

※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)



# 正広 MASAHIRO

創業以来、原材料の改善と共に、加工技術の研究開発に専念し、切れ味、耐久性、耐食性、さらにデザイン、使い良さを追求しています。

## 正広作 ステンレス和庖丁

日本刀鍛錬の技術を生かした和庖丁。  
●特殊ステンレス鋼

### ① 柳刃(片刃) <AMS-H0> B

	cm	全長	g	背厚	
1-0305-0101	20	10612	322	117	2.5 ¥11,000
1-0305-0102	24	10613	365	139	2.5 ¥12,000
1-0305-0103	27	10614	410	172	2.5 ¥14,500

### ② 蛸引(片刃) <AMS-H1> B

	cm	全長	g	背厚	
1-0305-0201	20	10622	321	106	2.5 ¥11,000
1-0305-0202	24	10623	366	121	2.5 ¥12,000

### ③ 出刃(片刃) <AMS-H2> B

	cm	全長	g	背厚	
1-0305-0301	12	10603	242	131	3.0 ¥10,000
1-0305-0302	13.5	10604	252	183	4.0 ¥11,000
1-0305-0303	15	10605	275	217	4.0 ¥12,000
1-0305-0304	16.5	10606	285	225	4.0 ¥13,000
1-0305-0305	18	10607	310	275	4.0 ¥14,500
1-0305-0306	21	10609	340	412	5.0 ¥23,000

### ④ 薄刃(片刃) 10632 16.5cm <AMS-H8> B

	全長	g	背厚	
1-0305-0401	295	176	2.5	¥12,000

### ⑤ おさかな庖丁 10643 <AMS-N0> B

	cm	全長	g	背厚	
1-0305-0501	16.5	290	135	2.0	¥8,000

材質: 刃身 ステンレス刃物鋼  
ハンドル 積層強化木(黒合板)  
●柳刃庖丁と出刃庖丁の一体型で、おろしから造りまでこなせます。

### ⑥ 正広作 ステンレス鋼 頭オトシ(中・大型魚解体包丁) (片刃) <AMS-N6> B

	cm	全長	g	背厚	
1-0305-0601	23.5	41102	353	215	2.2 ¥8,500

材質: 刃身/ステンレス鋼  
柄/ローズウッド  
●中型以上の魚を下すのに適した包丁です。  
●マグロなどの解体もできます。



指のあたる部分を削り抜群のフィット感です。



### ⑦ SAKURA-S ステンレス 刺身 <ASA-02> B

	cm	全長	g	背厚	
1-0305-0701	21	350	140	2.5	¥12,000
1-0305-0702	24	380	170	2.5	¥13,000
1-0305-0703	27	410	190	2.5	¥14,000
1-0305-0704	30	440	200	2.5	¥15,000

### ⑧ SAKURA-S ステンレス 出刃 <ASA-01> B

	cm	全長	g	背厚	
1-0305-0801	15	287	300	5.0	¥13,000
1-0305-0802	16.5	302	320	5.0	¥14,000
1-0305-0803	18	317	340	5.0	¥15,000
1-0305-0804	21	349	420	5.0	¥18,000
1-0305-0805	24	386	530	5.0	¥20,000
1-0305-0806	27	416	630	5.0	¥23,000
1-0305-0807	30	446	700	5.0	¥26,000

⑦⑧  
材質: 刃身/ハイカーボステンレス刃物鋼  
ハンドル/18-8ステンレス  
●安全衛生管理に適したオールステンレス製。

## 木柄なのに防腐、防菌、防水効果!

手になじみ易く、疲れにくい木柄に天然樹脂(食品添加物)を浸透させることにより、水の染み込みを抑え腐りにくく、雑菌の繁殖を防ぎます。刃には、モリブデン鋼とステンレスの複合材を使用していますので、錆びにくく、切れ味が良く耐摩耗性に優れています。



## ステンレス鋼 防菌柄 和包丁シリーズ

### ⑨ 正夫(片刃) <ABU-02>

	cm	全長	g	背厚	
1-0305-0901	18	305	100	3.4	¥16,000
1-0305-0902	30	445	210	3.7	¥29,000

### ⑩ 出刃(片刃) <ABU-01>

	cm	全長	g	背厚	
1-0305-1001	12	245	130	4.5	¥18,000
1-0305-1002	13.5	265	200	7.0	¥23,500
1-0305-1003	15	280	230	7.0	¥26,000
1-0305-1004	16.5	305	280	7.5	¥29,000
1-0305-1005	18	330	340	8.0	¥32,500

### ⑪ 薄刃(片刃) <ABU-04>

	cm	全長	g	背厚	
1-0305-1101	16.5	300	160	3.5	¥17,500

### ⑫ アジ切(片刃) <ABU-03>

	cm	全長	g	背厚	
1-0305-1201	10.5	225	90	3.5	¥13,300
1-0305-1202	12	245	105	3.5	¥14,000

### ⑬ 貝サキ(片刃) <ABU-06>

	cm	全長	g	背厚	
1-0305-1301	12	245	70	3.5	¥14,000

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・鉄板焼用品  
製菓用品  
棚  
洗濯用  
清掃用品  
長靴白衣・衛生  
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