

Catalogue No.

20666-259

259

洋庖丁

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 孝行作 グランドシェフ

錆に強く不純物の極めて少ないスウェーデンウッデホルム特殊鋼を直輸入して日本人向けに加工したシェフ用の高級庖丁です。(INOX)



①牛刀 両

加

| 刃渡   | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 18cm | 5-0259-0101 | 295 | 160 | 2.1 | 5847400 | ¥21,100 |
| 21cm | 5-0259-0102 | 325 | 180 | 2.1 | 5847500 | ¥22,400 |
| 24cm | 5-0259-0103 | 366 | 220 | 2.1 | 5847600 | ¥26,100 |
| 27cm | 5-0259-0104 | 395 | 260 | 2.2 | 5847700 | ¥31,900 |
| 30cm | 5-0259-0105 | 435 | 280 | 2.2 | 5847800 | ¥37,300 |
| 33cm | 5-0259-0106 | 470 | 320 | 2.2 | 5847900 | ¥45,900 |

②厚口牛刀 両

加

| 刃渡   | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 24cm | 5-0259-0201 | 366 | 275 | 3.5 | 5848000 | ¥25,400 |

③ペティーナイフ 両

加

| 刃渡   | ページコード      | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-------------|-----|----|-----|---------|---------|
| 9cm  | 5-0259-0301 | 195 | 60 | 1.9 | 5849300 | ¥13,400 |
| 12cm | 5-0259-0302 | 225 | 70 | 1.9 | 5849400 | ¥14,300 |
| 15cm | 5-0259-0303 | 260 | 80 | 1.9 | 5849500 | ¥15,500 |

④洋出刃 両

加

| 刃渡   | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 21cm | 5-0259-0401 | 335 | 280 | 3.2 | 5848900 | ¥31,500 |
| 24cm | 5-0259-0402 | 370 | 340 | 3.2 | 5849000 | ¥37,300 |
| 27cm | 5-0259-0403 | 410 | 380 | 3.2 | 5849100 | ¥46,600 |
| 30cm | 5-0259-0404 | 435 | 440 | 3.2 | 5849200 | ¥50,400 |

⑤スライサー 両

加

| 刃渡   | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 21cm | 5-0259-0501 | 325 | 120 | 2.0 | 5848300 | ¥22,400 |
| 24cm | 5-0259-0502 | 360 | 140 | 2.0 | 5848400 | ¥26,100 |
| 27cm | 5-0259-0503 | 390 | 150 | 2.0 | 5848500 | ¥32,000 |
| 30cm | 5-0259-0504 | 415 | 200 | 2.1 | 5848600 | ¥37,300 |

⑥薄口ナロースライサー 両

加

| 刃渡   | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 24cm | 5-0259-0601 | 357 | 122 | 1.1 | 5848700 | ¥30,700 |
| 27cm | 5-0259-0602 | 388 | 131 | 1.2 | 5848800 | ¥36,700 |

⑦サバキ東型 両

加

| 刃渡   | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 15cm | 5-0259-0701 | 260 | 200 | 3.0 | 5849600 | ¥22,800 |

⑧サバキ西型 両

加

| 刃渡   | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 15cm | 5-0259-0801 | 270 | 190 | 3.0 | 5849800 | ¥23,800 |

⑨三徳庖丁 両

加

| 刃渡   | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 18cm | 5-0259-0901 | 300 | 180 | 2.0 | 8121300 | ¥23,300 |

グランドシェフ SP(スウェーデン鋼)

グランドシェフを基礎に、さらなる切れ味を追い求め完成したのがグランドシェフSPです。  
素材に対する鋭い切れ味、切り離れを追求した最高級の庖丁です。  
※表のみサーモン加工



⑩牛刀 両

加

| 刃渡   | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 18cm | 5-0259-1001 | 300 | 160 | 2.0 | 3827600 | ¥22,600 |
| 21cm | 5-0259-1002 | 330 | 180 | 2.0 | 3827700 | ¥26,000 |
| 24cm | 5-0259-1003 | 370 | 220 | 2.0 | 3827800 | ¥30,900 |
| 27cm | 5-0259-1004 | 395 | 260 | 2.0 | 3827900 | ¥34,900 |
| 30cm | 5-0259-1005 | 440 | 300 | 2.0 | 3828000 | ¥41,900 |

