

Catalogue No.  
20692-257

257 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。

プロのフォルム、プロの切れ味、16クローム・ハイステンレスモリブデン鋼で応える

① ミソノ440Mシリーズ

従来の13クロームから、より錆びにくく、より粘り強い16クロームへ。永年のノウハウと総合技術力、ついに16クローム・ハイステンレスモリブデン鋼を実現させました。

従来製品と比べると、どこまでも切れる。錆びにくい、しかも研ぎやすい。高品質&高性能



① 牛刀 画

| 刃渡         | ヘージコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| No811 18cm | 6-0257-0101 | 310 | 150 | 2.0 | 4990400 | ¥20,600 |
| No812 21cm | 6-0257-0102 | 340 | 160 | 2.0 | 4990500 | ¥21,900 |
| No813 24cm | 6-0257-0103 | 375 | 235 | 2.2 | 4990600 | ¥30,400 |
| No814 27cm | 6-0257-0104 | 405 | 260 | 2.2 | 4990700 | ¥35,900 |
| No815 30cm | 6-0257-0105 | 440 | 345 | 2.7 | 4990800 | ¥44,600 |

② ベティーナイフ 画

| 刃渡         | ヘージコード      | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------------|-------------|-----|----|-----|---------|---------|
| No831 12cm | 6-0257-0201 | 230 | 62 | 1.7 | 4990900 | ¥15,300 |
| No832 13cm | 6-0257-0202 | 240 | 66 | 1.7 | 4991000 | ¥15,500 |
| No833 15cm | 6-0257-0203 | 260 | 66 | 1.7 | 4991100 | ¥15,700 |

③ 筋引 画

| 刃渡         | ヘージコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| No821 24cm | 6-0257-0301 | 365 | 165 | 2.1 | 4991200 | ¥27,800 |
| No822 27cm | 6-0257-0302 | 395 | 170 | 2.1 | 4991300 | ¥33,200 |

④ 洋出刃 画

| 刃渡         | ヘージコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| No851 21cm | 6-0257-0401 | 350 | 380 | 4.5 | 4991800 | ¥48,200 |

⑤ 骨スキ 角型 画

| 刃渡           | ヘージコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|--------------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| No841 14.5cm | 6-0257-0501 | 270 | 175 | 2.7 | 4991500 | ¥25,100 |

⑥ スライサー 画

| 刃渡         | ヘージコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| No872 21cm | 6-0257-0601 | 330 | 145 | 1.7 | 4991700 | ¥21,200 |

⑦ 三徳庖丁 画

| 刃渡         | ヘージコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| No881 18cm | 6-0257-0701 | 310 | 165 | 2.0 | 4991400 | ¥21,200 |

⑧ ミソノ440PHシリーズ

ハンドル:ポリアミド樹脂 耐熱温度:150℃  
● 刃部は鋼に強く弾力性と耐久性に優れたモリブデンバナジウム鋼です。  
● ハンドルはポリアミド樹脂素材の一体成型ハンドルですので洗浄機で使用可能です。



⑧ 牛刀 画

| 刃渡         | ヘージコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| No011 18cm | 6-0257-0801 | 310 | 160 | 2.0 | 4990410 | ¥21,400 |
| No012 21cm | 6-0257-0802 | 340 | 170 | 2.0 | 4990420 | ¥22,700 |
| No013 24cm | 6-0257-0803 | 375 | 250 | 2.2 | 4990430 | ¥31,800 |
| No014 27cm | 6-0257-0804 | 405 | 280 | 2.2 | 4990440 | ¥37,700 |

⑨ ベティーナイフ 画

| 刃渡         | ヘージコード      | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------------|-------------|-----|----|-----|---------|---------|
| No031 12cm | 6-0257-0901 | 230 | 75 | 1.7 | 4990470 | ¥15,800 |
| No033 15cm | 6-0257-0902 | 260 | 80 | 1.7 | 4990480 | ¥16,500 |

⑩ 筋引 画

| 刃渡         | ヘージコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| No021 24cm | 6-0257-1001 | 360 | 175 | 2.1 | 4990450 | ¥28,900 |
| No022 27cm | 6-0257-1002 | 395 | 185 | 2.1 | 4990460 | ¥34,800 |

⑪ 骨スキ角型(鳥魚庖丁) 画

| 刃渡           | ヘージコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|--------------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| No041 14.5cm | 6-0257-1101 | 270 | 210 | 2.7 | 4990490 | ¥26,300 |

