

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20659-128	株式会社クイックパック	0564-59-3525

007 包丁・砥石・まな板

料理道具

厨房用品

128

## 實光刃物

プロの料理人のためのシリーズです。

切れ味と研ぎやすさのバランスの取れた鋼材「白紙2号」を使用しています。



### 安来白鋼二号上作(水牛柄)

#### ① 刺身 [CHPD-01] ㊄

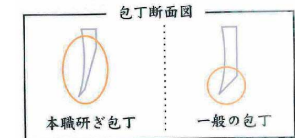
刃渡	g		
180mm(17550)	100	17-0128-0101	¥26,900
210mm(17551)	110	17-0128-0102	¥27,400
240mm(17552)	150	17-0128-0103	¥29,500
270mm(17553)	190	17-0128-0104	¥33,400
300mm(17554)	235	17-0128-0105	¥38,500
330mm(17555)	255	17-0128-0106	¥49,300
360mm(17556)	295	17-0128-0107	¥64,900
390mm(17557)	320	17-0128-0108	¥90,800

#### ② 刺身 先丸 [CHPD-02] ㊄

刃渡	g		
210mm(10526)	105	17-0128-0201	¥29,500
240mm(10527)	145	17-0128-0202	¥33,400
270mm(10528)	185	17-0128-0203	¥38,500
300mm(10529)	230	17-0128-0204	¥49,300
330mm(10530)	250	17-0128-0205	¥64,900
360mm(10531)	290	17-0128-0206	¥90,800

#### 本職研ぎ

手研ぎ刃付けをしているのでそのままご使用いただけます。



#### ③ 刺身 切付 [CHPD-03] ㊄

刃渡	g		
210mm(10510)	105	17-0128-0301	¥29,500
240mm(10511)	135	17-0128-0302	¥33,400
270mm(10512)	175	17-0128-0303	¥38,500
300mm(10513)	220	17-0128-0304	¥49,300
330mm(10514)	240	17-0128-0305	¥64,900
360mm(10515)	280	17-0128-0306	¥90,800

#### ④ タコ引 [CHPD-04] ㊄

刃渡	g		
210mm(17562)	90	17-0128-0401	¥27,400
240mm(17563)	110	17-0128-0402	¥29,500
270mm(17564)	140	17-0128-0403	¥33,400
300mm(17565)	160	17-0128-0404	¥38,500
330mm(17566)	185	17-0128-0405	¥49,300
360mm(17567)	215	17-0128-0406	¥64,900

#### ⑥ タコ引 切付 [CHPD-06] ㊄

刃渡	g		
210mm(10516)	90	17-0128-0601	¥29,500
240mm(10517)	110	17-0128-0602	¥33,400
270mm(10518)	145	17-0128-0603	¥38,500
300mm(10519)	155	17-0128-0604	¥49,300
330mm(10520)	185	17-0128-0605	¥64,900
360mm(10521)	215	17-0128-0606	¥90,800

#### ⑧ 出刃 [CHPD-08] ㊄

刃渡	g		
105mm(17529)	133	17-0128-0801	¥22,300
120mm(17530)	150	17-0128-0802	¥24,400
135mm(17531)	180	17-0128-0803	¥25,500
150mm(17532)	230	17-0128-0804	¥29,600
165mm(17533)	290	17-0128-0805	¥31,500
180mm(17534)	330	17-0128-0806	¥35,400
195mm(17535)	410	17-0128-0807	¥40,400
210mm(17536)	435	17-0128-0808	¥47,200
225mm(17537)	510	17-0128-0809	¥56,000
240mm(17538)	655	17-0128-0810	¥66,500
270mm(17539)	745	17-0128-0811	¥97,700
300mm(17540)	870	17-0128-0812	¥140,700

#### ⑨ 鎌薄刃 [CHPD-09] ㊄

刃渡	g		
165mm(17502)	150	17-0128-0901	¥26,700
180mm(17503)	180	17-0128-0902	¥28,600
195mm(17504)	235	17-0128-0903	¥32,600
210mm(17505)	225	17-0128-0904	¥38,500
225mm(17506)	255	17-0128-0905	¥49,300
240mm(17507)	320	17-0128-0906	¥64,900

#### ⑤ タコ引 先丸 [CHPD-05] ㊄

刃渡	g		
210mm(10532)	110	17-0128-0501	¥29,500
240mm(10533)	115	17-0128-0502	¥33,400
270mm(10534)	145	17-0128-0503	¥38,500
300mm(10535)	160	17-0128-0504	¥49,300
330mm(10536)	180	17-0128-0505	¥64,900
360mm(10537)	210	17-0128-0506	¥90,800

#### ⑦ フグ引 [CHPD-07] ㊄

刃渡	g		
240mm(17558)	100	17-0128-0701	¥33,400
270mm(17559)	110	17-0128-0702	¥38,500
300mm(17560)	135	17-0128-0703	¥49,300
330mm(17561)	175	17-0128-0704	¥64,900

