

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20661-314	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 日本鋼(口金付)

日本鋼を使用し職人が丹精込めて造り上げた庖丁です。

1 ペティナイフ(両刃)

(AKK-54) B

cm	全長	g	背厚	価格
1-0314-0101	12	225	60	1.7 ¥ 8,000
1-0314-0102	15	265	70	1.7 ¥ 8,900
1-0314-0103	18	295	90	1.7 ¥11,400

2 牛刀(両刃)

(AKK-53) B

cm	全長	g	背厚	価格
1-0314-0201	18	300	145	1.9 ¥11,200
1-0314-0202	21	330	160	1.9 ¥12,400
1-0314-0203	24	370	210	2.2 ¥14,900
1-0314-0204	27	400	250	2.4 ¥18,400
1-0314-0205	30	435	295	2.4 ¥20,900
1-0314-0206	33	470	315	2.4 ¥24,700
1-0314-0207	36	495	345	2.4 ¥31,100

3 巾広厚口牛刀(両刃)

(AKK-90) B

cm	全長	g	背厚	価格
1-0314-0301	27	415	500	4.0 ¥31,100
1-0314-0302	30	445	515	4.0 ¥37,500
1-0314-0303	33	480	650	4.0 ¥43,700

●牛刀に比べて幅・厚みが約1.5倍のため耐久性に優れ、水産加工場などに最適です。

4 筋引(両刃)

(AKK-55) B

cm	全長	g	背厚	価格
1-0314-0401	24	370	155	1.8 ¥14,900
1-0314-0402	27	395	175	2.2 ¥18,400
1-0314-0403	30	425	230	2.4 ¥20,900

5 洋出刃(両刃)

(AKK-58) B

cm	全長	g	背厚	価格
1-0314-0501	18	305	250	3.8 ¥20,500
1-0314-0502	21	335	300	3.8 ¥22,000
1-0314-0503	24	370	350	3.8 ¥25,700
1-0314-0504	27	405	400	3.8 ¥28,800
1-0314-0505	30	450	600	4.8 ¥31,300

6 ガラスキ(片刃)

(AKK-59) B

cm	全長	g	背厚	価格
1-0314-0601	18	310	280	3.8 ¥23,300

7 骨スキ丸(片刃)

(AKK-57) B

cm	全長	g	背厚	価格
1-0314-0701	13.5	265	150	2.1 ¥13,700

8 骨スキ角(片刃)

(AKK-56) B

cm	全長	g	背厚	価格
1-0314-0801	15	270	170	2.8 ¥12,600



堺 菊守 SKKバナジウム鋼(口金付)

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。適度なしなりとシャープな切れ味。

9 ペティナイフ(両刃)

(AKK-61) B

cm	全長	g	背厚	価格
1-0314-0901	12	225	70	1.7 ¥12,700
1-0314-0902	15	260	90	1.7 ¥13,700
1-0314-0903	18	295	95	1.7 ¥15,700

10 牛刀(両刃)

(AKK-60) B

cm	全長	g	背厚	価格
1-0314-1001	18	300	160	1.9 ¥17,900
1-0314-1002	21	330	165	1.9 ¥19,600
1-0314-1003	24	370	250	2.4 ¥24,500
1-0314-1004	27	405	290	2.4 ¥30,900
1-0314-1005	30	435	300	2.5 ¥37,400

11 三徳(両刃)

(AKK-65) B

cm	全長	g	背厚	価格
1-0314-1101	17.5	295	160	1.9 ¥19,600

堺 菊守 和式シリーズ

ハンドルに和式の柄を採用した、和庖丁感覚の洋庖丁です。和食料理人の手にピッタリのグリップで、カウンター仕事などでの演出効果も抜群です。

材質:刃物部/モリブデン・バナジウム鋼
柄部/紫檀柄



堺 菊守 サーモン型庖丁

特殊ステンレス鋼
アコの部分を斜めに丸くカットしてあり、疲れにくく、フィットします。
両面に楕円状のくぼみを設けました。



堺 菊守 和式シリーズ

12 ペティナイフ(両刃)

ウォールナット(AKK-A7) B

cm	全長	g	背厚	価格
1-0314-1201	15	280	60	2.0 ¥13,200

13 牛刀(両刃)

ウォールナット(AKK-A5) B

cm	全長	g	背厚	価格
1-0314-1301	21	350	130	2.8 ¥16,000
1-0314-1302	24	385	180	3.0 ¥20,000
1-0314-1303	27	420	220	3.0 ¥21,500
1-0314-1304	30	450	265	3.0 ¥24,200

14 筋引(両刃)

ウォールナット(AKK-A4) B

cm	全長	g	背厚	価格
1-0314-1401	27	415	135	2.5 ¥20,000

15 三徳(両刃)

ウォールナット(AKK-A8) B

cm	全長	g	背厚	価格
1-0314-1501	17	320	135	2.5 ¥16,000



堺 菊守 サーモン型庖丁

16 牛刀サーモン(両刃)

(AKK-42) B

cm	全長	g	背厚	価格
1-0314-1601	21	330	145	1.8 ¥39,200
1-0314-1602	24	360	215	2.2 ¥47,000
1-0314-1603	27	395	235	2.2 ¥57,300
1-0314-1604	30	430	265	2.2 ¥68,400

17 筋引サーモン(両刃)

(AKK-41) B

cm	全長	g	背厚	価格
1-0314-1701	24	370	175	2.2 ¥45,600
1-0314-1702	27	405	185	2.2 ¥54,700

18 ペティサーモン(両刃)

(AKK-40) B

cm	全長	g	背厚	価格
1-0314-1801	12	225	60	1.7 ¥23,700
1-0314-1802	15	250	65	1.7 ¥25,000

鍋類

フライパン・
グリルパン

ガス・ロティウムパン
ホテルパン

バット・番重
コンテナ

食缶
給食道具

キッチンポット
保存容器

ボールザル
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
バスケット用品

蒸し器・中華
揚げ物用品