堺實光 上作（白鋼二号）

●料理人から人気の高い白鋼二号を使用
●出荷時に全て「手研ぎ本刃付」（機械で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いただけます。



①刺身（柳刃）

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	6-0288-0101	335	110	3.0	6392300	¥27,400
24cm	6-0288-0102	375	150	3.5	6392310	¥29,500
27cm	6-0288-0103	410	190	4.0	6392320	¥33,400
30cm	6-0288-0104	450	235	4.7	6392330	¥38,500
33cm	6-0288-0105	485	255	4.9	6392340	¥49,300
36cm	6-0288-0106	520	295	5.0	6392350	¥64,900

②刺身（柳刃）先丸

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	6-0288-0201	340	105	3.0	6392360	¥29,500
24cm	6-0288-0202	380	145	3.4	6392370	¥33,400
27cm	6-0288-0203	415	185	4.0	6392380	¥38,500
30cm	6-0288-0204	455	230	4.6	6392390	¥49,300
33cm	6-0288-0205	490	350	4.7	6392400	¥64,900

③刺身（柳刃）切付

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	6-0288-0301	335	105	3.0	6392410	¥29,500
24cm	6-0288-0302	375	135	3.5	6392420	¥33,400
27cm	6-0288-0303	419	175	4.0	6392430	¥38,500
30cm	6-0288-0304	450	220	4.7	6392440	¥49,300
33cm	6-0288-0305	485	240	4.9	6392450	¥64,900

④蛸引

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	6-0288-0401	335	110	3.0	6392460	¥27,400
24cm	6-0288-0402	375	120	3.5	6392470	¥29,500
27cm	6-0288-0403	410	140	3.5	6392480	¥33,400
30cm	6-0288-0404	450	160	3.5	6392490	¥38,500
33cm	6-0288-0405	485	185	3.6	6392500	¥49,300
36cm	6-0288-0406	520	190	4.0	6392510	¥64,900

⑤蛸引 先丸

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	6-0288-0501	335	110	3.0	6392520	¥29,500
24cm	6-0288-0502	370	115	3.5	6392530	¥33,400
27cm	6-0288-0503	405	145	3.5	6392540	¥38,500
30cm	6-0288-0504	450	160	3.6	6392550	¥49,300
33cm	6-0288-0505	480	180	3.6	6392560	¥64,900

⑥蛸引 切付

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	6-0288-0601	340	110	3.0	6392570	¥29,500
24cm	6-0288-0602	380	110	3.4	6392580	¥33,400
27cm	6-0288-0603	410	145	3.4	6392590	¥38,500
30cm	6-0288-0604	445	155	3.5	6392600	¥49,300
33cm	6-0288-0605	480	185	3.6	6392610	¥64,900

⑦出刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	6-0288-0701	240	150	5.5	6392660	¥24,400
13.5cm	6-0288-0702	260	180	6.5	6392670	¥25,500
15cm	6-0288-0703	285	230	7.0	6392680	¥29,600
16.5cm	6-0288-0704	305	290	7.6	6392690	¥31,500
18cm	6-0288-0705	330	330	7.7	6392700	¥35,400
19.5cm	6-0288-0706	355	410	8.3	6392710	¥40,400
21cm	6-0288-0707	370	435	8.5	6392720	¥47,200
22.5cm	6-0288-0708	390	510	8.5	6392730	¥56,000
24cm	6-0288-0709	420	655	9.0	6392740	¥66,500
27cm	6-0288-0710	460	745	9.0	6392750	¥97,700
30cm	6-0288-0711	500	870	9.0	6392760	¥140,700

⑧薄刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16.5cm	6-0288-0801	290	140	3.0	6392830	¥26,700
18cm	6-0288-0802	315	170	3.5	6392840	¥28,600
19.5cm	6-0288-0803	335	185	4.0	6392850	¥32,600
21cm	6-0288-0804	355	220	4.0	6392860	¥38,500
22.5cm	6-0288-0805	375	235	4.5	6392870	¥49,300
24cm	6-0288-0806	390	300	4.8	6392880	¥64,900

⑨鎌薄刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16.5cm	6-0288-0901	290	150	3.0	6392770	¥26,700
18cm	6-0288-0902	310	180	3.5	6392780	¥28,600
19.5cm	6-0288-0903	330	225	3.5	6392790	¥32,600
21cm	6-0288-0904	350	235	4.0	6392800	¥38,500
22.5cm	6-0288-0905	365	255	4.0	6392810	¥49,300
24cm	6-0288-0906	390	320	4.8	6392820	¥64,900

