パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20692-250	株式会社クイックパック	0564-59-3525

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

衛生管理の決定版
ハセガワ 抗菌 カラー庖丁シリーズ（本刃付）



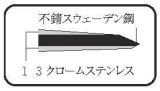
〈特長〉
●一流庖丁メーカーとの共同開発製品ですから、品質は保証付です。
●材質は、不錆スウェーデン鋼をベースにしたブライト特殊鋼です。
●柄は18-8ステンレス鋼の一体仕上げで雑菌の棲みかを作りません。
また、抗菌特殊塗装を施してありますから、食材別使い分け管理に効果的です。

熱風	煮沸	熱湯	漂白剤	紫外線
90分 90℃	5分迄	OK	酸素系 塩素系 OK	OK



刃部と柄を溶接一体化してありますので、プラスチック柄の庖丁のように、刃部と柄の連結部の隙間に汚水がしみ込む恐れがなく、たいへん衛生的です。





柄の部分に抗菌剤配合塗料を焼付塗装しているため、さらに衛生的です。

①牛刀 MGK-18 18cm 両 刃1

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ホワイト	6-0250-0101	310	150	1.8	6606010	¥19,600
ピンク	6-0250-0102	310	150	1.8	6606020	¥19,600
イエロー	6-0250-0103	310	150	1.8	6606030	¥19,600
グリーン	6-0250-0104	310	150	1.8	6606040	¥19,600
ブルー	6-0250-0105	310	150	1.8	6606050	¥19,600
レッド	6-0250-0106	310	150	1.8	6606060	¥19,600
ブラック	6-0250-0107	310	150	1.8	6606080	¥19,600

②牛刀 MGK-21 21cm 両 刃1

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ホワイト	6-0250-0201	334	170	1.8	6606110	¥21,300
ピンク	6-0250-0202	334	170	1.8	6606120	¥21,300
イエロー	6-0250-0203	334	170	1.8	6606130	¥21,300
グリーン	6-0250-0204	334	170	1.8	6606140	¥21,300
ブルー	6-0250-0205	334	170	1.8	6606150	¥21,300
レッド	6-0250-0206	334	170	1.8	6606160	¥21,300
ブラック	6-0250-0207	334	170	1.8	6606180	¥21,300

③牛刀 MGK-24 24cm 両 刃1

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ホワイト	6-0250-0301	376	224	2.0	6606210	¥25,900
ピンク	6-0250-0302	376	224	2.0	6606220	¥25,900
イエロー	6-0250-0303	376	224	2.0	6606230	¥25,900
グリーン	6-0250-0304	376	224	2.0	6606240	¥25,900
ブルー	6-0250-0305	376	224	2.0	6606250	¥25,900
レッド	6-0250-0306	376	224	2.0	6606260	¥25,900
ブラック	6-0250-0307	376	224	2.0	6606280	¥25,900

④牛刀 MGK-27 27cm 両 刃1

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ホワイト	6-0250-0401	406	258	2.0	6606310	¥26,400
ピンク	6-0250-0402	406	258	2.0	6606320	¥26,400
イエロー	6-0250-0403	406	258	2.0	6606330	¥26,400
グリーン	6-0250-0404	406	258	2.0	6606340	¥26,400
ブルー	6-0250-0405	406	258	2.0	6606350	¥26,400
レッド	6-0250-0406	406	258	2.0	6606360	¥26,400
ブラック	6-0250-0407	406	258	2.0	6606380	¥26,400

⑤菜切 MNK-16 16cm 両 刃3

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ホワイト	6-0250-0501	286	160	2.0	6606410	¥15,600
ピンク	6-0250-0502	286	160	2.0	6606420	¥15,600
イエロー	6-0250-0503	286	160	2.0	6606430	¥15,600
グリーン	6-0250-0504	286	160	2.0	6606440	¥15,600
ブルー	6-0250-0505	286	160	2.0	6606450	¥15,600
レッド	6-0250-0506	286	160	2.0	6606460	¥15,600
ブラウン	6-0250-0507	286	160	2.0	6606470	¥15,600
ブラック	6-0250-0508	286	160	2.0	6606480	¥15,600

⑥菜切 MNK-18 18cm 両 刃5

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ホワイト	6-0250-0601	306	180	2.0	8224910	¥21,300
ピンク	6-0250-0602	306	180	2.0	8224920	¥21,300
イエロー	6-0250-0603	306	180	2.0	8224930	¥21,300
グリーン	6-0250-0604	306	180	2.0	8224940	¥21,300
ブルー	6-0250-0605	306	180	2.0	8224950	¥21,300
レッド	6-0250-0606	306	180	2.0	8224960	¥21,300
ブラック	6-0250-0607	306	180	2.0	8224980	¥21,300

⑦ペティーナイフ MPK-12 12cm 両 刃1

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ホワイト	6-0250-0701	240	70	1.8	6606510	¥11,100
ピンク	6-0250-0702	240	70	1.8	6606520	¥11,100
イエロー	6-0250-0703	240	70	1.8	6606530	¥11,100
グリーン	6-0250-0704	240	70	1.8	6606540	¥11,100
ブルー	6-0250-0705	240	70	1.8	6606550	¥11,100
レッド	6-0250-0706	240	70	1.8	6606560	¥11,100
ブラック	6-0250-0707	240	70	1.8	6606580	¥11,100

⑧ペティーナイフ MPK-15 15cm 両 刃1

	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
ホワイト	6-0250-0801	264	78	1.8	6606610	¥15,300
ピンク	6-0250-0802	264	78	1.8	6606620	¥15,300
イエロー	6-0250-0803	264	78	1.8	6606630	¥15,300
グリーン	6-0250-0804	264	78	1.8	6606640	¥15,300
ブルー	6-0250-0805	264	78	1.8	6606650	¥15,300
レッド	6-0250-0806	264	78	1.8	6606660	¥15,300
ブラック	6-0250-0807	264	78	1.8	6606680	¥15,300



ホワイト　ピンク　イエロー　グリーン　ブルー　レッド　ブラウン　ブラック

※「無機系抗菌剤」を標準仕様として配合しています。衛生管理の面において、清潔に安心してご使用いただけます。食材による変色はありません。



別途加工賃にて名入れ賜わります。

両…両刃　片…片刃　庖丁は全て右仕様です。

●このカタログに掲載されている価格は、2026年9月1日現在のもので、税抜価格です。　●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。