

Catalogue No.

20511-215

215 和庖丁

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

堺孝行 霞研 安来の白鋼を使用した、普及タイプの和庖丁



①正夫(柳刃) 加

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	305	160	3.8	7932900	¥10,300
21cm	345	200	3.9	7933000	¥10,900
24cm	380	220	4.0	7933100	¥12,000
27cm	415	260	4.1	7933200	¥15,300
30cm	450	300	4.1	7933300	¥17,600
33cm	490	420	4.6	7933400	¥23,800
36cm	525	440	4.7	7933500	¥31,400

②蛸引 加

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	345	160	3.0	7934100	¥11,500
24cm	380	200	3.0	7934200	¥12,600
27cm	415	240	3.6	7934300	¥15,800
30cm	450	290	3.6	7934400	¥18,200
33cm	490	340	3.6	7934500	¥24,700
36cm	525	390	3.6	7934600	¥32,700

③相出刃 加

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
9cm	210	120	4.3	7934700	¥10,900
10.5cm	230	140	5.2	7934800	¥11,200
12cm	245	220	6.0	7934900	¥11,300
13.5cm	270	280	7.2	7935000	¥11,700
15cm	290	320	7.4	7935100	¥12,500
16.5cm	315	380	8.0	7935200	¥13,900
18cm	335	420	8.0	7935300	¥16,100
19.5cm	355	520	9.0	7935400	¥19,800
21cm	375	580	9.0	7935500	¥24,600
22.5cm	395	640	9.5	7935600	¥32,500
24cm	420	800	9.5	7935700	¥41,500
27cm	460	900	11.0	7935800	¥58,500
30cm	495	1,000	11.0	7935900	¥98,400

④舟行出刃 加

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	280	180	3.0	7936000	¥10,700
16.5cm	295	200	4.0	7936100	¥11,500
18cm	320	240	5.0	7936200	¥12,700
19.5cm	337	280	5.0	7936300	¥18,100
21cm	355	340	5.0	7936400	¥20,000

⑤薄刃 加

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
16.5cm	300	220	3.0	7937100	¥10,900
18cm	320	280	3.4	7937200	¥12,000
19.5cm	340	300	4.0	7937300	¥15,300
21cm	355	360	4.2	7937400	¥17,600
22.5cm	375	400	4.2	7937500	¥23,800
24cm	395	460	4.6	7937600	¥31,400

⑥鎌形薄刃 加

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
16.5cm	300	200	3.0	7936500	¥10,900
18cm	320	260	3.8	7936600	¥12,000
19.5cm	340	300	3.9	7936700	¥15,300
21cm	355	360	4.2	7936800	¥17,600
22.5cm	380	400	4.2	7936900	¥23,800
24cm	395	460	4.2	7937000	¥31,400

⑦ふぐ引 加

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	305	140	2.5	7933600	¥11,600
21cm	343	160	2.5	7933700	¥12,000
24cm	380	200	2.5	7933800	¥13,700
27cm	415	220	2.5	7933900	¥16,500
30cm	450	240	3.0	7934000	¥20,100

⑧骨切(鯉切) 加

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	400	300	5.0	7938000	¥29,400
27cm	430	360	5.0	7938100	¥36,700
30cm	460	460	5.5	7938200	¥45,500
33cm	500	560	5.5	7938300	¥57,100

⑨むき物庖丁 加

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	320	140	3.0	7937700	¥11,700

⑩寿司切 加

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	360	500	4.0	7937800	¥22,800
24cm	390	620	4.2	7937900	¥25,000

堺孝行 本霞研 安来の白三鋼を使用し、本霞研を施した、本職用の和庖丁です。



⑪正夫(柳刃) 加

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	305	160	3.5	7938400	¥21,500
21cm	340	180	3.5	7938500	¥23,300
24cm	375	220	3.2	7938600	¥25,100
27cm	415	260	4.0	7938700	¥27,800
30cm	445	340	4.3	7938800	¥30,700
33cm	495	420	5.0	7938900	¥38,700
36cm	530	440	5.0	7939000	¥49,000

