

※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。  
臭いもつかずお手入れ簡単、切れ味も抜群で超衛生的!



① 滑性セラミック包丁 櫻セラ(両刃) <ASL-82> 洗

	cm	全長	g	背厚
9-0327-0101 RW-12B	12	238	64	1.3
				¥5,000
9-0327-0102 RW-14B	14	265	78	1.3
				¥6,000
9-0327-0103 RW-16B	16	278	82	1.3
				¥7,000

- 水洗いだけで簡単に洗えて臭いもつかず、錆びません。
- 刃の表面の粗さを通常の半分以下にし、従来のセラミック製庖丁の約3倍切れ味が持続します。
- 食品の風味をかえしません。
- ※ セラミックは焼物です。強い衝撃や硬いものは刃こぼれの原因となります。
- ※ 刃を砥ぐ場合はP.355④ダイヤモンドシャープナーをご使用ください。

② 最高級光触媒セラミック 刺身庖丁 美セラ CL-19(片刃) <ASL-28> ¥30,000

	cm	全長	g	背厚
9-0327-0201	19	314	88	2.0

- ①② 刃身:ジルコニアセラミック
- 柄:耐熱PP樹脂(自動洗浄機適合)

③ セラミック包丁 Eセラ(片刃) 洗 <ASL-83>

	cm	全長	g	背厚
9-0327-0301 ECW-12	12	238	66	1.3
9-0327-0302 ECW-14	14	273	76	1.3

刃身:ジルコニアセラミック  
柄:耐熱PP樹脂(自動洗浄機適合)

- 切れ味の持続は一般ステンレスの約30倍、よく切れて錆びません。
- 臭い移りが無く生で食べる食材の風味をかえしません。
- ※ セラミックは焼物です。強い衝撃や硬いものは刃こぼれの原因となります。
- ※ 刃を砥ぐ場合はP.355④ダイヤモンドシャープナーをご使用ください。



④ セラミック庖丁 SC-18WB(片刃) 抗菌 洗 <ASL-33> ¥8,000

	cm	全長	g	背厚
9-0327-0401	18	300	100	1.7

材質:刃部/ジルコニアセラミック  
柄部/抗菌・耐熱ポリプロピレン



令月紅 シリーズ

①7 ペティーナイフ(両刃) <ALI-63> 目

	cm	全長	g	背厚
9-0327-1701 CR-001	12	227	67	1.5
9-0327-1702 CR-002	15	260	83	1.5

①8 牛刀(両刃) <ALI-64> 目

	cm	全長	g	背厚
9-0327-1801 CR-006	18	300	180	1.8
9-0327-1802 CR-007	21	340	200	1.8
9-0327-1803 CR-008	24	365	245	2.2
9-0327-1804 CR-009	27	410	290	2.2

①9 筋引(両刃) <ALI-65> 目

	cm	全長	g	背厚
9-0327-1901 CR-004	24	365	210	2.2
9-0327-1902 CR-005	27	395	220	2.2

②0 菜切(両刃) <ALI-66> 目

	cm	全長	g	背厚
9-0327-2001 CR-010	16.5	295	195	1.8

②1 三徳(両刃) <ALI-67> 目

	cm	全長	g	背厚
9-0327-2101 CR-011	17	295	190	1.8

- ①7~②1 材質:刀身/モリブデンバナジウム鋼複合材  
ハンドル/積層強化木  
口金、中子/18-8ステンレス鋼
- 刀身は耐蝕性と切れ味の持続性に優れたモリブデンバナジウム鋼割込を使用し、13クロムステンレス鋼で挟むことで業務用の切れ味とお手入れの手軽さを両立しました。
- ハンドルと刀身の間に口金を付け、雑菌が溜まりにくく衛生的です。



①1 正広 こども庖丁(両刃) 抗菌 <AMS-G4> 目 ¥3,000

	全長	g
9-0327-1101 24346 くま	240	58
9-0327-1102 24347 うさぎ	240	52
9-0327-1103 24348 りす	240	53

刃部形状 刃渡り:130

	刃先部	あご部
くま(高学年向き)	小丸	丸
うさぎ(低学年向き)	大丸	丸
りす(幼児向き)(刃付なし)	大丸	丸

材質:刃部/特殊ハイカーボステンレス鋼1.6mm厚  
ハンドル部/エラストマー樹脂(抗菌剤入)

- 子供の成長に合わせた安心設計



①2 グーテ 子供用包丁(両刃) <AGC-01> 目 ¥1,500

9-0327-1201 FC-790 イエロー(ねこ)
9-0327-1202 FC-791 ピンク(うさぎ)
9-0327-1203 FC-792 ブルー(白くま)

刃渡り 全長 g

105 235 60  
材質:刃部/ステンレス刃物鋼  
ハンドル部/ポリプロピレン樹脂、  
熱可塑性ゴム(耐熱温度:80℃)

- 丸みのあるグリップハンドルで、ちいさな手でもしっかりと握れます。



①4 チャイルド庖丁(両刃) 抗菌 <ATI-A8> 目 ¥1,950

9-0327-1401 ピンク
9-0327-1402 ブルー

刃渡り 全長 g

140 255 65  
材質:刃身 モリブデンバナジウム  
ハンドル エラストマー樹脂  
(抗菌剤配合)

- 小さい手でもしっかりと握れるよう少し小さめに作成したハンドルです。



①5 ミソノ モリブデン鋼 子供庖丁(両刃) <AMS-E0> 目 ¥7,600

	cm	全長	g	背厚
9-0327-1501	685	12	220	70

①6 正広 MS-400 子供庖丁11047(両刃) <AMS-H7> 目 ¥4,300

	刃渡り	全長	g
9-0327-1601	140	225	75

材質:刃部/特殊ステンレス鋼  
ハンドル部/積層強化木

料理道具  
調理小物  
調理機械  
厨房機器・設備  
サービス用品  
喫茶用品  
軽食・鉄板焼用品  
製菓用品  
フコク  
洗濯用  
清掃用品  
長靴白衣  
消耗品  
バンケットウェア  
フラットウェア  
テーブルウェア  
卓上備品  
料理演出用品  
グラス・食器  
ホテル・旅館用品  
テーブル椅子  
サイン  
店舗備品