

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 I・H・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 オープンウエア

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	5-0285-0101	305	160	3.8	7932900	¥12,800
21cm	5-0285-0102	345	200	3.9	7933000	¥13,600
24cm	5-0285-0103	380	220	4.0	7933100	¥14,900
27cm	5-0285-0104	415	260	4.1	7933200	¥19,000
30cm	5-0285-0105	450	300	4.1	7933300	¥21,900
33cm	5-0285-0106	490	420	4.6	7933400	¥29,500
36cm	5-0285-0107	525	440	4.7	7933500	¥40,600

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	5-0285-0201	345	160	3.0	7934100	¥14,600
24cm	5-0285-0202	380	200	3.0	7934200	¥15,700
27cm	5-0285-0203	415	240	3.6	7934300	¥19,600
30cm	5-0285-0204	450	290	3.6	7934400	¥22,600
33cm	5-0285-0205	490	340	3.6	7934500	¥30,600
36cm	5-0285-0206	525	390	3.6	7934600	¥42,300

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	5-0285-0301	210	120	4.3	7934700	¥13,600
10.5cm	5-0285-0302	230	140	5.2	7934800	¥13,900
12cm	5-0285-0303	245	220	6.0	7934900	¥14,000
13.5cm	5-0285-0304	270	280	7.2	7935000	¥14,600
15cm	5-0285-0305	290	320	7.4	7935100	¥15,600
16.5cm	5-0285-0306	315	380	8.0	7935200	¥17,300
18cm	5-0285-0307	335	420	8.0	7935300	¥20,200
19.5cm	5-0285-0308	355	520	9.0	7935400	¥24,600
21cm	5-0285-0309	375	580	9.0	7935500	¥30,600
22.5cm	5-0285-0310	395	640	9.5	7935600	¥40,300
24cm	5-0285-0311	420	800	9.5	7935700	¥51,500
27cm	5-0285-0312	460	900	11.0	7935800	¥72,500
30cm	5-0285-0313	495	1,000	11.0	7935900	¥110,600

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	5-0285-0401	280	180	3.0	7936000	¥15,200
16.5cm	5-0285-0402	295	200	4.0	7936100	¥16,300
18cm	5-0285-0403	320	240	5.0	7936200	¥17,800
19.5cm	5-0285-0404	337	280	5.0	7936300	¥25,700
21cm	5-0285-0405	355	340	5.0	7936400	¥27,800

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	5-0285-0501	300	220	3.0	7937100	¥14,100
18cm	5-0285-0502	320	280	3.4	7937200	¥15,400
19.5cm	5-0285-0503	340	300	4.0	7937300	¥19,700
21cm	5-0285-0504	355	360	4.2	7937400	¥22,700
22.5cm	5-0285-0505	375	400	4.2	7937500	¥28,900
24cm	5-0285-0506	395	460	4.6	7937600	¥38,100

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	5-0285-0601	300	200	3.0	7936500	¥14,100
18cm	5-0285-0602	320	260	3.8	7936600	¥15,400
19.5cm	5-0285-0603	340	300	3.9	7936700	¥19,700
21cm	5-0285-0604	355	360	4.2	7936800	¥22,700
22.5cm	5-0285-0605	380	400	4.2	7936900	¥28,900
24cm	5-0285-0606	395	460	4.2	7937000	¥38,100



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	5-0285-0701	305	140	2.5	7933600	¥14,200
21cm	5-0285-0702	343	160	2.5	7933700	¥14,900
24cm	5-0285-0703	380	200	2.5	7933800	¥18,500
27cm	5-0285-0704	415	220	2.5	7933900	¥22,800
30cm	5-0285-0705	450	240	3.0	7934000	¥28,100

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	5-0285-0801	400	300	5.0	7938000	¥38,200
27cm	5-0285-0802	430	360	5.0	7938100	¥47,500
30cm	5-0285-0803	460	460	5.5	7938200	¥58,800
33cm	5-0285-0804	500	560	5.5	7938300	¥73,700

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	5-0285-0901	320	140	3.0	7937700	¥14,800

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	5-0285-1001	360	500	4.0	7937800	¥30,500
24cm	5-0285-1002	390	620	4.2	7937900	¥33,500

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、2025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。