

価 格 表

[令和 7 年 5 月 28 日 現在]

有 次

(税込)

No.	品 名	サイズ(cm)	価格(円)	No.	品 名	サイズ(cm)	価格(円)
基本 三種	平常一品 ツバ付 三徳庖丁	18	34,100	10	上製 両刃薄刃庖丁 三徳型	15	34,100
	登録 出刃庖丁	16.5	34,100		〃 (両刃三徳庖丁)	18	36,850
	平常一品 ツバ付 ペティナイフ	大 15	24,750		両刃薄刃庖丁 三徳型	15	23,100
				11	〃 (両刃三徳庖丁)	18	25,300
					登録 柳刃庖丁	※ 18	26,400
1	上製 菜切庖丁	15	40,700	12	〃	※ 21	29,700
	〃	16.5	44,000		〃	※ 24	33,000
	黒打 菜切庖丁	15	30,800		〃	※ 27	36,850
2	〃	16.5	33,000		特製 柳刃庖丁	※ 21	36,850
3	特製 鎌薄刃庖丁	※ 15	35,750	13	〃	※ 24	40,700
	〃	※ 16.5	36,300		〃	※ 27	47,300
	〃	※ 18	40,700		〃	※ 30	55,000
	〃	※ 19.5	47,300		〃	※ 33	66,000
	〃	※ 21	55,000		〃	※ 36	77,000
	〃	※ 22.5	66,000		上製 柳刃庖丁	※ 21	54,450
	〃	※ 24	77,000		〃	※ 24	60,500
	上製 鎌薄刃庖丁	※ 15	51,700		〃	※ 27	70,400
	〃	※ 16.5	55,000	14	〃	※ 30	82,500
4	〃	※ 18	60,500		〃	※ 33	97,900
	〃	※ 19.5	70,400		〃	※ 36	115,500
	〃	※ 21	82,500		特製 蛸引庖丁	※ 21	36,850
	〃	※ 22.5	97,900		〃	※ 24	40,700
	〃	※ 24	116,600		〃	※ 27	47,300
	上製 江戸薄刃庖丁	※ 15	51,700		〃	※ 30	55,000
	〃	※ 16.5	55,000		〃	※ 33	66,000
	〃	※ 18	60,500		〃	※ 36	77,000
7	〃	※ 19.5	70,400		上製 蛸引庖丁	※ 21	54,450
	〃	※ 21	82,500		〃	※ 24	60,500
	〃	※ 22.5	97,900	15	〃	※ 27	70,400
	〃	※ 24	116,600		〃	※ 30	82,500
	上製 両刃薄刃庖丁	※ 15	33,000		〃	※ 33	97,900
8	〃	※ 18	34,650		〃	※ 36	115,500
9	両刃薄刃庖丁	※ 15	22,000		特製 フグ引庖丁	※ 24	45,100
	〃	※ 18	23,650	16	〃	※ 27	54,450

◇表記商品及び価格は、令和7年5月28日現在のものです。

その後、価格訂正及び製作を中止する場合がございます。予めご了承ください。

◇商品の種類・サイズなどにより在庫状況が異なります。ご注文の際にご確認下さい。

(『在庫なし』、『入荷未定』等の記載がなくても、商品の在庫が無い場合がございます。予めご了承ください。)

(税込)

