

「シャトーラギオール」「ライヨール」
ソムリエナイフ 2日目は更にお安く

数あるソムリエナイフの中でも、高級品として最も人気のあるのが、フランスのほぼ中央、オブラック地方に位置する、ナイフとチーズでよく知られた小さな村「Laguiole」の名を冠した「シャトーラギオール」と「ライヨール」のソムリエナイフです。

「ライヨール」



- ⑤ SOM BN 牛角ブラック ¥29,700
3日/¥20,000 4日/¥15,000
- ⑥ SOM BR グライヤー ¥31,000
3日/¥22,000 4日/¥16,000
- ⑦ SOM ST 合板 ローズ ¥25,300
3日/¥17,000 4日/¥12,500
- ⑧ SOM ST 合板 レッド ¥25,300
3日/¥17,000 4日/¥12,500
- ⑨ SOM ST 合板 茶 ¥25,300
3日/¥17,000 4日/¥12,500



ライヨール ソムリエナイフ
開いた状態

ハンドル長/120mm
重さ/83g~87g

モノポール(独)

破損したコルクも抜くことが出来る栓抜き兼用コルク抜き。 サイズ/65×110mm
重さ/70g(含キャップ)



6285/C キャップ付 ¥3,300
3日/¥2,400 4日/¥2,000

トリアングル(独) タイメッター

タイ料理に使用するナイフ
ハート&ソフト刃付 L/170mm/収納時 ¥10,780→¥7,000



「シャトーラギオール」



- ① SS100BK 水牛角 ¥35,200
3日/¥24,000 4日/¥18,000
- ② SS400NA 合板 ¥30,800
3日/¥21,000 4日/¥16,000
- ③ SS5000B 樽材 ¥35,200
3日/¥25,000 4日/¥20,000
- ④ SS200ST オールステン ¥22,000
3日/¥15,000 4日/¥12,000



シャトーラギオール ソムリエナイフ
開いた状態

ハンドル長/115mm
重さ/88g
オールステン/112g
全品皮ケース付

ATHRO(日)

ダブルシェル(黒蝶貝・白蝶貝)ハンドル(裏面も同一)。大きいシェルの入手が難しくなり廃番となった貴重品。



ATHRO ソムリエナイフ
開いた状態

ハンドル長/1150mm
重さ/89g

- ST-TS ツートンシェル ¥46,500
3日/¥12,000 4日/¥10,000

「野菜抜型 春・夏・秋・冬」



春/蝶 桜 瓢箪 水鳥 木の葉 椿の葉
夏/鮎 帆掛舟 朝顔葉 千鳥 菊葉 撫子
秋/松茸 銀杏 水仙 月 紅葉 牡丹
冬/松 竹 梅 鶴 亀 水仙
各6Pセット 長辺/30mm 円形/20mm
¥12,100 3日/¥7,000 4日/¥5,000

「野菜抜型 十二支」



「鼠、丑、虎、兎、龍、蛇、馬、羊、猿、鶏、犬、猪」の十二支の抜き型セット
¥28,820 3日/¥17,000 4日/¥11,000

「野菜抜型 各種」



菊の葉 竹 松 木の葉
特大 ¥2,750 3日/¥1,600 4日/¥1,000
大 ¥2,365 3日/¥1,400 4日/¥900
中 ¥2,255 3日/¥1,300 4日/¥800
小 ¥1,980 3日/¥1,100 4日/¥700
他に梅 羽子板 銀杏 紅葉 瓢箪 亀 鶴 菊 桔梗 末広 桜もあります。一部売上のサイズもあります。
サイズ/長辺
特大/65mm 大/50mm 中/43mm 小/38mm

カービングセット



ナイフ L/335mm W/173g
フォーク L/275mm W/153g
スリ磨仕様 国産品 ¥9,900
3日/¥7,000 4日/¥5,000



「敏幸作 出刃・柳刃庖丁」
①出刃 6寸 L/330mm W/370g ¥11,440
3日/¥6,800 4日/¥4,600
①出刃 3.5寸 L/230mm W/125g ¥6,380
3日/¥3,800 4日/¥2,600
①柳刃 7寸 L/340mm W/142g ¥7,920
3日/¥4,800 4日/¥3,200
①柳刃 6寸 L/315mm W/110g ¥7,370
3日/¥4,400 4日/¥3,000

「グレスデン」家庭用庖丁

プロの洋食料理人に愛用されているグレスデンの洋庖丁。その良さを受け継いでいるグレスデンの家庭用庖丁。プロ仕様と同じようにピット入りですので薄物を切った時に庖丁に付きにくいです。



- ①グレスデン 牛刀 210mm W/155g ¥15,180 3日/¥9,100 4日/¥6,800
 - ②グレスデン 牛刀 190mm W/143g ¥12,650 3日/¥7,590 4日/¥5,700
 - ③グレスデン 三徳 170mm W/142g ¥11,330 3日/¥6,800 4日/¥5,100
 - ④グレスデン 肉厚 160mm W/166g ¥12,100 3日/¥7,300 4日/¥5,500
 - ⑤グレスデン ペティ 140mm W/86g ¥8,800 3日/¥5,300 4日/¥4,000
 - ⑥グレスデン ペティ 140mm W/71g ¥8,460 3日/¥5,100 4日/¥3,800
- ④は肉厚のため簡易な出刃包丁としても利用できます。

