

料理道具

001 ~ 009

001 鋼フライパン

002 ホールパン
番手バット

003 食卓給食道具

004 コンテナ類

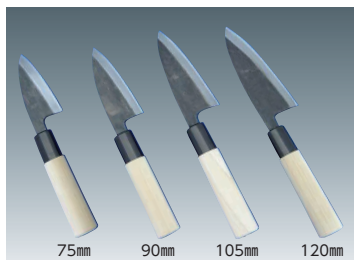
005 キッチンポット
保存器

006 ボールザル
漬物米びつ

007 包丁・砥石
まな板

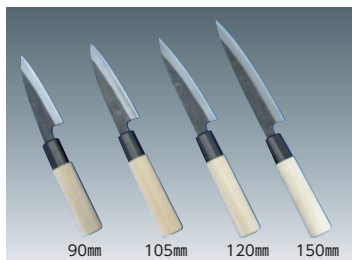
008 種類中華用品

009 揚げ物用品



① 黒打 アジ切(片刃) [CHRA-09]

刃渡	全長	商品番号	価格
75mm	192	13-0113-0101	¥5,300
90mm	202	13-0113-0102	¥5,400
105mm	237	13-0113-0103	¥5,500
120mm	240	13-0113-0104	¥6,200



② 黒打 貝サキ(片刃) [CHRA-10]

刃渡	全長	商品番号	価格
90mm	205	13-0113-0201	¥5,400
105mm	225	13-0113-0202	¥5,500
120mm	240	13-0113-0203	¥6,000
150mm	273	13-0113-0204	¥6,800



③ 割込 皮むき包丁 [CHRA-06]

13-0113-0301 ¥3,100

刃渡:95
全長:220



④ 割込 アジ切包丁 [CHRA-07]

13-0113-0401 ¥3,600

刃渡:105
全長:212

堺菊守



堺菊守 特殊包丁

⑤ 片刃面取(皮むき包丁)

[CHAS-01]

刃渡	商品番号	価格
60mm	13-0113-0501	¥7,000
75mm	13-0113-0502	¥7,100
90mm	13-0113-0503	¥7,200
105mm	13-0113-0504	¥7,300
120mm	13-0113-0505	¥7,400
135mm	13-0113-0506	¥8,600
150mm	13-0113-0507	¥9,700

⑥ 両刃薄刃 [CHAS-02]

刃渡	商品番号	価格
180mm	13-0113-0601	¥10,500
195mm	13-0113-0602	¥11,300
210mm	13-0113-0603	¥12,300

⑦ 貝裂包丁(パン切) [CHAS-04]

刃渡	商品番号	価格
90mm	13-0113-0701	¥7,200
105mm	13-0113-0702	¥7,300
120mm	13-0113-0703	¥7,400
135mm	13-0113-0704	¥7,700
150mm	13-0113-0705	¥8,600

⑧ アジ裂包丁 [CHAS-05]

刃渡	商品番号	価格
90mm	13-0113-0801	¥7,200
105mm	13-0113-0802	¥7,300
120mm	13-0113-0803	¥7,700



堺菊守 うなぎ裂包丁

⑨ 大阪型極上 [CHAS-06]

全長195mm	13-0113-0901	¥18,000
---------	--------------	---------

⑩ 大阪型別打 [CHAS-07]

全長180mm	13-0113-1001	¥9,200
---------	--------------	--------

⑪ 京裂 [CHAS-08]

全長205mm	13-0113-1101	¥30,300
---------	--------------	---------

⑫ 江戸裂 [CHAS-10]

刃渡	商品番号	価格
150mm	13-0113-1201	¥33,500
165mm	13-0113-1202	¥36,000
180mm	13-0113-1203	¥38,800
195mm	13-0113-1204	¥45,000
210mm	13-0113-1205	¥51,000
225mm	13-0113-1206	¥64,800
240mm	13-0113-1207	¥78,200

⑬ 名古屋裂 [CHAS-09]

刃渡	商品番号	価格
105mm	13-0113-1301	¥7,600

⑭ どじょう裂 [CHAS-11]

刃渡	商品番号	価格
120mm	13-0113-1401	¥21,700

⑮ ハモシメ [CHAS-12]

刃渡	商品番号	価格
190mm	13-0113-1501	¥10,600

商標登録 正標 信頼のマーク



正本 本霞・玉白鋼

⑯ 鯉さき庖刀 [CHKA-06] ㊦

刃渡	商品番号	価格
KS1218 180mm	13-0113-1601	¥ 51,600
KS1219 195mm	13-0113-1602	¥ 58,800
KS1221 210mm	13-0113-1603	¥ 75,800
KS1222 225mm	13-0113-1604	¥ 94,800
KS1224 240mm	13-0113-1605	¥112,600
KS1225 255mm	13-0113-1606	¥134,800
KS1227 270mm	13-0113-1607	¥160,800
KS1230 300mm	13-0113-1608	¥272,400

堺菊守



⑰ 堺菊守 サケ切包丁(黒打)

[CHAS-15]

刃渡	商品番号	価格
210mm	13-0113-1701	¥38,000
240mm	13-0113-1702	¥41,600
270mm	13-0113-1703	¥48,000
300mm	13-0113-1704	¥52,400
330mm	13-0113-1705	¥61,000



⑱ 正広作 ハガネ 間切(サヤ付) [CHBI-01] ㊦

刃渡	商品番号	価格
135mm(40931)	13-0113-1801	¥4,000
150mm(40932)	13-0113-1802	¥4,400



⑲ 堺菊守 マグロ切包丁 [CHAS-14] ◇

刃渡	商品番号	価格
450mm	13-0113-1901	¥ 74,200
480mm	13-0113-1902	¥ 91,800
540mm	13-0113-1903	¥115,700
600mm	13-0113-1904	¥131,500

⑳ 正広作 最上 本霞研 マグロ切(サヤ付) [CHBI-01] ㊦

刃渡	商品番号	価格
600mm(15446)	13-0113-2001	¥450,000
660mm(15447)	13-0113-2002	¥500,000



マグロを切る際に普通の包丁で刃を往復させると切断面が傷つき味が衰えます。これを回避する為にマグロ包丁は大型の魚でも刃を行き来させずに解体できる為に大きく作られています。大型の魚類を解体する為に特化された和包丁です。

※上記の価格には消費税は含まれておりません。