



堺 孝行 イノックス 和庖丁

サビに強い特殊鋼を使いながらも、価格を低くおさえた普及品の和庖丁です。

① 正夫 (片刃) <ATK-35> 目

	cm	全長	g	背厚	
9-0304-0101	21	345	120	3.0	¥16,200
9-0304-0102	24	380	140	3.0	¥18,100
9-0304-0103	27	415	180	3.5	¥22,700
9-0304-0104	30	450	220	3.5	¥24,900

② 出刃 (片刃) <ATK-36> 目

	cm	全長	g	背厚	
9-0304-0202	13.5	270	180	6.0	¥18,200
9-0304-0203	15	290	230	6.5	¥21,100
9-0304-0204	16.5	315	270	7.0	¥22,300
9-0304-0205	18	335	320	7.0	¥24,900

③ 薄刃 (片刃) <ATK-37> 目

	cm	全長	g	背厚	
9-0304-0301	16.5	300	160	3.0	¥17,700

④ 出刃 (片刃) <ATK-52> 目

	cm	全長	g	背厚	
9-0304-0401	21	375	500	7.5	¥40,800
9-0304-0402	24	420	600	8.0	¥51,100

⑤ 身卸出刃 (片刃) <ATK-53> 目

	cm	全長	g	背厚	
9-0304-0501	21	370	240	4.5	¥27,100
9-0304-0502	24	410	290	5.0	¥29,200
9-0304-0503	27	440	360	6.0	¥34,200



堺 孝行 プラ柄 和庖丁 抗菌

今までの木柄の和庖丁によくあった柄のぐらつきや、水の浸入による腐敗のいっさいないプラスチック特殊樹脂(ナイロン66)を使用し、衛生面と耐久性が飛躍的に向上しています。

⑥ モリブデン鋼 プラスチック 抗菌柄正夫 (片刃) <ATK-54> 目

	cm	全長	g	背厚	
9-0304-0601	21	345	140	3.0	¥14,600
9-0304-0602	24	380	155	3.0	¥16,600
9-0304-0603	27	415	200	3.5	¥20,300
9-0304-0604	30	450	230	4.0	¥22,400

⑦ モリブデン鋼 プラスチック 抗菌柄出刃 (片刃) <ATK-55> 目

	cm	全長	g	背厚	
9-0304-0701	15	290	240	6.5	¥18,500
9-0304-0702	18	335	340	7.0	¥22,800
9-0304-0703	21	375	500	8.0	¥32,000
9-0304-0704	24	420	600	8.0	¥44,700

酔心 イノックス本焼和庖丁

世界に認められた刃物鋼材、スウェーデン・イノックス鋼を和庖丁に採用。日本が誇る、刃物加工技術を駆使して完成した、まったく新しい『本焼和庖丁』です。

切れ味最高、サビにも強い本焼和庖丁です。これからの本流をめざす柔軟な一流調理師にお薦めしたい逸品です。



酔心 イノックス本焼和庖丁 ※左刃は製造しておりません。

⑨ 柳刃 (片刃) <ASI-50> 目

	cm	全長	g	背厚		
9-0304-0901	24	45003	380	140	3.9	¥58,000
9-0304-0902	27	45004	420	180	4.2	¥63,000
9-0304-0903	30	45005	450	220	4.4	¥69,000
9-0304-0904	33	45006	490	260	4.5	¥77,000

⑩ うす引 (片刃) <ASI-51> 目

	cm	全長	g	背厚		
9-0304-1001	30	45095	450	170	3.5	¥67,000

⑪ 出刃 (片刃) <ASI-53> 目

	cm	全長	g	背厚		
9-0304-1101	18	45037	330	330	7.5	¥66,000
9-0304-1102	21	45039	375	490	7.7	¥79,500

⑫ 身卸出刃 (片刃) <ASI-54> 目

	cm	全長	g	背厚		
9-0304-1201	24	45076	400	320	6.0	¥68,500

⑬ 鎌型薄刃 (片刃) <ASI-55> 目

	cm	全長	g	背厚		
9-0304-1301	21	45055	360	240	4.4	¥69,000

⑭ 和式ペティー (両刃) <ASI-56> 目

	cm	全長	g	背厚		
9-0304-1401	18	45073	305	70	1.6	¥36,000
9-0304-1402	21	45074	330	90	1.7	¥38,000

⑮ 和牛刀 (両刃) <ASI-57> 目

	cm	全長	g	背厚		
9-0304-1501	21	45082	350	130	2.2	¥40,000
9-0304-1502	24	45083	385	150	2.2	¥46,000
9-0304-1503	27	45084	420	190	2.3	¥55,500
9-0304-1504	30	45085	460	220	2.4	¥67,500

⑯ 和筋引 (両刃) <ASI-58> 目

	cm	全長	g	背厚		
9-0304-1601	24	45087	380	100	2.2	¥45,000
9-0304-1602	27	45088	415	125	2.3	¥54,500
9-0304-1603	30	45089	450	140	2.4	¥66,500

⑰ むき物 (片刃) <ASI-59> 目

	cm	全長	g	背厚		
9-0304-1701	18	45059	325	130	3.2	¥55,000

藤寅作 MoV二層鋼 エラストマー柄和庖丁

徹底した衛生管理を達成するために、樹脂製一体成型ハンドルを採用。刀身とハンドルの隙間に発生する雑菌の繁殖を低減。握りのやさしいエラストマーハンドルとモリブデンバナジウム鋼の二層鋼による抜群の切れ味で、HACCP等の衛生管理のサポートをします。熱湯殺菌(100℃ 20分)にも対応。



隙間のないハンドル
— 刀身の接合部

藤寅作 MoV二層鋼 エラストマー柄和庖丁

⑱ 柳刃 (片刃) <ATU-63> 目

	cm	全長	g	背厚		
9-0304-1801	FUD-1110	21	345	115	3.5	¥12,000
9-0304-1804	FUD-1113	30	445	220	3.7	¥20,000

⑲ 出刃 (片刃) <ATU-62> 目

	cm	全長	g	背厚		
9-0304-1901	FUD-1104	15	295	245	7.5	¥18,000
9-0304-1902	FUD-1105	16.5	310	280	7.5	¥20,000
9-0304-1903	FUD-1106	18	340	340	7.5	¥22,000

材質 刀身:モリブデンバナジウム合金鋼
ハンドル:エラストマー樹脂
(ノバロン銀系無機抗菌剤配合)
耐熱温度:115℃

鍋類

フライパン・
グリルパンガストロノームパン・
ホテルパンバット・番重・
コンテナ

食缶・給食道具

キッチンポット・
保存容器ボール・ザル・
漬物・米びつ

庖丁・ナイフ・砥石

まな板庖丁差・
殺菌庫そばうどん・
パスタ用品蒸し器・中華・
揚げ物用品