



モリブデンとバナジウムの入ったハイカーボンの高級ステンレス・モリブデン鋼を使用。ハイレベルな技術を駆使した理想の洋包丁です。

刀身と一体のツバが衛生的。切れの冴えと耐久性を両立させた秀作です。

ミソノ モリブデン鋼(ツバ付)

① 牛刀 [CHCA-01] 目

刃渡	品番	価格
180mm(511)	13-0120-0101	¥12,000
195mm(518)	13-0120-0102	¥12,500
210mm(512)	13-0120-0103	¥12,700
240mm(513)	13-0120-0104	¥19,000
270mm(514)	13-0120-0105	¥23,900
300mm(515)	13-0120-0106	¥29,400
330mm(516)	13-0120-0107	¥34,900
360mm(517)	13-0120-0108	¥42,600

② 筋引 [CHCA-02] 目

刃渡	品番	価格
240mm(521)	13-0120-0201	¥18,400
270mm(522)	13-0120-0202	¥22,900
300mm(523)	13-0120-0203	¥28,600
330mm(524)	13-0120-0204	¥34,400
360mm(525)	13-0120-0205	¥41,600

③ 洋出刃 [CHCA-03] 目

刃渡	品番	価格
165mm(550)	13-0120-0301	¥22,800
240mm(552)	13-0120-0302	¥43,200

④ 三徳包丁 [CHCA-04] 目

刃渡	品番	価格
140mm(580)	13-0120-0401	¥11,200
160mm(583)	13-0120-0402	¥12,500
180mm(581)	13-0120-0403	¥13,500

⑤ ウェーブナイフ [CHCA-05] 目

刃渡	品番	価格
300mm(696)	13-0120-0501	¥18,400
360mm(697)	13-0120-0502	¥20,300

⑥ サーモンナイフ [CHCA-06] 目

刃渡	品番	価格
300mm(686)	13-0120-0601	¥25,500
360mm(687)	13-0120-0602	¥28,800

⑦ パーリングナイフ [CHCA-07] 目

刃渡	品番	価格
80mm(534)	13-0120-0701	¥8,300

⑧ ペティナイフ [CHCA-08] 目

刃渡	品番	価格
120mm(531)	13-0120-0801	¥8,900
130mm(532)	13-0120-0802	¥9,500
150mm(533)	13-0120-0803	¥10,200

⑨ 骨スキ(角)東型 [CHCA-09] 目

刃渡	品番	価格
145mm(541)	13-0120-0901	¥14,200

⑩ 骨スキ(丸)西型 [CHCA-10] 目

刃渡	品番	価格
145mm(542)	13-0120-1001	¥13,500

⑪ 牛刀サーモン [CHCA-11] 目

刃渡	品番	価格
180mm(561)	13-0120-1101	¥18,400
210mm(562)	13-0120-1102	¥20,100
240mm(563)	13-0120-1103	¥33,700
270mm(564)	13-0120-1104	¥41,900
300mm(565)	13-0120-1105	¥51,700

⑫ 筋引サーモン [CHCA-12] 目

刃渡	品番	価格
240mm(528)	13-0120-1201	¥32,200
270mm(529)	13-0120-1202	¥39,700
300mm(526)	13-0120-1203	¥44,300
360mm(527)	13-0120-1204	¥64,300

⑬ ペティサーモン [CHCA-13] 目

刃渡	品番	価格
120mm(571)	13-0120-1301	¥14,300
130mm(572)	13-0120-1302	¥15,200
150mm(573)	13-0120-1303	¥16,100



従来の13クロムから、より錆びにくく、より粘り強い16クロムハイスステンレスモリブデン鋼を実現。従来製品と比べると、どこまでも切れる、いつまでも錆びにくく、研ぎやすい。

プロの要求に応える本格高級シリーズです。

ミソノ 440

⑭ 牛刀 [CHCB-01] 目

刃渡	品番	価格
180mm(811)	13-0120-1401	¥17,900
210mm(812)	13-0120-1402	¥19,000
240mm(813)	13-0120-1403	¥26,400
270mm(814)	13-0120-1404	¥31,200
300mm(815)	13-0120-1405	¥38,700

⑮ 筋引 [CHCB-02] 目

刃渡	品番	価格
240mm(821)	13-0120-1501	¥24,100
270mm(822)	13-0120-1502	¥28,800

⑯ ペティナイフ [CHCB-03] 目

刃渡	品番	価格
120mm(831)	13-0120-1601	¥13,300
130mm(832)	13-0120-1602	¥13,400
150mm(833)	13-0120-1603	¥13,600

⑰ 骨スキ角型 [CHCB-04] 目

刃渡	品番	価格
145mm(841)	13-0120-1701	¥21,800

⑱ 三徳包丁 [CHCB-05] 目

刃渡	品番	価格
180mm(881)	13-0120-1801	¥18,400



スウェーデン特殊鋼の最高峰、高純度ピュアステンレス鋼を使用。高級炭素鋼と同等の硬度(HRC59~60)があり、しかもステンレス鋼の特長で錆びにくい。研ぎやすく長切れする鋭い切れ味はプロ仕様の最高峰のシリーズです。

ミソノ UX10

⑲ 牛刀 [CHCC-01] 目

刃渡	品番	価格
180mm(711)	13-0120-1901	¥26,400
210mm(712)	13-0120-1902	¥28,700
240mm(713)	13-0120-1903	¥38,700
270mm(714)	13-0120-1904	¥43,400
300mm(715)	13-0120-1905	¥55,700

⑳ 筋引 [CHCC-02] 目

刃渡	品番	価格
240mm(721)	13-0120-2001	¥36,300
270mm(722)	13-0120-2002	¥41,300

㉑ ペティナイフ [CHCC-03] 目

刃渡	品番	価格
120mm(731)	13-0120-2101	¥18,400
130mm(732)	13-0120-2102	¥18,900
150mm(733)	13-0120-2103	¥19,500

㉒ 骨スキ角型 [CHCC-04] 目

刃渡	品番	価格
145mm(741)	13-0120-2201	¥31,200

㉓ 三徳包丁 [CHCC-05] 目

刃渡	品番	価格
180mm(781)	13-0120-2301	¥27,400

㉔ 牛刀サーモン [CHCC-06] 目

刃渡	品番	価格
180mm(761)	13-0120-2401	¥42,600
210mm(762)	13-0120-2402	¥46,000
240mm(763)	13-0120-2403	¥62,000
270mm(764)	13-0120-2404	¥69,700
300mm(765)	13-0120-2405	¥89,100

㉕ 筋引サーモン [CHCC-07] 目

刃渡	品番	価格
240mm(728)	13-0120-2501	¥58,400
270mm(729)	13-0120-2502	¥65,900

㉖ ペティサーモン [CHCC-08] 目

刃渡	品番	価格
120mm(771)	13-0120-2601	¥29,600
130mm(772)	13-0120-2602	¥30,400
150mm(773)	13-0120-2603	¥31,200

※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  
ボウル・パット

003  
食卓・給食道具

004  
コンテナ類

005  
キッチンポット

006  
ポル・ミル

007  
まな板・砥石

008  
種類・中華用品

009  
揚げ物用品