

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20661-299	株式会社クイックパック	0564-59-3525

# 299

## 庖丁・ナイフ・砥石

※このページの庖丁の表示サイズは、マチ付庖丁は刃先からマチまで、マチなし庖丁は刃渡り寸法となっております。(P.295参照)



宥光刃物 堺實光 紋鍛(青銅) 安来青銅二号

●鋼の中では最高級と言われる「安来 青二銅」を使用しております。青銅とは、別名「青紙」とも呼ばれており、タンクステン(硬度に關与)、クローム(韌性に關与)、炭素の化合物(合金炭化物)が含まれております。  
●炭素はニューセラミックなみの硬度がある為、白鋼より磨耗しにくい特性を持っております。  
その為、切れ味が長持ちします。

### Information インフォメーション

#### 宥光刃物 堺 600年の歴史

昔から優れた伝統技術を受け継ぐ「堺打刀物」、「伝統工芸品」に指定され、現在も多くの料理人に愛用されています。  
實光は先人の貯えた匠を継承し、時代の先端を行く刃物づくりにまい進しております。

#### 1 刺身(片刃) (AZT-15) ㊦

cm	全長	g	背厚	価格
1-0299-0101	21	335	110 3.0	¥ 39,900
1-0299-0102	24	375	145 3.5	¥ 43,700
1-0299-0103	27	410	165 3.5	¥ 49,300
1-0299-0104	30	450	205 4.0	¥ 56,600
1-0299-0105	33	485	245 4.0	¥ 69,900
1-0299-0106	36	515	285 4.5	¥ 91,800
1-0299-0107	39	560	325 4.5	¥130,400

#### 2 ふぶ引(片刃) (AZT-16) ㊦

cm	全長	g	背厚	価格
1-0299-0201	24	380	95 2.5	¥49,300
1-0299-0202	27	410	115 3.0	¥56,600
1-0299-0203	30	445	130 3.0	¥69,900
1-0299-0204	33	485	160 3.0	¥91,800

#### 3 出刃(片刃) (AZT-17) ㊦

cm	全長	g	背厚	価格
1-0299-0301	12	240	135 5.5	¥ 37,000
1-0299-0302	15	285	230 7.0	¥ 42,700
1-0299-0303	16.5	310	300 8.0	¥ 47,500
1-0299-0304	18	330	355 8.0	¥ 54,800
1-0299-0305	19.5	345	370 8.0	¥ 62,900
1-0299-0306	21	365	435 8.5	¥ 72,200
1-0299-0307	22.5	385	510 8.5	¥ 87,000
1-0299-0308	24	405	655 9.0	¥105,400
1-0299-0309	27	455	745 9.0	¥149,700
1-0299-0310	30	505	870 9.0	¥203,000

#### 4 鎌薄刃(片刃) (AZT-18) ㊦

cm	全長	g	背厚	価格
1-0299-0401	16.5	290	125 3.0	¥39,900
1-0299-0402	18	310	170 3.5	¥43,700
1-0299-0403	19.5	335	220 4.0	¥49,300
1-0299-0404	21	350	235 4.0	¥56,600
1-0299-0405	22.5	365	255 4.0	¥69,900
1-0299-0406	24	385	325 4.5	¥91,800

#### 5 薄刃(片刃) (AZT-19) ㊦

cm	全長	g	背厚	価格
1-0299-0501	16.5	290	140 3.5	¥39,900
1-0299-0502	18	315	170 4.0	¥43,700
1-0299-0503	19.5	335	185 4.0	¥49,300
1-0299-0504	21	350	210 4.0	¥56,600
1-0299-0505	22.5	375	230 4.0	¥69,900
1-0299-0506	24	390	295 4.5	¥91,800

#### 6 骨切(片刃) (AZT-20) ㊦

cm	全長	g	背厚	価格
1-0299-0601	24	390	335 4.5	¥102,300
1-0299-0602	27	420	350 5.0	¥128,800
1-0299-0603	30	460	450 5.5	¥137,600
1-0299-0604	33	500	520 5.5	¥162,300

#### 7 身卸(片刃) (AZT-21) ㊦

cm	全長	g	背厚	価格
1-0299-0701	21	360	245 5.0	¥ 54,300
1-0299-0702	24	400	290 5.5	¥ 65,200
1-0299-0703	27	435	325 6.0	¥ 82,200
1-0299-0704	30	475	385 6.0	¥103,300



宥光刃物 堺實光 匠練銀三(銀三銅)

●炭素系(青銅、白銅など)の庖丁の切れ味を持った錆に強いステンレス鋼です。  
●和庖丁なのに錆びにくいので、メンテナンスの容易な庖丁です。

#### 8 刺身(片刃) (AZT-32) ㊦

cm	全長	g	背厚	価格
1-0299-0801	21	340	110 3.0	¥28,000
1-0299-0802	24	375	125 3.0	¥32,600
1-0299-0803	27	410	190 4.0	¥39,200
1-0299-0804	30	450	215 4.0	¥49,800
1-0299-0805	33	485	285 4.5	¥59,300
1-0299-0806	36	520	300 4.7	¥76,700

#### 9 刺身 先丸(片刃) (AZT-33) ㊦

cm	全長	g	背厚	価格
1-0299-0901	21	340	110 3.0	¥32,600
1-0299-0902	24	380	120 3.0	¥39,200
1-0299-0903	27	415	190 3.9	¥49,800
1-0299-0904	30	455	210 3.9	¥59,300
1-0299-0905	33	490	280 4.3	¥76,700

