

Catalogue No.  
20692-294

ご注文の際は、  
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

中華庖丁・チョッパーナイフ・解体庖丁

294



ブライト M11プロ 中華庖丁

①	M1167 #3	6-0294-0101	厚口	220×95	340	580	3.5	115	7909000	¥27,000
②	M1168 #6	6-0294-0201	薄口	220×110	340	495	3.5 <td>115</td> <td>7909100</td> <td>¥27,000</td>	115	7909100	¥27,000
③	M1169 #7	6-0294-0301	中厚	220×110	340	570	3.5 <td>115</td> <td>7909200</td> <td>¥30,000</td>	115	7909200	¥30,000

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



TOJIRO・PRO 中華庖丁

④	F-630	22cm	6-0294-0401	90	330	440	4.0	100	8395300	¥24,000
⑤ <td>F-631</td> <td>22cm</td> <td>6-0294-0501</td> <td>105</td> <td>340</td> <td>510</td> <td>2.5</td> <td>100</td> <td>8395400</td> <td>¥26,500</td>	F-631	22cm	6-0294-0501	105	340	510	2.5	100	8395400	¥26,500
⑥ <td>F-632 厚口</td> <td>22.5cm</td> <td>6-0294-0601</td> <td>105</td> <td>340</td> <td>556</td> <td>4.0</td> <td>100</td> <td>8395500</td> <td>¥30,000</td>	F-632 厚口	22.5cm	6-0294-0601	105	340	556	4.0	100	8395500	¥30,000

●スウェーデン鋼をベースに、モリブデン/バナジウム、クロムを添加して耐摩耗性に優れております。  
●18-8ステンレスハンドルを使用しているため、洗いやく衛生的です。



DPコバルト合金 中華庖丁

⑦	F-921	22.5cm	6-0294-0701	110	332	465	2.0	105	1533200	¥24,000
⑧ <td>F-922</td> <td>22.5cm</td> <td>6-0294-0801</td> <td>110</td> <td>332</td> <td>560</td> <td>3.0 <td>105 <td>1533300</td> <td>¥28,500</td> </td></td>	F-922	22.5cm	6-0294-0801	110	332	560	3.0 <td>105 <td>1533300</td> <td>¥28,500</td> </td>	105 <td>1533300</td> <td>¥28,500</td>	1533300	¥28,500

●DPコバルト合金鋼削込を採用した中華庖丁です。



⑨景水楼 中華庖丁

⑨	6-0294-0901	175×87	285	300	2.0	105	7380800	¥3,300
---	-------------	--------	-----	-----	-----	-----	---------	--------

材質:刃部/ステンレス刃物鋼



⑩ヴォストフ クレーパーナイフ 4680

⑩	16cm	6-0294-1001	295	444	3.2	3193500	¥30,000
	18cm	6-0294-1002	317	550	3.4	3193600	¥33,000



⑪正広 チョッパーナイフ

⑪	大 18cm	6-0294-1101	180×123	330	750	4.0	5880400	¥19,000
	中 15cm	6-0294-1102	150×115	308	650	4.0	5880500	¥17,000
	小 12cm	6-0294-1103	120×97	254	480	4.0	5880600	¥16,000

材質:刃部/モリブデン鋼



⑫チョッパーナイフ ステンレス刃物鋼

⑫	17cm	6-0294-1201	310	550	3.8	2309510	¥8,000
---	------	-------------	-----	-----	-----	---------	--------

材質:刃部/ステンレス刃物鋼  
ハンドル/茶合板  
●骨付き肉の切割などに最適です。



鋼付ナタ

⑬	地型 18cm	6-0294-1301	360	700	7.0	8006300	¥7,700
⑭	東型 13.5cm	6-0294-1401	360 <td>800</td> <td>9.0</td> <td>8006400</td> <td>¥8,200</td>	800	9.0	8006400	¥8,200

材質:ハンドル/樺の木  
●鋼付きで切れ味が良く、豚骨などを砕くのに大変便利です。

兼常作 解体庖丁シリーズ

ジビエ料理の下処理に



⑮兼常作 ローズ柄 皮剥ぎ

⑮	17cm	6-0294-1501	280	130	2.0	1557050	¥12,500
---	------	-------------	-----	-----	-----	---------	---------

材質:ブレッド鋼材/SKD-12(全鋼)  
柄材/ローズウッド

⑯兼常作 ローズ柄 骨透丸

⑯	14cm	6-0294-1601	250	130	2.5	1555530	¥10,500
---	------	-------------	-----	-----	-----	---------	---------

材質:ブレッド鋼材/SKD-13(全鋼)  
柄材/ローズウッド

⑰兼常作 ローズ柄 腸サキ

⑰	14cm	6-0294-1701	255	140	2.5	1555540	¥17,000
---	------	-------------	-----	-----	-----	---------	---------

材質:ブレッド鋼材/SKD-14(全鋼)  
柄材/ローズウッド

⑱兼常作 ローズ柄 頭取り

⑱	15cm	6-0294-1801	255	130	2.5	1555550	¥11,500
---	------	-------------	-----	-----	-----	---------	---------

材質:ブレッド鋼材/SKD-15(全鋼)  
柄材/ローズウッド

⑲兼常作 ローズ柄 骨透角

⑲	15cm	6-0294-1901	265	140	2.5	1555560	¥11,500
---	------	-------------	-----	-----	-----	---------	---------

材質:ブレッド鋼材/SKD-16(全鋼)  
柄材/ローズウッド

●イノシシ、シカ、トリなどのジビエの処理をはじめ、レストラン厨房での肉刻きなど、専門的分野で活躍する庖丁です。

●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。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。

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 計量スプーン

15 ロット・スコップ

08 庖丁