

Catalogue No.

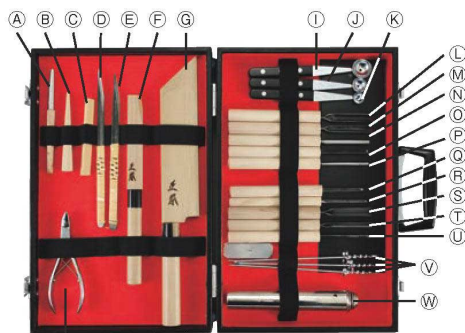
20573-488

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

488

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



① 正本 ムキモノ

写真は①です。

ページコード	商品コード	価格
①Aセット(13点)	2-0488-0101 5789300	¥186,400
②Bセット(11点)	2-0488-0201 8069400	¥140,800
③Cセット(6点)	2-0488-0301 8069500	¥87,800

ケースサイズ(全共通)357×235×H58



④ 関東型 料理細工セット

ページコード	外寸	商品コード	価格
大 2-0488-0401	23点入 420×150×H40	6503600	¥78,000



⑧ 関西型 料理細工セット

ページコード	外寸	商品コード	価格
⑥12点入 2-0488-0501	240×146×H45	3513700	¥51,000
⑦16点入 2-0488-0601	335×197×H45	0591000	¥70,000
⑦17点入 2-0488-0701	240×190×H45	0590800	¥95,000
⑧28点入 2-0488-0801	314×268×H45	0590900	¥128,000

写真は⑧です。

品名	セット内容		
	Aセット	Bセット	Cセット
① 極細錐	丸	○	○
② 坪錐用砥石	角	○	○
③ 坪錐用砥石	角	○	○
④ 切出し 3分(直)	○	○	○
⑤ 切出し 3分(曲)	○	○	○
⑥ 錐小刀 (大)	○	○(小)	○
⑦ ムキモノ用ニッパー	○	○	○
⑧ 錐ヌキ 大	○	○	○
⑨ 錐ヌキ 中	○	○	○
⑩ 錐ヌキ 小	○	○	○
⑪ 坪錐丸 3.5分	○	○	○
⑫ 坪錐丸 3分	○	○	○
⑬ 坪錐丸 2.5分	○	○	○
⑭ 坪錐丸 2分	○	○	○
⑮ 坪錐丸 1.5分	○	○	○
⑯ 坪錐丸 1分	○	○	○
⑰ 坪錐丸 0.5分	○	○	○
⑱ 坪錐角 3分	○	○	○
⑲ 坪錐角 2分	○	○	○
⑳ 坪錐角 1分	○	○	○
㉑ タズナ板 (3本組)	○	○	○
㉒ 節 抜 (6本組)	○	○	○

品名	セット内容
① ムキモノ用丁	大
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	○
⑦ 6本組節抜	○
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	○
㉑ 坪ギリ(丸) 3mm	○
㉒ 坪ギリ(丸) 6mm	○
㉓ 坪ギリ(丸) 9mm	○
㉔ 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 錐	○	○	○	○
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	○	○	○	○
㉑ 丸ノミ 1分	○	○	○	○
㉒ 細工用鉋	○	○	○	○
㉓ 皮ムキ鉋丁 90mm	○	○	○	○
㉔ 皮ムキ鉋丁 120mm	○	○	○(180mmササ付)	○
㉕ 錐付ネリゴテ	○	○	○	○
㉖ 目打	○	○	○	○
㉗ 骨抜	○	○	○	○
㉘ 霧吹き	○	○	○	○
㉙ くるみ・ぎんなん割り	○	○	○	○
㉚ 料理用ニッパー	○	○	○	○

25 オロシ金・チーズ卸

18 ビーター・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