

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20659-125	株式会社クイックパック	0564-59-3525

125

厨房用品

料理道具

007 包丁・砥石・まな板

料理道具

001  
〜  
009

001  
鍋・フライパン

002  
ホテルパン・  
バット

003  
給湯器具・洗濯  
機

004  
コンテナ類

005  
キッチンポット  
・保存容器

006  
ボールザル  
・酒物受け皿

007  
まな板・  
包丁・砥石

008  
線類・バスマシン

009  
揚げ物用品

## 堺菊守

プロ用露和包丁の決定版。堺菊守が自信を持ってお届けします。研ぎやすく切れ味の持続性にも優れています。今までの露和包丁に納得が行かなかった方にお勧めです。



白二鋼。水牛柄（口金）付、本露研です。  
※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 極上（水牛柄）

#### ① 柳刃 [CHAP-01] A

刃渡	g		
180mm	110	17-0125-0101	¥30,800
210mm	120	17-0125-0102	¥33,000
240mm	140	17-0125-0103	¥34,900
270mm	190	17-0125-0104	¥39,900
300mm	220	17-0125-0105	¥46,100
330mm	270	17-0125-0106	¥58,900
360mm	300	17-0125-0107	¥78,000



※水牛柄を使用

#### ② 蛸引 [CHAP-02] A

刃渡	g		
210mm	70	17-0125-0201	¥33,000
240mm	90	17-0125-0202	¥34,900
270mm	120	17-0125-0203	¥39,900
300mm	140	17-0125-0204	¥46,100
330mm	170	17-0125-0205	¥58,900
360mm	190	17-0125-0206	¥78,000

#### ③ ふぐ引(テッサ) [CHAP-03] A

刃渡	g		
240mm	90	17-0125-0301	¥39,900
270mm	110	17-0125-0302	¥46,100
300mm	130	17-0125-0303	¥58,900
330mm	160	17-0125-0304	¥78,000

#### ④ 出刃 [CHAP-04] A

刃渡	g		
105mm	110	17-0125-0401	¥25,700
120mm	140	17-0125-0402	¥27,500
135mm	170	17-0125-0403	¥29,400
150mm	210	17-0125-0404	¥34,900
165mm	250	17-0125-0405	¥37,700
180mm	300	17-0125-0406	¥42,100
195mm	360	17-0125-0407	¥45,700
210mm	420	17-0125-0408	¥53,600
225mm	450	17-0125-0409	¥62,200
240mm	500	17-0125-0410	¥75,700
270mm	620	17-0125-0411	¥115,300
300mm	720	17-0125-0412	¥165,800

#### ⑤ 薄刃(関東型) [CHAP-05] A

刃渡	g		
150mm	120	17-0125-0501	¥30,800
165mm	150	17-0125-0502	¥33,000
180mm	180	17-0125-0503	¥34,900
195mm	220	17-0125-0504	¥39,900
210mm	250	17-0125-0505	¥46,100
225mm	300	17-0125-0506	¥58,900
240mm	340	17-0125-0507	¥78,000

#### ⑦ 極上むきもの [CHAS-03] A

刃渡			
180mm		17-0125-0701	¥41,200

#### ⑧ すし切 [CHAP-07] A

刃渡	g		
240mm	470	17-0125-0801	¥70,700
270mm	610	17-0125-0802	¥100,800

#### ⑩ 骨切 [CHAP-09] A

刃渡	g		
240mm	330	17-0125-1001	¥75,600
270mm	390	17-0125-1002	¥93,300
300mm	470	17-0125-1003	¥113,400
330mm	550	17-0125-1004	¥131,800
360mm	630	17-0125-1005	¥162,000

## 堺菊守

研ぎやすく、使いやすい。プロ・一般用。日本刀の鍛錬技術の流れをくむ和包丁。切れ味の鋭さとその持続性は、世界的にも認められています。



白鋼。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 特製（水牛柄）

#### ⑫ 柳刃 [CHAQ-01] A

刃渡	g		
180mm	110	17-0125-1201	¥19,600
210mm	120	17-0125-1202	¥21,400
240mm	140	17-0125-1203	¥22,800
270mm	190	17-0125-1204	¥27,600
300mm	220	17-0125-1205	¥32,900
330mm	270	17-0125-1206	¥42,400
360mm	300	17-0125-1207	¥58,600

#### ⑬ ふぐ引(テッサ) [CHAQ-03] A

刃渡	g		
240mm	90	17-0125-1401	¥27,600
270mm	110	17-0125-1402	¥32,900
300mm	130	17-0125-1403	¥42,400
330mm	160	17-0125-1404	¥58,600

#### ⑮ 出刃 [CHAQ-04] A

刃渡	g		
105mm	125	17-0125-1501	¥19,400
120mm	165	17-0125-1502	¥20,900
135mm	190	17-0125-1503	¥21,400
150mm	240	17-0125-1504	¥22,000
165mm	270	17-0125-1505	¥24,500
180mm	360	17-0125-1506	¥30,600
195mm	410	17-0125-1507	¥36,700
210mm	480	17-0125-1508	¥44,900
225mm	550	17-0125-1509	¥53,400
240mm	575	17-0125-1510	¥60,700

#### ⑬ 薄刃(関東型) [CHAQ-05] A

刃渡	g		
150mm	120	17-0125-1601	¥18,600
165mm	150	17-0125-1602	¥19,000
180mm	180	17-0125-1603	¥21,400
195mm	220	17-0125-1604	¥28,200
210mm	250	17-0125-1605	¥32,700
225mm	300	17-0125-1606	¥51,800
240mm	340	17-0125-1607	¥60,700

#### ⑰ 鎌型薄刃(関西型) [CHAQ-06] A

刃渡	g		
150mm	120	17-0125-1701	¥18,600
165mm	150	17-0125-1702	¥19,000
180mm	180	17-0125-1703	¥21,400
195mm	220	17-0125-1704	¥28,200
210mm	250	17-0125-1705	¥32,700
225mm	310	17-0125-1706	¥51,800
240mm	360	17-0125-1707	¥60,700

#### ⑱ すし切 [CHAQ-07] A

刃渡	g		
240mm	470	17-0125-1801	¥56,200
270mm	610	17-0125-1802	¥72,200

#### ⑲ 身卸し [CHAQ-08] A

刃渡	g		
180mm	185	17-0125-1901	¥19,300
210mm	230	17-0125-1902	¥23,700
240mm	310	17-0125-1903	¥29,000
270mm	365	17-0125-1904	¥35,200
300mm	450	17-0125-1905	¥42,900

#### ⑳ 骨切 [CHAQ-09] A

刃渡	g		
240mm		17-0125-2001	¥56,500
270mm		17-0125-2002	¥63,100
300mm		17-0125-2003	¥70,100
330mm		17-0125-2004	¥88,300
360mm		17-0125-2005	¥108,500

#### ㉑ 菜切 [CHAQ-10] A

刃渡	g		
165mm	160	17-0125-2101	¥17,900

※菜切のみPC柄

※上記の価格には消費税は含まれておりません。