

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 両

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 両

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 両

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

④ペティナイフ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.731 12cm	5-0256-0401	225	60	1.8	4988600	¥18,400
No.732 13cm	5-0256-0402	240	62	1.8	4988700	¥18,900
No.733 15cm	5-0256-0403	260	68	1.8	4988800	¥19,500

⑤骨スキ 角型 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.741 14.5cm	5-0256-0501	270	210	2.7	4989200	¥31,200

⑥Nボーニング 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.743 11cm	5-0256-0601	270	155	2.1	4990520	¥31,200

⑦牛刀サーモン 両

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

⑧筋引サーモン 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.728 24cm	5-0256-0801	365	170	2.1	4990100	¥58,400
No.729 27cm	5-0256-0802	400	190	2.1	4990200	¥65,900

⑨三徳サーモン 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.751 18cm	5-0256-0901	305	160	2.1	4990300	¥44,000

⑩ペティサーモン 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.771 12cm	5-0256-1001	225	58	1.8	4989800	¥29,600
No.772 13cm	5-0256-1002	240	66	1.8	4989900	¥30,400
No.773 15cm	5-0256-1003	260	66	1.8	4990000	¥31,200

※刀身の表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 両

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 両

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

⑬洋出刃 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.150 16.5cm	5-0256-1301	295	380	5.6	4888300	¥27,600
No.151 21cm	5-0256-1302	345	405	4.5	4888400	¥42,600
No.152 24cm	5-0256-1303	375	460	4.5	4888500	¥48,500
No.153 27cm	5-0256-1304	405	540	5.4	4888600	¥52,800

⑭三徳庖丁 両

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ペティナイフ 両

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

⑯ペティナイフ 細身 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.130 12cm	5-0256-1601	220	60	1.6	4887600	¥11,500

⑰骨スキ 角型 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.141 14.5cm	5-0256-1701	270	195	2.5	4888000	¥19,300
No.145 16.5cm	5-0256-1702	280	210	2.7	4888200	¥24,800

⑱骨スキ 丸型 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.142 14.5cm	5-0256-1801	260	185	2.5	4888100	¥18,400

⑲ガラスキ 両

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
No.146 18.5cm	5-0256-1901	315	350	5.4	4888700	¥39,800

⑳バーリング 両

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

両…両刃 両…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。

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械  
(下記しらす)

12 ボール・洗い桶

13 水切り・ザル

14 水マス・  
計量スプーン

15 ロート・スコップ

08 庖丁