

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20706-124	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

124

實光刃物

プロの料理人のためのシリーズです。

切れ味と研ぎやすさのバランスの取れた鋼材「白紙2号」を使用しています。



安来白鋼二号上作(水牛柄)

1 刺身 [CHPD-01] G

刃渡	g		
180mm(17550)	100	18-0124-0101	¥26,900
210mm(17551)	110	18-0124-0102	¥27,400
240mm(17552)	150	18-0124-0103	¥29,500
270mm(17553)	190	18-0124-0104	¥33,400
300mm(17554)	235	18-0124-0105	¥38,500
330mm(17555)	255	18-0124-0106	¥49,300
360mm(17556)	295	18-0124-0107	¥64,900
390mm(17557)	320	18-0124-0108	¥90,800

2 刺身 先丸 [CHPD-02] G

刃渡	g		
210mm(10526)	105	18-0124-0201	¥29,500
240mm(10527)	145	18-0124-0202	¥33,400
270mm(10528)	185	18-0124-0203	¥38,500
300mm(10529)	230	18-0124-0204	¥49,300
330mm(10530)	250	18-0124-0205	¥64,900
360mm(10531)	290	18-0124-0206	¥90,800

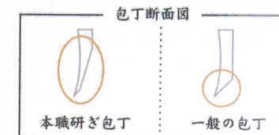
6 出刃 [CHPD-08] G

刃渡	g		
105mm(17529)	133	18-0124-0801	¥22,300
120mm(17530)	150	18-0124-0802	¥24,400
135mm(17531)	180	18-0124-0803	¥25,500
150mm(17532)	230	18-0124-0804	¥29,600
165mm(17533)	290	18-0124-0805	¥31,500
180mm(17534)	330	18-0124-0806	¥35,400
195mm(17535)	410	18-0124-0807	¥40,400
210mm(17536)	435	18-0124-0808	¥47,200
225mm(17537)	510	18-0124-0809	¥56,000
240mm(17538)	655	18-0124-0810	¥66,500
270mm(17539)	745	18-0124-0811	¥97,700
300mm(17540)	870	18-0124-0812	¥140,700

刃渡	g		
105mm(17535)	410	18-0124-0807	¥40,400
210mm(17536)	435	18-0124-0808	¥47,200
225mm(17537)	510	18-0124-0809	¥56,000
240mm(17538)	655	18-0124-0810	¥66,500
270mm(17539)	745	18-0124-0811	¥97,700
300mm(17540)	870	18-0124-0812	¥140,700

本職研ぎ

手研ぎ刃付けをしているので
そのままご使用いただけます。



3 刺身 切付 [CHPD-03] G

刃渡	g		
210mm(10510)	105	18-0124-0301	¥29,500
240mm(10511)	135	18-0124-0302	¥33,400
270mm(10512)	175	18-0124-0303	¥38,500
300mm(10513)	220	18-0124-0304	¥49,300
330mm(10514)	240	18-0124-0305	¥64,900
360mm(10515)	280	18-0124-0306	¥90,800

9 鎌薄刃 [CHPD-09] G

刃渡	g		
165mm(17502)	150	18-0124-0901	¥26,700
180mm(17503)	180	18-0124-0902	¥28,600
195mm(17504)	225	18-0124-0903	¥32,600
210mm(17505)	235	18-0124-0904	¥38,500
225mm(17506)	255	18-0124-0905	¥49,300
240mm(17507)	320	18-0124-0906	¥64,900

10 薄刃 [CHPD-10] G

刃渡	g		
165mm(17511)	140	18-0124-1001	¥26,700
180mm(17512)	170	18-0124-1002	¥28,600
195mm(17513)	185	18-0124-1003	¥32,600
210mm(17514)	220	18-0124-1004	¥38,500
225mm(17515)	235	18-0124-1005	¥49,300
240mm(17516)	300	18-0124-1006	¥64,900

4 タコ引 [CHPD-04] G

刃渡	g		
210mm(17562)	90	18-0124-0401	¥27,400
240mm(17563)	110	18-0124-0402	¥29,500
270mm(17564)	140	18-0124-0403	¥33,400
300mm(17565)	160	18-0124-0404	¥38,500
330mm(17566)	185	18-0124-0405	¥49,300
360mm(17567)	215	18-0124-0406	¥64,900

5 タコ引 先丸 [CHPD-05] G

刃渡	g		
210mm(10532)	110	18-0124-0501	¥29,500
240mm(10533)	115	18-0124-0502	¥33,400
270mm(10534)	145	18-0124-0503	¥38,500
300mm(10535)	160	18-0124-0504	¥49,300
330mm(10536)	180	18-0124-0505	¥64,900
360mm(10537)	210	18-0124-0506	¥90,800

