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

東京 杉本 築地

「中華包丁と言えば“杉本”」と言われるほど料理人に愛されている中華包丁です。
永く使い続けていただくことを考え創業時と変わらぬ製法で職人が鍛え上げ、
一丁一丁手研ぎで仕上げています。



❶杉本 中華包丁 [CHGA-08] C

	刃渡×幅	g	背厚		
1号	220×95	380	2.9	18-0147-0101	¥39,091
2号	220×95	480	4.0	18-0147-0102	¥45,000
3号	220×95	600	4.5	18-0147-0103	¥49,000
6号	220×110	430	3.0	18-0147-0104	¥55,000
7号	220×110	580	3.6	18-0147-0105	¥59,091
11号	240×110	550	4.5	18-0147-0106	¥75,000
22号	195×110	830	6.7	18-0147-0107	¥69,000

※薄　刃 1号・6号(やわらかいものを切る･･･肉・野菜用)
中厚刃 2号・7号・11号(肉・野菜・鳥・魚・など其他万能用)
厚　刃 3号(骨付の肉・魚用)
特厚刃 22号(骨切り)

兼元

野菜の千切りはもちろん、重さを利用して骨ごと肉を叩き切ったり、
幅の広い面を利用して食材を潰したりできる万能な包丁です。



❷日本鋼 中華包丁 180㎜ [CHSA-16] E

18-0147-0201 ¥10,000
重量:292g　背厚:2.5



❸日本鋼 中華包丁 220㎜ [CHSA-17] E

18-0147-0301 ¥12,000
重量:402g　背厚:2.5



❹ステンレス 中華包丁 220㎜ [CHSA-19] E

18-0147-0401 ¥14,000
重量:436g　背厚:3.0



❺堺菊守 中華包丁 SKKバナジウム鋼 中華(かしめ柄) [CHAU-01]

18-0147-0501 ¥23,100
刃渡×幅:220×110　重量:500g　背厚:3.0



❻関鍔蔵作 中華包丁 [CHRA-02]

	全長	刃渡	g		
7インチ	290	180	267	18-0147-0601	¥3,700
8インチ	318	200	321	18-0147-0602	¥3,900

材質:刃部/ステンレス刃物鋼(420J2材)



❼村斗 モリブデンバナジウム鋼中華包丁(朴柄) MCK-102 [CHOJ-33] C

18-0147-0701 ¥5,000
全長:290　刃渡:180　重量:305g　背厚:2.5



❽正広作 中華包丁 [CHBE-10] B

	全長	刃渡	g		
TS-101	290	175	230	18-0147-0801	¥7,500
TS-103	315	195	290	18-0147-0802	¥8,500
TS-104	328	210	325	18-0147-0803	¥9,500

材質:刃部/特殊ステンレス鋼　柄/天然木



❾Brieto-M11PRO(本刃付)中華包丁 [CHFA-14] B

	刃渡×幅	g		
厚口(M1167)	220×95	560	18-0147-0901	¥27,000
薄口(M1168)	220×110	460	18-0147-0902	¥27,000
中厚(M1169)	220×110	570	18-0147-0903	¥30,000

全長:340　背厚:3.5
材質:刃部/モリブデンバナジウム鋼　柄/18-8ステンレス

※上記の価格には消費税は含まれておりません。