| パンフレット番号 | 問合せ先 | 電話番号 |
|---|---|---|
| 20692-259 | 株式会社クイックパック | 0564-59-3525 |

# 259 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。



## 堺 孝行作 グランドシェフ

錆に強く不純物の極めて少ないスウェーデンウッデホルム特殊鋼を直輸入して日本人向きに加工したシェフ用の高級庖丁です。(INOX)




### ①牛刀 両 カ

| 刃渡 | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 18cm | 6-0259-0101 | 295 | 160 | 2.1 | 5847400 | ¥21,100 |
| 21cm | 6-0259-0102 | 325 | 180 | 2.1 | 5847500 | ¥22,400 |
| 24cm | 6-0259-0103 | 366 | 220 | 2.1 | 5847600 | ¥26,100 |
| 27cm | 6-0259-0104 | 395 | 260 | 2.2 | 5847700 | ¥31,900 |
| 30cm | 6-0259-0105 | 435 | 280 | 2.2 | 5847800 | ¥37,300 |
| 33cm | 6-0259-0106 | 470 | 320 | 2.2 | 5847900 | ¥45,900 |

### ②ペティーナイフ 片 カ

| 刃渡 | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 9cm | 6-0259-0201 | 195 | 60 | 1.9 | 5849300 | ¥13,400 |
| 12cm | 6-0259-0202 | 225 | 70 | 1.9 | 5849400 | ¥14,300 |
| 15cm | 6-0259-0203 | 260 | 80 | 1.9 | 5849500 | ¥15,500 |

### ③洋出刃 両 カ

| 刃渡 | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 21cm | 6-0259-0301 | 335 | 280 | 3.2 | 5848900 | ¥31,500 |
| 24cm | 6-0259-0302 | 370 | 340 | 3.2 | 5849000 | ¥37,300 |
| 27cm | 6-0259-0303 | 410 | 380 | 3.2 | 5849100 | ¥46,600 |
| 30cm | 6-0259-0304 | 435 | 440 | 3.2 | 5849200 | ¥50,400 |

### ④スライサー 両 カ

| 刃渡 | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 21cm | 6-0259-0401 | 325 | 120 | 2.0 | 5848300 | ¥22,400 |
| 24cm | 6-0259-0402 | 360 | 140 | 2.0 | 5848400 | ¥26,100 |
| 27cm | 6-0259-0403 | 390 | 150 | 2.0 | 5848500 | ¥32,000 |
| 30cm | 6-0259-0404 | 415 | 200 | 2.1 | 5848600 | ¥37,300 |

### ⑤薄口ナロースライサー 両 カ

| 刃渡 | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 24cm | 6-0259-0501 | 357 | 122 | 1.1 | 5848700 | ¥30,700 |
| 27cm | 6-0259-0502 | 388 | 131 | 1.2 | 5848800 | ¥36,700 |

### ⑥サバキ東型 片 カ

| 刃渡 | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 15cm | 6-0259-0601 | 260 | 200 | 3.0 | 5849600 | ¥22,800 |

### ⑦サバキ西型 片 カ

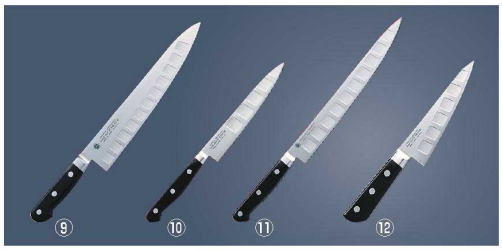
| 刃渡 | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 15cm | 6-0259-0701 | 270 | 190 | 3.0 | 5849800 | ¥23,800 |

### ⑧三徳庖丁 両 カ

| 刃渡 | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 18cm | 6-0259-0801 | 300 | 180 | 2.0 | 8121300 | ¥23,300 |

## グランドシェフ SP(スウェーデン鋼)

グランドシェフを基礎に、さらなる切れ味を追い求め完成したのがグランドシェフSPです。
素材に対する鋭い切れ味、切り離れを追求した最高級の庖丁です。
※表のみサーモン加工




### ⑨牛刀 両 カ

| 刃渡 | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 18cm | 6-0259-0901 | 300 | 160 | 2.0 | 3827600 | ¥22,600 |
| 21cm | 6-0259-0902 | 330 | 180 | 2.0 | 3827700 | ¥26,000 |
| 24cm | 6-0259-0903 | 370 | 220 | 2.0 | 3827800 | ¥30,900 |
| 27cm | 6-0259-0904 | 395 | 260 | 2.0 | 3827900 | ¥34,900 |
| 30cm | 6-0259-0905 | 440 | 300 | 2.0 | 3828000 | ¥41,900 |

