

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20692-257	株式会社クイックパック	0564-59-3525

# 257 洋庖丁

ご注文の際は、  
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

プロのフォルム、プロの切れ味、16クローム・ハイステンレスモリブデン鋼で応える

## ミノノ440Mシリーズ

従来の13クロームから、より錆びにくく、より粘り強い16クロームへ。永年のノウハウと総合技術力は、ついに16クローム・ハイステンレスモリブデン鋼を実現させました。

従来製品と比べると、どこまでも切れる。錆びにくい、しかも研ぎやすい。高品質&高性能

01 ガス兼用鍋



①牛刀 両 ㊦

刃渡	ヘージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No811 18cm	6-0257-0101	310	150	2.0	4990400	¥20,600
No812 21cm	6-0257-0102	340	160	2.0	4990500	¥21,900
No813 24cm	6-0257-0103	375	235	2.2	4990600	¥30,400
No814 27cm	6-0257-0104	405	260	2.2	4990700	¥35,900
No815 30cm	6-0257-0105	440	345	2.7	4990800	¥44,800

④洋出刃 両 ㊦

刃渡	ヘージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No851 21cm	6-0257-0401	350	380	4.5	4991800	¥48,200

02 ガス専用鍋

②ペティーナ이프 両 ㊦

刃渡	ヘージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No881 12cm	6-0257-0201	230	62	1.7	4990900	¥15,300
No882 13cm	6-0257-0202	240	66	1.7	4991000	¥15,500
No883 15cm	6-0257-0203	260	66	1.7	4991100	¥15,700

⑤骨スキ角型 両 ㊦

刃渡	ヘージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No841 14.5cm	6-0257-0501	270	175	2.7	4991500	¥25,100

03 フライパン

③筋引 両 ㊦

刃渡	ヘージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No821 24cm	6-0257-0301	365	165	2.1	4991200	¥27,800
No822 27cm	6-0257-0302	395	170	2.1	4991300	¥33,200

⑥スライサー 両 ㊦

刃渡	ヘージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No872 21cm	6-0257-0601	330	145	1.7	4991700	¥21,200

04 鍋全般

## ミノノ440PHシリーズ

ハンドル:ポリアミド樹脂 耐熱温度:150℃  
●刃部は錆に強く弾力性と耐久性に優れたモリブデンバナジウム鋼です。  
●ハンドルはポリアミド樹脂素材の一体成型ハンドルですので洗浄機で使用可能です。



⑧牛刀 両 ㊦

刃渡	ヘージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No011 18cm	6-0257-0801	310	160	2.0	4990410	¥21,400
No012 21cm	6-0257-0802	340	170	2.0	4990420	¥22,700
No013 24cm	6-0257-0803	375	250	2.2	4990430	¥31,800
No014 27cm	6-0257-0804	405	280	2.2	4990440	¥37,700

⑩筋引 両 ㊦

刃渡	ヘージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No021 24cm	6-0257-1001	360	175	2.1	4990450	¥28,900
No022 27cm	6-0257-1002	395	185	2.1	4990460	¥34,800

05 ブランドキッチン

⑨ペティーナ이프 両 ㊦

刃渡	ヘージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No081 12cm	6-0257-0901	230	75	1.7	4990470	¥15,800
No083 15cm	6-0257-0902	260	80	1.7	4990480	¥16,500

⑪骨スキ角型(鳥魚庖丁) 両 ㊦

刃渡	ヘージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No041 14.5cm	6-0257-1101	270	210	2.7	4990490	¥26,300

06 オープンエア

## 燕シリーズ

材質:刃/モリブデンバナジウム鋼  
柄/ノバロンAGZ330(銀系無機抗菌剤)入りエラストマー樹脂

ハンドルは一体成型でエラストマー樹脂に抗菌剤が入っているため、衛生面に優れています。刃は水紙で本格的な刃付けを施し、鋭い切れ味が長く持続します。



⑬牛刀 両 ㊦

刃渡	ヘージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
W-1108 27cm	6-0257-1301	418	200	2.2	1232600	¥10,000
W-1104 24cm	6-0257-1302	387	175	2.2	1232610	¥8,000
W-1105 21cm	6-0257-1303	345	130	2.0	1232620	¥6,500
W-1106 18cm	6-0257-1304	315	115	2.0	1232630	¥6,000

⑰菜切 両 ㊦

刃渡	ヘージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
W-1116 16cm	6-0257-1701	305	155	2.0	1232710	¥6,000

07 ガストロノームパン

⑭ペティ 両 ㊦

刃渡	ヘージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
W-1117 18cm	6-0257-1401	307	75	2.0	1232640	¥5,500
W-1107 15cm	6-0257-1402	275	65	2.0	1232650	¥5,000
W-1108 12cm	6-0257-1403	246	60	2.0	1232660	¥4,500

⑱柳刃 両 ㊦

刃渡	ヘージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
W-1135 30cm	6-0257-1801	455	190	3.0	1232720	¥21,000
W-1121 27cm	6-0257-1802	425	180	3.0	1232730	¥15,500
W-1122 24cm	6-0257-1803	385	155	3.0	1232740	¥13,500
W-1123 21cm	6-0257-1804	355	140	3.0	1232750	¥12,000

⑮筋引 両 ㊦

刃渡	ヘージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
W-1112 27cm	6-0257-1501	417	160	2.2	1232670	¥10,000
W-1113 24cm	6-0257-1502	370	120	2.2	1232680	¥8,000
W-1124 21cm	6-0257-1503	348	105	2.0	1232690	¥6,500

⑲蛸引 両 ㊦

刃渡	ヘージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
W-1136 30cm	6-0257-1901	455	155	3.0	1232760	¥21,000

08 庖丁

⑯三徳 両 ㊦

刃渡	ヘージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
W-1114 17cm	6-0257-1601	305	125	2.0	1232700	¥6,000

⑳出刃 両 ㊦

刃渡	ヘージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
W-1128 24cm	6-0257-2001	395	435	5.0	1232770	¥26,000
W-1129 21cm	6-0257-2002	365	375	5.0	1232780	¥24,000
W-1130 18cm	6-0257-2003	335	315	5.0	1232790	¥20,000
W-1131 17cm	6-0257-2004	310	220	4.0	1235600	¥17,000
W-1132 15.5cm	6-0257-2005	290	185	3.5	1235610	¥14,000

両…両刃 両…片刃 庖丁は全て右仕様です。①～⑱の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、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。