

食材に抵抗なくスッと入る感覚は他の包丁と比較してあきらかに違います。

新潟燕三条 越後鍛冶の技

日本で熟練した職人が、一丁ずつ本刃付けをしています。

研ぎ直せます。

MADE IN JAPAN Stainless steel

国産 本刃付

丈夫で衛生的な ステンレス一体ハンドル。

モリブデン鋼®使用で切れ味が持続します。  
※モリブデンを使用した合金鋼。高温強度・耐磨耗性が増し、錆びにくく切れ味が良い。

野菜・肉切などに適し、オールマイティタイプの包丁です。

女性の手でも使い易い、三徳包丁のミニサイズです。

洋包丁の基本形。  
肉・魚・ハムの薄切りから野菜もOKの万能包丁です。

峰は厚く、刃先は鋭利。  
魚の三枚おろし・背開き・小骨の処理に最適です。

**1**三徳包丁

サイズ:刃渡り/165mm 全長/293mm  
素材:刃身/モリブデン鋼 柄/18-8ステンレス

シール **特別**  
**15枚+ 価格 3,180円**(税抜)

メーカー希望小売価格 6,000円(税抜)

本刃付け

Made in NIPPON  
Made in NIIGATA

**2**ミニ三徳包丁

サイズ:刃渡り/145mm 全長/256mm  
素材:刃身/モリブデン鋼 柄/18-8ステンレス

シール **特別**  
**10枚+ 価格 2,980円**(税抜)

メーカー希望小売価格 5,500円(税抜)

本刃付け

Made in NIPPON  
Made in NIIGATA

**3**牛刀包丁

サイズ:刃渡り/210mm 全長/340mm  
素材:刃身/モリブデン鋼 柄/18-8ステンレス

シール **特別**  
**15枚+ 価格 3,680円**(税抜)

メーカー希望小売価格 6,900円(税抜)

本刃付け

Made in NIPPON  
Made in NIIGATA

**4**出刃包丁

サイズ:刃渡り/135mm 全長/250mm  
素材:刃身/モリブデン鋼 柄/18-8ステンレス

シール **特別**  
**15枚+ 価格 3,180円**(税抜)

メーカー希望小売価格 6,000円(税抜)

本刃付け

Made in NIPPON  
Made in NIIGATA

果物の皮むき、大きな包丁では面倒な細工もOKです。

キャベツの千切り、玉ねぎのスライスなど、料理の下ごしらえがスピードアップ。抜群の切れ味で、野菜の新鮮な味を楽しめます。

軽い力でスーと切れるストレートギザ刃のやさしい調理バサミです。

両刃、片刃、ハサミ用のトリプル設計。セラミック製で研ぎ味が衰えません。

**5**ペティナイフ

サイズ:刃渡り/120mm 全長/230mm  
素材:刃身/モリブデン鋼 柄/18-8ステンレス

シール **特別**  
**10枚+ 価格 2,680円**(税抜)

メーカー希望小売価格 5,100円(税抜)

本刃付け

Made in NIPPON  
Made in NIIGATA

**6**オールステンピーラー

サイズ:約127mm×67mm×14mm  
素材:刃部/ステンレス刃物鋼 本体/18-8ステンレス

シール **特別**  
**5枚+ 価格 780円**(税抜)

メーカー希望小売価格 1,500円(税抜)

**7**キッチンバサミ

サイズ:約204mm×77mm×8mm  
素材:刃部/ステンレス刃物鋼 ハンドル/ABS樹脂

シール **特別**  
**5枚+ 価格 1,580円**(税抜)

メーカー希望小売価格 3,000円(税抜)

**8**トリプルシャープナー

サイズ:約190mm×55mm×60mm  
素材:本体/ABS樹脂 研磨部/アルミナ系セラミック

シール **特別**  
**5枚+ 価格 980円**(税抜)

メーカー希望小売価格 2,000円(税抜)

## 奈良伝統の檜のまな板

まな板の両面に付いた棒によって、表面が接地しない清潔まな板。匂いや色移りをする食材を切った後も、裏返せばすぐにキレイな面が使えます。さらに本体は抗菌効果に優れた和歌山ひのきを使用しているため、ダブルで清潔なまな板です。



※画像はすべてイメージです。

### 9 奈良伝統の檜のまな板

サイズ:410mm×240mm×26mm  
素材:ひのき

シール **特別**  
**10枚+ 価格 2,980円**(税抜)

メーカー希望小売価格 4,300円(税抜)



調理面が裏表とも接地せず清潔!

## Strasbourg ストラスブール

安心・安全な機能がたっぷりの圧力鍋です。

**10**ステンレス片手圧力鍋3.2L

サイズ:約204mm×376mm×206mm 重量:1.613g  
素材:本体・フタ/ステンレス鋼(クロム18%)  
ハンドル/フェノール樹脂(耐熱温度150℃)  
パッキン/シリコンゴム 原産国:中国

シール **特別**  
**15枚+ 価格 3,680円**(税抜)

メーカー希望小売価格 7,000円(税抜)

IH 対応可

**11**ステンレス片手圧力鍋5.5L

サイズ:約250mm×425mm×225mm 重量:2.183g  
素材:本体・フタ/ステンレス鋼(クロム18%)  
ハンドル/フェノール樹脂(耐熱温度150℃)  
パッキン/シリコンゴム 原産国:中国

シール **特別**  
**20枚+ 価格 5,280円**(税抜)

メーカー希望小売価格 10,000円(税抜)

IH 対応可

**2段階圧力調整**

高圧(II) 低圧(I) 排気(III) 着脱(IV)

**圧カメモリ**

高圧状態(白いラインが2本) 低圧状態(白いラインが1本)

**4つの安全性**

①安全ロックピン  
②圧力切替排気装置  
③ハンドルロックボタン  
④フタの窓

着脱可能でお掃除も簡単!

角煮や骨付き肉等、時間のかかる料理は高圧調理、煮崩れしやすい野菜や魚には低圧調理と、お料理に応じて圧力を切り替え調理することができます。

**ロックボタン**

安全性の高い、ロックボタンを押し上げてフタを開けるダブルロック構造です。

この商品は下記の加熱器具でご使用頂けます。

ガス IH エンクローター ラジオヒーター ロגעヒーター ジェスヒーター

IH 電磁調理器対応 100V・200V

PS C