

Catalogue No.

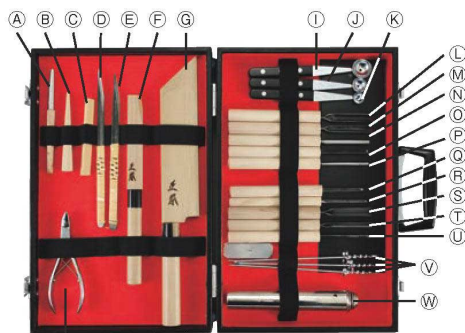
20604-498

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

498

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)	3-0498-0101 5789300	¥199,000
②Bセット(11点)	3-0498-0201 8069400	¥154,000
③Cセット(6点)	3-0498-0301 8069500	¥94,000

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 3-0498-0401	23点入 420×150×H40	6503600	製造中止



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 3-0498-0501	240×146×H45	3513700	¥51,000
⑦16点入 3-0498-0601	335×197×H45	0591000	¥70,000
⑦17点入 3-0498-0701	240×190×H45	0590800	¥95,000
⑧28点入 3-0498-0801	314×268×H45	0590900	¥128,000

品名	セット内容		
	Aセット	Bセット	Cセット
① 極細 錐	○	○	
② 坪鎌用砥石 丸	○	○	
③ 坪鎌用砥石 角	○	○	
④ 切出し 3分(直)	○	○	○
⑤ 切出し 3分(曲)	○	○	
⑥ 鎌 小刀 (大)	○	○(小)	
⑦ ムキモノ/唐丁サヤ付(本職玉白鋼)	○	○	
⑧ ムキモノ用ニッパー	○		
⑨ 鎌 ヌキ 大	○	○	○
⑩ 鎌 ヌキ 中	○	○	○
⑪ 鎌 ヌキ 小	○	○	○
⑫ 坪 鎌 丸 3.5分	○	○	○
⑬ 坪 鎌 丸 3分	○	○	○
⑭ 坪 鎌 丸 2.5分	○	○	○
⑮ 坪 鎌 丸 2分	○	○	○
⑯ 坪 鎌 丸 1.5分	○	○	○
⑰ 坪 鎌 丸 1分	○	○	○
⑱ 坪 鎌 丸 0.5分	○	○	○
⑲ 坪 鎌 角 3分	○	○	○
⑳ 坪 鎌 角 2分	○	○	○
㉑ 坪 鎌 角 1分	○	○	○
㉒ タズナ板 (3本組)	○	○	○
㉓ 節 抜 (6本組)	○	○	○

品名	セット内容
① ムキモノ/唐丁	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 コ 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 細工用唐丁				○
㉓ 皮ムキ唐丁 90mm		○		○
㉔ 皮ムキ唐丁 120mm			○(180mmサヤ付)	○
㉕ 鎌付ネリゴテ				○
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