

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20661-320	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、すべて刃渡り寸法となっております。

日本が誇る職人達が丁寧に仕上げた「令月シリーズ」
耐久性も使い易さも抜群の万能包丁!!



令月 宵(よい)シリーズ

① ペティナイフ(両刃) (ALI-68) **目**

NEW	cm	全長	g	背厚	価格	
1-0320-0101	CR-021	13.5	265	55	1.5	¥4,500

② 牛刀(両刃) (ALI-70) **目**

NEW	cm	全長	g	背厚	価格	
1-0320-0201	CR-023	18	310	100	2.0	¥5,500
1-0320-0202	CR-024	21	340	105	2.0	¥6,000
1-0320-0203	CR-025	24	370	145	2.5	¥6,500



③ 筋引(両刃) (ALI-69) **目**

NEW	cm	全長	g	背厚	価格	
1-0320-0301	CR-022	24	370	100	2.0	¥6,500

④ 菜切(両刃) (ALI-71) **目**

NEW	cm	全長	g	背厚	価格	
1-0320-0401	CR-026	16.5	295	115	2.0	¥5,500



⑤ 三徳(両刃) (ALI-72) **目**

NEW	cm	全長	g	背厚	価格	
1-0320-0501	CR-027	17	300	100	2.0	¥5,500

- ①～⑤
材質: 刀身/モリブデンバナジウム銅 (シリコンフッ素仕上げ)
ハンドル/ポリプロピレン
- 耐蝕性に優れ、切れ味が持続するモリブデンバナジウム銅を使用しています。
 - 軽量で手に馴染む形状のハンドルは、細かい作業にも最適で、手が疲れにくく長時間の使用にも適しています。



令月 紅 シリーズ

⑥ ペティナイフ(両刃) (ALI-63) **目**

NEW	cm	全長	g	背厚	価格	
1-0320-0601	CR-001	12	227	67	1.5	¥5,000
1-0320-0602	CR-002	15	260	83	1.5	¥5,500

⑦ 牛刀(両刃) (ALI-64) **目**

NEW	cm	全長	g	背厚	価格	
1-0320-0701	CR-006	18	300	180	1.8	¥9,000
1-0320-0702	CR-007	21	340	200	1.8	¥10,000
1-0320-0703	CR-008	24	365	245	2.2	¥12,000
1-0320-0704	CR-009	27	410	290	2.2	¥14,000

⑧ 筋引(両刃) (ALI-65) **目**

NEW	cm	全長	g	背厚	価格	
1-0320-0801	CR-004	24	365	210	2.2	¥10,000
1-0320-0802	CR-005	27	395	220	2.2	¥12,000

⑨ 菜切(両刃) (ALI-66) **目**

NEW	cm	全長	g	背厚	価格	
1-0320-0901	CR-010	16.5	295	195	1.8	¥9,000

⑩ 三徳(両刃) (ALI-67) **目**

NEW	cm	全長	g	背厚	価格	
1-0320-1001	CR-011	17	295	190	1.8	¥9,000

- ⑥～⑩
材質: 刀身/モリブデンバナジウム銅複合材
ハンドル/積層強化木
口金、中子/18-8ステンレス鋼
- 刀身は耐蝕性と切れ味の持続性に優れたモリブデンバナジウム銅削込を使用し、13クロームステンレス鋼で挟むことで業務用の切れ味とお手入れの手軽さを両立しました。
 - ハンドルと刀身の間に口金を付け、雑菌が溜まりにくく衛生的です。



令月 口金付モリブデン特殊鋼

⑪ ペティナイフ(両刃) (ALI-55) **目**

NEW	cm	全長	g	背厚	価格	
1-0320-1101	FC-1040	13	235	65	1.8	¥3,600
1-0320-1102	FC-1041	15	260	85	1.8	¥3,800

⑫ 牛刀(両刃) (ALI-56) **目**

NEW	cm	全長	g	背厚	価格	
1-0320-1201	FC-1045	18	305	160	2.0	¥4,800
1-0320-1202	FC-1046	21	345	195	2.0	¥5,500
1-0320-1203	FC-1047	24	370	220	2.5	¥7,000
1-0320-1204	FC-1048	27	410	275	2.5	¥8,500

⑬ 筋引(両刃) (ALI-57) **目**

NEW	cm	全長	g	背厚	価格	
1-0320-1301	FC-1043	24	365	180	2.5	¥7,000
1-0320-1302	FC-1044	27	395	220	2.5	¥8,500

⑭ 菜切(両刃) (ALI-58) **目**

NEW	cm	全長	g	背厚	価格	
1-0320-1401	FC-1052	16	295	170	2.0	¥4,800

⑮ 骨スキ(片刃) (ALI-59) **目**

NEW	cm	全長	g	背厚	価格	
1-0320-1501	FC-1042	15	275	170	2.5	¥6,000

⑯ 三徳(両刃) (ALI-60) **目**

NEW	cm	全長	g	背厚	価格	
1-0320-1601	FC-1051	16.5	295	165	2.0	¥4,800

⑰ 小型三徳(両刃) (ALI-61) **目**

NEW	cm	全長	g	背厚	価格	
1-0320-1701	FC-1050	14.5	275	155	2.0	¥4,300

- ⑪～⑰
● 材質: 刀身/モリブデン特殊鋼
ハンドル/POM樹脂
口金/18-8ステンレス

鍋類

フライパン
グリルパン

ガス・ロティウム
ホイルパン

バット・番
コトテナ

食缶
給食道具

キッチン
保存容器

ボール・ザル
漬物・米つ

庖丁・ナイフ・砥石

まな板・庖丁
差
殺菌庫

そば・うどん
バスタ用品

蒸し器・中華
揚げ物用品