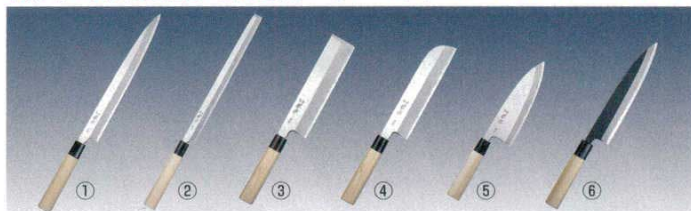


●お手数ですが、ご注文の際には7桁の商品コードをご記入下さい。

敏幸 改良霞 特製シリーズ 安来黄鋼3号 P口朴丸柄



① 柳刃	③ 東型薄刃	⑤ 出刃	⑥ 黒打身卸出刃
商品コード	商品コード	商品コード	商品コード
18cm 7681100	18cm 7682100	アジ切10.5cm 7682700	21cm 7680700
21cm 7681200	19.5cm 7682200	10.5cm 7682800	24cm 7680800
24cm 7681300	21cm 7682300	12cm 7682900	27cm 7680900
27cm 7681400		13.5cm 7683000	
30cm 7681500		15cm 7683100	
33cm 7681600		16.5cm 7683200	
		18cm 7683300	
		19.5cm 7683400	
		21cm 7683500	
		24cm 7683600	
		27cm 7683700	
		30cm 7683800	

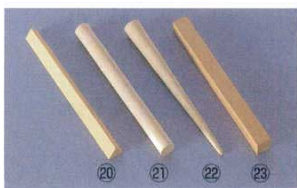
ムキモノ道具 季節の宴料理づくりに、必要不可欠な小道具。



- ⑩ ムキモノAセット(13点)正本 5789300
- ⑪ ムキモノBセット(11点)正本 8069400
- ⑫ ムキモノCセット(6点)正本 8069500

ケースサイズ (全共通) 357×235×H58

品名	セット内容	⑩Aセット	⑪Bセット	⑫Cセット
(A) 切出し 3分(直)		○	○	○
(B) 切出し 3分(曲)		○	○	○
(C) 練小刀 (大)		○	○	○
(D) ムキモノ/高丁サヤ付(本霞玉白鋼)		○	○	○
(E) 押 鋸 丸 0.5分		○	○	○
(F) 押 鋸 丸 1分		○	○	○
(G) 押 鋸 丸 1.5分		○	○	○
(H) 押 鋸 丸 2分		○	○	○
(I) 押 鋸 丸 2.5分		○	○	○
(J) 押 鋸 丸 3分		○	○	○
(K) 押 鋸 丸 3.5分		○	○	○
(L) 押 鋸 角 1分		○	○	○
(M) 押 鋸 角 2分		○	○	○
(N) 押 鋸 角 3分		○	○	○
(O) ムキモノ用ニッパー		○	○	○
(P) タスナ板 (3本組)		○	○	○
(Q) 簡 抜 (6本組)		○	○	○
(R) 練 ス キ 大		○	○	○
(S) 練 ス キ 中		○	○	○
(T) 練 ス キ 小		○	○	○
(U) 極 細 鋸		○	○	○
(V) 押 鋸用砥石 角		○	○	○
(W) 押 鋸用砥石 丸		○	○	○



②① 砥石 三角スティック	②② 砥石 円錐スティック
一辺 全長 商品コード	底径 全長 商品コード
6mm 6 100 5776200	6mm 6 100 5776800
9mm 9 100 5776300	9mm 9 100 5776900
13mm 13 100 5776400	13mm 13 100 5777000

②③ 砥石 四角スティック
一辺 全長 商品コード
6mm 6 100 5777100
9mm 9 100 5777200
13mm 13 100 5777300



