

samurai(サムライ)シリーズ

侍の持つ刀のような切れ味とブラックカラーで
使う場所やシーンを選ばない業務用“黒シリーズ”

こだわりの高品質 日本製
MADE IN JAPAN



09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械
(下ごしらえ)

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

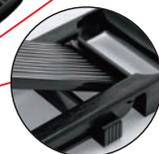
07 ホテルパン・
ガストロノームパン

08 庖丁

EBM
おすすめ



刃は焼き入れてあるので
まるで庖丁で切っているように
切れ味鋭くスムーズに切れます



シンプルな構造で
洗浄、メンテナンスも簡単



扱いやすい
厚さ調整機能

様々な用途に



●スライス

じゃがいも(左)・玉ねぎ(右)
…スライスは、平刃のみでご使用ください。厚さは
お好みに合わせて調整してください。厚み調整レ
バーを刃の方に押し戻すと、薄くてきれいなポテ
トチップやオニオンスライスなどが手軽に作れます。



●千切り

キャベツを半分に切り、切り口をスライサーの本体
にあてて、平刃のみでご使用ください。厚さはお好
みに合わせて調整できます。キャベツの千切りが
手早く作れます。サラダやお料理の付け合せなど
に最適です。



●みじん切り

あらかじめ玉ねぎを、庖丁で縦線に沿って切り目
を入れてください(玉ねぎの根元はつけたままにし
てください)。くし刃の荒目をセットして使用すると、み
じん切りが手早くできます。

スライス幅:60mm

スライス幅:76mm

スライス幅:95mm

①サムライスライサー ㊦

ページコード	商品コード	価格
6-0421-0101	2227420	¥3,100
325×107×H28 厚み調整:0.5~2.0mm		
材質:本体/ABS樹脂 刃/ステンレス刃物鋼		
ホルダー/ABS樹脂		
付属品:平刃、くし刃(細目約1mm、中目約2mm、荒目約4mm)、ホルダー		
交換部品		
平刃	6-0421-0102	3431910 ¥520
くし刃細目	6-0421-0103	3431940 ¥630
中目	6-0421-0104	3431930 ¥520
荒目	6-0421-0105	3431920 ¥450
安全ホルダー	6-0421-0106	3431950 ¥300

②サムライスライサー ワイド ㊦

ページコード	商品コード	価格
6-0421-0201	2227430	¥3,400
325×128×H30 厚み調整:0.5~2.0mm		
材質:本体/ABS樹脂 刃/ステンレス刃物鋼		
ホルダー/ABS樹脂		
付属品:平刃、くし刃(細目約1mm、中目約2mm、荒目約4.5mm)、ホルダー		
交換部品		
平刃	6-0421-0202	2963910 ¥600
くし刃細目	6-0421-0203	2963940 ¥730
中目	6-0421-0204	2963930 ¥600
荒目	6-0421-0205	2963920 ¥500
安全ホルダー	6-0421-0206	2963950 ¥330

③サムライスライサー プロ ㊦

ページコード	商品コード	価格
6-0421-0301	2227490	¥5,000
379×127×H34 厚み調整:0.5~5.0mm		
材質:本体/ABS樹脂 刃/ステンレス刃物鋼		
ホルダー/ポリプロピレン樹脂		
付属品:平刃、くし刃(細目約1mm、中目約2mm、荒目約8mm)、ホルダー		
交換部品		
平刃	6-0421-0302	2227440 ¥1,200
くし刃細目	6-0421-0303	2227450 ¥1,500
中目	6-0421-0304	2227460 ¥1,130
荒目	6-0421-0305	2227470 ¥980

ベジプロシリーズ

ベジタリアンスライサーが
より大きくワイドになって登場



より扱いやすくなった
厚さ調整機能



切れ味をさらに追求した
プロ仕様



ワイドなスライス盤
プロベジ:95mm
プロベジワイド:125mm



スライスはもちろん、千切り・みじん切り・斜め切りも
ラクラクできます。(ワイドはスライスのみ)



スライス幅:95mm

④ベジプロスライサー ㊦

ページコード	商品コード	価格
VPS101	6-0421-0401	2227400 ¥5,000
379×127×H34 厚み調整:0.5~5.0mm		
材質:本体/ABS樹脂 刃/ステンレス刃物鋼		
ホルダー/ポリプロピレン樹脂		
付属品:平刃、くし刃(細目約1mm、中目約2mm、荒目約8mm)、ホルダー		
交換部品		
平刃	6-0421-0402	2227440 ¥1,200
くし刃細目	6-0421-0403	2227450 ¥1,500
中目	6-0421-0404	2227460 ¥1,130
荒目	6-0421-0405	2227470 ¥980

スライス幅:60mm

⑥ベジタリアンスライサー

ページコード	商品コード	価格
VS-101	6-0421-0601	3431900 ¥3,200
325×107×H28 厚み調整:0.5~2.0mm		
材質:本体/ABS樹脂 刃/ステンレス		
ホルダー/ABS樹脂		
付属品:平刃、くし刃(細目約1mm、中目約2mm、荒目約4mm)、ホルダー		
交換部品		
平刃	6-0421-0602	3431910 ¥520
くし刃細目	6-0421-0603	3431940 ¥630
中目	6-0421-0604	3431930 ¥520
荒目	6-0421-0605	3431920 ¥450
安全ホルダー	6-0421-0606	3431950 ¥300

スライス幅:76mm

⑦スーパーベジタリアン スライサー

ページコード	商品コード	価格
VS-901	6-0421-0701	2963900 ¥3,500
325×128×H30 厚み調整:0.5~2.0mm		
材質:本体/ABS樹脂 刃/ステンレス		
ホルダー/ABS樹脂		
付属品:平刃、くし刃(細目約1mm、中目約2mm、荒目約4.5mm)、ホルダー		
交換部品		
平刃	6-0421-0702	2963910 ¥600
くし刃細目	6-0421-0703	2963940 ¥730
中目	6-0421-0704	2963930 ¥600
荒目	6-0421-0705	2963920 ¥500
安全ホルダー	6-0421-0706	2963950 ¥330

スライス幅:125mm

⑤ベジプロスライサー ワイド(スライス専用) ㊦

ページコード	商品コード	価格
VPS102	6-0421-0501	2227410 ¥4,000
379×157×H34 厚み調整:0.5~5.0mm		
材質:本体/ABS樹脂 刃/ステンレス刃物鋼		
ホルダー/ポリプロピレン樹脂		
付属品:平刃、ホルダー		
交換部品		
平刃	6-0421-0502	2227480 ¥1,350

●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、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。