Catalogue No.
20692-259

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きに加工したシェフ用の高級庖丁です。(INOX)



①牛刀 両 カ

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	6-0259-0101	295	160	2.1	5847400	¥21,100
21cm	6-0259-0102	325	180	2.1	5847500	¥22,400
24cm	6-0259-0103	366	220	2.1	5847600	¥26,100
27cm	6-0259-0104	395	260	2.2	5847700	¥31,900
30cm	6-0259-0105	435	280	2.2	5847800	¥37,300
33cm	6-0259-0106	470	320	2.2	5847900	¥45,900

②ペティーナイフ 片 カ

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
9cm	6-0259-0201	195	60	1.9	5849300	¥13,400
12cm	6-0259-0202	225	70	1.9	5849400	¥14,300
15cm	6-0259-0203	260	80	1.9	5849500	¥15,500

③洋出刃 両 カ

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	6-0259-0301	335	280	3.2	5848900	¥31,500
24cm	6-0259-0302	370	340	3.2	5849000	¥37,300
27cm	6-0259-0303	410	380	3.2	5849100	¥46,600
30cm	6-0259-0304	435	440	3.2	5849200	¥50,400

④スライサー 両 カ

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	6-0259-0401	325	120	2.0	5848300	¥22,400
24cm	6-0259-0402	360	140	2.0	5848400	¥26,100
27cm	6-0259-0403	390	150	2.0	5848500	¥32,000
30cm	6-0259-0404	415	200	2.1	5848600	¥37,300

⑤薄口ナロースライサー 両 カ

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	6-0259-0501	357	122	1.1	5848700	¥30,700
27cm	6-0259-0502	388	131	1.2	5848800	¥36,700

⑥サバキ東型 片 カ

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	6-0259-0601	260	200	3.0	5849600	¥22,800

⑦サバキ西型 片 カ

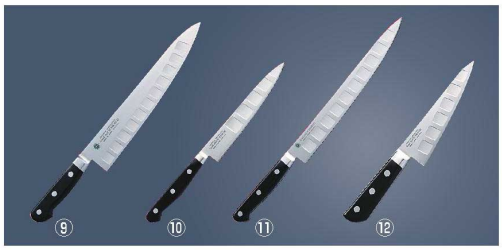
刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	6-0259-0701	270	190	3.0	5849800	¥23,800

⑧三徳庖丁 両 カ

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	6-0259-0801	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



⑨牛刀 両 カ

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	6-0259-0901	300	160	2.0	3827600	¥22,600
21cm	6-0259-0902	330	180	2.0	3827700	¥26,000
24cm	6-0259-0903	370	220	2.0	3827800	¥30,900
27cm	6-0259-0904	395	260	2.0	3827900	¥34,900
30cm	6-0259-0905	440	300	2.0	3828000	¥41,900

⑩ペティーナイフ 両 カ

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	6-0259-1001	225	60	1.8	3828400	¥16,000
15cm	6-0259-1002	260	80	1.8	3828500	¥17,300

⑪スライサー 両 カ

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	6-0259-1101	360	140	2.0	3828100	¥31,000
27cm	6-0259-1102	390	140	2.0	3828200	¥34,800
30cm	6-0259-1103	420	180	2.0	3828300	¥41,800

⑫サバキ東型 片 カ

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	6-0259-1201	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。



⑬牛刀 両 カ

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	6-0259-1301	305	160	1.9	7924200	¥11,800
21cm	6-0259-1302	330	180	1.9	7924300	¥13,000
24cm	6-0259-1303	370	240	2.1	7924400	¥13,800
27cm	6-0259-1304	400	280	2.1	7924500	¥16,000
30cm	6-0259-1305	435	310	2.2	7924600	¥19,200
33cm	6-0259-1306	460	320	2.2	7924700	¥22,200
36cm	6-0259-1307	500	340	2.3	7924800	¥25,200

⑭ペティーナイフ 両 カ

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	6-0259-1401	235	80	1.8	7925000	¥8,300
13.5cm	6-0259-1402	245	90	1.8	7925100	¥8,700
15cm	6-0259-1403	265	100	1.8	7925200	¥9,200
18cm	6-0259-1404	295	110	1.8	7925300	¥11,500

⑮筋引 両 カ

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	6-0259-1501	330	160	1.9	7925400	¥12,800
24cm	6-0259-1502	370	180	1.9	7925500	¥13,000
27cm	6-0259-1503	390	190	2.1	7925600	¥16,000
30cm	6-0259-1504	430	220	2.1	7925700	¥19,200

⑯洋出刃 両 カ

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	6-0259-1601	305	260	3.9	7926000	¥17,900
21cm	6-0259-1602	340	320	3.9	7926100	¥19,300
24cm	6-0259-1603	370	380	3.9	7926200	¥20,900
27cm	6-0259-1604	410	460	3.9	7926300	¥23,300
30cm	6-0259-1605	445	500	3.9	7926400	¥25,300

サバキ 片 カ

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
⑰15cm 東型	6-0259-1701	270	160	2.2	7926500	¥12,800
18cm	6-0259-1702	300	200	2.5	7926600	¥13,900
⑱15cm 西型	6-0259-1801	265	160	2.2	7926700	¥12,800

⑲ガラサキ(ガラスキ) 片 カ

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	6-0259-1901	320	360	4.8	7926800	¥18,600

両…両刃　片…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、2026年9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。