

※このページの庖丁の表示サイズは、マチ付庖丁は刃先からマチまで、マチなし庖丁は刃渡り寸法となっております。



佐文 本焼鏡面仕上 白鋼

全鋼で低温鍛造(650~800℃)での製造ですから、ハガネ本来の切れ味、ねばりが作り出せます。鏡面は庖丁の美しさを引き出し、錆にくくしております。柄は手になじむ八角仕上げになっております。
※鏡面は油拭きをしないでください。

① 佐文 本焼鏡面仕上 柳刃(木製サヤ付)(片刃) (ASB-51)

	cm	全長	g	背厚	
1-0297-0101	27	415	175	4.0	¥138,000
1-0297-0102	30	453	210	4.0	¥149,000
1-0297-0103	33	485	235	4.1	¥171,000

② 佐文 本焼鏡面仕上 蛸引(木製サヤ付)(片刃) (ASB-52)

	cm	全長	g	背厚	
1-0297-0201	30	450	180	3.6	¥158,000
1-0297-0202	33	489	225	4.3	¥180,000

③ 佐文 本焼鏡面仕上 ふぐ引(木製サヤ付)(片刃) (ASB-53)

	cm	全長	g	背厚	
1-0297-0301	27	415	115	2.7	¥149,000
1-0297-0302	30	450	130	2.7	¥171,000
1-0297-0303	33	487	175	3.3	¥200,000

④ 佐文 本焼鏡面仕上 薄刃(木製サヤ付)(片刃) (ASB-55)

	cm	全長	g	背厚	
1-0297-0401	24	400	380	4.9	¥201,000

佐文 銀三鏡面仕上

伝統の技が光る彩新の和庖丁。従来の和庖丁と同じ製法で素材を錆に強いハガネに替えた切れ味秀れた逸品です。

⑤ 佐文 銀三鏡面仕上 柳刃(片刃) (ASB-38)

	cm	全長	g	背厚	
1-0297-0501	24	380	150	4.0	¥57,000
1-0297-0502	27	420	200	4.5	¥65,000
1-0297-0503	30	460	210	4.5	¥78,000
1-0297-0504	33	490	240	4.7	¥108,000
1-0297-0505	36	520	290	4.9	¥127,000

⑥ 佐文 銀三鏡面仕上 蛸引(片刃) (ASB-39)

	cm	全長	g	背厚	
1-0297-0601	24	380	110	3.0	¥57,000
1-0297-0602	27	420	130	3.2	¥65,000
1-0297-0603	30	460	150	3.4	¥78,000
1-0297-0604	33	490	170	3.4	¥108,000

⑦ 佐文 銀三鏡面仕上 出刃(片刃) (ASB-40)

	cm	全長	g	背厚	
1-0297-0701	18	323	320	8.0	¥73,000
1-0297-0702	19.5	350	400	8.2	¥90,000
1-0297-0703	21	375	470	8.2	¥103,000
1-0297-0704	24	415	560	8.2	¥116,000

⑧ 佐文 銀三鏡面仕上 身卸(片刃) (ASB-41)

	cm	全長	g	背厚	
1-0297-0801	21	375	300	5.2	¥71,000
1-0297-0802	24	410	330	5.4	¥85,000
1-0297-0803	27	445	390	5.4	¥117,000
1-0297-0804	30	475	410	5.4	¥138,000

⑨ 佐文 銀三鏡面仕上 薄刃(片刃) (ASB-42)

	cm	全長	g	背厚	
1-0297-0901	18	320	160	3.2	¥53,000
1-0297-0902	19.5	340	230	3.8	¥68,000
1-0297-0903	21	357	250	4.0	¥85,000

⑩ 佐文 銀三鏡面仕上 鎌型薄刃(片刃) (ASB-43)

	cm	全長	g	背厚	
1-0297-1001	18	318	150	3.2	¥53,000
1-0297-1002	19.5	340	230	3.8	¥68,000
1-0297-1003	21	355	240	4.2	¥85,000
1-0297-1004	22.5	375	300	4.5	¥99,000
1-0297-1005	24	397	320	4.5	¥113,000

佐文 青鋼

安来の青鋼を使用し、切れ味の持続性に優れた最高の料理庖丁です。技術の年輪が開花したプロに贈る最高の舞台道具です。



⑪ 佐文青鋼 柳刃(片刃) (ASB-44)

	cm	全長	g	背厚	
1-0297-1101	24	375	140	3.2	¥43,000
1-0297-1102	27	415	190	4.2	¥49,000
1-0297-1103	30	455	210	4.3	¥58,000
1-0297-1104	33	490	270	5.0	¥76,000
1-0297-1105	36	520	360	5.5	¥90,000

⑫ 佐文青鋼 蛸引(片刃) (ASB-45)

	cm	全長	g	背厚	
1-0297-1201	24	380	120	3.2	¥43,000
1-0297-1202	27	415	150	3.3	¥49,000
1-0297-1203	30	455	190	3.5	¥58,000
1-0297-1204	33	485	230	3.8	¥76,000

⑬ 佐文青鋼 出刃(片刃) (ASB-46)

	cm	全長	g	背厚	
1-0297-1301	18	325	350	8.0	¥55,000
1-0297-1302	19.5	355	370	8.0	¥64,000
1-0297-1303	21	380	510	9.0	¥76,000
1-0297-1304	24	415	620	9.0	¥112,000

⑭ 佐文青鋼 身卸(片刃) (ASB-47)

	cm	全長	g	背厚	
1-0297-1401	21	370	210	4.8	¥55,000
1-0297-1402	24	405	290	5.5	¥64,000
1-0297-1403	27	450	440	7.0	¥76,000
1-0297-1404	30	480	540	7.8	¥90,000

⑮ 佐文青鋼 鎌型薄刃(片刃) (ASB-49)

	cm	全長	g	背厚	
1-0297-1501	18	315	190	3.5	¥46,000
1-0297-1502	19.5	335	220	4.2	¥52,000
1-0297-1503	21	355	280	5.2	¥61,000
1-0297-1504	22.5	370	290	5.0	¥72,000
1-0297-1505	24	395	350	5.0	¥82,000

⑯ 佐文青鋼 薄刃(片刃) (ASB-48)

	cm	全長	g	背厚	
1-0297-1601	18	317	190	4.0	¥46,000
1-0297-1602	19.5	335	220	4.0	¥52,000
1-0297-1603	21	355	270	5.0	¥61,000

⑰ 佐文青鋼 骨切(片刃) (ASB-50)

	cm	全長	g	背厚	
1-0297-1701	27	430	450	6.0	¥100,000
1-0297-1702	30	465	510	6.0	¥126,000
1-0297-1703	33	510	660	7.0	¥149,000

⑱ 佐文青鋼波入本霞 墨流し 柳刃 (ASB-90)

	cm	全長	g	背厚	
1-0297-1801	27	415	190	4.4	¥87,000
1-0297-1802	30	455	230	4.8	¥97,000

●刀身には美しい波型模様が施されています。

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
フコソ
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