

●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。

正本 ここにプロの誇りがある料理道を極めるプロに贈る。

ソフトな使い心地、そして酷使に耐えられる耐久性は、他の追随を許さない逸品揃いと評価を受けております。



正本 本鋼・玉白鋼

① 柳刃

21cm (4577200) 24cm (4577300)
27cm (4577400) 30cm (4577500)
33cm (4577600) 36cm (4577700)
② タコ引(刺身)

24cm (4577800) 27cm (4577900)
30cm (4578000) 33cm (4578100)
36cm (4578200)

③ 本出刃

10.5cm (7932200) 12cm (7932300)
13.5cm (7932400) 15cm (4579100)
16.5cm (4579200) 18cm (4579300)
19.5cm (4579400) 21cm (4579500)
22.5cm (4579600) 24cm (4579700)
④ 相出刃

15cm (4578300) 16.5cm (4578400)
18cm (4578500) 19.5cm (4578600)
21cm (4578700) 22.5cm (4578800)
24cm (4578900) 27cm (4579000)

⑤ 東形薄刃

18cm (4579800) 19.5cm (4579900)
21cm (4580000) 22.5cm (4580100)
24cm (4580200)

⑥ 鎌形薄刃

18cm (4580300) 19.5cm (4580400)
21cm (4580500) 22.5cm (4580600)
24cm (4580700)

⑦ フグ引

24cm (4580800) 27cm (4580900)
30cm (4581000) 33cm (4581100)
36cm (4581200)

⑧ 鯉サキ

18cm (4581300) 19.5cm (4581400)
21cm (4581500) 22.5cm (4581600)
24cm (4581700) 25.5cm (7932500)

⑨ ムキモノ庖丁

18cm (5788700) 21cm (5788800)

⑩ ソバ切り

重量
30cm 1,150g (5788900)
33cm 1,230g (5789000)
36cm 1,330g (5789100)



⑪ 正本 本鋼・玉白鋼 12点セット (5789200)

和食用庖丁ケース 出刃庖丁 16.5cm
タコ引庖丁 33cm 鯉サキ庖丁 21cm
柳刃庖丁 30cm オイスターナイフ 95mm
水牛柄牛刀 27cm メ打(角大)
東形薄刃庖丁 21cm 骨抜 12cm
出刃庖丁 21cm 朴柄盛箸 15cm

ムキモノ道具

季節の宴料理づくりに、必要不可欠な小道具。



写真は⑫です

⑫ ムキモノAセット(13点)正本 (5789300)

⑬ ムキモノBセット(11点)正本 (8069400)

⑭ ムキモノCセット(6点)正本 (8069500)

ケースサイズ(全共通) 357X235XH58mm



写真は⑮です

料理細工セット 関東型

⑮ 大 23点入 420X150XH40mm (6503600)
⑯ 中 18点入 240X150XH45mm (6503700)
⑰ 小 9点入 150X 95XH30mm (6503800)

品名	セット内容
A ムキモノ庖丁	①大 ②中 ③小
B タズナ 小	④
C 中	⑤
D 大	⑥
E 切出(直)	9mm
F 切出(曲)	9mm
G ノコギリ	⑦
H 四方ギリ	⑧
I 押ギリ(三角)	3mm
J 押ギリ(六角)	6mm
K 押ギリ(丸)	9mm
L 押ギリ(丸)	3mm
M 押ギリ(丸)	6mm
N 押ギリ(丸)	9mm
O 押ギリ(丸)	12mm
P クリ 技	12mm
Q クリ 技	15mm
R クリ 技	24mm
S キリフシ	⑨
T ムキモノ 13X100mm	⑩
U ムキモノ 13X100mm	⑪
V 6本組簡技	⑫
W ニッパー	130mm



写真は⑯です

料理細工セット 関西型

⑮ 大 240X146XH45mm (3513700)
⑯ 中 335X197XH45mm (0591000)
⑰ 小 240X190XH45mm (0590800)
⑱ 28点入 314X268XH45mm (0590900)

品名	⑮12点入	⑯16点入	⑰17点入	⑱28点入
A 骨 技	○	○	○	○
B 鉋付ネリゴテ	○	○	○	○
C 角ノミ 4分	○	○	○	○
D 丸ノミ 4分	○	○	○	○
E 料理用ニッパー	○	○	○	○
F 目 打	○	○	○	○
G 藤巻小刀6分(直)	○	○	○	○
H 藤巻小刀3分(直)	○	○	○	○
I 藤巻小刀3分(曲)	○	○	○	○
J 紅白技(タズナ)大・小	○	○	○	○
K 月登技(花技)3本組	○	○	○	○
L 貝割リ(赤貝ムキ)	○	○	○	○
M 小 鎌	○	○	○	○
N くるみ・ざんなん割リ	○	○	○	○
O クリ 技 φ25mm	○	○	○	○
P クリ 技 φ19mm	○	○	○	○
Q クリ 技 φ14mm	○	○	○	○
R 豆 コ テ	○	○	○	○
S 芯 と リ	○	○	○	○
T 角 ノ ミ 3分	○	○	○	○
U 丸 ノ ミ 3分	○	○	○	○
V 角 ノ ミ 2分	○	○	○	○
W 丸 ノ ミ 2分	○	○	○	○
X 角 ノ ミ 1分	○	○	○	○
Y 丸 ノ ミ 1分	○	○	○	○
Z 細工用庖丁	○	○	○	○
aa 皮ムキ庖丁 90mm	○	○	○	○
bb 皮ムキ庖丁 120mm	○	○	○	○



⑲ 砥石 三角スティック

6mm 一辺 6mm 全長100mm (5776200)
9mm 一辺 9mm 全長100mm (5776300)
13mm 一辺 13mm 全長100mm (5776400)

⑳ 砥石 丸スティック

6mm 直径 6mm 全長100mm (5776500)
9mm 直径 9mm 全長100mm (5776600)
13mm 直径 13mm 全長100mm (5776700)

㉑ 砥石 円錐スティック

6mm 底径 6mm 全長100mm (5776800)
9mm 底径 9mm 全長100mm (5776900)
13mm 底径 13mm 全長100mm (5777000)

㉒ 砥石 四角スティック

6mm 一辺 6mm 全長100mm (5777100)
9mm 一辺 9mm 全長100mm (5777200)
13mm 一辺 13mm 全長100mm (5777300)

庖丁は全て片刃。右仕様となります。左仕様は別途見積り致します。