

※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)



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

TRADE MARK

堺 菊守

堺刃物優良品の証

SAKAI KIKUMORI

600年の伝統を受け継ぐ本職用包丁

堺 菊守 安来白2鋼 本霞研
●シャープな切れ味。熟練された技術を持つ人にピッタリです。

① 極上 柳刃(片刃)〈AKK-23〉 B

	cm	全長	g	背厚	
1-0302-0101	21	345	120	3.8	¥33,000
1-0302-0102	24	380	140	4.0	¥34,900
1-0302-0103	27	415	190	4.2	¥39,900
1-0302-0104	30	450	220	4.4	¥46,100
1-0302-0105	33	490	270	4.6	¥58,900
1-0302-0106	36	525	300	4.8	¥78,000

② 極上 蛸引(片刃)〈AKK-24〉 B

	cm	全長	g	背厚	
1-0302-0201	24	380	90	3.0	¥34,900
1-0302-0202	27	415	120	3.3	¥39,900
1-0302-0203	30	450	140	3.5	¥46,100
1-0302-0204	33	490	170	3.7	¥58,900
1-0302-0205	36	525	190	4.0	¥78,000

③ 極上 ふぐ引(片刃)〈AKK-25〉 B

	cm	全長	g	背厚	
1-0302-0301	24	380	90	2.7	¥39,900
1-0302-0302	27	415	110	2.9	¥46,100
1-0302-0303	30	450	130	3.1	¥58,900
1-0302-0304	33	490	160	3.3	¥78,000

④ 極上 身卸(片刃)〈AKK-31〉 B

	cm	全長	g	背厚	
1-0302-0401	18	335	190	5.0	¥34,900
1-0302-0402	21	370	240	5.2	¥39,900
1-0302-0403	24	405	310	5.4	¥46,100
1-0302-0404	27	440	370	5.6	¥58,900
1-0302-0405	30	480	420	5.8	¥78,000

⑤ 極上 出刃(片刃)〈AKK-28〉 B

	cm	全長	g	背厚	
1-0302-0501	10.5	220	110	5.2	¥25,700
1-0302-0502	12	240	140	5.5	¥27,500
1-0302-0503	13.5	260	170	5.8	¥29,400
1-0302-0504	15	285	210	6.0	¥34,900
1-0302-0505	16.5	305	250	6.5	¥37,700
1-0302-0506	18	330	300	7.5	¥42,100
1-0302-0507	19.5	350	360	7.5	¥45,700
1-0302-0508	21	370	420	8.0	¥53,600
1-0302-0509	22.5	390	450	8.0	¥62,200
1-0302-0510	24	420	500	8.0	¥75,700
1-0302-0511	27	460	620	8.0	¥115,300
1-0302-0512	30	500	720	8.0	¥165,800

⑥ 極上 舟行(片刃)〈AKK-29〉 B

	cm	全長	g	背厚	
1-0302-0601	15	275	160	4.0	¥32,500
1-0302-0602	16.5	300	180	5.0	¥34,600
1-0302-0603	18	320	200	6.0	¥36,000

⑦ 極上 薄刃(片刃)〈AKK-26〉 B

	cm	全長	g	背厚	
1-0302-0701	15	275	120	3.3	¥30,800
1-0302-0702	16.5	300	150	3.5	¥33,000
1-0302-0703	18	320	180	3.7	¥34,900
1-0302-0704	19.5	335	220	4.0	¥39,900
1-0302-0705	21	355	250	4.3	¥46,100
1-0302-0706	22.5	375	300	4.5	¥58,900
1-0302-0707	24	400	340	4.8	¥78,000

⑧ 極上 鎌型薄刃(片刃)〈AKK-27〉 B

	cm	全長	g	背厚	
1-0302-0801	15	275	120	3.4	¥30,800
1-0302-0802	16.5	300	150	3.6	¥33,000
1-0302-0803	18	320	180	3.8	¥34,900
1-0302-0804	19.5	335	220	4.2	¥39,900
1-0302-0805	21	355	250	4.6	¥46,100
1-0302-0806	22.5	375	310	4.8	¥58,900
1-0302-0807	24	400	360	5.0	¥78,000

⑨ 極上 すし切(両刃)〈AKK-30〉 B

	cm	全長	g	背厚	
1-0302-0901	24	395	470	5.0	¥70,700
1-0302-0902	27	435	610	5.0	¥100,800

⑩ 極上 骨切(片刃)〈AKK-32〉 B

	cm	全長	g	背厚	
1-0302-1001	24	390	330	5.2	¥75,600
1-0302-1002	27	425	390	5.6	¥93,300
1-0302-1003	30	460	470	6.0	¥113,400
1-0302-1004	33	495	550	6.5	¥131,800

⑪ 極上 むきもの(片刃)〈AKK-34〉 B

	cm	全長	g	背厚	
1-0302-1101	18	330	170	3.0	¥41,200

⑫ 極上 菜切(両刃)〈AKK-33〉 B

	cm	全長	g	背厚	
1-0302-1201	16.5	320	160	4.0	¥27,000



堺 菊守 極上 うなぎ裂庖丁 安来白3鋼

⑬ 江戸裂(片刃)〈AKK-39〉 B

	cm	全長	g	背厚	
1-0302-1301	15	260	150	5.0	¥38,600
1-0302-1302	16.5	280	190	5.5	¥41,400
1-0302-1303	18	295	230	6.0	¥44,700
1-0302-1304	19.5	315	260	6.3	¥51,800
1-0302-1305	21	330	290	6.6	¥58,700
1-0302-1306	22.5	345	330	6.8	¥74,600
1-0302-1307	24	365	390	7.0	¥90,000

⑭ 京裂(片刃)〈AKK-36〉 B

	全長	g	背厚	
1-0302-1401	205	260	12.0	¥36,400

⑮ 大阪裂(片刃)〈AKK-35〉 B

	全長	g	背厚	
1-0302-1501	195	150	5.0	¥20,700

⑯ 名古屋裂(片刃)〈AKK-37〉 B

	全長	g	背厚	
1-0302-1601	205	70	3.0	¥19,900

⑰ どじょう裂(片刃)〈AKK-38〉 B

	cm	全長	g	背厚	
1-0302-1701	12	225	100	4.5	¥25,700



堺 菊守 安来白2鋼 ●水産関係に最適。切れ味第一で仕事の効率を向上させます。

⑱ 黒出刃(片刃)〈AKK-21〉 B

	cm	全長	g	背厚	
1-0302-1801	12	240	150	5.5	¥16,800
1-0302-1802	13.5	260	170	6.0	¥18,600
1-0302-1803	15	285	270	8.0	¥18,900
1-0302-1804	16.5	305	340	8.4	¥20,900
1-0302-1805	18	330	370	8.6	¥26,000
1-0302-1806	19.5	350	450	8.8	¥32,000
1-0302-1807	21	370	500	9.0	¥39,500

⑲ サケ切(片刃)〈AKK-22〉 B

	cm	全長	g	背厚	
1-0302-1901	21	370	310	4.0	¥43,700
1-0302-1902	24	410	380	4.0	¥47,900
1-0302-1903	27	445	450	4.0	¥55,200
1-0302-1904	30	490	520	4.0	¥60,300