

**杉本合金鋼ステンレス洋庖丁**

CM製品は、従来の炭素鋼の製品に、クローム、モリブデンを含有した製品で、錆にくく、切れ味も炭素鋼の製品に近い切れ味を示します。プロ用のステンレス製品として杉本が自信をもってお薦めする庖丁です。



**①牛刀 両**

| 刃渡   | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格       |
|------|-------------|-----|-----|-----|---------|----------|
| 18cm | 6-0262-0101 | 300 | 160 | 2.3 | 7922600 | ¥23,637  |
| 21cm | 6-0262-0102 | 335 | 185 | 2.4 | 7922700 | ¥25,455  |
| 24cm | 6-0262-0103 | 375 | 225 | 2.4 | 7922800 | ¥37,273  |
| 27cm | 6-0262-0104 | 420 | 335 | 2.9 | 7922900 | ¥59,091  |
| 30cm | 6-0262-0105 | 460 | 370 | 2.9 | 7923000 | ¥68,182  |
| 33cm | 6-0262-0106 | 495 | 440 | 3.3 | 7923100 | ¥113,637 |
| 36cm | 6-0262-0107 | 525 | 445 | 3.3 | 7923200 | ¥140,910 |

**②ペティナイフ 両**

| 刃渡   | ページコード      | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-------------|-----|----|-----|---------|---------|
| 12cm | 6-0262-0201 | 230 | 80 | 2.0 | 7922400 | ¥19,091 |
| 15cm | 6-0262-0202 | 260 | 85 | 2.0 | 7922500 | ¥20,910 |

**③筋引 両**

| 刃渡   | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 24cm | 6-0262-0301 | 380 | 195 | 2.4 | 7923700 | ¥35,455 |
| 27cm | 6-0262-0302 | 410 | 230 | 2.4 | 7923800 | ¥50,000 |

**④ガラスキ 片**

| 刃渡   | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 18cm | 6-0262-0401 | 305 | 248 | 3.9 | 7923400 | ¥40,910 |

**⑤骨スキ 片**

| 刃渡   | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 15cm | 6-0262-0501 | 270 | 175 | 2.9 | 7923300 | ¥26,364 |

**⑥洋出刃 両**

| 刃渡   | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 21cm | 6-0262-0601 | 350 | 445 | 4.9 | 7923500 | ¥53,637 |
| 24cm | 6-0262-0602 | 385 | 475 | 4.9 | 7923600 | ¥61,819 |

**⑦和洋刃 両**

| 刃渡   | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 17cm | 6-0262-0701 | 300 | 160 | 2.2 | 8708800 | ¥25,455 |

**⑧ハムスライス 両**

| 刃渡   | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 30cm | 6-0262-0801 | 440 | 215 | 2.6 | 7923900 | ¥68,182 |

**杉本 ツバ付最上品(A)洋庖丁(日本鋼)**



**⑨牛刀 両**

| 刃渡   | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格       |
|------|-------------|-----|-----|-----|---------|----------|
| 18cm | 6-0262-0901 | 300 | 145 | 2.3 | 4581800 | ¥20,000  |
| 21cm | 6-0262-0902 | 335 | 165 | 2.4 | 4581900 | ¥20,910  |
| 24cm | 6-0262-0903 | 375 | 210 | 2.4 | 4582000 | ¥31,819  |
| 27cm | 6-0262-0904 | 420 | 325 | 2.9 | 4582100 | ¥53,637  |
| 30cm | 6-0262-0905 | 460 | 355 | 2.9 | 4582200 | ¥62,728  |
| 33cm | 6-0262-0906 | 495 | 420 | 2.9 | 4582300 | ¥99,091  |
| 36cm | 6-0262-0907 | 525 | 435 | 2.9 | 4582400 | ¥117,273 |

