

Catalogue No.

20540-264

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

庖丁の選び方

264

●表の見方

庖丁の種類	庖丁の形状
	主な用途

和 庖 丁

柳刃庖丁
(正未)



関西型の刺身庖丁です。刃元から切っ先の全てを使って一気に引き切ります。

蛸引庖丁



関東型の刺身庖丁です。刃元から切っ先の全てを使って一気に引き切ります。切っ先が四角になっています。

ふぐ引庖丁
(てっさ庖丁)



ふぐ等の薄造り用の庖丁です。柳刃庖丁よりも背厚も薄く刃幅も狭くて鋭利になっています。

舟行庖丁



和式の万能庖丁です。出刃庖丁と柳刃庖丁の良いところを併せ持ち肉や魚、野菜のいずれにも使用できます。

切付庖丁



関東型の和式万能庖丁です。薄刃庖丁と柳刃庖丁の良いところを併せ持ちます。斜めカットの鋭い切っ先で細工やくり抜きにも使用できます。

鰻裂庖丁
(江戸裂)



関東型のうなぎを捌く専用庖丁です。切っ先で骨を切り、切っ先からの短い直線刃で捌き、角部の刃で取り除き、調理方法に応じた合理的な庖丁です。

骨切庖丁
(はも切り)



はも等の小骨の多い魚の骨を細かく切るための庖丁です。

薄刃庖丁
(片刃)



剥く、刻む、削ぐと野菜を切るには欠かせない庖丁です。繊細な切り口や美しい形は、刃の薄さから生まれます。関東型で切っ先が四角になっています。

鎌型 薄刃庖丁



関西型の薄刃庖丁です。飾りきりや削ぐ等は切っ先で、野菜の皮むき、くり抜き等は刃元を使います。「かつらむぎ」や「つま」など細工・面取り・きざみと幅広い用途に使用できます。

出刃庖丁



庖丁の重さを利用して厚い刃元で鳥や魚の骨など硬い部分を叩き切り、薄く鋭い刃先で魚の三枚おろしなどに使用します。

相出刃庖丁



出刃庖丁より背厚が薄く、刃幅を狭くして万能庖丁(舟行庖丁)に近い形状にしてある庖丁です。

身卸庖丁



出刃庖丁よりも細身で軽量です。魚の身をおろしたり、切り出しに使います。

菜切庖丁



薄刃庖丁と同じく野菜を切るための庖丁です。両刃ですので切るものに刃が真直ぐ入り、扱いやすいので、ご家庭用にむいています。

寿司切り庖丁



太巻きなどの巻き寿司を切る専用庖丁です。ご飯や中の具をつぶさずに切れるよう、刃が緩やかにカーブしています。刃先を押し入れて手前に引き、向こうに押し上げて切り離します。

材質

材質にも色んな種類がたくさんありすぎて目移りしますよね!

説明するには難しすぎて、長すぎて…なので、参考になればイイな位にしておきます。

炭 素 鋼	
鉄と少量の炭素の合金で、いわゆる鋼(ハガネ)のことです。白鋼・青鋼を指し示します。砂鉄や鉄鉱石が原料になっています。	
玉 鋼	日本刀の原料で不純物が非常に少ない最高峰の鋼
玉白鋼	白鋼の中でも玉鋼に最も近いといわれる最高級品(白1号)
白 鋼	全部が砂鉄からの炭素鋼で不純物を徹底的に取り除いた玉鋼の組成的に最も近い。焼入れは困難だが、硬度と切れ味は最高クラス
青 鋼	白鋼に合金元素(クロムとタングステン)を加え、磨耗性と粘りを出したものの。硬度と切れ味は最高クラスで白鋼より粘り強い。原料と製法から非常に高価です。
銀 鋼	クロムを大量に含有のステンレス。錆びにくい硬度がいくぶん低い。炭素鋼並の切れ味を持つ。カミソリなど。
日本鋼	単純に日本製の鋼です。

白鋼や青鋼の呼び名は鋼を区別する方法として白紙と青紙に包んでいた事が由来です。(白紙や青紙とも呼ばれます)炭素含有率が多いほうから1・2・3号となります。(黄鋼もあります)

炭素鋼は硬く鋭い切れ味を持ちますが欠けやすくサビに弱いという特長があり、ステンレス鋼はサビに強くなりますが鋼より柔らかく、切れ味の劣化が早くなります。本焼(全鋼)とは1枚の鋼で作られている庖丁です。切れ味が長持ちして切り口がキレイですが硬いので欠けやすく研ぐのが大変です。

一般的に刃は切る部分がハガネ、反対側(背)などは軟鉄を合せてます。軟鉄はハガネを支えるような役割をしています。仕上に軟鉄を研いで、霞んだつや消しのような状態から「霞研」と言い表します。さらに上級研ぎが「本霞」です。読んで字の如く、まるで鏡のように磨くと「鏡面仕上」になります。

庖丁は使い終わったら中性洗剤とスポンジで、すぐに洗いましょ。大根の切れ端やコルクで表面を磨くと綺麗になります。サビないように乾いた布で水分を拭き取って自然乾燥させましょ。庖丁差しがあるならベストです。ハガネの庖丁は食用油を薄く塗ったり、長期間使用しない場合は新聞紙などにくるんでおくとかサビの防止になります。

Check!

お買い上げいただく庖丁は切れるようになっていますが、本刃付き(職人の手による巧みの技)でなければしっかりと切れません。砥石などで数回研いでからの使用をお薦めします。ハガネはもろなステンレスだつて「サビ」ます。どちらもお手入れは欠かせない大事にしてください。

●このカタログに掲載されている価格は、2021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
(下ごしらえ)

12 ボール・洗い桶

13 水切り・ザル

14 計量スプーン

15 ロット・スコップ

08 庖丁