6 タコ引 切付 [CHPD-06] G

刃渡	g		
210mm(10516)	90	18-0124-0601	¥29,500
240mm(10517)	110	18-0124-0602	¥33,400
270mm(10518)	145	18-0124-0603	¥38,500
300mm(10519)	155	18-0124-0604	¥49,300
330mm(10520)	185	18-0124-0605	¥64,900
360mm(10521)	215	18-0124-0606	¥90,800

7 フグ引 [CHPD-07] G

刃渡	g		
240mm(17558)	100	18-0124-0701	¥33,400
270mm(17559)	110	18-0124-0702	¥38,500
300mm(17560)	135	18-0124-0703	¥49,300
330mm(17561)	175	18-0124-0704	¥64,900



實光は先人の貯えた匠の技を継承し、時代の先端を行く刃物づくりに邁進しております。

昔から包丁に使われている日本鋼を、磨き上げた和包丁シリーズです。
手研ぎ刃付けをしているので、そのままご使用いただけます。



堺實光 特製鋼(PC柄)

11 刺身 [CHPA-01] G

刃渡	g		
180mm	100	18-0124-1101	¥10,700
210mm	115	18-0124-1102	¥11,600
240mm	135	18-0124-1103	¥12,300
270mm	200	18-0124-1104	¥15,600
300mm	210	18-0124-1105	¥19,600
330mm	270	18-0124-1106	¥25,800
360mm	340	18-0124-1107	¥37,000
390mm	350	18-0124-1108	¥45,400

12 タコ引 [CHPA-02] G

刃渡	g		
210mm	90	18-0124-1201	¥11,600
240mm	105	18-0124-1202	¥12,300
270mm	135	18-0124-1203	¥15,600
300mm	155	18-0124-1204	¥19,600
330mm	195	18-0124-1205	¥25,800
360mm	225	18-0124-1206	¥37,000

13 フグ引 [CHPA-03] G

刃渡	g		
240mm	100	18-0124-1301	¥15,600
270mm	120	18-0124-1302	¥19,600
300mm	125	18-0124-1303	¥25,800
330mm	170	18-0124-1304	¥37,000

14 出刃 [CHPA-04] G

刃渡	g		
90mm	85	18-0124-1401	¥9,700
105mm	105	18-0124-1402	¥10,400
120mm	145	18-0124-1403	¥10,800
135mm	180	18-0124-1404	¥11,900
150mm	260	18-0124-1405	¥12,900
165mm	280	18-0124-1406	¥14,500
180mm	330	18-0124-1407	¥17,200
195mm	400	18-0124-1408	¥20,700
210mm	455	18-0124-1409	¥25,500
225mm	480	18-0124-1410	¥31,900
240mm	560	18-0124-1411	¥40,400
270mm	815	18-0124-1412	¥59,200
300mm	845	18-0124-1413	¥86,500

15 薄刃 [CHPA-06] G

刃渡	g		
165mm	150	18-0124-1501	¥11,600
180mm	160	18-0124-1502	¥12,300
195mm	185	18-0124-1503	¥15,600
210mm	250	18-0124-1504	¥19,600
225mm	280	18-0124-1505	¥25,800
240mm	330	18-0124-1506	¥37,000

16 鎌薄刃 [CHPA-05] G

刃渡	g		
165mm	150	18-0124-1601	¥11,600
180mm	160	18-0124-1602	¥12,300
195mm	200	18-0124-1603	¥15,600
210mm	230	18-0124-1604	¥19,600
225mm	280	18-0124-1605	¥25,800
240mm	330	18-0124-1606	¥37,000

17 骨切 [CHPA-07] G

刃渡	g		
240mm	290	18-0124-1701	¥38,600
270mm	375	18-0124-1702	¥42,700
300mm	485	18-0124-1703	¥52,300
330mm	500	18-0124-1704	¥64,500

18 身卸 [CHPA-08] G

刃渡	g		
210mm	210	18-0124-1801	¥18,400
240mm	260	18-0124-1802	¥23,900
270mm	355	18-0124-1803	¥32,500
300mm	430	18-0124-1804	¥45,300

19 むき物 [CHPA-10] G

刃渡	g		
180mm	160	18-0124-1901	¥14,300
210mm	190	18-0124-1902	¥21,400

20 江戸裂 [CHPA-11] G

刃渡	g		
180mm	200	18-0124-2001	¥25,800
210mm	275	18-0124-2002	¥38,000

21 舟行 [CHPA-12] G

刃渡	g		
150mm		18-0124-2101	¥11,600
165mm		18-0124-2102	¥12,300

※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 鯛・ブリ・イサナ

002 バッテリー・パン

003 給湯器具・食缶

004 消毒・コンテナ類

005 キッチンボット

006 ボール・ザル

007 包丁・砥石・まな板

008 調理器具・調理用品

009 揚げ物用品