**⑩ペティナイフ 両**

| 刃渡   | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 12cm | 6-0262-1001 | 230 | 70  | 1.6 | 4582900 | ¥16,364 |
| 15cm | 6-0262-1002 | 260 | 75  | 2.0 | 4583000 | ¥19,091 |
| 18cm | 6-0262-1003 | 290 | 100 | 2.0 | 8708000 | ¥20,000 |

**⑪洋出刃 両**

| 刃渡   | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 21cm | 6-0262-1101 | 350 | 425 | 4.9 | 4582700 | ¥50,000 |
| 24cm | 6-0262-1102 | 385 | 445 | 4.9 | 4582800 | ¥59,091 |

**⑫筋引 両**

| 刃渡   | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 24cm | 6-0262-1201 | 380 | 190 | 2.4 | 4582500 | ¥31,819 |
| 27cm | 6-0262-1202 | 410 | 195 | 2.4 | 4582600 | ¥44,546 |
| 30cm | 6-0262-1203 | 440 | 210 | 2.4 | 8707900 | ¥62,728 |

**⑬骨スキ 片**

| 刃渡   | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 14cm | 6-0262-1301 | 270 | 175 | 2.9 | 4583100 | ¥22,728 |

**⑭ガラスキ 片**

| 刃渡   | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 17cm | 6-0262-1401 | 305 | 245 | 3.9 | 4583300 | ¥35,455 |

**正承** ここにプロの誇りがある、料理道を極めるプロに贈る。

**正承 ツバ付紫丹柄・最高級炭素鋼**

不純物の少ない最高級炭素鋼を素材に、使い易さを全面に取り入れた調理師専用の決定版 研ぎ易く切れ味主体の庖丁です。



**⑮牛刀 両**

| 刃渡     | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|--------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 18cm   | 6-0262-1501 | 303 | 130 | 2.2 | 7929200 | ¥20,800 |
| 21cm   | 6-0262-1502 | 336 | 160 | 2.4 | 7929300 | ¥22,800 |
| 24cm   | 6-0262-1503 | 372 | 230 | 2.4 | 7929400 | ¥25,600 |
| 25.5cm | 6-0262-1504 | 390 | 250 | 2.4 | 7929500 | ¥29,000 |
| 27cm   | 6-0262-1505 | 408 | 255 | 2.4 | 7929600 | ¥31,400 |
| 30cm   | 6-0262-1506 | 438 | 280 | 2.4 | 7929700 | ¥37,200 |
| 33cm   | 6-0262-1507 | 470 | 420 | 2.7 | 7929800 | ¥45,800 |

**⑯ペティナイフ 両**

| 刃渡   | ページコード      | 全長  | g  | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-------------|-----|----|-----|---------|---------|
| 12cm | 6-0262-1601 | 235 | 80 | 1.7 | 7928900 | ¥13,600 |
| 15cm | 6-0262-1602 | 265 | 90 | 1.7 | 7929100 | ¥14,200 |

**⑰文化庖丁 両**

| 刃渡   | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 18cm | 6-0262-1701 | 298 | 150 | 2.2 | 7930100 | ¥21,200 |

**⑱洋出刃 両**

| 刃渡   | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 21cm | 6-0262-1801 | 330 | 340 | 4.7 | 7930300 | ¥34,600 |
| 24cm | 6-0262-1802 | 379 | 380 | 4.8 | 7930500 | ¥43,800 |

**⑲筋引 両**

| 刃渡   | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 24cm | 6-0262-1901 | 378 | 160 | 2.1 | 7930900 | ¥24,400 |
| 27cm | 6-0262-1902 | 403 | 190 | 2.1 | 7931000 | ¥28,800 |

**⑳骨スキ 片**

| 刃渡     | ページコード      | 全長  | g   | 背厚  | 商品コード   | 価格      |
|--------|-------------|-----|-----|-----|---------|---------|
| 14.5cm | 6-0262-2001 | 270 | 150 | 2.4 | 7931510 | ¥20,800 |

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。

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械 (下ごしらえ)

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