

Catalogue No.

20424-454

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

454



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
21 _{cm}	335	110	3.0	6392300	¥24,600
24 _{cm}	375	150	3.5	6392310	¥26,500
27 _{cm}	410	190	4.0	6392320	¥30,000
30 _{cm}	450	235	4.7	6392330	¥34,600
33 _{cm}	485	255	4.9	6392340	¥44,300
36 _{cm}	520	295	5.0	6392350	¥58,400

②刺身(柳刃) 先丸

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
21 _{cm}	340	105	3.0	6392360	¥26,500
24 _{cm}	380	145	3.4	6392370	¥30,000
27 _{cm}	415	185	4.0	6392380	¥34,600
30 _{cm}	455	230	4.6	6392390	¥44,300
33 _{cm}	490	350	4.7	6392400	¥58,400

③刺身(柳刃) 切付

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
21 _{cm}	335	105	3.0	6392410	¥26,500
24 _{cm}	375	135	3.5	6392420	¥30,000
27 _{cm}	419	175	4.0	6392430	¥34,600
30 _{cm}	450	220	4.7	6392440	¥44,300
33 _{cm}	485	240	4.9	6392450	¥58,400

④蛸引

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
21 _{cm}	335	110	3.0	6392460	¥24,600
24 _{cm}	375	120	3.5	6392470	¥26,500
27 _{cm}	410	140	3.5	6392480	¥30,000
30 _{cm}	450	160	3.5	6392490	¥34,600
33 _{cm}	485	185	3.6	6392500	¥44,300
36 _{cm}	520	190	4.0	6392510	¥58,400

⑤蛸引 先丸

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
21 _{cm}	335	110	3.0	6392520	¥26,500
24 _{cm}	370	115	3.5	6392530	¥30,000
27 _{cm}	405	145	3.5	6392540	¥34,600
30 _{cm}	450	160	3.6	6392550	¥44,300
33 _{cm}	480	180	3.6	6392560	¥58,400

⑥蛸引 切付

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
21 _{cm}	340	110	3.0	6392570	¥26,500
24 _{cm}	380	110	3.4	6392580	¥30,000
27 _{cm}	410	145	3.4	6392590	¥34,600
30 _{cm}	445	155	3.5	6392600	¥44,300
33 _{cm}	480	185	3.6	6392610	¥58,400

⑦出刃

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
12 _{cm}	240	150	5.5	6392660	¥21,900
13.5 _{cm}	260	180	6.5	6392670	¥22,900
15 _{cm}	285	230	7.0	6392680	¥26,600
16.5 _{cm}	305	290	7.6	6392690	¥28,300
18 _{cm}	330	330	7.7	6392700	¥31,800
19.5 _{cm}	355	410	8.3	6392710	¥36,300
21 _{cm}	370	435	8.5	6392720	¥42,400
22.5 _{cm}	390	510	8.5	6392730	¥50,400
24 _{cm}	420	655	9.0	6392740	¥59,800
27 _{cm}	460	745	9.0	6392750	¥87,900
30 _{cm}	500	870	9.0	6392760	¥126,600

⑧薄刃

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
16.5 _{cm}	290	140	3.0	6392830	¥24,000
18 _{cm}	315	170	3.5	6392840	¥25,700
19.5 _{cm}	335	185	4.0	6392850	¥29,300
21 _{cm}	355	220	4.0	6392860	¥34,600
22.5 _{cm}	375	235	4.5	6392870	¥44,300
24 _{cm}	390	300	4.8	6392880	¥58,400

⑨鎌薄刃

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
16.5 _{cm}	290	150	3.0	6392770	¥24,000
18 _{cm}	310	180	3.5	6392780	¥25,700
19.5 _{cm}	330	225	3.5	6392790	¥29,300
21 _{cm}	350	235	4.0	6392800	¥34,600
22.5 _{cm}	365	255	4.0	6392810	¥44,300
24 _{cm}	390	320	4.8	6392820	¥58,400