No.	品 名	サイズ(cm)		価格(円)	No.	品 名	サイズ(cm)		価格(円)
	特製 フグ引庖丁	※	30	66,000	25	上製 身卸し庖丁 (旧・柳出刃)	※	30	132,000
	〃	※	33	70,950		上製 出刃庖丁		15	58,850
	上製 フグ引庖丁	※	24	67,100	26	〃		16.5	66,000
	〃	※	27	80,850		〃		18	72,600
17	〃	※	30	91,300		〃		19.5	80,300
	〃	※	33	106,150		〃		21	94,050
18	アジ切庖丁	※	12	20,900		〃		22.5	110,000
	〃	※	13.5	22,000		〃		24	130,900
	上製 アジ切庖丁	※	12	30,250		特製 出刃庖丁		15	48,400
19	〃	※	13.5	33,000		〃		16.5	53,350
20	登録 出刃庖丁		6	17,600		〃		18	61,050
	〃		7.5	18,150	27	〃		19.5	66,000
	〃		9	19,800		〃		21	72,600
21	〃		10.5	20,900		〃		22.5	83,600
	〃		12	23,100		〃		24	96,250
	〃		13.5	25,300	28	特製 相出刃庖丁		10.5	26,400
22	〃		15	29,150		〃		12	33,000
	〃		16.5	34,100		〃		13.5	38,500
	〃		18	38,500		〃		15	44,000
23	〃		19.5	47,850		〃		16.5	49,500
	〃		21	53,350	30	〃		18	55,000
	〃		22.5	66,000		〃		19.5	60,500
	〃		24	80,300		〃		21	67,650
24	特製 身卸し庖丁 (旧・柳出刃)	※	21	52,800		〃		22.5	78,650
	〃	※	24	71,500		〃		24	90,200
	〃	※	27	90,200		上製 相出刃庖丁		10.5	34,100
	〃	※	30	99,000		〃		12	41,250
	特製 柳切付庖丁	※	21	41,250		〃		13.5	48,950
220	〃	※	24	47,300	29	〃		15	55,000
221	〃	※	27	53,900		〃		16.5	62,700
222	〃	※	30	63,250		〃		18	68,200
	〃	※	33	75,350		〃		19.5	75,900
	上製 身卸し庖丁 (旧・柳出刃)	※	21	70,950		〃		21	85,250
	〃	※	24	96,250		〃		22.5	98,450
	〃	※	27	121,000		〃		24	112,750

(税込)

No.	品 名	サイズ(cm)		価格(円)	No.	品 名	サイズ(cm)		価格(円)
223	和牛刀		21	44,550	228	和心 洋小庖丁		13.5	26,400
224	〃		24	50,600	229	〃 ツバナシ 洋三徳		18	30,250
225	〃		27	61,050	230	〃 ツバ付 洋三徳		18	36,850
	〃		30	73,150	231	〃 和小庖丁		13.5	23,100
	〃		33	91,300	62	〃 和心 和ペティ		15	22,000
34	ツバナシ ペティナイフ	小	12	製作中止	63	〃 和三徳		18	27,500
32	〃	大	15	製作中止	64	カギ面取庖丁			製作中止
33	特製 ペティナイフ	小	12	17,600	65	クリムキ庖丁 大	※	10.5	15,400
35	〃	大	15	19,250		上製 片刃面取庖丁 大	※	10.5	31,900
39	特製 牛 刀		18	28,600	66	片刃面取庖丁 大	※	10.5	22,000
	〃		21	30,800	67	ムキモノ庖丁	※	18	44,000
	〃		24	40,700		上製 ムキモノ庖丁	※	18	63,250
40	〃		27	49,500					
	〃		30	62,150	68	名古屋サキ庖丁		8	36,850
	〃		33	80,300		京サキ庖丁	小	6	63,250
	特製 スジ引		24	38,500	69	〃	大	7	63,250
43	〃		27	48,400		上製 京サキ庖丁	小	6	80,300
44	特製 骨スキ		15	36,300		〃	大	7	80,300
45	特製 阪型骨スキ (印・錦店のみ)	15		製作中止	70	大阪サキ庖丁		6	48,400
46	特製 ガラサキ (印・錦店のみ取扱)	18		製作中止		上製 大阪サキ庖丁		6	60,500
48	ツバナシ 三徳庖丁		18	製作中止	71	九州サキ庖丁		10.5	25,300
49	特製 三徳庖丁	小	15	製作中止		特製 江戸サキ庖丁		12	44,000
50	〃		18	31,900	72	〃		13.5	49,500
53	平常一品 ツバナシ ペティナイフ	小	12	17,600		〃		15	55,000
54	〃 〃 〃	大	15	20,350		〃		16.5	61,050
55	〃 ツバ付 ペティナイフ	小	12	22,000		〃		18	66,000
56	〃 〃 〃	大	15	24,750		〃		19.5	72,600
57	平常一品 ツバ付 牛刀		18	32,450		〃		21	82,500
58	〃 〃 〃		21	37,400	73	〃		22.5	91,300
	〃 〃 〃		24	48,400		〃		24	100,650
	〃 〃 〃		27	57,200		左 特製 相出刃庖丁		15	66,000
59	平常一品 ツバナシ 三徳庖丁		18	28,600	74	〃		16.5	73,700
61	〃 ツバ付 三徳庖丁		18	34,100		〃		18	82,500
226	〃 〃 〃	小	16	30,250		〃		19.5	90,200
227	和心 洋ペティ		15	25,300		〃		21	101,200

