

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20659-129	株式会社クイックパック	0564-59-3525

129

厨房用品

料理道具

007 包丁・砥石・まな板

料理道具

001  
〜  
009

001 鶏ラミナイフ

002 ホテルパン、  
番重、バット

003 給食道具、食卓

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、米びつ

007 包丁・砥石、  
まな板

008 繊維バスマシン、  
中華用品

009 揚げ物用品



日本刀鍛錬の技術をステンレスに生かした本格的な包丁です。  
シンプルなデザインと高い機能性は「グッドデザイン」の折り紙つきです。



ステンレス鋼。横層強化木

正広作 ステンレス和包丁

① 柳刃(片刃) [CHBE-04] U

刃渡	g			
200mm(10612)	110	17-0129-0101	¥11,000	
240mm(10613)	140	17-0129-0102	¥12,000	
270mm(10614)	170	17-0129-0103	¥14,500	

② 蛸引(片刃) [CHBE-05] U

刃渡	g			
200mm(10622)	105	17-0129-0201	¥11,000	
240mm(10623)	120	17-0129-0202	¥12,000	

③ 出刃(片刃) [CHBE-06] U

刃渡	g			
120mm(10603)	130	17-0129-0301	¥10,000	
135mm(10604)	185	17-0129-0302	¥11,000	
150mm(10605)	215	17-0129-0303	¥12,000	
165mm(10606)	225	17-0129-0304	¥13,000	
180mm(10607)	275	17-0129-0305	¥14,500	
210mm(10609)	410	17-0129-0306	¥23,000	

④ 薄刃(片刃) [CHBE-07] U

刃渡	g			
165mm(10632)	175	17-0129-0401	¥12,000	

正広作 ステンレス和包丁(左利き用)

⑤ 柳刃(片刃)左利き用 [CHBE-08] U

刃渡	g			
200mm(10662)	110	17-0129-0501	¥16,500	
240mm(10663)	140	17-0129-0502	¥18,000	

⑥ 出刃(片刃)左利き用 [CHBE-09] U

刃渡	g			
120mm(10653)	130	17-0129-0601	¥15,000	
150mm(10655)	215	17-0129-0602	¥18,000	
180mm(10657)	275	17-0129-0603	¥21,750	

登録 刀秀作

サビに強くお手入れしやすいステンレス系和包丁



モリブデンバナジウム鋼。朴木柄

刀秀作 MV モリブデンバナジウム鋼

⑦ 出刃 [CHER-01] U

刃渡				
FC-360	150mm	17-0129-0701	¥ 5,000	
FC-361	165mm	17-0129-0702	¥ 6,000	
FC-362	180mm	17-0129-0703	¥10,000	

⑧ 柳刃 [CHER-02] U

刃渡				
FC-363	240mm	17-0129-0801	¥6,000	
FC-364	270mm	17-0129-0802	¥9,000	

⑨ 角型薄刃 [CHER-03] U

刃渡				
FC-365	180mm	17-0129-0901	¥ 7,000	
FC-366	195mm	17-0129-0902	¥10,000	

⑩ 三徳(両刃) [CHER-07] U

刃渡				
FC-380	165mm	17-0129-1001	¥4,000	

⑪ 菜切(両刃) [CHER-08] U

刃渡				
FC-381	160mm	17-0129-1101	¥4,000	

刀秀作 MV モリブデンバナジウム鋼 (左利き用)

⑫ 出刃(左用) [CHER-04] U

刃渡				
FC-370	150mm	17-0129-1201	¥ 6,500	
FC-371	165mm	17-0129-1202	¥ 7,800	
FC-372	180mm	17-0129-1203	¥13,000	

⑬ 柳刃(左用) [CHER-05] U

刃渡				
FC-373	240mm	17-0129-1301	¥ 7,800	
FC-374	270mm	17-0129-1302	¥11,700	

⑭ 角型薄刃(左用) [CHER-06] U

刃渡				
FC-375	180mm	17-0129-1401	¥ 9,100	
FC-376	195mm	17-0129-1402	¥13,000	

商標 令月

サビに強く、お手入れが簡単なステンレス刃物鋼。



ステンレス刃物鋼。自然木

令月 ステンレス刃物鋼

⑮ あじ切 [CHES-07] U

刃渡				
FC-1070	105mm	17-0129-1501	¥2,000	

⑯ 小出刃 [CHES-10] U

刃渡				
FC-1071	130mm	17-0129-1801	¥2,500	

⑰ 出刃 [CHES-08] U

刃渡				
FC-1072	150mm	17-0129-1601	¥3,500	
FC-1073	165mm	17-0129-1602	¥4,000	
FC-1074	180mm	17-0129-1603	¥6,500	
FC-1075	210mm	17-0129-1604	¥9,000	

⑰ 柳刃 [CHES-11] U

刃渡				
FC-1076	210mm	17-0129-1901	¥3,500	
FC-1077	240mm	17-0129-1902	¥4,500	
FC-1078	270mm	17-0129-1903	¥6,500	
FC-1079	300mm	17-0129-1904	¥9,000	

⑱ 三徳(両刃) [CHES-09] U

刃渡				
FC-1080	165mm	17-0129-1701	¥2,500	

⑳ 菜切(両刃) [CHES-12] U

刃渡				
FC-1081	160mm	17-0129-2001	¥2,500	

※上記の価格には消費税は含まれておりません。