※このページの庖丁の表示サイズは、すべて刃渡り寸法となっております。

堺孝行作　日本鋼（ツバ付）

日本鋼（ハガネ）を使用し、堺孝行の中で最もポピュラーな庖丁です。

❶ ペティーナイフ（両刃）〈ANH-01〉 B

	cm	全長	g	背厚	
9-0316-0101	12	235	80	1.8	¥ 7,500
9-0316-0102	13.5	245	90	1.8	¥ 7,900
9-0316-0103	15	265	100	1.8	¥ 8,300
9-0316-0104	18	295	110	1.8	¥10,400

❷ 牛刀（両刃）〈ANH-02〉 B

	cm	全長	g	背厚	
9-0316-0201	18	305	160	1.9	¥10,700
9-0316-0202	21	330	180	1.9	¥11,800
9-0316-0203	24	370	240	2.1	¥12,500
9-0316-0204	27	400	280	2.1	¥14,500
9-0316-0205	30	435	310	2.2	¥17,400
9-0316-0206	33	460	320	2.2	¥20,100
9-0316-0207	36	500	340	2.3	¥22,900

❸ 筋引（片刃）〈ANH-03〉 B

	cm	全長	g	背厚	
9-0316-0301	21	330	160	1.9	¥11,600
9-0316-0302	24	370	180	1.9	¥11,800
9-0316-0303	27	390	190	2.1	¥14,500
9-0316-0304	30	430	220	2.1	¥17,400

❹ 洋出刃（両刃）〈ANH-04〉 B

	cm	全長	g	背厚	
9-0316-0401	18	305	260	3.9	¥16,200
9-0316-0402	21	340	320	3.9	¥17,500
9-0316-0403	24	370	380	3.9	¥19,000
9-0316-0404	27	410	460	3.9	¥21,100
9-0316-0405	30	445	500	3.9	¥23,000

❻ サバキ東型（片刃）〈ANH-06〉 B

	cm	全長	g	背厚	
9-0316-0601	15	270	160	2.2	¥11,600
9-0316-0602	18	300	200	2.5	¥12,600

❼ サバキ西型（片刃）〈ANH-07〉 B

	cm	全長	g	背厚	
9-0316-0701	15	265	160	2.2	¥11,600

❽ ガラスキ（片刃）〈ANH-08〉 B

	cm	全長	g	背厚	
9-0316-0801	18	320	360	4.8	¥16,900

堺孝行作　イノックスシリーズ

クローム、モリブデンを含有した特殊鋼を使用して錆にくく良く切れる庖丁です。

❾ ペティーナイフ（両刃）〈AIN-01〉 B

	cm	全長	g	背厚	
9-0316-0901	12	235	80	1.9	¥10,600
9-0316-0902	15	265	100	1.9	¥11,000
9-0316-0903	18	295	105	1.9	¥13,600

❿ 牛刀（両刃）〈AIN-02〉 B

	cm	全長	g	背厚	
9-0316-1001	18	305	160	2.0	¥14,500
9-0316-1002	21	335	180	2.0	¥16,900
9-0316-1003	24	370	260	2.4	¥18,400
9-0316-1004	27	455	280	2.4	¥20,800
9-0316-1005	30	440	320	2.4	¥23,600

⓫ 筋引（片刃）〈AIN-03〉 B

	cm	全長	g	背厚	
9-0316-1101	24	370	180	2.2	¥18,400
9-0316-1102	27	390	200	2.2	¥20,800

⓬ 洋出刃（両刃）〈AIN-04〉 B

	cm	全長	g	背厚	
9-0316-1201	21	345	340	3.9	¥20,300
9-0316-1202	24	375	380	3.9	¥24,200