(税込)

No.	品 名	サイズ(cm)		価格(円)	No.	品 名	サイズ(cm)		価格(円)
	左 登録 出刃庖丁		15	44,000		特製 麵切庖丁(木柄別売)		24	165,000
75	〃		16.5	50,600		〃		27	192,500
	〃		18	57,750	87	〃		30	225,500
	左 特製 柳刃庖丁	※	21	55,000		〃		33	280,500
	〃	※	24	60,500		麵切庖丁用 木柄			9,900
76	〃	※	27	70,950	88	特製 両手餅切庖丁		24.5	35,200
	〃	※	30	82,500		たち鋏	全長 26		製作中止
	〃	※	33	99,000		上製 たち鋏	全長 23.5		製作中止
	〃	※	36	115,500	90	〃	全長 25		製作中止
	左 特製 鎌薄刃庖丁	※	18	60,500		〃	全長 26.5		製作中止
77	〃	※	19.5	70,950	97	花鋏 池の坊	全長 12		製作中止
	〃	※	21	82,500		〃	全長 16.5		製作中止
	〃	※	22.5	99,000	98	〃	全長 18		製作中止
	〃	※	24	116,600		上製 花鋏 池の坊	全長 16.5		製作中止
78	左 アジ切庖丁	※	12	30,250		〃	全長 18		製作中止
	〃	※	13.5	33,000		上製 にぎり鋏 細刃	6		25,850
79	切出小刀	大	27mm	29,700		〃	7.5		22,000
	〃	小	21mm	27,500		〃	9		製作中止
	切出小刀 とう巻き	大	27mm	31,900	300	〃	10.5		製作中止
81	〃	小	21mm	29,700		〃	12		20,900
82	肥後守			10,450		上製 にぎり鋏 京型	9		22,000
					301	〃	10.5		22,550
	特製 骨切庖丁	※	24	83,600		上製 にぎり鋏 江戸型	9		17,600
83	〃	※	27	92,400	302	〃	10.5		製作中止
	〃	※	30	103,400		〃	12		19,800
	〃	※	33	123,200	102	荒砥石 20.5×7.5×5			6,600
	〃	※	36	138,600		赤砥石 22.5×9×6.5	大		10,780
	上製 骨切庖丁	※	24	123,200	103	〃 21.5×7.5×5	小		7,150
	〃	※	27	135,300	104	天然 合せ砥石			22,000～
	〃	※	30	150,700	105	赤砥石 粗目 20.5×6.3×3.5	平成砥石		3,850
84	〃	※	33	181,500	106	砥石ホルダー			5,720
	〃	※	36	206,800	107	砥面直し 15.5×5.3×3			3,300
	特製 寿司切庖丁	※	21	70,950		人造青砥石 22×9×6			12,650
86	〃	※	22.5	78,100	108	仕上砥石 21×7.5×2.5			7,700
	〃	※	24	86,350	109	中砥石 21×7×3			5,060

(税込)

