堺實光 プレミアムマスターII（銀紙三号）

高級刃物の安来鋼　銀紙三号（銀三鋼）を使用しています。
銀三鋼はサビに強く、材質の硬度も高いゆえ、切れ味が持続します。
洋庖丁のワンランク上のシリーズになります。



①牛刀 両 P73

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	6-0263-0101	300	145	2.0	5923500	¥19,900
21cm	6-0263-0102	330	165	2.0	5923600	¥21,400
24cm	6-0263-0103	370	230	2.2	5923700	¥26,500
27cm	6-0263-0104	405	250	2.2	5923800	¥29,600
30cm	6-0263-0105	435	280	2.2	5923900	¥33,400

②ペティーナイフ 両 P73

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	6-0263-0201	235	80	1.8	5923300	¥14,300
15cm	6-0263-0202	265	95	1.8	5923400	¥15,400

③筋引 両 P73

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	6-0263-0301	370	165	2.2	5924000	¥26,600

④洋出刃 両 P73

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	6-0263-0401	345	310	3.5	5924200	¥37,300
24cm	6-0263-0402	375	360	3.5	5924300	¥44,000
27cm	6-0263-0403	405	410	3.8	5924400	¥49,300

⑤三徳庖丁 両 P73

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	6-0263-0501	300	160	1.9	5924500	¥21,400

⑥骨スキ角 片 P73

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	6-0263-0601	270	165	2.3	5924600	¥22,600

⑦骨スキ丸 片 P73

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	6-0263-0701	265	165	2.4	5924700	¥22,600

堺實光 INOX

サビに強いモリブデン鋼
出荷時に全て「手研ぎ本刃付」（機械ではなく職人の手で一本、一本仕上げています）をしておりますので、
ご使用時に手入れをしなくてもすぐにご使用していただけます。



⑧牛刀 両 P71

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	6-0263-0801	304	154	1.4	5802000	¥15,200
21cm	6-0263-0802	333	175	1.4	5802100	¥17,600
24cm	6-0263-0803	369	233	1.9	5802200	¥21,300
27cm	6-0263-0804	405	259	2.0	5802300	¥25,400
30cm	6-0263-0805	438	315	2.0	5802400	¥30,600

⑨ペティーナイフ 両 P71

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	6-0263-0901	234	84	1.2	5801800	¥10,200
15cm	6-0263-0902	264	89	1.4	5801900	¥10,800

⑩筋引 両 P71

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	6-0263-1001	369	185	2.2	5802500	¥21,300
27cm	6-0263-1002	390	195	2.2	5802600	¥25,400

⑪洋出刃 両 P71

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	6-0263-1101	344	333	3.2	5802700	¥25,500
24cm	6-0263-1102	373	371	3.5	5802800	¥28,800

⑫三徳庖丁 両 P71

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	6-0263-1201	299	162	1.4	5802900	¥16,700

⑬骨スキ角型 片 P71

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	6-0263-1301	270	169	2.2	5803000	¥16,700

⑭骨スキ丸型 片 P71

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	6-0263-1401	267	148	2.0	5803100	¥16,700

堺實光（日本鋼）

切れ味抜群の日本鋼を使用
出荷時に全て「手研ぎ本刃付」（機械ではなく職人の手で一本一本仕上げています）
をしておりますので、ご使用時に手入れをしなくてもすぐにご使用していただけます。



⑮牛刀 両 P71

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	6-0263-1501	304	135	1.2	5800600	¥11,700
21cm	6-0263-1502	330	147	1.2	5800700	¥12,800
24cm	6-0263-1503	370	205	1.5	5800800	¥15,500
27cm	6-0263-1504	400	248	1.8	5800900	¥18,000
30cm	6-0263-1505	430	277	2.0	5801000	¥20,500

⑯ペティーナイフ 両 P71

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	6-0263-1601	232	69	1.1	5800400	¥8,500
15cm	6-0263-1602	263	74	1.1	5800500	¥8,800

⑰筋引 両 P71

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
~~24cm~~	~~6-0263-1701~~	~~379~~	~~158~~	~~1.5~~	~~5801100~~	~~¥15,500~~ 廃盤
27cm	6-0263-1702	394	199	1.8	5801200	¥18,000

⑱洋出刃 両 P71

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	6-0263-1801	344	324	3.4	5801300	¥20,700
24cm	6-0263-1802	374	363	3.4	5801400	¥23,300

⑲三徳庖丁 両 P71

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	6-0263-1901	300	140	1.8	5801500	¥12,800

⑳骨スキ 角型 片 P71

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	6-0263-2001	273	162	2.0	5801600	¥12,800

㉑骨スキ 丸型 片 P71

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	6-0263-2101	265	151	2.0	5801700	¥12,800

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。