

堺孝行 霞研 安来の白鋼を使用した、普及タイプの和庖丁

01 IH・ガス兼用鍋

02 ガス専用鍋

03 フライパン

04 鍋全般

05 ブランドキッチン  
コレクション

06 オープンウェア

07 ホテルバン・  
ガストロノームバン

08 庖丁



① 正夫(柳刃) 加

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	1-0305-0101	305	160	3.8	7932900	¥10,300
21cm	1-0305-0102	345	200	3.9	7933000	¥10,900
24cm	1-0305-0103	380	220	4.0	7933100	¥12,000
27cm	1-0305-0104	415	260	4.1	7933200	¥15,300
30cm	1-0305-0105	450	300	4.1	7933300	¥17,600
33cm	1-0305-0106	490	420	4.6	7933400	¥23,800
36cm	1-0305-0107	525	440	4.7	7933500	¥31,400

② 蛸引 加

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	1-0305-0201	345	160	3.0	7934100	¥11,500
24cm	1-0305-0202	380	200	3.0	7934200	¥12,600
27cm	1-0305-0203	415	240	3.6	7934300	¥15,800
30cm	1-0305-0204	450	290	3.6	7934400	¥18,200
33cm	1-0305-0205	490	340	3.6	7934500	¥24,700
36cm	1-0305-0206	525	390	3.6	7934600	¥32,700

③ 出刃 加

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
9cm	1-0305-0301	210	120	4.3	7934700	¥10,900
10.5cm	1-0305-0302	230	140	5.2	7934800	¥11,200
12cm	1-0305-0303	245	220	6.0	7934900	¥11,300
13.5cm	1-0305-0304	270	280	7.2	7935000	¥11,700
15cm	1-0305-0305	290	320	7.4	7935100	¥12,500
16.5cm	1-0305-0306	315	380	8.0	7935200	¥13,900
18cm	1-0305-0307	335	420	8.0	7935300	¥16,100
19.5cm	1-0305-0308	355	520	9.0	7935400	¥19,800
21cm	1-0305-0309	375	580	9.0	7935500	¥24,600
22.5cm	1-0305-0310	395	640	9.5	7935600	¥32,500
24cm	1-0305-0311	420	800	9.5	7935700	¥41,500
27cm	1-0305-0312	460	900	11.0	7935800	¥58,500
30cm	1-0305-0313	495	1,000	11.0	7935900	¥88,400

④ 舟行出刃 加

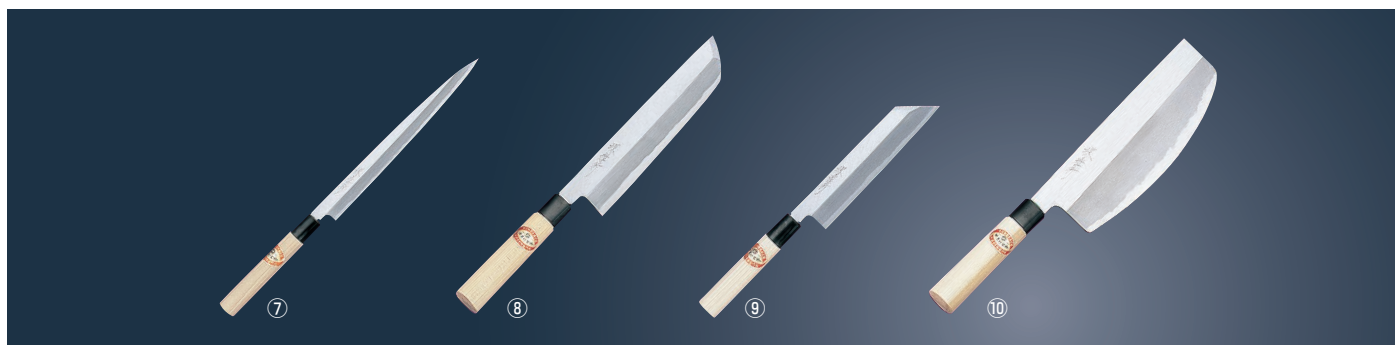
刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	1-0305-0401	280	180	3.0	7936000	¥10,700
16.5cm	1-0305-0402	295	200	4.0	7936100	¥11,500
18cm	1-0305-0403	320	240	5.0	7936200	¥12,700
19.5cm	1-0305-0404	337	280	5.0	7936300	¥18,100
21cm	1-0305-0405	355	340	5.0	7936400	¥20,000

⑤ 薄刃 加

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16.5cm	1-0305-0501	300	220	3.0	7937100	¥10,900
18cm	1-0305-0502	320	280	3.4	7937200	¥12,000
19.5cm	1-0305-0503	340	300	4.0	7937300	¥15,300
21cm	1-0305-0504	355	360	4.2	7937400	¥17,600
22.5cm	1-0305-0505	375	400	4.2	7937500	¥23,800
24cm	1-0305-0506	395	460	4.6	7937600	¥31,400

⑥ 鎌形薄刃 加

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16.5cm	1-0305-0601	300	200	3.0	7936500	¥10,900
18cm	1-0305-0602	320	260	3.8	7936600	¥12,000
19.5cm	1-0305-0603	340	300	3.9	7936700	¥15,300
21cm	1-0305-0604	355	360	4.2	7936800	¥17,600
22.5cm	1-0305-0605	380	400	4.2	7936900	¥23,800
24cm	1-0305-0606	395	460	4.2	7937000	¥31,400



⑦ ふぐ引 加

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	1-0305-0701	305	140	2.5	7933600	¥11,600
21cm	1-0305-0702	343	160	2.5	7933700	¥12,000
24cm	1-0305-0703	380	200	2.5	7933800	¥13,700
27cm	1-0305-0704	415	220	2.5	7933900	¥16,500
30cm	1-0305-0705	450	240	3.0	7934000	¥20,100

⑧ 骨切(鯉切) 加

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	1-0305-0801	400	300	5.0	7938000	¥29,400
27cm	1-0305-0802	430	360	5.0	7938100	¥36,700
30cm	1-0305-0803	460	460	5.5	7938200	¥45,500
33cm	1-0305-0804	500	560	5.5	7938300	¥57,100

⑨ むき物庖丁 加

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	1-0305-0901	320	140	3.0	7937700	¥11,700

⑩ 寿司切 加

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	1-0305-1001	360	500	4.0	7937800	¥22,800
24cm	1-0305-1002	390	620	4.2	7937900	¥25,000

庖丁は全て片刃、右仕様です。左仕様をご希望の際は別途お問い合わせください。

●このカタログに掲載されている価格は、2021年4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。