

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20706-120	株式会社クイックパック	0564-59-3525

007 包丁・砥石・まな板

料理道具

厨房用品

120

堺菊守

サビに強く、硬さとねばりに磨きをかけたプロ仕様の霞和包丁の最高峰です。鏡面仕上げが清潔感、演出効果をさらに高めます。



※水牛八角柄を使用

V金10号。水牛八角（口金）付。
※左用は受注生産の為、定価が1.5倍となります。

堺菊守 和包丁 極V10 鏡面仕上(水牛八角柄)

① 柳刃 [CHAJ-01]

刃渡	g		
240mm	125	18-0120-0101	¥ 66,500
270mm	185	18-0120-0102	¥ 77,000
300mm	210	18-0120-0103	¥ 87,900
330mm	235	18-0120-0104	¥109,600
360mm	250	18-0120-0105	¥125,900

② 切付柳刃 [CHAJ-16]

刃渡			
270mm		18-0120-0201	¥ 87,900
300mm		18-0120-0202	¥109,600

③ 先丸鋸引 [CHAJ-17]

刃渡			
270mm		18-0120-0301	¥ 87,900
300mm		18-0120-0302	¥109,600

④ ふぐ引(テッサ) [CHAJ-02]

刃渡	g		
240mm	90	18-0120-0401	¥ 77,000
270mm	110	18-0120-0402	¥ 87,900
300mm	130	18-0120-0403	¥109,600

⑤ 鎌型薄刃(関西型) [CHAJ-03]

刃渡	g		
180mm	150	18-0120-0501	¥ 66,500
195mm	185	18-0120-0502	¥ 77,000
210mm	210	18-0120-0503	¥ 87,900
225mm	250	18-0120-0504	¥109,600
240mm	275	18-0120-0505	¥125,900

⑥ 薄刃(関東型) [CHAJ-04]

刃渡	g		
180mm	165	18-0120-0601	¥ 66,500
195mm	185	18-0120-0602	¥ 77,000
210mm	225	18-0120-0603	¥ 87,900
225mm	270	18-0120-0604	¥109,600
240mm	300	18-0120-0605	¥125,900

堺菊守

プロ用の和包丁として定着した「銀3鋼」。
サビに強いだけでなく、その切れ味には定評があります。海外の一流シェフの間でも人気が高まっています。



※水牛柄を使用

銀3鋼。水牛柄（口金）付。
※左用は受注生産の為、定価が1.5倍となります。

堺菊守 和包丁 銀3(水牛柄)

⑦ 柳刃 [CHAK-01] A

刃渡	g		
210mm	120	18-0120-0701	¥33,600
240mm	140	18-0120-0702	¥39,600
270mm	190	18-0120-0703	¥45,500
300mm	220	18-0120-0704	¥59,700
330mm	270	18-0120-0705	¥72,300
360mm	300	18-0120-0706	¥96,000

⑧ 鋸引 [CHAK-02] A

刃渡	g		
210mm	70	18-0120-0801	¥33,600
240mm	90	18-0120-0802	¥39,600
270mm	120	18-0120-0803	¥45,500
300mm	140	18-0120-0804	¥59,700
330mm	170	18-0120-0805	¥72,300
360mm	190	18-0120-0806	¥96,000

⑨ ふぐ引(テッサ) [CHAK-03] A

刃渡	g		
240mm	90	18-0120-0901	¥45,500
270mm	110	18-0120-0902	¥59,700
300mm	130	18-0120-0903	¥72,300

⑩ 出刃 [CHAK-04] A

刃渡	g		
105mm	125	18-0120-1001	¥39,400
120mm	165	18-0120-1002	¥39,400
135mm	190	18-0120-1003	¥42,100
150mm	240	18-0120-1004	¥45,000
165mm	270	18-0120-1005	¥50,000
180mm	360	18-0120-1006	¥57,700
195mm	410	18-0120-1007	¥64,600
210mm	480	18-0120-1008	¥73,200
225mm	550	18-0120-1009	¥82,700
240mm	575	18-0120-1010	¥96,000

⑪ 薄刃(関東型) [CHAK-05] A

刃渡	g		
180mm	180	18-0120-1101	¥33,600
195mm	220	18-0120-1102	¥45,500
210mm	250	18-0120-1103	¥59,700
225mm	300	18-0120-1104	¥72,300
240mm	340	18-0120-1105	¥96,000

⑫ 鎌型薄刃(関西型) [CHAK-06] A

刃渡	g		
180mm	180	18-0120-1201	¥33,600
195mm	220	18-0120-1202	¥45,500
210mm	250	18-0120-1203	¥59,700
225mm	310	18-0120-1204	¥72,300
240mm	360	18-0120-1205	¥96,000

⑬ すし切 [CHAK-07] A

刃渡	g		
240mm	470	18-0120-1301	¥109,600

⑭ 身卸し [CHAK-08] A

刃渡	g		
150mm	115	18-0120-1401	¥33,600
180mm	185	18-0120-1402	¥39,600
210mm	230	18-0120-1403	¥45,500
240mm	310	18-0120-1404	¥59,700
270mm	365	18-0120-1405	¥72,300
300mm	450	18-0120-1406	¥96,000

⑮ むきもの [CHAK-10] A

刃渡			
180mm		18-0120-1501	¥45,500

⑯ 骨切 [CHAK-09] A

刃渡	g		
240mm	90	18-0120-1601	¥107,800
270mm	110	18-0120-1602	¥119,000
300mm	130	18-0120-1603	¥134,700

※上記の価格には消費税は含まれておりません。

料理道具

001
009

001

鍋
フライパン

002
バ
ッ
ト
ホ
テ
ル
バ
ン

003

給
食
道
具
食
缶

004

重
量
コ
ン
テ
ナ
ー

005

キ
ッ
チ
ン
ボ
ッ
ト

006

ボ
ー
ル
ミ
ン
ガ
ル
・
清
物
米
ひ
つ

007

包
丁
砥
石
・
ま
な
板

008

精
製
ハ
ス
マ
シ
ン

009

掲
げ
物
用
品