

兼松作 日本鋼 (安来白鋼3号) 霞研 朴(水牛桂柄) 業務用では一般的なラインで、刃研ぎも簡単にでき、取扱いがやさしい庖丁です。

熟練の庖丁鍛冶職人が、日本刀と同じ手法の火造り鍛造、焼入れ(硬度を出す)、焼きもどし(粘り強さを出す)を行った1丁ずつ全てが手作りの魂がこもった逸品です。



① 柳刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	6-0284-0101	390	150	3.5	0571700	¥22,000
27cm	6-0284-0102	430	200	4.0	0571800	¥27,000
30cm	6-0284-0103	455	230	4.2	0571900	¥33,000
33cm	6-0284-0104	507	280	4.3	0572000	¥44,000
36cm	6-0284-0105	520	320	4.5	0572100	¥60,000

② 蛸引

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	6-0284-0201	390	120	3.0	0572200	¥22,000
27cm	6-0284-0202	420	130	3.0	0572300	¥27,000
30cm	6-0284-0203	455	160	3.0	0572400	¥33,000
33cm	6-0284-0204	505	190	3.4	0572500	¥44,000
36cm	6-0284-0205	520	210	3.4	0572600	¥60,000

③ 出刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
15cm	6-0284-0301	295	270	8.0	0569800	¥21,200
16.5cm	6-0284-0302	325	340	8.0	0569900	¥23,300
18cm	6-0284-0303	340	390	8.0	0570000	¥26,800
19.5cm	6-0284-0304	355	400	8.0	0570100	¥32,600
21cm	6-0284-0305	380	450	8.5	0570200	¥42,000
24cm	6-0284-0306	430	600	8.5	0570300	¥63,000
27cm	6-0284-0307	460	800	10.5	0570400	¥89,000
30cm	6-0284-0308	510	840	11.5	0570500	¥126,000

⑧ サケ切

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	6-0284-0801	425	480	6.5	0573500	¥56,000
27cm	6-0284-0802	465	560	6.5	0573600	¥78,000
30cm	6-0284-0803	500	770	8.2	0573700	¥96,300

⑨ 附庖丁

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
21cm	6-0284-0901	350	145	2.2	0573800	¥19,300
24cm	6-0284-0902	380	185	2.2	0573900	¥22,000
27cm	6-0284-0903	420	225	2.3	0574000	¥27,000

⑩ 舟行庖丁

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	6-0284-1001	320	165	4.5	0574500	¥23,000
21cm	6-0284-1002	360	235	4.5	0574600	¥30,000



⑭ 細工庖丁

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16.5cm	6-0284-1401	305	115	2.8	0572800	¥27,700
18cm	6-0284-1402	315	150	2.9	0572900	¥30,600

⑮ 切付庖丁

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
27cm	6-0284-1501	420	390	6.0	0573000	¥56,000
30cm	6-0284-1502	465	440	6.2	0573100	¥63,500

⑯ アジ切

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
10.5cm	6-0284-1601	235	100	2.5	0573200	¥8,200

⑰ 菜切

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16.5cm	6-0284-1701	315	180	3.2	0573300	¥16,400



⑱ 江戸さき

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	6-0284-1801	300	190	4.7	0582800	¥32,000
21cm	6-0284-1802	325	235	4.7	0582900	¥45,500

⑲ うなぎさき大阪型

全長	ページコード	g	背厚	商品コード	価格
190	6-0284-1901	135	4.0	0583000	¥14,500

⑳ うなぎさき名古屋型

全長	ページコード	g	背厚	商品コード	価格
215	6-0284-2001	70	3.0	0583200	¥15,500

㉑ うなぎさき京型

全長	ページコード	g	背厚	商品コード	価格
205	6-0284-2101	185	11.0	0583100	¥53,000

④ 小出刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
12cm	6-0284-0401	250	130	6.7	0570600	¥17,800

⑤ 薄刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
16.5cm	6-0284-0501	300	150	3.5	0570800	¥20,000
18cm	6-0284-0502	320	200	4.0	0570900	¥22,000
19.5cm	6-0284-0503	340	240	4.0	0571000	¥27,000
21cm	6-0284-0504	380	280	4.0	0571100	¥31,000
24cm	6-0284-0505	420	310	4.0	0571200	¥49,000

⑥ 鎌型薄刃

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	6-0284-0601	325	190	4.0	0571300	¥22,000
19.5cm	6-0284-0602	340	220	4.0	0571400	¥27,000
21cm	6-0284-0603	370	260	4.0	0571500	¥31,000
24cm	6-0284-0604	410	310	4.0	0571600	¥49,000

⑦ ふぐ引

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	6-0284-0701	390	100	2.6	0574100	¥24,000
27cm	6-0284-0702	420	115	2.6	0574200	¥28,000
30cm	6-0284-0703	450	150	2.8	0574300	¥38,000
33cm	6-0284-0704	490	175	3.0	0574400	¥48,000

⑪ 身卸庖丁

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
18cm	6-0284-1101	235	190	4.3	0574700	¥22,000
21cm	6-0284-1102	375	250	4.3	0574800	¥27,000
24cm	6-0284-1103	415	280	4.3	0574900	¥36,000
27cm	6-0284-1104	460	490	6.0	0575000	¥46,000
30cm	6-0284-1105	490	500	6.0	0575100	¥58,300

⑫ 鱧切り(骨切り)

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
27cm	6-0284-1201	430	450	5.7	5855200	¥82,000
30cm	6-0284-1202	460	550	6.5	5855300	¥89,000
33cm	6-0284-1203	490	610	6.5	5855400	¥115,000

⑬ 寿司切

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
24cm	6-0284-1301	395	390	4.2	0572700	¥66,000



⑳ マグロ切

刃渡	ページコード	全長	g	背厚	商品コード	価格
54cm	6-0284-2201	860	660	5.5	0583400	¥174,000
57cm	6-0284-2202	900	800	5.5	0583500	¥190,000
60cm	6-0284-2203	940	820	5.5	0583600	¥200,000

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、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