⓭ 和風出刃（片刃）〈AIN-05〉 B

	cm	全長	g	背厚	
9-0316-1301	16.5	285	300	3.9	¥20,800

⓮ サバキ東型（片刃）〈AIN-06〉 B

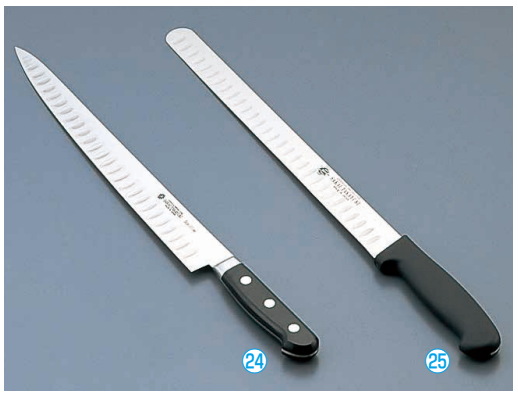
	cm	全長	g	背厚	
9-0316-1401	15	270	180	2.2	¥16,200

⓯ サバキ西型（片刃）〈AIN-07〉 B

	cm	全長	g	背厚	
9-0316-1501	15	265	160	2.2	¥16,200

⓰ 巾広菜切（両刃）〈AIN-08〉 B

	cm	全長	g	背厚	
9-0316-1601	18	300	180	2.0	¥14,800



堺孝行作　グランドシェフシリーズ

錆に強く不純物の極めて少ないスウェーデンホルム特殊鋼を直輸入して日本人向きに加工したシェフ用の高級庖丁です。

⓱ ペティーナイフ（両刃）〈AGL-55〉 B

	cm	全長	g	背厚	
9-0316-1701	9	195	60	1.9	¥12,100
9-0316-1702	12	225	70	1.9	¥12,900
9-0316-1703	15	260	80	1.9	¥14,000

⓲ 牛刀（両刃）〈AGL-56〉 B

	cm	全長	g	背厚	
9-0316-1801	18	295	160	2.1	¥19,100
9-0316-1802	21	325	180	2.1	¥20,300
9-0316-1803	24	370	220	2.1	¥23,700
9-0316-1804	27	395	260	2.2	¥29,000
9-0316-1805	30	435	280	2.2	¥33,900
9-0316-1806	33	470	320	2.2	¥41,700

⓳ スライサー（両刃）〈AGL-57〉 B

	cm	全長	g	背厚	
9-0316-1901	21	325	120	2.0	¥20,300
9-0316-1902	24	360	140	2.0	¥23,700
9-0316-1903	27	390	150	2.0	¥29,000
9-0316-1904	30	415	200	2.1	¥33,900

⓴ 洋出刃（両刃）〈AGL-58〉 B

	cm	全長	g	背厚	
9-0316-2001	21	335	280	3.2	¥28,600
9-0316-2002	24	370	340	3.2	¥33,900
9-0316-2003	27	410	380	3.2	¥42,300
9-0316-2004	30	435	440	3.2	¥45,800

㉑ サバキ東型（片刃）〈AGL-59〉 B

	cm	全長	g	背厚	
9-0316-2101	15	260	200	3.0	¥20,700

㉒ サバキ西型（片刃）〈AGL-60〉 B

	cm	全長	g	背厚	
9-0316-2201	15	270	190	3.0	¥21,600

㉓ 三徳庖丁（両刃）〈AGL-70〉 B

	cm	全長	g	背厚	
9-0316-2301	18	300	180	2.0	¥21,100

㉔ サーモンスライサー〈AGL-61〉 B

	cm	全長	g	
9-0316-2401	24	360	140	¥29,000
9-0316-2402	27	385	150	¥35,200
9-0316-2403	30	425	180	¥41,100

㉕ ナイロンハンドル サーモンナイフ〈AGL-71〉 B

	cm	全長	g	
9-0316-2501	30	435	160	¥17,000

材質:刃部/ステンレス鋼
柄/ナイロン66（耐熱温度170℃）

㉖ ウェーブナイフ〈AUE-08〉 B

	cm	全長	g	
9-0316-2601	30	435	140	¥12,700
9-0316-2602	36	500	160	¥14,500

㉗ ナイロンハンドル ウェーブナイフ〈WUE-01〉 B

	cm	全長	g	
9-0316-2701	30	435	160	¥12,800
9-0316-2702	36	495	180	¥14,600

材質:刃部/ステンレス鋼
柄/ナイロン66（耐熱温度170℃）