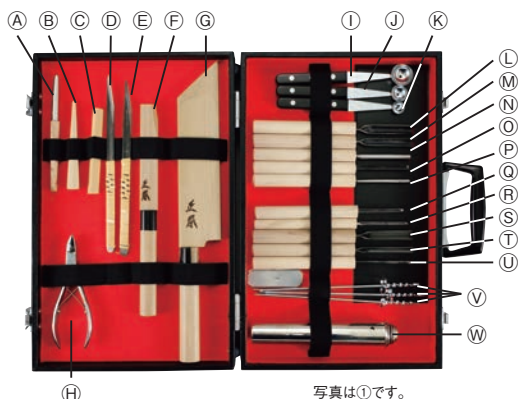


ムキモノ道具 季節の宴料理づくりに、必要不可欠な小道具



写真は①です。

① 正本 ムキモノ

	ページコード	商品コード	価格
①Aセット(13点)	5-0492-0101	5789300	¥199,000
②Bセット(11点)	5-0492-0201	8069400	¥154,000
③Cセット(6点)	5-0492-0301	8069500	¥94,000

ケースサイズ(全共通)357×235×H58

品名	セット内容		
	Aセット	Bセット	Cセット
① 極細錐	○	○	
② 坪錐用砥石 丸	○	○	
③ 坪錐用砥石 角	○	○	
④ 切出し 3分(直)	○	○	○
⑤ 切出し 3分(曲)	○		
⑥ 線小刀(大)	○	○(小)	
⑦ ムキモノ用丁サヤ付(本露玉白銅)	○	○	
⑧ ムキモノ用ニッパ	○		
⑨ 線ヌキ 大	○	○	○
⑩ 線ヌキ 中	○	○	○
⑪ 線ヌキ 小	○	○	○
⑫ 坪錐丸 3.5分	○	○	○
⑬ 坪錐丸 3分	○		
⑭ 坪錐丸 2.5分	○	○	○
⑮ 坪錐丸 2分	○		
⑯ 坪錐丸 1.5分	○	○	○
⑰ 坪錐丸 1分	○		
⑱ 坪錐丸 0.5分	○	○	○
⑲ 坪錐角 3分	○	○	○
⑳ 坪錐角 2分	○	○	○
㉑ 坪錐角 1分	○	○	○
㉒ タズナ板 (3本組)	○	○	○
㉓ 筒抜 (6本組)	○		



④ 関西型 料理細工セット

	ページコード	商品コード	価格
28点入	5-0492-0401	0590900	¥128,000

外寸:314×268×H45

品名	セット内容 28点入
① 藤巻小刀6分(直)	○
② 藤巻小刀3分(直)	○
③ 藤巻小刀3分(曲)	○
④ 紅白抜(タズナ)大・小	○
⑤ 月冠抜(芯抜)3本組	○
⑥ 小錐	○
⑦ クリ抜 φ25	○
⑧ クリ抜 φ19	○
⑨ クリ抜 φ14	○
⑩ 豆ゴテ	○
⑪ 貝割り(赤貝ムキ)	○
⑫ 角ノミ 4分	○
⑬ 角ノミ 3分	○
⑭ 角ノミ 2分	○
⑮ 角ノミ 1分	○
⑯ 丸ノミ 4分	○
⑰ 丸ノミ 3分	○
⑱ 丸ノミ 2分	○
⑲ 丸ノミ 1分	○
㉑ 細工用庖丁	○
㉒ 皮ムキ庖丁 90mm	○
㉓ 皮ムキ庖丁 120mm	○
㉔ 錐付ネリゴテ	○
㉕ 目打	○
㉖ 骨抜	○
㉗ 霧吹き	○
㉘ くるみ・ぎんなん割り	○
㉙ 料理用ニッパ	○

25
オロシ金・
チーズ卸

18
ピーラー・芽取り・
野菜細工

19
魚介類・
下ごしらえ

20
肉類・下ごしらえ

21
ポテトマッシャー・
エッグカッター

22
レモン絞り・
ニンニク絞り

23
デイスペンサー・
ドレッシングボトル

24
調味料入