#### ⑩ 薄刃 [CHPD-10] ㊄

刃渡	g		
165mm(17511)	140	17-0128-1001	¥26,700
180mm(17512)	170	17-0128-1002	¥28,600
195mm(17513)	185	17-0128-1003	¥32,600
210mm(17514)	220	17-0128-1004	¥38,500
225mm(17515)	235	17-0128-1005	¥49,300
240mm(17516)	300	17-0128-1006	¥64,900



實光は先人の貯えた匠の技を継承し、時代の先端を行く刃物づくりに邁進しております。

昔から包丁に使われていた日本鋼を、嚴仕上げにした和包丁シリーズです。手研ぎ刃付けをしているので、そのままご使用いただけます。



### 堺實光 特製露(PC柄)

#### ⑪ 刺身 [CHPA-01] ㊄

刃渡	g		
180mm	100	17-0128-1101	¥10,700
210mm	115	17-0128-1102	¥11,600
240mm	135	17-0128-1103	¥12,300
270mm	200	17-0128-1104	¥15,600
300mm	210	17-0128-1105	¥19,600
330mm	270	17-0128-1106	¥25,800
360mm	340	17-0128-1107	¥37,000
390mm	350	17-0128-1108	¥45,400

#### ⑫ タコ引 [CHPA-02] ㊄

刃渡	g		
210mm	90	17-0128-1201	¥11,600
240mm	105	17-0128-1202	¥12,300
270mm	135	17-0128-1203	¥15,600
300mm	155	17-0128-1204	¥19,600
330mm	195	17-0128-1205	¥25,800
360mm	225	17-0128-1206	¥37,000

#### ⑬ フグ引 [CHPA-03] ㊄

刃渡	g		
240mm	100	17-0128-1301	¥15,600
270mm	120	17-0128-1302	¥19,600
300mm	125	17-0128-1303	¥25,800
330mm	170	17-0128-1304	¥37,000

#### ⑭ 出刃 [CHPA-04] ㊄

刃渡	g		
90mm	85	17-0128-1401	¥9,700
105mm	105	17-0128-1402	¥10,400
120mm	145	17-0128-1403	¥10,800
135mm	180	17-0128-1411	¥11,900
150mm	260	17-0128-1405	¥12,900
165mm	280	17-0128-1406	¥14,500
180mm	330	17-0128-1407	¥17,200
195mm	400	17-0128-1408	¥20,700
210mm	455	17-0128-1409	¥25,500
225mm	480	17-0128-1410	¥31,900
240mm	560	17-0128-1411	¥40,400
270mm	815	17-0128-1412	¥59,200
300mm	845	17-0128-1413	¥86,500

#### ⑮ 薄刃 [CHPA-06] ㊄

刃渡	g		
165mm	150	17-0128-1501	¥11,600
180mm	160	17-0128-1502	¥12,300
195mm	185	17-0128-1503	¥15,600
210mm	250	17-0128-1504	¥19,600
225mm	280	17-0128-1505	¥25,800
240mm	330	17-0128-1506	¥37,000

#### ⑯ 鎌薄刃 [CHPA-05] ㊄

刃渡	g		
165mm	150	17-0128-1601	¥11,600
180mm	160	17-0128-1602	¥12,300
195mm	200	17-0128-1603	¥15,600
210mm	230	17-0128-1604	¥19,600
225mm	280	17-0128-1605	¥25,800
240mm	330	17-0128-1606	¥37,000

#### ⑰ 骨切 [CHPA-07] ㊄

刃渡	g		
240mm	290	17-0128-1701	¥38,600
270mm	375	17-0128-1702	¥42,700
300mm	485	17-0128-1703	¥52,300
330mm	500	17-0128-1704	¥64,500

#### ⑱ 身卸 [CHPA-08] ㊄

刃渡	g		
210mm	210	17-0128-1801	¥18,400
240mm	260	17-0128-1802	¥23,900
270mm	355	17-0128-1803	¥32,500
300mm	430	17-0128-1804	¥45,300

#### ⑲ 寿司切 [CHPA-09] ㊄

刃渡	g		
240mm	390	17-0128-1901	¥37,700

#### ⑳ むぎ物 [CHPA-10] ㊄

刃渡	g		
180mm	160	17-0128-2001	¥14,300
210mm	190	17-0128-2002	¥21,400

#### ㉑ 江戸裂 [CHPA-11] ㊄

刃渡	g		
180mm	200	17-0128-2101	¥25,800
210mm	275	17-0128-2102	¥38,000

#### ㉒ 舟行 [CHPA-12] ㊄

刃渡	g		
150mm		17-0128-2201	¥11,600
165mm		17-0128-2202	¥12,300

※上記の価格には消費税は含まれておりません。

料理道具

001  
009

001  
鍋・フライパン

002  
ホテル・パ  
ット

003  
給湯器具・食  
器

004  
コンテナ類

005  
キッチン・ボ  
ット

006  
ボールザル  
・漉し

007  
包丁・砥石  
・まな板

008  
調味料・パ  
ン・シ

009  
揚げ物用品