料理道具
001～009
001 鍋・フライパン
002 ホテルパン・バット
003 給食道具・食缶
004 番重・コンテナ類
005 キッチンポット・保存容器
006 ボール・ザル・漬物・米びつ
007 包丁・砥石・まな板
008 麺類・パスタマシン・中華用品
009 揚げ物用品

特殊包丁



❶黒打 アジ切(片刃) [CHRA-09]

刃渡	全長		
75mm	192	18-0127-0101	¥6,200
90mm	202	18-0127-0102	¥6,200
105mm	237	18-0127-0103	¥6,400
120mm	240	18-0127-0104	¥7,100



❷黒打 貝サキ(片刃) [CHRA-10]

刃渡	全長		
90mm	205	18-0127-0201	¥6,200
105mm	225	18-0127-0202	¥6,400
120mm	240	18-0127-0203	¥7,000
150mm	273	18-0127-0204	¥7,900



堺孝行 イノックス和包丁(P柄)

❸あじ切 [CHDF-09] B

刃渡		
120mm	18-0127-0301	¥13,800



❹バラン切 [CHDF-10] B

刃渡		
120mm	18-0127-0401	¥12,400

堺菊守



堺菊守 特殊包丁

❺片刃面取(皮むき包丁) [CHAS-01]

刃渡	g		
60mm	45	18-0127-0501	¥ 8,600
75mm	55	18-0127-0502	¥ 8,700
90mm	65	18-0127-0503	¥ 8,800
105mm	80	18-0127-0504	¥ 8,900
120mm	100	18-0127-0505	¥ 9,100
135mm	110	18-0127-0506	¥10,500
150mm	130	18-0127-0507	¥11,800

❻貝裂包丁(バラン切) [CHAS-04]

刃渡	g		
90mm	55	18-0127-0601	¥ 8,800
105mm	60	18-0127-0602	¥ 8,900
120mm	70	18-0127-0603	¥ 9,100
135mm	80	18-0127-0604	¥ 9,400
150mm	100	18-0127-0605	¥10,500

❼アジ裂包丁 [CHAS-05]

刃渡	g		
90mm	70	18-0127-0701	¥8,800
105mm	85	18-0127-0702	¥8,900
120mm	95	18-0127-0703	¥9,400



堺菊守 うなぎ裂包丁

❽大阪型極上 [CHAS-06]

全長	g		
180mm	150	18-0127-0801	¥21,900

❾大阪型別打 [CHAS-07]

全長	g		
180mm	150	18-0127-0901	¥12,400

❿京裂 [CHAS-08]

全長	g		
205mm	260	18-0127-1001	¥38,400

⓫江戸裂 [CHAS-10]

刃渡	g		
150mm	150	18-0127-1101	¥40,700
165mm	190	18-0127-1102	¥43,700
180mm	230	18-0127-1103	¥47,200
195mm	260	18-0127-1104	¥54,700
210mm	290	18-0127-1105	¥62,000
225mm	330	18-0127-1106	¥78,700
240mm	390	18-0127-1107	¥95,000

⓬名古屋裂 [CHAS-09]

刃渡	g		
105mm	65	18-0127-1201	¥11,200

⓭どじょう裂 [CHAS-11]

刃渡	g		
120mm	100	18-0127-1301	¥27,100

⓮ハモシメ [CHAS-12]

刃渡	g		
190mm	180	18-0127-1401	¥12,900



商標登録 正本 信頼のマーク

正本 本霞・玉白鋼

⓯鰻さき庖刀 [CHKA-06] T

	刃渡	g		
KS1218	180mm	180	18-0127-1501	¥ 58,200
KS1219	195mm	240	18-0127-1502	¥ 66,800
KS1221	210mm	270	18-0127-1503	¥ 91,600
KS1222	225mm	280	18-0127-1504	¥114,600
KS1224	240mm	350	18-0127-1505	¥136,200
KS1225	255mm	420	18-0127-1506	¥165,000
KS1227	270mm	470	18-0127-1507	¥197,200
KS1230	300mm	520	18-0127-1508	¥334,400



堺菊守

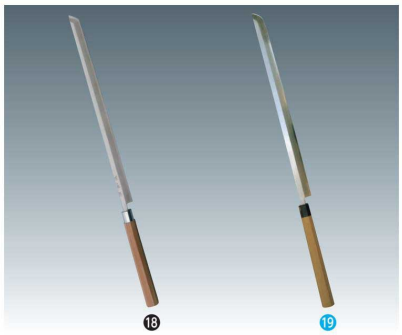
⓰堺菊守 サケ切包丁(黒打) [CHAS-15]

刃渡	g		
210mm	310	18-0127-1601	¥46,100
240mm	380	18-0127-1602	¥50,600
270mm	450	18-0127-1603	¥58,300
300mm	520	18-0127-1604	¥63,700
330mm	590	18-0127-1605	¥74,100



⓱正広作 ハガネ 間切(サヤ付) [CHBI-01] B

刃渡	g		
135mm(40931)	100	18-0127-1701	¥4,600
150mm(40932)	105	18-0127-1702	¥5,000



⓲堺菊守 マグロ切包丁 [CHAS-14] ◇

刃渡		
450mm	18-0127-1801	¥ 78,300
480mm	18-0127-1802	¥ 96,900
540mm	18-0127-1803	¥122,100
600mm	18-0127-1804	¥138,800

⓳正広作 最上 本霞研 マグロ切(サヤ付) [CHBH-01] B

刃渡	g		
600mm(15446)	725	18-0127-1901	¥550,000
660mm(15447)	960	18-0127-1902	¥600,000



マグロを切る際に普通の包丁で刃を往復させると切断面が傷つき味が衰えます。これを回避する為にマグロ包丁は大型の魚でも刃を行き来させずに解体できる為に大きく作られています。大型の魚類を解体する為に特化した和包丁です。

※上記の価格には消費税は含まれておりません。