

※このページの庖丁の表示サイズは、すべて刃渡り寸法となっております。



伝統と近代技術が生んだ最高の切れ味。ミソノ・EUカーボンスチール。
ミソノ・EUカーボンスチール庖丁は、厳選された本場の高級刃物鋼を使用し、伝統技術に培われた職人が一本一本丹念に手打ち鍛造し、適切な熱処理、ていねいな研磨、精魂こめた刃付け加工から生まれたミソノを代表するシリーズです。



ミソノ(手研本刃付)

① ペティーナイフ(細身)(両刃)〈AMS-03〉E

	cm	全長	g	背厚
1-0311-0101	130	12	220	60
			1.6	¥11,500

② ペティーナイフ(両刃)〈AMS-04〉E

	cm	全長	g	背厚
1-0311-0201	131	12	220	65
			1.6	¥11,500
1-0311-0202	132	13	230	70
			1.6	¥12,100
1-0311-0203	133	15	260	75
			1.6	¥12,700

③ 骨すき 角型(東型鳥魚庖丁)(片刃)〈AMS-05〉E

	cm	全長	g	背厚
1-0311-0301	141	14.5	270	195
			2.5	¥19,300

④ 骨すき 丸型(西型)(片刃)〈AMS-06〉E

	cm	全長	g	背厚
1-0311-0401	142	14.5	260	185
			2.5	¥18,400

⑤ 骨すき 角大(片刃)〈AMS-07〉E

	cm	全長	g	背厚
1-0311-0501	145	16.5	280	210
			2.7	¥24,800

⑥ 洋出刃(両刃)〈AMS-08〉E

	cm	全長	g	背厚
1-0311-0601	150	16.5	295	380
			5.6	¥27,600
1-0311-0602	151	21	345	405
			4.5	¥42,600
1-0311-0603	152	24	375	460
			4.5	¥48,500
1-0311-0604	153	27	405	540
			5.4	¥52,800

⑦ 牛刀(両刃)〈AMS-09〉E

	cm	全長	g	背厚
1-0311-0701	111	18	300	150
			2.1	¥17,200
1-0311-0702	118	19.5	315	165
			2.1	¥17,600
1-0311-0703	112	21	330	170
			2.1	¥18,400
1-0311-0704	113	24	370	240
			2.3	¥25,800
1-0311-0705	114	27	400	280
			2.3	¥31,900
1-0311-0706	115	30	435	340
			2.5	¥39,300
1-0311-0707	116	33	470	370
			2.5	¥46,000
1-0311-0708	117	36	500	410
			2.5	¥54,900

⑧ 筋引(両刃)〈AMS-10〉E

	cm	全長	g	背厚
1-0311-0801	121	24	360	165
			2.0	¥24,500
1-0311-0802	122	27	390	175
			2.0	¥31,000
1-0311-0803	123	30	430	240
			2.1	¥37,100
1-0311-0804	124	33	470	245
			2.1	¥43,500
1-0311-0805	125	36	500	245
			2.1	¥51,700

⑨ ガラスキ(片刃)〈AMS-11〉E

	cm	全長	g	背厚
1-0311-0901	146	18	315	350
			5.4	¥39,800

⑩ 三徳庖丁(両刃)〈AMS-87〉E

	cm	全長	g	背厚
1-0311-1001	180	14	250	125
			2.0	¥15,200
1-0311-1002	183	16	275	140
			2.0	¥17,000
1-0311-1003	181	18	300	165
			2.0	¥18,700



品質と切れ味の証し。龍の彫刻入り、ミソノ・EUカーボンスチール庖丁。

龍は古くから縁起のいい想像上の動物として親しまれ、日本でも勇ましさや、たくましさの象徴として日本画の題材や文様などに登場。そこにはお守りとしての意味も含まれています。



ミソノ龍彫刻入り(手研本刃付)

⑪ 牛刀(両刃)〈AMS-12〉E

	cm	全長	g	背厚
1-0311-1101	113M	24	370	240
			2.3	¥25,800
1-0311-1102	114M	27	400	280
			2.3	¥31,900
1-0311-1103	115M	30	435	340
			2.5	¥39,300
1-0311-1104	116M	33	470	370
			2.5	¥46,000
1-0311-1105	117M	36	500	410
			2.5	¥54,900

