

正 広 作 洋庖丁(モリブデン鋼・ツバ付)



①牛刀 両	②ペティナイフ 両	③骨スキ角型 両	④骨スキ丸型 両	⑤筋引 両	⑥三徳型牛刀 両
刃渡 ベージコード 全長 g 背厚 商品コード 価格	刃渡 ベージコード 全長 g 背厚 商品コード 価格	刃渡 ベージコード 全長 g 背厚 商品コード 価格	刃渡 ベージコード 全長 g 背厚 商品コード 価格	刃渡 ベージコード 全長 g 背厚 商品コード 価格	刃渡 ベージコード 全長 g 背厚 商品コード 価格
18cm 6-0261-0101 300 170 2.2 0587000 ¥16,500	12cm 6-0261-0201 227 78 1.5 0587600 ¥10,500	15cm 6-0261-0301 264 165 2.0 0587800 ¥17,500	15cm 6-0261-0401 255 175 2.5 0587900 ¥17,500	24cm 6-0261-0501 360 178 2.0 0588000 ¥22,000	17.5cm 6-0261-0601 298 173 2.0 0588200 ¥16,500
21cm 6-0261-0102 328 179 2.2 0587100 ¥17,500	15cm 6-0261-0202 264 95 1.5 0587700 ¥11,500			27cm 6-0261-0502 405 241 2.0 0588100 ¥28,000	
24cm 6-0261-0103 377 245 2.4 0587200 ¥22,000					
27cm 6-0261-0104 407 299 2.4 0587300 ¥28,000					
30cm 6-0261-0105 437 330 2.4 0587400 ¥35,000					
33cm 6-0261-0106 468 360 3.0 0587500 ¥43,000					

※左利き用は、P81 **左利専用** に掲載しております。

正 広 作 洋庖丁 MV-P(モリブデン鋼・PC柄)



⑦牛刀 両	⑧ペティナイフ 両	⑨骨スキ角型 片	⑩骨スキ丸型 片	⑪筋引 両	⑫三徳型 両
刃渡 ベージコード 全長 g 背厚 商品コード 価格	刃渡 ベージコード 全長 g 背厚 商品コード 価格	刃渡 ベージコード 全長 g 背厚 商品コード 価格	刃渡 ベージコード 全長 g 背厚 商品コード 価格	刃渡 ベージコード 全長 g 背厚 商品コード 価格	刃渡 ベージコード 全長 g 背厚 商品コード 価格
18cm 6-0261-0701 305 106 2.0 8750400 ¥9,000	12cm 6-0261-0801 234 56 1.8 8750900 ¥6,800	15cm 6-0261-0901 270 130 2.5 8751300 ¥10,000	15cm 6-0261-1001 260 113 2.5 8751400 ¥10,000	24cm 6-0261-1101 370 152 2.5 8751100 ¥13,500	16.5cm 6-0261-1201 285 109 2.0 8751500 ¥9,000
21cm 6-0261-0702 334 124 2.0 8750500 ¥10,500	15cm 6-0261-0802 263 63 1.8 8751000 ¥8,000			27cm 6-0261-1102 400 163 2.5 8751200 ¥18,000	
24cm 6-0261-0703 372 160 2.5 8750600 ¥13,500					
27cm 6-0261-0704 400 186 2.5 8750700 ¥18,000					
30cm 6-0261-0705 430 217 2.5 8750800 ¥22,500					

正 広 作 洋庖丁(日本鋼・ツバ付)

スツリとした手応えと抜群の切れ味を身上とする純日本鋼
研ぎ澄ました刃先に伝統の風格が漂います。



⑬牛刀 両	⑭ペティナイフ 両	⑮骨スキ角型 両	⑯ガラスキ 両	⑰筋引 両	⑱ガラスキ 両	⑳三徳型牛刀 両	㉑小間切 両	㉒冷凍庖丁 両
刃渡 ベージコード 全長 g 背厚 商品コード 価格	刃渡 ベージコード 全長 g 背厚 商品コード 価格	刃渡 ベージコード 全長 g 背厚 商品コード 価格	刃渡 ベージコード 全長 g 背厚 商品コード 価格	刃渡 ベージコード 全長 g 背厚 商品コード 価格	刃渡 ベージコード 全長 g 背厚 商品コード 価格	刃渡 ベージコード 全長 g 背厚 商品コード 価格	刃渡 ベージコード 全長 g 背厚 商品コード 価格	刃渡 ベージコード 全長 g 背厚 商品コード 価格
18cm 6-0261-1301 305 150 2.0 0588300 ¥14,500	12cm 6-0261-1401 225 73 2.0 0589000 ¥9,000	15cm 6-0261-1501 265 150 2.6 0589300 ¥15,000	18cm 6-0261-1901 304 310 5.0 0590100 ¥28,500	24cm 6-0261-1701 333 308 5.0 0589500 ¥19,500	21cm 6-0261-1801 333 308 5.0 0589800 ¥32,000	17.5cm 6-0261-2001 296 160 2.0 0590200 ¥14,500	24cm 6-0261-2101 370 310 2.8 0590300 ¥28,500	27cm 6-0261-2201 408 419 3.0 0605600 ¥37,000
21cm 6-0261-1302 330 163 2.0 0588400 ¥15,500	13.5cm 6-0261-1402 240 79 2.0 0589100 ¥9,600			27cm 6-0261-1702 407 222 2.3 0589600 ¥24,000	24cm 6-0261-1802 370 425 5.0 0589900 ¥38,000		27cm 6-0261-2102 408 386 2.8 0590400 ¥32,000	30cm 6-0261-2202 438 518 3.0 0605700 ¥42,000
24cm 6-0261-1303 373 230 2.3 0588500 ¥19,500	15cm 6-0261-1403 265 90 2.0 0589200 ¥10,500			30cm 6-0261-1703 435 239 2.3 0589700 ¥30,000	27cm 6-0261-1803 397 481 5.0 0590000 ¥42,000		30cm 6-0261-2103 439 397 2.8 0590500 ¥38,000	
27cm 6-0261-1304 408 260 2.3 0588600 ¥24,000								
30cm 6-0261-1305 438 290 2.3 0588700 ¥30,000								
33cm 6-0261-1306 466 330 2.6 0588800 ¥36,000								
36cm 6-0261-1307 500 355 2.6 0588900 ¥50,000								

両…両刃 片…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、2026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。

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 オープンウェア

07 ホテルパン・
ガストロノームパン

08 庖丁