

※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。(P.295参照)



佐文 本霞・白鋼

① 佐文 柳刃(木製サヤ付)(片刃)〈ASB-10〉

	cm	全長	g	背厚	
1-0298-0101	24	380	150	4.0	¥48,000
1-0298-0102	27	420	190	4.3	¥53,000
1-0298-0103	30	455	220	4.3	¥60,000
1-0298-0104	33	485	270	4.3	¥66,000
1-0298-0105	36	525	335	4.9	¥78,000

② 佐文 蛸引(木製サヤ付)(片刃)〈ASB-11〉

	cm	全長	g	背厚	
1-0298-0201	24	380	105	3.4	¥48,000
1-0298-0202	27	420	125	3.5	¥53,000
1-0298-0203	30	455	150	3.6	¥60,000
1-0298-0204	33	490	175	4.0	¥66,000
1-0298-0205	36	525	220	4.3	¥78,000

③ 佐文 ふぐ引(木製サヤ付)(片刃)〈ASB-12〉

	cm	全長	g	背厚	
1-0298-0301	27	415	105	3.0	¥60,000
1-0298-0302	30	455	150	4.1	¥66,000
1-0298-0303	33	488	185	4.1	¥78,000

④ 佐文 出刃(木製サヤ付)(片刃)〈ASB-13〉

	cm	全長	g	背厚	
1-0298-0401	15	285	240	7.3	¥42,000
1-0298-0402	16.5	310	285	7.5	¥46,000
1-0298-0403	18	325	300	7.5	¥52,000
1-0298-0404	19.5	350	370	7.5	¥56,000
1-0298-0405	21	370	420	8.2	¥68,000
1-0298-0406	24	410	555	8.9	¥91,000
1-0298-0407	27	450	730	9.7	¥138,000

⑤ 佐文 身卸(木製サヤ付)(片刃)〈ASB-14〉

	cm	全長	g	背厚	
1-0298-0501	18	330	175	5.5	¥43,000
1-0298-0502	21	365	240	5.8	¥51,000
1-0298-0503	24	400	310	6.0	¥60,000

⑥ 佐文 江戸さき(片刃)〈ASB-15〉

	cm	全長	g	背厚	
1-0298-0601	18	290	190	4.8	¥44,000
1-0298-0602	21	325	280	5.8	¥66,000
1-0298-0603	24	360	350	6.0	¥85,000

⑦ 佐文 薄刃(木製サヤ付)(片刃)〈ASB-16〉

	cm	全長	g	背厚	
1-0298-0701	19.5	345	220	4.4	¥53,000
1-0298-0702	21	360	270	4.8	¥60,000

⑧ 佐文 寿し切(両刃)〈ASB-17〉

	cm	全長	g	背厚	
1-0298-0801	24	390	420	4.4	¥72,000



雪藤 中霞・白鋼

⑨ 雪藤 柳刃(片刃)〈AYK-23〉

	cm	全長	g	背厚	
1-0298-0901	21	345	125	3.9	¥23,500
1-0298-0902	24	380	150	4.0	¥25,000
1-0298-0903	27	420	190	4.0	¥29,000
1-0298-0904	30	455	245	4.9	¥35,000
1-0298-0905	33	490	275	4.9	¥41,500
1-0298-0906	36	525	335	4.9	¥51,500

⑩ 雪藤 蛸引(片刃)〈AYK-24〉

	cm	全長	g	背厚	
1-0298-1001	24	380	100	2.9	¥25,000
1-0298-1002	27	420	125	3.1	¥29,000
1-0298-1003	30	455	150	3.4	¥35,000
1-0298-1004	33	490	195	3.9	¥41,500
1-0298-1005	36	525	265	4.5	¥51,500

⑪ 雪藤 ふぐ引(テッサ庖丁)(片刃)〈AYK-25〉

	cm	全長	g	背厚	
1-0298-1101	24	375	110	3.2	¥24,000
1-0298-1102	27	410	130	3.5	¥29,000
1-0298-1103	30	445	150	3.8	¥36,000
1-0298-1104	33	490	180	4.2	¥45,000

