

堺刃司 サカイ



料理を愛し、
料理を楽しむための
道具へのこだわりを、

堺刀司 は
追求します。



堺刀司

「堺刀司の庖丁や調理道具で、～美味しい料理～ を支えてまいります。」

堺刀司では伝統的な鍛造刃物・堺打刃物の製造法を活かすとともに現代の材料製造法を取り入れて新しい時代に対応しております。

美と味で「美味しい」と、美しい盛付けには切れ味の良い庖丁が欠かせません。

又、現在、子供達がお料理を学ぶ機会もたくさんありますので、堺刀司子供庖丁も製造致しております。

～人に良い～ で「食」となるように庖丁造りも道具造りも良いと言われますよう、堺刀司は精進してまいります。

八代目 信田 尚男

INDEX

カテゴリー別 インデックス

日本の庖丁の歴史	3
堺の刃物（歴史）	4

和庖丁

岩國作 水本焼	5
岩國作 油本焼	6
岩國作 青鋼	7
岩國作 鏡面仕上	8
岩國作 墨流し	8
岩國作	9
正重作 特上	10
正重作 プラスチック口金	10
重光作	11
ST 和庖丁	12・13
特殊庖丁 1	14
特殊庖丁 2	15
和洋庖丁	16
和包丁スタイル FV-10 ピット仕上	17
堅刃	17
MO 和庖丁	17
鋼洋庖丁スタイル	17

洋庖丁

MXM シリーズ	18
九間丁	19
DS 洋庖丁	19
本鍛造 粉末ハイスダマスカス鋼	20
粉末ハイスダマスカス鋼	20
粉末ハイス鋼割込	20
ラ・プレミア	21
Chef's knife M-2	22
Chef's knife	22

洋庖丁

STV シリーズ	23
PTM シリーズ	23
BMM シリーズ	24
BKM シリーズ	24
日の出	25
BXM シリーズ	25
本職用	26
正重作	26
青銅鍛造本割込	27
打出	27
ゴールド本割込赤合板ハンドル	28
本割込 D.P. 黒合板ハンドル	28・29
重光印ステンレス	29
COM シリーズ	30

とうじの道具

美味良木

日本の庖丁の歴史

日本刀の高度な鍛錬技術と、日本料理の特性が素晴らしい庖丁を作りました。日本の庖丁は、世界的にも高い水準を誇る刃物です。

～ 石器時代 ～

庖丁のルーツは、^{こくようせき}黒曜石や^{せきえい}石英を使った打製石器にあります。

～ 弥生時代 ～

豊富な砂鉄を使った独自の*「たたら製鉄法」が開発され、鉄を使った道具の時代が到来します。

※【たたら製鉄法とは】

粘土で作った角型の低い炉で木炭の燃焼によって砂鉄を還元し、鉄を得るといふ日本古来の製鉄法。日本刀の素材である玉鋼は、この方法で作られたのです。

～ 奈良時代 ～

たたら製鉄法で得た高品質の玉鋼を使い、折れず・曲がらず・よく切れるという、日本刀が生まれます。この日本刀の技法が和庖丁にも受け継がれました。

～ 平安時代 ～

貴族の間では、食礼式や料理の流派が発達し、今でいう庖丁作法のようなものが流行していましたが、*庖丁という名前は12世紀のはじめまでに日本にはまだありませんでした。

※【庖丁の名前の由来】

中国の古典「莊子」に登場する伝説的な料理人の名前から来ています。この料理人は名を「庖丁」と言い、彼が料理に用いていた刀を「庖丁刀」と呼びました。その後「刀」が略され、「庖丁」は料理に使う刃物の総称になりました。

～ 鎌倉時代 ～

この時代、中国から禅宗が伝わり、道元により精進料理が確立されました。また、栄西が中国から茶を持ち帰り、喫茶の風習が広がります。

～ 室町時代 ～

日本料理の原型である本膳料理が完成します。これは、儀礼的な料理で非常に厳しい料理作法が定められていたようです。また、*庖丁式が流行し、四条流・生間流・大草流・進士流・吉良流・小笠原流など、さまざまな流派も出来てきます。

タバコの葉が堺港に入り、堺でタバコの葉を刻む庖丁が作られたのもこの時代です。

※【庖丁式とは】

古式によると、賓客の前に俎（まないた）を持ち出して主人みずから庖丁を取り、その庖丁ぶりを見せて客をもてなす事を庖丁式と言います。鯛、鯉、真魚鯉などを直接手を触れずに、左手に持った俎箸（まなばし）と右手の庖丁刀で清らかに庖丁捌きをする作法です。

～ 桃山時代 ～

茶懐石料理が流行し、茶道とともに発展して、千利休が確立させます。

～ 江戸時代 ～

天ぷら・蕎麦などの町人文化が発達します。にぎり寿司や蕎麦の専門料理店ができたのもこの頃からです。また、輪違い大根に代表される「見立て」という飾り庖丁の技法が発達します。

～ 明治から現代 ～

西洋料理や近代製鉄技術も伝わり、牛刀、ペティナイフも国内で作られます。戦後、錆びない利点をもったステンレス庖丁が生まれ、たちまち人気を博しました。また、日本独自の万能庖丁として、三徳庖丁や文化庖丁も考案されました。最近ではセラミック庖丁のように、新素材を用いた庖丁も開発されるようになりました。弊社も CERA-TOHJI ブランドでセラミック庖丁の開発をしました。

堺の刃物（歴史）

「ものの始まり、みな堺」という堺人自慢の言葉があります。なかでも刃物は、その伝統を守り、さらに新しい技術を導入して、全国、世界にその名をとどろかせています。

●仁徳天皇の御陵造り

仁徳天皇陵の築造の際、農具、刃物、鑄造の専門家が全国から集められました。築造後、堺に住みついたといわれています。



●鎌倉の大仏

平安時代から鎌倉時代にかけて、金属加工や鑄造の技術を得意とする河内鑄物師がおり、梵鐘の製造で有名でした。鎌倉の大仏の鑄造にも関わったそうです。

●日本刀

室町時代に、堺でたたら製鉄法による良質の玉鋼を使って、刀剣や武具が作られるようになります。



「堺住人 刀鍛冶 池田辰男作」

(株)和泉利器製作所秘蔵

●たばこの普及

室町時代の終わりにタバコが初めて輸入され、日本全土で愛用されることになりました。タバコの葉を細かく刻んで、キセルで吸いますから、これを切る庖丁もたいへんよく売れるようになり、幕府は堺製のタバコ庖丁をすべて買い取り、「堺極」として専売にしました。その際、私どものある九間町や神明町の中浜筋周辺に住む鍛冶屋だけにかぎって製造させることになったのです。たいへん優良な切れ味の庖丁が全国津々浦々に行き渡り、堺の名が広まりました。明治時代にタバコそのものが専売になったり、タバコの製造が変わったこともあり、タバコ庖丁が必要でなくなり、料理庖丁の製造へと転換することになりました。



(株)和泉利器製作所秘蔵

●鉄砲・大砲

1543年にポルトガル船により種子島へ鉄砲が伝わります。この製造を堺の商人が学び、堺で作ることになります。金属加工業が発達していたので直ぐに量産出来ました。



(株)和泉利器製作所秘蔵

●出刃庖丁

堺の海は良漁場で、とくに桜鯛の名所であったようです。これをさばくために、元禄年間に、開発されたのが出刃庖丁です。堺の料理庖丁も世に知られることになります。「泉州堺を良とす」と、時の本に書かれています。また出っ歯の職人が作った庖丁だから出刃庖丁と名付けられたという説もあります。

●木柄

堺は古くから桜や桜のような堅い木の細工品の生産も盛んでした。鋤や鍬の柄、さらに鉄砲の銃床も製造。庖丁の柄を作るのにも周囲にすぐれた技術がありました。

●鉄

江戸時代に、髪結い・植木屋・生け花・呉服屋などが一般に見られるようになり、生活用具として鉄も堺で作られました。江戸城の大奥に花鉄が土産物として持ち帰られた記録があります。

●大阪の「くいだおれ」

堺のすぐ北には「くいだおれ」の都・大阪があることが背景にあります。仕事に熱心な大阪の調理師さんが、堺へ出かけていい庖丁を手に入れようと努力しました。また不満があると直接指摘します。そのようにして互いに満足いくよう工夫するうち、堺の庖丁は素晴らしい切れ味を手に入れたのです。

岩國作 水本焼

刀身：白鋼 口金：水牛 柄：黒檀

本焼庖丁とは、すべて鋼だけで作った庖丁です。

鉄と鋼を合わせて作った庖丁より研ぎが難しい反面、上手に使うと長時間切れ味が持続します。

切れ味：★★★★
研ぎやすさ：★
サビにくさ：★

① 岩國作 本焼 薄刃

- ・ 195mm(A-10081)
- ・ 210mm(A-10082)
- ・ 225mm(A-10083)
- ・ 240mm(A-10084)

② 岩國作 本焼 鑊型薄刃

- ・ 195mm(A-10085)
- ・ 210mm(A-10086)
- ・ 225mm(A-10087)
- ・ 240mm(A-10088)

③ 岩國作 本焼 刺身(正武)

- ・ 270mm(A-10059)
- ・ 300mm(A-10060)
- ・ 330mm(A-10061)
- ・ 360mm(A-10062)

④ 岩國作 本焼 フゲ引

- ・ 240mm(A-105402)
- ・ 270mm(A-105412)
- ・ 300mm(A-105422)

⑤ 岩國作 本焼 蛸引

- ・ 270mm(A-10146)
- ・ 300mm(A-10147)
- ・ 330mm(A-10148)
- ・ 360mm(A-10149)

⑥ 岩國作 本焼 出刃

- ・ 150mm(A-10271)
- ・ 165mm(A-10272)
- ・ 180mm(A-10273)
- ・ 195mm(A-10274)
- ・ 210mm(A-10275)
- ・ 225mm(A-10276)
- ・ 240mm(A-10277)

※上記以外のサイズ・青鋼なども出来ます。
受注生産になります。

岩國作 油本焼

刀身：白鋼 口金：水牛 柄：黒檀

本焼庖丁とは、すべて鋼だけで作った庖丁です。

鉄と鋼を合わせて作った庖丁より研ぎが難しい反面、上手に使うと長時間切れ味が持続します。

切れ味：★★★
研ぎやすさ：★
サビにくさ：★



① 岩國作 本焼 薄刃

- ・ 195mm(A-100811)
- ・ 210mm(A-100821)
- ・ 225mm(A-100831)
- ・ 240mm(A-100841)

② 岩國作 本焼 鎌型薄刃

- ・ 195mm(A-100851)
- ・ 210mm(A-100861)
- ・ 225mm(A-100871)
- ・ 240mm(A-100881)

③ 岩國作 本焼 切付

- ・ 240mm(A-10138)
- ・ 270mm(A-10139)
- ・ 300mm(A-10140)

④ 岩國作 本焼 刺身(正武)

- ・ 270mm(A-100591)
- ・ 300mm(A-100601)
- ・ 330mm(A-100611)
- ・ 360mm(A-100621)

⑤ 岩國作 本焼 フグ引

- ・ 240mm(A-105401)
- ・ 270mm(A-105411)
- ・ 300mm(A-105421)

⑥ 岩國作 本焼 刺身(蛸引 先丸)

- ・ 240mm(A-101971)
- ・ 270mm(A-104681)
- ・ 300mm(A-104691)
- ・ 330mm(A-104701)

⑦ 岩國作 本焼 刺身(正武 切付)

- ・ 240mm(A-102031)
- ・ 270mm(A-104581)
- ・ 300mm(A-104591)
- ・ 330mm(A-104601)

⑧ 岩國作 本焼 蛸引

- ・ 270mm(A-10146)
- ・ 300mm(A-10147)
- ・ 330mm(A-10148)
- ・ 360mm(A-10149)

⑨ 岩國作 本焼 出刃

- ・ 150mm(A-10271)
- ・ 165mm(A-10272)
- ・ 180mm(A-10273)
- ・ 195mm(A-10274)
- ・ 210mm(A-10275)
- ・ 225mm(A-10276)

※上記以外のサイズ・青鋼も出来ます。
受注生産になります。

岩國作 青鋼

刀身：青鋼 口金：水牛 柄：朴八角

青鋼は、切れ味の良い炭素とサビにくくするクローム、硬度の劣化を防ぐタンゲステンを含有しており、粘りがあり、永切れする庖丁です。

切れ味：★★★★
研ぎやすさ：★★
サビにくさ：★



①



②



③



④



⑤



⑥



⑦



⑧



⑨

① 岩國作 青鋼 薄刃

- ・ 180mm(A-10550)
- ・ 195mm(A-10551)
- ・ 210mm(A-10552)
- ・ 225mm(A-10553)
- ・ 240mm(A-10554)

② 岩國作 青鋼 鎌型薄刃

- ・ 180mm(A-10555)
- ・ 195mm(A-10556)
- ・ 210mm(A-10557)
- ・ 225mm(A-10558)
- ・ 240mm(A-10559)

③ 岩國作 青鋼 切付

- ・ 240mm(A-104271)
- ・ 270mm(A-104281)
- ・ 300mm(A-104291)
- ・ 330mm(A-102091)

④ 岩國作 青鋼 三徳(両刃)

- ・ 180mm(A-10578)

⑤ 岩國作 青鋼 身卸

- ・ 240mm(A-104242)
- ・ 270mm(A-104252)
- ・ 300mm(A-104262)
- ・ 330mm(A-102192)

⑥ 岩國作 青鋼 刺身(正武)

- ・ 210mm(A-10560)
- ・ 240mm(A-10561)
- ・ 270mm(A-10063)
- ・ 300mm(A-10064)
- ・ 330mm(A-10065)
- ・ 360mm(A-10066)

⑦ 岩國作 青鋼 出刃

- ・ 105mm(A-10562)
- ・ 120mm(A-10563)
- ・ 135mm(A-10564)
- ・ 150mm(A-10565)
- ・ 165mm(A-10566)
- ・ 180mm(A-10567)
- ・ 195mm(A-10568)
- ・ 210mm(A-10569)
- ・ 225mm(A-10570)
- ・ 240mm(A-10571)

⑧ 岩國作 青鋼 刺身(蛸引・先丸)

- ・ 240mm(A-101972)
- ・ 270mm(A-104682)
- ・ 300mm(A-104692)
- ・ 330mm(A-104702)
- ・ 360mm(A-104712)

⑨ 岩國作 青鋼 刺身(正武・切付)

- ・ 240mm(A-102032)
- ・ 270mm(A-104582)
- ・ 300mm(A-104592)
- ・ 330mm(A-104602)
- ・ 360mm(A-104612)

※サイズにより、受注生産になります。



岩國作 鏡面仕上

刀身：青鋼 口金：水牛 柄：朴八角

庖丁の表面を鏡のように砥ぐことで、サビや汚れが付きにくくなっています。



切れ味：★★★★
研ぎやすさ：★★★
サビにくさ：★★

- ① 岩國作 鏡面仕上 薄刃
 - ・ 195mm(A-10450)
 - ・ 210mm(A-10451)
 - ・ 225mm(A-10452)
 - ・ 240mm(A-10453)
- ② 岩國作 鏡面仕上 鎌型薄刃
 - ・ 195mm(A-10454)
 - ・ 210mm(A-10455)
 - ・ 225mm(A-10456)
 - ・ 240mm(A-10457)
- ③ 岩國作 鏡面仕上 刺身(正武)
 - ・ 270mm(A-10458)
 - ・ 300mm(A-10459)
 - ・ 330mm(A-10460)
 - ・ 360mm(A-10461)
- ④ 岩國作 鏡面仕上 刺身(蛸引)
 - ・ 270mm(A-10468)
 - ・ 300mm(A-10469)
 - ・ 330mm(A-10470)
 - ・ 360mm(A-10471)
- ⑤ 岩國作 鏡面仕上 出刃
 - ・ 165mm(A-10462)
 - ・ 180mm(A-10463)
 - ・ 195mm(A-10464)
 - ・ 210mm(A-10465)
 - ・ 225mm(A-10466)

※サイズにより、受注生産になります。

和庖丁

岩國作 墨流し

刀身：青鋼 口金：水牛 柄：朴八角

鉄と鋼を交互に重ねて打ち、むかし刀鍛冶が橋の上から墨を流した時の美しさを刀に表したと言われています。庖丁の芸術品です。



切れ味：★★★★
研ぎやすさ：★★★★
サビにくさ：★★★★

- ① 岩國作 墨流し 薄刃
 - ・ 180mm(A-10632)
 - ・ 195mm(A-10633)
 - ・ 210mm(A-10634)
 - ・ 225mm(A-10635)
 - ・ 240mm(A-10636)
- ② 岩國作 墨流し 鎌型薄刃
 - ・ 180mm(A-10656)
 - ・ 195mm(A-10657)
 - ・ 210mm(A-10658)
 - ・ 225mm(A-10659)
 - ・ 240mm(A-10660)
- ③ 岩國作 墨流し 刺身(正武)
 - ・ 210mm(A-10638)
 - ・ 240mm(A-10639)
 - ・ 270mm(A-10640)
 - ・ 300mm(A-10641)
 - ・ 330mm(A-10642)
 - ・ 360mm(A-10643)
- ④ 岩國作 墨流し 刺身(蛸引)
 - ・ 240mm(A-10663)
 - ・ 270mm(A-10664)
 - ・ 300mm(A-10665)
 - ・ 330mm(A-10666)
 - ・ 360mm(A-10667)
- ⑤ 岩國作 墨流し 出刃
 - ・ 180mm(A-10649)
 - ・ 195mm(A-10650)
 - ・ 210mm(A-10651)
 - ・ 225mm(A-10652)
 - ・ 240mm(A-10653)
- ⑥ 岩國作 墨流し 刺身(蛸引・先丸)
 - ・ 240mm(A-10684)
 - ・ 270mm(A-10685)
 - ・ 300mm(A-10686)
 - ・ 330mm(A-10687)
 - ・ 360mm(A-10688)
- ⑦ 岩國作 墨流し 刺身(正武・切付)
 - ・ 240mm(A-10689)
 - ・ 270mm(A-10690)
 - ・ 300mm(A-10691)
 - ・ 330mm(A-10692)
 - ・ 360mm(A-10693)
- ⑧ 岩國作 墨流し 切付
 - ・ 240mm(A-10694)
 - ・ 270mm(A-10695)
 - ・ 300mm(A-10696)
 - ・ 330mm(A-10697)
- ⑨ 岩國作 墨流し 和牛刀
 - ・ 210mm(A-102433)
 - ・ 240mm(A-102443)
 - ・ 270mm(A-102453)
 - ・ 300mm(A-102463)
- ⑩ 岩國作 ペティ
 - ・ 120mm(A-102205)
 - ・ 150mm(A-102215)

※サイズにより、受注生産になります。

岩国作

刀身：白鋼 口金：水牛 柄：朴

等級の高い鋼を使用し、鍛造に高い技術と手間をかけ、磨耗しにくく、切れ味が長持ちします。口金に水牛の角を使い、素材色そのままなので色の出方もひとつずつ違うプロ仕様の逸品です。

