パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20692-285	株式会社クイックパック	0564-59-3525

285 和庖丁

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 霞研　安来の白鋼を使用した、普及タイプの和庖丁



①正夫(柳刃)　刀1

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	6-0285-0101	305	160	3.8	7932900	¥14,000
21cm	6-0285-0102	345	200	3.9	7933000	¥14,800
24cm	6-0285-0103	380	220	4.0	7933100	¥16,200
27cm	6-0285-0104	415	260	4.1	7933200	¥20,700
30cm	6-0285-0105	450	300	4.1	7933300	¥23,900
33cm	6-0285-0106	490	420	4.6	7933400	¥32,200
36cm	6-0285-0107	525	440	4.7	7933500	¥44,300

②蛸引　刀3

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	6-0285-0201	345	160	3.0	7934100	¥15,900
24cm	6-0285-0202	380	200	3.0	7934200	¥17,100
27cm	6-0285-0203	415	240	3.6	7934300	¥21,400
30cm	6-0285-0204	450	290	3.6	7934400	¥24,600
33cm	6-0285-0205	490	340	3.6	7934500	¥33,400
36cm	6-0285-0206	525	390	3.6	7934600	¥46,100

③出刃　刀3

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
9cm	6-0285-0301	210	120	4.3	7934700	¥14,800
10.5cm	6-0285-0302	230	140	5.2	7934800	¥15,200
12cm	6-0285-0303	245	220	6.0	7934900	¥15,300
13.5cm	6-0285-0304	270	280	7.2	7935000	¥15,900
15cm	6-0285-0305	290	320	7.4	7935100	¥17,000
16.5cm	6-0285-0306	315	380	8.0	7935200	¥18,900
18cm	6-0285-0307	335	420	8.0	7935300	¥22,000
19.5cm	6-0285-0308	355	520	9.0	7935400	¥26,800
21cm	6-0285-0309	375	580	9.0	7935500	¥33,400
22.5cm	6-0285-0310	395	640	9.5	7935600	¥44,000
24cm	6-0285-0311	420	800	9.5	7935700	¥56,200
27cm	6-0285-0312	460	900	11.0	7935800	¥79,100
30cm	6-0285-0313	495	1,000	11.0	7935900	¥120,600

④舟行出刃　刀3

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	6-0285-0401	280	180	3.0	7936000	¥16,600
16.5cm	6-0285-0402	295	200	4.0	7936100	¥17,800
18cm	6-0285-0403	320	240	5.0	7936200	¥19,400
19.5cm	6-0285-0404	337	280	5.0	7936300	¥28,000
21cm	6-0285-0405	355	340	5.0	7936400	¥30,300

⑤薄刃　刀1

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16.5cm	6-0285-0501	300	220	3.0	7937100	¥15,400
18cm	6-0285-0502	320	280	3.4	7937200	¥16,800
19.5cm	6-0285-0503	340	300	4.0	7937300	¥21,500
21cm	6-0285-0504	355	360	4.2	7937400	¥24,800
22.5cm	6-0285-0505	375	400	4.2	7937500	¥31,500
24cm	6-0285-0506	395	460	4.6	7937600	¥41,600

⑥鎌形薄刃　刀3

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16.5cm	6-0285-0601	300	200	3.0	7936500	¥15,400
18cm	6-0285-0602	320	260	3.8	7936600	¥16,800
19.5cm	6-0285-0603	340	300	3.9	7936700	¥21,500
21cm	6-0285-0604	355	360	4.2	7936800	¥24,800
22.5cm	6-0285-0605	380	400	4.2	7936900	¥31,500
24cm	6-0285-0606	395	460	4.2	7937000	¥41,600



⑦ふぐ引　刀3

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	6-0285-0701	305	140	2.5	7933600	¥15,500
21cm	6-0285-0702	343	160	2.5	7933700	¥16,200
24cm	6-0285-0703	380	200	2.5	7933800	¥20,200
27cm	6-0285-0704	415	220	2.5	7933900	¥24,900
30cm	6-0285-0705	450	240	3.0	7934000	¥30,600

⑧骨切（鱧切）　刀3

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	6-0285-0801	400	300	5.0	7938000	¥41,700
27cm	6-0285-0802	430	360	5.0	7938100	¥51,800
30cm	6-0285-0803	460	460	5.5	7938200	¥64,100
33cm	6-0285-0804	500	560	5.5	7938300	¥80,400

⑨むき物庖丁　刀3

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	6-0285-0901	320	140	3.0	7937700	¥16,100

⑩寿司切　刀3

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	6-0285-1001	360	500	4.0	7937800	¥33,300
24cm	6-0285-1002	390	620	4.2	7937900	¥36,500

庖丁は全て片刃、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。