

堺菊守

サビに強く、硬さとねばりに磨きをかけたプロ仕様の霞和包丁の最高峰です。鏡面仕上げが清潔感、演出効果をさらに高めます。



※水牛八角柄を使用

V金10号。水牛八角(口金)付。
※左用は受注生産の為、定価が1.5倍となります。

堺菊守 和包丁 極V10 鏡面仕上(水牛八角柄)

① 柳刃 [CHAJ-01]

刃渡	商品番号	定価
240mm	13-0106-0101	¥52,500
270mm	13-0106-0102	¥60,700
300mm	13-0106-0103	¥69,400
330mm	13-0106-0104	¥86,500
360mm	13-0106-0105	¥99,400

② 切付柳刃 [CHAJ-16]

刃渡	商品番号	定価
270mm	13-0106-0201	¥69,400
300mm	13-0106-0202	¥86,500

③ 先丸蛸引 [CHAJ-17]

刃渡	商品番号	定価
270mm	13-0106-0301	¥69,400
300mm	13-0106-0302	¥86,500

④ ふぐ引(テッサ) [CHAJ-02]

刃渡	商品番号	定価
240mm	13-0106-0401	¥60,700
270mm	13-0106-0402	¥69,400
300mm	13-0106-0403	¥86,500

⑤ 鎌型薄刃(関西型) [CHAJ-03]

刃渡	商品番号	定価
180mm	13-0106-0501	¥52,500
195mm	13-0106-0502	¥60,700
210mm	13-0106-0503	¥69,400
225mm	13-0106-0504	¥86,500
240mm	13-0106-0505	¥99,400

⑥ 薄刃(関東型) [CHAJ-04]

刃渡	商品番号	定価
180mm	13-0106-0601	¥52,500
195mm	13-0106-0602	¥60,700
210mm	13-0106-0603	¥69,400
225mm	13-0106-0604	¥86,500
240mm	13-0106-0605	¥99,400

堺菊守

プロ用の和包丁として定着した「銀3鋼」。サビに強いだけでなく、その切れ味には定評があります。海外の一流シェフの間でも人気が高まっています。



※水牛柄を使用

銀3鋼。水牛柄(口金)付。
※左用は受注生産の為、定価が1.5倍となります。

堺菊守 和包丁 銀3(水牛柄)

⑦ 柳刃 [CHAK-01]

刃渡	商品番号	定価
210mm	13-0106-0701	¥26,900
240mm	13-0106-0702	¥31,700
270mm	13-0106-0703	¥36,500
300mm	13-0106-0704	¥47,900
330mm	13-0106-0705	¥58,000
360mm	13-0106-0706	¥77,000

⑧ 蛸引 [CHAK-02]

刃渡	商品番号	定価
210mm	13-0106-0801	¥26,900
240mm	13-0106-0802	¥31,700
270mm	13-0106-0803	¥36,500
300mm	13-0106-0804	¥47,900
330mm	13-0106-0805	¥58,000
360mm	13-0106-0806	¥77,000

⑨ ふぐ引(テッサ) [CHAK-03]

刃渡	商品番号	定価
240mm	13-0106-0901	¥36,500
270mm	13-0106-0902	¥47,900
300mm	13-0106-0903	¥58,000

⑩ 出刃 [CHAK-04]

刃渡	商品番号	定価
105mm	13-0106-1001	¥31,600
120mm	13-0106-1002	¥31,600
135mm	13-0106-1003	¥33,800
150mm	13-0106-1004	¥36,100
165mm	13-0106-1005	¥40,100
180mm	13-0106-1006	¥46,300
195mm	13-0106-1007	¥51,800
210mm	13-0106-1008	¥58,700
225mm	13-0106-1009	¥66,300
240mm	13-0106-1010	¥77,000

⑪ 薄刃(関東型) [CHAK-05]

刃渡	商品番号	定価
180mm	13-0106-1101	¥26,900
195mm	13-0106-1102	¥36,500
210mm	13-0106-1103	¥47,900
225mm	13-0106-1104	¥58,000
240mm	13-0106-1105	¥77,000

⑫ 鎌型薄刃(関西型) [CHAK-06]

刃渡	商品番号	定価
180mm	13-0106-1201	¥26,900
195mm	13-0106-1202	¥36,500
210mm	13-0106-1203	¥47,900
225mm	13-0106-1204	¥58,000
240mm	13-0106-1205	¥77,000

⑬ すし切 [CHAK-07]

刃渡	商品番号	定価
240mm	13-0106-1301	¥87,900

⑭ 身卸し [CHAK-08]

刃渡	商品番号	定価
150mm	13-0106-1401	¥26,900
180mm	13-0106-1402	¥31,700
210mm	13-0106-1403	¥36,500
240mm	13-0106-1404	¥47,900
270mm	13-0106-1405	¥58,000
300mm	13-0106-1406	¥77,000

⑮ むきもの [CHAK-10]

刃渡	商品番号	定価
180mm	13-0106-1501	¥36,500

⑯ 骨切 [CHAK-09]

刃渡	商品番号	定価
240mm	13-0106-1601	¥86,500
270mm	13-0106-1602	¥95,500
300mm	13-0106-1603	¥108,100

※上記の価格には消費税は含まれておりません。

料理道具

001 ~ 009

001 鍋(フライパン)

002 ホールパン、番煎し、バット

003 食缶、給食道具

004 コンテナ類

005 キッチンポット、保冷容器

006 ボールミキサー、漬物米ひつ

007 包丁、砥石、まな板

008 種類・中華用品

009 揚げ物用品