切れ味：★★★★
研ぎやすさ：★★★★
サビにくさ：★



- ① 岩国作 薄刃
 - ・ 150mm(A-10035)
 - ・ 165mm(A-10036)
 - ・ 180mm(A-10037)
 - ・ 195mm(A-10038)
 - ・ **210mm(A-10039)**
 - ・ 225mm(A-10040)
 - ・ 240mm(A-10041)
- ② 岩国作 鎌型薄刃
 - ・ 150mm(A-10067)
 - ・ 165mm(A-10068)
 - ・ 180mm(A-10069)
 - ・ **195mm(A-10070)**
 - ・ 210mm(A-10071)
 - ・ 225mm(A-10072)
 - ・ 240mm(A-10073)
- ③ 岩国作 菜切 (両刃)
 - ・ 150mm(A-10680)
 - ・ 165mm(A-10681)
 - ・ **180mm(A-10001)**
- ④ 岩国作 三徳 (両刃)
 - ・ 150mm(A-10683)
 - ・ 165mm(A-10682)
 - ・ **180mm(A-10034)**
- ⑤ 岩国作 刺身 (正武)
 - ・ 180mm(A-10052)
 - ・ 210mm(A-10053)
 - ・ 240mm(A-10054)
 - ・ **270mm(A-10055)**
 - ・ 300mm(A-10056)
 - ・ 330mm(A-10057)
 - ・ 360mm(A-10058)
- ⑥ 岩国作 フグ引
 - ・ 240mm(A-10540)
 - ・ 270mm(A-10541)
 - ・ 300mm(A-10542)
 - ・ 330mm(A-10543)
- ⑦ 岩国作 蛸引
 - ・ 210mm(A-10074)
 - ・ 240mm(A-10075)
 - ・ 270mm(A-10076)
 - ・ **300mm(A-10077)**
 - ・ 330mm(A-10078)
 - ・ 360mm(A-10079)
- ⑧ 岩国作 出刃
 - ・ 105mm(A-10042)
 - ・ 120mm(A-10043)
 - ・ 135mm(A-10044)
 - ・ 150mm(A-100450)
- ⑧ 岩国作 中身出刃
 - ・ 150mm(A-100453)
 - ・ 165mm(A-100460)
- ⑧ 岩国作 中身出刃
 - ・ **165mm(A-10080)**
 - ・ 180mm(A-10047)
 - ・ 195mm(A-10048)
 - ・ **210mm(A-10049)**
 - ・ 225mm(A-10050)
 - ・ 240mm(A-10051)
- ⑨ 岩国作 切付
 - ・ 240mm(A-104270)
 - ・ 270mm(A-104280)
 - ・ 300mm(A-104290)
 - ・ 330mm(A-102090)
- ⑩ 岩国作 白鋼 水牛口金白丸柄
和ペティナイフ (両刃)
 - ・ 120mm(A-102203)
 - ・ 150mm(A-102213)
- ⑪ 岩国作 白鋼 水牛口金白丸柄
和ペティナイフ (両刃) 黒打
 - ・ 120mm(A-102204)
 - ・ 150mm(A-102214)
- ⑫ 岩国作 白鋼 水牛口金白八角柄
筋引 (両刃) 黒打
 - ・ 240mm(A-102291)
 - ・ 270mm(A-102301)

※サイズにより、受注生産になります。



正重作 特上

刀身：安来鋼 口金：水牛 柄：朴

安来鋼を使用し、丁寧に鍛造しました。切れ味にすぐれ、研ぎやすいことが特長。口金に水牛の角を使い、素材色そのままなので色の出方もひとつずつ違います。少しこだわって、ご自分の和庖丁を持つ方に適しています。



①正重作 特上 薄刃

- 150mm(A-10720)
- 165mm(A-10721)
- 180mm(A-10722)
- 195mm(A-10723)
- 210mm(A-10724)
- 225mm(A-10725)
- 240mm(A-10726)

②正重作 特上 鎌型薄刃

- 150mm(A-10727)
- 165mm(A-10728)
- 180mm(A-10729)
- 195mm(A-10730)
- 210mm(A-10731)
- 225mm(A-10732)
- 240mm(A-10733)

③正重作 特上 三徳(両刃)

- 180mm(A-10751)

④正重作 特上 刺身(正武)

- 180mm(A-10734)
- 210mm(A-10735)
- 240mm(A-10736)
- 270mm(A-10737)
- 300mm(A-10738)
- 330mm(A-10739)
- 360mm(A-10740)

⑤正重作 特上 出刃

- 105mm(A-10741)
- 120mm(A-10742)
- 135mm(A-10743)
- 150mm(A-10744)

⑤正重作 特上 中身出刃

- 150mm(A-10753)
- 165mm(A-10745)

⑥正重作 特上 中身出刃

- 165mm(A-10752)
- 180mm(A-10746)
- 195mm(A-10747)
- 210mm(A-10748)
- 225mm(A-10749)
- 240mm(A-10750)

※サイズにより、受注生産になります。

正重作 プラスチック口金

刀身：安来鋼 口金：プラスチック 柄：朴八角

安来鋼を使用し、丁寧に鍛造しました。切れ味にすぐれ、研ぎやすいことが特長。アイテムも充実させた家庭用庖丁シリーズです。



①正重作 薄刃

- 150mm(A-10002)
- 165mm(A-10003)
- 180mm(A-10004)
- 195mm(A-10005)
- 210mm(A-10006)
- 225mm(A-10007)
- 240mm(A-10008)

②正重作 鎌型薄刃

- 150mm(A-10025)
- 165mm(A-10026)
- 180mm(A-10027)
- 195mm(A-10028)
- 210mm(A-10029)
- 225mm(A-10030)
- 240mm(A-10031)

③正重作 鎌型菜切(両刃)

- 105mm(A-10024)

④正重作 黒打菜切(両刃)

- 180mm(A-10023)

⑤正重作 両刃菜切(両刃)

- 180mm(A-10033)

⑥正重作 三徳(両刃)

- 180mm(A-10032)

⑦正重作 黒打三徳(両刃)

- 180mm(A-10584)

⑧正重作 刺身(正武)

- 180mm(A-10018)
- 210mm(A-10019)
- 240mm(A-10020)
- 270mm(A-10021)
- 300mm(A-10022)
- 330mm(A-10580)
- 360mm(A-10581)

⑨正重作 出刃

- 105mm(A-10009)
- 120mm(A-10010)
- 135mm(A-10011)
- 150mm(A-10012)
- 165mm(A-10013)
- 180mm(A-10014)
- 195mm(A-10015)
- 210mm(A-10016)
- 225mm(A-10017)
- 240mm(A-10100)

※サイズにより、受注生産になります。

重光作

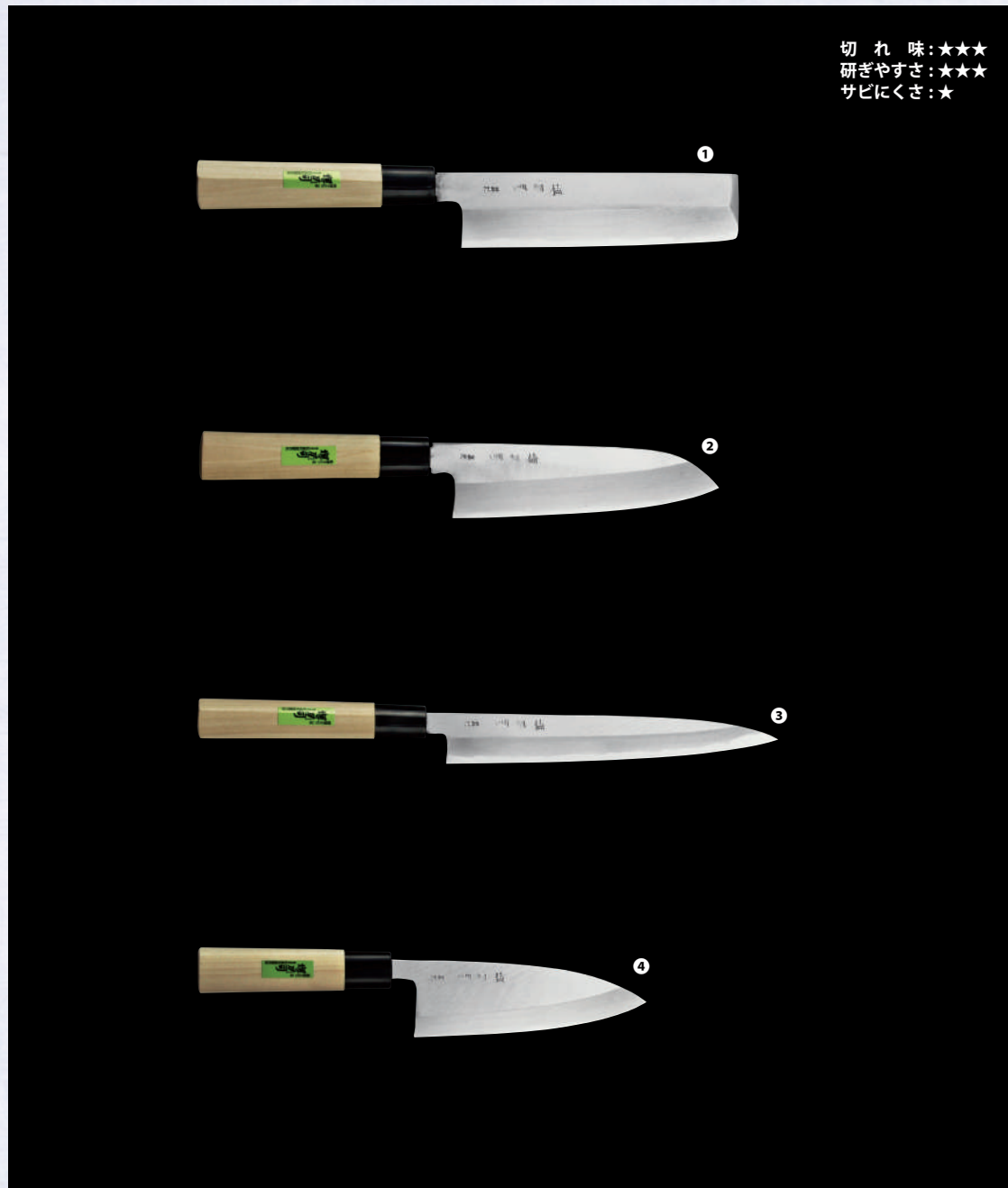
刀身：刃物鋼 口金：プラスチック 柄：天然木

刃物鋼を使用し、アイテムやサイズを絞り込み価格を抑えています。
初めてご自分の和庖丁を持つ方に適しています。

切れ味：★★★★
研ぎやすさ：★★★★
サビにくさ：★

- ①重光作 薄刃
 - ・ 150mm(A-10092)
 - ・ 165mm(A-10093)
 - ・ 180mm(A-10094)
- ②重光作 三徳(両刃)
 - ・ 180mm(A-10098)
- ③重光作 刺身(正武)
 - ・ 180mm(A-10095)
 - ・ 210mm(A-10096)
 - ・ 240mm(A-10097)
- ④重光作 出刃
 - ・ 105mm(A-10089)
 - ・ 150mm(A-10090)
 - ・ 165mm(A-10091)

※サイズにより、受注生産になります。



和庖丁

ST 和庖丁

刀身：銀三 口金：水牛 柄：朴八角

モリブデンとクロームを多く含み、サビに強く、研削性(研ぎやすさ)にも優れています。
また、コバルトも多く、研磨時の熱において硬度が極端に落ちることを防ぎます。ステンレスの利点を生かした和庖丁です。

切れ味：★★
研ぎやすさ：★★
サビにくさ：★★★★



① ST 和庖丁(銀三) 菜切(薄刃)

- 180mm(A-108800)
- 180mm(A-108801)
- 195mm(A-108810)
- 195mm(A-108811)
- 210mm(A-108820)

② ST 和庖丁(銀三) 鎌型薄刃

- 180mm(A-108850)
- 180mm(A-108851)
- 195mm(A-108860)
- 195mm(A-108861)
- 210mm(A-108870)
- 225mm(A-108880)
- 225mm(A-108881)
- 240mm(A-108890)

③ ST 和庖丁(銀三) 刺身(正武)

- 210mm(A-108950)
- 210mm(A-108951)
- 240mm(A-108960)
- 240mm(A-108961)
- 270mm(A-108970)
- 270mm(A-108971)
- 300mm(A-108980)
- 300mm(A-108981)
- 330mm(A-108990)
- 330mm(A-108991)
- 360mm(A-109000)
- 360mm(A-109001)

④ ST 和庖丁(銀三) 出刃

- 150mm(A-108900)
- 150mm(A-108901)
- 165mm(A-108910)
- 165mm(A-108911)
- 180mm(A-108920)
- 180mm(A-108921)
- 195mm(A-108930)
- 195mm(A-108931)
- 210mm(A-108940)
- 225mm(A-101750)
- 240mm(A-101760)

⑤ ST 和庖丁(銀三) 刺身(蛸引・先丸)

- 240mm(A-108750)
- 270mm(A-108760)
- 300mm(A-108770)
- 330mm(A-108780)
- 360mm(A-108790)

⑥ ST 和庖丁(銀三) 刺身(正武・切付)

- 240mm(A-108751)
- 270mm(A-108761)
- 300mm(A-108771)
- 330mm(A-108781)
- 360mm(A-108791)

⑦ ST 和庖丁(銀三) 鱧骨切

- 240mm(A-104342)
- 240mm(A-104343)
- 270mm(A-104312)
- 270mm(A-104313)
- 300mm(A-104322)
- 300mm(A-104323)
- 330mm(A-104332)
- 330mm(A-104333)

⑧ ST 和庖丁(銀三) 身卸

- 240mm(A-108702)
- 240mm(A-108703)
- 270mm(A-108712)
- 270mm(A-108713)
- 300mm(A-108722)
- 300mm(A-108723)
- 330mm(A-108733)

⑨ ST 和庖丁(銀三) 切付

- 240mm(A-108700)
- 270mm(A-108710)
- 300mm(A-108720)
- 330mm(A-108730)

※サイズにより、受注生産になります。

ST 和庖丁

刀身:V金 口金:水牛 柄:朴八角・黒檀

モリブデンとクロームを多く含み、サビに強く、研削性(研ぎやすさ)にも優れています。
また、コバルトも多く、研磨時の熱において硬度が極端に落ちることを防ぎます。ステンレスの利点を生かした和庖丁です。

切れ味:★★
研ぎやすさ:★★
サビにくさ:★★★



- ① ST 和庖丁 (V金鍛造)
白八角 菜切(薄刃)
・180mm(A-10481)
・195mm(A-10482)
・210mm(A-10483)
・225mm(A-10484)
・240mm(A-10485)
- ② ST 和庖丁 (V金鍛造)
白八角 鎌型薄刃
・180mm(A-10486)
・195mm(A-10487)
・210mm(A-10488)
・225mm(A-10489)
・240mm(A-10490)
- ③ ST 和庖丁 (V金鍛造)
白八角 刺身(正武)
・210mm(A-108952)
・240mm(A-10192)
・270mm(A-10193)
・300mm(A-10194)
・330mm(A-10195)
・360mm(A-10196)
- ④ ST 和庖丁 (V金鍛造)
白八角 切付
・240mm(A-108701)
・270mm(A-108711)
・300mm(A-108721)
・330mm(A-108731)
- ⑤ ST 和庖丁 (V金鍛造)
白八角 刺身(蛸引・先丸)
・240mm(A-108752)
・270mm(A-108762)
・300mm(A-108772)
・330mm(A-108782)
・360mm(A-108792)
- ⑥ ST 和庖丁 (V金鍛造)
白八角 刺身(蛸引・切付)
・240mm(A-108753)
・270mm(A-108763)
・300mm(A-108773)
・330mm(A-108783)
・360mm(A-108793)
- ⑦ ST 和庖丁 (V金本焼)
黒檀 刺身(正武)
・210mm(A-10491)
・240mm(A-10492)
・270mm(A-10493)
・300mm(A-10494)
・330mm(A-10495)
・360mm(A-10496)
- ⑧ ST 和庖丁 (V金本焼)
黒檀 刺身(蛸引・先丸)
・240mm(A-10198)
・270mm(A-10199)
・300mm(A-10200)
・330mm(A-10201)
・360mm(A-10202)
- ⑨ ST 和庖丁 (V金本焼)
黒檀 刺身(正武・切付)
・240mm(A-10204)
・270mm(A-10205)
・300mm(A-10206)
・330mm(A-10207)
・360mm(A-10208)

※サイズにより、受注生産になります。

特殊庖丁 1



①



②



③



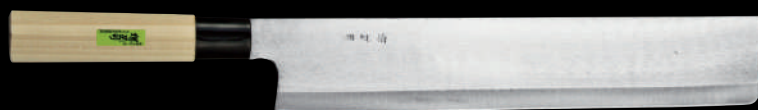
④



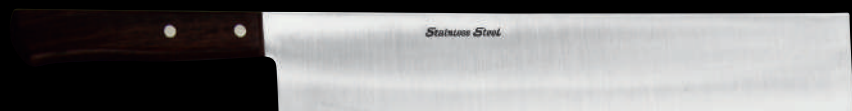
⑤



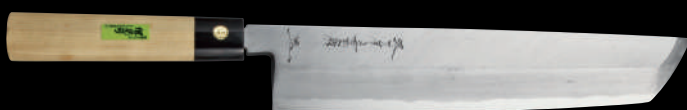
⑥



⑦



⑧



⑨



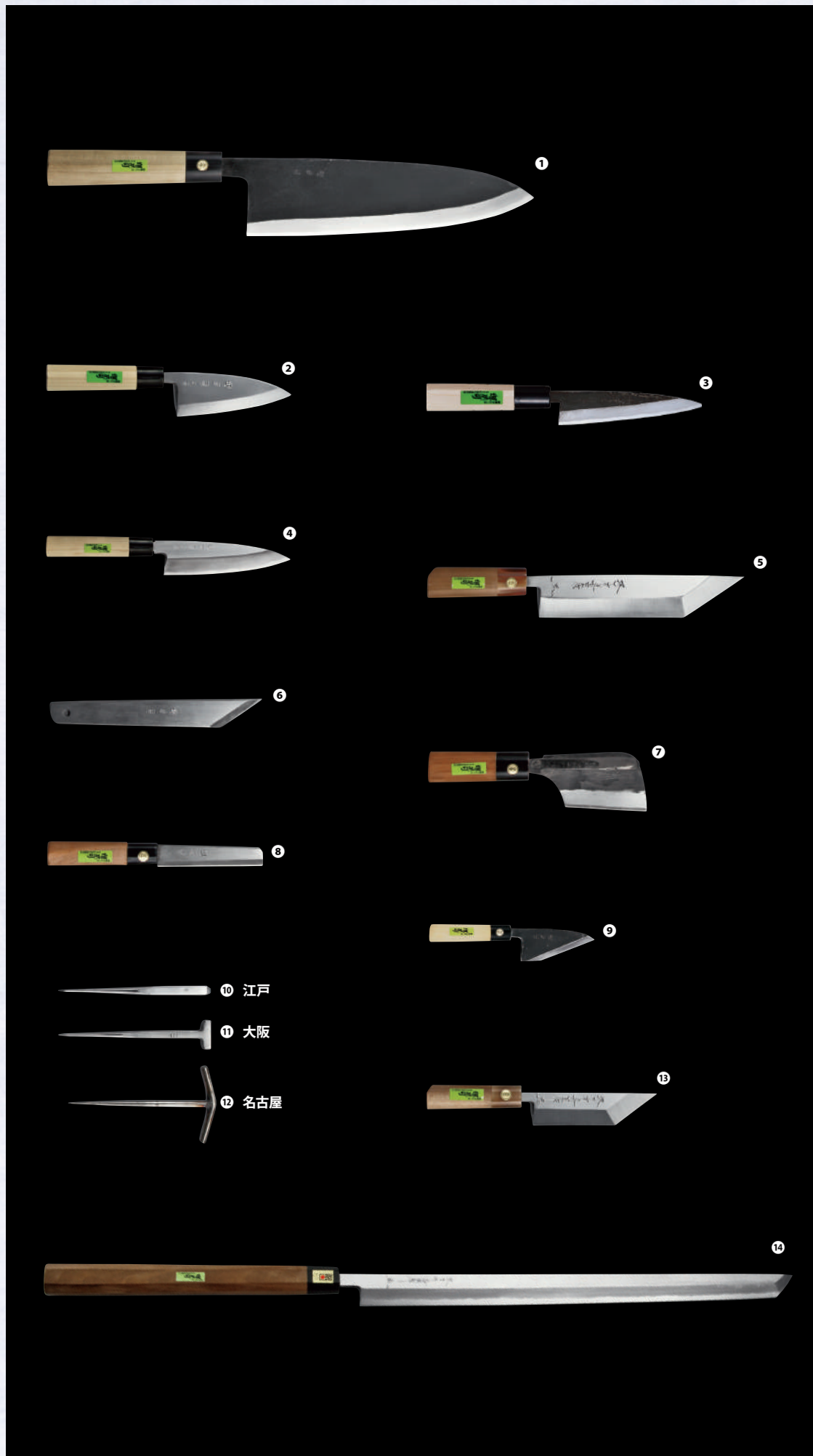
⑩

①豆腐庖丁 (ステンレス)
・240mm(A-10441)②正重作 プラスチック口金白八角柄
両手もち切 正重
・240mm(A-10447)③岩國作 白鋼 水牛口金白丸柄
むきもの
・180mm(A-10498)
・195mm(A-10499)
・210mm(A-10500)
岩國作 青鋼 水牛口金白丸柄
むきもの
・180mm(A-104981)
・195mm(A-104991)
・210mm(A-105001)④岩國作・寿司切 水牛口金白丸柄
・225mm(A-10950)
・240mm(A-10951)
・270mm(A-10952)⑤岩國作 白鋼 水牛口金白丸柄
めん切 黒打仕上
・240mm(A-10435)
・270mm(A-10436)
・300mm(A-10437)
・330mm(A-10438)⑥岩國作 青鋼 水牛口金白丸柄
めん切 磨き仕上
・240mm(A-10705)
・270mm(A-10706)
・300mm(A-10707)
・330mm(A-10708)
・360mm(A-10709)⑦正重作プラスチック口金白八角柄
西瓜切
・360mm(A-10445)⑧正重作プラスチック口金白八角柄
ステンレス西瓜切
・360mm(A-10446)⑨岩國作 白鋼 水牛口金白丸柄
鱈骨切
・240mm(A-104340)
・270mm(A-104310)
・300mm(A-104320)
・330mm(A-104330)
・360mm(A-101150)
岩國作 青鋼 水牛口金白丸柄
鱈骨切
・240mm(A-104341)
・270mm(A-104311)
・300mm(A-104321)
・330mm(A-104331)
・360mm(A-101151)⑩岩國作 白鋼 水牛口金白丸柄
身卸
・240mm(A-104240)
・270mm(A-104250)
・300mm(A-104260)
・330mm(A-102190)
岩國作 青鋼 水牛口金白丸柄
身卸
・240mm(A-104241)
・270mm(A-104251)
・300mm(A-104261)
・330mm(A-102191)

