

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20661-302	株式会社クイックパック	0564-59-3525

※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)



堺 菊守 安来白2鋼 本職研
●シャープな切れ味。熟練された技術を持つ人にピッタリです。

1 極上 柳刃(片刃) (AKK-23) B

cm	全長	g	背厚	価格
1-0302-0101	21	345	120 3.8	¥33,000
1-0302-0102	24	380	140 4.0	¥34,900
1-0302-0103	27	415	190 4.2	¥39,900
1-0302-0104	30	450	220 4.4	¥46,100
1-0302-0105	33	490	270 4.6	¥58,900
1-0302-0106	36	525	300 4.8	¥78,000

2 極上 蛸引(片刃) (AKK-24) B

cm	全長	g	背厚	価格
1-0302-0201	24	380	90 3.0	¥34,900
1-0302-0202	27	415	120 3.3	¥39,900
1-0302-0203	30	450	140 3.5	¥46,100
1-0302-0204	33	490	170 3.7	¥58,900
1-0302-0205	36	525	190 4.0	¥78,000

3 極上 ふぐ引(片刃) (AKK-25) B

cm	全長	g	背厚	価格
1-0302-0301	24	380	90 2.7	¥39,900
1-0302-0302	27	415	110 2.9	¥46,100
1-0302-0303	30	450	130 3.1	¥58,900
1-0302-0304	33	490	160 3.3	¥78,000

4 極上 身卸(片刃) (AKK-31) B

cm	全長	g	背厚	価格
1-0302-0401	18	335	190 5.0	¥34,900
1-0302-0402	21	370	240 5.2	¥39,900
1-0302-0403	24	405	310 5.4	¥46,100
1-0302-0404	27	440	370 5.6	¥58,900
1-0302-0405	30	480	420 5.8	¥78,000

5 極上 出刃(片刃) (AKK-28) B

cm	全長	g	背厚	価格
1-0302-0501	10.5	220	110 5.2	¥25,700
1-0302-0502	12	240	140 5.5	¥27,500
1-0302-0503	13.5	260	170 5.8	¥29,400
1-0302-0504	15	285	210 6.0	¥34,900
1-0302-0505	16.5	305	250 6.5	¥37,700
1-0302-0506	18	330	300 7.5	¥42,100
1-0302-0507	19.5	350	360 7.5	¥45,700
1-0302-0508	21	370	420 8.0	¥53,600
1-0302-0509	22.5	390	450 8.0	¥62,200
1-0302-0510	24	420	500 8.0	¥75,700
1-0302-0511	27	460	620 8.0	¥115,300
1-0302-0512	30	500	720 8.0	¥165,800

6 極上 舟行(片刃) (AKK-29) B

cm	全長	g	背厚	価格
1-0302-0601	15	275	160 4.0	¥32,500
1-0302-0602	16.5	300	180 5.0	¥34,600
1-0302-0603	18	320	200 6.0	¥36,000

7 極上 薄刃(片刃) (AKK-26) B

cm	全長	g	背厚	価格
1-0302-0701	15	275	120 3.3	¥30,800
1-0302-0702	16.5	300	150 3.5	¥33,000
1-0302-0703	18	320	180 3.7	¥34,900
1-0302-0704	19.5	335	220 4.0	¥39,900
1-0302-0705	21	355	250 4.3	¥46,100
1-0302-0706	22.5	375	300 4.5	¥58,900
1-0302-0707	24	400	340 4.8	¥78,000

8 極上 鎌型薄刃(片刃) (AKK-27) B

cm	全長	g	背厚	価格
1-0302-0801	15	275	120 3.4	¥30,800
1-0302-0802	16.5	300	150 3.6	¥33,000
1-0302-0803	18	320	180 3.8	¥34,900
1-0302-0804	19.5	335	220 4.2	¥39,900
1-0302-0805	21	355	250 4.6	¥46,100
1-0302-0806	22.5	375	310 4.8	¥58,900
1-0302-0807	24	400	360 5.0	¥78,000

9 極上 すし切(両刃) (AKK-30) B

cm	全長	g	背厚	価格
1-0302-0901	24	395	470 5.0	¥70,700
1-0302-0902	27	435	610 5.0	¥100,800

10 極上 骨切(片刃) (AKK-32) B

cm	全長	g	背厚	価格
1-0302-1001	24	390	330 5.2	¥75,600
1-0302-1002	27	425	390 5.6	¥93,300
1-0302-1003	30	460	470 6.0	¥113,400
1-0302-1004	33	495	550 6.5	¥131,800

11 極上 むきもの(片刃) (AKK-34) B

cm	全長	g	背厚	価格
1-0302-1101	18	330	170 3.0	¥41,200

12 極上 菜切(両刃) (AKK-33) B

cm	全長	g	背厚	価格
1-0302-1201	16.5	320	160 4.0	¥27,000



堺 菊守 極上 うなぎ裂庖丁 安来白3鋼

13 江戸裂(片刃) (AKK-39) B

cm	全長	g	背厚	価格
1-0302-1301	15	260	150 5.0	¥38,600
1-0302-1302	16.5	280	190 5.5	¥41,400
1-0302-1303	18	295	230 6.0	¥44,700
1-0302-1304	19.5	315	260 6.3	¥51,800
1-0302-1305	21	330	290 6.6	¥58,700
1-0302-1306	22.5	345	330 6.8	¥74,600
1-0302-1307	24	365	390 7.0	¥90,000

14 京裂(片刃) (AKK-36) B

cm	全長	g	背厚	価格
1-0302-1401	20.5	280	120 5.0	¥36,400

15 大阪裂(片刃) (AKK-35) B

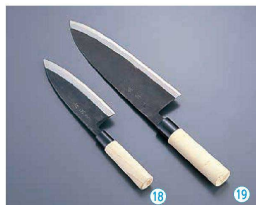
cm	全長	g	背厚	価格
1-0302-1501	19.5	150	5.0	¥20,700

16 名古屋裂(片刃) (AKK-37) B

cm	全長	g	背厚	価格
1-0302-1601	20.5	70	3.0	¥19,900

17 どじょう裂(片刃) (AKK-38) B

cm	全長	g	背厚	価格
1-0302-1701	12	225	100 4.5	¥25,700



堺 菊守 安来白2鋼 ●水産関係に最適。切れ味第一で仕事の効率を向上させます。

18 黒出刃(片刃) (AKK-21) B

cm	全長	g	背厚	価格
1-0302-1801	12	240	150 5.5	¥16,800
1-0302-1802	13.5	260	170 6.0	¥18,600
1-0302-1803	15	285	270 8.0	¥18,900
1-0302-1804	16.5	305	340 8.4	¥20,900
1-0302-1805	18	330	370 8.6	¥26,000
1-0302-1806	19.5	350	450 8.8	¥32,000
1-0302-1807	21	370	500 9.0	¥39,500

19 サケ切(片刃) (AKK-22) B

cm	全長	g	背厚	価格
1-0302-1901	21	370	310 4.0	¥43,700
1-0302-1902	24	410	380 4.0	¥47,900
1-0302-1903	27	445	450 4.0	¥55,200
1-0302-1904	30	490	520 4.0	¥60,300

鍋類

フライパン
グリルパン

ガス・プロパン
ホタルパン

バット・番
コンテナ

食缶
給食道具

キッチン
保存容器

ボール
漬物・米づつ

庖丁・ナイフ
砥石

まな板・庖丁
差
殺菌庫

そばうどん
パスタ用品

蒸し器
中華
揚げ物用品