

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



① 正広作 中華庖丁〈AMS-P5〉B

	cm	全長	g	背厚	
1-0340-0101 TS-101 40871	17.5	175×67	290	240	1.6 ¥7,500
1-0340-0102 TS-103 40873	19.5	195×97	315	290	1.6 ¥8,500
1-0340-0103 TS-104 40874	21	210×105	328	320	1.6 ¥9,500

材質:刃部/特殊ステンレス鋼  
柄部/天然木

正広作 MV鋼 チョッパー

	全長	g	背厚	
② 14091 〈AMS-F5〉B 1-0340-0201	120×97	254	504	4.0 ¥16,000
③ 14092 〈AMS-F6〉B 1-0340-0301	150×115	308	674	4.0 ¥17,000
④ 14093 〈AMS-F7〉B 1-0340-0401	180×123	331	788	4.0 ¥19,000

材質:モリブデンバナジウム鋼

⑤ HOUEI チョッパーナイフ (ステンレス刃物鋼)

〈ATY-D5〉B 1-0340-0501 ¥8,000

全長	刃渡り	g	背厚
305	170	560	3.8

材質:柄/茶合板

⑥ 景水楼 中華庖丁

〈AKI-06〉B 1-0340-0601 ¥2,650

175×85 全長:280 質量:305g  
材質:ステンレス刃物鋼

⑦ ヴォストフ クラシック 中華庖丁〈ABO-90〉E



	cm	全長	g	背厚	
1-0340-0701	46	86	318	340	3.0 ¥34,200



堺孝行 イノックスシリーズ

⑧ PC柄スिका切36cm

〈AIN-09〉E 1-0340-0801 ¥15,200

全長:520 刃渡り:360 背厚:1.5

⑨ PC柄万能庖丁 32cm

〈AIN-10〉E 1-0340-0901 ¥16,200

全長:480 刃渡り:320 背厚:2.0

⑩ PC柄カボチャ切 32cm

〈AIN-11〉E 1-0340-1001 ¥16,700

全長:480 刃渡り:320 背厚:2.5

⑧~⑩

材質:刃身/モリブデン鋼  
ハンドル/ポリプロピレン(耐熱110°C)



ブライツ M11プロシリーズ

⑪ スिका切 35cm

〈ABL-56〉B 1-0340-1101 ¥19,000

全長:485 刃渡り:350

⑫ 冷凍切 35cm

〈ABL-57〉B 1-0340-1201 ¥30,000

全長:485 刃渡り:350

⑬ 冷凍切(両手) 35cm

〈ABL-58〉B 1-0340-1301 ¥32,000

全長:625 刃渡り:350

⑪~⑬

材質:刃身/モリブデンバナジウム鋼  
ハンドル/18-8ステンレス鋼



マスターコック 抗菌カラー庖丁 抗菌

⑭ スिका切 35cm ブルー

〈AMS-M3〉B 1-0340-1401 ¥13,000

全長:485 刃渡り:350

⑮ 冷凍切 35cm ブルー

〈AMS-M4〉B 1-0340-1501 ¥20,300

全長:485 刃渡り:350

⑭⑮

材質:刃身/ステンレス刃物鋼  
ハンドル/エラストマー樹脂

⑯ 源正守 角付冷凍包丁 樹脂柄(白銀安来鋼)〈ALI-47〉

	cm	全長	
1-0340-1601	30	445	¥43,900
1-0340-1602	33	475	¥52,400

材質:柄/ポリエチレン(耐熱90°C)

●樹脂製ハンドルなので衛生的です。

●力を入れ易いすべり止め付です。



⑰ 富士印 大型万能庖丁 FG-3000(ステンレス製)

〈ABV-57〉E 1-0340-1701 ¥3,500

全長:495 刃渡り:345

⑱ 富士印 補助柄付 大型万能庖丁 FG-3000A(ステンレス製)

〈ABV-56〉E 1-0340-1801 ¥3,800

全長:495 刃渡り:345

⑲ 赤合板柄スिका庖丁 (ステンレス製)

〈ASI-A0〉 1-0340-1901 ¥12,500

全長:495 刃渡り:348



⑳ 両手冷凍切(ステンレス製)

〈ALI-11〉E

	全長	刃渡り	
1-0340-2001 大	595	360	¥45,500
1-0340-2002 中	520	300	¥33,400
1-0340-2003 小	450	240	¥17,200

㉑ すべり止め付 冷凍庖丁 (白銀安来鋼)〈ALI-23〉

	cm	全長	
1-0340-2101	30	445	¥38,800
1-0340-2102	33	475	¥47,400

●すべり止め付の為、力が入りやすく

冷凍に限らず固いものを切る場合に

非常に便利です。



㉒ 正広 口金付冷凍切 (日本鋼・両刃)〈AMS-H4〉E

	cm	全長	g	
1-0340-2201	30	13049	438	366 ¥32,000

㉓ マック 冷凍切専用庖丁 FC-90

〈AMT-46〉E 1-0340-2301 ¥6,000

全長:345 刃渡り:220 130g

材質:刃身/クロームモリブデン鋼

柄/積層合板

●刃より背部を薄くして、逆さび型の構造で

スムーズに切る事ができます。



㉔ 木柄骨切鋸

〈AHN-04〉 1-0340-2401 ¥9,000

全長:555 刃渡り:450 500g

材質:SK-5

㉕ 東型ナタ(割込鋼)

〈ANT-05〉 1-0340-2501 ¥7,600

	全長	刃渡り	g	背厚
	360	135	800	9.0