※サイズにより、受注生産になります。

特殊庖丁 2

和庖丁



- ① 岩国作 白鋼 水牛口金白丸柄 黒打シャケ切
 ・ 240mm(A-104301)
 ・ 270mm(A-10430)
 ・ 300mm(A-104302)
 ・ 330mm(A-104303)
 岩国作 青鋼 水牛口金白丸柄 黒打シャケ切
 ・ 240mm(A-104304)
 ・ 270mm(A-104305)
 ・ 300mm(A-104306)
 ・ 330mm(A-104307)
- ② 正重作 プラスチック口金白八角柄 あじさき
 ・ 105mm(A-10583)
- ③ 正重作 プラスチック口金白八角柄 黒打貝さき
 ・ 120mm(A-10423)
- ④ 正重作 プラスチック口金白八角柄 舟行
 ・ 150mm(A-10448)
 ・ 165mm(A-10449)
- ⑤ 岩国作 白鋼 水牛口金白丸柄 うなぎさき
 ・ 150mm(A-104100)
 岩国作 白鋼 水牛口金白丸柄 (江戸サキ)
 ・ 165mm(A-104110)
 ・ 180mm(A-104120)
 ・ 195mm(A-104130)
 ・ 210mm(A-104140)
 ・ 225mm(A-104150)
 ・ 240mm(A-104160)
 岩国作 青鋼 水牛口金白丸柄 うなぎさき
 ・ 150mm(A-104101)
 岩国作 青鋼 水牛口金白丸柄 (江戸サキ)
 ・ 165mm(A-104111)
 ・ 180mm(A-104121)
 ・ 195mm(A-104131)
 ・ 210mm(A-104141)
 ・ 225mm(A-104151)
 ・ 240mm(A-104161)
- ⑥ 岩国作 白鋼 水牛口金白丸柄 (大阪サキ)
 ・ (A-10420)
 岩国作 青鋼 水牛口金白丸柄 (大阪サキ)
 ・ (A-10420)
- ⑦ 岩国作 白鋼 水牛口金白丸柄 (京サキ)
 ・ (A-10419)
 岩国作 青鋼 水牛口金白丸柄 (京サキ)
 ・ (A-10419)
- ⑧ 岩国作 白鋼 水牛口金白丸柄 (名古屋サキ)
 ・ (A-10418)
 岩国作 青鋼 水牛口金白丸柄 (名古屋サキ)
 ・ (A-10418)
- ⑨ 岩国作 白鋼 水牛口金白丸柄 (九州サキ)
 ・ (A-10417)
 岩国作 青鋼 水牛口金白丸柄 (九州サキ)
 ・ (A-10417)
- ⑩ 岩国作 青鋼 水牛口金白丸柄 目打(江戸)
 ・ (A-10421)
- ⑪ 岩国作 青鋼 水牛口金白丸柄 (大阪)
 ・ (A-10422)
- ⑫ 岩国作 青鋼 水牛口金白丸柄 (名古屋)
 ・ (A-10239)
- ⑬ 岩国作 白鋼 水牛口金白丸柄 どじょうさき
 ・ 120mm(A-103520)
 ・ 135mm(A-103530)
 岩国作 青鋼 水牛口金白丸柄 どじょうさき
 ・ 120mm(A-103521)
 ・ 135mm(A-103531)
- ⑭ 岩国作 白鋼 水牛口金白丸柄 まぐろ切
 ・ 420mm(A-102570)
 ・ 450mm(A-104730)
 ・ 480mm(A-104740)
 ・ 510mm(A-104750)
 ・ 540mm(A-104760)
 ・ 570mm(A-104770)
 ・ 600mm(A-104780)
 ・ 630mm(A-104790)
 ・ 660mm(A-104800)
 ・ 690mm(A-102270)
 ・ 750mm(A-102580)
 ・ 840mm(A-102590)
 岩国作青鋼 水牛口金白丸柄 まぐろ切
 ・ 420mm(A-102571)
 ・ 450mm(A-104731)
 ・ 480mm(A-104741)
 ・ 510mm(A-104751)
 ・ 540mm(A-104761)
 ・ 570mm(A-104771)
 ・ 600mm(A-104781)
 ・ 630mm(A-104791)
 ・ 660mm(A-104801)
 ・ 690mm(A-102271)
 ・ 750mm(A-102581)
 ・ 840mm(A-102591)

※サイズにより、受注生産になります。

和洋庖丁



① 本焼白鋼 油焼水牛口金
黒檀柄 和牛刀 (両刃)
・ 210mm(A-102430)
・ 240mm(A-102440)
・ 270mm(A-102450)
・ 300mm(A-102460)

② 本焼白鋼 油焼水牛口金
黒檀柄 和ベティナイフ (両刃)
・ 120mm(A-102200)
・ 150mm(A-102210)

③ 白鋼 割込 水牛口金
白八角柄 和牛刀 (両刃)
・ 210mm(A-102431)
・ 240mm(A-102441)
・ 270mm(A-102451)
・ 300mm(A-102461)

④ 白鋼 割込 水牛口金
白八角柄 和ベティナイフ (両刃)
・ 120mm(A-102201)
・ 150mm(A-102211)

※サイズにより、受注生産になります。

和庖丁スタイル FV-10 ピット仕上

刀身：モリブデンV1 口金：水牛 柄：朴八角

モリブデンとクロームを多く含み、サビに強く、研削性(研ぎやすさ)にも優れています。また、コバルトも多く、研磨時の熱において硬度が極端に落ちることを防ぎます。ステンレスの利点を生かした和包丁です。

モリブデン鋼



- ① 鋼和庖丁スタイル 和牛刀 (両刃)
 - ・ 210mm(A-10907)
 - ・ 240mm(A-10908)
 - ・ 270mm(A-10909)
 - ・ 300mm(A-10910)
- ② 鋼和庖丁スタイル 和ペティナイフ (両刃)
 - ・ 150mm(A-10161)

※サイズにより、受注生産になります。

和庖丁

堅刃

刀身：モリブデン鋼 口金：ABC 柄：アルミニウム

刀身にモリブデンバナジウム鋼を使用。耐摩耗性・抗張性(ねばり)に優れた庖丁です。アルミと樹脂で出来たハンドルにより、従来の和庖丁の欠点である、錆びやすい、腐りやすい、不衛生といった不具合を解決しました。

モリブデン鋼



切れ味：★★
研ぎやすさ：★★
サビにくさ：★★

- ① 堅刃 薄刃 (片刃)
 - ・ 210mm(A-10975)
- ② 堅刃 鎌型薄刃 (片刃)
 - ・ 180mm(A-10976)
- ③ 堅刃 刺身 (正武) (片刃)
 - ・ 210mm(A-10977)
 - ・ 240mm(A-10978)
 - ・ 270mm(A-10979)
- ④ 堅刃 出刃 (片刃)
 - ・ 120mm(A-10971)
 - ・ 150mm(A-10972)
 - ・ 165mm(A-10973)
 - ・ 180mm(A-10974)

※サイズにより、受注生産になります。

MO 和庖丁

刀身：モリブデン鋼 口金：ステンレス 柄：ポリプロピレン樹脂

刀身にモリブデン鋼を使用。ポリプロピレン樹脂で出来たハンドルにより、従来の和庖丁の欠点である、錆びやすい、腐りやすい、不衛生といった不具合を解決しました。

モリブデン鋼



切れ味：★★
研ぎやすさ：★★
サビにくさ：★★

- ① MO 和庖丁 刺身 (正武) (片刃)
 - ・ 240mm(A-10993)
 - ・ 270mm(A-10994)
- ② MO 和庖丁 筋引 (両刃)
 - ・ 240mm(A-10995)
- ③ MO 和庖丁 出刃 (片刃)
 - ・ 150mm(A-10990)
 - ・ 165mm(A-10991)
 - ・ 180mm(A-10992)

※サイズにより、受注生産になります。

鋼洋庖丁スタイル

刀身：安来鋼 口金：洋銀 柄：黒檀 (アーチ型)

安来鋼を使用し、丁寧に鍛造しました。切れ味にすぐれ、研ぎやすいことが特長。柄には黒檀を使い、握りやすいアーチ型のデザインにしました。



切れ味：★★★★
研ぎやすさ：★★
サビにくさ：★

- ① 鋼洋庖丁スタイル 刺身 (正武)
 - ・ 210mm(A-10135)
- ② 鋼洋庖丁スタイル 出刃
 - ・ 150mm(A-10136)
- ③ 鋼洋庖丁スタイル 三徳 (両刃)
 - ・ 180mm(A-10137)

※サイズにより、受注生産になります。

MXM シリーズ

刀身：モリブデン鋼 柄：ミックス合板(ツバ付)

刀身にモリブデン鋼を使用。サビに強く、切れ味の持続性の良い庖丁です。
刀身と一体のツバは衛生的に使い、アイテムも多く、シェフの方々に人気があります。

モリブデン鋼

切れ味：★★
研ぎやすさ：★★
サビにくさ：★★



- ① 牛刀
 - ・ 180mm(A-10126)
 - ・ 210mm(A-10127)
 - ・ 240mm(A-10128)
 - ・ 270mm(A-10318)
 - ・ 300mm(A-10319)
 - ・ 330mm(A-10320)
- ② 筋引
 - ・ 240mm(A-10309)
 - ・ 270mm(A-10310)
 - ・ 300mm(A-10311)
- ③ 三徳
 - ・ 145mm(A-10118)
 - ・ 170mm(A-10117)
- ④ サバキ 右・左
 - ・ 145mm(A-10312)
- ⑤ ペティナイフ
 - ・ 125mm(A-10120)
 - ・ 150mm(A-10121)
- ⑥ ガラスキ 右
 - ・ 180mm(A-10380)
- ⑦ 薄刃 右
 - ・ 165mm(A-10116)
- ⑧ 刺身 右
 - ・ 210mm(A-10119)
 - ・ 240mm(A-10330)
 - ・ 270mm(A-10331)
 - ・ 300mm(A-10332)
- ⑨ 出刃 右
 - ・ 135mm(A-10122)
 - ・ 165mm(A-10124)
 - ・ 180mm(A-10228)
- ⑩ 出刃(口金無) 右
 - ・ 150mm(A-10123)
- ⑪ 洋出刃
 - ・ 210mm(A-10381)
 - ・ 240mm(A-10382)
 - ・ 270mm(A-10383)
- ⑫ パン切(口金無)
 - ・ 300mm(A-10313)
 - ・ 330mm(A-10370)
 - ・ 360mm(A-10314)
- ⑬ サーモンスライサー(口金無)
 - ・ 300mm(A-10315)
- ⑭ カステラ切(口金無)
 - ・ 300mm(A-10374)
 - ・ 330mm(A-10375)
 - ・ 360mm(A-10376)
 - ・ 390mm(A-10377)
- ⑮ パーリングナイフ(口金無)
 - ・ 55mm(A-10317)

※サイズにより、受注生産になります。

九間丁

刀身：ダマスカス鋼割込(33層) 柄：黒マイカルタ(ツバ付)

硬質材と軟質材を交互に幾重にも積み重ね、中心に硬質の特殊合金を割り込ませた庖丁です。美しい波模様
が特徴です。ハンドルには樹脂と麻綿布に高圧をかけたマイカルタを使用。耐熱性・耐水性に優れ、気温や
湿度による収縮、膨張の少ない素材です。

割込

切れ味：★★★★
研ぎやすさ：★★
サビにくさ：★★★★

- ① 牛刀
 - ・ 200mm(A-10821)
 - ・ 230mm(A-10822)
- ② 筋引
 - ・ 210mm(A-10826)
- ③ 三徳
 - ・ 170mm(A-10823)
- ④ ペティナイフ
 - ・ 120mm(A-10824)
 - ・ 150mm(A-10825)

※サイズにより、受注生産になります。



DS 洋庖丁

刀身：ダマスカス鋼割込(33層) 柄：黒合板(ツバ付)

硬質材と軟質材を交互に幾重にも積み重ね、中心に硬質の特殊合金を割り込ませた庖丁です。
美しい波紋様の特徴です。刀身と一体のツバはハンドルの腐り、緩み、衝撃等を防ぎます。

割込

切れ味：★★★★
研ぎやすさ：★★
サビにくさ：★★★★

- ① 牛刀
 - ・ 180mm(A-10345)
 - ・ 210mm(A-10346)
 - ・ 240mm(A-10347)
 - ・ 270mm(A-10348)
- ② 三徳
 - ・ 180mm(A-10349)
- ③ ペティナイフ
 - ・ 120mm(A-10343)
 - ・ 150mm(A-10344)

※サイズにより、受注生産になります。



本鍛造 粉末ハイスダマスカス鋼

刀身：65層粉末ハイス鋼 柄：グリーンマイカルタ (ツバ有)

鋼に、モリブデン パナジウム クロム タングステン等成分を混ぜて溶かした溶湯を、霧吹き状にして、一旦小さな粉末粒にし、それを集めて、再び焼き固める技術により出来たのが粉末ハイス刃物鋼です。この技術により、より細かく、成分が均一な材質の刃物鋼を作り上げました。細かな粉末粒で固められた粉末ハイス刃物鋼は、粘りがあり、刃欠けしにくいです。

ハイスダマスカス鋼

- ①牛刀
・ 210mm(A-10956)
- ②三徳
・ 170mm(A-10955)
- ③ペティ
・ 150mm(A-10957)

※サイズにより、受注生産になります。



洋庖丁

粉末ハイスダマスカス鋼

刀身：65層粉末ハイス鋼 柄：パッカーウッド黒合板 (ツバ有)

鋼に、モリブデン パナジウム クロム タングステン等成分を混ぜて溶かした溶湯を、霧吹き状にして、一旦小さな粉末粒にし、それを集めて、再び焼き固める技術により出来たのが粉末ハイス刃物鋼です。この技術により、より細かく成分が均一な材質の刃物鋼を作り上げました。細かな粉末粒で固められた粉末ハイス刃物鋼は、粘りがあり刃欠けしにくいです。硬さが十分に得られることにより、切れ味の持続性にも優れています。

ハイスダマスカス鋼

- ①牛刀
・ 210mm(A-10959)
- ②三徳
・ 170mm(A-10954)
- ③ペティ
・ 150mm(A-10958)

※サイズにより、受注生産になります。



粉末ハイス鋼割込

刀身：粉末ハイス割込み 柄：パッカーウッド黒合板 (ツバ有)

鋼に、モリブデン パナジウム クロム タングステン等成分を混ぜて溶かした溶湯を、霧吹き状にして、一旦小さな粉末粒にし、それを集めて、再び焼き固める技術により出来たのが粉末ハイス刃物鋼です。この技術により、より細かく成分が均一な材質の刃物鋼を作り上げました。細かな粉末粒で固められた粉末ハイス刃物鋼は、粘りがあり刃欠けしにくいです。硬さが十分に得られることにより、切れ味の持続性にも優れています。

ハイス鋼割込

- ①牛刀
・ 210mm(A-10961)
- ②三徳
・ 170mm(A-10960)
- ③ペティ
・ 150mm(A-10962)

※サイズにより、受注生産になります。



ラ・プレミア

刀身：モリブデン割込 柄：ステンレス（オールステンレス）

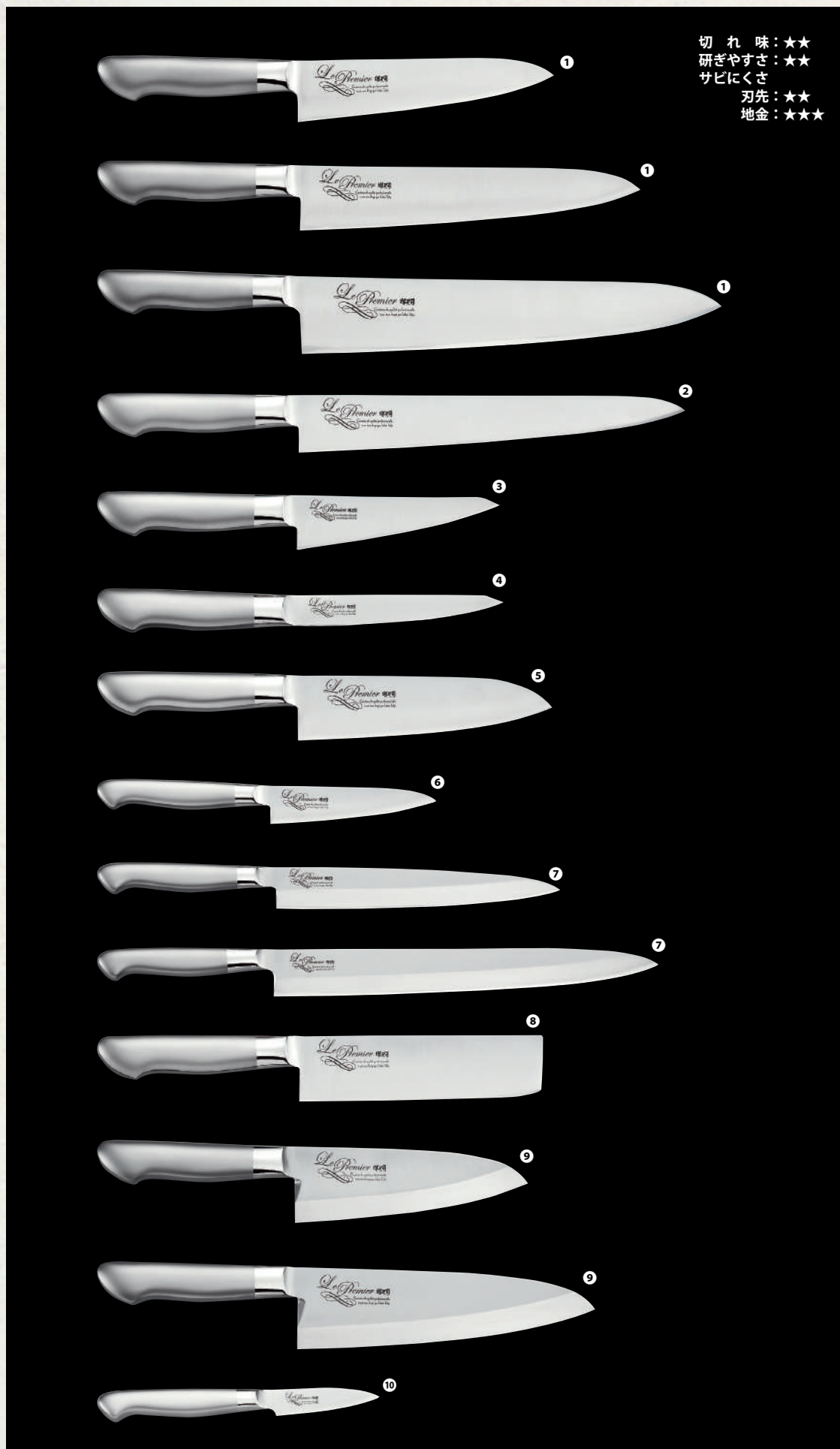
刀身とハンドルに隙間がないステンレス一体構造。刀身はサビに強く、切れ味の良いモリブデン・バナジウム鋼を割り込ませた三層構造。水・洗剤等の高圧殺菌洗浄を可能にし、食器洗い乾燥器にも対応可能。水による浸食がないので、柄が腐り抜け落ちる心配がなく、また雑菌が付きにくく衛生的です。

