

Catalogue No.

20459-190

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

和庖丁

190

兼松作 日本鋼 (安来白鋼3号) 霞研 朴(水牛桂柄) 業務用では一般的なラインで、刃研ぎも簡単にでき、取扱いがやさしい庖丁です。

熟練の庖丁鍛冶職人が、日本刀と同じ手法の火造り鍛造、焼入れ(硬度を出す)、焼きもと(粘り強さを出す)を行った1丁ずつ全てが手作りの魂がこもった逸品です。



①柳刃

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
24 _{cm}	390	150	3.5	0571700	¥13,000
27 _{cm}	430	200	4.0	0571800	¥15,600
30 _{cm}	455	230	4.2	0571900	¥18,700
33 _{cm}	507	280	4.3	0572000	¥23,600
36 _{cm}	520	320	4.5	0572100	¥32,200

②蛸引

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
24 _{cm}	390	120	3.0	0572200	¥13,000
27 _{cm}	420	130	3.0	0572300	¥15,600
30 _{cm}	455	160	3.0	0572400	¥18,700
33 _{cm}	505	190	3.4	0572500	¥23,600
36 _{cm}	520	210	3.4	0572600	¥32,200

③出刃

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
15 _{cm}	295	270	8.0	0569800	¥11,500
16.5 _{cm}	325	340	8.0	0569900	¥12,600
18 _{cm}	340	390	8.0	0570000	¥14,400
19.5 _{cm}	355	400	8.0	0570100	¥17,600
21 _{cm}	380	450	8.5	0570200	¥21,900
24 _{cm}	430	600	8.5	0570300	¥32,500
27 _{cm}	460	800	10.5	0570400	¥57,500
30 _{cm}	510	840	11.5	0570500	¥85,800

④小出刃

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
12 _{cm}	250	130	6.7	0570600	¥9,600

⑤薄刃

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
15 _{cm}	280	140	3.5	0570700	¥11,700
16.5 _{cm}	300	150	3.5	0570800	¥12,000
18 _{cm}	320	200	4.0	0570900	¥12,900
19.5 _{cm}	340	240	4.0	0571000	¥16,500
21 _{cm}	380	280	4.0	0571100	¥19,300
24 _{cm}	420	310	4.0	0571200	¥32,200

⑥鎌型薄刃

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
18 _{cm}	325	190	4.0	0571300	¥12,900
19.5 _{cm}	340	220	4.0	0571400	¥16,500
21 _{cm}	370	260	4.0	0571500	¥19,300
24 _{cm}	410	310	4.0	0571600	¥32,200

⑦ふぐ引

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
24 _{cm}	390	100	2.6	0574100	¥15,400
27 _{cm}	420	115	2.6	0574200	¥19,100
30 _{cm}	450	150	2.8	0574300	¥24,800
33 _{cm}	490	175	3.0	0574400	¥31,800



⑧サケ切

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
24 _{cm}	425	480	6.5	0573500	¥31,800
27 _{cm}	465	560	6.5	0573600	¥42,000
30 _{cm}	500	770	8.2	0573700	¥52,000

⑨附庖丁

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
21 _{cm}	350	145	2.2	0573800	¥12,200
24 _{cm}	380	185	2.2	0573900	¥13,800
27 _{cm}	420	225	2.3	0574000	¥17,200

⑩舟行庖丁

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
18 _{cm}	320	165	4.5	0574500	¥14,700
21 _{cm}	360	235	4.5	0574600	¥19,400

⑪身卸庖丁

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
18 _{cm}	235	190	4.3	0574700	¥16,800
21 _{cm}	375	250	4.3	0574800	¥19,300
24 _{cm}	415	280	4.3	0574900	¥23,900
27 _{cm}	460	490	6.0	0575000	¥28,000
30 _{cm}	490	500	6.0	0575100	¥35,400

⑫鰹切り(骨切り)

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
27 _{cm}	430	450	5.7	5855200	¥62,000
30 _{cm}	460	550	6.5	5855300	¥67,000
33 _{cm}	490	610	6.5	5855400	¥87,000

⑬寿司切

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
24 _{cm}	395	390	4.2	0572700	¥37,500



⑭細工庖丁

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
16.5 _{cm}	305	115	2.8	0572800	¥25,200
18 _{cm}	315	150	2.9	0572900	¥27,800

⑮切付庖丁

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
27 _{cm}	420	390	6.0	0573000	¥32,000
30 _{cm}	465	440	6.2	0573100	¥36,200

⑯アジ切

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
10.5 _{cm}	235	100	2.5	0573200	¥4,250

⑰菜切

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
16.5 _{cm}	315	180	3.2	0573300	¥8,200



⑱江戸さき

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
18 _{cm}	300	190	4.7	0582800	¥20,000
21 _{cm}	325	235	4.7	0582900	¥25,900

⑲うなぎさき大阪型

全長	g	背厚	商品コード	価格
190	135	4.0	0583000	¥9,100

⑳うなぎさき名古屋型

全長	g	背厚	商品コード	価格
215	70	3.0	0583200	¥8,800

㉑うなぎさき京型

全長	g	背厚	商品コード	価格
205	185	11.0	0583100	¥31,600



㉒マクロ切

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
54 _{cm}	860	660	5.5	0583400	¥102,000
57 _{cm}	900	800	5.5	0583500	¥110,000
60 _{cm}	940	820	5.5	0583600	¥116,000

㉓もち切

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
24 _{cm}	560	390	2.5	0583300	¥34,200

庖丁は全て片刃、右仕様です。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30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。

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械
(下記参照)

12 ボール・洗い桶

13 水切り・ザル

14 水マス・
計量スプーン

15 ロート・スリッパ

08 庖丁