

※このページの庖丁の表示サイズは、マチ付庖丁は刃先からマチまで、マチなし庖丁は刃渡り寸法となっております。(P.295参照)



正本 本霞・玉白鋼

① 柳刃刺身(片刃)〈AMS-38〉**T**

cm	全長	g	背厚	
1-0301-0101	24	385	130	3.9 ￥46,000
1-0301-0102	27	428	190	4.3 ￥51,600
1-0301-0103	30	458	220	4.5 ￥59,000
1-0301-0104	33	491	260	4.7 ￥72,200
1-0301-0105	36	528	290	5.2 ￥88,600

② 蛸引刺身(片刃)〈AMS-39〉**T**

cm	全長	g	背厚	
1-0301-0201	24	385	100	3.1 ￥46,000
1-0301-0202	27	424	115	3.4 ￥51,600
1-0301-0203	30	455	150	3.5 ￥59,000
1-0301-0204	33	493	195	3.9 ￥72,200
1-0301-0205	36	528	200	4.0 ￥88,600

③ 出刃(片刃)〈AMS-40〉**T**

cm	全長	g	背厚	
1-0301-0301	10.5	232	90	3.3 ￥31,800
1-0301-0302	12	255	140	6.3 ￥35,600
1-0301-0303	13.5	279	180	6.7 ￥39,200
1-0301-0304	15	295	220	7.0 ￥41,000
1-0301-0305	16.5	314	280	7.8 ￥46,800
1-0301-0306	18	340	350	8.5 ￥51,600
1-0301-0307	19.5	358	390	8.7 ￥58,800
1-0301-0308	21	381	460	8.9 ￥80,800
1-0301-0309	22.5	400	540	9.6 ￥103,800
1-0301-0310	24	425	650	10.2 ￥121,000

④ 相出刃(片刃)〈AMS-41〉**T**

cm	全長	g	背厚	
1-0301-0401	21	367	290	6.6 ￥80,800
1-0301-0402	22.5	383	330	6.8 ￥103,800
1-0301-0403	24	405	400	7.3 ￥121,000

⑤ 鰻サキ(片刃)〈AMS-42〉**T**

cm	全長	g	背厚	
1-0301-0501	18	273	190	6.0 ￥58,200
1-0301-0502	19.5	299	240	6.3 ￥66,800
1-0301-0503	21	316	280	6.7 ￥91,600
1-0301-0504	22.5	333	310	7.1 ￥114,600
1-0301-0505	24	351	340	7.3 ￥136,200
1-0301-0506	25.5	375	400	7.5 ￥165,000

⑥ 東型薄刃(片刃)〈AMS-43〉**T**

cm	全長	g	背厚	
1-0301-0601	18	326	180	3.6 ￥46,000
1-0301-0602	19.5	343	220	3.9 ￥51,600
1-0301-0603	21	365	230	4.2 ￥59,000
1-0301-0604	22.5	385	280	4.4 ￥72,200
1-0301-0605	24	401	330	4.9 ￥88,600

正  
本

ここにプロの誇りがある、  
料理道を極めるプロに贈る。

本霞・玉白鋼

山陰地方特産の真砂砂鉄より厳選された鉄質を門外不出の秘伝で鍛えに鍛えあげた玉鋼に柔らかい庖丁鉄を被せたもので、切り口鮮やか鋭い切れ味、百有余年の歴史に支えられるソフトな使い心地、そして酷使に耐えられる耐久性は、他の追随を許さない逸品揃いと評価を受けております。

※①～⑥桂(角巻)は天然物のため、色の指定はできかねますのでご了承ください。



正  
本

歴史に培われた習熟の技

サビにくい(コバルト合金鋼)は銀3鋼に比べてコバルト・バナジウム含有による耐磨耗性・靱性に優れ、特殊な焼入れによる高硬度で鋭い切れ味が持続します。  
※⑦⑧桂(角巻)は天然物のため、色の指定はできかねますのでご了承ください。

正本 コバルト鋼

⑦ 柳刃刺身(片刃)〈AMS-18〉**T**

cm	全長	g	背厚	
1-0301-0701	24	390	150	4.2 ￥81,200
1-0301-0702	27	420	170	4.3 ￥93,200
1-0301-0703	30	460	200	4.5 ￥108,200
1-0301-0704	33	490	240	4.6 ￥129,000

⑧ フグ引刺身(片刃)〈AMS-19〉**T**

cm	全長	g	背厚	
1-0301-0801	27	420	130	3.0 ￥98,600
1-0301-0802	30	460	140	3.2 ￥113,600



歌舞伎調和庖丁「忠舟作」シリーズ

伝統の和の心...それは職人のこだわり

日本伝統の塗師の巧みな技と美濃独自の美濃鞘塗り仕上で職人の心意気が伝わります。焼付塗装を施された柄は見た目美しく、水の浸食を防ぎますので耐久性も向上します。材質：日本鋼霞研 柄部/水牛桂柄付天然木(表面焼付ウレタン塗装仕上)  
※水に浸したまま長時間置きますと塗装が痛む場合がございます。  
※長くご使用いただけるようお手入れは柔らかいスポンジ等で水洗いして下さい。



⑨ 歌舞伎調和庖丁 忠舟 柳刃〈ATD-01〉

cm	黒金茶	黒石目	茜	全長	g	背厚	
24	1-0301-0901	1-0301-0902	1-0301-0903	383	140	4.0	￥21,000
27	1-0301-0904	販売終了	1-0301-0906	417	190	5.0	￥23,000
30	1-0301-0907	1-0301-0908	1-0301-0909	450	220	5.0	￥28,000
33	1-0301-0910	1-0301-0911	1-0301-0912	490	260	5.0	￥33,000

⑩ 歌舞伎調和庖丁 忠舟 出刃〈ATD-02〉

cm	黒金茶	黒石目	茜	全長	g	背厚	
15	1-0301-1001	1-0301-1002	1-0301-1003	295	250	8.0	￥21,000
16.5	1-0301-1004	1-0301-1005	1-0301-1006	315	270	8.0	￥22,000
18	1-0301-1007	1-0301-1008	1-0301-1009	335	360	9.0	￥24,000
19.5	1-0301-1010	1-0301-1011	1-0301-1012	360	430	9.0	￥27,000
21	1-0301-1013	1-0301-1014	1-0301-1015	375	490	10.0	￥35,000
24	1-0301-1016	1-0301-1017	1-0301-1018	415	560	10.0	￥50,000

⑪ 歌舞伎調和庖丁 忠舟 薄刃〈ATD-03〉

cm	黒金茶	黒石目	茜	全長	g	背厚	
18	1-0301-1101	1-0301-1102	1-0301-1103	325	190	4.0	￥21,000
19.5	1-0301-1104	1-0301-1105	1-0301-1106	340	225	4.0	￥26,000
21	1-0301-1107	1-0301-1108	1-0301-1109	360	280	5.0	￥29,000

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・製菓用品  
洗濯用品  
清掃用品  
消耗品  
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