⑫ 三徳庖丁 画

| 刃渡         | ヘージコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| No081 18cm | 6-0257-1201 | 310 | 170 | 2.0 | 4990510 | ¥22,400 |

⑬ 燕シリーズ

材質:刃/モリブデンバナジウム鋼  
柄/ノボロンAGZ330(銀系無機抗菌剤)入りエラストマー樹脂

ハンドルは一体成型でエラストマー樹脂に抗菌剤が入っているため、衛生面に優れています。刃は水紙で本格的な刃付けを施し、鋭い切れ味が長く続きます。



⑬ 牛刀 画

| 刃渡          | ヘージコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|-------------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| W-1103 27cm | 6-0257-1301 | 418 | 200 | 2.2 | 1232600 | ¥10,000 |
| W-1104 24cm | 6-0257-1302 | 387 | 175 | 2.2 | 1232610 | ¥8,000  |
| W-1105 21cm | 6-0257-1303 | 345 | 130 | 2.0 | 1232620 | ¥6,500  |
| W-1106 18cm | 6-0257-1304 | 315 | 115 | 2.0 | 1232630 | ¥6,000  |

⑭ ベティ 画

| 刃渡          | ヘージコード      | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|-------------|-------------|-----|----|-----|---------|--------|
| W-1117 18cm | 6-0257-1401 | 307 | 75 | 2.0 | 1232640 | ¥5,500 |
| W-1107 15cm | 6-0257-1402 | 275 | 65 | 2.0 | 1232650 | ¥5,000 |
| W-1108 12cm | 6-0257-1403 | 246 | 60 | 2.0 | 1232660 | ¥4,500 |

⑮ 筋引 画

| 刃渡          | ヘージコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|-------------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| W-1112 27cm | 6-0257-1501 | 417 | 160 | 2.2 | 1232670 | ¥10,000 |
| W-1113 24cm | 6-0257-1502 | 370 | 120 | 2.2 | 1232680 | ¥8,000  |
| W-1124 21cm | 6-0257-1503 | 348 | 105 | 2.0 | 1232690 | ¥6,500  |

⑯ 三徳 画

| 刃渡          | ヘージコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|-------------|-------------|-----|-----|-----|---------|--------|
| W-1114 17cm | 6-0257-1601 | 305 | 125 | 2.0 | 1232700 | ¥6,000 |

⑰ 菜切 画

| 刃渡          | ヘージコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格     |
|-------------|-------------|-----|-----|-----|---------|--------|
| W-1116 16cm | 6-0257-1701 | 305 | 155 | 2.0 | 1232710 | ¥6,000 |

⑱ 柳刃 画

| 刃渡          | ヘージコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|-------------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| W-1135 30cm | 6-0257-1801 | 455 | 190 | 3.0 | 1232720 | ¥21,000 |
| W-1121 27cm | 6-0257-1802 | 425 | 180 | 3.0 | 1232730 | ¥15,500 |
| W-1122 24cm | 6-0257-1803 | 385 | 155 | 3.0 | 1232740 | ¥13,500 |
| W-1123 21cm | 6-0257-1804 | 355 | 140 | 3.0 | 1232750 | ¥12,000 |

⑲ 蛸引 画

| 刃渡          | ヘージコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|-------------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| W-1136 30cm | 6-0257-1901 | 455 | 155 | 3.0 | 1232760 | ¥21,000 |

⑳ 出刃 画

| 刃渡            | ヘージコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|---------------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| W-1128 24cm   | 6-0257-2001 | 395 | 435 | 5.0 | 1232770 | ¥26,000 |
| W-1129 21cm   | 6-0257-2002 | 365 | 375 | 5.0 | 1232780 | ¥24,000 |
| W-1130 18cm   | 6-0257-2003 | 335 | 315 | 5.0 | 1232790 | ¥20,000 |
| W-1131 17cm   | 6-0257-2004 | 310 | 220 | 4.0 | 1235600 | ¥17,000 |
| W-1132 15.5cm | 6-0257-2005 | 290 | 185 | 3.5 | 1235610 | ¥14,000 |

画…両刃 画…片刃 庖丁は全て右仕様です。①~⑯の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、2026年6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 オープンウエア

07 ホテルパン・ガストロノームパン

08 庖丁