堺 孝行作 INOX PC柄シリーズ 洗

プラスチックハンドル（POM樹脂）、クローム・モリブデンを含有した特殊鋼を使用し、一本一本手研ぎ本刃付の錆びにくく良く切れる庖丁です。
耐熱温度:150℃



①牛刀 両 刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	6-0260-0101	305	160	2.0	7915300	¥16,000
21cm	6-0260-0102	335	180	2.0	7915400	¥18,600
24cm	6-0260-0103	370	260	2.4	7915500	¥20,300
27cm	6-0260-0104	405	280	2.4	7915600	¥22,900
30cm	6-0260-0105	440	320	2.4	7915700	¥26,000

②ペティーナイフ 両 刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	6-0260-0201	235	80	1.9	7915800	¥11,700
15cm	6-0260-0202	265	100	1.9	7915900	¥12,100
18cm	6-0260-0203	295	105	1.9	7915910	¥15,000

③筋引 両 刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	6-0260-0301	370	180	2.2	7916000	¥20,300
27cm	6-0260-0302	390	200	2.2	7916100	¥22,900

④洋出刃 両 刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	6-0260-0401	345	340	3.9	7916200	¥22,400
24cm	6-0260-0402	375	380	3.9	7916300	¥26,700

⑤サバキ東型 片 刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	6-0260-0501	270	180	2.2	7916400	¥17,900

⑥サバキ西型 片 刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	6-0260-0601	256	160	2.2	7916500	¥17,900

⑦和風出刃 片 刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16.5cm	6-0260-0701	285	300	3.9	7916600	¥22,900

⑧幅広菜切 両 刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	6-0260-0801	300	180	2.0	7916700	¥16,300

グランドシェフ 和（スウェーデン鋼）

グランドシェフシリーズに和の感覚を取り入れた庖丁です。
ハンドルに水牛八角半丸を使用し、刃はシリーズの中で最も薄く素材に対する鋭い食い込みを実現しました。



⑨牛刀 両 刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	6-0260-0901	390	260	2.0	3829600	¥32,100
27cm	6-0260-0902	430	300	2.0	3829700	¥34,200
30cm	6-0260-0903	465	360	2.0	3829800	¥37,700

⑩ペティーナイフ 両 刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	6-0260-1001	280	100	1.8	3830100	¥19,700
18cm	6-0260-1002	320	120	1.8	3830200	¥23,600

⑪筋引 両 刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	6-0260-1101	400	200	2.0	3829900	¥27,300
27cm	6-0260-1102	425	220	2.0	3830000	¥28,200

堺菊守（モリブデン鋼）

適度なしなりと本職用としての硬度。サビに強く、シャープな切れ味
手になじみやすいウォールナット柄です。
材質:ハイカーボン特殊ステンレス鋼



⑫和式 牛刀 両 刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	6-0260-1201	350	130	2.8	8500000	¥19,200
24cm	6-0260-1202	385	180	3.0	8500100	¥24,000
27cm	6-0260-1203	420	220	3.0	8500200	¥25,800
30cm	6-0260-1204	450	265	3.0	8500300	¥29,000

⑬和式 ペティーナイフ 両 刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	6-0260-1301	280	60	2.0	8500400	¥16,000

⑭和式 筋引 両 刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
27cm	6-0260-1401	415	135	2.5	8500500	¥24,000

⑮和式 切付牛刀 両 刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	6-0260-1501	350	130	2.8	8500600	¥21,200
24cm	6-0260-1502	385	180	3.0	8500700	¥26,400
27cm	6-0260-1503	420	220	3.0	8500800	¥28,500
30cm	6-0260-1504	450	265	3.0	8500900	¥32,000

⑯和式 切付ペティーナイフ 両 刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	6-0260-1601	280	60	2.0	8501000	¥18,000

⑰和式 切付筋引 両 刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
27cm	6-0260-1701	415	135	2.5	8501100	¥26,400

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。