No.	品 名	サイズ(cm)	価格(円)	No.	品 名	サイズ(cm)	価格(円)
	銅 天ぷら鍋 口付	22 × H8	68,200	306	銅 やかん 富士型	1.5ℓ	113,850
112	〃 〃	24 × H8	70,950		〃	2.2ℓ	139,150
	〃 口ナシ	22 × H8	67,100	123	銅 井鍋 タテ型	17.5×H4	17,050
	〃 〃	24 × H8	68,200	124	〃 ヨコ型	17.5×H4	17,050
	〃 〃	27 × H7.5	72,600		銅 ゆきひら鍋	12 × H5	25,300
	〃 〃	30 × H7.5	77,000		〃	13.5×H6	26,950
	銅 段付鍋 内寸	16 × H9	48,400	127	〃	15 × H7	28,050
114	〃 内寸	18 × H9.5	53,900		〃	16.5×H7.5	30,250
	〃 内寸	19.5×H10	60,500	126	〃	18 × H9	35,750
115	〃 内寸	21 × H12	68,200		〃	19.5×H9.5	41,250
	〃 内寸	24 × H12.5	83,600	125	〃	21 × H10	45,650
	〃 内寸	27 × H13.5	100,100	128	銅 カルヤキ鍋	13 × H4	12,100
	〃 内寸	30 × H15.5	121,000	129	真鍮 フライパン	21 × H5	92,400
	銅 寸同鍋	18 × H17	100,650		〃	24 × H5	101,200
116	〃	21 × H20	110,000		〃	27 × H6	110,000
	〃	24 × H23	145,200		銅 フライパン	21 × H5.5	73,700
	銅 両手シチュー鍋(受注生産)	18 × H8.5	85,800	130	〃	24 × H5.7	84,700
117	〃	21 × H10.5	96,250		〃	27 × H6	95,700
	〃	24 × H12.5	110,000	131	真鍮 スキ鍋	22 × H5.5	132,000
118	銅 バケツ 小	18 × H16	59,400		〃	24 × H6	148,500
	〃 中	22 × H17.5	68,750		〃	26 × H6.5	170,500
303	銅 ワインクーラー		74,800		〃	28 × H6.5	181,500
	銅 釜飯セット(受注生産)	1合	97,900				
119	〃	3合	137,500		アルミ 段付鍋 内寸	14 × H8	12,100
	〃	5合	157,300		〃 内寸	16 × H8.5	12,650
	銅 おでん鍋 極小	18角	109,230		〃 内寸	18 × H9.5	14,300
	〃 小	21角	153,450		〃 内寸	20 × H10	16,500
120	〃 中	25角	165,990	139	〃 内寸	22 × H10.5	18,150
	〃 大	28角	177,100		〃 内寸	25 × H11	25,300
122	銅 田舎鍋 小	27 × H11	85,800		〃 内寸	28 × H13	30,800
	〃 大	30 × H11	95,700	138	〃 内寸	30 × H13.5	34,650
304	銅 かんどうこ『太鼓』(銅チロリ大1・小2付)		286,000		〃 内寸	33 × H13.5	40,700
305	銅 やかん 江戸型	1.5ℓ	113,850		〃 内寸	36 × H15	45,650
	〃	2.2ℓ	139,150		〃 内寸	39 × H17	50,600

(税込)

No.	品 名	サイズ(cm)	価格(円)	No.	品 名	サイズ(cm)	価格(円)
	アルミ蓋 段付鍋用	16	7,150		アルミ ゆきひら鍋 両口	15 ×H16.5	11,000
	〃	18	7,370		〃	16.5×H7	12,650
	〃	20	7,590		〃	18 ×H7.5	13,200
	〃	22	8,250		〃	19.5×H8	13,750
141	〃	24	8,800		〃	21 ×H8.5	15,950
	〃	27	10,670		〃	22.5×H9	17,600
	〃	30	14,850		〃	24 ×H10.5	21,450
140	〃	33	15,950	152	アルミ 井鍋 タテ型	17.5×H3	6,930
	〃	36	19,800	153	〃 〃 ヨコ型	17.5×H3	6,930
	〃	39	22,000		銅 玉子焼鍋	15×15	38,500
				155	〃	18×18	44,000
143	アルミ 組鍋 No.1	14.5×H7.5	製作中止		〃	21×21	47,850
144	〃 No.2	16.5×H8.5	製作中止	156	〃	12×21	37,400
145	〃 No.3	18.5×H9.5	製作中止		〃	15×21	40,700
142	〃 No.4	20.5×H10.5	18,150		〃	10.5×18	35,200
	〃 No.5	22.5×H11.5	21,450		〃	10.5×25.5	40,700
	〃 No.6	24.5×H12.5	25,300		〃	12×25.5	44,000
	〃 No.7	26.5×H13.5	製作中止		〃	13.5×25.5	45,100
					〃	15×25.5	49,500
	特製アルミ ゆきひら鍋	15 ×H6.5	20,350		〃	16.5×25.5	53,900
	〃	16.5×H7	21,450		〃	18×28.5	57,200
148	〃	18 ×H7.5	23,100		〃	19.5×28.5	60,500
147	〃	19.5×H8	25,300		〃	21×28.5	66,000
146	〃	21 ×H8.5	28,050		〃	22.5×28.5	74,250
	〃	22.5×H9	33,000		〃 (受注生産サイズ)	24×28.5	85,250
	〃	24 ×H10.6	36,850	307	アルミ 矢床(やっこ)鍋	15	14,850
	〃	27 ×H11	45,100	308	〃	18	18,150
151	アルミ ゆきひら鍋	15 ×H6.5	9,900	309	〃	21	23,650
	〃	16.5×H7	11,550	310	〃	24	26,950
	〃	18 ×H7.5	12,100		〃	27	34,100
150	〃	19.5×H8	12,650		〃	30	46,200
	〃	21 ×H8.5	14,850	311	鍋矢床		4,400
149	〃	22.5×H9	16,500	166	銅 卸金 ミニ	13×7	5,500
	〃	24 ×H10.5	20,350		〃 No.3	15×9	8,250
	〃	27 ×H11	29,700	167	〃 No.6	24×11	13,200

