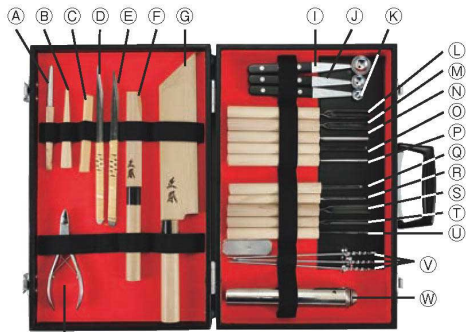


ムキモノ道具 季節の宴料理づくりに、必要不可欠な小道具



写真は①です。

正本 ムキモノ

	ページコード	商品コード	価格
①Aセット(13点)	5-0492-0101	5789300	¥199,000
②Bセット(11点)	5-0492-0201	8069400	¥154,000
③Cセット(6点)	5-0492-0301	8069500	¥94,000

ケースサイズ(全共通)357×235×H58

品名	セット内容		
	Aセット	Bセット	Cセット
① 極細 錐	○	○	
② 坪錐用砥石 丸	○	○	
③ 坪錐用砥石 角	○	○	
④ 切出し 3分(直)	○		○
⑤ 切出し 3分(曲)	○		
⑥ 鎌小刀 (大)	○	○(小)	
⑦ ムキモノ/高丁サヤ包(本器玉白鋼)	○	○	
⑧ ムキモノ用ニッパ	○		
⑨ 鎌ヌキ 大	○	○	○
⑩ 鎌ヌキ 中	○	○	○
⑪ 鎌ヌキ 小	○	○	○
⑫ 坪錐 丸 3.5分	○	○	○
⑬ 坪錐 丸 3分	○		
⑭ 坪錐 丸 2.5分	○	○	○
⑮ 坪錐 丸 2分	○		
⑯ 坪錐 丸 1.5分	○	○	○
⑰ 坪錐 丸 1分	○		
⑱ 坪錐 丸 0.5分	○	○	○
⑲ 坪錐 角 3分	○	○	○
⑳ 坪錐 角 2分	○	○	○
㉑ 坪錐 角 1分	○		
㉒ タスナ板 (3本組)	○	○	○
㉓ 鉗 抜 (6本組)	○		



④ 関西型 料理細工セット

	ページコード	商品コード	価格
28点入	5-0492-0401	0590900	¥128,000

外寸:314×268×H45

品名	セット内容
	28点入
① 藤巻小刀6分 (直)	○
② 藤巻小刀3分 (直)	○
③ 藤巻小刀3分 (曲)	○
④ 紅白板(タスナ)大・小	○
⑤ 月冠板(芯板)3本組	○
⑥ 小 錐	○
⑦ クリ 抜 φ25	○
⑧ クリ 抜 φ19	○
⑨ クリ 抜 φ14	○
⑩ 豆 コ テ	○
⑪ 貝 割 り(赤貝ムキ)	○
⑫ 角 ノ ミ 4分	○
⑬ 角 ノ ミ 3分	○
⑭ 角 ノ ミ 2分	○
⑮ 角 ノ ミ 1分	○
⑯ 丸 ノ ミ 4分	○
⑰ 丸 ノ ミ 3分	○
⑱ 丸 ノ ミ 2分	○
⑲ 丸 ノ ミ 1分	○
㉑ 細工用庖丁	○
㉒ 皮ムキ庖丁 90mm	○
㉓ 皮ムキ庖丁 120mm	○
㉔ 鎌付ネリゴテ	○
㉕ 目 打	○
㉖ 骨 抜	○
㉗ 霧 吹き	○
㉘ くるみ・ぎんなん割り	○
㉙ 料理用ニッパ	○

- 25 オロシ金・チーズ卸
- 18 ピーラー・野菜細工・芽取り
- 19 魚介類・下ごしらえ
- 20 肉類・下ごしらえ
- 21 ポテトマッシャー・エグカッター
- 22 レモン絞り・ニンニク絞り
- 23 デイスベンサー・ドレッシングボトル
- 24 調味料入