#### 10 刺身 切付(片刃) (AZT-34) ㊦

cm	全長	g	背厚	価格
1-0299-1001	21	340	105 2.3	¥32,600
1-0299-1002	24	375	130 2.3	¥39,200
1-0299-1003	27	410	180 3.8	¥49,800
1-0299-1004	30	445	200 3.9	¥59,300
1-0299-1005	33	485	270 4.3	¥76,700

#### 11 蛸引(片刃) (AZT-35) ㊦

cm	全長	g	背厚	価格
1-0299-1101	21	335	105 3.0	¥28,000
1-0299-1102	24	380	110 3.0	¥32,600
1-0299-1103	27	420	135 3.0	¥39,200
1-0299-1104	30	450	150 3.1	¥49,800
1-0299-1105	33	490	195 3.1	¥59,300
1-0299-1106	36	525	225 3.2	¥76,700

#### 12 蛸引 先丸(片刃) (AZT-36) ㊦

cm	全長	g	背厚	価格
1-0299-1201	21	335	130 3.2	¥32,600
1-0299-1202	24	380	135 3.2	¥39,200
1-0299-1203	27	420	160 3.2	¥49,800
1-0299-1204	30	450	175 3.4	¥59,300
1-0299-1205	33	490	220 3.4	¥76,700

#### 13 蛸引 切付(片刃) (AZT-37) ㊦

cm	全長	g	背厚	価格
1-0299-1301	21	335	100 3.0	¥32,600
1-0299-1302	24	380	105 3.0	¥39,200
1-0299-1303	27	420	130 3.0	¥49,800
1-0299-1304	30	450	145 3.1	¥59,300
1-0299-1305	33	490	190 3.1	¥76,700

#### 14 ふぶ引(片刃) (AZT-38) ㊦

cm	全長	g	背厚	価格
1-0299-1401	24	380	90 1.5	¥40,300
1-0299-1402	27	405	135 3.0	¥49,800
1-0299-1403	30	445	160 3.3	¥59,300
1-0299-1404	33	485	170 3.3	¥76,700

#### 15 出刃(片刃) (AZT-39) ㊦

cm	全長	g	背厚	価格
1-0299-1501	12	245	150 6.5	¥29,800
1-0299-1502	13.5	265	200 6.8	¥32,600
1-0299-1503	15	290	240 7.0	¥36,500
1-0299-1504	16.5	315	280 7.2	¥39,200
1-0299-1505	18	330	340 7.2	¥47,000
1-0299-1506	19.5	350	380 7.2	¥52,800
1-0299-1507	21	370	450 7.7	¥58,300
1-0299-1508	22.5	390	480 8.0	¥68,800
1-0299-1509	24	420	515 8.0	¥81,200

#### 16 鎌薄刃(片刃) (AZT-40) ㊦

cm	全長	g	背厚	価格
1-0299-1601	16.5	290	140 3.0	¥25,900
1-0299-1602	18	310	165 3.5	¥28,000
1-0299-1603	19.5	340	230 3.5	¥39,200
1-0299-1604	21	350	235 4.2	¥49,800
1-0299-1605	22.5	365	255 4.3	¥59,300
1-0299-1606	24	375	300 4.5	¥76,700

#### 17 薄刃(片刃) (AZT-41) ㊦

cm	全長	g	背厚	価格
1-0299-1701	16.5	300	120 3.0	¥25,900
1-0299-1702	18	320	180 3.0	¥28,000
1-0299-1703	19.5	340	240 4.2	¥39,200
1-0299-1704	21	350	260 4.5	¥49,800
1-0299-1705	22.5	375	300 4.5	¥59,300
1-0299-1706	24	390	320 5.0	¥76,700

#### 18 和ペティ(両刃) (AZT-42) ㊦

cm	全長	g	背厚	価格
1-0299-1801	15	280	80 2.7	¥24,500
1-0299-1802	18	315	95 2.8	¥26,900
1-0299-1803	21	350	115 2.8	¥33,800

#### 19 和牛刀(両刃) (AZT-43) ㊦

cm	全長	g	背厚	価格
1-0299-1901	18	315	120 2.9	¥53,200
1-0299-1902	21	350	145 2.9	¥56,300
1-0299-1903	24	385	170 2.9	¥61,200
1-0299-1904	27	430	250 3.7	¥65,800
1-0299-1905	30	460	300 4.0	¥71,200

#### 20 和筋引(両刃) (AZT-44) ㊦

cm	全長	g	背厚	価格
1-0299-2001	24	375	130 3.0	¥38,700
1-0299-2002	27	415	150 3.0	¥47,400
1-0299-2003	30	450	170 3.0	¥58,900

- 料理道具
- 調理小物
- 調理機械
- 厨房機器
- サードサービス
- 喫茶用品
- 鉄板焼用品
- 製菓用品
- フココン
- 洗濯用品
- 清掃用品
- 長靴白衣
- 衛生
- 消耗品
- ハンカチ
- フタ
- ウェア
- テーブル
- ウェア
- 卓上備品
- 料理演出
- グラス
- 食器
- ホテル
- 旅館用品
- 椅子
- テーブル
- サイン
- 店舗備品