季節の宴料理づくりに、必要不可欠な小道具。

正本ムキモノセット

❶ Aセット13点
〈BMK-21〉T 9-0555-0101 ￥199,000
ケースサイズ：360×230×H57

❷ Bセット11点
〈BMK-22〉T 9-0555-0201 ￥154,000
ケースサイズ：360×230×H57

❸ Cセット6点
〈BMK-23〉T 9-0555-0301 ￥94,000
ケースサイズ：360×230×H57

正本ムキモノセット

品名	セット内容		
	①Aセット	②Bセット	③Cセット
Ⓐ 切出し3分(直)	○	○	○
Ⓑ 切出し3分(曲)	○	○	○
Ⓒ 繰小刀(大)	○	○(小)	
Ⓓ ムキモノ庖丁(サヤ付)…本霞玉白鋼	○	○	
Ⓔ 坪錐 丸 0.5分	○	○	○
1分	○		
1.5分	○	○	○
2分	○		
2.5分	○	○	○
3分	○		
3.5分	○	○	○
坪錐 角 1分	○	○	○
2分	○	○	○
3分	○	○	○
Ⓕ ムキモノ用ニッパー	○		
Ⓖ タズナ抜き…3本組	○	○	○
Ⓗ 筒抜6本組	○		
Ⓘ 繰抜(大・中・小)	○	○	○
Ⓙ 極細錐	○	○	
Ⓚ 坪錐用砥石角	○	○	
Ⓛ 坪錐用砥石丸	○	○	
Ⓜ ムキモノ用ケース	○	○	○

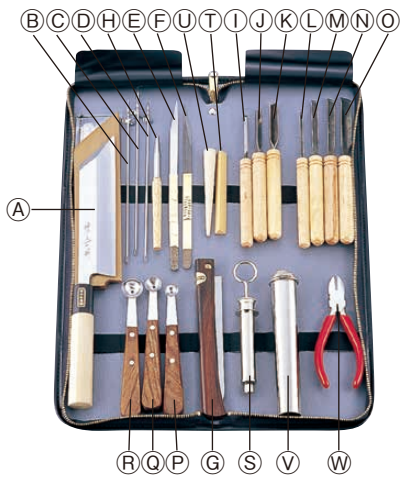
関西型 野菜抜細工セット・本職用むきものセット

品名	セット内容		
	⑥17点セット	⑦16点セット	⑧12点セット
Ⓐ 料理用ニッパー	○	○	
Ⓓ 藤巻小刀…6分(直)	○		
Ⓔ 藤巻小刀…3分(曲)	○		
Ⓕ 藤巻小刀…3分(直)	○	○	○
Ⓖ 紅白抜(タズナ)…大	○	○	○
…小	○	○	○
Ⓗ 月冠抜(芯抜き)…3本組	○(5本組)	○	
Ⓛ クリ抜…大・中・小	○	○	○
Ⓜ 霧吹き		○	○
Ⓝ 豆ゴテ		○	○
Ⓞ 角ノミ 1分	○		
2分	○	○	○
3分		○	○
4分	○		
Ⓟ 丸ノミ 1分	○	○	○
2分	○	○	○
3分	○	○	○
4分	○		
Ⓠ 細工用庖丁(貝サキ)		○	
Ⓢ 皮ムキ庖丁…90mm		○	
Ⓥ ムキモノ庖丁 180mm(サヤ付)	○		

❻ 関西型 本職用むきものセット 17点セット
〈BMK-48〉 9-0555-0601 ￥128,000
ケースサイズ：360×200×H50

❼ 関西型 野菜抜細工セット 大 16点セット
〈BMK-46〉 販売終了 ~~￥93,000~~
ケースサイズ：240×190×H45

❽ 関西型 野菜抜細工セット 中 12点セット
〈BMK-43〉 販売終了 ~~￥70,000~~
ケースサイズ：240×146×H45



❾ 関東型 むきものセット 大 23点セット
〈BMK-25〉E 9-0555-0901 ￥78,000
ケースサイズ：425×150×H45

関東型 むきものセット

品名	セット内容
	⑨23点セット
Ⓐ ムキモノ庖丁 180mm(サヤ付)	○
Ⓑ タズナ抜小	○
Ⓒ タズナ抜中	○
Ⓓ タズナ抜大	○
Ⓔ 切出(直) 9mm	○
Ⓕ 切出(曲) 9mm	○
Ⓖ ノコギリ	○
Ⓗ 四方ギリ	○
Ⓘ 坪ギリ(三角) 3mm	○
Ⓙ 坪ギリ(三角) 6mm	○
Ⓚ 坪ギリ(三角) 9mm	○

品名	セット内容
	⑨23点セット
Ⓛ 坪ギリ(丸) 3mm	○
Ⓜ 坪ギリ(丸) 6mm	○
Ⓝ 坪ギリ(丸) 9mm	○
Ⓞ 坪ギリ(丸) 12mm	○
Ⓟ クリ抜 12mm	○
Ⓠ クリ抜 15mm	○
Ⓡ クリ抜 24mm	○
Ⓢ キリフキ	○
Ⓣ △砥石 13×100mm	○
Ⓤ ○砥石 φ13×100mm	○
Ⓥ 6本組筒抜	○
Ⓦ ニッパー 130mm	○