

Catalogue No.

20395-438

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

庖丁・砥石・庖丁差し類

厨房用品

438



堺寛光 上作(白鋼二号)

●料理人から人気の高い白鋼二号を使用
●出荷時に全て「手研ぎ本刃付」(機械でなく職人の手で一本、一本仕上げています)をしておりまして、
ご使用時に手入れをしなくてもすぐにご使用いただけます。



①刺身(柳刃)

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	335	110	3.0	6392300	¥20,900
24cm	375	150	3.5	6392310	¥22,500
27cm	410	190	4.0	6392320	¥25,500
30cm	450	235	4.7	6392330	¥29,400
33cm	485	255	4.9	6392340	¥37,600
36cm	520	295	5.0	6392350	¥49,600

②刺身(柳刃) 先丸

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	340	105	3.0	6392360	¥22,500
24cm	380	145	3.4	6392370	¥25,500
27cm	415	185	4.0	6392380	¥29,400
30cm	455	230	4.6	6392390	¥37,600
33cm	490	350	4.7	6392400	¥49,600

③刺身(柳刃) 切付

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	335	105	3.0	6392410	¥22,500
24cm	375	135	3.5	6392420	¥25,500
27cm	419	175	4.0	6392430	¥29,400
30cm	450	220	4.7	6392440	¥37,600
33cm	485	240	4.9	6392450	¥49,600

④蛸引

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	335	110	3.0	6392460	¥20,900
24cm	375	120	3.5	6392470	¥22,500
27cm	410	140	3.5	6392480	¥25,500
30cm	450	160	3.5	6392490	¥29,400
33cm	485	185	3.6	6392500	¥37,600
36cm	520	190	4.0	6392510	¥49,600

⑤蛸引 先丸

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	335	110	3.0	6392520	¥22,500
24cm	370	115	3.5	6392530	¥25,500
27cm	405	145	3.5	6392540	¥29,400
30cm	450	160	3.6	6392550	¥37,600
33cm	480	180	3.6	6392560	¥49,600

⑥蛸引 切付

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	340	110	3.0	6392570	¥22,500
24cm	380	110	3.4	6392580	¥25,500
27cm	410	145	3.4	6392590	¥29,400
30cm	445	155	3.5	6392600	¥37,600
33cm	480	185	3.6	6392610	¥49,600

⑦出刃

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	240	150	5.5	6392660	¥18,600
13.5cm	260	180	6.5	6392670	¥19,400
15cm	285	230	7.0	6392680	¥22,600
16.5cm	305	290	7.6	6392690	¥24,000
18cm	330	330	7.7	6392700	¥27,000
19.5cm	355	410	8.3	6392710	¥30,800
21cm	370	435	8.5	6392720	¥36,000
22.5cm	390	510	8.5	6392730	¥42,800
24cm	420	655	9.0	6392740	¥50,800
27cm	460	745	9.0	6392750	¥74,700
30cm	500	870	9.0	6392760	¥107,600

⑧薄刃

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
16.5cm	290	140	3.0	6392830	¥20,400
18cm	315	170	3.5	6392840	¥21,800
19.5cm	335	185	4.0	6392850	¥24,900
21cm	355	220	4.0	6392860	¥29,400
22.5cm	375	235	4.5	6392870	¥37,600
24cm	390	300	4.8	6392880	¥49,600

⑨鎌薄刃

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
16.5cm	290	150	3.0	6392770	¥20,400
18cm	310	180	3.5	6392780	¥21,800
19.5cm	330	225	3.5	6392790	¥24,900
21cm	350	235	4.0	6392800	¥29,400
22.5cm	365	255	4.0	6392810	¥37,600
24cm	390	320	4.8	6392820	¥49,600

⑩フグ引

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	375	100	3.0	6392620	¥25,500
27cm	410	110	3.0	6392630	¥29,400
30cm	445	135	3.0	6392640	¥37,600
33cm	485	175	3.2	6392650	¥49,600

⑪骨切

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	390	350	4.5	5867240	¥49,400
27cm	420	335	5.0	5867250	¥60,900
30cm	460	450	5.5	5867260	¥74,000
33cm	500	520	5.5	5867270	¥85,800

⑫身卸

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	360	245	5.0	5867200	¥25,500
24cm	400	290	5.5	5867210	¥29,400
27cm	435	325	6.0	5867220	¥37,700
30cm	475	385	6.0	5867230	¥46,500



堺寛光 紋鍛(青二鋼)

鋼の中では最高級といわれる安来 青二鋼を使用しております。
出荷時に全て「手研ぎ本刃付」(機械でなく職人の手で一本、一本仕上げています)をして
おりますので、ご使用時に手入れをしなくてもすぐにご使用いただけます。



⑬刺身(柳刃)

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	335	110	3.0	5863100	¥32,300
24cm	375	145	3.5	5863200	¥35,300
27cm	410	165	3.5	5863300	¥39,800
30cm	450	205	4.0	5863400	¥45,800
33cm	485	245	4.0	5863500	¥56,600
36cm	515	285	4.5	5863600	¥74,300
39cm	550	325	4.5	5863700	¥105,500

⑭ふぐ引

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	380	95	2.5	5863800	¥39,800
27cm	410	115	3.0	5863900	¥45,800
30cm	445	130	3.0	5864000	¥56,600
33cm	485	160	3.0	5864100	¥74,300

⑮出刃

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	240	135	5.5	5864200	¥29,900
15cm	285	230	7.0	5864300	¥34,500
16.5cm	310	300	8.0	5864400	¥38,400
18cm	330	355	8.0	5864500	¥44,300
19.5cm	345	370	8.0	5864600	¥50,900
21cm	365	435	8.5	5864700	¥58,400
22.5cm	385	510	8.5	5864800	¥70,400
24cm	405	655	9.0	5864900	¥85,300
27cm	455	745	9.0	5865000	¥121,200
30cm	505	870	9.0	5865100	¥164,400

⑯薄刃

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
16.5cm	290	125	3.0	5865200	¥32,300
18cm	310	170	3.5	5865300	¥35,300
19.5cm	335	185	4.0	5866000	¥39,800
21cm	350	210	4.0	5866100	¥45,800
22.5cm	375	230	4.0	5866200	¥56,600
24cm	390	295	4.5	5866300	¥74,300

⑰鎌薄刃

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
16.5cm	290	125	3.0	5865200	¥32,300
18cm	310	170	3.5	5865300	¥35,300
19.5cm	335	220	4.0	5865400	¥39,800
21cm	350	235	4.0	5865500	¥45,800
22.5cm	365	255	4.0	5865600	¥56,600
24cm	385	325	4.5	5865700	¥74,300

⑱骨切

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	390	335	4.5	5866400	¥82,800
27cm	420	350	5.0	5866500	¥104,300
30cm	460	450	5.5	5866600	¥111,400
33cm	500	520	5.5	5866700	¥131,400

⑲身卸

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	360	245	5.0	5866800	¥43,900
24cm	400	290	5.5	5866900	¥52,700
27cm	435	325	6.0	5867000	¥66,500
30cm	475	385	6.0	5867100	¥93,600

庖丁は全て片刃、右仕様となります。左仕様をご希望の際は別途お問い合わせください。

●このカタログに掲載されている価格は、平成28年4月1日現在のもので、税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。

17
レドール・トング
ホイッパー

18
調理小物

19
調理機械

20
炊飯器・ジャー

21
電磁調理器・
釜めし・コンロ類

22
電子レンジ・オープン・
ピザ・バスター

15
庖丁・砥石・
庖丁差し類

16
まな板類