

「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「Laguirole」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 プライヤー ¥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(含キップ)



トライアングル(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

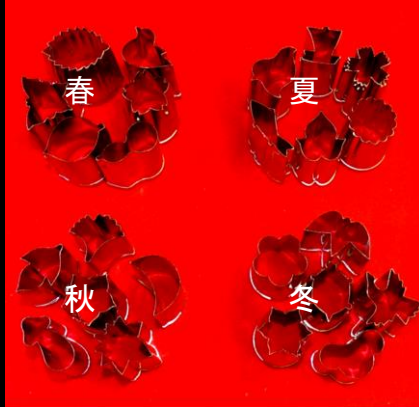
ATHRO (日)



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」



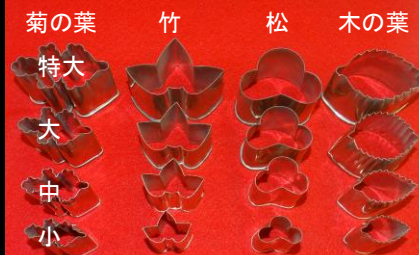
春/蝶 桜 瓢箪 水鳥 木の葉 椿の葉  
夏/鮎 帆掛舟 朝顔葉 千鳥 菊葉 撫子  
秋/松茸 銀杏 水仙 月 紅葉 牡丹  
冬/松 竹 梅 鶴 亀 水仙  
各6Pセット 長辺/30mm 円形/20mm  
¥12,100 3日/¥7,000 4日/¥5,000

「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



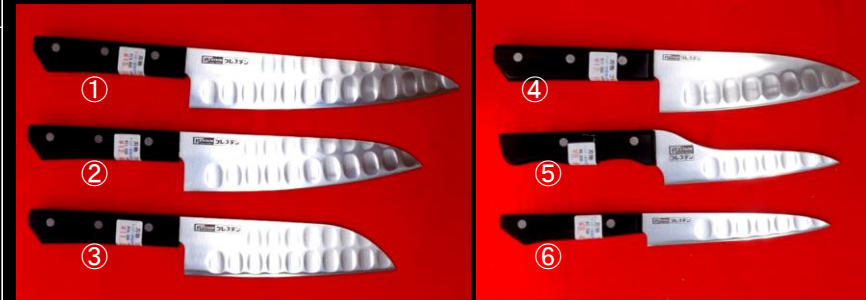
ナイフ L/335mm W/173g  
フォーク L/275mm W/153g  
ステン磨仕様 国産品 ¥9,900  
3日/¥7,000 4日/¥5,000



「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鏗付コマ切庖丁 270mm L/400mm W/325g ¥33,000  
廃番品 3日/¥10,000 4日/¥7,000  
⑤鏗無コマ切庖丁 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 ¥6,050  
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