「TOSHIYUKI MONZABURO」洋庖丁

TOSHIYUKI MONZABURO 共に錆の出難いステン系洋庖丁です。



- ⑤MONZABURO 牛刀 720mm L/400mm W/237g ¥31,020 3日/¥18,600 4日/¥12,400
現品限りの為売り切れの際はご容赦願います。

世界の名品「ヴォストホフ ドライザック」

ドイツ・ゾリンゲン・ドライザック社はヨーロッパは勿論、アメリカやオーストラリアなどにおいてもプロ用として高い評価を受けています
①牛刀 4582/26cm ¥34,540 3日/¥22,000 4日/¥14,000
②牛刀 4582/20cm ¥30,140 3日/¥20,000 4日/¥12,000
③牛刀 4582/16cm ¥23,540 3日/¥15,000 4日/¥9,400
④牛刀 4582/14cm ¥23,100 3日/¥15,000 4日/¥9,400
⑤スライサー 4522/14cm ¥19,690 3日/¥12,700 4日/¥7,800
⑥ペティ 4066/12cm ¥17,490 3日/¥11,900 4日/¥6,900
⑦ペティ 4066/10cm ¥17,490 3日/¥11,900 4日/¥6,900



- ⑧筋引 4522/23cm ¥26,620 3日/¥17,000 4日/¥10,500
筋引 4522/26cm ¥29,480 3日/¥19,000 4日/¥11,500

「正本 総本店」

過剰在庫品や廃番商品を激安価格でご提供。数に限りがありますので売り切れの際はご容赦ねがいます。



- ①鎌型薄刃 225mm(7.5寸) L/380mm W/290g ¥64,240
本霞玉白鋼 3日/¥32,000 4日/¥23,000
- ②出刃 210mm(7.0寸) L/380mm W/416g ¥59,400
本霞玉白鋼 3日/¥30,000 4日/¥23,000
- ③相出刃 225mm(7.5寸) L/380mm W/347g ¥76,560
本霞玉白鋼 3日/¥38,000 4日/¥30,000
- ④錆付コマ切庖丁 270mm L/400mm W/325g ¥33,000
廃番品 3日/¥10,000 4日/¥7,000
- ⑤錆無コマ切庖丁 270mm L/400mm W/378g ¥22,000
廃番品 3日/¥7,000 4日/¥5,000

①~⑤の製品は切れ味が良いが錆が出る炭素鋼です

「両刃仕様の出刃庖丁」

安来青紙鋼を割り込んだ両刃の出刃庖丁。四国や九州地方で多く使用されています。片刃の出刃に比べ食い込み・切れ味などは劣りますが上から叩くような骨切には最適。左右兼用で使用できます



- ①両刃出刃 210mm(7.0寸) L/375mm W/428g ¥15,400
青鋼割込 3日/¥9,300 4日/¥6,200
- ②両刃出刃 195mm(6.5寸) L/360mm W/401g ¥12,980
青鋼割込 3日/¥7,800 4日/¥5,200
- ③両刃出刃 180mm(6.0寸) L/330mm W/340g ¥9,350
青鋼割込 3日/¥5,600 4日/¥3,800
- ④両刃出刃 135mm(4.5寸) L/265mm W/186g ¥6,960
青鋼割込 3日/¥4,100 4日/¥2,800
- ⑤両刃出刃 105mm(3.5寸) L/230mm W/138g ¥6,600
青鋼割込 3日/¥4,000 4日/¥2,700

「吾妻 蕎麦切」

最近の蕎麦包丁は、薄く・軽いのが流行っているようですが、和包丁の本場、大阪・堺で昔ながらの作り方で造られた鍛造の蕎麦庖丁です



吾妻蕎麦庖丁 L/300mm 幅/135mm W/1050g
¥71,500 3日/¥42,000 4日/¥30,000 現品限

ステン 左用 蕎麦庖丁 「切れ者」



- ①ステン左用蕎麦庖丁「切れ者」270mm L/295mm
幅/115mm W/524g ¥22,000
3日/¥11,000 4日/¥7,000 現品限
- ②ステン左用蕎麦庖丁「切れ者」300mm L/315mm
幅/123mm W/640g ¥24,200
3日/¥12,000 4日/¥8,000 現品限

「鍛造 舟形庖丁」

軟鉄に青鋼を割り込んだ三層構造の両刃庖丁です。錆は出ますのでお手入れはお忘れなく



- ①舟形庖丁 165mm L/305mm W/100g ¥6,930
青鋼割込 3日/¥4,200 4日/¥2,800
- ②舟形庖丁 135mm L/255mm W/86g ¥6,950
青鋼割込 3日/¥3,600 4日/¥2,400
- ③舟形庖丁 120mm L/240mm W/77g ¥5,720
青鋼割込 3日/¥3,400 4日/¥2,300
- ④舟形庖丁 105mm L/225mm W/74g ¥5,060
青鋼割込 3日/¥3,000 4日/¥2,000

「右用三徳庖丁 165mm」



最中柄/ピット入り/オールステン L/290mm
W/152g ¥6,600 3日/¥5,000 4日/¥3,500