料理細工セット 関東型

品名	セット内容	⑬大	⑭中	⑮小
(A) ムキモノ/高丁		○	○	○
(B) タスナ板 小		○	○	○
(C) タスナ板 中		○	○	○
(D) タスナ板 大		○	○	○
(E) 切出し(直) 9mm		○	○	○
(F) 切出し(曲) 9mm		○	○	○
(G) ノコギリ		○	○	○
(H) 四方ギリ		○	○	○
(I) 押ギリ(三角) 3mm		○	○	○
(J) 押ギリ(丸) 3mm		○	○	○
(K) 押ギリ(丸) 6mm		○	○	○
(L) 押ギリ(丸) 9mm		○	○	○
(M) 押ギリ(丸) 12mm		○	○	○
(N) 押ギリ(丸) 15mm		○	○	○
(O) 押ギリ(丸) 24mm		○	○	○
(P) キリフキ		○	○	○
(Q) ムキモノ 13×100		○	○	○
(R) ムキモノ φ13×100		○	○	○
(S) 6本組簡抜		○	○	○
(T) ニッパー 130mm		○	○	○



⑨ 皮むき包丁 イノックス
堺孝行作 刃渡: 105 7914700



料理細工セット 関西型

品名	セット内容	⑬大	⑭中	⑮小
(A) 骨 抜		○	○	○
(B) 骨 抜		○	○	○
(C) 角 ノ ミ 4分		○	○	○
(D) 角 ノ ミ 4分		○	○	○
(E) 料理用ニッパー		○	○	○
(F) 目 打		○	○	○
(G) 藤巻小刀3分(直)		○	○	○
(H) 藤巻小刀3分(曲)		○	○	○
(I) 紅白抜(タスナ)大・小		○	○	○
(J) 月冠抜(芯抜)3本組		○	○	○
(K) 貝 割 り (赤貝ムキ)		○	○	○
(L) 小 鋸		○	○	○
(M) くるみ・きんなん割り		○	○	○
(N) クリ 抜 φ25		○	○	○
(O) クリ 抜 φ19		○	○	○
(P) クリ 抜 φ14		○	○	○
(Q) 豆 ゴ テ		○	○	○
(R) 芯 と り		○	○	○
(S) 角 ノ ミ 3分		○	○	○
(T) 角 ノ ミ 3分		○	○	○
(U) 角 ノ ミ 2分		○	○	○
(V) 角 ノ ミ 2分		○	○	○
(W) 丸 ノ ミ 1分		○	○	○
(X) 丸 ノ ミ 1分		○	○	○
(Y) 丸 ノ ミ 1分		○	○	○
(Z) 細工用高丁		○	○	○
(AA) 皮ムキ高丁 90mm		○	○	○
(AB) 皮ムキ高丁 120mm		○	○	○

品名	セット内容	⑬大	⑭中	⑮小
(A) 骨 抜		○	○	○
(B) 骨 抜		○	○	○
(C) 角 ノ ミ 4分		○	○	○
(D) 角 ノ ミ 4分		○	○	○
(E) 料理用ニッパー		○	○	○
(F) 目 打		○	○	○
(G) 藤巻小刀3分(直)		○	○	○
(H) 藤巻小刀3分(曲)		○	○	○
(I) 紅白抜(タスナ)大・小		○	○	○
(J) 月冠抜(芯抜)3本組		○	○	○
(K) 貝 割 り (赤貝ムキ)		○	○	○
(L) 小 鋸		○	○	○
(M) くるみ・きんなん割り		○	○	○
(N) クリ 抜 φ25		○	○	○
(O) クリ 抜 φ19		○	○	○
(P) クリ 抜 φ14		○	○	○
(Q) 豆 ゴ テ		○	○	○
(R) 芯 と り		○	○	○
(S) 角 ノ ミ 3分		○	○	○
(T) 角 ノ ミ 3分		○	○	○
(U) 角 ノ ミ 2分		○	○	○
(V) 角 ノ ミ 2分		○	○	○
(W) 丸 ノ ミ 1分		○	○	○
(X) 丸 ノ ミ 1分		○	○	○
(Y) 丸 ノ ミ 1分		○	○	○
(Z) 細工用高丁		○	○	○
(AA) 皮ムキ高丁 90mm		○	○	○
(AB) 皮ムキ高丁 120mm		○	○	○

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。

シンク・作業台・
食器戸棚
電磁調理機・
コンロ類
電子レンジ・オーブン・
トースター
焼物器・焼アミ・
焼物用品
庖丁・砥石・
庖丁差し類
マナ板類
調理小物
ポット・ケトル
調理機械
炊飯器・ジャー