⑩フグ引

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	6-0288-1001	375	100	3.0	6392620	¥33,400
27cm	6-0288-1002	410	110	3.0	6392630	¥38,500
30cm	6-0288-1003	445	135	3.0	6392640	¥49,300
33cm	6-0288-1004	485	175	3.2	6392650	¥64,900

⑪骨切

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	6-0288-1101	390	290	4.5	5867240	¥64,700
27cm	6-0288-1102	420	380	5.0	5867250	¥79,700
30cm	6-0288-1103	460	490	5.5	5867260	¥96,800
33cm	6-0288-1104	500	500	5.5	5867270	¥112,300

⑫身卸

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	6-0288-1201	360	245	5.0	5867200	¥33,400
24cm	6-0288-1202	400	290	5.5	5867210	¥38,500
27cm	6-0288-1203	435	325	6.0	5867220	¥49,400
30cm	6-0288-1204	475	385	6.0	5867230	¥60,900

堺實光 紋鍛（青二鋼）

鋼の中では最高級といわれる安来　青二鋼を使用しております。
出荷時に全て「手研ぎ本刃付」（機械で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いただけます。



⑬刺身（柳刃）

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	6-0288-1301	335	110	3.0	5863100	¥39,900
24cm	6-0288-1302	375	145	3.5	5863200	¥43,700
27cm	6-0288-1303	410	165	3.5	5863300	¥49,300
30cm	6-0288-1304	450	205	4.0	5863400	¥56,600
33cm	6-0288-1305	485	245	4.0	5863500	¥69,900
36cm	6-0288-1306	515	285	4.5	5863600	¥91,800
39cm	6-0288-1307	550	325	4.5	5863700	¥130,400

⑭ふぐ引

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	6-0288-1401	380	95	2.5	5863800	¥49,300
27cm	6-0288-1402	410	115	3.0	5863900	¥56,600
30cm	6-0288-1403	445	130	3.0	5864000	¥69,900
33cm	6-0288-1404	485	160	3.0	5864100	¥91,800

⑮出刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	6-0288-1501	240	135	5.5	5864200	¥37,000
15cm	6-0288-1502	285	230	7.0	5864300	¥42,700
16.5cm	6-0288-1503	310	300	8.0	5864400	¥47,500
18cm	6-0288-1504	330	355	8.0	5864500	¥54,800
19.5cm	6-0288-1505	345	370	8.0	5864600	¥62,900
21cm	6-0288-1506	365	435	8.5	5864700	¥72,200
22.5cm	6-0288-1507	385	510	8.5	5864800	¥87,000
24cm	6-0288-1508	405	655	9.0	5864900	¥105,400
27cm	6-0288-1509	455	745	9.0	5865000	¥149,700
30cm	6-0288-1510	505	870	9.0	5865100	¥203,000

⑯薄刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16.5cm	6-0288-1601	290	140	3.5	5865800	¥39,900
18cm	6-0288-1602	315	170	4.0	5865900	¥43,700
19.5cm	6-0288-1603	335	185	4.0	5866000	¥49,300
21cm	6-0288-1604	350	210	4.0	5866100	¥56,600
22.5cm	6-0288-1605	375	230	4.0	5866200	¥69,900
24cm	6-0288-1606	390	295	4.5	5866300	¥91,800

⑰鎌薄刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16.5cm	6-0288-1701	290	125	3.0	5865200	¥39,900
18cm	6-0288-1702	310	170	3.5	5865300	¥43,700
19.5cm	6-0288-1703	335	220	4.0	5865400	¥49,300
21cm	6-0288-1704	350	235	4.0	5865500	¥56,600
22.5cm	6-0288-1705	365	255	4.0	5865600	¥69,900
24cm	6-0288-1706	385	325	4.5	5865700	¥91,800

⑱骨切

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	6-0288-1801	390	335	4.5	5866400	¥102,300
27cm	6-0288-1802	420	350	5.0	5866500	¥128,800
30cm	6-0288-1803	460	450	5.5	5866600	¥137,600
33cm	6-0288-1804	500	520	5.5	5866700	¥162,300

⑲身卸

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	6-0288-1901	360	245	5.0	5866800	¥54,300
24cm	6-0288-1902	400	290	5.5	5866900	¥65,200
27cm	6-0288-1903	435	325	6.0	5867000	¥82,200
30cm	6-0288-1904	475	385	6.0	5867100	¥103,300

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。