

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20659-133	株式会社クイックパック	0564-59-3525

133

厨房用品

料理道具

007 包丁・砥石・まな板

料理道具

001
〜
009

001
綿ラバー

002
ホテルパン・
番皿・パット

003
給湯器具・洗剤

004
コンテナ類

005
キッチンポット

006
ボールザル

007
まな板

008
中華用品

009
揚げ物用品

堺菊守

日本鋼を使用。
職人が丹精込めて造り上げた牛刀です。
研ぎやすく使いやすい。堺菊守のロングセラー。



堺菊守 日本鋼(口金付・本刃付加工)

① 牛刀 [CHAA-O1] A

刃渡	g		
180mm	145	17-0133-0101	¥11,200
210mm	160	17-0133-0102	¥12,400
240mm	210	17-0133-0103	¥14,900
270mm	250	17-0133-0104	¥18,400
300mm	295	17-0133-0105	¥20,900
330mm	315	17-0133-0106	¥24,700
360mm	345	17-0133-0107	¥31,100

② ペティナイフ [CHAA-O2] A

刃渡	g		
120mm	60	17-0133-0201	¥ 8,000
150mm	70	17-0133-0202	¥ 8,900
180mm	90	17-0133-0203	¥11,400

③ 筋引 [CHAA-O3] A

刃渡	g		
240mm	155	17-0133-0301	¥14,900
270mm	175	17-0133-0302	¥18,400
300mm	230	17-0133-0303	¥20,900

④ 骨スキ(角)東型 [CHAA-O4] A

刃渡	g		
150mm	170	17-0133-0401	¥12,600

⑤ 骨スキ(丸)西型 [CHAA-O5] A

刃渡	g		
135mm	150	17-0133-0501	¥13,700

⑥ 洋出刃 [CHAA-O6] A

刃渡	g		
180mm	250	17-0133-0601	¥20,500
210mm	300	17-0133-0602	¥22,000
240mm	350	17-0133-0603	¥25,700
270mm	400	17-0133-0604	¥28,800
300mm	600	17-0133-0605	¥31,300

⑦ ガラスキ [CHAA-O7] A

刃渡	g		
180mm	280	17-0133-0701	¥23,300

堺菊守

ハイカーボン特殊ステンレス鋼
(モリブデン、バナジウム含有)を使用。
適度なしなり。シャープな切れ味。錆に強い。



特殊ステンレス鋼を使用。

両面にだ円状のくぼみを設ける事により食材と包丁との間に
空気層を取り込む為、食材が引っ付きにくい。



堺菊守 SKKバナジウム鋼(口金付・本刃付加工)

⑧ 牛刀 [CHAD-O1] A

刃渡	g		
180mm	160	17-0133-0801	¥17,900
210mm	165	17-0133-0802	¥19,600
240mm	250	17-0133-0803	¥24,500
270mm	290	17-0133-0804	¥30,900
300mm	300	17-0133-0805	¥37,400

⑩ 筋引 [CHAD-O3] A

刃渡	g		
240mm	190	17-0133-1001	¥24,500
270mm	240	17-0133-1002	¥30,900

⑪ 骨スキ(角)東型 [CHAD-O4] A

刃渡	g		
150mm	145	17-0133-1101	¥19,600

⑨ ペティナイフ [CHAD-O2] A

刃渡	g		
120mm	70	17-0133-0901	¥12,700
150mm	90	17-0133-0902	¥13,700
180mm	95	17-0133-0903	¥15,700

⑫ 三徳 [CHAD-O6] A

刃渡	g		
175mm	160	17-0133-1201	¥19,600

堺菊守 サーモン型(口金付・本刃付加工)

⑬ 牛刀 [CHAE-O1] A

刃渡	g		
210mm	145	17-0133-1301	¥39,200
240mm	215	17-0133-1302	¥47,000
270mm	235	17-0133-1303	¥57,300
300mm	265	17-0133-1304	¥68,400

⑮ ペティナイフ [CHAE-O3] A

刃渡	g		
120mm	60	17-0133-1501	¥23,700
150mm	65	17-0133-1502	¥25,000

⑭ 筋引 [CHAE-O2] A

刃渡	g		
240mm	175	17-0133-1401	¥45,600
270mm	185	17-0133-1402	¥54,700



※食材が引っ付きにくい



特殊ステンレス鋼(モリブデン、バナジウム含有)を使用。
研ぎやすく使いやすい。

堺菊守 スタンダード(口金付・本刃付加工)

⑬ 牛刀 [CHAC-O1] A

刃渡	g		
180mm	150	17-0133-1601	¥13,800
210mm	165	17-0133-1602	¥14,900
240mm	210	17-0133-1603	¥17,600
270mm	255	17-0133-1604	¥23,400
300mm	280	17-0133-1605	¥27,300

⑮ 筋引 [CHAC-O3] A

刃渡	g		
240mm	165	17-0133-1801	¥17,600
270mm	185	17-0133-1802	¥21,400

⑯ 洋出刃 [CHAC-O5] A

刃渡	g		
210mm	315	17-0133-2001	¥28,300
240mm	345	17-0133-2002	¥34,800

⑰ ペティナイフ [CHAC-O2] A

刃渡	g		
120mm	60	17-0133-1701	¥10,400
150mm	80	17-0133-1702	¥10,700

⑰ 骨スキ(角)東型 [CHAC-O4] A

刃渡	g		
150mm	160	17-0133-1901	¥15,200

⑰ 三徳 [CHAC-O7] A

刃渡	g		
180mm	155	17-0133-2101	¥14,900

※上記の価格には消費税は含まれておりません。