

# 包丁特集



## 片刃と両刃の違い



### 片刃

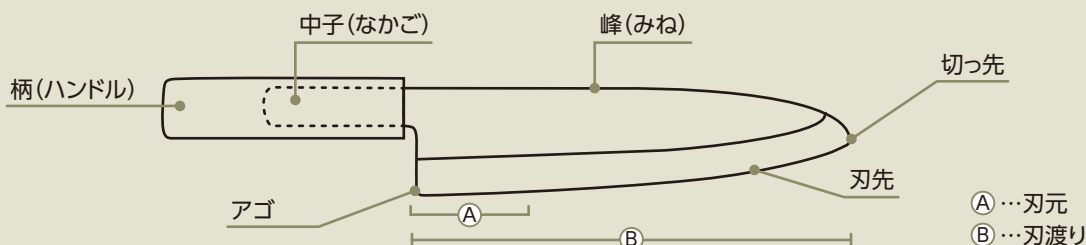
- **メリット**  
刃が薄く鋭いため、切れ味が良いのが特徴です。スライス等に向いています。
- **デメリット**  
刃が鋭い分欠けやすいため、刃こぼれを防ぐようにこまめに研ぐ必要があります。右利き用と左利き用に分かれます。



### 両刃

- **メリット**  
ほぼ真ん中に刃が付けられているので、右利き左利きの区別無く使用できます。
- **デメリット**  
片刃に比べて刃先が厚い分、切れ味は劣ります。左右同じように研ぐ必要があります。

## 包丁の各部名称



## 包丁の種類

三徳包丁



日本の家庭で一般的に使われている万能包丁です。魚・肉・野菜の3つに使えることから、三徳という名前になりました。文化包丁とも呼ばれます。

### 家庭用包丁 三徳型文化包丁(ツバ付)〈ステンレス〉

商品コード	規格(刃渡り)	ケース	最小出荷単位
0630289	165mm	-	1本

菜切り包丁



菜刀とも呼ばれ、千切りやかつらむきに適しています。両刃タイプで、安全を考慮し切っ先が丸くなっています。アゴが尖っているため、じゃがいもの芽を取る時などに向いています。

### イノックス 洋包丁〈巾広菜切〉

商品コード	規格(刃渡り)	ケース	最小出荷単位
0630214	180mm	-	1本

## 牛刀



ヨーロッパ生まれの包丁です。洋刀とも呼ばれます。

包丁をすべらせて肉や野菜を切りやすくするため、刃渡りが長く、刃先が緩やかにカーブしています。肉・ハム・魚などの薄切りや、筋切りなどに適しています。また野菜やパンなども切りやすい包丁です。

### イノックス 洋包丁〈牛刀〉

商品コード	規格(刃渡り)	ケース	最小出荷単位
0630170	210mm	—	1本
0639611	240mm	—	1本
0636600	270mm	—	1本

## ペティナイフ



野菜の皮むきや筋取り、果物ナイフとしてテーブルで使用したりと小回りがきく用途の広い小型のナイフです。

### イノックス 洋包丁〈ペティナイフ〉

商品コード	規格(刃渡り)	ケース	最小出荷単位
0630063	120mm	—	1本
0630064	150mm	—	1本

## 中華包丁



中華料理に用いられる、幅の大きい万能包丁。

野菜の薄切りから骨付き肉や魚の処理までを、一本でこなすことができます。

### イノックス 中華包丁〈ステンレス〉

商品コード	規格(刃渡り)	ケース	最小出荷単位
0630087	210mm	—	1本

## 出刃包丁



三角の形状で、刃が厚く重い包丁です。

魚をさばき、切り身にするのに適しています。魚のウロコ取りや骨の処理、背開きにも使います。身を骨ごと切る時には、包丁の峰の部分を手でたたくように使用します。

### イノックス和包丁 相出刃

商品コード	規格(刃渡り)	ケース	最小出荷単位
0639640	180mm	—	1本

## 刺身包丁



骨のない魚の上身を切る場合や、刺身を作る際に使う包丁です。

魚の切り口を美しく仕上げるためには、一方向で引き切りします。そのため、刃渡りが長くなっています。関西では正夫(しょうぶ)とも呼びます。

### イノックス 和包丁〈正夫〉

商品コード	規格(刃渡り)	ケース	最小出荷単位
0630344	240mm	—	1本
0630370	270mm	—	1本

店舗にてその他商品も多数取り揃えております。  
詳しくはスタッフにお声掛け下さい。

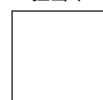
●サービスに関するお問い合わせ先

**SUZUKA**

株式会社スズカ未来

<http://www.suzukamirai.jp>

担当印



EG2111240 2021.12 j-hiraoka