⑫蛸引 加

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	345	160	3.0	7939700	¥23,300
24cm	385	180	3.0	7939800	¥25,100
27cm	420	240	3.0	7939900	¥27,800
30cm	450	260	3.0	7940000	¥30,700
33cm	490	280	3.0	7940100	¥38,700
36cm	525	300	3.0	7940200	¥49,000

⑬相出刃 加

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
9cm	200	140	5.0	7940300	¥16,200
10.5cm	230	180	6.0	7940400	¥16,600
12cm	245	220	6.2	7940500	¥17,400
13.5cm	270	260	6.0	7940600	¥18,900
15cm	290	340	7.0	7940700	¥20,300
16.5cm	315	380	7.5	7940800	¥22,500
18cm	337	420	7.5	7940900	¥24,300
19.5cm	360	540	9.0	7941000	¥28,200
21cm	380	580	9.0	7941100	¥35,400
22.5cm	400	640	9.0	7941200	¥45,700
24cm	420	760	9.0	7941300	¥56,900
27cm	450	840	9.0	7941400	¥74,600
30cm	480	930	9.0	7941500	¥97,400

⑭本出刃 加

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	340	500	8.0	7941600	¥28,900
21cm	380	660	9.0	7941700	¥38,500
24cm	420	760	9.0	7941800	¥61,500

⑮舟行出刃 加

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	280	180	3.5	7941900	¥17,900
16.5cm	295	210	4.0	7942000	¥19,400
18cm	320	260	4.2	7942100	¥22,800
19.5cm	337	300	4.8	7942200	¥24,600
21cm	355	360	4.8	7942300	¥29,700
24cm	395	480	6.0	7942400	¥48,900

⑯薄刃 加

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	275	160	3.0	7943400	¥21,500
16.5cm	295	220	3.8	7943500	¥23,100
18cm	320	260	4.0	7943600	¥25,200
19.5cm	340	300	4.0	7943700	¥27,800
21cm	355	340	4.0	7943800	¥30,500
22.5cm	375	440	5.0	7943900	¥38,700
24cm	390	500	5.0	7944000	¥48,500
27cm	420	560	5.0	7944100	¥67,500

⑰鎌形薄刃 加

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	275	160	3.0	7942600	¥21,500
16.5cm	300	200	3.4	7942700	¥23,100
18cm	315	260	4.0	7942800	¥25,200
19.5cm	335	300	4.0	7942900	¥27,800
21cm	350	340	4.0	7943000	¥30,500
22.5cm	370	380	4.0	7943100	¥38,700
24cm	400	460	4.8	7943200	¥48,500
27cm	450	580	5.0	7943300	¥67,500

⑱ふぐ引 加

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	340	180	3.0	7939100	¥24,600
24cm	375	200	3.0	7939200	¥26,400
27cm	410	220	3.0	7939300	¥29,100
30cm	450	260	3.0	7939400	¥33,700
33cm	490	280	3.0	7939500	¥42,900
36cm	520	300	3.0	7939600	¥53,100

⑲身卸出刃 加

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	370	360	4.8	7944200	¥27,700
24cm	410	440	6.0	7944300	¥32,300
27cm	445	520	6.0	7944400	¥47,000
30cm	485	560	6.0	7944500	¥66,200

⑳むき物庖丁 加

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	310	220	3.0	7942500	¥24,300

㉑寿司切 加

刃渡	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	360	500	3.6	7944600	¥28,600
24cm	390	540	3.8	7944700	¥31,300
27cm	420	640	4.8	7944800	¥37,900

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、2020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。

01 I・H・ガス兼用鍋

02 ガス専用鍋

03 フライパン

04 鍋全般

05 ブランドキッチン

06 オープンウェア

07 ホテル・レストラン・バー

08 庖丁