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

ミソノ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



①牛刀 両 刃1

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.811	18cm	6-0257-0101	310	150	2.0	4990400	¥20,600
No.812	21cm	6-0257-0102	340	160	2.0	4990500	¥21,900
No.813	24cm	6-0257-0103	375	235	2.2	4990600	¥30,400
No.814	27cm	6-0257-0104	405	260	2.2	4990700	¥35,900
No.815	30cm	6-0257-0105	440	345	2.7	4990800	¥44,600

②ペティーナイフ 両 刃1

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.831	12cm	6-0257-0201	230	62	1.7	4990900	¥15,300
No.832	13cm	6-0257-0202	240	66	1.7	4991000	¥15,500
No.833	15cm	6-0257-0203	260	66	1.7	4991100	¥15,700

③筋引 両 刃1

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.821	24cm	6-0257-0301	365	165	2.1	4991200	¥27,800
No.822	27cm	6-0257-0302	395	170	2.1	4991300	¥33,200

④洋出刃 両 刃1

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.851	21cm	6-0257-0401	350	380	4.5	4991800	¥48,200

⑤骨スキ 角型 片 刃1

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.841	14.5cm	6-0257-0501	270	175	2.7	4991500	¥25,100

⑥スライサー 両 刃1

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.872	21cm	6-0257-0601	330	145	1.7	4991700	¥21,200

⑦三徳庖丁 両 刃1

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.881	18cm	6-0257-0701	310	165	2.0	4991400	¥21,200

ミソノ440PHシリーズ 洗

ハンドル:ポリアミド樹脂　耐熱温度:150℃
●刀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1

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.011	18cm	6-0257-0801	310	160	2.0	4990410	¥21,400
No.012	21cm	6-0257-0802	340	170	2.0	4990420	¥22,700
No.013	24cm	6-0257-0803	375	250	2.2	4990430	¥31,800
No.014	27cm	6-0257-0804	405	280	2.2	4990440	¥37,700

⑨ペティーナイフ 両 刃1

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.031	12cm	6-0257-0901	230	75	1.7	4990470	¥15,800
No.033	15cm	6-0257-0902	260	80	1.7	4990480	¥16,500

⑩筋引 両 刃1

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.021	24cm	6-0257-1001	360	175	2.1	4990450	¥28,900
No.022	27cm	6-0257-1002	395	185	2.1	4990460	¥34,800

⑪骨スキ角型（鳥魚庖丁） 片 刃1

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.041	14.5cm	6-0257-1101	270	210	2.7	4990490	¥26,300

⑫三徳庖丁 両 刃1

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.081	18cm	6-0257-1201	310	170	2.0	4990510	¥22,400

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。
刃は水砥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2

	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
W-1103	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

⑭ペティ 両 刃2

	刃渡	ページコード	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

⑮筋引 両 刃2

	刃渡	ページコード	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

⑯三徳 両 刃2

	刃渡	ページコード	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

⑰菜切 両 刃2

	刃渡	ページコード	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

⑱柳刃 片 刃2

	刃渡	ページコード	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

⑲蛸引 片 刃2

	刃渡	ページコード	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

⑳出刃 片 刃2

	刃渡	ページコード	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　片…片刃　庖丁は全て右仕様です。①～⑫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。