

※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。

日本が誇る職人達が丁寧に仕上げた「令月シリーズ」
耐久性も使い易さも抜群の万能包丁!!



令月 宵(よい)シリーズ

① ペティーナイフ(両刃)〈ALI-68〉E

NEW		cm	全長	g	背厚	
	1-0320-0101 CR-021	13.5	265	55	1.5	¥4,500

② 牛刀(両刃)〈ALI-70〉E

NEW		cm	全長	g	背厚	
	1-0320-0201 CR-023	18	310	100	2.0	¥5,500
	1-0320-0202 CR-024	21	340	105	2.0	¥6,000
	1-0320-0203 CR-025	24	370	145	2.5	¥6,500

③ 筋引(両刃)〈ALI-69〉E

NEW		cm	全長	g	背厚	
	1-0320-0301 CR-022	24	370	100	2.0	¥6,500

④ 菜切(両刃)〈ALI-71〉E

NEW		cm	全長	g	背厚	
	1-0320-0401 CR-026	16.5	295	115	2.0	¥5,500

⑤ 三徳(両刃)〈ALI-72〉E

NEW		cm	全長	g	背厚	
	1-0320-0501 CR-027	17	300	100	2.0	¥5,500

①～⑤

材質: 刀身/モリブデンバナジウム鋼
(シリコンフッ素仕上げ)

ハンドル/ポリプロピレン

- 耐蝕性に優れ、切れ味が持続するモリブデンバナジウム鋼を使用しています。
- 軽量で手に馴染む形状のハンドルは、細かい作業にも最適で、手が疲れにくく長時間の使用にも適しています。



令月 紅 シリーズ

⑥ ペティーナイフ(両刃)〈ALI-63〉E

		cm	全長	g	背厚	
	1-0320-0601 CR-001	12	227	67	1.5	¥5,000
	1-0320-0602 CR-002	15	260	83	1.5	¥5,500

⑦ 牛刀(両刃)〈ALI-64〉E

		cm	全長	g	背厚	
	1-0320-0701 CR-006	18	300	180	1.8	¥9,000
	1-0320-0702 CR-007	21	340	200	1.8	¥10,000
	1-0320-0703 CR-008	24	365	245	2.2	¥12,000
	1-0320-0704 CR-009	27	410	290	2.2	¥14,000

⑧ 筋引(両刃)〈ALI-65〉E

		cm	全長	g	背厚	
	1-0320-0801 CR-004	24	365	210	2.2	¥10,000
	1-0320-0802 CR-005	27	395	220	2.2	¥12,000

⑨ 菜切(両刃)〈ALI-66〉E

		cm	全長	g	背厚	
	1-0320-0901 CR-010	16.5	295	195	1.8	¥9,000

⑩ 三徳(両刃)〈ALI-67〉E

		cm	全長	g	背厚	
	1-0320-1001 CR-011	17	295	190	1.8	¥9,000

⑥～⑩

材質: 刀身/モリブデンバナジウム鋼複合材
ハンドル/積層強化木

口金、中子/18-8ステンレス鋼

- 刀身は耐蝕性と切れ味の持続性に優れたモリブデンバナジウム鋼割込を使用し、13クロームステンレス鋼で挟むことで業務用の切れ味とお手入れの手軽さを両立しました。
- ハンドルと刀身の間に口金を付け、雑菌が溜まりにくく衛生的です。



令月 口金付モリブデン特殊鋼

⑪ ペティナイフ(両刃)〈ALI-55〉U

		cm	全長	g	背厚	
	1-0320-1101 FC-1040	13	235	65	1.8	¥3,600
	1-0320-1102 FC-1041	15	260	85	1.8	¥3,800

⑫ 牛刀(両刃)〈ALI-56〉U

		cm	全長	g	背厚	
	1-0320-1201 FC-1045	18	305	160	2.0	¥4,800
	1-0320-1202 FC-1046	21	345	195	2.0	¥5,500
	1-0320-1203 FC-1047	24	370	220	2.5	¥7,000
	1-0320-1204 FC-1048	27	410	275	2.5	¥8,500

⑬ 筋引(両刃)〈ALI-57〉U

		cm	全長	g	背厚	
	1-0320-1301 FC-1043	24	365	180	2.5	¥7,000
	1-0320-1302 FC-1044	27	395	220	2.5	¥8,500

⑭ 菜切(両刃)〈ALI-58〉U

		cm	全長	g	背厚	
	1-0320-1401 FC-1052	16	295	170	2.0	¥4,800

⑮ 骨スキ(片刃)〈ALI-59〉U

		cm	全長	g	背厚	
	1-0320-1501 FC-1042	15	275	170	2.5	¥6,000

⑯ 三徳(両刃)〈ALI-60〉U

		cm	全長	g	背厚	
	1-0320-1601 FC-1051	16.5	295	165	2.0	¥4,800

⑰ 小型三徳(両刃)〈ALI-61〉U

		cm	全長	g	背厚	
	1-0320-1701 FC-1050	14.5	275	155	2.0	¥4,300

⑪～⑰

- 材質: 刀身/モリブデン特殊鋼
ハンドル/POM樹脂
口金/18-8ステンレス

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