

| | | |
|-----------|-------------|--------------|
| パンフレット番号 | 問合せ先 | 電話番号 |
| 20692-256 | 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。

洋庖丁 256

EUステンレス特殊鋼の最高峰、高純度ピュアステンレス鋼使用

ミソノUX10シリーズ

EU製ピュア・ステンレス特殊鋼を使用し、ミソノの古い伝統と新しい技術の複合から生まれたステンレス鋼庖丁の最高峰ハガネ庖丁を超える鋭い切れ味と研ぎやすさ。洋銀を施したツバとリベット、高品質のハンドルとどれをとってもハイクオリティな仕上げです。



①牛刀 両

| 刃渡 | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|-------------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| No.711 18cm | 6-0256-0101 | 305 | 155 | 2.1 | 4988100 | ¥30,400 |
| No.712 21cm | 6-0256-0102 | 340 | 160 | 2.1 | 4988200 | ¥33,100 |
| No.713 24cm | 6-0256-0103 | 380 | 245 | 2.3 | 4988300 | ¥44,600 |
| No.714 27cm | 6-0256-0104 | 410 | 260 | 2.3 | 4988400 | ¥50,000 |
| No.715 30cm | 6-0256-0105 | 445 | 345 | 2.7 | 4988500 | ¥64,100 |

②筋引 両

| 刃渡 | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|-------------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| No.721 24cm | 6-0256-0201 | 365 | 175 | 2.1 | 4989900 | ¥41,800 |
| No.722 27cm | 6-0256-0202 | 400 | 190 | 2.1 | 4989000 | ¥47,500 |

③三徳庖丁 両

| 刃渡 | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|-------------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| No.781 18cm | 6-0256-0301 | 305 | 170 | 2.1 | 4989100 | ¥31,600 |

④ペティーナイフ 両

| 刃渡 | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|-------------|-------------|-----|----|-----|---------|---------|
| No.731 12cm | 6-0256-0401 | 225 | 60 | 1.8 | 4988600 | ¥21,200 |
| No.732 13cm | 6-0256-0402 | 240 | 62 | 1.8 | 4988700 | ¥21,800 |
| No.733 15cm | 6-0256-0403 | 260 | 68 | 1.8 | 4988800 | ¥22,500 |

⑤骨スキ 角型 両

| 刃渡 | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|---------------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| No.741 14.5cm | 6-0256-0501 | 270 | 210 | 2.7 | 4989200 | ¥35,900 |

⑥Nボーニング 両

| 刃渡 | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|-------------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| No.743 11cm | 6-0256-0601 | 270 | 155 | 2.1 | 4990520 | ¥35,900 |

⑦牛刀サーモン 両

| 刃渡 | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|-------------|-------------|-----|-----|-----|---------|----------|
| No.761 18cm | 6-0256-0701 | 305 | 160 | 2.1 | 4989300 | ¥49,000 |
| No.762 21cm | 6-0256-0702 | 340 | 170 | 2.1 | 4989400 | ¥52,900 |
| No.763 24cm | 6-0256-0703 | 380 | 245 | 2.3 | 4989500 | ¥71,300 |
| No.764 27cm | 6-0256-0704 | 410 | 270 | 2.3 | 4989600 | ¥80,200 |
| No.765 30cm | 6-0256-0705 | 445 | 345 | 2.7 | 4989700 | ¥102,500 |

⑧筋引サーモン 両

| 刃渡 | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|-------------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| No.728 24cm | 6-0256-0801 | 365 | 170 | 2.1 | 4990100 | ¥67,200 |
| No.729 27cm | 6-0256-0802 | 400 | 190 | 2.1 | 4990200 | ¥75,800 |

⑨三徳サーモン 両

| 刃渡 | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|-------------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| No.751 18cm | 6-0256-0901 | 305 | 160 | 2.1 | 4990300 | ¥50,600 |

⑩ペティーサーモン 両

| 刃渡 | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|-------------|-------------|-----|----|-----|---------|---------|
| No.771 12cm | 6-0256-1001 | 225 | 58 | 1.8 | 4989800 | ¥34,100 |
| No.772 13cm | 6-0256-1002 | 240 | 66 | 1.8 | 4989900 | ¥35,000 |
| No.773 15cm | 6-0256-1003 | 260 | 66 | 1.8 | 4990000 | ¥35,900 |

※刀身の表にも裏にもシャープな凹加工

ミソノ EU・カーボン鋼シリーズ(手研本刃付仕様)

