



堺孝行 イノックスシリーズ

① PC柄スライカ切36cm

〈AIN-09〉 9-0340-0101 ¥15,200
全長:520 刃渡り:360 背厚:1.5

② PC柄万能庖丁 32cm

〈AIN-10〉 9-0340-0201 ¥16,200
全長:480 刃渡り:320 背厚:2.0

③ PC柄カボチャ切 32cm

〈AIN-11〉 9-0340-0301 ¥16,700
全長:480 刃渡り:320 背厚:2.5

①～③材質:刃身/モリブデン鋼
ハンドル/ポリプロピレン(耐熱110℃)



ブライト M11プロシリーズ

④ スライカ切 35cm

〈ABL-56〉 9-0340-0401 ¥19,000
全長:485 刃渡り:350

⑤ 冷凍切 35cm

〈ABL-57〉 9-0340-0501 ¥30,000
全長:485 刃渡り:350

⑥ 冷凍切(両手) 35cm

〈ABL-58〉 9-0340-0601 ¥32,000
全長:625 刃渡り:350

④～⑥
材質:刃身/モリブデンバナジウム鋼
ハンドル/18-8ステンレス鋼



マスターコック
抗菌カラー庖丁 **抗菌**

⑦ スライカ切 35cm ブルー

〈AMS-M3〉 9-0340-0701 ¥13,000
全長:485 刃渡り:350

⑧ 冷凍切 35cm ブルー

〈AMS-M4〉 9-0340-0801 ¥20,300
全長:485 刃渡り:350

⑦⑧
材質:刃身/ステンレス刃物鋼
ハンドル/エラストマー樹脂



⑨ 源正守 角付冷凍包丁
樹脂柄(白銀安来鋼)〈ALI-47〉

| | cm | 全長 | |
|-------------|----|-----|---------|
| 9-0340-0901 | 30 | 445 | ¥43,900 |
| 9-0340-0902 | 33 | 475 | ¥52,400 |

材質:柄/ポリエチレン(耐熱90℃)
●樹脂製ハンドルなので衛生的です。
●力を入れやすいすべり止め付です。



⑩ 富士印 大型万能庖丁
FG-3000 (ステンレス製)

〈ABV-57〉 9-0340-1001 ¥3,500
全長:495 刃渡り:345

⑪ 富士印 補助柄付 大型万能庖丁
FG-3000A (ステンレス製)

〈ABV-56〉 9-0340-1101 ¥3,800
全長:495 刃渡り:345

⑫ 赤合板柄スライカ庖丁
(ステンレス製)

〈ASI-A0〉 9-0340-1201 ¥12,000
全長:495 刃渡り:348



⑬ 両手冷凍切(ステンレス製)
〈ALI-11〉

| | 全長 | 刃渡り | |
|-------------|-------|-----|---------|
| 9-0340-1301 | 大 595 | 360 | ¥38,000 |
| 9-0340-1302 | 中 520 | 300 | ¥26,000 |
| 9-0340-1303 | 小 450 | 240 | ¥14,000 |

⑮ すべり止め付 冷凍庖丁
(白銀安来鋼)〈ALI-23〉

| | cm | 全長 | |
|-------------|----|-----|---------|
| 9-0340-1501 | 30 | 445 | ¥38,800 |
| 9-0340-1502 | 33 | 475 | ¥47,400 |

●すべり止め付の為、力が入りやすく
冷凍に限らず固いものを切る場合に
非常に便利です。



⑯ 正広 口金付冷凍切
(日本鋼・両刃)〈AMS-H4〉

| | cm | 全長 | g | |
|-------------|----|-------|-----|---------|
| 9-0340-1601 | 30 | 13049 | 438 | ¥28,000 |

⑰ マック 冷凍切専用庖丁
FC-90

〈AMT-46〉 9-0340-1701 ¥6,000
全長:345 刃渡り:220 130g

材質:刃身/クロームモリブデン鋼
柄/積層合板
●刃より背部を薄くして、逆さび型の構造で
スムーズに切る事ができます。

⑱ 木柄骨切鋸

〈AHN-04〉 9-0340-1801 ¥9,000
全長:555 刃渡り:450 500g
材質:SK-5

⑲ HOUEI チョッパーナイフ
(ステンレス刃物鋼)

| | 全長 | 刃渡り | g | 背厚 | |
|-------------|-----|-----|-----|-----|--------|
| 9-0340-2901 | 305 | 170 | 560 | 3.8 | ¥8,000 |

材質:柄/茶合板



正広作 MV鋼 チョッパー

| | 全長 | g | 背厚 | |
|----------|---------|-----|-----|-------------|
| 19 14091 | 120x 97 | 254 | 504 | 4.0 ¥14,000 |
| 20 14092 | 150x115 | 308 | 674 | 4.0 ¥15,000 |
| 21 14093 | 180x123 | 331 | 788 | 4.0 ¥16,800 |

材質:モリブデンバナジウム鋼

⑳ クレーバーナイフ 全鋼

| | 全長 | 刃渡り | g | 背厚 | |
|-------------|-----|-----|-----|-----|---------|
| 9-0340-2201 | 305 | 180 | 680 | 4.0 | ¥13,000 |

㉑ 東型ナタ(割込鋼)

| | 全長 | 刃渡り | g | 背厚 | |
|-------------|-----|-----|-----|-----|--------|
| 9-0340-2301 | 360 | 135 | 800 | 9.0 | ¥7,600 |

イノシシ、シカ、トリなどジビエ料理に!



兼常作 解体包丁シリーズ

⑳ 皮ハギ(片刃)

〈AKN-32〉 9-0340-2401 ¥12,500
全長:280 刃渡り:170 背厚:2.2

㉑ 骨スキ 丸(片刃)

〈AKN-33〉 9-0340-2501 ¥10,500
全長:255 刃渡り:140 背厚:2.5

㉒ 腸サキ(片刃)

〈AKN-34〉 9-0340-2601 ¥17,000
全長:255 刃渡り:140 背厚:2.5

㉓ 頭オトシ(片刃)

〈AKN-35〉 9-0340-2701 ¥11,500
全長:260 刃渡り:150 背厚:2.5

㉔ 骨スキ 角(片刃)

〈AKN-36〉 9-0340-2801 ¥11,500
全長:265 刃渡り:150 背厚:2.5

⑳～㉔材質:刃身/全鋼
柄/ローズウッド
●用途に応じた形状で肉捌き、肉処理業者
などの専門的分野で活躍する庖丁です。

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