割込

切れ味：★★
研ぎやすさ：★★
サビにくさ
刃先：★★
地金：★★★

- ① 牛刀
 - ・ 180mm(A-10920)
 - ・ 210mm(A-10921)
 - ・ 240mm(A-10922)
 - ・ 270mm(A-10923)
 - ・ 300mm(A-10924)
 - ・ 330mm(A-10925)
- ② 筋引
 - ・ 240mm(A-10941)
 - ・ 270mm(A-10942)
- ③ 骨スキ（関東型）右
 - ・ 150mm(A-10939)
- ④ 骨スキ（関西型）右
 - ・ 150mm(A-10940)
- ⑤ 三徳
 - ・ 180mm(A-10926)
- ⑥ ペティナイフ
 - ・ 120mm(A-10927)
 - ・ 150mm(A-10928)
- ⑦ 刺身 右（片刃）
 - ・ 210mm(A-10935)
 - ・ 240mm(A-10936)
 - ・ 270mm(A-10937)
- ⑧ 薄刃 右（片刃）
 - ・ 175mm(A-10929)
- ⑨ 出刃 右（片刃）
 - ・ 150mm(A-10930)
 - ・ 165mm(A-10931)
 - ・ 180mm(A-10932)
 - ・ 210mm(A-10933)
 - ・ 240mm(A-10934)
- ⑩ パーリングナイフ（片刃）
 - ・ 80mm(A-10943)

※サイズにより、受注生産になります。

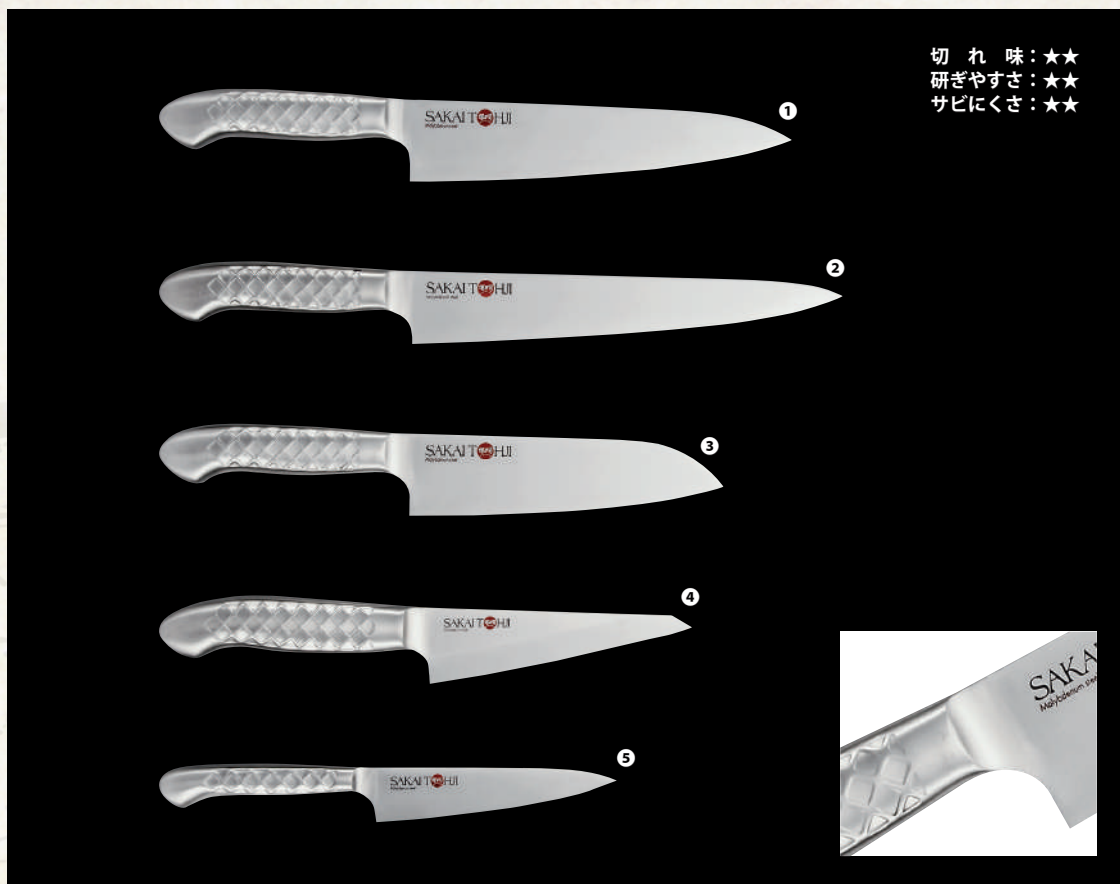


Chef's knife M-2

刀身:モリブデン鋼 柄:ステンレス (オールステンレス)

刀身とハンドルは、それぞれの機能に適した2種類の金属を特殊溶接による一体構造。水・洗剤等の高圧殺菌洗浄を可能にし、食器洗い乾燥機にも対応可能。ハンドル中央部の凹凸がすべり止めになり、手にしっかりなじみます。

モリブデン鋼



切れ味:★★
研ぎやすさ:★★
サビにくさ:★★

- ① 牛刀
 - ・ 180mm(A-10861)
 - ・ 210mm(A-10862)
 - ・ 240mm(A-10863)
 - ・ 270mm(A-10864)
- ② 筋引
 - ・ 240mm(A-10868)
- ③ 三徳
 - ・ 170mm(A-10865)
- ④ サバキ 右
 - ・ 145mm(A-10869)
- ⑤ ペティナイフ
 - ・ 130mm(A-10866)
 - ・ 150mm(A-10867)

※サイズにより、受注生産になります。

洋庖丁

Chef's knife

刀身:モリブデン鋼 柄:ステンレス (オールステンレス)

刀身と柄を一体成型した庖丁。水による侵食がないので柄が腐り、抜け落ちる心配がありません。また、雑菌が付きにくく衛生的です。

モリブデン鋼



切れ味:★★
研ぎやすさ:★★
サビにくさ:★★

- ① 牛刀 (口金無)
 - ・ 180mm(A-10305)
 - ・ 210mm(A-10304)
- ② 三徳
 - ・ 170mm(A-10306)
- ③ ペティナイフ
 - ・ 125mm(A-10308)
 - ・ 150mm(A-10307)

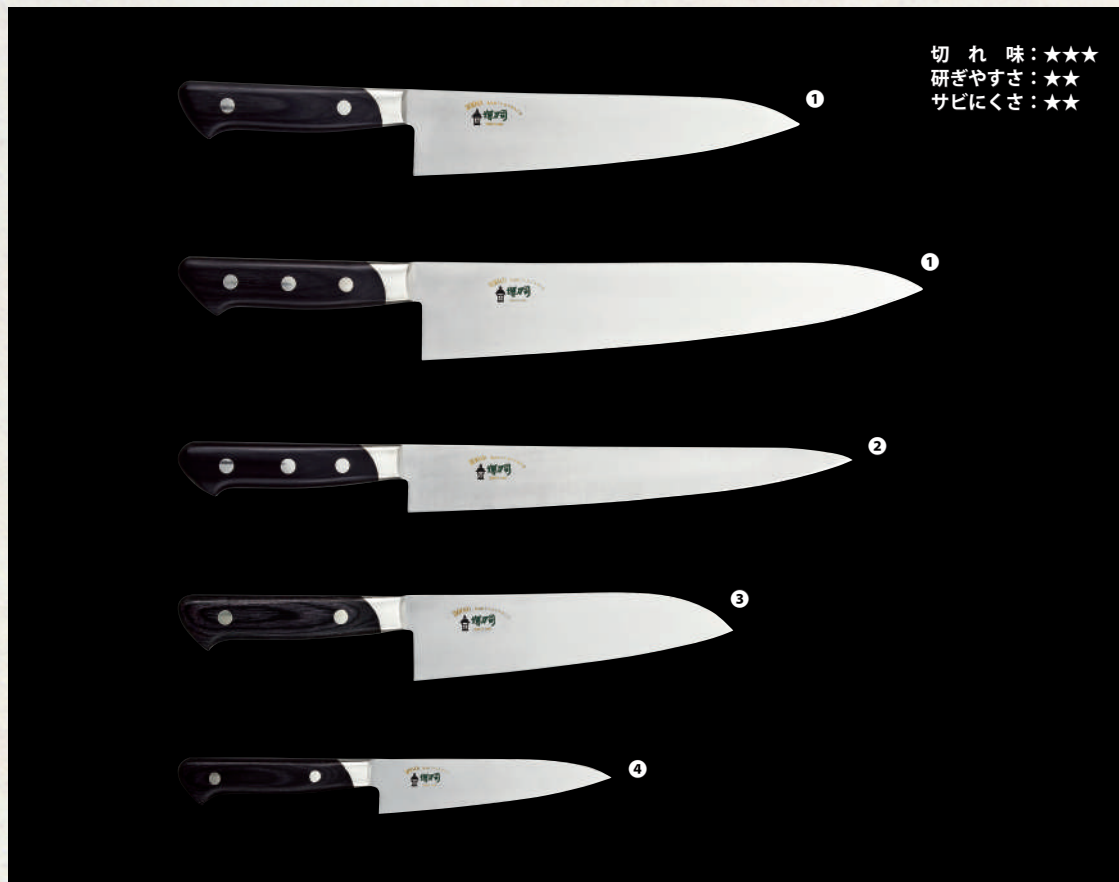
※サイズにより、受注生産になります。

STV シリーズ

刀身：モリブデン鋼 口金：洋銀 柄：黒合板（ツバ付）

モリブデンとクロームを多く含み、サビに強く、研削性（研ぎやすさ）にも優れています。また、コバルトも多く、研磨時の熱においても硬度が極端に落ちることを防ぎます。創業 200 年記念に作られた逸品です。

モリブデン鋼



切れ味：★★★
研ぎやすさ：★★
サビにくさ：★★

- ① 牛刀
 - ・ 180mm(A-10334)
 - ・ 210mm(A-10335)
 - ・ 240mm(A-10338)
 - ・ 270mm(A-10339)
 - ・ 300mm(A-10340)
 - ・ 330mm(A-10341)
- ② 筋引
 - ・ 240mm(A-10354)
 - ・ 270mm(A-10355)
 - ・ 300mm(A-10356)
 - ・ 330mm(A-10357)
- ③ 三徳
 - ・ 175mm(A-10333)
- ④ ペティナイフ
 - ・ 125mm(A-10336)
 - ・ 150mm(A-10337)

※サイズにより、受注生産になります。

PTM シリーズ

（ピット仕上げ） 刀身：モリブデン鋼 柄：黒合板（ツバ付）

刃のわきに凹面をつけたピット仕上げなので、表面に脂分の多いハムやチーズの切れ離れが良く、しかも綺麗にスライス出来ます。

モリブデン鋼



切れ味：★★
研ぎやすさ：★★
サビにくさ：★★

- ① 牛刀
 - ・ 180mm(A-10280)
 - ・ 210mm(A-10281)
 - ・ 240mm(A-10282)
 - ・ 270mm(A-10283)
 - ・ 300mm(A-10287)
 - ・ 330mm(A-10289)
- ② 三徳
 - ・ 180mm(A-10284)
- ③ ペティナイフ
 - ・ 125mm(A-10285)
 - ・ 150mm(A-10286)

※サイズにより、受注生産になります。

BMM シリーズ

刀身：モリブデン鋼 柄：黒マイカルタ (ツバ付)

刀身にモリブデン鋼を使用。ハンドルには、紙に樹脂を注入し、圧縮して製造される紙マイカルタを使用。

モリブデン鋼

切れ味：★★
研ぎやすさ：★★
サビにくさ：★★

- ① 牛刀
 - ・ 180mm(A-10130)
 - ・ 210mm(A-10131)
- ② 三徳
 - ・ 180mm(A-10132)
- ③ ペティナイフ
 - ・ 120mm(A-10133)
 - ・ 150mm(A-10134)

※サイズにより、受注生産になります。



BKM シリーズ

刀身：モリブデン鋼 柄：黒合板 (ツバ付)

刀身にモリブデン・バナジウム鋼を使用。耐摩耗性・抗張性(ねばり)に優れた庖丁。刀身と一体のツバはハンドルの腐り、緩み、衝撃等を防ぎます。

モリブデン鋼

切れ味：★★
研ぎやすさ：★★
サビにくさ：★★

- ① 牛刀
 - ・ 180mm(A-10150)
 - ・ 210mm(A-10151)
 - ・ 240mm(A-10155)
 - ・ 270mm(A-10171)
- ② 三徳
 - ・ 175mm(A-10152)
- ③ サバキ 右
 - ・ 145mm(A-10129)
- ④ ペティナイフ
 - ・ 120mm(A-10153)
 - ・ 150mm(A-10154)
- ⑤ 洋出刃
 - ・ 210mm(A-10172)
 - ・ 240mm(A-10173)
 - ・ 270mm(A-10174)

※サイズにより、受注生産になります。



日の出

刀身：モリブデン鋼 柄：黒合板（ツバ付）

刀身にモリブデン鋼を使用。
ハンドルも長時間の使用にも疲れにくい丸みのあるデザインに仕上げました。

モリブデン鋼

切れ味：★★
研ぎやすさ：★★
サビにくさ：★★

- ① 牛刀
 - ・ 180mm(A-10831)
 - ・ 210mm(A-10832)
 - ・ 240mm(A-10833)
 - ・ 270mm(A-10834)
- ② 筋引
 - ・ 240mm(A-10838)
- ③ 三徳
 - ・ 170mm(A-10835)
- ④ サバキ 右
 - ・ 145mm(A-10839)
- ⑤ ペティナイフ
 - ・ 130mm(A-10836)
 - ・ 150mm(A-10837)

※サイズにより、受注生産になります。



洋庖丁

BXM シリーズ

刀身：モリブデン鋼 柄：黒合板（ツバ付）

以前から要望が多かった黒合板バージョンが定番の MXM シリーズに登場。刀身は MXM シリーズ同様にサビに強く、切れ味の持続性の良い庖丁です。刀身と一体のツバは衛生的に使えます。

モリブデン鋼

切れ味：★★
研ぎやすさ：★★
サビにくさ：★★

- ① 牛刀
 - ・ 180mm(A-10401)
 - ・ 210mm(A-10402)
- ② 三徳
 - ・ 145mm(A-10403)
 - ・ 170mm(A-10404)
- ③ ペティナイフ
 - ・ 125mm(A-10405)
 - ・ 150mm(A-10406)
- ④ 薄刃 右
 - ・ 165mm(A-10407)
- ⑤ 刺身 右
 - ・ 210mm(A-10408)
- ⑥ 出刃 右
 - ・ 150mm(A-10409)

※サイズにより、受注生産になります。



本職用

刀身：鋼（特殊鋼） 柄：黒合板（ツバ付）

クロームを含む特殊鋼を使用した切れ味に優れた庖丁です。
和庖丁同様の鋭い切れ味が持続する高級品です。

特殊鋼



切れ味：★★★★
研ぎやすさ：★★★★
サビにくさ：★

- ① 牛刀
 ・ 180mm(A-10290)
 ・ 210mm(A-10291)
 ・ 240mm(A-10292)
 ・ 270mm(A-10293)
 ・ 300mm(A-10294)
 ・ 330mm(A-10295)
 ・ 360mm(A-10296)
- ② 筋引
 ・ 240mm(A-10301)
 ・ 270mm(A-10302)
 ・ 300mm(A-10303)
- ③ 三徳
 ・ 180mm(A-10297)
- ④ サバキ 右
 ・ 150mm(A-10300)
- ⑤ ペティナイフ
 ・ 125mm(A-10298)
 ・ 150mm(A-10299)

※サイズにより、受注生産になります。

洋
庖
丁

正重作

刀身：鋼 柄：黒合板（ツバ付）

日本鋼を使用した切れ味に優れた庖丁です。
和庖丁同様の鋭い切れ味が持続するスタンダード品です。

鋼



切れ味：★★★★
研ぎやすさ：★★★★
サビにくさ：★

- ① 牛刀
 ・ 180mm(A-10231)
 ・ 210mm(A-10232)
 ・ 240mm(A-10233)
 ・ 270mm(A-10234)
 ・ 300mm(A-10235)
 ・ 330mm(A-10236)
 ・ 360mm(A-10237)
- ② 筋引
 ・ 240mm(A-10253)
 ・ 270mm(A-10254)
 ・ 300mm(A-10255)
 ・ 330mm(A-10256)
- ③ 三徳
 ・ 180mm(A-10238)
- ④ サバキ
 (関西型) 右
 ・ 150mm(A-10250)
 (関東型) 右
 ・ 145mm(A-10251)
 (関東型) 左
 ・ 145mm(A-10248)
 (関東型) 右
 ・ 165mm(A-10252)
- ⑤ ペティナイフ
 ・ 125mm(A-10240)
 ・ 150mm(A-10241)
- ⑥ カステラ切 (口金無)
 ・ 420mm(A-10268)
 ・ 450mm(A-10269)
 ・ 480mm(A-10270)

※サイズにより、受注生産になります。

青鋼鍛造本割込

刀身：青鋼 柄：黒合板（ツバ付）

青鋼をステンレスで挟み込んだ三層構造。

芯の青鋼は切れ味の良い炭素とサビにくくするクロームを含有しており、粘りがあり、永切れする庖丁です。

割込

切れ味：★★★★
 研ぎやすさ：★★
 サビにくさ
 刃先：★
 地金：★★★★

- ①牛刀（剣型）
・195mm(A-10214)
- ②三徳
・175mm(A-10215)
- ③菜切
・160mm(A-10216)
- ④ペティナイフ
・120mm(A-10217)

※サイズにより、受注生産になります。



洋庖丁

打出

刀身：モリブデン鋼 柄：黒合板（ツバ付）

刀身に美しい樋目模様を施し、芯に硬質の特殊合金を割り込ませた庖丁です。ハンドルに積層強化木を使用。非常に持ちやすいデザインになっています。

割込

切れ味：★★
 研ぎやすさ：★★
 サビにくさ
 刃先：★★
 地金：★★★★

- ①牛刀
・200mm(A-10851)
・230mm(A-10852)
- ②筋引
・210mm(A-10856)
- ③三徳
・170mm(A-10853)
- ④ペティナイフ
・120mm(A-10854)
・150mm(A-10855)