⑫ 筋引(両刃)〈AMS-13〉E

	cm	全長	g	背厚
1-0311-1201	121M	24	360	165
			2.0	¥24,500
1-0311-1202	122M	27	390	175
			2.0	¥31,000
1-0311-1203	123M	30	430	240
			2.1	¥37,100
1-0311-1204	124M	33	470	245
			2.1	¥43,500
1-0311-1205	125M	36	500	245
			2.1	¥51,700

⑬ 洋出刃(両刃)〈AMS-14〉E

	cm	全長	g	背厚
1-0311-1301	150M	16.5	295	380
			5.6	¥27,600
1-0311-1302	151M	21	345	405
			4.5	¥42,600
1-0311-1303	152M	24	375	460
			4.5	¥48,500
1-0311-1304	153M	27	405	540
			5.4	¥52,800

⑭ ガラスキ〈AMS-N9〉E

	cm	全長	g	背厚
1-0311-1401	146M	18	315	350
			5.4	¥39,800



EUステンレス特殊鋼の最高峰、高純度ピュアステンレス鋼使用のミソノUX10シリーズ。

高級炭素鋼と同等の硬度(HRC59~60)がもたらす素晴らしい切れ味は調理師のめざす理想に限りなく接近。研ぎやすく長切れする品質の高さと、錆びにくさは画期的最高級クラスです。



ミソノUX10シリーズ

⑮ 三徳庖丁(両刃)〈AMS-20〉E

	cm	全長	g	背厚
1-0311-1501	781	18	305	170
			2.1	¥27,400

⑯ 牛刀(両刃)〈AMS-21〉E

	cm	全長	g	背厚
1-0311-1601	711	18	305	155
			2.1	¥26,400
1-0311-1602	712	21	340	160
			2.1	¥28,700
1-0311-1603	713	24	380	245
			2.3	¥38,700
1-0311-1604	714	27	410	260
			2.3	¥43,400
1-0311-1605	715	30	445	345
			2.7	¥55,700

⑰ 筋引(両刃)〈AMS-22〉E

	cm	全長	g	背厚
1-0311-1701	721	24	365	175
			2.1	¥36,300
1-0311-1702	722	27	400	190
			2.1	¥41,300

⑱ 骨スキ 角型(鳥魚庖丁)(片刃)〈AMS-23〉E

	cm	全長	g	背厚
1-0311-1801	741	14.5	270	210
			2.7	¥31,200

⑲ ボーニング〈AMS-K6〉E

	cm	全長	g	背厚
1-0311-1901	743	11	270	155
			2.1	¥31,200

⑳ ペティーナイフ(両刃)〈AMS-24〉E

	cm	全長	g	背厚
1-0311-2001	731	12	225	70
			1.8	¥18,400
1-0311-2002	732	13	240	80
			1.8	¥18,900
1-0311-2003	733	15	260	80
			1.8	¥19,500

ミソノ UX 10シリーズ サーモン型庖丁

㉑ ペティースーモン(両刃)〈AMS-G2〉E

	cm	全長	g	背厚
1-0311-2101	771	12	225	65
			1.8	¥29,600
1-0311-2102	772	13	240	75
			1.8	¥30,400
1-0311-2103	773	15	260	75
			1.8	¥31,200

㉒ 牛刀サーモン(両刃)〈AMS-D7〉E

	cm	全長	g	背厚
1-0311-2201	761	18	305	160
			2.1	¥42,600
1-0311-2202	762	21	340	170
			2.1	¥46,000
1-0311-2203	763	24	380	245
			2.3	¥62,000
1-0311-2204	764	27	410	270
			2.3	¥69,700
1-0311-2205	765	30	445	345
			2.7	¥89,100

㉓ 筋引サーモン(両刃)〈AMS-D8〉E

	cm	全長	g	背厚
1-0311-2301	728	24	365	170
			2.1	¥58,400
1-0311-2302	729	27	400	190
			2.1	¥65,900

㉔ 三徳サーモン(両刃)〈AMS-D9〉E

	cm	全長	g	背厚
1-0311-2401	751	18	305	160
			2.1	¥44,000