

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20706-129	株式会社クイックパック	0564-59-3525

129

厨房用品

料理道具

007 包丁・砥石・まな板

料理道具

001
009

001
鋼フライパン

002
ホットプレート

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
まな板

008
種類バスタブ・シンク

009
揚げ物用品

堺菊守

日本鋼を使用。
職人が丹精込めて造り上げた牛刀です。
研ぎやすく使いやすい。堺菊守のロングセラー。



堺菊守 日本鋼(口金付・本刃付加工)

① 牛刀 [CHAA-01]

刃渡	g	
180mm	145	18-0129-0101 ¥11,800
210mm	160	18-0129-0102 ¥13,100
240mm	210	18-0129-0103 ¥15,700
270mm	250	18-0129-0104 ¥19,400
300mm	295	18-0129-0105 ¥22,100
330mm	315	18-0129-0106 ¥26,100
360mm	345	18-0129-0107 ¥32,800

② ペティナイフ [CHAA-02]

刃渡	g	
120mm	60	18-0129-0201 ¥8,400
150mm	70	18-0129-0202 ¥9,400
180mm	90	18-0129-0203 ¥12,000

③ 筋引 [CHAA-03]

刃渡	g	
240mm	155	18-0129-0301 ¥15,700
270mm	175	18-0129-0302 ¥19,400
300mm	230	18-0129-0303 ¥22,100

④ 骨スキ(角)東型 [CHAA-04]

刃渡	g	
150mm	170	18-0129-0401 ¥13,300

⑤ 骨スキ(丸)西型 [CHAA-05]

刃渡	g	
135mm	150	18-0129-0501 ¥14,500

⑥ 洋出刃 [CHAA-06]

刃渡	g	
180mm	250	18-0129-0601 ¥21,600
210mm	300	18-0129-0602 ¥23,200
240mm	350	18-0129-0603 ¥27,100
270mm	400	18-0129-0604 ¥30,400
300mm	600	18-0129-0605 ¥33,000

⑦ ガラスキ [CHAA-07]

刃渡	g	
180mm	280	18-0129-0701 ¥24,600

堺菊守

ハイカーボン特殊ステンレス鋼
(モリブデン、バナジウム含有)を使用。
適度なしなり。シャープな切れ味。錆に強い。



特殊ステンレス鋼を使用。

両面にだ円状のくぼみを設ける事により食材と包丁との間に
空気層を取り込む為、食材が引っ付きにくい。



堺菊守 SKKバナジウム鋼(口金付・本刃付加工)

⑧ 牛刀 [CHAD-01]

刃渡	g	
180mm	160	18-0129-0801 ¥18,900
210mm	165	18-0129-0802 ¥20,700
240mm	250	18-0129-0803 ¥25,900
270mm	290	18-0129-0804 ¥32,600
300mm	300	18-0129-0805 ¥39,500

⑨ ペティナイフ [CHAD-02]

刃渡	g	
120mm	70	18-0129-0901 ¥13,400
150mm	90	18-0129-0902 ¥14,500
180mm	95	18-0129-0903 ¥16,600

⑩ 筋引 [CHAD-03]

刃渡	g	
240mm	190	18-0129-1001 ¥25,900
270mm	240	18-0129-1002 ¥32,600

⑪ 骨スキ(角)東型 [CHAD-04]

刃渡	g	
150mm	145	18-0129-1101 ¥20,700

⑫ 三徳 [CHAD-06]

刃渡	g	
175mm	160	18-0129-1201 ¥20,700

堺菊守 サーモン型(口金付・本刃付加工)

⑬ 牛刀 [CHAE-01]

刃渡	g	
210mm	145	18-0129-1301 ¥41,400
240mm	215	18-0129-1302 ¥49,600
270mm	235	18-0129-1303 ¥60,500
300mm	265	18-0129-1304 ¥72,200

⑮ ペティナイフ [CHAE-03]

刃渡	g	
120mm	60	18-0129-1501 ¥25,000
150mm	65	18-0129-1502 ¥26,400

⑭ 筋引 [CHAE-02]

刃渡	g	
240mm	175	18-0129-1401 ¥48,100
270mm	185	18-0129-1402 ¥57,700

※食材が引っ付きにくい



特殊ステンレス鋼(モリブデン、バナジウム含有)を使用。
研ぎやすく使いやすい。

堺菊守 スタンダード(口金付・本刃付加工)

⑬ 牛刀 [CHAC-01]

刃渡	g	
180mm	150	18-0129-1601 ¥14,600
210mm	165	18-0129-1602 ¥15,700
240mm	210	18-0129-1603 ¥18,600
270mm	255	18-0129-1604 ¥24,700
300mm	280	18-0129-1605 ¥28,800

⑮ ペティナイフ [CHAC-02]

刃渡	g	
120mm	60	18-0129-1701 ¥11,000
150mm	80	18-0129-1702 ¥11,300

⑮ 筋引 [CHAC-03]

刃渡	g	
240mm	165	18-0129-1801 ¥18,600
270mm	185	18-0129-1802 ¥22,600

⑮ 骨スキ(角)東型 [CHAC-04]

刃渡	g	
150mm	160	18-0129-1901 ¥16,000

⑮ 洋出刃 [CHAC-05]

刃渡	g	
210mm	315	18-0129-2001 ¥29,900
240mm	345	18-0129-2002 ¥36,700

⑮ 三徳 [CHAC-07]

刃渡	g	
180mm	155	18-0129-2101 ¥15,700

※上記の価格には消費税は含まれておりません。