※サイズにより、受注生産になります。



ゴールド本割込赤合板ハンドル

刀身：モリブデン鋼 柄：赤合板（ツバ付）

刀身は、ステンレス鋼の三層構造。芯にモリブデン鋼を使用し、サビにも強く、切れ味の良い庖丁です。

割込

切れ味：★★★
研ぎやすさ：★★
サビにくさ
刃先：★★
地金：★★★★

- ①牛刀（剣型）
・180mm(A-10113)
- ②三徳
・165mm(A-10111)
- ③菜切
・160mm(A-10112)
- ④ペティナイフ
・135mm(A-10114)

※サイズにより、受注生産になります。

洋
庖
丁



本割込D.P.黒合板ハンドル

刀身：鋼 柄：黒合板（ツバ付）

切れ味に優れる高炭素量の鋼を両側からサビにくいステンレスで挟みこんだ本割込庖丁。DP処理を施し、刀身にツバを付け、ハンドルの腐り、緩み、衝撃等を防ぎます。

割込

切れ味：★★★★
研ぎやすさ：★★
サビにくさ
刃先：★
地金：★★★★

- ①牛刀（剣型）
・180mm(A-10210)
- ②三徳
・165mm(A-10211)
・140mm(A-10212)
- ③菜切
・165mm(A-10213)

※サイズにより、受注生産になります。



本割込D.P.黒合板ハンドル

刀身：鋼 柄：黒合板（ツバなし）

切れ味に優れる高炭素量の鋼を両側からサビにくいステンレスで挟みこんだ本割込庖丁。
高炭素量の鋼から低炭素量のステンレスに炭素が移動するのを防ぐために境目に炭素の移動を妨げる特殊な処理（D.P 処理）を施しています。

割込

切れ味：★★★
研ぎやすさ：★★
サビにくさ
刃先：★
地金：★★★

- ①舟行 2.3mm 厚
・ 185mm(A-10106)
- ②三徳 2.3mm 厚
・ 165mm(A-10104)
- ③菜切 2.3mm 厚
・ 160mm(A-10105)
- ④ペティナイフ 2.3mm 厚
・ 135mm(A-10103)

※サイズにより、受注生産になります。



洋庖丁

重光印ステンレス

刀身：ステンレス鋼 柄：黒合板（ツバなし）

刀身にステンレス鋼を使用。低価格で初めて庖丁をお持ちになる方にお勧めです。

ステンレス鋼

切れ味：★
研ぎやすさ：★
サビにくさ：★★★

- ①牛刀
・ 180mm(A-10142)
- ②三徳
・ 165mm(A-10145)
- ③菜切（薄刃）
・ 160mm(A-10141)
- ④ペティナイフ
・ 150mm(A-10144)

※サイズにより、受注生産になります。



COM シリーズ

刀身：モリブデン鋼 柄：エラストマー樹脂

抗菌加工を施した5色のカラーハンドルは衛生的で、キッチンを色鮮やかに演出します。また、ハンドル部分は耐熱温度130℃で食器洗い乾燥器にも対応可能。刀身には、サビに強く、切れ味の良いモリブデン・バナジウム鋼を使用。切れ味・耐久性などの基本品質の高さに加え、高いコストパフォーマンスも実現しました。

モリブデン鋼

切れ味：★★
研ぎやすさ：★★
サビにくさ：★★



① COM 牛刀 180mm

- ・BU ● (A-10760)
- ・YL ● (A-10761)
- ・RD ● (A-10762)
- ・GR ● (A-10763)
- ・BK ● (A-10764)

COM 牛刀 210mm

- ・BU ● (A-10765)
- ・YL ● (A-10766)
- ・RD ● (A-10767)
- ・GR ● (A-10768)
- ・BK ● (A-10769)

COM 牛刀 240mm

- ・BU ● (A-10770)
- ・YL ● (A-10771)
- ・RD ● (A-10772)
- ・GR ● (A-10773)
- ・BK ● (A-10774)

COM 牛刀 270mm

- ・BU ● (A-10775)
- ・YL ● (A-10776)
- ・RD ● (A-10777)
- ・GR ● (A-10778)
- ・BK ● (A-10779)

COM 牛刀 300mm

- ・BU ● (A-10780)
- ・YL ● (A-10781)
- ・RD ● (A-10782)
- ・GR ● (A-10783)
- ・BK ● (A-10784)

② COM 三徳 170mm

- ・BU ● (A-10785)
- ・YL ● (A-10786)
- ・RD ● (A-10787)
- ・GR ● (A-10788)
- ・BK ● (A-10789)

③ COM ベティナイフ 120mm

- ・BU ● (A-10790)
- ・YL ● (A-10791)
- ・RD ● (A-10792)
- ・GR ● (A-10793)
- ・BK ● (A-10794)

COM ベティナイフ 150mm

- ・BU ● (A-10795)
- ・YL ● (A-10796)
- ・RD ● (A-10797)
- ・GR ● (A-10798)
- ・BK ● (A-10799)

④ COM 筋引 240mm

- ・BU ● (A-10800)
- ・YL ● (A-10801)
- ・RD ● (A-10802)
- ・GR ● (A-10803)
- ・BK ● (A-10804)

COM 筋引 270mm

- ・BU ● (A-10805)
- ・YL ● (A-10806)
- ・RD ● (A-10807)
- ・GR ● (A-10808)
- ・BK ● (A-10809)

⑤ COM 菜切 165mm

- ・BU ● (A-10810)
- ・YL ● (A-10811)
- ・RD ● (A-10812)
- ・GR ● (A-10813)
- ・BK ● (A-10814)

⑥ COM サバキ 165mm (片刃)

- ・BU ● (A-10815)
- ・YL ● (A-10816)
- ・RD ● (A-10817)
- ・GR ● (A-10818)
- ・BK ● (A-10819)

※サイズにより、受注生産になります。



K-74118
スリムピーラー
材 質：ステンレス
サイズ：(約)幅50×全長120mm
J A N：4905178741181

- ハンドルは使い易さを考えた手にフィットする形状で、フックに掛けられます。
- 野菜や果物の皮が、簡単に早くむけます。
- じゃがいも等の芽取りに。



K-74119
キッチンピーラー
材 質：ステンレス
サイズ：(約)幅72×全長140mm
J A N：4905178741198

J-70081
栗むき
材 質：ステンレス
サイズ：(約)幅10×柄100mm
J A N：4905178008109

- むきにくい栗の皮も、きれいにむけます。
- 親指で押すようにしてむくと、力がいらせん。



K-74120
多機能ピーラー
材 質：ステンレス
サイズ：(約)幅45×全長180mm
J A N：4905178741204

- ピーラーは、皮を剥いた時の皮離れがよいガイド形状。
- ハンドルは、シンプルでお手入れしやすく、清潔に保てます。
- 栓抜き・缶切り・フルタプおこしと、使用頻度の高い道具の機能を一つにまとめました。フック穴もあるので、掛けて収納する事もできます。

K-741210
ジャンボピーラー
材 質：ステンレス
サイズ：(約)幅100×全長170mm
J A N：4905178412104

- 刃がワイドになっているので、キャベツの千切りに適しています。
- じゃがいもや玉ねぎなどのスライスやきゅうりの輪切りに。
- 刃はサビにくいステンレス刃物鋼を使用しています。
- ハンドルは、使い易さを考えた手にフィットする形状で、フックにも掛けられます。



K-741211
ジャンボピーラー 替刃
材 質：ステンレス
J A N：4905178412111

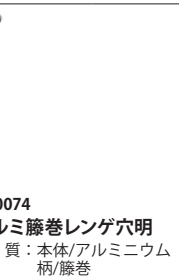
F-71024
ウェーターナイフ
材 質：ステンレス
サイズ：(約)全長 mm
J A N：4905178702403

- 小さなナイフで銀紙を切り、スクリューを栓の中央にねじ込みます。
- レバーをピンの口に引っかけ、テコの原理で栓を引き抜きます。



J-70073
アルミ籐巻レンゲ
材 質：本体/アルミニウム
柄/籐巻
サイズ：(約)φ60×全長210mm
J A N：4905178007300

- 鍋物の具をすくうときに重宝します。
- にぎりやすいように柄をゆるやかな傾斜をつけ籐で巻きました。



J-70074
アルミ籐巻レンゲ穴明
材 質：本体/アルミニウム
柄/籐巻
サイズ：(約)φ60×全長210mm
J A N：4905178007409

- 汁気を除いて具をすくうのに重宝します。
- にぎりやすいように籐巻きにしました。湯豆腐、水炊きなどにどうぞ。



J-701170
アルミ豆お玉籐巻
材 質：本体/アルミニウム
柄/籐巻
サイズ：(約)φ55×全長190mm
J A N：4905178011703

- 鍋料理の具をすくうのに適しています。
- 人数分用意すると便利です。
- レンゲがわりにもお使いになれます。
- 鍋物のほか、鍋焼きうどんやぞうすいにもお使いください。



J-701171
アルミ豆お玉籐巻穴明
材 質：本体/アルミニウム
柄/籐巻
サイズ：(約)φ55×全長190mm
J A N：4905178011710



J-701163
木柄おでん杓子
材 質：18-8ステンレス 柄/天然木
サイズ：(約)φ80×100×柄230mm
J A N：4905178011635



J-701160
木柄お玉小
材 質：18-8ステンレス 柄/天然木
サイズ：(約)φ70×柄175mm
J A N：4905178011604



J-701165
木柄お玉穴明小
材 質：18-8ステンレス 柄/天然木
サイズ：(約)φ70×柄175mm
J A N：4905178011659



J-701164
木柄おでん杓子穴明
材 質：18-8ステンレス 柄/天然木
サイズ：(約)φ80×100×柄230mm
J A N：4905178011642

- テーブルクッキングに欠かせないお玉類です。
- 鍋料理はもちろん、煮物、汁物をよそうのにもお使いください。



J-701161
木柄お玉大
材 質：18-8ステンレス 柄/天然木
サイズ：(約)φ80×柄275mm
J A N：4905178011611



J-701162
木柄お玉穴明大
材 質：18-8ステンレス 柄/天然木
サイズ：(約)φ80×柄275mm
J A N：4905178011628



J-70001
木柄レードル
本 体：ステンレス 柄/天然木
サイズ：(約)φ110×柄300mm
J A N：4905178000103

- 料理と汁をいっしょにすくいたいときに使います。



J-70002
木柄レードル 穴明
本 体：ステンレス 柄/天然木
サイズ：(約)φ110×柄300mm
J A N：4905178000202

- 汁気を切って盛り付けたいときにどうぞ。



W-900190
落し蓋
材質：さわら
サイズ：φ約14cm・φ約16cm・φ約18cm・
φ約20cm・φ約22cm・φ約24cm
J A N : 4905178901929

- 鍋よりひと回り小さいサイズを使います。
- 煮魚や、豆、芋、根菜類などの煮物に。
- 煮汁を素材全体にまんべんなく回し、煮くずれも防ぎます。



W-900200
落し蓋 穴明
材質：さわら
サイズ：φ約14cm・φ約16cm・φ約18cm・
φ約20cm・φ約22cm
J A N : 4905178902001

- 煮魚など、大きめのものを煮るときに使用します。
- 穴明なので、煮汁のまわりが抜群です。
- 鍋よりひと回り小さいものを使用します。



K-740710
むし器小
材質：18-8ステンレス
サイズ：(約)φ180×H25mm
J A N : 4905178407100

- お手持ちの鍋で手軽に蒸し物ができます。
- 高品質ステンレスですから蒸気に強く長持ちします。

K-740711
むし器大
材質：18-8ステンレス
サイズ：(約)φ200×H25mm
J A N : 4905178407117



K-74072
スチーマー
材質：18-8ステンレス
サイズ：(約)140～φ230 H=70mm
J A N : 4905178407209

- サイズが調整できますので、どんな鍋でも使えます。
- 中央のボールの輪を引っかけてスチーマーごと取り出せます。



K-74068
三角茶こし二重網
材質：18-8ステンレス
サイズ：(約)φ110×H80×柄110mm
J A N : 4905178406806

- 二重アミですから細かい茶がらも通しません。
- 鍋やポットの縁にかけて使えます。



K-74075
丸深こし器
材質：18-8ステンレス
サイズ：(約)φ110×145mm
J A N : 4905178407506

- 日本茶など一度にたくさん入れる時にお使いください。
- 二重網ですから、細かい茶がらも逃がしません。
- 長めの柄が付いていますので扱いやすく、湯につけ入れるときに便利です。
- 汚れがつきにくく、洗いやすく衛生的です。



K-74067
深型茶こし
材質：18-8ステンレス
サイズ：(約)φ80×80×105mm
J A N : 4905178406707

- 一度にたくさん入れるときに便利です。
- 長めの柄が付いていますので扱いやすく便利です。



K-740652
二重茶こし円錐
材質：18-8ステンレス
サイズ：(約)φ65×H40×柄60mm
J A N : 4905178406523

- 小さな茶ピンに注ぐ時に便利です。
- 二重アミで細かい茶がらも逃がしません。



K-740650
二重網茶こし丸小
材質：18-8ステンレス
サイズ：(約)φ65×H35×柄60mm
J A N : 4905178406509

- 二重アミで細かい茶がらも逃がしません。



K-740651
二重網茶こし丸大
材質：18-8ステンレス
サイズ：(約)φ75×H45×柄60mm
J A N : 4905178406516



K-740661
タタミ織茶こし中
材質：18-8ステンレス
サイズ：(約)φ75×H35×柄98mm
J A N : 4905178406615

K-740660
タタミ織茶こし小
材質：18-8ステンレス
サイズ：(約)φ65×H30×柄98mm
J A N : 4905178406608

- タタミ織りですから細かい茶がらを逃がさず濁りません。
- 特に、粉茶・玉露・上級煎茶の時にお使いください。

K-740662
タタミ織茶こし大
材質：18-8ステンレス
サイズ：(約)φ85×H45×柄98mm
J A N : 4905178406622



K-740210
エビカニスプーン小
材質：ステンレス
サイズ：(約)幅10×全長110mm
J A N : 4905178402105 5

K-740211
エビカニスプーン大
材質：ステンレス
サイズ：(約)幅18×全長200mm
J A N : 4905178402112 5

- 上手にきれいに食べられます。
- お子さまでも簡単にお使いいただけます。



K-740190
油引きセット
材質：(本体)18-8ステンレス
(刷毛部)綿
サイズ：(約)φ78×H120mm
J A N : 4905178401900

- 均等に油が引けます。

K-740191
油引きセット替芯
材質：18-8ステンレス
サイズ：(約)φ25×H35
J A N : 4905178401917



K-74048
計量カップ200
材質：18-8ステンレス
サイズ：(約)φ85×H85mm
J A N : 4905178404802

- 計量器具の基本として、ぜひご用意ください。



K-740201
たこ糸大
材質：綿
サイズ：(約)200cm
J A N : 4905178402012

- 焼き豚などを調理するときに、巻くことで型崩れしにくく、火も均一に通ります。



K-740200
たこ糸小
材質：綿
サイズ：(約)20cm
J A N : 4905178402006



K-740490
メジャーカップ200
材質：18-8ステンレス
サイズ：(約)φ63×H62mm
J A N : 4905178404901

- 目盛りは内側と外側に付いています。
- 注ぎやすい形です。

K-740491
メジャーカップ 500
材質：18-8ステンレス
サイズ：(約)φ92×H90mm
J A N : 4905178404918

K-740492
メジャーカップ 1000
材質：18-8ステンレス
サイズ：(約)φ110×H108mm
J A N : 4905178404925



K-74074
おいて計れる計量スプーン
材質：18-8ステンレス
サイズ：(約)柄130mm(約)大φ40mm 15cc
J A N : 4905178407407

- 大25cc・中15cc・小5ccの3本セット、平らな所に置いて計量でき便利です。そして洗いやすい円形です。



F-710290

アイスピック1本刃小
 材質: 本体/ステンレス
 サイズ: (約)全長138mm
 J A N : 4905178702908

F-710291

アイスピック1本刃大
 材質: 本体/ステンレス
 サイズ: (約)全長230mm
 J A N : 4905178702915

F-710292

アイスピック3本刃
 材質: 本体/ステンレス
 サイズ: (約)全長177mm
 J A N : 4905178702922

- 氷を割り砕くときにお使いください。
- 氷は次の要領で割ってください。
 片手に氷を持ち、もう一方の手で先端を少し出してアイスピックを持ち、氷に穴を掘る気持ちで割ります。
 慣れない方は、氷をザルに入れて割るとよいでしょう。



T-730071

アイストングムーンライト
 材質: ステンレス
 サイズ: (約)全長160mm
 J A N : 4905178300715

T-730070

アイストング爪型
 材質: ステンレス
 サイズ: (約)全長175mm
 J A N : 4905178300708

- 氷をつかみやすいように、ギザギザにしてあります。
- アイスボールといっしょにお使いください。



T-730100
ディッシャー #28
 材質: ステンレス 8cc
 サイズ: (約)φ30×柄185mm
 J A N : 4905178301002

T-730101
ディッシャー #27
 材質: ステンレス 12cc
 サイズ: (約)φ35×柄190mm
 J A N : 4905178301019

T-730102
ディッシャー #26
 材質: ステンレス 16cc
 サイズ: (約)φ37×柄195mm
 J A N : 4905178301026

T-730103
ディッシャー #22
 材質: ステンレス 20cc
 サイズ: (約)φ42×柄200mm
 J A N : 4905178301033

T-730104
ディッシャー #20
 材質: ステンレス 25cc
 サイズ: (約)φ44×柄200mm
 J A N : 4905178301040

T-730105
ディッシャー #18
 材質: ステンレス 35cc
 サイズ: (約)φ50×柄205mm
 J A N : 4905178301057

T-730106
ディッシャー #16
 材質: ステンレス 50cc
 サイズ: (約)φ55×柄210mm
 J A N : 4905178301064

T-730107
ディッシャー #14
 材質: ステンレス 60cc
 サイズ: (約)φ59×柄215mm
 J A N : 4905178301071

T-730108
ディッシャー #12
 材質: ステンレス 80cc
 サイズ: (約)φ65×柄220mm
 J A N : 4905178301088

T-730109
ディッシャー #10
 材質: ステンレス 90cc
 サイズ: (約)φ68×柄223mm
 J A N : 4905178301095

T-73010A
ディッシャー #8
 材質: ステンレス 110cc
 サイズ: (約)φ72×柄225mm
 J A N : 4905178311001

T-73010B
ディッシャー #6
 材質: ステンレス 130cc
 サイズ: (約)φ78×柄235mm
 J A N : 4905178311018

- アイスクリームやポテトサラダなどを盛り付けるのに便利です。
- お湯で温めてから使うとアイスクリームはすくい易いです。

K-740080
カンロ小
 材質: 18-8ステンレス (約14cc)
 サイズ: (約)φ32×H27×210mm
 J A N : 4905178400804

- かき氷のミツ、フルーツソース・たれなどをすくって注ぐ時にお使いください。
- 柄の先がカギ状になってますから、ピンやツボのふちに引っかかれます。
- 保存中のものに使いますから、いつも清潔でぬれてない状態でお使いください。

K-740081
カンロ中
 材質: 18-8ステンレス (約22cc)
 サイズ: (約)φ36×H29×210mm
 J A N : 4905178400811

K-740082
カンロ大
 材質: 18-8ステンレス (約30cc)
 サイズ: (約)φ40×H35×210mm
 J A N : 4905178400828



- 底足が高く、しっかりしているのので、放置して水切りをする場合に便利です。
- ステンレス製ですから手入れがしやすく、いろんな材料にお使いいただけます。
- 大きさは9種類、全部重なりますから、収納の場所をとりません。4~5種類用意しておけば、ほとんどの使用に困りません。

