

※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。

日本が誇る職人達が丁寧に仕上げた「令月シリーズ」
耐久性も使い易さも抜群の万能包丁!!



令月 宵(よい)シリーズ

① ペティナイフ(両刃) <ALI-68> E

	cm	全長	g	背厚	
1-0320-0101	CR-021	13.5	265	55	1.5 ¥4,500

② 牛刀(両刃) <ALI-70> E

	cm	全長	g	背厚	
1-0320-0201	CR-023	18	310	100	2.0 ¥5,500
1-0320-0202	CR-024	21	340	105	2.0 ¥6,000
1-0320-0203	CR-025	24	370	145	2.5 ¥6,500



③ 筋引(両刃) <ALI-69> E

	cm	全長	g	背厚	
1-0320-0301	CR-022	24	370	100	2.0 ¥6,500

④ 菜切(両刃) <ALI-71> E

	cm	全長	g	背厚	
1-0320-0401	CR-026	16.5	295	115	2.0 ¥5,500



⑤ 三徳(両刃) <ALI-72> E

	cm	全長	g	背厚	
1-0320-0501	CR-027	17	300	100	2.0 ¥5,500

①~⑤

材質: 刀身/モリブデンバナジウム鋼
(シリコンフッ素仕上げ)

ハンドル/ポリプロピレン

- 耐蝕性に優れ、切れ味が持続するモリブデンバナジウム鋼を使用しています。
- 軽量で手に馴染む形状のハンドルは、細かい作業にも最適で、手が疲れにくく長時間の使用にも適しています。



令月 紅 シリーズ

⑥ ペティナイフ(両刃) <ALI-63> E

	cm	全長	g	背厚	
1-0320-0601	CR-001	12	227	67	1.5 ¥5,000
1-0320-0602	CR-002	15	260	83	1.5 ¥5,500

⑦ 牛刀(両刃) <ALI-64> E

	cm	全長	g	背厚	
1-0320-0701	CR-006	18	300	180	1.8 ¥9,000
1-0320-0702	CR-007	21	340	200	1.8 ¥10,000
1-0320-0703	CR-008	24	365	245	2.2 ¥12,000
1-0320-0704	CR-009	27	410	290	2.2 ¥14,000

⑧ 筋引(両刃) <ALI-65> E

	cm	全長	g	背厚	
1-0320-0801	CR-004	24	365	210	2.2 ¥10,000
1-0320-0802	CR-005	27	395	220	2.2 ¥12,000

⑨ 菜切(両刃) <ALI-66> E

	cm	全長	g	背厚	
1-0320-0901	CR-010	16.5	295	195	1.8 ¥9,000

⑩ 三徳(両刃) <ALI-67> E

	cm	全長	g	背厚	
1-0320-1001	CR-011	17	295	190	1.8 ¥9,000

⑥~⑩

材質: 刀身/モリブデンバナジウム鋼複合材
ハンドル/積層強化木

口金、中子/18-8ステンレス鋼

- 刀身は耐蝕性と切れ味の持続性に優れたモリブデンバナジウム鋼割込を使用し、13クロームステンレス鋼で挟むことで業務用の切れ味とお手入れの手軽さを両立しました。
- ハンドルと刀身の間に口金を付け、雑菌が溜まりにくく衛生的です。



令月 明 モリブデン鋼(口金付)

⑱ ペティナイフ(両刃) <ALI-81> U

	cm	全長	g	背厚	
1-0320-1801	FC-0121	13	235	65	1.8 ¥3,800
1-0320-1802	FC-0102	15	260	80	1.8 ¥4,000

⑲ 牛刀(両刃) <ALI-82> U

	cm	全長	g	背厚	
1-0320-1901	FC-0106	18	305	165	2.0 ¥5,300
1-0320-1902	FC-0107	21	340	200	2.0 ¥6,000
1-0320-1903	FC-0108	24	370	225	2.5 ¥7,500
1-0320-1904	FC-0109	27	410	290	2.5 ¥9,000

⑳ 筋引(両刃) <ALI-83> U

	cm	全長	g	背厚	
1-0320-2001	FC-0104	24	370	195	2.5 ¥7,300
1-0320-2002	FC-0105	27	400	215	2.5 ¥8,800

㉑ 菜切(両刃) <ALI-84> U

	cm	全長	g	背厚	
1-0320-2101	FC-0122	16	295	185	2.0 ¥5,300

㉒ 骨スキ(片刃) <ALI-85> U

	cm	全長	g	背厚	
1-0320-2201	FC-0103	15	275	165	2.5 ¥6,000

㉓ 三徳(両刃) <ALI-86> U

	cm	全長	g	背厚	
1-0320-2301	FC-0124	16.5	290	170	2.0 ¥5,300

㉔ 小型三徳(両刃) <ALI-87> U

	cm	全長	g	背厚	
1-0320-2401	FC-0123	14.5	270	150	1.8 ¥4,800

⑱~㉔

●材質: 刀身/モリブデンバナジウム鋼
ハンドル/POM樹脂
口金/18-8ステンレス鋼

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