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

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)

❶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

❷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

❸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

❹骨スキ(角)東型 [CHAA-04]

刃渡	g		
150mm	170	18-0129-0401	¥13,300

❺骨スキ(丸)西型 [CHAA-05]

刃渡	g		
135mm	150	18-0129-0501	¥14,500

❻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

❼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。



堺菊守 SKKバナジウム鋼(口金付・本刃付加工)

❽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

❾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

❿筋引 [CHAD-03]

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

⓫骨スキ(角)東型 [CHAD-04]

刃渡	g		
150mm	145	18-0129-1101	¥20,700

⓬三徳 [CHAD-06]

刃渡	g		
175mm	160	18-0129-1201	¥20,700

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 サーモン型 (口金付・本刃付加工)

⓭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

⓮筋引 [CHAE-02]

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

⓯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



※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)

⓰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

⓱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

⓲筋引 [CHAC-03]

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

⓳骨スキ(角)東型 [CHAC-04]

刃渡	g		
150mm	160	18-0129-1901	¥16,000

⓴洋出刃 [CHAC-05]

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

㉑三徳 [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。