K-740340
ザル130
 材質: 18-8ステンレス 12メッシュ
 サイズ: (約)φ130×H50mm
 J A N : 4905178403409

K-740343
ザル180
 材質: 18-8ステンレス 14メッシュ
 サイズ: (約)φ180×H90mm
 J A N : 4905178403430

K-740346
ザル250
 材質: 18-8ステンレス 14メッシュ
 サイズ: (約)φ250×H120mm
 J A N : 4905178403461

K-740341
ザル150
 材質: 18-8ステンレス 12メッシュ
 サイズ: (約)φ150×H55mm
 J A N : 4905178403416

K-740344
ザル200
 材質: 18-8ステンレス 14メッシュ
 サイズ: (約)φ200×H100mm
 J A N : 4905178403447

K-740347
ザル275
 材質: 18-8ステンレス 14メッシュ
 サイズ: (約)φ275×H130mm
 J A N : 4905178403478

K-740342
ザル170
 材質: 18-8ステンレス 12メッシュ
 サイズ: (約)φ170×H65mm
 J A N : 4905178403423

K-740345
ザル225
 材質: 18-8ステンレス 14メッシュ
 サイズ: (約)φ225×H115mm
 J A N : 4905178403454

K-740348
ザル300
 材質: 18-8ステンレス 14メッシュ
 サイズ: (約)φ300×H133mm
 J A N : 4905178403485



K-740620
ザル丸浅ミニ180
 材質: 18-8ステンレス
 サイズ: (約)φ180×H50mm
 J A N : 4905178406202

K-740621
ザル丸浅ミニ210
 材質: 18-8ステンレス
 サイズ: (約)φ210×H55mm
 J A N : 4905178406219

K-740622
ザル丸浅ミニ240
 材質: 18-8ステンレス
 サイズ: (約)φ240×H60mm
 J A N : 4905178406226

K-740623
ザル丸浅ミニ270
 材質: 18-8ステンレス
 サイズ: (約)φ270×H65mm
 J A N : 4905178406233

- ニオイが付きにくいので、魚貝や肉などニオイのあるものにも気軽に使いいただけます。
- 切った材料を入れたり、水切りなど、下ごしらえに重宝します。
- ステンレス製ですから、使用後のお手入れが簡単です。



K-741121
両手付ザル210
 材質: 18-8ステンレス
 サイズ: (約)φ210×H88mm
 J A N : 4905178411213

K-741120
両手付ザル180
 材質: 18-8ステンレス
 サイズ: (約)φ180×H80mm
 J A N : 4905178411206

K-741122
両手付ザル240
 材質: 18-8ステンレス
 サイズ: (約)φ240×H96mm
 J A N : 4905178411220

K-741123
両手付ザル270
 材質: 18-8ステンレス
 サイズ: (約)φ270×H108mm
 J A N : 4905178411237

- ニオイが付きにくいので、気軽に使いいただけます。
- 切った材料を入れたり、水切りなど、下ごしらえに重宝します。
- ステンレス製ですから、使用後のお手入れが簡単です。



K-740630
ザルトレー型200
 材質: 18-8ステンレス
 サイズ: (約)φ200×H30mm
 J A N : 4905178406301

K-740631
ザルトレー型230
 材質: 18-8ステンレス
 サイズ: (約)φ230×H30mm
 J A N : 4905178406318

K-740632
ザルトレー型260
 材質: 18-8ステンレス
 サイズ: (約)φ260×H30mm
 J A N : 4905178406325

K-740633
ザルトレー型290
 材質: 18-8ステンレス
 サイズ: (約)φ290×H30mm
 J A N : 4905178406332

- ニオイが付きにくいので、魚貝や肉などニオイのあるものにも、気軽に使いいただけます。
- 荒熱をとるとき、薄くひろげられて便利です。
- 豆腐などの水切りにもどうぞ。
- ステンレス製ですから、使用後のお手入れ簡単です。



K-741160
カン付ボールザル13C
 材質: 18-8ステンレス
 サイズ: (約)φ130×H60mm
 J A N : 4905178411602

K-741161
カン付ボールザル15C
 材質: 18-8ステンレス
 サイズ: (約)φ150×H75mm
 J A N : 4905178411619

K-741162
カン付ボールザル17C
 材質: 18-8ステンレス
 サイズ: (約)φ170×H80mm
 J A N : 4905178411626

K-741163
カン付ボールザル19C
 材質: 18-8ステンレス
 サイズ: (約)φ190×H90mm
 J A N : 4905178411633

K-741164
カン付ボールザル22C
 材質: 18-8ステンレス
 サイズ: (約)φ220×H97mm
 J A N : 4905178411640

K-741165
カン付ボールザル25C
 材質: 18-8ステンレス
 サイズ: (約)φ250×H105mm
 J A N : 4905178411657

- ニオイが付きにくいので、気軽に使いいただけます。
- 切った材料を入れたり、水切りなど、下ごしらえに重宝します。
- ステンレス製ですから、使用後のお手入れが簡単です。
- ステンレス製で熱を伝えやすいので、湯通しされるときは、十分にご注意ください。

K-740360
角ザル深型#21
材質：18-8ステンレス6.5メッシュ
サイズ：(約)250×203×H40mm
JAN：4905178403607



K-740361
角ザル深型#18
材質：18-8ステンレス6.5メッシュ
サイズ：(約)270×207×H45mm
JAN：4905178403614

K-740363
角ザル深型#12
材質：18-8ステンレス6.5メッシュ
サイズ：(約)325×255×H55mm
JAN：4905178403638

K-740362
角ザル深型#15
材質：18-8ステンレス6.5メッシュ
サイズ：(約)298×235×H50mm
JAN：4905178403621

K-740364
角ザル深型#10
材質：18-8ステンレス6.5メッシュ
サイズ：(約)355×270×H60mm
JAN：4905178403645

●ゆでた材料の水気、荒熱をとるとき、薄く広げて便利です。
(じゃがいも、にんじん、ほうれん草など)
●一つの料理に使う材料は、切ったザルに入れておくと、料理を手際よく進められます。

K-740310
ケーキバット#8
材質：18-0ステンレス
サイズ：(約)200×140×H15mm
JAN：4905178403102

K-740313
ケーキバット11
材質：18-0ステンレス
サイズ：(約)285×205×H17mm
JAN：4905178403133



K-740311
ケーキバット#9
材質：18-0ステンレス
サイズ：(約)220×155×H15mm
JAN：4905178403119

K-740314
ケーキバット12
材質：18-0ステンレス
サイズ：(約)320×230×H18mm
JAN：4905178403140

K-740316
ケーキバット15
材質：18-0ステンレス
サイズ：(約)385×285×H20mm
JAN：4905178403164

K-740312
ケーキバット10
材質：18-0ステンレス
サイズ：(約)260×175×H16mm
JAN：4905178403126

K-740315
ケーキバット14
材質：18-0ステンレス
サイズ：(約)350×250×H19mm
JAN：4905178403157

K-740317
ケーキバット16
材質：18-0ステンレス
サイズ：(約)415×305×H20mm
JAN：4905178403171

K-740318
ケーキバット17
材質：18-0ステンレス
サイズ：(約)435×320×H21mm
JAN：4905178403188

●調理中の包んだギョーザ、シューマイ、衣をつけたフライ、型で抜いたクッキーなどにお使いください。
●ピン類や調味料類をのせるトレイとして、また、ちょっとしたものを運ぶときのお盆としてもどうぞ。

K-740770
角バット浅40バット
材質：18-8ステンレス
サイズ：(約)125×155×H25mm
JAN：4905178407704

K-740773
角バット浅21バット
材質：18-8ステンレス
サイズ：(約)204×250×H38mm
JAN：4905178407735



K-740771
角バット浅36バット
材質：18-8ステンレス
サイズ：(約)139×186×H30mm
JAN：4905178407711

K-740774
角バット浅18バット
材質：18-8ステンレス
サイズ：(約)205×265×H40mm
JAN：4905178407742

K-740776
角バット浅12バット
材質：18-8ステンレス
サイズ：(約)250×325×H50mm
JAN：4905178407766

K-740772
角バット浅30バット
材質：18-8ステンレス
サイズ：(約)170×210×H30mm
JAN：4905178407728

K-740775
角バット浅15バット
材質：18-8ステンレス
サイズ：(約)230×295×H45mm
JAN：4905178407759

K-740777
角バット浅10バット
材質：18-8ステンレス
サイズ：(約)269×355×H60mm
JAN：4905178407773

K-740778
角バット浅8バット
材質：18-8ステンレス
サイズ：(約)292×408×H65mm
JAN：4905178407780

●調理しているとき・保存するとき・味をしみこませるとき・フリージングするときにお使いください。

K-741170
メッシュボール150
材質：18-8ステンレス
サイズ：(約)φ150×H64mm
JAN：4905178411701



K-741171
メッシュボール180
材質：18-8ステンレス
サイズ：(約)φ180×H72mm
JAN：4905178411718

K-741173
メッシュボール240
材質：18-8ステンレス
サイズ：(約)φ240×H93mm
JAN：4905178411732

K-741172
メッシュボール210
材質：18-8ステンレス
サイズ：(約)φ210×H82mm
JAN：4905178411725

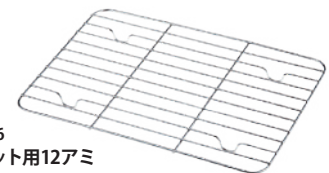
K-741174
メッシュボール270
材質：18-8ステンレス
サイズ：(約)φ270×H105mm
JAN：4905178411749

K-741175
メッシュボール300
材質：18-8ステンレス
サイズ：(約)φ300×H115mm
JAN：4905178411756

●ボールの底に5つの脚をつけておりますので、水の流れも良く、パンチ穴から水切れも抜群です。
●パンチングメッシュ加工した丈夫で型くずれしにくい18-8ステンレス製。お手入れも簡単です。

K-740780
浅型バット用40アミ
材質：18-8ステンレス
サイズ：(約)101×133×H15mm
JAN：4905178407803

K-740783
浅型バット用21アミ
材質：18-8ステンレス
サイズ：(約)165×210×H15mm
JAN：4905178407834



K-740781
浅型バット用36アミ
材質：18-8ステンレス
サイズ：(約)115×160×H15mm
JAN：4905178407810

K-740784
浅型バット用18アミ
材質：18-8ステンレス
サイズ：(約)170×230×H15mm
JAN：4905178407841

K-740786
浅型バット用12アミ
材質：18-8ステンレス
サイズ：(約)215×285×H15mm
JAN：4905178407865

K-740782
浅型バット用30アミ
材質：18-8ステンレス
サイズ：(約)135×175×H15mm
JAN：4905178407827

K-740785
浅型バット用15アミ
材質：18-8ステンレス
サイズ：(約)190×255×H15mm
JAN：4905178407858

K-740787
浅型バット用10アミ
材質：18-8ステンレス
サイズ：(約)220×310×H15mm
JAN：4905178407872

K-740788
浅型バット用8アミ
材質：18-8ステンレス
サイズ：(約)361×245×H15mm
JAN：4905178407889

●調理しているとき・保存するとき・味をしみこませるとき・フリージングするときにお使いください。



J-700771
目盛片口ボール中(1000cc)
材質：18-8ステンレス
サイズ：(約)φ180×H90mm
JAN：4905178007713

J-700772
目盛片口ボール大(1500cc)
材質：18-8ステンレス
サイズ：(約)φ210×H95mm
JAN：4905178007720

J-700770
目盛片口ボール小(600cc)
材質：18-8ステンレス
サイズ：(約)φ150×H80mm
JAN：4905178007706

●目盛が付いているので計量しながら混ぜることができ、口が付いており注ぎやすいです。
●全体にまんべんなく注げ、幅広くご利用いただけます。



K-740280
ボール130
材質：18-8ステンレス
サイズ：(約)φ130×H50mm
JAN：4905178402808

K-740281
ボール150
材質：18-8ステンレス
サイズ：(約)φ150×H60mm
JAN：4905178402815

K-740282
ボール180
材質：18-8ステンレス
サイズ：(約)φ180×H70mm
JAN：4905178402822

●洗う、つける、混ぜる、あえる、泡立てる、もどすといった材料の下ごしらえにお使いください。ステンレスですから、手入れがしやすいような材料にお使いいただけます。

K-740283
ボール210
材質：18-8ステンレス
サイズ：(約)φ210×H80mm
JAN：4905178402839

K-740285
ボール270
材質：18-8ステンレス
サイズ：(約)φ270×H105mm
JAN：4905178402853

K-740286
ボール300
材質：18-8ステンレス
サイズ：(約)φ300×H110mm
JAN：4905178402860

●大きさは12種類。全部重なりますから、収納の場所をとりません。4〜5種用意しておけばほとんどの下ごしらえに困りません。

K-740284
ボール240
材質：18-8ステンレス
サイズ：(約)φ240×H90mm
JAN：4905178402846

K-740287
ボール330
材質：18-8ステンレス
サイズ：(約)φ330×H125mm
JAN：4905178402877

K-740288
ボール360
材質：18-8ステンレス
サイズ：(約)φ360×H135mm
JAN：4905178402884



K-741230
シリコンゴムヘラ 小
材質：本体/シリコンゴム
特殊金属・ナイロン66
JAN：4905178412302

●本体の芯棒は特殊金属と樹脂を一体化した最新設計ですので、理想的な弾力と耐久性を実現しました。鍋やボールから粘りのあるものを移し替える時にお使いください。
●材質はシリコンを使用しているため衛生的で安全です。
●耐熱230℃から耐冷-20℃まで耐えられるので、高温・冷温の中でも使いやすく便利です。
●バターなどの油脂類による変形・変色がありません。
●耐熱性があるので、熱湯消毒・スチーム洗浄にも耐えられます。

K-741231
シリコンゴムヘラ 大
材質：本体/シリコンゴム
特殊金属・ナイロン66
JAN：4905178412319

K-740100
木柄料理ハケ小
材質：毛/馬毛 柄/木
サイズ：(約)幅30×全長220mm
JAN：4905178401009



K-740160
三角ヘラ#2 (スクレーパー)
材質：ステンレス
サイズ：(約)巾90×全長230mm
JAN：4905178401603



K-740090
スパチュラ#5 (パレットナイフ)
材質：本体/ステンレス 柄/木
サイズ：(約)幅25×120×柄115mm
JAN：4905178400903

K-740091
スパチュラ#6 (パレットナイフ)
材質：本体/ステンレス 柄/木
サイズ：(約)幅30×150×柄130mm
JAN：4905178400910

K-740101
木柄料理ハケ大
材質：毛/馬毛 柄/木
サイズ：(約)幅36×全長223mm
JAN：4905178401016

●液体のものを食品にぬるときにお使いください。
●お好み焼きのソース・お菓子・パンの卵液・照り焼きのたれなどにどうぞ。
●水に濡らしてからお使いください。

K-740161
三角ヘラ#3 (スクレーパー)
材質：ステンレス
サイズ：(約)巾105×全長230mm
JAN：4905178401610

●パイを切ったり、鉄板にごびり付いた汚れなどをはがす際ににご使用いただけます。
●製菓、パン作りなどにとてもよく使われています。

K-740092
スパチュラ#7 (パレットナイフ)
材質：本体/ステンレス 柄/木
サイズ：(約)幅30×175×柄130mm
JAN：4905178400927

K-740093
スパチュラ#8 (パレットナイフ)
材質：本体/ステンレス 柄/木
サイズ：(約)幅30×203×柄130mm
JAN：4905178400934

K-740094
スパチュラ#9 (パレットナイフ)
材質：本体/ステンレス 柄/木
サイズ：(約)幅35×230×柄130mm
JAN：4905178400941

K-740095
スパチュラ#10 (パレットナイフ)
材質：本体/ステンレス 柄/木
サイズ：(約)幅40×225×柄130mm
JAN：4905178400958

●混ぜる、塗る、裏ごしなど幅広くご利用いただけます。
●ケーキ作りなど製菓道具として、よく使われています。



K-740130
スピード泡立て小
材質：18-8ステンレス
サイズ：(約)全長165mm
JAN：4905178401306

K-740131
スピード泡立て大
材質：18-8ステンレス
サイズ：(約)全長285mm
JAN：4905178401313

●食品を泡立てたり、混ぜたりするときにお使いください。
●卵・卵白・バター・生クリームを泡立てるときや、ドレッシング・マヨネーズ・ホワイトソースを作るのに最適です。

K-740120
泡立て210
材質：18-8ステンレス
サイズ：(約)全長210mm
JAN：4905178401207

K-740121
泡立て240
材質：18-8ステンレス
サイズ：(約)全長240mm
JAN：4905178401214

K-740122
泡立て270
材質：18-8ステンレス
サイズ：(約)全長270mm
JAN：4905178401221

K-740123
泡立て300
材質：18-8ステンレス
サイズ：(約)全長300mm
JAN：4905178401238

●食品を泡立てたり、混ぜたりするときにお使いください。
●卵・卵白・バター・生クリームを泡立てるときや、ドレッシング・マヨネーズ・ホワイトソース作りなどにどうぞ。
●ステンレス製で軽いため、扱いがラクです。

T-730020
ミニ泡立て小
材質：18-8ステンレス
サイズ：(約)φ20×全長130mm
JAN：4905178300203

T-730021
ミニ泡立て大
材質：18-8ステンレス
サイズ：(約)φ20×全長195mm
JAN：4905178300210

●水割り、ウインナーコーヒーなどのマドラーとしてお使いください。
●小さいので、カップやアイスベールにそえて、テーブルの上へどうぞ。
●台所で、ちょっと片栗粉やみそを溶くときにもお使いください。

F-71002
ソースレードル
材質：18-0ステンレス
サイズ：(約)103×66×柄273mm
JAN：4905178700201

F-71003
ソースレードル穴明
材質：18-0ステンレス
サイズ：(約)103×66×柄273mm
JAN：4905178700300

F-710021
ソースレードル左用
材質：18-0ステンレス
サイズ：(約)103×66×柄273mm
JAN：4905178700218

●ソースをきれいに混ぜられるように、先を尖らせてあります。
●柄の先をカギ状にしました。フックなどにひっかけることができます。

F-710010
レードル36
材質：18-0ステンレス
サイズ：(約)φ52×柄230mm
JAN：4905178700102

F-710011
レードル90
材質：18-0ステンレス
サイズ：(約)φ74×柄255mm
JAN：4905178700119

F-710012
レードル144
材質：18-0ステンレス
サイズ：(約)φ85×柄280mm
JAN：4905178700126

F-710013
レードル180
材質：18-0ステンレス
サイズ：(約)φ95×柄280mm
JAN：4905178700133

F-710014
レードル270
材質：18-0ステンレス
サイズ：(約)φ105×柄290mm
JAN：4905178700140

F-710015
レードル360
材質：18-0ステンレス
サイズ：(約)φ115×柄300mm
JAN：4905178700157

F-710016
レードル540
材質：18-0ステンレス
サイズ：(約)φ135×柄310mm
JAN：4905178700164

F-710017
レードル1L
材質：18-0ステンレス
サイズ：(約)φ160×柄380mm
JAN：4905178700171

●スープを混ぜやすく、注ぎやすくを第一に考えたスープのための深型、オーソドックスな形のレードルです。
●柄の先をカギ状にしました。フックなどにひっかけることができます。

K-740020
丸あくとり120
材質：ステンレス
サイズ：(約)φ120×柄230mm
JAN：4905178400200

K-740021
丸あくとり150
材質：ステンレス
サイズ：(約)φ150×柄280mm
JAN：4905178400217

K-740022
丸あくとり180
材質：ステンレス
サイズ：(約)φ180×柄290mm
JAN：4905178400224

K-740023
丸あくとり210
材質：ステンレス
サイズ：(約)φ210×柄330mm
JAN：4905178400231

●スープや煮物鍋物のアクを取るときにお使いください。
●目が細かいので、アクがよく取れます。きちんとアク取りすると、料理のおいしさが増します。こまめに取ってください。

