



園木屋 ニュー エーデルワイス No.180 シリーズ

① プチナイフ(両刃)
(ペティーナイフ)〈AEC-01〉L

	cm	全長	g	背厚
1-0326-0101	11.5	205	60	1.8

② 牛刀(両刃)〈AEC-02〉L

	cm	全長	g	背厚
1-0326-0201	18	305	155	2.1
1-0326-0202	20	325	165	2.1

③ 鎌型(両刃)〈AEC-03〉L

	cm	全長	g	背厚
1-0326-0301	18	305	165	2.1

- 錆びの原因となるカーボンの量を半分に押さえ、耐蝕性が大幅に向上し、靱性が増し、しかも研ぎやすい。
- ハンドル部は耐久性に優れたデュラコン(ポリアセタール樹脂)を採用。長期間過酷な条件で使用しても劣化しません。

④ 中鎌型(両刃)〈AEC-04〉L

	cm	全長	g	背厚
1-0326-0401	14.5	260	105	1.8

⑤ 洋出刃(片刃)〈AEC-06〉L

	cm	全長	g	背厚
1-0326-0501	13.5	255	235	3.0
1-0326-0502	15	270	260	4.6
1-0326-0503	16.5	285	275	4.8
1-0326-0504	18	305	300	4.8

材質: 刃身/ステンレス刃物鋼
ハンドル/ポリアセタール樹脂



園木屋 ニュー エーデルワイス No.120 シリーズ

⑥ ペティーナイフ(両刃)
(AEC-07) L

	cm	全長	g	背厚
1-0326-0601	12	205	60	1.3

⑦ 牛刀(両刃)〈AEC-08〉L

	cm	全長	g	背厚
1-0326-0701	18	305	150	1.8
1-0326-0702	20	325	160	1.8

⑧ 鎌型(両刃)〈AEC-09〉L

	cm	全長	g	背厚
1-0326-0801	18	315	155	1.8

⑨ 菜切(両刃)〈AEC-10〉L

	cm	全長	g	背厚
1-0326-0901	16.5	310	155	1.7

⑩ ジュニア
キッチンナイフ(両刃)
(AEC-11) L

	cm	全長	g	背厚
1-0326-1001	12	260	100	1.3

材質: 刃身/ステンレス刃物鋼
ハンドル/ABS樹脂一体成型



ボンシェフ(モリブデン バナジウム鋼)

⑪ ペティーナイフ(片刃)〈ABV-78〉

	刃渡り	全長	g	背厚
1-0326-1101	145	250	80	1.3

⑫ 牛刀(両刃)〈ABV-B2〉

	刃渡り	全長	g	背厚
1-0326-1201	205	325	120	2.0

⑬ 三徳庖丁(両刃)〈ABV-79〉

	刃渡り	全長	g	背厚
1-0326-1301	204	320	120	1.8

- 丸穴の空気孔と上部の凸部(リブ)により切ったものが庖丁にくっつきにくい。



関孫六 べにふじ

⑭ ペティーナイフ〈ASK-80〉E

	cm	全長	g	背厚
1-0326-1401	AB5445	12	227	67
1-0326-1402	AB5444	15	255	76

⑮ 牛刀〈ASK-81〉E

	cm	全長	g	背厚
1-0326-1501	AB5440	18	305	165
1-0326-1502	AB5441	21	337	172
1-0326-1503	AB5442	24	378	265
1-0326-1504	AB5443	27	406	290

⑯ 三徳包丁〈ASK-82〉E

	cm	全長	g	背厚
1-0326-1601	AB5437	16.5	295	173

⑰ 三徳ディンプル包丁〈ASK-83〉E

	cm	全長	g	背厚
1-0326-1701	AB5438	16.5	295	170

⑱ 小三徳包丁〈ASK-84〉E

	cm	全長	g	背厚
1-0326-1801	AB5439	14.5	270	160



⑲ ウィステリア 三徳庖丁(両刃)洗
〈AUI-04〉¥2,800

1-0326-1901	FC-680	ブラック	
1-0326-1902	FC-681	ピンク	
1-0326-1903	FC-682	イエロー	
cm	全長	g	背厚
17	300	90	1.8

- 材質: 刃身/ステンレス刃物鋼
ハンドル/ポリプロピレン樹脂
- 水研ぎで本刃付けを施した刃身。
 - サビに強くお手入れが簡単な包丁です。

イノシシ、シカ、トリなどジビエ料理に!



兼常作 解体包丁シリーズ

⑳ 皮ハギ(片刃)
〈AKN-32〉E 1-0326-2001 ¥12,500
全長:280 刃渡り:170 背厚:2.2

㉑ 骨スキ丸(片刃)
〈AKN-33〉E 1-0326-2101 ¥10,500
全長:255 刃渡り:140 背厚:2.5

㉒ 腸サキ(片刃)
〈AKN-34〉E 1-0326-2201 ¥17,000
全長:255 刃渡り:140 背厚:2.5

㉓ 頭オトシ(片刃)
〈AKN-35〉E 1-0326-2301 ¥11,500
全長:260 刃渡り:150 背厚:2.5

㉔ 骨スキ角(片刃)
〈AKN-36〉E 1-0326-2401 ¥11,500
全長:265 刃渡り:150 背厚:2.5
⑳~㉔材質:刃身/全鋼
柄/ローズウッド
●用途に応じた形状で肉捌き、肉処理業者などの専門的分野で活躍する庖丁です。

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