

※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。



正広作 本職用日本鋼(口金付)

① ペティーナイフ(両刃)〈AMS-B1〉B

		cm	全長	g	背厚	
1-0318-0101	13002	12	226	73	2.0	¥ 9,000
1-0318-0102	13003	13.5	240	79	2.0	¥ 9,600
1-0318-0103	13004	15	265	92	2.0	¥10,500

② 牛刀(両刃)〈AMS-B2〉B

	cm	全長	g	背厚	
1-0318-0201	13010	18	305	148 2.0	¥14,500
1-0318-0202	13011	21	330	163 2.0	¥15,500
1-0318-0203	13012	24	373	232 2.3	¥19,500
1-0318-0204	13013	27	408	260 2.3	¥24,000
1-0318-0205	13014	30	438	291 2.3	¥30,000
1-0318-0206	13015	33	466	330 2.6	¥36,000
1-0318-0207	13016	36	500	355 2.6	¥50,000

③ 小間切(両刃)〈AMS-B3〉B

	cm	全長	g	背厚	
1-0318-0301	13026	24	370	310 2.8	¥28,500
1-0318-0302	13027	27	408	386 2.8	¥32,000
1-0318-0303	13028	30	439	397 2.8	¥38,000

④ 筋引(両刃)〈AMS-B4〉B

	cm	全長	g	背厚	
1-0318-0401	13017	24	360	160 2.3	¥19,500
1-0318-0402	13018	27	407	222 2.3	¥24,000
1-0318-0403	13019	30	435	239 2.3	¥30,000

⑤ 洋出刃(両刃)〈AMS-B5〉B

		cm	全長	g	背厚	
1-0318-0501	13020	21	333	308	5.0	¥32,000
1-0318-0502	13021	24	370	425	5.0	¥38,000
1-0318-0503	13022	27	397	481	5.0	¥42,000



材料の化学成分、不純物量にまでこだわりを持ち、オリジナルの最高級ハガネを開発しました。職人によって、昔ながらの方法で一丁一丁焼入れを行っています。切れ味の持続性に優れた、使うほどに馴染む、本格仕上げの庖丁です。

⑥ 冷凍切(巾広) (両刃)〈AMS-B6〉B

		cm	全長	g	背厚	
1-0318-0601	13046	27	408	419	2.8	¥37,000
1-0318-0602	13047	30	438	397	2.8	¥42,000

⑦ 三徳型 (両刃)〈AMS-B7〉B

		cm	全長	g	背厚	
1-0318-0701	13023	17.5	296	161	2.0	¥14,500

⑧ ガラスキ (片刃)〈AMS-B8〉B

		cm	全長	g	背厚	
1-0318-0801	13024	18	304	310	5.0	¥28,500

⑨ 骨スキ(角) (片刃)〈AMS-B9〉B

		cm	全長	g	背厚	
1-0318-0901	13006	15	265	152	2.6	¥15,000

⑩ 骨スキ(丸) (片刃)〈AMS-C0〉B

		cm	全長	g	背厚	
1-0318-1001	13008	15	252	183	2.6	¥15,000



特に厳選された刃物鋼を永年にわたる伝統的な製造技術により、入念に手作りされた商品です。

杉本 (全鋼)

⑪ ペティーナイフ(両刃)〈ASG-01〉G

	cm	全長	g	背厚	
1-0318-1101	12	2012	230	70 1.6	¥16,364
1-0318-1102	15	2015	260	75 2.0	¥19,091
1-0318-1103	18	2018	290	100 2.0	¥20,000

(ブルニエナイフ)

(ブルニエナイフ)

⑫ 牛刀(両刃)〈ASG-02〉G

	cm		全長	g	背厚	
1-0318-1201	18	2118	300	145	2.3	¥ 20,000
1-0318-1202	21	2121	335	165	2.4	¥ 20,910
1-0318-1203	24	2124	375	210	2.4	¥ 31,819
1-0318-1204	27	2127	420	325	2.9	¥ 53,637
1-0318-1205	30	2130	460	355	2.9	¥ 62,728
1-0318-1206	33	2133	495	420	2.9	¥ 99,091
1-0318-1207	36	2136	525	435	2.9	¥117,273

⑬ 筋引(両刃)〈ASG-03〉G

	cm	全長	g	背厚	
1-0318-1301	24	2524	380	190 2.4	¥31,819
1-0318-1302	27	2527	410	195 2.4	¥44,546
1-0318-1303	30	2630	440	210 2.4	¥62,728

(ハムスライス)

(ハムスライス)

⑭ 洋出刃(両刃)〈ASG-04〉G

	cm		全長	g	背厚	
1-0318-1401	21	2421	350	425	4.9	¥50,000
1-0318-1402	24	2424	385	445	4.9	¥59,091

⑮ 骨すき(片刃)〈ASG-05〉G

	cm	全長	g	背厚	
1-0318-1501	14	2215	270	175	2.9 ¥22,728

⑯ ガラスキ(片刃)〈ASG-07〉G

	cm	全長	g	背厚	
1-0318-1601	17	2318	305	245 3.9	¥35,455

⑰ チャップパーナイフ(両刃)〈ASG-08〉G

	cm	全長	g	背厚
1-0318-1701	18.5	4031	305 685	4.5 ¥32,273



従来の炭素鋼の製品に、クロームモリブデンを含有させました。サビにくく切れ味・研磨性・硬度とも炭素鋼の製品に劣らない商品です。

杉本 CM鋼(クローム・モリブデン鋼)

⑱ ペティーナイフ(両刃)〈ASG-18〉G

	cm		全長	g	背厚	
1-0318-1801	12	CM2012	230	80	2.0	¥19,091
1-0318-1802	15	CM2015	260	85	2.0	¥20,910

⑲ 牛刀(両刃)〈ASG-19〉G

	cm	全長	g	背厚		
1-0318-1901	18	CM2118	300	160	2.3	¥ 23,637
1-0318-1902	21	CM2121	335	185	2.4	¥ 25,455
1-0318-1903	24	CM2124	375	225	2.4	¥ 37,273
1-0318-1904	27	CM2127	420	335	2.9	¥ 59,091
1-0318-1905	30	CM2130	460	370	2.9	¥ 68,182
1-0318-1906	33	CM2133	495	440	3.3	¥113,637
1-0318-1907	36	CM2136	525	445	3.3	¥140,910

⑳ 筋引(両刃)〈ASG-20〉G

	cm		全長	g	背厚	
1-0318-2001	24	CM2524	380	195	2.4	¥35,455
1-0318-2002	27	CM2527	410	230	2.4	¥50,000

㉑ 洋出刃(両刃)〈ASG-21〉G

	cm		全長	g	背厚	
1-0318-2101	21	CM2421	350	445	4.9	¥53,637
1-0318-2102	24	CM2424	385	475	4.9	¥61,819

㉒ 和洋刀(両刃)〈ASG-22〉G

	cm		全長	g	背厚	
1-0318-2201	17	CM2117N	300	160	2.2	¥25,455

㉓ 骨すき(片刃)〈ASG-23〉G

	cm		全長	g	背厚	
1-0318-2301	14	CM2215	270	175	2.9	¥26,364

㉔ ガラスキ(片刃)〈ASG-25〉G

	cm		全長	g	背厚	
1-0318-2401	17	CM2318	305	248	3.9	¥40,910

㉕ ハムスライス(両刃)〈ASG-26〉G

	cm		全長	g	背厚
1-0318-2501	30	CM2630	440	215	2.6 ¥68,182

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