

Catalogue No.  
20692-272

ご注文の際は、  
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

**洋庖丁・オールステンレス 272**

**TBCL  
オールステンレス庖丁シリーズ**

材質: 刃部 / モリブデン・バナジウム鋼  
ハンドル / 18-8ステンレス鋼

- 江戸時代の刀匠、善定藤原兼次に由来する関兼次刃物株式会社との共同開発により料理庖丁を完成
- 刀身をハンドルで挟み込み溶接したため丈夫で折れにくく長持ちします。
- 斬新なデザインで握りやすく、滑りにくい形状です。



①牛刀 両							③筋引 両						
刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	6-0272-0101	310	140	1.8	2791000	¥12,820	24cm	6-0272-0301	370	172	1.9	2791400	¥15,410
21cm	6-0272-0102	340	152	1.8	2791100	¥13,680	④骨透 両						
24cm	6-0272-0103	370	172	1.9	2791200	¥15,410	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
27cm	6-0272-0104	400	174	1.9	2791300	¥19,880	14.5cm	6-0272-0401	280	148	2.0	2791500	¥12,820
②ペティーナイフ 両							⑤三徳 両						
刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	6-0272-0201	240	97	1.4	2790800	¥9,220	17cm	6-0272-0501	300	145	1.8	2791600	¥12,820
15cm	6-0272-0202	270	102	1.4	2790900	¥9,940							

**堺南海シリーズ**

材質: 刃部 / AUS 8A (モリブデンバナジウム鋼)  
HRC58±15  
ハンドル / 18-8ステンレス (ショット加工)

- 刀身 (モリブデンバナジウム鋼) と柄の部分 (18-8ステンレス) を一体化した事により、洗いやすぐハンドルが腐ったけ抜ける心配がなく衛生的です。
- 刀身が柄の最後部分まで差し込んであり、折れ等の心配がありません。



⑥牛刀 両							⑧筋引 両						
刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格	刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
AS-7 剣先 18cm	6-0272-0601	320	156	1.9	7431700	¥13,700	AS-8 24cm	6-0272-0801	373	170	2.4	7431600	¥16,400
AS-4 21cm	6-0272-0602	340	162	1.9	7431400	¥15,000	AS-5 27cm	6-0272-0802	405	190	2.4	7431500	¥19,500
AS-3 24cm	6-0272-0603	373	200	2.4	7431300	¥16,400	⑨三徳庖丁 両						
AS-2 27cm	6-0272-0604	400	225	2.4	7431200	¥19,500	刃渡	ページコード	全長	g <td>背厚</td> <td>商品コード</td> <td>価格</td>	背厚	商品コード	価格
AS-1 30cm	6-0272-0605	435	255	2.4	7431100	¥22,400	AS-8 17cm	6-0272-0901	295	155	1.9	7431800	¥13,700
⑦ペティーナイフ 両													
刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格							
AS-9 15cm	6-0272-0701	260	80	1.7	7431900	¥9,400							

左仕様をご希望の際は別途お問い合わせください。

**YA ロイヤルシリーズ**

材質: 刃 / 440Aステンレス  
柄 / 強化木



**⑩カービングナイフ 両**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
大 20cm	6-0272-1001	325	176	1.8	6584600	¥19,000

**⑪ケーキナイフ 両**  
(カービングナイフ小兼用)

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16.5cm	6-0272-1101	280	117	1.8	6584100	¥9,400

**カービングフォーク**

ページコード	全長	g	商品コード	価格	
⑫小	6-0272-1201	260	128	6584800	¥12,000
⑬大	6-0272-1301	285	202	6584700	¥20,000

**ペティーナイフ 両**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
⑭12cm	6-0272-1401	243	140	1.5	6584400	¥15,500
⑮14cm	6-0272-1501	263	145	1.5	6584300	¥17,600
⑯16cm	6-0272-1601	280	160	2.0	6584200	¥19,000

**⑰牛刀 両**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	6-0272-1701	273	151	2.0	6584910	¥16,500
19cm	6-0272-1702	310	176	2.0	6584900	¥20,000

**⑱パン切ナイフ 両**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
30cm	6-0272-1801	425	260	2.0	6584500	¥18,700

**⑲フルーツナイフ (皮ケース付) 両**

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
大 10.5cm	6-0272-1901	220	71	1.5	5416510	¥10,700
小 8cm	6-0272-1902	175	46	1.5	5416500	¥8,900

両…両刃 両…片刃 庖丁は全て右仕様です。

●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。●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。

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械 (下ごしらえ)

12 ボール・洗い桶

13 水切り・ザル

14 水マス・計量スプーン

15 ロット・スコップ

08 庖丁