⑩フグ引

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
24 _{cm}	375	100	3.0	6392620	¥30,000
27 _{cm}	410	110	3.0	6392630	¥34,600
30 _{cm}	445	135	3.0	6392640	¥44,300
33 _{cm}	485	175	3.2	6392650	¥58,400

⑪骨切

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
24 _{cm}	390	350	4.5	5867240	¥58,200
27 _{cm}	420	335	5.0	5867250	¥71,700
30 _{cm}	460	450	5.5	5867260	¥87,100
33 _{cm}	500	520	5.5	5867270	¥101,000

⑫身卸

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
21 _{cm}	360	245	5.0	5867200	¥30,000
24 _{cm}	400	290	5.5	5867210	¥34,600
27 _{cm}	435	325	6.0	5867220	¥44,400
30 _{cm}	475	385	6.0	5867230	¥54,800



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
21 _{cm}	335	110	3.0	5863100	¥35,900
24 _{cm}	375	145	3.5	5863200	¥39,300
27 _{cm}	410	165	3.5	5863300	¥44,300
30 _{cm}	450	205	4.0	5863400	¥50,900
33 _{cm}	485	245	4.0	5863500	¥62,900
36 _{cm}	515	285	4.5	5863600	¥82,600
39 _{cm}	550	325	4.5	5863700	¥117,300

⑭ふぐ引

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
24 _{cm}	380	95	2.5	5863800	¥44,300
27 _{cm}	410	115	3.0	5863900	¥50,900
30 _{cm}	445	130	3.0	5864000	¥62,900
33 _{cm}	485	160	3.0	5864100	¥82,600

⑮出刃

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
12 _{cm}	240	135	5.5	5864200	¥33,300
15 _{cm}	285	230	7.0	5864300	¥38,400
16.5 _{cm}	310	300	8.0	5864400	¥42,700
18 _{cm}	330	355	8.0	5864500	¥49,300
19.5 _{cm}	345	370	8.0	5864600	¥56,600
21 _{cm}	365	435	8.5	5864700	¥64,900
22.5 _{cm}	385	510	8.5	5864800	¥78,300
24 _{cm}	405	655	9.0	5864900	¥94,800
27 _{cm}	455	745	9.0	5865000	¥134,700
30 _{cm}	505	870	9.0	5865100	¥182,700

⑯薄刃

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
16.5 _{cm}	290	140	3.5	5865800	¥35,900
18 _{cm}	315	170	4.0	5865900	¥39,300
19.5 _{cm}	335	185	4.0	5866000	¥44,300
21 _{cm}	350	210	4.0	5866100	¥50,900
22.5 _{cm}	375	230	4.0	5866200	¥62,900
24 _{cm}	390	295	4.5	5866300	¥82,600

⑰鎌薄刃

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
16.5 _{cm}	290	125	3.0	5865200	¥35,900
18 _{cm}	310	170	3.5	5865300	¥39,300
19.5 _{cm}	335	220	4.0	5865400	¥44,300
21 _{cm}	350	235	4.0	5865500	¥50,900
22.5 _{cm}	365	255	4.0	5865600	¥62,900
24 _{cm}	385	325	4.5	5865700	¥82,600

⑱骨切

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
24 _{cm}	390	335	4.5	5866400	¥92,000
27 _{cm}	420	350	5.0	5866500	¥115,900
30 _{cm}	460	450	5.5	5866600	¥123,800
33 _{cm}	500	520	5.5	5866700	¥146,000

⑲身卸

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
21 _{cm}	360	245	5.0	5866800	¥48,800
24 _{cm}	400	290	5.5	5866900	¥58,600
27 _{cm}	435	325	6.0	5867000	¥78,900
30 _{cm}	475	385	6.0	5867100	¥92,900

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29年4月1日現在のものです。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
レール・トンダ
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