

※このページの庖丁の表示サイズは、すべて刃渡り寸法となっております。



**正
本**

ここにプロの誇りがある、
料理道を極めるプロに贈る。

不純物の少ない最高級炭素鋼を素材に、使い易さを全面に取り入れた調理師専用の決定版。研ぎ易く切れ味主体の庖丁です。

正本 最高級炭素鋼・紫丹柄ツバ付

① ペティナイフ(両刃)

〈AMS-76〉 **T**

	cm	全長	g	背厚	
1-0310-0101	12	235	80	1.7	¥13,600
1-0310-0102	15	265	90	1.7	¥14,200

② 牛刀(両刃) 〈AMS-77〉 **T**

	cm	全長	g	背厚	
1-0310-0201	18	303	130	2.2	¥20,800
1-0310-0202	21	336	160	2.4	¥22,800
1-0310-0203	24	372	230	2.4	¥25,600
1-0310-0204	25.5	390	250	2.4	¥29,000
1-0310-0205	27	408	255	2.4	¥31,400
1-0310-0206	30	438	280	2.4	¥37,200
1-0310-0207	33	470	420	2.7	¥45,800

③ 筋引(両刃) 〈AMS-78〉 **T**

	cm	全長	g	背厚	
1-0310-0301	24	378	160	2.1	¥24,400
1-0310-0302	27	403	190	2.1	¥28,800

④ 洋出刃(両刃) 〈AMS-79〉 **T**

	cm	全長	g	背厚	
1-0310-0401	21	330	340	4.7	¥34,600
1-0310-0402	24	379	380	4.8	¥43,800
1-0310-0403	27	410	440	4.8	¥44,000
1-0310-0404	30	438	530	4.9	¥52,000

⑤ 骨すき(両刃) 〈AMS-80〉 **T**

	cm	全長	g	背厚	
1-0310-0501	14.5	270	140	2.0	¥20,800

⑥ 文化庖丁(両刃)

〈AMS-83〉 **T**

	cm	全長	g	背厚	
1-0310-0601	18	298	150	2.2	¥21,200

⑦ スライス(ハム切)(両刃)

〈AMS-84〉 **T**

	cm	全長	g	背厚	
1-0310-0701	36	485	210	2.5	¥36,800

**正
本**

本霞 玉白鋼 水牛柄

鋭い切れ味の持続で高い評価を得ている本霞玉白鋼シリーズに、和食の調理師の手になじみやすい水牛柄をすげてあります。
※⑧～⑩桂(角巻)は天然物のため、色の指定はできかねますのでご了承ください。



正本 本霞 玉白鋼 水牛柄

⑧ ペティナイフ(両刃)

〈AMS-J7〉 **T**

	cm	全長	g	背厚	
1-0310-0801	16.5	310	60	2.0	¥34,200

⑨ 牛刀(両刃) 〈AMS-J6〉 **T**

	cm	全長	g	背厚	
1-0310-0901	24	400	160	2.9	¥54,600
1-0310-0902	27	440	200	3.0	¥63,600
1-0310-0903	30	470	250	3.0	¥77,400
1-0310-0904	33	510	260	3.1	¥97,000

⑩ スライス(両刃) 〈AMS-J8〉 **T**

	cm	全長	g	背厚	
1-0310-1001	24	400	110	2.3	¥48,800

**正
本**

スウェーデン鋼 水牛柄

サビにくいステンレス系スウェーデン鋼を使用し、和食の調理師の手になじみやすい水牛柄をすげてあります。
※⑪～⑬桂(角巻)は天然物のため、色の指定はできかねますのでご了承ください。



正本 スウェーデン鋼 水牛柄

⑪ ペティナイフ(両刃)

〈AMS-K0〉 **T**

	cm	全長	g	背厚	
1-0310-1101	16.5	310	60	2.0	¥37,000

⑫ 牛刀(両刃) 〈AMS-J9〉 **T**

	cm	全長	g	背厚	
1-0310-1201	24	400	160	2.9	¥59,000
1-0310-1202	27	440	200	3.0	¥68,600
1-0310-1203	30	460	250	3.0	¥83,000

⑬ スライス(両刃) 〈AMS-K1〉 **T**

	cm	全長	g	背厚	
1-0310-1301	24	400	110	2.3	¥52,000

**正
本**

歴史の培われた習熟の技 ハイパーモリブデン鋼

カーボン量1.0以上含有のモリブデンバナジウム鋼は高硬度で耐摩耗性に優れシャープな切れ味が持続します。またハンドルはジュラコンを採用し、強度・弾性などに優れ劣化しにくく食器洗浄機にも対応し抗菌剤配合で衛生面においても優れています。



正本 ハイパーモリブデン鋼

⑭ ツバ付 ペティナイフ(両刃)

〈AMS-J4〉 **T**

	cm	全長	g	背厚	
1-0310-1401	12	230	90	2.0	¥17,200
1-0310-1402	15	260	110	2.0	¥17,800

⑮ ツバ付牛刀(両刃)

〈AMS-J0〉 **T**

	cm	全長	g	背厚	
1-0310-1501	18	300	160	2.0	¥24,200
1-0310-1502	21	330	170	2.0	¥25,600
1-0310-1503	24	370	250	2.4	¥30,000
1-0310-1504	27	400	290	2.4	¥32,800
1-0310-1505	30	430	300	2.4	¥38,000

⑯ ツバ付筋引(両刃)

〈AMS-J2〉 **T**

	cm	全長	g	背厚	
1-0310-1601	24	370	180	2.4	¥26,800
1-0310-1602	27	380	190	2.4	¥31,000

⑰ ツバ付骨すき(両刃)

〈AMS-J3〉 **T**

	cm	全長	g	背厚	
1-0310-1701	14.5	270	170	2.4	¥25,000

⑱ ツバ付文化包丁(両刃)

〈AMS-J1〉 **T**

	cm	全長	g	背厚	
1-0310-1801	18	300	170	2.0	¥24,400

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