

堺孝行 本霞研 従来の白三鋼を使用し、本霞研を施した、本職用の和庖丁です。



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	5-0286-0101	305	160	3.5	7938400	¥26,100
21cm	5-0286-0102	340	180	3.5	7938500	¥28,300
24cm	5-0286-0103	375	220	3.2	7938600	¥30,500
27cm	5-0286-0104	415	280	4.0	7938700	¥33,700
30cm	5-0286-0105	445	340	4.3	7938800	¥37,200
33cm	5-0286-0106	495	420	5.0	7938900	¥46,900
36cm	5-0286-0107	530	440	5.0	7939000	¥59,300

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	5-0286-0201	345	160	3.0	7939700	¥28,300
24cm	5-0286-0202	385	180	3.0	7939800	¥30,500
27cm	5-0286-0203	420	240	3.0	7939900	¥33,700
30cm	5-0286-0204	450	260	3.0	7940000	¥37,200
33cm	5-0286-0205	490	280	3.0	7940100	¥46,900
36cm	5-0286-0206	525	300	3.0	7940200	¥59,300

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	5-0286-0301	200	140	5.0	7940300	¥19,700
10.5cm	5-0286-0302	230	180	6.0	7940400	¥20,200
12cm	5-0286-0303	245	220	6.2	7940500	¥21,200
13.5cm	5-0286-0304	270	260	6.0	7940600	¥22,900
15cm	5-0286-0305	290	340	7.0	7940700	¥24,700
16.5cm	5-0286-0306	315	380	7.5	7940800	¥27,300
18cm	5-0286-0307	337	420	7.5	7940900	¥29,500
19.5cm	5-0286-0308	360	540	9.0	7941000	¥34,300
21cm	5-0286-0309	380	580	9.0	7941100	¥42,900
22.5cm	5-0286-0310	400	640	9.0	7941200	¥55,400
24cm	5-0286-0311	420	760	9.0	7941300	¥68,900
27cm	5-0286-0312	450	840	9.0	7941400	¥90,400
30cm	5-0286-0313	480	930	9.0	7941500	¥118,000

④ 本出刃 加

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	5-0286-0401	340	500	8.0	7941600	¥35,000
21cm	5-0286-0402	380	660	9.0	7941700	¥46,700
24cm	5-0286-0403	420	760	9.0	7941800	¥74,500

⑤ 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	5-0286-0501	280	180	3.5	7941900	¥21,700
16.5cm	5-0286-0502	295	210	4.0	7942000	¥23,600
18cm	5-0286-0503	320	260	4.2	7942100	¥27,700
19.5cm	5-0286-0504	337	300	4.8	7942200	¥29,900
21cm	5-0286-0505	355	360	4.8	7942300	¥36,000
24cm	5-0286-0506	395	480	6.0	7942400	¥59,200

⑥ 薄刃 加

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	5-0286-0601	275	160	3.0	7943400	¥26,100
16.5cm	5-0286-0602	295	220	3.8	7943500	¥28,100
18cm	5-0286-0603	320	260	4.0	7943600	¥30,600
19.5cm	5-0286-0604	340	300	4.0	7943700	¥33,700
21cm	5-0286-0605	355	340	4.0	7943800	¥37,000
22.5cm	5-0286-0606	375	440	5.0	7943900	¥46,900
24cm	5-0286-0607	390	500	5.0	7944000	¥58,800
27cm	5-0286-0608	420	560	5.0	7944100	¥81,800



⑦ 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
15cm	5-0286-0701	275	160	3.0	7942600	¥26,100
16.5cm	5-0286-0702	300	200	3.4	7942700	¥28,100
18cm	5-0286-0703	315	260	4.0	7942800	¥30,600
19.5cm	5-0286-0704	335	300	4.0	7942900	¥33,700
21cm	5-0286-0705	350	340	4.0	7943000	¥37,000
22.5cm	5-0286-0706	370	380	4.0	7943100	¥46,900
24cm	5-0286-0707	400	460	4.8	7943200	¥58,800
27cm	5-0286-0708	450	580	5.0	7943300	¥81,800

⑧ ふぐ引 加

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	5-0286-0801	340	180	3.0	7939100	¥29,900
24cm	5-0286-0802	375	200	3.0	7939200	¥32,100
27cm	5-0286-0803	410	220	3.0	7939300	¥35,400
30cm	5-0286-0804	450	260	3.0	7939400	¥40,900
33cm	5-0286-0805	490	280	3.0	7939500	¥52,000
36cm	5-0286-0806	520	300	3.0	7939600	¥64,400

⑨ 身卸出刃 加

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	5-0286-0901	370	360	4.8	7944200	¥33,600
24cm	5-0286-0902	410	440	6.0	7944300	¥39,200
27cm	5-0286-0903	445	520	6.0	7944400	¥56,900
30cm	5-0286-0904	485	560	6.0	7944500	¥80,200

⑩ 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	5-0286-1001	310	220	3.0	7942500	¥29,500

⑪ 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	5-0286-1101	360	500	3.6	7944600	製造中止
24cm	5-0286-1102	390	540	3.8	7944700	製造中止
27cm	5-0286-1103	420	640	4.8	7944800	製造中止

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。

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