

Catalogue No.

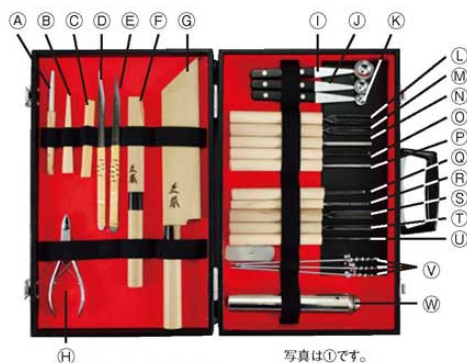
20480-396

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

料理細工

396

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



正本 ムキモノ

写真は①です。

	商品コード	価格
①Aセット(13点)	5789300	¥186,400
②Bセット(11点)	8069400	¥140,800
③Cセット(6点)	8069500	¥87,800

ケースサイズ(全共通) 357×235×H58



関東型 料理細工セット

写真は④です。

	外寸	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⑥です。

関西型 料理細工セット

	外寸	商品コード	価格	外寸	商品コード	価格
⑦12点入	240×146×H45	3513700	¥44,000	⑨17点入	240×190×H45	0590800 ¥82,000
⑧16点入	335×197×H45	0591000	¥60,000	⑩28点入	314×268×H45	0590900 ¥110,000

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

品名	セット内容		
	大	中	小
①ムキモノ用丁	○	○	○
②クリ 抜 12mm	○	○	○
③クリ 抜 15mm	○	○	○
④クリ 抜 24mm	○	○	○
⑤ノコギリ	○	○	○
⑥キリフキ	○	○	○
⑦6本組鉋	○	○	○
⑧△砥石 13×100	○	○	○
⑨○砥石 φ13×100	○	○	○
⑩ニッパー 130mm	○	○	○
⑪タズナ 抜 小	○	○	○
⑫タズナ 抜 中	○	○	○
⑬タズナ 抜 大	○	○	○
⑭切出し(直) 9mm	○	○	○
⑮切出し(曲) 9mm	○	○	○
⑯四方ギリ	○	○	○
⑰坪ギリ(三角) 3mm	○	○	○
⑱坪ギリ(三角) 6mm	○	○	○
⑲坪ギリ(三角) 9mm	○	○	○
⑲坪ギリ(丸) 3mm	○	○	○
⑲坪ギリ(丸) 6mm	○	○	○
⑲坪ギリ(丸) 9mm	○	○	○
㉑坪ギリ(丸) 12mm	○	○	○

品名	セット内容			
	12点入	16点入	17点入	28点入
①藤巻小刀6分(直)	○	○	○	○
②藤巻小刀3分(直)	○	○	○	○
③藤巻小刀3分(曲)	○	○	○	○
④紅白抜(タズナ)大・小	○	○	○	○
⑤月冠抜(芯抜)3本組	○	○	○(5本組)	○
⑥小 鍬	○	○	○	○
⑦クリ 抜 φ25	○	○	○	○
⑧クリ 抜 φ19	○	○	○	○
⑨クリ 抜 φ14	○	○	○	○
⑩豆ゴテ	○	○	○	○
⑪貝割り(赤貝ムキ)	○	○	○	○
⑫角ノミ 4分	○	○	○	○
⑬角ノミ 3分	○	○	○	○
⑭角ノミ 2分	○	○	○	○
⑮角ノミ 1分	○	○	○	○
⑯丸ノミ 4分	○	○	○	○
⑰丸ノミ 3分	○	○	○	○
⑱丸ノミ 2分	○	○	○	○
⑲丸ノミ 1分	○	○	○	○
㉑細工用鉋	○	○	○	○
㉒皮ムキ鉋丁 90mm	○	○	○	○
㉓皮ムキ鉋丁 120mm	○	○	○(180mmサヤ付)	○
㉔鍬付ネリゴテ	○	○	○	○
㉕目打	○	○	○	○
㉖骨 抜	○	○	○	○
㉗簀 吹き	○	○	○	○
㉘くるみ・ぎんなん割り	○	○	○	○
㉙料理用ニッパー	○	○	○	○

25 オロシ金・チース卸

18 ビーラー・芽取り・野菜細工

19 魚介類・下ごしらえ

20 肉類・下ごしらえ

21 ポテトマッシャー・エッグカッター

22 レモン絞り・ニンニク絞り

23 デイスベンサー・ドレッシングボトル

24 調味料入