兼松作 日本鋼（安来白鋼3号）霞研 朴（水牛柱柄）

業務用では一般的なラインで、刃研ぎも簡単にでき、取扱いがやさしい庖丁です。

熟練の庖丁鍛冶職人が、日本刀と同じ手法の火造り鍛造、焼入れ（硬度を出す）、焼きもどし（粘り強さを出す）を行った1丁ずつ全てが手作りの魂がこもった逸品です。



①柳刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	6-0284-0101	390	150	3.5	0571700	¥24,000
27cm	6-0284-0102	430	200	4.0	0571800	¥30,000
30cm	6-0284-0103	455	230	4.2	0571900	¥36,000
33cm	6-0284-0104	507	280	4.3	0572000	¥48,000
36cm	6-0284-0105	520	320	4.5	0572100	¥65,000

②蛸引

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	6-0284-0201	390	120	3.0	0572200	¥24,000
27cm	6-0284-0202	420	130	3.0	0572300	¥30,000
30cm	6-0284-0203	455	160	3.0	0572400	¥36,000
33cm	6-0284-0204	505	190	3.4	0572500	¥48,000
36cm	6-0284-0205	520	210	3.4	0572600	¥65,000

③出刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	6-0284-0301	295	270	8.0	0569800	¥24,400
16.5cm	6-0284-0302	325	340	8.0	0569900	¥26,800
18cm	6-0284-0303	340	390	8.0	0570000	¥31,000
19.5cm	6-0284-0304	355	400	8.0	0570100	¥37,500
21cm	6-0284-0305	380	450	8.5	0570200	¥48,500
24cm	6-0284-0306	430	600	8.5	0570300	¥72,000
27cm	6-0284-0307	460	800	10.5	0570400	¥97,000
30cm	6-0284-0308	510	840	11.5	0570500	¥138,000

④小出刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	6-0284-0401	250	130	6.7	0570600	¥21,000

⑤薄刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16.5cm	6-0284-0501	300	150	3.5	0570800	¥23,000
18cm	6-0284-0502	320	200	4.0	0570900	¥25,000
19.5cm	6-0284-0503	340	240	4.0	0571000	¥31,000
21cm	6-0284-0504	380	280	4.0	0571100	¥36,000
24cm	6-0284-0505	420	310	4.0	0571200	¥56,000

⑥鎌型薄刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	6-0284-0601	325	190	4.0	0571300	¥25,000
19.5cm	6-0284-0602	340	220	4.0	0571400	¥31,000
21cm	6-0284-0603	370	260	4.0	0571500	¥36,000
24cm	6-0284-0604	410	310	4.0	0571600	¥56,000

⑦ふぐ引

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	6-0284-0701	390	100	2.6	0574100	¥26,000
27cm	6-0284-0702	420	115	2.6	0574200	¥31,000
30cm	6-0284-0703	450	150	2.8	0574300	¥42,000
33cm	6-0284-0704	490	175	3.0	0574400	¥53,000



⑧サケ切

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	6-0284-0801	425	480	6.5	0573500	¥67,000
27cm	6-0284-0802	465	560	6.5	0573600	¥86,000
30cm	6-0284-0803	500	770	8.2	0573700	¥106,000

⑨附庖丁

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	6-0284-0901	350	145	2.2	0573800	¥21,200
24cm	6-0284-0902	380	185	2.2	0573900	¥24,000
27cm	6-0284-0903	420	225	2.3	0574000	¥30,000

⑩舟行庖丁

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	6-0284-1001	320	165	4.5	0574500	¥25,000
21cm	6-0284-1002	360	235	4.5	0574600	¥33,000

⑪身卸庖丁

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	6-0284-1101	235	190	4.3	0574700	¥24,000
21cm	6-0284-1102	375	250	4.3	0574800	¥30,000
24cm	6-0284-1103	415	280	4.3	0574900	¥40,000
27cm	6-0284-1104	460	490	6.0	0575000	¥51,000
30cm	6-0284-1105	490	500	6.0	0575100	¥64,000

⑫鱧切り（骨切り）

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
27cm	6-0284-1201	430	450	5.7	5855200	¥90,000
30cm	6-0284-1202	460	550	6.5	5855300	¥98,000
33cm	6-0284-1203	490	610	6.5	5855400	¥115,000

⑬寿司切

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	6-0284-1301	395	390	4.2	0572700	¥73,000



⑭細工庖丁

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16.5cm	6-0284-1401	305	115	2.8	0572800	¥29,300
18cm	6-0284-1402	315	150	2.9	0572900	¥32,000

⑮切付庖丁

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
27cm	6-0284-1501	420	390	6.0	0573000	¥62,000
30cm	6-0284-1502	465	440	6.2	0573100	¥70,000

⑯アジ切

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
10.5cm	6-0284-1601	235	100	2.5	0573200	¥9,000

⑰菜切

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16.5cm	6-0284-1701	315	180	3.2	0573300	¥16,400



⑱江戸さき

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	6-0284-1801	300	190	4.7	0582800	¥35,000
21cm	6-0284-1802	325	235	4.7	0582900	¥50,000

⑲うなぎさき大阪型

全長	ページコード	g	背厚	商品コード	価格
190	6-0284-1901	135	4.0	0583000	¥14,500

⑳うなぎさき名古屋型

全長	ページコード	g	背厚	商品コード	価格
215	6-0284-2001	70	3.0	0583200	¥17,000

㉑うなぎさき京型

全長	ページコード	g	背厚	商品コード	価格
205	6-0284-2101	185	11.0	0583100	¥53,000



㉒マグロ切

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
54cm	6-0284-2201	860	660	5.5	0583400	¥193,000
57cm	6-0284-2202	900	800	5.5	0583500	¥210,000
60cm	6-0284-2203	940	820	5.5	0583600	¥220,000

庖丁は全て片刃、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。