K-740040
丸かすあげ120
材質：ステンレス
サイズ：(約)φ120×柄230mm
JAN：4905178400408

K-740042
丸かすあげ180
材質：ステンレス
サイズ：(約)φ180×柄290mm
JAN：4905178400422

K-740041
丸かすあげ150
材質：ステンレス
サイズ：(約)φ150×柄280mm
JAN：4905178400415

●天ぷら鍋などの揚げカスをとるときにお使いください。
●荒目で、油切れが良いので、しとうなど小さい揚げ物や、かき揚げをすくうときにもお使いください。

J-70071
竹柄あく取り
材質：18-0ステンレス 柄/竹
サイズ：(約)φ80×柄220mm
JAN：4905178007102

●スープや煮物、鍋物のアクを取るときにお使いください。
●手になじみ、趣のある竹柄ですから、食卓の上でもお使いいただけます。

J-700320
湯豆腐スプーン丸小
材質：18-8ステンレス
サイズ：(約)φ45×柄135mm
JAN：4905178003203

J-700321
湯豆腐スプーン丸大
材質：18-8ステンレス
サイズ：(約)φ65×柄170mm
JAN：4905178003210

J-700330
湯豆腐スプーン角小
材質：18-8ステンレス
サイズ：(約)φ40×45×柄135mm
JAN：4905178003302

J-700331
湯豆腐スプーン角大
材質：18-8ステンレス
サイズ：(約)φ45×45×柄170mm
JAN：4905178003319

●お湯の中や氷水の中の豆腐をすくうときにお使いください。
●手綱で水切れがとても良いので、水炊きなどの鍋物にもどうぞ。

J-700580
流し缶小
材質：18-8ステンレス
サイズ：(約)120×150×H47
JAN：4905178005801

J-700581
流し缶中
材質：18-8ステンレス
サイズ：(約)135×165×H47
JAN：4905178005818

J-700582
流し缶大
材質：18-8ステンレス
サイズ：(約)150×180×H47
JAN：4905178005825

●卵豆腐・水ようかん・寒天などを作る型としてお使いください。
●ステンレス製ですから酸や熱に強く、いろんな料理にお使いいただけます。また、加熱後すぐ冷ます場合も、素早く冷めます。

J-700880
共柄みそこし小
材質：本体/18-8ステンレス こし棒/木
サイズ：(約)φ90×70×柄160mm
JAN：4905178008802

J-700881
共柄みそこし大
材質：本体/18-8ステンレス こし棒/木
サイズ：(約)φ120×100×柄160mm
JAN：4905178008819

●みそを溶くときにお使いください。
●こし器にみそを入れ、湯にひたしてこし棒で静かに混ぜると、素早く滑らかに溶けます。
●大きなカスはこし器に残りますから口あたりの良い上品なみそ料理ができます。
●少量の材料をこす時にもどうぞ。

J-700670
万能みそこし器小
材質：本体/18-8ステンレス こし棒：170mm
サイズ：(約)φ90×70×柄160mm
JAN：4905178006709

J-700671
万能みそこし器大
材質：本体/18-8ステンレス こし棒：170mm
サイズ：(約)φ120×100×柄160mm
JAN：4905178006716

●みそを溶くときにお使いください。
●こし器にみそを入れ、湯にひたしてこし棒で静かに混ぜると、素早く滑らかに溶けます。
●大きなカスはこし器に残りますから、口あたりのよい上品なみそ料理ができます。少量の材料をこす時にもどうぞ。



J-70037
ところ天突き
材 質：本体・柄 /木 網/鉄
サイズ：(約)内径：37×25mm
J A N：4905178003708

●型で固めておいた寒天を入れ、突き出し
て筋状にしてお召上がりください。



J-700610
芯抜き3本組
材 質：18-8ステンレス
サイズ：(約)全長150mm 穴(約)φ8.11.15mm
J A N：4905178006105

J-700611
芯抜き6本組
材 質：18-8ステンレス
サイズ：(約)全長150mm
穴(約)φ8.11.15mm
J A N：4905178006112

●りんごなど果物の芯を取り除くのにご使用いただけます。
●果物の芯の部分に差し込み、回しながら抜いてください。



F-710280
メロンボール小
材 質：本体/ステンレス
サイズ：■■■■■□
J A N：4905178702809

F-710281
メロンボール中
材 質：本体/ステンレス
サイズ：■■■■■□
J A N：4905178702816

F-710282
メロンボール大
材 質：本体/ステンレス
サイズ：■■■■■□
J A N：4905178702823

●メロンなどの果物を、くり抜く際にご使用いただけます。

F-710272
ライス型メロン
材 質：ステンレス
サイズ：(約)150×85×H47mm
J A N：4905178702724



F-710270
ライス型うさぎ
材 質：ステンレス
サイズ：(約)90×80×H30mm
J A N：4905178702700



F-710271
ライス型菊
材 質：ステンレス
サイズ：(約)φ101×H52mm
J A N：4905178702717



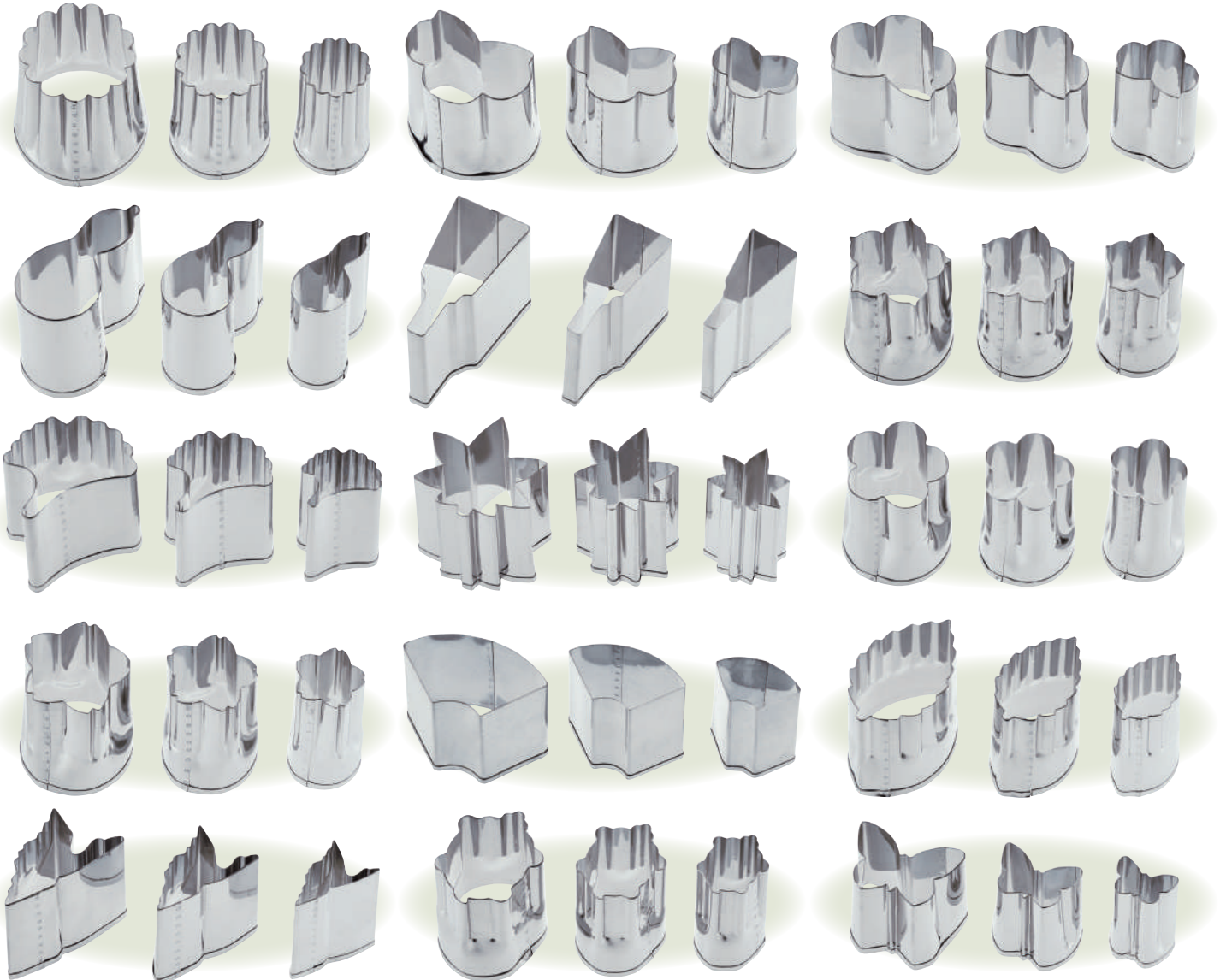
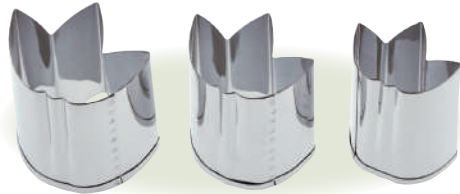
●ごはん類をお皿に盛るときにお使いください。
●使う前に水でさっとぬらすと、抜けやすくなります。油を使った料理のときは内側に油を塗ってお使いください。
●ピラフ・チキンライス・カレーライス・ポテトサラダにもどうぞ。

●野菜やクッキーなど型抜きにご使用いただけます。
●お弁当の飾り作り(海苔や、かまぼこなど型を抜き)に幅広くご使用いただけます。

J-700572
抜型大
材 質：18-8ステンレス
サイズ：(約)φ40×H55mm
J A N：4905178005726

J-700571
抜型中
材 質：18-8ステンレス
サイズ：(約)φ35×H55mm
J A N：4905178005719

J-700570
抜型小
材 質：18-8ステンレス
サイズ：(約)φ33×H55mm
J A N：4905178005702





J-700525

物相型

材質：18-8ステンレス
サイズ：■■■■■□
J A N : 4905178005252



J-700522

物相型 梅

材質：18-8ステンレス
サイズ：φ70×H50mm
J A N : 4905178005221



J-700520

物相型 松

材質：18-8ステンレス
サイズ：80×55×H50mm
J A N : 4905178005207



J-700523

物相型 桜

材質：18-8ステンレス
サイズ：73×73×H50mm
J A N : 4905178005238

J-700521

物相型 竹

材質：18-8ステンレス
サイズ：85×70×H50mm
J A N : 4905178005214



J-700524

物相型 兵丹

材質：18-8ステンレス
サイズ：103×H50mm
J A N : 4905178005245



●抜き型にごはんを少し多めに入れ、押し蓋で抑え、形をつくります。そして、抜き型をはずすと美しい形に仕上がります。
●季節や行事に合わせてお料理を風雅な味わいに演出しましょう。末広・松・竹・ひょうたんはお祝いの席に、梅は春、銀杏は秋。季節のたき込みごはんを抜くと、一層、趣があります。
●ステンレス製ですから、お手入れは簡単です。

K-740182

クッキングトング大

材質：ステンレス
サイズ：(約)全長300mm
J A N : 4905178401825



K-740181

クッキングトング中

材質：ステンレス
サイズ：(約)全長240mm
J A N : 4905178401818



K-740180

クッキングトング小

材質：ステンレス
サイズ：(約)全長180mm
J A N : 4905178401801



F-710190

サービストング小

材質：ステンレス
サイズ：(約)全長190mm
J A N : 4905178701901



F-710191

サービストング大

材質：ステンレス
サイズ：(約)全長235mm
J A N : 4905178701918

●サラダサーバーとしてお使いください。
●バイキング料理のサーバーとしてお使いください。
●つかみやすいので、お子様にもお使いいただけます。

F-710300

スパゲティトング

材質：ステンレス
サイズ：(約)全長195mm
J A N : 4905178703004



F-710301

スパゲティトング小

材質：ステンレス
サイズ：(約)全長138mm
J A N : 4905178703011



F-710302

スパゲティトング大

材質：ステンレス
サイズ：(約)全長245mm
J A N : 4905178703028



●スパゲティを皿に盛るときにお使いください。
●幅の広いクシ型ですから、一度にたくさんすくえ、スパゲティが途中で切れたりしません。
●サラダなどをサービスするときにもどうぞ。

T-730080

ケーキトングミニ小

材質：ステンレス
サイズ：(約)全長120mm
J A N : 4905178300807



T-730082

ケーキトング小

材質：ステンレス
サイズ：(約)全長180mm
J A N : 4905178300821



T-730081

ケーキトングミニ大

材質：ステンレス
サイズ：(約)全長140mm
J A N : 4905178300814

T-730083

ケーキトング大

材質：ステンレス
サイズ：(約)全長200mm
J A N : 4905178300838

●一口大にカットしたケーキにお使いください。
●ケーキの形をくずさずにお皿に移せます。

J-70070

天プラトング

材質：ステンレス
サイズ：(約)全長230mm
J A N : 4905178007003



●油の中の天ぷらをとるときや熱い天ぷらを盛るときにお使いください。
●小さなキザミがついているので少ない力でくずれやすい天ぷらをしっかりとつかめます。
●余分な油を取り除くために天ぷらをつかむ部分に穴をあけました。

T-73009

シュガートング

材質：ステンレス
サイズ：(約)全長98mm
J A N : 4905178300906



●角砂糖つかみにお使いください。
●他にも薬味レモンなどテーブルの上で小さいものをサービスするときにもどうぞ。

F-71013

にんにく絞り

材質：ステンレス
サイズ：(約)φ29×全長163mm
J A N : 4905178701307

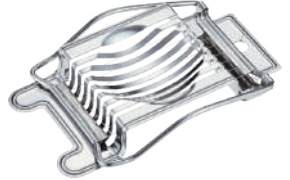


●一粒ずつニンニクの皮をむき、大体1個分を一度に絞ります。
●ニンニクに直接、手を触れませんか、ニオイがつきません。
●使用後は、十分水洗いしてください。

F-71016

卵切り

材質：ステンレス
サイズ：(約)85×140mm
J A N : 4905178101664



●一つのゆで卵を、一度にきれいに輪切りします。

F-71015

くるみ割り

材質：ステンレス/柄：木
サイズ：(約)全長183mm
J A N : 4905178701505



●クルミのみぞがクルミ割りのくぼみと平行になるように、はさみ、柄を握って力を加えて割ります。
●大・小、二つのみぞは、クルミの大きさに合わせてお使いください。
●クルミの実は、そのまま食べてもおいしいですが、すりつぶしてみそに混ぜたり、和え物にしたり、お菓子に混ぜたりと、意外と利用範囲の広い食品です。

F-710120

肉たたき(イボ付き)

材質：鋳物
サイズ：(約)幅65×85×柄125mm
J A N : 4905178701208



●厚めのお肉を柔らかくするにご使用いただけます。
●まな板の上でたたくと、スジもほぐれ味しみこみやすくなります。

F-710121

肉たたき(平)

材質：鋳物
サイズ：(約)幅65×85×柄125mm
J A N : 4905178701215



●ステーキやソーセージなど美味しく仕上げるために、調理前のお肉をたたく道具です。
●お肉を叩き薄くすることにより、火の通りも良く、柔らかく、口当たりがよく縮み反り返りも軽減されます。
●平らなので薄めのお肉でも穴があきません。

C-720270
椀ミニセイロセット

材質：椀
サイズ：(約)φ15
JAN：4905178202705



C-720280
IH対応 椀ミニセイロセット

材質：椀
サイズ：(約)φ15
JAN：4905178202804



- 蒸し料理全般(日本料理、中華料理<飲茶>)
- 小型蒸し物などに幅広くお使いいただけます。
- お客様に温かい料理を即座に供することが可能です。
- 小型の深型鍋は焼うどん、煮物、ラーメンなどに御使用ください。

C-72010
セイロフキン

材質：綿 日本製
サイズ：(約)650×620mm
JAN：4905178201005



- セイロ蒸すときに、敷き缶、かぶせ布としてお使いください。
- 余分な水滴をとるので、材料が水っぽくなりません。
- 組織りですから、蒸気をよく通し、しかも丈夫です。

C-72012
竹ささら

材質：竹 中国製
サイズ：(約)φ33×180mm
JAN：4905178201203



- 鍋を洗う時に使います。
- 堅く、適度の弾力のある竹なので油をたくさん使う中華鍋やフライパン、鍋にどうぞ。
- 長めに作ってあるので、あまり手を汚しません。



C-720010
鉄レードル小

材質：本体/鉄 柄/木
サイズ：(約)φ110×柄355mm
JAN：4905178200107

C-720011
鉄レードル大

材質：本体/鉄 柄/木
サイズ：(約)φ120×柄355mm
JAN：4905178200114

- 炒め物、揚げ物からスープまで、中華料理全般に使えます。
- 柄とお玉がまっすぐなのが特長。混ぜることの多い中華料理に最適な形です。
- 鉄なので油になじませて使うと材料がくっつきません。小さな卵焼きもできます。

C-720020
鉄レードル穴明小

材質：本体/鉄 柄/木
サイズ：(約)φ110×柄355mm
JAN：4905178200206

C-720021
鉄レードル穴明大

材質：本体/鉄 柄/木
サイズ：(約)φ120×柄355mm
JAN：4905178200213



T-73016

レモン絞り半円型

材質：18-8ステンレス
サイズ：(約)幅70×80mm
JAN：4905178301606

- コンパクトで手軽

T-73022

輪切りレモン絞り

材質：18-8ステンレス
サイズ：(約)全長140mm×H75mm
JAN：4905178302207



- レモンの風味が手軽に味わえます。
- 輪切りしたレモンをはさんでプレスします。
- 注ぎ口が少し開いていますので、プレスした状態のまま果汁注げます。
- 絞るとき、果汁が飛び散りません。
- お料理の風味付け紅茶などに、少量必要なときに便利です。

T-73017

レモン絞り丸型

材質：18-8ステンレス
サイズ：(約)105×H45mm
JAN：4905178301705



- 搾りたてのレモンの風味が手軽に味わえます。
- 半分に切ったレモンを上からかぶせ、ねじるようにして絞ります。
- オレンジやライムなどの絞り器としてもどうぞ。

T-73021

別上レモン絞り

材質：18-8ステンレス
サイズ：(約)180×100×H60mm
JAN：4905178302108



- レモンやオレンジなど、フレッシュなジュースを作るときにお使いください。
- 半切りのレモンを上からかぶせ、ねじるように絞ります。
- 注ぎ口に付いている玉で、果汁をと一緒に絞りカスや種子が流れ出るのを防ぎます。

T-73019

レモン絞り鶯

材質：18-8ステンレス
サイズ：(約)120×34×H43mm
JAN：4905178301903



- ユーモラスな鳥の形をしたレモン絞り器です。
- くし形に切ったレモンを入れてプレスし、くしばしからレモン汁を注ぎます。
- 容器に深さがありますので、絞る時にレモン汁が飛び散りません。

T-73018

レモン絞り受皿付

材質：18-8ステンレス
サイズ：(約)105×H95mm
JAN：4905178301804



- レモンジュース用にお使いください。
- 半切りのレモンを上からかぶせ、ねじるように絞ります。
- 絞ったレモン汁はそのまま受け皿へ、メジャーカップなっていますので、分量がひと目でわかります。

J-70220

岩塩おろし

材質：本体/ステンレス
サイズ：(約)85×全長110mm
JAN：4905178022006



- 岩塩をパウダー状におろし、食材にまんべんなくふりかけられます。
- ステンレス製ですので、錆びにくいです。

小



J-700840

木製鮫皮おろし小

材質：本体/天然木 表面/鮫皮
サイズ：(約)55×全80×H12mm
JAN：4905178008406

- 鮫の皮をおろし部分に張ったおろし板です。
- 金具がつかず、薬味の微妙な風味を損ないません。
- 金気を嫌うさびのほかに、しょうがなどをおろすときにお使いください。

