	17-0124-1603	¥127,600

※上記の価格には消費税は含まれておりません。