

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20661-303	株式会社クイックパック	0564-59-3525

303

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)



堺孝行 シェフ和庖丁 銀三鋼

従来の和庖丁と同じ製法で素材を錆びに強い特殊鋼に替えた、全く新しい感覚の和庖丁です。

1 正夫(片刃) (ASE-01) B

	cm	全長	g	背厚	
1-0303-0101	24	380	140	3.0	¥42,200
1-0303-0102	27	415	180	3.5	¥49,400
1-0303-0103	30	450	220	4.0	¥61,900
1-0303-0104	33	490	260	4.0	¥70,200
1-0303-0105	36	525	320	4.0	¥86,700

3 蛸引(片刃) (ASE-03) B

	cm	全長	g	背厚	
1-0303-0301	24	380	110	3.0	¥42,200
1-0303-0302	27	420	140	3.0	¥49,400
1-0303-0303	30	450	170	3.0	¥61,900
1-0303-0304	33	490	190	3.0	¥70,200
1-0303-0305	36	525	220	3.0	¥86,700

5 鎌型薄刃(片刃) (ASE-05) B

	cm	全長	g	背厚	
1-0303-0501	18	320	160	3.0	¥38,000
1-0303-0502	19.5	340	240	3.0	¥52,300
1-0303-0503	21	355	260	4.0	¥59,300
1-0303-0504	24	375	300	4.5	¥85,100

2 ふぐ引(片刃) (ASE-02) B

	cm	全長	g	背厚	
1-0303-0201	24	380	90	1.5	¥46,600
1-0303-0202	27	415	130	2.5	¥58,200
1-0303-0203	30	450	150	3.0	¥66,000
1-0303-0204	33	490	170	3.0	¥80,900

4 出刃(片刃) (ASE-04) B

	cm	全長	g	背厚	
1-0303-0401	15	290	240	7.0	¥46,300
1-0303-0402	16.5	315	280	7.5	¥50,300
1-0303-0403	18	335	340	7.5	¥58,700
1-0303-0404	19.5	355	380	7.5	¥67,300
1-0303-0405	21	375	420	8.0	¥74,200
1-0303-0406	22.5	395	480	8.0	¥87,600
1-0303-0407	24	420	520	8.0	¥98,400

6 薄刃(片刃) (ASE-06) B

	cm	全長	g	背厚	
1-0303-0601	16.5	300	120	3.0	¥35,300
1-0303-0602	18	320	180	3.0	¥38,000
1-0303-0603	19.5	340	240	4.5	¥52,300
1-0303-0604	21	355	260	4.5	¥59,300
1-0303-0605	22.5	375	300	4.5	¥71,700
1-0303-0606	24	395	320	5.0	¥85,100



堺孝行作 霞研

安来の鋼を使用し、廉価でお届けする普及品の和庖丁です。

7 霞研 正夫(片刃) (ATK-26) B

	cm	全長	g	背厚	
1-0303-0701	21	345	120	3.5	¥13,600
1-0303-0702	24	380	140	3.5	¥14,900
1-0303-0703	27	415	180	4.0	¥19,000
1-0303-0704	30	450	220	4.0	¥21,900
1-0303-0705	33	490	260	4.0	¥29,500
1-0303-0706	36	525	320	5.0	¥40,600

10 霞研 出刃(片刃) (ATK-29) B

	cm	全長	g	背厚	
1-0303-1001	15	290	230	8.0	¥15,600
1-0303-1002	16.5	315	280	8.0	¥17,300
1-0303-1003	18	335	320	8.0	¥20,200
1-0303-1004	19.5	355	380	9.0	¥24,600
1-0303-1005	21	375	440	9.0	¥30,600
1-0303-1006	22.5	395	500	9.5	¥40,300
1-0303-1007	24	420	620	9.5	¥51,500
1-0303-1008	27	460	740	11.0	¥72,500
1-0303-1009	30	495	770	11.0	¥110,600

12 霞研 薄刃(片刃) (ATK-31) B

	cm	全長	g	背厚	
1-0303-1201	18	320	180	4.0	¥15,400
1-0303-1202	19.5	340	220	4.0	¥19,700
1-0303-1203	21	355	260	4.5	¥22,700
1-0303-1204	22.5	375	320	4.5	¥28,900
1-0303-1205	24	395	340	4.5	¥38,100

8 霞研 ふぐ引(片刃) (ATK-27) B

	cm	全長	g	背厚	
1-0303-0801	24	380	100	3.0	¥18,500
1-0303-0802	27	415	120	3.0	¥22,800
1-0303-0803	30	450	140	3.0	¥28,100

11 霞研 鎌型薄刃(片刃) (ATK-30) B

	cm	全長	g	背厚	
1-0303-1101	18	320	180	4.0	¥15,400
1-0303-1102	19.5	340	200	4.0	¥19,700
1-0303-1103	21	355	240	4.5	¥22,700
1-0303-1104	24	395	340	4.5	¥28,900

13 霞研 むぎ物(片刃) (ATK-32) B

	cm	全長	g	背厚	
1-0303-1301	18	320	140	3.0	¥14,800

9 霞研 蛸引(片刃) (ATK-28) B

	cm	全長	g	背厚	
1-0303-0901	24	380	100	3.0	¥15,700
1-0303-0902	27	415	120	4.0	¥19,600
1-0303-0903	30	450	160	3.5	¥22,600
1-0303-0904	33	490	200	3.5	¥30,600
1-0303-0905	36	525	220	4.0	¥42,300

14 霞研 骨切(片刃) (ATK-33) B

	cm	全長	g	背厚	
1-0303-1401	24	400	300	5.0	¥38,200
1-0303-1402	27	430	360	5.0	¥47,500
1-0303-1403	30	460	460	5.5	¥58,800
1-0303-1404	33	500	560	5.5	¥73,700

堺孝行双物

SAKAI TAKAYUKI

600年もの長い歴史培われてきた堺刃物。職人の確かな腕によって作られる堺刃物は最高の切れ味を誇り手造りの素晴らしさ、技術の高さが評価されています。堺刃物の伝統を受け継ぎながら新しい技術を融合させてもっと人々に喜ばれる包丁を造りつづけています。

- 料理道具
- 調理小物
- 調理機械
- 厨房機器
- サervis
- 喫茶用品
- 鉄板焼
- 軽食
- 製菓用品
- フコ
- ラック
- 清掃用品
- 衛生
- 消耗品
- バック
- ウェア
- テーブル
- 卓上
- 用品
- グラス
- ホテル
- 椅子
- サイン
- 店舗