

料理道具  
調理小物  
調理機械  
厨房機器・設備  
サバイブ用品  
喫茶用品  
軽食・製菓用品  
洗濯用  
清掃用品  
衛生  
消耗品  
ウェット  
ウェット  
テーブル  
卓上備品  
料理演出用品  
グラス・食器  
ホテル・旅館用品  
テーブル  
サイン  
店舗備品

臭いもつかずお手入れ簡単、切れ味も抜群で超衛生的!



① 滑性セラミック包丁 洗 櫻セラ(両刃) <ASL-82> 洗

	cm	全長	g	背厚
1-0327-0101 RW-12B	12	238	64	1.3
			¥5,000	
1-0327-0102 RW-14B	14	265	78	1.3
			¥6,000	
1-0327-0103 RW-16B	16	278	82	1.3
			¥7,000	

- 水洗いだけで簡単に洗えて臭いもつかず、錆びません。
  - 刃の表面の粗さを通常の半分以下にし、従来のセラミック製庖丁の約3倍切れ味が持続します。
  - 食品の風味をかえしません。
- ※セラミックは焼物です。強い衝撃や硬いものは刃こぼれの原因となります。  
※刃を砥ぐ場合はP.357⑤ダイヤモンドシャープナーをご使用ください。

② 最高級光触媒セラミック 洗 刺身庖丁 美セラ CL-19(片刃) <ASL-28> ¥30,000

	cm	全長	g	背厚
1-0327-0201	19	314	88	2.0

①②  
刃身:ジルコニアセラミック  
柄:耐熱PP樹脂(自動洗浄機適合)



⑦ ダイアチタン 3D庖丁 三徳型 (両刃) 3D-TW16B <ADI-26>

	cm	全長	g	背厚
1-0327-0701	16	300	80	1.5

材質:刃身/ダイヤモンド入チタン合金  
ハンドル/耐熱ポリプロピレン (耐熱温度130℃)

- 波刃の凹凸により硬いかぼちゃから崩れやすいサンドイッチまで軽い力で切ることができます。



⑬ リトルシェフクラブ 子ども庖丁 <ALT-32> ¥1,800

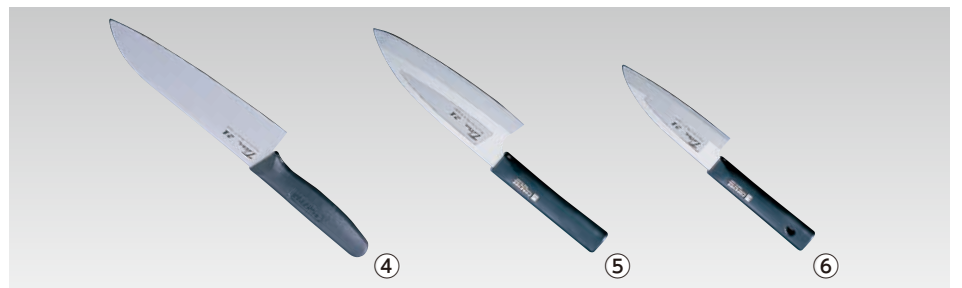
1-0327-1301	FG5200	パンダ	ブルー(上級用)
1-0327-1302	FG5201	ウサギ	イエロー(中級用)
1-0327-1303	FG5202	コアラ	ラベンダー(初級用)
刃渡り	全長	g	
129	219	59	

材質:刃部/ステンレス刃物鋼  
ハンドル部/ABS樹脂(耐熱温度100℃)  
● 子どもの手に合った小さめのハンドルでしっかり握れます。

	対象年齢	刃	特長
パンダ	7歳以上	刃付け	皮むきや薄切りも可能
ウサギ	3歳以上	ギザ刃	切る作業向き
コアラ	2歳以上	刃付けなし	柔らかい食材向き

※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。

銀チタンシリーズ  
庖丁素材の最高峰! 軽い、錆びない、良く切れる、そして抗菌!



④ 銀チタン 三徳庖丁(両刃) <AGV-01>

	cm	全長	g	背厚
1-0327-0403 HT-18	18	300	65	1.2

抗菌 洗

⑤ 銀チタン 出刃庖丁 CGT-16DY(厚刃仕様・片刃) <AGV-02>

	cm	全長	g	背厚
1-0327-0501	16	280	100	2.5

抗菌 洗

⑥ 銀チタン 小出刃庖丁 GT-313Y(片刃) <AGV-03>

	cm	全長	g	背厚
1-0327-0601	13	250	75	2.0

抗菌 洗

- ※④~⑥刃身:銀含有チタン合金  
柄:抗菌耐熱ポリプロピレン(自動洗浄機適合)
- 刃は、銀イオンの強い抗菌力と光触媒酸化力により、悪質な中毒菌の増殖を防止、滅菌していきます。
- 耐磨耗性が高くステンレス鋼の約6倍も切れ味を保ちます。



⑧ 正広 こども庖丁(両刃) 抗菌 <AMS-G4> ¥3,400

	全長	g
1-0327-0801	24346	くま 240 58
1-0327-0802	24347	うさぎ 240 52
1-0327-0803	24348	りす 240 53

刃部形状 刃渡り:130

	刃先部	あご部
くま(高学年向き)	小丸	丸
うさぎ(低学年向き)	大丸	丸
りす(幼児向き)(刃付なし)	大丸	丸

材質:刃部/特殊ハイカーボステンレス鋼1.6mm厚  
ハンドル部/エラストマー樹脂(抗菌剤入り)  
● 子供の成長に合わせた安心設計



⑩ チャイルド庖丁(両刃) 抗菌 <ATI-A8> ¥1,950

1-0327-1001	ピンク	
1-0327-1002	ブルー	
刃渡り	全長	g
140	255	65

材質:刃身 モリブデンバナジウム  
ハンドル エラストマー樹脂 (抗菌剤配合)

- 小さい手でもしっかりと握れるよう少し小さめに作成したハンドルです。



⑨ グーテ 子供用包丁(両刃) <AGC-01> ¥1,500

1-0327-0901	FC-790	イエロー(ねこ)
1-0327-0902	FC-791	ピンク(うさぎ)
1-0327-0903	FC-792	ブルー(白くま)

刃渡り 全長 g  
105 235 60

材質:刃部/ステンレス刃物鋼  
ハンドル部/ポリプロピレン樹脂、  
熱可塑性ゴム(耐熱温度:80℃)  
● 丸みのあるグリップハンドルで、ちいさな手でもしっかりと握れます。



⑪ ミソノ モリブデン鋼 子供庖丁(両刃) <AMS-E0> ¥8,800

	cm	全長	g	背厚
1-0327-1101	685	12	220	70 1.8

⑫ 正広 MS-400 子供庖丁11047(両刃) <AMS-H7> ¥5,500

	刃渡り	全長	g
1-0327-1201	140	225	75

材質:刃部/特殊ステンレス鋼  
ハンドル部/積層強化木