●お手数ですが、ご注文の際には（商品コード）内の7けたの数字をご記入下さい。

※庖丁の表示サイズは全て刃渡寸法となっております。

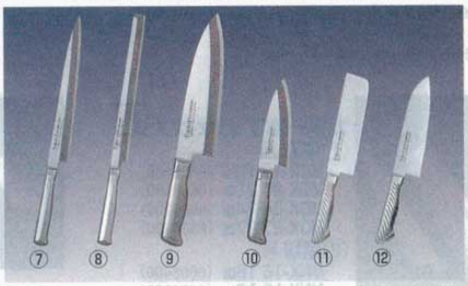
TOJIRO・PROシリーズ（手研本刃付）

（コバルト合金鋼割込）

コバルト合金鋼をベースに、モリブデン、バナジウム、クロームを添加して耐摩耗性に優れ、プロ用に特に設計された庖丁です。

18-8ステンレスハンドルを使用！洗いやすく、バクテリアの侵入、繁殖を防止し、非常に衛生的です。また、熱湯消毒（180℃）が可能で、切れ味・硬度・ハンドルにも全く影響ありません。職人による本格的な刃付けを施し、研ぎ直しが容易です。安全面でもにぎり易く、滑り止めを考慮したハンドルデザインにより、手に良くなじみます。

握りやすく、すべりにくい左右非対称ハンドルになっています。（⑦〜⑫）



①ペティーナイフ 両 6
F-883 12cm （6569000）
F-884 15cm （6569100）

②牛刀 両 6
F-888 18cm （6569200）
F-889 21cm （6569300）
F-890 24cm （7235100）
F-891 27cm （7235200）
F-892 30cm （7235300）
F-893 33cm （7235400）

③筋引 両 6
F-886 24cm （7913400）
F-887 27cm （7913500）

④洋出刃 両 6
F-615 18cm （7913600）
F-616 21cm （7913700）
F-617 24cm （7913800）

⑤骨スキ 片 6
F-885 15cm （7913300）

⑥パンスライサー 6
F-629 （7913900）

⑦柳刃 片 6
F-621 21cm （7914000）
F-622 24cm （7914100）
F-623 27cm （7914200）
F-624 30cm （7914300）

⑧蛸引 片 6
F-625 24cm （7914400）
F-626 27cm （7914500）
F-627 30cm （7914600）

⑨出刃 片 6
F-635 15cm （8476100）
F-636 16.5cm （8476200）
F-637 18cm （8476300）
F-638 21cm （8476400）

⑩小出刃 片 6
F-633 10.5cm （8475900）
F-634 12cm （8476000）

⑪薄刃 両 6
F-894 16.5cm （6569400）

⑫三徳 両 6
F-895 17cm （6569500）

TOJIRO-PRO ニッケルダマスカス鋼

モリブデン鋼をベースに、コバルト・バナジウム・クロームを添加した超硬質合金鋼を使用。ブレードは63層を重ね合わせて本鍛造したニッケルダマスカス仕上です。

⑬ペティーナイフ 6
F-1030 13.5cm （1488800）

⑭牛刀 6
F-1031 18cm （1488900）
F-1032 21cm （1489000）
F-1033 24cm （1489100）
F-1034 27cm （1489200）
F-1035 30cm （1489300）

⑮三徳 6
F-1036 17cm （1489400）

※①〜⑮の左仕様はできません。

正広作 MV-Sシリーズ 抗菌

材質：刀身／特殊ステンレス刃物鋼（正広オリジナル）
ハンドル／抗菌性ステンレス

ハイカーボンステンレス刃物鋼を使用し、切れ味の持続性は抜群です。抗菌効果のあるステンレス一体成形のハンドルは、水分や菌の侵入がなく、煮沸消毒や食器洗浄機にも十分耐えうる理想的設計です。

⑯ペティーナイフ 両 6
12cm （7927600）
15cm （7927700）

⑰牛刀 両 6
18cm （7927800）
21cm （7927900）
24cm （7928000）
27cm （7928100）
30cm （7928200）

⑱筋引 両 6
24cm （7928300）
27cm （7928400）

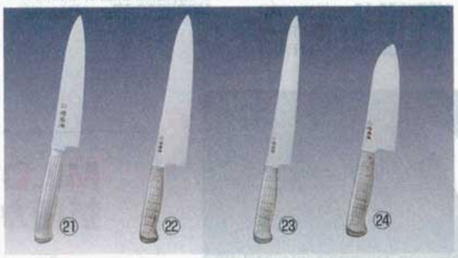
⑲骨スキ 角 片 6
15cm （7928500）

⑳三徳型 両 6
17.5cm （7928600）

堺南海シリーズ

材質：刃部／AUS 8A（モリブデンバナジウム鋼）
HRC58±15
柄部／18-8ステンレス（ショット加工）

●刀身（モリブデンバナジウム鋼）と柄の部分（18-8ステンレス）を一体化した事により、洗いやすくハンドルが腐ったり抜ける心配がなく衛生的です。
●刀身が柄の最後部まで差し込んであり、折れ等の心配がありません。



㉑ペティーナイフ 両 10
AS-9 15cm （7431900）

㉒牛刀 両 10
AS-7(剣先) 18cm （7431700）
AS-4 21cm （7431400）
AS-3 24cm （7431300）
AS-2 27cm （7431200）
AS-1 30cm （7431100）

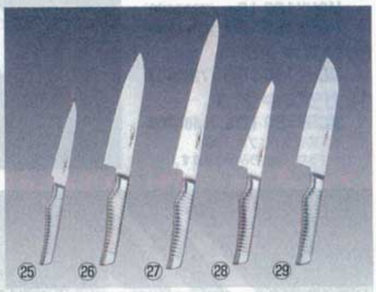
㉓筋引 両 10
AS-6 24cm （7431600）
AS-5 27cm （7431500）

㉔三徳 両 10
AS-8 17cm （7431800）

TBCL オールステンレス庖丁シリーズ

材質：刀身／モリブデン・バナジウム鋼
ハンドル／18-8ステンレス鋼

●江戸時代の刀匠、善定藤原兼次に由来する関兼次刃物株式会社との共同開発により料理庖丁を完成。
●刀身をハンドルで挟み込み熔接したため丈夫で折れにくく長持ちします。斬新なデザインで握りやすく、滑りにくい形状です。



㉕ペティーナイフ
12cm （2790800）
15cm （2790900）

㉖牛刀
18cm （2791000）
21cm （2791100）
24cm （2791200）
27cm （2791300）

㉗筋引
24cm （2791400）

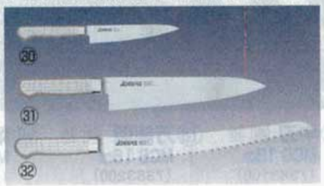
㉘骨透
14.5cm （2791500）

㉙三徳
17cm （2791600）

アドマイヤシリーズ

材質：刀部／モリブデン・バナジウム鋼
ハンドル／滑りにくい凸リブパターンの上から、
さらにビーズブラスト加工

オールステンレス一体構造で洗いやすく、熱湯消毒ができます。



㉚ペティナイフ
10cm （0850100）
13.5cm （0850200）

㉛牛刀
21cm （0850300）
24cm （0850400）
26cm （0850500）
27cm （0850600）

㉜パン切りナイフ
30cm （0850700）

両…両刃 片…片刃 庖丁は全て右仕様となります。左仕様は別途見積り致します。