

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20692-291	株式会社クイックパック	0564-59-3525

291 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。

令月和庖丁

材質:刃部/ステンレス刃物鋼 ハンドル部/自然木 桂/ポリプロピレン樹脂
●サビに強く、お手入れが簡単なステンレス刃物鋼を採用



①柳刃 片							②出刃 片							④あじ切 片								
刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格		
FC-1076 21cm	6-0291-0101	350	80	2.0	2126860	¥3,500	FC-1072 15cm	6-0291-0201	280	140	3.5	2126820	¥3,500	FC-1070 10.5cm	6-0291-0401	210	50	2.0	2126800	¥2,000		
FC-1077 24cm	6-0291-0102	385	135	3.0	2126870	¥4,500	FC-1073 16.5cm	6-0291-0202	310	225	4.2	2126830	¥4,000	⑤菜切 両								
FC-1078 27cm	6-0291-0103	410	150	3.0	2126880	¥6,500	FC-1074 18cm	6-0291-0203	325	260	5.0	2126840	¥6,500	FC-1081 16cm	6-0291-0501	300	115	1.5	2126910	¥2,500		
FC-1079 30cm	6-0291-0104	450	170	3.0	2126890	¥9,000	FC-1075 21cm	6-0291-0204	370	365	5.0	2126850	¥9,000	⑥三徳 両								
							③小出刃 片							FC-1080 16.5cm	6-0291-0601	300	95	1.5	2126900	¥2,500		
							FC-1071 13cm	6-0291-0301	270	130	3.0	2126810	¥2,500									

藤寅作 MV二層鋼 エラストマー柄

材質:刃部/モリブデンバナジウム2層鋼 ハンドル/熱可塑性エラストマー
耐熱温度:115℃
●徹底した衛生管理を達成するために樹脂製一体成型ハンドルを採用
●刃部とハンドルの隙間に発生する雑菌の繁殖を低減



⑦柳刃 片							⑧出刃 片						
刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
FUD-1110 21cm	6-0291-0701	340	120	3.0	2045941	製造中止	FUD-1104 15cm	6-0291-0801	295	250	7.0	2045901	¥18,000
							FUD-1105 16.5cm	6-0291-0802	310	285	7.0	2045911	¥20,000
							FUD-1106 18cm	6-0291-0803	340	345	7.4	2045921	¥22,000

正彦作 ステンレス鋼 左きき用

鋼材はカーボン量の多いステンレスを使用



⑨出刃 片							⑩柳刃 片						
刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	6-0291-0901	298	185	4.0	3809320	¥12,750	21cm	6-0291-1001	343	90	2.5	3809340	¥11,250
18cm	6-0291-0902	332	200	4.0	3809330	¥15,750							

両刃 片刃

●このカタログに掲載されている価格は、2026年6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。