

料理道具

001 ~ 009

001 鍋・フライパン

002 ホットプレート・番煎しパン

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



# 藤寅作

藤寅作洋包丁は、長年業務用として厳しい要求に応えながら品質を高めてきました。創業時よりこだわり続けている切れ味と品質の絶え間ない追及が長い間、プロからご家庭の皆様へ幅広く愛される理由になっています。手によく馴染む積層強化材を採用し実用性と耐久性を両立させています。



## 藤寅作 DP コバルト合金鋼刃込 (口金付)

### ① 牛刀 [CHEJ-30] U

刃渡	型番	価格
180mm	13-0119-0101	¥10,000
210mm	13-0119-0102	¥11,000
240mm	13-0119-0103	¥14,000
270mm	13-0119-0104	¥17,500
300mm	13-0119-0105	¥23,000

### ② ペティ [CHEJ-24] U

刃渡	型番	価格
120mm	13-0119-0201	¥6,800
150mm	13-0119-0202	¥7,500

コバルト合金鋼  
Cobalt Alloy Steel (VG10)

13クロームステンレス  
13 Chrome Stainless Steel

コバルト合金刃物鋼を、独自のクラッド技術 DP 法 (内部脱炭防止法) により、徹底した品質管理の中で仕上げた高級刃物鋼を素材に、職人により丹念な手作業による刃付けを施しています。業務用庖丁として鋭利性・耐久性・耐錆性など、全てにおいて他を凌ぐ独創的なシリーズです。

### ③ 筋引 [CHEJ-29] U

刃渡	型番	価格
240mm	13-0119-0301	¥14,000
270mm	13-0119-0302	¥17,500

### ④ 骨スキ [CHEJ-25] U

刃渡	型番	価格
150mm	13-0119-0401	¥10,500

### ⑤ 洋出刃 [CHEJ-33] U

刃渡	型番	価格
170mm	13-0119-0501	¥20,000
210mm	13-0119-0502	¥23,000
240mm	13-0119-0503	¥25,000

### ⑥ 三徳 [CHEJ-32] U

刃渡	型番	価格
170mm	13-0119-0601	¥10,000

### ⑦ 薄刃 [CHEJ-31] U

刃渡	型番	価格
165mm	13-0119-0701	¥10,000

# 村斗 Classic 燕三条

VG10 CLAD STAINLESS STEEL  
MADE IN JAPAN / SHIMOMURA

VG10 三層鋼を使用。鋭い切れ味と永切れを両立。



## 村斗 Classic VG10

### ⑧ 牛刀 [CHOJ-22] B

刃渡	型番	価格
180mm	13-0119-0801	¥9,000
210mm	13-0119-0802	¥11,000
240mm	13-0119-0803	¥13,000
270mm	13-0119-0804	¥16,000

### ⑨ ペティ [CHOJ-23] ◇ B

刃渡	型番	価格
90mm	13-0119-0901	¥6,800
125mm	13-0119-0902	¥6,800
150mm	13-0119-0903	¥7,500

### ⑩ 筋引 [CHOJ-24] B

刃渡	型番	価格
240mm	13-0119-1001	¥13,000
270mm	13-0119-1002	¥16,000

### ⑪ 三徳 [CHOJ-20] B

刃渡	型番	価格
170mm	13-0119-1101	¥9,000

### ⑫ 菜切 [CHOJ-21] B

刃渡	型番	価格
165mm	13-0119-1201	¥9,000

**刃先形状**  
鋭い切れ離れを生み出す水縁刃付け  
燕三条の職人による伝統的な「水縁刃付け」により、はまがり形状の刃先を作り上げます。緩やかな曲線を描く刃先は食材を切る際の抵抗がなく、鋭い切れ味と切れ離れ効果を実現します。

**高硬度、永切れ、研ぎやすさを併せ持つVG10三層鋼**  
三層鋼の刃材には、切れ味と永切れを両立し、本職の料理人にも愛用されているVG10材を使用。

**口金一体形状**  
ステンレス製の口金つなぎ目がないため衛生的で耐久性にも優れています。

**テーパ形状**  
根元は細く、根元は太くなっている為握りやすく、力を伝えやすい。硬い食材や大きな食材でも安心して切りやすいです。

**手にやさしい曲線形状**  
職人による手書きで、握の曲線形状は手になじむよう丁寧に仕上げます。指の当たりがやさしくなるよう形作られています。

**本職の技に伝わる重量設計**  
本職の料理人の技に伝わる為の重さと重心バランスを最適化しました。筋のある肉、大きな野菜、かたい食材も、刃身の重量感が切り込みを軽くしてくれます。皮むきは手首に負担がからずラクにむけます。

※上記の価格には消費税は含まれておりません。