

正統 本霞(玉白鋼)

ここにプロの誇りがある
料理道を極めるプロに贈る。

ソフトな使い心地、そして酷使に耐えられる耐久性は、他の追随を許さない逸品揃いと評価を受けております。



①柳刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	5-0287-0101	345	110	3.6	4577200	¥42,200
24cm	5-0287-0102	385	139	3.6	4577300	¥46,000
27cm	5-0287-0103	425	174	3.8	4577400	¥51,600
30cm	5-0287-0104	455	200	4.1	4577500	¥59,000
33cm	5-0287-0105	490	254	4.2	4577600	¥72,200
36cm	5-0287-0106	530	292	4.9	4577700	¥88,600

②タコ引(刺身)

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	5-0287-0201	380	95	2.5	4577800	¥46,000
27cm	5-0287-0202	425	120	3.0	4577900	¥51,600
30cm	5-0287-0203	460	145	3.2	4578000	¥59,000
33cm	5-0287-0204	490	182	3.3	4578100	¥72,200
36cm	5-0287-0205	525	208	3.5	4578200	¥88,600

③相出刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	5-0287-0301	290	135	4.4	4578300	¥41,000
16.5cm	5-0287-0302	305	163	5.0	4578400	¥46,800
18cm	5-0287-0303	325	209	5.5	4578500	¥51,600
19.5cm	5-0287-0304	345	240	5.8	4578600	¥58,800
21cm	5-0287-0305	365	277	5.9	4578700	¥80,800
22.5cm	5-0287-0306	385	327	6.3	4578800	¥103,800
24cm	5-0287-0307	400	394	7.0	4578900	¥121,000
27cm	5-0287-0308	445	480	7.8	4579000	¥172,800

④本出刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
10.5cm	5-0287-0401	232	90	3.3	7932200	¥31,800
12cm	5-0287-0402	250	150	6.5	7932300	¥35,600
13.5cm	5-0287-0403	275	165	6.4	7932400	¥39,200
15cm	5-0287-0404	295	232	6.4	4579100	¥41,000
16.5cm	5-0287-0405	310	280	6.4	4579200	¥46,800
18cm	5-0287-0406	335	312	7.3	4579300	¥51,600
19.5cm	5-0287-0407	355	349	7.3	4579400	¥58,800
21cm	5-0287-0408	380	414	8.0	4579500	¥80,800
22.5cm	5-0287-0409	405	505	8.4	4579600	¥103,800
24cm	5-0287-0410	425	560	8.4	4579700	¥121,000

⑤東形薄刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	5-0287-0501	325	165	3.5	4579800	¥46,000
19.5cm	5-0287-0502	340	212	3.7	4579900	¥51,600
21cm	5-0287-0503	365	233	4.0	4580000	¥59,000
22.5cm	5-0287-0504	380	281	4.5	4580100	¥72,200
24cm	5-0287-0505	400	323	4.7	4580200	¥88,600

⑥鎌形薄刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	5-0287-0601	330	167	3.4	4580300	¥46,000
19.5cm	5-0287-0602	340	202	3.7	4580400	¥51,600
21cm	5-0287-0603	365	234	4.1	4580500	¥59,000
22.5cm	5-0287-0604	383	290	4.3	4580600	¥72,200
24cm	5-0287-0605	400	330	4.9	4580700	¥88,600

⑦フグ引

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	5-0287-0701	389	90	3.0	4580800	¥49,200
27cm	5-0287-0702	423	110	3.0	4580900	¥54,800
30cm	5-0287-0703	462	130	3.1	4581000	¥62,200
33cm	5-0287-0704	490	150	3.2	4581100	¥75,400
36cm	5-0287-0705	521	180	3.3	4581200	¥91,800

⑧鰻サキ

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	5-0287-0801	275	200	6.0	4581300	¥58,200
19.5cm	5-0287-0802	290	212	6.0	4581400	¥66,800
21cm	5-0287-0803	320	270	6.2	4581500	¥91,600
22.5cm	5-0287-0804	334	330	7.2	4581600	¥114,600
24cm	5-0287-0805	353	360	7.3	4581700	¥136,200
25.5cm	5-0287-0806	373	410	7.5	7932500	¥165,000

⑨ムキモノ庖丁

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	5-0287-0901	320	123	3.2	5788700	¥48,600
21cm	5-0287-0902	356	180	3.5	5788800	¥62,400

敏幸 改良霞 特製シリーズ

安来黄鋼3号 P口朴丸柄



⑩柳刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	5-0287-1001	315	103	4.0	7681100	¥9,300
21cm	5-0287-1002	343	139	4.0	7681200	¥10,000
24cm	5-0287-1003	382	157	4.5	7681300	¥10,700
27cm	5-0287-1004	415	204	4.5	7681400	¥13,400
30cm	5-0287-1005	448	221	4.5	7681500	¥17,300
33cm	5-0287-1006	492	304	5.0	7681600	¥22,700

⑪タコ引

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	5-0287-1101	378	132	3.5	7681700	¥10,700
27cm	5-0287-1102	421	146	3.5	7681800	¥13,400
30cm	5-0287-1103	455	175	3.5	7681900	¥17,300
33cm	5-0287-1104	492	208	3.5	7682000	¥22,700

⑫出刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
アジ切10.5cm	5-0287-1201	235	94	4.0	7682700	¥5,400
10.5cm	5-0287-1202	231	138	6.0	7682800	¥8,100
12cm	5-0287-1203	251	155	6.0	7682900	¥8,900
13.5cm	5-0287-1204	274	164	6.5	7683000	¥9,500
15cm	5-0287-1205	292	230	7.0	7683100	¥10,800
16.5cm	5-0287-1206	317	285	7.0	7683200	¥12,500
18cm	5-0287-1207	335	366	7.0	7683300	¥14,400
19.5cm	5-0287-1208	355	414	8.0	7683400	¥16,800
21cm	5-0287-1209	373	472	8.5	7683500	¥22,100
24cm	5-0287-1210	410	584	8.5	7683600	¥37,200
27cm	5-0287-1211	465	842	10.0	7683700	¥48,000
30cm	5-0287-1212	498	1,008	10.0	7683800	¥57,000

⑬東型薄刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	5-0287-1301	321	198	4.0	7682100	¥11,200
19.5cm	5-0287-1302	338	235	4.5	7682200	¥13,500
21cm	5-0287-1303	368	259	4.5	7682300	¥17,900

⑭鎌形薄刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	5-0287-1401	320	188	4.0	7682400	¥11,200
19.5cm	5-0287-1402	337	224	4.5	7682500	¥13,500
21cm	5-0287-1403	357	258	4.5	7682600	¥17,900

⑮黒打身卸出刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	5-0287-1501	370	260	5.5	7680700	¥18,000
24cm	5-0287-1502	405	365	6.0	7680800	¥23,100
27cm	5-0287-1503	462	530	7.0	7680900	¥29,600

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。

01 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 オープンウェア

07 ホテルパン・
ガストロノームパン

08 庖丁