### ⑩ペティーナイフ 両 カ

| 刃渡 | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 12cm | 6-0259-1001 | 225 | 60 | 1.8 | 3828400 | ¥16,000 |
| 15cm | 6-0259-1002 | 260 | 80 | 1.8 | 3828500 | ¥17,300 |

### ⑪スライサー 両 カ

| 刃渡 | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 24cm | 6-0259-1101 | 360 | 140 | 2.0 | 3828100 | ¥31,000 |
| 27cm | 6-0259-1102 | 390 | 140 | 2.0 | 3828200 | ¥34,800 |
| 30cm | 6-0259-1103 | 420 | 180 | 2.0 | 3828300 | ¥41,800 |

### ⑫サバキ東型 片 カ

| 刃渡 | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 15cm | 6-0259-1201 | 265 | 180 | 3.0 | 3828600 | ¥25,900 |

グランドシェフSPシリーズは左仕様はできません。

## 堺 孝行作(日本鋼・ツバ付)

日本鋼を使用した、最もポピュラーな庖丁です。




### ⑬牛刀 両 カ

| 刃渡 | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 18cm | 6-0259-1301 | 305 | 160 | 1.9 | 7924200 | ¥11,800 |
| 21cm | 6-0259-1302 | 330 | 180 | 1.9 | 7924300 | ¥13,000 |
| 24cm | 6-0259-1303 | 370 | 240 | 2.1 | 7924400 | ¥13,800 |
| 27cm | 6-0259-1304 | 400 | 280 | 2.1 | 7924500 | ¥16,000 |
| 30cm | 6-0259-1305 | 435 | 310 | 2.2 | 7924600 | ¥19,200 |
| 33cm | 6-0259-1306 | 460 | 320 | 2.2 | 7924700 | ¥22,200 |
| 36cm | 6-0259-1307 | 500 | 340 | 2.3 | 7924800 | ¥25,200 |

### ⑭ペティーナイフ 両 カ

| 刃渡 | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 12cm | 6-0259-1401 | 235 | 80 | 1.8 | 7925000 | ¥8,300 |
| 13.5cm | 6-0259-1402 | 245 | 90 | 1.8 | 7925100 | ¥8,700 |
| 15cm | 6-0259-1403 | 265 | 100 | 1.8 | 7925200 | ¥9,200 |
| 18cm | 6-0259-1404 | 295 | 110 | 1.8 | 7925300 | ¥11,500 |

### ⑮筋引 両 カ

| 刃渡 | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 21cm | 6-0259-1501 | 330 | 160 | 1.9 | 7925400 | ¥12,800 |
| 24cm | 6-0259-1502 | 370 | 180 | 1.9 | 7925500 | ¥13,000 |
| 27cm | 6-0259-1503 | 390 | 190 | 2.1 | 7925600 | ¥16,000 |
| 30cm | 6-0259-1504 | 430 | 220 | 2.1 | 7925700 | ¥19,200 |

### ⑯洋出刃 両 カ

| 刃渡 | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 18cm | 6-0259-1601 | 305 | 260 | 3.9 | 7926000 | ¥17,900 |
| 21cm | 6-0259-1602 | 340 | 320 | 3.9 | 7926100 | ¥19,300 |
| 24cm | 6-0259-1603 | 370 | 380 | 3.9 | 7926200 | ¥20,900 |
| 27cm | 6-0259-1604 | 410 | 460 | 3.9 | 7926300 | ¥23,300 |
| 30cm | 6-0259-1605 | 445 | 500 | 3.9 | 7926400 | ¥25,300 |

### サバキ 片 カ

| 刃渡 | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| ⑰15cm 東型 | 6-0259-1701 | 270 | 160 | 2.2 | 7926500 | ¥12,800 |
| 18cm | 6-0259-1702 | 300 | 200 | 2.5 | 7926600 | ¥13,900 |
| ⑱15cm 西型 | 6-0259-1801 | 265 | 160 | 2.2 | 7926700 | ¥12,800 |

### ⑲ガラサキ(ガラスキ) 片 カ

| 刃渡 | ページコード | 全長 | g | 背厚 | 商品コード | 価格 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 18cm | 6-0259-1901 | 320 | 360 | 4.8 | 7926800 | ¥18,600 |

両…両刃　片…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。