優れた刃持ちと、鋭い切れ味。EU・カーボン鋼の持ち味をフルに発揮した手打ち鍛造のハガネの洋庖丁です。



⑪牛刀 両

| 刃渡 | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|----------------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| No.111H 18cm | 6-0256-1101 | 300 | 150 | 2.1 | 4886200 | ¥18,200 |
| No.118H 19.5cm | 6-0256-1102 | 315 | 165 | 2.1 | 4886300 | ¥18,600 |
| No.112H 21cm | 6-0256-1103 | 330 | 170 | 2.1 | 4886400 | ¥19,400 |
| No.113H 24cm | 6-0256-1104 | 370 | 240 | 2.3 | 4886500 | ¥27,800 |
| No.114H 27cm | 6-0256-1105 | 400 | 280 | 2.3 | 4886600 | ¥33,200 |
| No.115H 30cm | 6-0256-1106 | 435 | 340 | 2.5 | 4886700 | ¥41,300 |
| No.116H 33cm | 6-0256-1107 | 470 | 370 | 2.5 | 4886800 | ¥49,000 |
| No.117H 36cm | 6-0256-1108 | 500 | 410 | 2.5 | 4886900 | ¥58,800 |

⑫筋引 両

| 刃渡 | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|--------------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| No.121H 24cm | 6-0256-1201 | 360 | 142 | 2.0 | 4887000 | ¥26,400 |
| No.122H 27cm | 6-0256-1202 | 390 | 146 | 2.0 | 4887100 | ¥32,900 |
| No.123H 30cm | 6-0256-1203 | 430 | 178 | 2.1 | 4887200 | ¥39,000 |
| No.124H 33cm | 6-0256-1204 | 470 | 192 | 2.1 | 4887300 | ¥46,400 |
| No.125H 36cm | 6-0256-1205 | 500 | 204 | 2.1 | 4887400 | ¥55,100 |

⑬洋出刃 両

| 刃渡 | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|----------------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| No.150H 16.5cm | 6-0256-1301 | 295 | 380 | 5.6 | 4888300 | ¥28,900 |
| No.151H 21cm | 6-0256-1302 | 345 | 405 | 4.5 | 4888400 | ¥44,600 |
| No.152H 24cm | 6-0256-1303 | 375 | 460 | 4.5 | 4888500 | ¥51,000 |
| No.153H 27cm | 6-0256-1304 | 405 | 540 | 5.4 | 4888600 | ¥55,800 |

⑭三徳庖丁 両

| 刃渡 | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|--------------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| No.180H 14cm | 6-0256-1401 | 250 | 125 | 2.0 | 4885900 | ¥16,400 |
| No.183H 16cm | 6-0256-1402 | 275 | 140 | 2.0 | 4886000 | ¥18,100 |
| No.181H 18cm | 6-0256-1403 | 300 | 165 | 2.0 | 4886100 | ¥19,900 |

⑮ペティーナイフ 両

| 刃渡 | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|--------------|-------------|-----|----|-----|---------|---------|
| No.131H 12cm | 6-0256-1501 | 220 | 65 | 1.6 | 4887700 | ¥12,600 |
| No.132H 13cm | 6-0256-1502 | 230 | 70 | 1.6 | 4887800 | ¥13,200 |
| No.133H 15cm | 6-0256-1503 | 260 | 75 | 1.6 | 4887900 | ¥13,800 |

⑯ペティーナイフ 細身 両

| 刃渡 | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|--------------|-------------|-----|----|-----|---------|---------|
| No.130H 12cm | 6-0256-1601 | 220 | 60 | 1.6 | 4887600 | ¥12,600 |

⑰骨スキ 角型 両

| 刃渡 | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|----------------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| No.141H 14.5cm | 6-0256-1701 | 270 | 195 | 2.5 | 4888000 | ¥20,100 |
| No.145H 16.5cm | 6-0256-1702 | 280 | 210 | 2.7 | 4888200 | ¥26,400 |

⑱骨スキ 丸型 両

| 刃渡 | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|----------------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| No.142H 14.5cm | 6-0256-1801 | 260 | 185 | 2.5 | 4888100 | ¥19,400 |

⑲ガラスキ 両

| 刃渡 | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|----------------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| No.146H 18.5cm | 6-0256-1901 | 315 | 350 | 5.4 | 4888700 | ¥42,700 |

⑳パリング 両

| 刃渡 | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|-------------|-------------|-----|----|-----|---------|---------|
| No.134H 8cm | 6-0256-2001 | 185 | 58 | 1.5 | 4887500 | ¥11,400 |

両…両刃 因…片刃 庖丁は全て右仕様です。左仕様をご希望の際は別途お問い合わせください。

●このカタログに掲載されている価格は、2026年6月1日現在のものです。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。

09 砥石・庖丁差し
10 まな板
11 調理機械
12 ボール・洗い桶
13 水切り・ザル
14 水マス・計量スプーン
15 ロート・スコップ
08 庖丁