大



J-700841

木製鮫皮おろし中

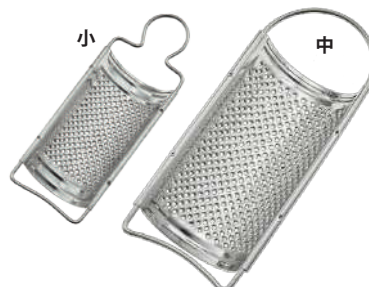
材質：本体/天然木 表面/鮫皮
サイズ：(約)65×全110×H15mm
JAN：4905178008413

J-700842

木製鮫皮おろし大

材質：本体/天然木 表面/鮫皮
サイズ：(約)85×全135×H17mm
JAN：4905178008420

小



- 硬いチーズも手早く、楽におろせます。
- 料理のかくし味に、ゆでたての Pasta に、必要なおろしをおろして使えます。
- 使い方は、チーズをおろし金全体にあて、丸く円を描くようにおろすのがコツ。チーズだけでなく、ナッツ類など、硬いものをおろすのに便利です。

F-710370

チーズ卸し小

材質：ステンレス
サイズ：(約)幅50×全長100mm
JAN：4905178703707

F-710371

チーズ卸し中

材質：ステンレス
サイズ：(約)幅75×全長130mm
JAN：4905178703714

F-710372

チーズ卸し大

材質：ステンレス
サイズ：(約)幅90×全長160mm
JAN：4905178703721



とうじの道具



J-70079
おろし金用ハケ
材質：竹
サイズ：(約)幅25×全長135mm
J A N : 4905178007904

- 大根・にんにく・わさび・しょうがなど、おろし金でおろした薬味を集めるのにお使いください。
- あたり鉢にもご利用いただけます。
- おろし金の目詰まりの掃除にも便利です。
- 竹製ですから、薬味の味を損ないません。



J-701150
ステン卸し金小
材質：ステンレス鋼
サイズ：(約)幅11.5×23
J A N : 4905178011505

J-701151
ステン卸し金中
材質：ステンレス鋼
サイズ：(約)幅13×24
J A N : 4905178011512

J-701152
ステン卸し金大
材質：ステンレス鋼
サイズ：(約)幅14.3×27.3
J A N : 4905178011529

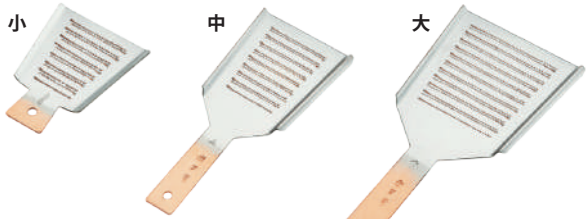
- 表面は、荒目で鋭い切れ味が特長。大根、人参、りんごなどに適しています。
- 細目はショウガ、わさび、やまいも、ニンニクなどに適しています。
- ステンレス製ですので、さびずに清潔、丈夫です。



W-902400
鬼オロシ
材質：竹
サイズ：(約)9×29cm
J A N : 4905178924003

W-902401
鬼オロシ穴アキ
材質：竹
サイズ：(約)9×29cm
J A N : 4905178924010

- 大根を荒くおろし、サクサクした食感でドレッシングや、おろし鍋などお楽しみいただけます。りんごなどにもご利用いただけます。



J-701080
銅おろし金ミニ小
材質：銅
サイズ：(約)幅55×全長80mm
J A N : 4905178010805

AAA
銅おろし金ミニ中
材質：■■■■■□
サイズ：■■■■■□
J A N : 0000000000000

J-701081
銅おろし金ミニ大
材質：銅
サイズ：(約)幅80×全長110mm
J A N : 4905178010812

- 岩塩をパウダー状におろし、食材にまんべんなくふりかけられます。
- ステンレス製ですので、錆びにくいです。



J-700150
貝むき小
材質：本体/ステンレス 柄/木
サイズ：(約)幅15×全長150mm
J A N : 4905178001506

J-700151
貝むき大
材質：本体/ステンレス 柄/木
サイズ：(約)幅15×全長200mm
J A N : 4905178001513

- 二枚貝の殻をあけるときに使います。(赤貝・ほたて・かきなど)
- まずナイフを差し込み、上の柱を切っておきます。そして、貝むきを差し、ねじるようにしてあげます。



J-70029
ヘリ引き
材質：本体/ステンレス 柄/木
サイズ：(約)全長165mm
J A N : 4905178002909

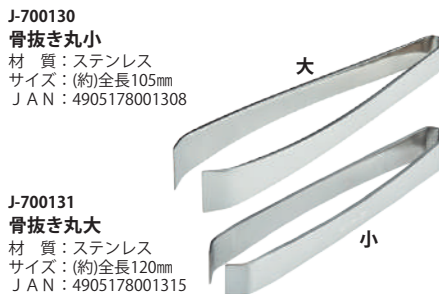
- 焼いているたこ焼きをひっくり返すときにお使いください。
- 木柄ですから、熱を伝えにくく、あまり熱くなりません。



J-700120
ウロコ取り小
材質：本体/真鍮 柄/木
サイズ：(約)幅25×全長170mm
J A N : 4905178001209

J-700121
ウロコ取り大
材質：本体/真鍮 柄/木
サイズ：(約)幅35×全長200mm
J A N : 4905178001216

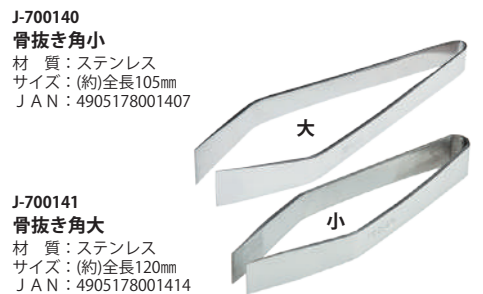
- 魚の目のあたりを左手で押え、尾から頭に向けてウロコ取りを動かして、ウロコをかき取ります。
- ヒレの裏、頭の近く、腹のウロコも忘れずに取りましょう。
- 作業中にウロコが飛び散りますから、魚は流しの底に置いてください。



J-700130
骨抜き丸小
材質：ステンレス
サイズ：(約)全長105mm
J A N : 4905178001308

J-700131
骨抜き丸大
材質：ステンレス
サイズ：(約)全長120mm
J A N : 4905178001315

- おろした後の身にある骨を抜くのに使います。
- 魚を蒸したり、きずしにする場合、きちんと骨を抜きましょう。
- 関東型・・・丸型 ●関西型・・・角型



J-700140
骨抜き角小
材質：ステンレス
サイズ：(約)全長105mm
J A N : 4905178001407

J-700141
骨抜き角大
材質：ステンレス
サイズ：(約)全長120mm
J A N : 4905178001414

J-700280
共柄起し金65
材質：ステンレス
サイズ：(約)巾65×全長178mm
J A N : 4905178002800

J-700283
共柄起し金90
材質：ステンレス
サイズ：(約)巾90×全長227mm
J A N : 4905178002831

J-700286
共柄起し金150
材質：ステンレス
サイズ：(約)巾150×全長376mm
J A N : 4905178002862

J-700281
共柄起し金70
材質：ステンレス
サイズ：(約)巾70×全長183mm
J A N : 4905178002817

J-700284
共柄起し金105
材質：ステンレス
サイズ：(約)巾105×全長245mm
J A N : 4905178002848

J-700282
共柄起し金75
材質：ステンレス
サイズ：(約)巾75×全長188mm
J A N : 4905178002824

J-700285
共柄起し金120
材質：ステンレス
サイズ：(約)巾120×全長272mm
J A N : 4905178002855

- お好み焼を、ひっくり返す・切る・食べる時にお使いください。



J-700181
木柄銀杏いり大
材質：網/ステンレス 柄/木
サイズ：(約)柄200mm (約)250×200×H70mm
J A N : 4905178001810

J-700180
木柄銀杏いり小
材質：網/ステンレス 柄/木
サイズ：(約)柄200mm (約)210×170×H60mm
J A N : 4905178001803



- 木の实や豆をいるのに使います。(银杏・栗・クルミ・大豆・南京豆など)
- 太ふりでフタがしっかりしているので、一度にたくさんムラなくいることが出来ます。
- 外から入り具合が良く見えます。
- 木柄ですから熱を伝えにくく、すぐ熱くなるということはありません。



J-700170
丸万能いり小
材質：18-8ステンレス
サイズ：(約)φ130×柄175mm
J A N : 4905178001704

J-700171
丸万能いり大
材質：18-8ステンレス
サイズ：(約)φ160×柄235mm
J A N : 4905178001711

- 網目が細かいので、ゴマら豆までいることができます。
- 外から入り具合が良く見えます。



J-700200
魚串300
材質：18-8ステンレス
サイズ：(約)全長300mm
J A N : 4905178002008

J-700201
魚串360
材質：18-8ステンレス
サイズ：(約)全長360mm
J A N : 4905178002015

- 魚は、串を打っておくと焼きやすく、またきれいに焼けます。
- 串は、盛り付けたときに串跡が表から見えないように打ってください。



J-70019
銀杏割り
材質：鉄
サイズ：(約)全長170mm
J A N : 4905178001902

- 銀杏の尖ったところが、銀杏割りの面にあたるようにはさみ、柄を握って力を加えて割ります。
- 力を加えたときに手ごたえがいいようにバネを付けています。
- 銀杏を割りつぶさないように少しすき間をあけています。



J-70023
鍋やっこ
材質：鉄
サイズ：(約)全長220mm
J A N : 4905178002305

- 取っ手のついていない雪平鍋をやっこ鍋といい、そのやっこ鍋をつかむのにご使用ください。



J-702112
桧まな板一枚板小
材質: 桧
サイズ: (約)36×18×3cm
J A N : 4905178021122



J-702152
朴まな板 小
材質: 朴
サイズ: (約)36×18×2.5cm
J A N : 4905178021528



J-702132
ヒバまな板 小
材質: 青森ヒバ
サイズ: (約)36×21×3cm
J A N : 4905178021320

J-702111
桧まな板一枚板中
材質: 桧
サイズ: (約)42×21×3cm
J A N : 4905178021115

J-702110
桧まな板一枚板大
材質: 桧
サイズ: (約)48×24×3cm
J A N : 4905178021108

J-702151
朴まな板 中
材質: 朴
サイズ: (約)39×19.3×2.5cm
J A N : 4905178021511

J-702150
朴まな板 大
材質: 朴
サイズ: (約)42×21×2.5cm
J A N : 4905178021504

J-702131
ヒバまな板 中
材質: 青森ヒバ
サイズ: (約)42×26×3cm
J A N : 4905178021313

J-702130
ヒバまな板 大
材質: 青森ヒバ
サイズ: (約)48×28×3cm
J A N : 4905178021306



J-702160
桧 軽量まな板 小
材質: 桧
サイズ: (約)36×20×1.5cm
J A N : 4905178021603



J-702142
イチヨウまな板 小
材質: イチヨウ
サイズ: (約)40×18.5×3cm
J A N : 4905178021429



J-701091
スプルスまな板小
材質: スプルス
サイズ: (約)390×195×30mm
J A N : 4905178010911

J-702161
桧 軽量まな板 中
材質: 桧
サイズ: (約)39×24×1.5cm
J A N : 4905178021610

J-702162
桧 軽量まな板 大
材質: 桧
サイズ: (約)42×24×1.5cm
J A N : 4905178021627

J-702141
イチヨウまな板 中
材質: イチヨウ
サイズ: (約)40×21×3cm
J A N : 4905178021412

J-702140
イチヨウまな板 大
材質: イチヨウ
サイズ: (約)45×24×3cm
J A N : 4905178021405

J-701092
スプルスまな板中
材質: スプルス
サイズ: (約)420×210×30mm
J A N : 4905178010928

J-701093
スプルスまな板大
材質: スプルス
サイズ: (約)450×225×30mm
J A N : 4905178010935

J-701090
スプルスまな板ミニ
材質: スプルス
サイズ: (約)360×180×30mm
J A N : 4905178010904



W-900061
まな板 桧 取手無
材質: 桧
サイズ: (約)27×15×2cm
J A N : 4905178900615

W-900063
まな板 桧 取手あり
材質: 桧
サイズ: (約)39×19×3cm
J A N : 4905178900632

W-900065
まな板 桧 取手あり
材質: 桧
サイズ: (約)40×27×3cm
J A N : 4905178900656



W-904160
寿司巻上 (8寸)
材質: 竹
サイズ: 24×24cm
J A N : 4905178941604



W-900231
飯切用フタ 27
材質: さわら
サイズ: 直径27cm
J A N : 4905178902315

W-900060
まな板 桧 取手無
材質: 桧
サイズ: (約)33×16×1.2cm
J A N : 4905178900601

W-900062
まな板 桧 取手無
材質: 桧
サイズ: (約)35×20×2cm
J A N : 4905178900625

W-900064
まな板 桧 取手あり
材質: 桧
サイズ: (約)42×21×3cm
J A N : 4905178900649

W-904161
寿司巻上 (9寸)
材質: 竹
サイズ: 27×27cm
J A N : 4905178941611



W-900223
飯切 平輪 33
材質: さわら
サイズ: (約)直径33cm
J A N : 4905178902230



W-900224
飯切 平輪 36
材質: さわら
サイズ: (約)直径36cm
J A N : 4905178902247



W-900150
おひつかぶせフタ 1.5合
材質: さわら(たが/銅)
サイズ: (約)直径15.5×高さ11.5cm
J A N : 4905178901509



J-701069
すり鉢4寸
材質: 陶器
サイズ: (約)φ120×H60mm
J A N : 4905178010690

J-701073
すり鉢6寸
材質: 陶器
サイズ: (約)φ180×H80mm
J A N : 4905178010737

W-900225
飯切 平輪 39
材質: さわら
サイズ: (約)直径39cm
J A N : 4905178902254

W-900151
おひつかぶせフタ 3.5合
材質: さわら(たが/銅)
サイズ: (約)直径18×高さ13cm
J A N : 4905178901516

W-900154
おひつかぶせフタ 1升
材質: さわら(たが/銅)
サイズ: (約)直径26×高さ20.5cm
J A N : 4905178901547

J-701070
すり鉢4.5寸
材質: 陶器
サイズ: (約)φ135×H60mm
J A N : 4905178010706

J-701074
すり鉢7寸
材質: 陶器
サイズ: (約)φ210×H90mm
J A N : 4905178010744

W-900221
飯切 平輪 27 2合
材質: さわら
サイズ: (約)直径27cm
J A N : 4905178902216

W-900226
飯切 平輪 42
材質: さわら
サイズ: (約)直径42cm
J A N : 4905178902261

W-900152
おひつかぶせフタ 5合
材質: さわら(たが/銅)
サイズ: (約)直径21×高さ14.5cm
J A N : 4905178901523

W-900155
おひつかぶせフタ 1.5升
材質: さわら(たが/銅)
サイズ: (約)直径30×高さ23cm
J A N : 4905178901554

J-701071
すり鉢5寸
材質: 陶器
サイズ: (約)φ150×H65mm
J A N : 4905178010713

J-701075
すり鉢8寸
材質: 陶器
サイズ: (約)φ240×H105mm
J A N : 4905178010751

W-900222
飯切 平輪 30 3合
材質: さわら
サイズ: (約)直径30cm
J A N : 4905178902223

W-900227
飯切 平輪 45
材質: さわら
サイズ: (約)直径45cm
J A N : 4905178902278

W-900153
おひつかぶせフタ 7合
材質: さわら(たが/銅)
サイズ: (約)直径23.5×高さ18.5cm
J A N : 4905178901530

W-900156
おひつかぶせフタ 2升
材質: さわら(たが/銅)
サイズ: (約)直径33×高さ25.5cm
J A N : 4905178901561

J-701072
すり鉢5.5寸
材質: 陶器
サイズ: (約)φ165×H65mm
J A N : 4905178010720

J-701076
すり鉢9寸
材質: 陶器
サイズ: (約)φ270×H120mm
J A N : 4905178010768



W-900120
しゃもじ小
 材質：桧
 サイズ：(約)16cm
 J A N : 4905178901202

W-900121
しゃもじ中
 材質：桧
 サイズ：(約)18.5cm
 J A N : 4905178901219

W-900122
しゃもじ大
 材質：桧
 サイズ：(約)21.5cm
 J A N : 4905178901226

W-900123
しゃもじ大々
 材質：桧
 サイズ：(約)24cm
 J A N : 4905178901233

W-900124
しゃもじ特大
 材質：桧
 サイズ：(約)29.5cm
 J A N : 4905178901240



W-900080
すりごぎ
 材質：桧
 サイズ：(約)12cm
 J A N : 4905178900809

W-900081
すりごぎ
 材質：桧
 サイズ：(約)18cm
 J A N : 4905178900816

W-900082
すりごぎ
 材質：桧
 サイズ：(約)24cm
 J A N : 4905178900823

W-900083
すりごぎ
 材質：さわぐるみ
 サイズ：(約)29cm
 J A N : 4905178900830

W-900084
すりごぎ
 材質：さわぐるみ
 サイズ：(約)35cm
 J A N : 4905178900847

W-900090
山椒すりごぎ
 材質：天然サンショウ
 サイズ：(約)17cm
 J A N : 4905178900908

W-900091
山椒すりごぎ
 材質：天然サンショウ
 サイズ：(約)23cm
 J A N : 4905178900915

W-900092
山椒すりごぎ
 材質：天然サンショウ
 サイズ：(約)34cm
 J A N : 4905178900922



W-900140
かつお削り スプルス
 材質：天然木/鉄+銅
 サイズ：(約)24×11×11cm
 J A N : 4905178901424



W-900141
かつお削り 特上 桧
 材質：天然木/白樫/鉄+銅
 サイズ：(約)24×11×11cm
 J A N : 4905178901431



W-90437
盛箸 (竹)
 材質：竹
 サイズ：(約)全長33cm
 J A N : 4905178943707



W-90295
天削盛り付箸
 材質：竹
 サイズ：(約)全長28cm
 J A N : 4905178929503



W-90299
藤巻菜箸
 材質：竹
 サイズ：(約)全長33cm
 J A N : 4905178929909



W-902960
ゲンロク菜箸赤
 材質：竹
 サイズ：(約)全長33cm
 J A N : 4905178929602



W-902961
ゲンロク菜箸黒
 材質：竹
 サイズ：(約)全長33cm
 J A N : 4905178929619



W-903020
角ス菜箸朱
 材質：竹
 サイズ：(約)全長30cm
 J A N : 4905178930202



W-903021
角ス菜箸黒
 材質：竹
 サイズ：(約)全長30cm
 J A N : 4905178930219



W-903040
青カット塗菜箸 (小)
 材質：竹
 サイズ：(約)全長30cm
 J A N : 4905178930400



W-903041
青カット塗菜箸 (大)
 材質：竹
 サイズ：(約)全長33cm
 J A N : 4905178930417



W-903000
藤巻オトリ箸
 材質：竹
 サイズ：(約)全長30cm
 J A N : 4905178930004



W-903050
青塗菜箸 (小)
 材質：竹
 サイズ：(約)全長30cm
 J A N : 4905178930509



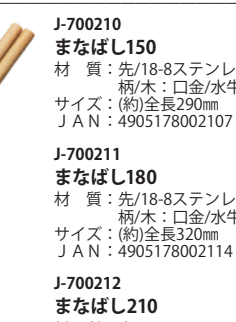
W-903051
青塗菜箸 (大)
 材質：竹
 サイズ：(約)全長33cm
 J A N : 4905178930516



W-90059
ネジリ菜箸
 材質：竹
 サイズ：(約)全長33cm
 J A N : 4905178930103



J-700213
まなばし240
 材質：朴/水牛
 サイズ：(約)全長24cm
 J A N : 4905178002138



J-700210
まなばし150
 材質：先/18-8ステンレス
 柄/木：口金/水牛
 サイズ：(約)全長290mm
 J A N : 4905178002107

J-700211
まなばし180
 材質：先/18-8ステンレス
 柄/木：口金/水牛
 サイズ：(約)全長320mm
 J A N : 4905178002114

J-700212
まなばし210
 材質：先/18-8ステンレス
 柄/木：口金/水牛
 サイズ：(約)全長355mm
 J A N : 4905178002121