

EUステンレス特殊鋼の最高峰、高純度ピュアステンレス鋼使用

ミソノUX10シリーズ

EU製ピュア・ステンレス特殊鋼を使用し、ミソノの古い伝統と新しい技術の複合から生まれたステンレス鋼庖丁の最高峰
ハガネ庖丁を超える鋭い切れ味と研ぎやすさ。洋銀を施したツバとリベット、高品質のハンドルとどれをとってもハイクオリティな仕上です。



①牛刀 画

④ペティーナイフ 画

⑧筋引サーモン 画

11

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.711 18cm	5-0256-0101	305	155	2.1	4988100	¥26,400
No.712 21cm	5-0256-0102	340	160	2.1	4988200	¥28,700
No.713 24cm	5-0256-0103	380	245	2.3	4988300	¥38,700
No.714 27cm	5-0256-0104	410	260	2.3	4988400	¥43,400
No.715 30cm	5-0256-0105	445	345	2.7	4988500	¥55,700

②筋引 画

⑤骨スキ 角型 画

⑨三徳サーモン 画

12

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.721 24cm	5-0256-0201	365	175	2.1	4988900	¥36,300
No.722 27cm	5-0256-0202	400	190	2.1	4989000	¥41,300

③三徳庖丁 画

⑥Nボーニング 画

⑩ペティーサーモン 画

13

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.781 18cm	5-0256-0301	305	170	2.1	4989100	¥27,400

⑦牛刀サーモン 画

⑪牛刀 画

14

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.761 18cm	5-0256-0701	305	160	2.1	4989300	¥42,600
No.762 21cm	5-0256-0702	340	170	2.1	4989400	¥46,000
No.763 24cm	5-0256-0703	380	245	2.3	4989500	¥62,000
No.764 27cm	5-0256-0704	410	270	2.3	4989600	¥69,700
No.765 30cm	5-0256-0705	445	345	2.7	4989700	¥89,100

※刃身の裏にも裏にもシャープな凹加工

ミソノ EU・カーボン鋼シリーズ(手研本刃付仕様)

優れた刃持ちと、鋭い切れ味。EU・カーボン鋼の持ち味を
フルに発揮した手打ち鍛造のハガネの洋庖丁



⑪牛刀 画

⑬洋出刃 画

⑯ペティーナイフ 細身 画

15

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.111 18cm	5-0256-1101	300	150	2.1	4886200	¥17,200
No.118 19.5cm	5-0256-1102	315	165	2.1	4886300	¥17,600
No.112 21cm	5-0256-1103	330	170	2.1	4886400	¥18,400
No.113 24cm	5-0256-1104	370	240	2.3	4886500	¥25,800
No.114 27cm	5-0256-1105	400	280	2.3	4886600	¥31,900
No.115 30cm	5-0256-1106	435	340	2.5	4886700	¥39,300
No.116 33cm	5-0256-1107	470	370	2.5	4886800	¥46,000
No.117 36cm	5-0256-1108	500	410	2.5	4886900	¥54,900

⑫筋引 画

⑭三徳庖丁 画

⑯骨スチ 丸型 画

16

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.121 24cm	5-0256-1201	360	142	2.0	4887000	¥24,500
No.122 27cm	5-0256-1202	390	146	2.0	4887100	¥31,000
No.123 30cm	5-0256-1203	430	178	2.1	4887200	¥37,100
No.124 33cm	5-0256-1204	470	192	2.1	4887300	¥43,500
No.125 36cm	5-0256-1205	500	204	2.1	4887400	¥51,700

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.180 14cm	5-0256-1401	250	125	2.0	4885900	¥15,200
No.183 16cm	5-0256-1402	275	140	2.0	4886000	¥17,000
No.181 18cm	5-0256-1403	300	165	2.0	4886100	¥18,700

⑮ペティーナイフ 画

⑲ガラスキ 画

17

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.131 12cm	5-0256-1501	220	65	1.6	4887700	¥11,500
No.132 13cm	5-0256-1502	230	70	1.6	4887800	¥12,100
No.133 15cm	5-0256-1503	260	75	1.6	4887900	¥12,700

⑳パーリング 画

18

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.134 8cm	5-0256-2001	185	58	1.5	4887500	¥10,600

画…両刃 画…片刃 庖丁は全て右仕様です。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、2025年9月1日現在のもので、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。

09

砥石・庖丁差し
まな板

11

(下ごしらえ)
ボーリング機械

13

水切り・ザル

14

水量スプーン

15

ポート・スコップ

08

庖丁