

※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。



堺孝行作 日本鋼(ツバ付)

日本鋼(ハガネ)を使用し、堺孝行の中で最もポピュラーな庖丁です。

- ① ペティーナイフ(両刃)〈ANH-01〉B ④ 洋出刃(両刃)〈ANH-04〉B

	cm	全長	g	背厚	
1-0316-0101	12	235	80	1.8	¥8,300
1-0316-0102	13.5	245	90	1.8	¥8,700
1-0316-0103	15	265	100	1.8	¥9,200
1-0316-0104	18	295	110	1.8	¥11,500

- ② 牛刀(両刃)〈ANH-02〉B

	cm	全長	g	背厚	
1-0316-0201	18	305	160	1.9	¥11,800
1-0316-0202	21	330	180	1.9	¥13,000
1-0316-0203	24	370	240	2.1	¥13,800
1-0316-0204	27	400	280	2.1	¥16,000
1-0316-0205	30	435	310	2.2	¥19,200
1-0316-0206	33	460	320	2.2	¥22,200
1-0316-0207	36	500	340	2.3	¥25,200

- ③ 筋引(片刃)〈ANH-03〉B

	cm	全長	g	背厚	
1-0316-0301	21	330	160	1.9	¥12,800
1-0316-0302	24	370	180	1.9	¥13,000
1-0316-0303	27	390	190	2.1	¥16,000
1-0316-0304	30	430	220	2.1	¥19,200

	cm	全長	g	背厚	
1-0316-0401	18	305	260	3.9	¥17,900
1-0316-0402	21	340	320	3.9	¥19,300
1-0316-0403	24	370	380	3.9	¥20,900
1-0316-0404	27	410	460	3.9	¥23,300
1-0316-0405	30	445	500	3.9	¥25,300

- ⑤ サバキ東型(片刃)〈ANH-06〉B

	cm	全長	g	背厚	
1-0316-0501	15	270	160	2.2	¥12,800
1-0316-0502	18	300	200	2.5	¥13,900

- ⑥ サバキ西型(片刃)〈ANH-07〉B

	cm	全長	g	背厚	
1-0316-0601	15	265	160	2.2	¥12,800

- ⑦ ガラスキ(片刃)〈ANH-08〉B

	cm	全長	g	背厚	
1-0316-0701	18	320	360	4.8	¥18,600



堺孝行作 イノックスシリーズ

クローム、モリブデンを含有した特殊鋼を使用して錆にくく良く切れる庖丁です。

- ⑧ ペティーナイフ(両刃)〈AIN-01〉B ⑪ 洋出刃(両刃)〈AIN-04〉B

	cm	全長	g	背厚	
1-0316-0801	12	235	80	1.9	¥11,700
1-0316-0802	15	265	100	1.9	¥12,100
1-0316-0803	18	295	105	1.9	¥15,000

- ⑨ 牛刀(両刃)〈AIN-02〉B

	cm	全長	g	背厚	
1-0316-0901	18	305	160	2.0	¥16,000
1-0316-0902	21	335	180	2.0	¥18,600
1-0316-0903	24	370	260	2.4	¥20,300
1-0316-0904	27	455	280	2.4	¥22,900
1-0316-0905	30	440	320	2.4	¥26,000

- ⑩ 筋引(片刃)〈AIN-03〉B

	cm	全長	g	背厚	
1-0316-1001	24	370	180	2.2	¥20,300
1-0316-1002	27	390	200	2.2	¥22,900

	cm	全長	g	背厚	
1-0316-1101	21	345	340	3.9	¥22,400
1-0316-1102	24	375	380	3.9	¥26,700

- ⑫ 和風出刃(片刃)〈AIN-05〉B

	cm	全長	g	背厚	
1-0316-1201	16.5	285	300	3.9	¥22,900

- ⑬ サバキ東型(片刃)〈AIN-06〉B

	cm	全長	g	背厚	
1-0316-1301	15	270	180	2.2	¥17,900

- ⑭ サバキ西型(片刃)〈AIN-07〉B

	cm	全長	g	背厚	
1-0316-1401	15	265	160	2.2	¥17,900

- ⑮ 巾広菜切(両刃)〈AIN-08〉B

	cm	全長	g	背厚	
1-0316-1501	18	300	180	2.0	¥16,300



堺孝行作 グランドシェフシリーズ

錆に強く不純物の極めて少ないスウェーデンホルム特殊鋼を直輸入して日本人向きに加工したシェフ用の高級庖丁です。

- ⑬ ペティーナイフ(両刃)〈AGL-55〉B ⑯ 洋出刃(両刃)〈AGL-58〉B

	cm	全長	g	背厚	
1-0316-1601	9	195	60	1.9	¥13,400
1-0316-1602	12	225	70	1.9	¥14,300
1-0316-1603	15	260	80	1.9	¥15,500

- ⑰ 牛刀(両刃)〈AGL-56〉B

	cm	全長	g	背厚	
1-0316-1701	18	295	160	2.1	¥21,100
1-0316-1702	21	325	180	2.1	¥22,400
1-0316-1703	24	370	220	2.1	¥26,100
1-0316-1704	27	395	260	2.2	¥31,900
1-0316-1705	30	435	280	2.2	¥37,300
1-0316-1706	33	470	320	2.2	¥45,900

- ⑱ スライサー(両刃)〈AGL-57〉B

	cm	全長	g	背厚	
1-0316-1801	21	325	120	2.0	¥22,400
1-0316-1802	24	360	140	2.0	¥26,100
1-0316-1803	27	390	150	2.0	¥32,000
1-0316-1804	30	415	200	2.1	¥37,300

	cm	全長	g	背厚	
1-0316-1901	21	335	280	3.2	¥31,500
1-0316-1902	24	370	340	3.2	¥37,300
1-0316-1903	27	410	380	3.2	¥46,600
1-0316-1904	30	435	440	3.2	¥50,400

- ⑳ サバキ東型(片刃)〈AGL-59〉B

	cm	全長	g	背厚	
1-0316-2001	15	260	200	3.0	¥22,800

- ㉑ サバキ西型(片刃)〈AGL-60〉B

	cm	全長	g	背厚	
1-0316-2101	15	270	190	3.0	¥23,800

- ㉒ 三徳庖丁(両刃)〈AGL-70〉B

	cm	全長	g	背厚	
1-0316-2201	18	300	180	2.0	¥23,300

- ㉓ サーモンスライサー(AGL-61)B

	cm	全長	g	
1-0316-2301	24	360	140	¥32,000
1-0316-2302	27	385	150	¥38,800
1-0316-2303	30	425	180	¥45,300

- ㉔ ナイロンハンドル サーモンナイフ(AGL-71)B

	cm	全長	g	
1-0316-2401	30	435	160	¥19,600

材質:刃部/ステンレス鋼  
柄/ナイロン66(耐熱温度170℃)

- ㉕ ウェーブナイフ(AUE-08)B

	cm	全長	g	
1-0316-2501	30	435	140	¥14,700
1-0316-2502	36	500	160	¥16,700

- ㉖ ナイロンハンドル ウェーブナイフ(WUE-01)B

	cm	全長	g	
1-0316-2601	30	435	160	¥14,800
1-0316-2602	36	495	180	¥16,800

材質:刃部/ステンレス鋼  
柄/ナイロン66(耐熱温度170℃)

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