

季節の宴料理づくりに、必要不可欠な小道具。



正本ムキモノセット

① Aセット13点

〈BMK-21〉 **1-0557-0101** ¥199,000  
ケースサイズ: 360×230×H57

② Bセット11点

〈BMK-22〉 **1-0557-0201** ¥154,000  
ケースサイズ: 360×230×H57

③ Cセット6点

〈BMK-23〉 **1-0557-0301** ¥94,000  
ケースサイズ: 360×230×H57

正本ムキモノセット

品名	セット内容		
	①Aセット	②Bセット	③Cセット
① 切出し3分(直)	○	○	○
② 切出し3分(曲)	○	○	○
③ 繰小刀(大)	○	○(小)	
④ ムキモノ庖丁(サヤ付)・・・本霞玉白鋼	○	○	
⑤ 坪錐 丸 0.5分	○	○	○
1分	○		
1.5分	○	○	○
2分	○		
2.5分	○	○	○
3分	○		
3.5分	○	○	○
坪錐 角 1分	○	○	○
2分	○	○	○
3分	○	○	○
⑥ ムキモノ用ニッパー	○		
⑦ タズナ抜き・・・3本組	○	○	○
⑧ 筒抜6本組	○		
⑨ 繰抜(大・中・小)	○	○	○
⑩ 極細錐	○	○	
⑪ 坪錐用砥石角	○	○	
⑫ 坪錐用砥石丸	○	○	
⑬ ムキモノ用ケース	○	○	○



④ 関東型 むきものセット 大 23点セット

〈BMK-25〉 **販売終了** ¥78,000  
ケースサイズ: 425×150×H45

関東型 むきものセット

品名	セット内容	品名	セット内容
	④23点セット		④23点セット
① ムキモノ庖丁 180mm(サヤ付)	○	⑬ 坪ギリ(丸) 3mm	○
② タズナ抜小	○	⑭ 坪ギリ(丸) 6mm	○
③ タズナ抜中	○	⑮ 坪ギリ(丸) 9mm	○
④ タズナ抜大	○	⑯ 坪ギリ(丸) 12mm	○
⑤ 切出(直) 9mm	○	⑰ クリ抜 12mm	○
⑥ 切出(曲) 9mm	○	⑱ クリ抜 15mm	○
⑦ ノコギリ	○	⑲ クリ抜 24mm	○
⑧ 四方ギリ	○	⑳ キリフキ	○
⑨ 坪ギリ(三角) 3mm	○	㉑ △砥石 13×100mm	○
⑩ 坪ギリ(三角) 6mm	○	㉒ ○砥石 φ13×100mm	○
⑪ 坪ギリ(三角) 9mm	○	㉓ 6本組筒抜	○
		㉔ ニッパー 130mm	○

くり抜き&飾り切りで食材を華やかに演出!



⑥ LURCH ヴェジホールツイスター (4本セット)

〈BNK-E2〉 **1-0557-0601** ¥5,000

材質: ハンドル・ブレードアタッチメント / ステンレスボタン・内側樹脂部 / ABS樹脂(耐熱温度90℃)  
アタッチメントホイールサイズ: φ18, φ24, φ30, φ40



⑤ 鉄 たずな抜(スズメッキ)

〈BTZ-01〉 **1-0557-0501** ¥7,200

3点セット 全長: 203  
●2つのカットリングがついており、1度に2本のらせん状のものが抜けます。例えば大根と人参を同様に抜き、それぞれをほどいてから組み合わせると紅白の網を作ることができます。



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  
フコク  
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