⑪ペティーナイフ 両

加

| 刃渡   | ページコード      | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-------------|-----|----|-----|---------|---------|
| 12cm | 5-0259-1101 | 225 | 60 | 1.8 | 3828400 | ¥16,000 |
| 15cm | 5-0259-1102 | 260 | 80 | 1.8 | 3828500 | ¥17,300 |

⑫スライサー 両

加

| 刃渡   | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 24cm | 5-0259-1201 | 360 | 140 | 2.0 | 3828100 | ¥31,000 |
| 27cm | 5-0259-1202 | 390 | 140 | 2.0 | 3828200 | ¥34,800 |
| 30cm | 5-0259-1203 | 420 | 180 | 2.0 | 3828300 | ¥41,600 |

⑬サバキ東型 両

加

| 刃渡   | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 15cm | 5-0259-1301 | 265 | 180 | 3.0 | 3828600 | ¥25,900 |

グランドシェフSPシリーズは左仕様はできません。

堺 孝行作(日本鋼・ツバ付)

日本鋼を使用した、最もポピュラーな庖丁です。



⑭牛刀 両

加

| 刃渡   | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 18cm | 5-0259-1401 | 305 | 160 | 1.9 | 7924200 | ¥10,700 |
| 21cm | 5-0259-1402 | 330 | 180 | 1.9 | 7924300 | ¥11,800 |
| 24cm | 5-0259-1403 | 370 | 240 | 2.1 | 7924400 | ¥12,500 |
| 27cm | 5-0259-1404 | 400 | 280 | 2.1 | 7924500 | ¥14,500 |
| 30cm | 5-0259-1405 | 435 | 310 | 2.2 | 7924600 | ¥17,400 |
| 33cm | 5-0259-1406 | 460 | 320 | 2.2 | 7924700 | ¥20,100 |
| 36cm | 5-0259-1407 | 500 | 340 | 2.3 | 7924800 | ¥22,900 |

⑮ペティーナイフ 両

加

| 刃渡     | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|--------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 12cm   | 5-0259-1501 | 235 | 80  | 1.8 | 7925000 | ¥7,500  |
| 13.5cm | 5-0259-1502 | 245 | 90  | 1.8 | 7925100 | ¥7,900  |
| 15cm   | 5-0259-1503 | 265 | 100 | 1.8 | 7925200 | ¥8,300  |
| 18cm   | 5-0259-1504 | 295 | 110 | 1.8 | 7925300 | ¥10,400 |

⑯筋引 両

加

| 刃渡   | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 21cm | 5-0259-1601 | 330 | 160 | 1.9 | 7925400 | ¥11,600 |
| 24cm | 5-0259-1602 | 370 | 180 | 1.9 | 7925500 | ¥11,800 |
| 27cm | 5-0259-1603 | 390 | 190 | 2.1 | 7925600 | ¥14,500 |
| 30cm | 5-0259-1604 | 430 | 220 | 2.1 | 7925700 | ¥17,400 |

⑰洋出刃 両

加

| 刃渡   | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 18cm | 5-0259-1701 | 305 | 260 | 3.9 | 7926000 | ¥16,200 |
| 21cm | 5-0259-1702 | 340 | 320 | 3.9 | 7926100 | ¥17,500 |
| 24cm | 5-0259-1703 | 370 | 380 | 3.9 | 7926200 | ¥19,000 |
| 27cm | 5-0259-1704 | 410 | 460 | 3.9 | 7926300 | ¥21,100 |
| 30cm | 5-0259-1705 | 445 | 500 | 3.9 | 7926400 | ¥23,000 |

サバキ 両

加

| 刃渡       | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|----------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| ⑱15cm 東型 | 5-0259-1801 | 270 | 160 | 2.2 | 7926500 | ¥11,600 |
| 18cm     | 5-0259-1802 | 300 | 200 | 2.5 | 7926600 | ¥12,600 |
| ⑲15cm 西型 | 5-0259-1901 | 265 | 160 | 2.2 | 7926700 | ¥11,600 |

⑳ガラサキ(ガラスキ) 両

加

| 刃渡   | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 18cm | 5-0259-2001 | 320 | 360 | 4.8 | 7926800 | ¥16,900 |

両…両刃 両…片刃 庖丁は全て右仕様です。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、2025年9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。