

Catalogue No.

20395-441

441

厨房用品

庖丁・砥石・庖丁差し類

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

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

09 ボール・ザル・水ます

10 はかり・タイマー・温湿度計

11 ストッカー・裏漉し・スプーン漉し類

12 オープンウェア・デリカプレート類

13 蒸し器・セイロ類

14 和食料理道具・抜型類

15 庖丁・砥石・庖丁差し類

08 薬味入・シールウェア容器



写真は①です。

正本 ムキモノ

加

商品コード	価格
①Aセット(13点)	5789300 ¥169,000
②Bセット(11点)	8069400 ¥124,000
③Cセット(6点)	8069500 ¥81,000

ケースサイズ(全共通) 357×235×H58



写真は④です。

関東型 料理細工セット

加

商品コード	価格
④大 23点入 420×150×H40	6503600 ¥78,000
⑤中 18点入 240×150×H45	6503700 ¥39,000
⑥小 9点入 150×95×H30	6503800 ¥21,000



写真は⑩です。

関西型 料理細工セット

加

商品コード	価格
⑦12点入 240×146×H45	3513700 ¥40,000
⑧16点入 335×197×H45	0591000 ¥55,000
⑨17点入 240×190×H45	0590800 ¥75,000
⑩28点入 314×268×H45	0590900 ¥97,000

品名	セット内容	Aセット		
		①Aセット	②Bセット	③Cセット
①切出し 3分(直)	○	○	○	○
②切出し 3分(曲)	○	○	○	○
③縁小刀 (大)	○	○	○	○
④ムキモノ用ニッパー	○	○	○	○
⑤坪鍬丸 0.5分	○	○	○	○
⑥坪鍬丸 1分	○	○	○	○
⑦坪鍬丸 1.5分	○	○	○	○
⑧坪鍬丸 2分	○	○	○	○
⑨坪鍬丸 2.5分	○	○	○	○
⑩坪鍬丸 3分	○	○	○	○
⑪坪鍬丸 3.5分	○	○	○	○
⑫坪鍬角 1分	○	○	○	○
⑬坪鍬角 2分	○	○	○	○
⑭坪鍬角 3分	○	○	○	○
⑮ムキモノ用ニッパー	○	○	○	○
⑯タズナ板 (3本組)	○	○	○	○
⑰筋 抜 (6本組)	○	○	○	○
⑱縁ヌキ 大	○	○	○	○
⑲縁ヌキ 中	○	○	○	○
⑳縁ヌキ 小	○	○	○	○
㉑極細鍬	○	○	○	○
㉒坪鍬用砥石 角	○	○	○	○
㉓坪鍬用砥石 丸	○	○	○	○

品名	セット内容	大		
		大	中	小
①ムキモノ庖丁	○	○	○	○
②タズナ 抜	小	○	○	○
③ "	中	○	○	○
④ "	大	○	○	○
⑤切出し(直)	9mm	○	○	○
⑥ "(曲)	9mm	○	○	○
⑦ノコギリ	○	○	○	○
⑧四方ギリ	○	○	○	○
⑨坪ギリ(三角)	3mm	○	○	○
⑩ "	6mm	○	○	○
⑪ "	9mm	○	○	○
⑫坪ギリ(丸)	3mm	○	○	○
⑬ "	6mm	○	○	○
⑭ "	9mm	○	○	○
⑮ "	12mm	○	○	○
⑯クリ 抜	12mm	○	○	○
⑰ "	15mm	○	○	○
⑱ "	24mm	○	○	○
㉑キリフキ	○	○	○	○
㉒△砥石 13×100	○	○	○	○
㉓○砥石 φ13×100	○	○	○	○
㉔6本組筋抜	○	○	○	○
㉕ニッパー 130mm	○	○	○	○

品名	セット内容	12点入			
		12点入	16点入	17点入	28点入
①骨 抜	○	○	○	○	○
②鍬付ネリコテ	○	○	○	○	○
③角 ノミ 4分	○	○	○	○	○
④丸 ノミ 4分	○	○	○	○	○
⑤料理用ニッパー	○	○	○	○	○
⑥目 打	○	○	○	○	○
⑦藤巻小刀6分 (直)	○	○	○	○	○
⑧藤巻小刀3分 (直)	○	○	○	○	○
⑨藤巻小刀3分 (曲)	○	○	○	○	○
⑩紅白抜(タズナ)大・小	○	○	○	○	○
⑪月冠抜(芯抜)3本組	○	○	○	○	○
⑫貝 割 (赤貝ムキ)	○	○	○	○	○
⑬小 鍬	○	○	○	○	○
⑭くるみ・ぎんなん割り	○	○	○	○	○
⑮クリ 抜 φ25	○	○	○	○	○
⑯クリ 抜 φ19	○	○	○	○	○
⑰クリ 抜 φ14	○	○	○	○	○
⑱豆 コテ	○	○	○	○	○
㉑霧 吹き	○	○	○	○	○
㉒角 ノミ 3分	○	○	○	○	○
㉓丸 ノミ 3分	○	○	○	○	○
㉔角 ノミ 2分	○	○	○	○	○
㉕丸 ノミ 2分	○	○	○	○	○
㉖角 ノミ 1分	○	○	○	○	○
㉗丸 ノミ 1分	○	○	○	○	○
㉘細工用庖丁	○	○	○	○	○
㉙皮ムキ庖丁 90mm	○	○	○	○	○
㉚皮ムキ庖丁 120mm	○	○	○	○	○



⑪鉄 氷バサミ

刃の間隔	商品コード	価格
大 600 約2.8kg	0602100	¥22,000
中 500 約2.5kg	0602200	¥19,000
小 400 約1.6kg	0602300	¥15,000

※刃の間隔は広げた時のものです。

⑫正広作 ステンレス 氷ノコギリ

加

刃渡	商品コード	価格
30cm	0602400	¥28,000
33cm	0602500	¥29,000
36cm	0602600	¥30,000
39cm	0602700	¥31,000
42cm	0602800	¥32,000

⑬ピストル型 氷ノコギリ (サヤ付) 27cm

加

5881100 ¥15,400

⑭折り込み 氷ノコギリ 24cm

加

5881200 ¥15,100



⑮チェーンソー MUC3041

加

5880710 ¥20,200

全長:455
電力:単相100V 1,430W
切断有効長さ:300
チェーンスピード:870mm/分
コード:5m
重量:3.9kg
※カレントリレー(モーターの安全機能)付



⑯氷小刀

加

5881300 ¥3,900
刃渡:13.5cm



⑰氷用キリ

加

5881400 ¥1,540
33.5cm 太さφ3