⑫ 雪藤 身卸(片刃)〈AYK-27〉

	cm	全長	g	背厚	
1-0298-1201	18	325	200	4.5	¥22,000
1-0298-1202	21	360	230	4.8	¥28,000
1-0298-1203	24	400	300	5.0	¥35,000
1-0298-1204	27	430	340	5.0	¥44,000
1-0298-1205	30	450	360	5.5	¥56,000

⑬ 雪藤 出刃(片刃)〈AYK-26〉

	cm	全長	g	背厚	
1-0298-1301	9	200	90	5.5	¥16,500
1-0298-1302	10.5	220	130	6.2	¥17,000
1-0298-1303	12	245	150	6.5	¥18,000
1-0298-1304	13.5	265	200	6.8	¥21,000
1-0298-1305	15	290	260	8.0	¥22,000
1-0298-1306	16.5	305	310	8.2	¥24,000
1-0298-1307	18	335	355	8.5	¥26,000
1-0298-1308	19.5	345	370	8.5	¥33,000
1-0298-1309	21	370	420	8.5	¥39,000
1-0298-1310	24	410	650	10.0	¥61,000
1-0298-1311	27	460	770	10.0	¥91,000
1-0298-1312	30	490	1,000	12.0	¥123,000

⑭ 雪藤 舟行(片刃)〈AYK-28〉

	cm	全長	g	背厚	
1-0298-1401	18	320	190	4.5	¥24,500
1-0298-1402	21	360	240	4.5	¥36,500

⑮ 雪藤 薄刃(片刃)〈AYK-29〉

	cm	全長	g	背厚	
1-0298-1501	15	280	130	3.0	¥18,000
1-0298-1502	16.5	295	150	3.5	¥20,000
1-0298-1503	18	320	170	3.7	¥22,000
1-0298-1504	19.5	343	235	4.3	¥25,000
1-0298-1505	21	350	270	4.0	¥30,000
1-0298-1506	24	390	310	4.0	¥50,000

⑯ 雪藤 鎌型薄刃(片刃)〈AYK-30〉

	cm	全長	g	背厚	
1-0298-1601	18	315	180	3.2	¥22,000
1-0298-1602	19.5	330	210	3.2	¥25,000
1-0298-1603	21	350	260	3.8	¥30,000
1-0298-1604	24	390	300	4.0	¥50,000

⑰ 雪藤 アジ切(片刃)〈AYK-32〉

	cm	全長	g	背厚	
1-0298-1701	10.5	230	80	2.5	¥9,000

⑱ 雪藤 皮むき庖丁(片刃)〈AYK-39〉

	cm	全長	g	背厚	
1-0298-1801	16.5	290	120	3.0	¥23,500
1-0298-1802	18	310	150	3.2	¥26,000

⑲ 雪藤 サケ切(片刃)〈AYK-33〉

	cm	全長	g	背厚	
1-0298-1901	27	460	560	6.5	¥81,000
1-0298-1902	30	500	790	7.5	¥105,000

⑳ 雪藤 うなぎさき 大阪型(片刃)〈AYK-36〉

	全長	g	背厚	
1-0298-2001	195	170	5.8	¥13,500

鋼付

㉑ 雪藤 うなぎさき 京都型(片刃)〈AYK-37〉

	全長	g	背厚	
1-0298-2101	210	190	10.8×2.6	¥49,500

鋼付

㉒ 雪藤 うなぎさき 名古屋型(片刃)〈AYK-38〉

	全長	g	背厚	
1-0298-2201	195	70	3.2	¥15,000

鋼付

㉓ 雪藤 マグロ切(片刃)〈AYK-35〉

	cm	全長	g	背厚	
1-0298-2301	54	860	660	5.5	¥158,000
1-0298-2302	57	900	760	5.5	¥169,000
1-0298-2303	60	920	800	5.8	¥179,000

材質:中霞・白鋼

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