

Catalogue No.
20692-261

261

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。

正 産 作 洋庖丁(モリブデン鋼・ツバ付)

01 I・H・ガス兼用鍋



①牛刀 両

刃渡	ヘージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	6-0261-0101	300	170	2.2	0587000	¥16,500
21cm	6-0261-0102	328	179	2.2	0587100	¥17,500
24cm	6-0261-0103	377	245	2.4	0587200	¥22,000
27cm	6-0261-0104	407	299	2.4	0587300	¥28,000
30cm	6-0261-0105	437	330	2.4	0587400	¥35,000
33cm	6-0261-0106	468	360	3.0	0587500	¥43,000

②ペティーナ이프 両

刃渡	ヘージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	6-0261-0201	227	78	1.5	0587600	¥10,500
15cm	6-0261-0202	264	95	1.5	0587700	¥11,500

*左利き用は、P81に掲載してあります。

③骨スキ角型 両

刃渡	ヘージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	6-0261-0301	264	165	2.0	0587800	¥17,500

④骨スキ丸型 両

刃渡	ヘージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	6-0261-0401	255	175	2.5	0587900	¥17,500

⑤筋引 両

刃渡	ヘージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	6-0261-0501	360	178	2.0	0588000	¥22,000
27cm	6-0261-0502	405	241	2.0	0588100	¥28,000

⑥三徳型牛刀 両

刃渡	ヘージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
17.5cm	6-0261-0601	298	173	2.0	0588200	¥16,500

02 ガス専用鍋

03 フライパン

正 産 作 洋庖丁 MV-P(モリブデン鋼・PC柄)



⑦牛刀 両

刃渡	ヘージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	6-0261-0701	305	106	2.0	8750400	¥9,000
21cm	6-0261-0702	334	124	2.0	8750500	¥10,500
24cm	6-0261-0703	372	160	2.5	8750600	¥13,500
27cm	6-0261-0704	400	186	2.5	8750700	¥18,000
30cm	6-0261-0705	430	217	2.5	8750800	¥22,500

⑧ペティーナ이프 両

刃渡	ヘージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	6-0261-0801	234	56	1.8	8750900	¥6,800
15cm	6-0261-0802	263	63	1.8	8751000	¥8,000

⑨骨スキ角型 片

刃渡	ヘージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	6-0261-0901	270	130	2.5	8751300	¥10,000

⑩骨スキ丸型 片

刃渡	ヘージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	6-0261-1001	260	113	2.5	8751400	¥10,000

⑪筋引 両

刃渡	ヘージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	6-0261-1101	370	152	2.5	8751100	¥13,500
27cm	6-0261-1102	400	163	2.5	8751200	¥18,000

⑫三徳型 両

刃渡	ヘージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16.5cm	6-0261-1201	285	109	2.0	8751500	¥9,000

04 鍋全般

05 ブランドキッチン

正 産 作 洋庖丁(日本鋼・ツバ付)

スツンリとした手応えと抜群の切れ味を身上とする純日本鋼
研ぎ澄ました刃先に伝統の風格が漂います。



⑬牛刀 両

刃渡	ヘージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	6-0261-1301	305	150	2.0	0588300	¥14,500
21cm	6-0261-1302	330	163	2.0	0588400	¥15,500
24cm	6-0261-1303	373	230	2.3	0588500	¥19,500
27cm	6-0261-1304	408	260	2.3	0588600	¥24,000
30cm	6-0261-1305	438	290	2.3	0588700	¥30,000
33cm	6-0261-1306	466	330	2.6	0588800	¥36,000
36cm	6-0261-1307	500	355	2.6	0588900	¥50,000

⑭ペティーナ이프 両

刃渡	ヘージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	6-0261-1401	225	73	2.0	0589000	¥9,000
13.5cm	6-0261-1402	240	79	2.0	0589100	¥9,600
15cm	6-0261-1403	265	90	2.0	0589200	¥10,500

⑮骨スキ角型 両

刃渡	ヘージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	6-0261-1501	265	150	2.6	0589300	¥15,000

⑯骨スキ丸型 両

刃渡	ヘージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	6-0261-1601	252	183	2.6	0589400	¥15,000

⑰筋引 両

刃渡	ヘージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	6-0261-1701	360	160	2.3	0589500	¥19,500
27cm	6-0261-1702	407	222	2.3	0589600	¥24,000
30cm	6-0261-1703	435	239	2.3	0589700	¥30,000

⑱洋出刃 両

刃渡	ヘージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	6-0261-1801	333	308	5.0	0589800	¥32,000
24cm	6-0261-1802	370	425	5.0	0589900	¥38,000
27cm	6-0261-1803	397	481	5.0	0590000	¥42,000

⑲ガラスキ 両

刃渡	ヘージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	6-0261-1901	304	310	5.0	0590100	¥28,500

⑳三徳型牛刀 両

刃渡	ヘージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
17.5cm	6-0261-2001	296	160	2.0	0590200	¥14,500

㉑小間切 両

刃渡	ヘージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	6-0261-2101	370	310	2.8	0590300	¥28,500
27cm	6-0261-2102	408	386	2.8	0590400	¥32,000
30cm	6-0261-2103	439	397	2.8	0590500	¥38,000

㉒冷凍庖丁 両

刃渡	ヘージコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
27cm	6-0261-2201	408	419	3.0	0605600	¥37,000
30cm	6-0261-2202	438	518	3.0	0605700	¥42,000

06 オープンウェア

07 ホテルパン・
ガストロノームパン

08 庖丁

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、2026年4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。