

●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。

藤次郎作 DPシリーズ(ツバ付)

本刃付仕上です。

※庖丁の表示サイズは全て刃渡寸法となっております。



MONZABURO VG-T (ツバ付)

材質：ピュアステンレス+コバルト



①牛刀 両 [6]

商品コード
F-807 18cm 0594300
F-808 21cm 0594400
F-809 24cm 0594500
F-810 27cm 0594600
F-811 30cm 0594700
F-812 33cm 0594800

②ベティーナイフ 両 [6]

商品コード
F-801 12cm 0594900
F-802 15cm 0595000

③骨スキ 角型 片 [6]

F-803 15cm 0595100
④ガラスキ 片 [6]
F-804 18cm 0595200

⑤筋引 両 [6]

商品コード
F-805 24cm 0595300
F-806 27cm 0595400

⑥洋出刃 両 [6]

商品コード
F-813 18cm 0595500
F-814 21cm 0595600
F-815 24cm 0595700

⑦薄刃 両 [6]

F-502 16cm 8708600

⑧三徳庖丁 両 [6]

F-503 16.5cm 8708700

⑨牛刀 両

商品コード
18cm 7965800
21cm 7965900
24cm 7966000
27cm 7966100
30cm 7966200

⑩筋引 両

商品コード
24cm 7966300
27cm 7966400

⑪ベティーナイフ 両

商品コード
12cm 7966500
15cm 7966600

⑫骨スキ 角型 片

15cm 7966700

⑬三徳 両

18cm 7966800

堺寛光 INOX



⑭ベティーナイフ 両

商品コード
12cm 5801800
15cm 5801900

⑮牛刀 両

商品コード
18cm 5802000
21cm 5802100
24cm 5802200
27cm 5802300
30cm 5802400

⑯筋引 両

商品コード
24cm 5802500
27cm 5802600

⑰洋出刃 両

商品コード
21cm 5802700
24cm 5802800

⑱三徳 両

18cm 5802900
⑲骨スキ角 片
15cm 5803000
⑳骨スキ丸 片
15cm 5803100

堺菊守

材質：ハイカーボン特殊ステンレス鋼
特長：適度なしなりと本職用としての硬度。
サビに強く、シャープな切れ味。
手になじみやすい和式(筥位八角)柄。



文化庖丁 ゴールド 堺孝行

商品コード
⑳牛刀型厚口 18cm 2933000
㉑三徳型厚口 16.5cm 7945500

材質：ステン割込

㉒万能庖丁 MS-2000 正広 (ステンレス)

16.5cm 2941400



㉓牛刀 和式 両 (モリブデン鋼)

商品コード
18cm 6851500
21cm 6851600
24cm 6851700
27cm 6851800
30cm 6851900

㉔ベティーナイフ 和式 両 (モリブデン鋼)

15cm 6852000

㉕柳刃 両

商品コード
18cm 6854900
21cm 6855000
㉖筋引 27cm 6855100

堺寛光 日本鋼



㉗ベティーナイフ 両

商品コード
12cm 5800400
15cm 5800500

㉘牛刀 両

商品コード
18cm 5800600
21cm 5800700
24cm 5800800
27cm 5800900
30cm 5801000

㉙筋引 両

商品コード
24cm 5801100
27cm 5801200
㉚洋出刃 両
21cm 5801300
24cm 5801400

㉛三徳 両

18cm 5801500
骨スキ 片
26角 15cm 5801600
27丸 15cm 5801700

文明銀丁食肉用シリーズ (モリブデン鋼)



㉜牛刀 両

商品コード
19cm 5873100
21cm 5873200
24cm 5873300
28cm 5873400
30cm 5873500

㉝ベティーナイフ 両

13cm 5873600
㉞骨スキ 両
13.5cm 5873700

文明銀丁 Y-300シリーズ (モリブデン鋼)



㉟洋刀 18.5cm 両

5873800
㊱ベティーナイフ 両
12.5cm 5873900
㊲文化型 16.5cm 両
5874000

㊳三徳型 17.5cm 両

5874100
㊴薄刃型 16cm 両
5874200

画…両刃 画…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。

ストック・裏漣・
スリッパ

オープンウエー・
デリカプレート類

蒸し器・セイロ類

和食・寿司・
おにぎり・抜型類

庖丁・砥石・
磨き石

給食道具・
ストレーナー類

バスボックス・
コンテナー類

薬味入・
シールウェル容器

ボール・ザル・
水ます

はかり・タイマー・
温湿度計