(税込)

No.	品 名	サイズ(cm)	価格(円)	No.	品 名	サイズ(cm)	価格(円)
	銅 卸金 No.8	26×12	15,950		イチヨウ まな板 47×27×H3	大	14,300
168	〃 No.10	28×13	19,250		〃 42×24×H3	小	12,100
	〃 No.12	29×14	24,200	198	〃 27×16×H3	ミニ	3,300
	〃 No.15	31×15	27,500		〃 36×21×H2	薄板(大)	5,500
169	〃 No.20	35×17	34,100		〃 32×18×H1	薄板(小)	3,300
	〃 No.30	40×20	52,800	159	銅 ビアコップ	7.5×H11	19,250
170	アルミ お玉 深型		8,800	160	銅 和ぐい呑 大	6.5×H7	12,650
171	アルミ お玉 浅型		8,250	161	〃 小	6 ×H6	12,100
	〃	小	7,370	162	銅 チロリ 大	2合	29,700
172	アルミ チリレンゲ	穴あき	6,930	163	〃 小	1合	25,300
173	〃	穴なし	6,050	164	アルミ チロリ 大	2合	23,100
174	真鍮 栓抜 蝶々		11,000	165	〃 小	1合	19,250
175	〃 魚		11,000	312	銅 多用鍋(木蓋付)	16	35,200
176	〃 曲瓢		11,000		〃	18	39,050
177	真鍮 お玉 木柄付 12cm	大	17,050	313	〃	22	45,100
178	〃 9cm	小	14,850		真鍮 多用鍋(錫引ナシ・木蓋付)	16	42,900
179	真鍮 竹柄チリレンゲ	穴あき	7,150	314	〃	18	47,850
180	〃	穴なし	6,380		〃	22	53,350
181	真鍮 共柄チリレンゲ	穴あき	7,700		銅 うどん鍋	15 ×H5	33,000
182	〃	穴なし	6,600		〃	18 ×H5	35,200
185	真鍮 共柄杓子		12,650		〃	21 ×H6	41,250
186	真鍮 お玉		17,600		〃	24 ×H6	47,300
187	真鍮 レードル		13,750		〃	26 ×H7.5	50,050
188	銅 レードル		12,650	111	〃	30 ×H9	65,450
	木蓋	14	825		〃	33 ×H9.5	84,700
192	〃	15	880		アルミ うどん鍋	21 ×H6	22,000
	〃	16	1,650		〃	24 ×H6.5	24,750
191	〃	18	1,760		〃	27 ×H7.5	26,950
	〃	20	2,310	315	〃	30 ×H8.5	33,000
190	〃	22	2,750		〃	33 ×H9.5	59,400
	〃	24	3,080		真鍮 うどん鍋	21 ×H6	56,100
189	〃	27	4,950		〃	24 ×H6.5	68,200
	〃	30	5,280		〃	27 ×H7.5	75,350
	〃	33	7,370	316	〃	30 ×H8.5	80,300

(税込)

No.	品 名	サイズ(cm)	価格(円)	No.	品 名	サイズ(cm)	価格(円)
	マナ箸 12cm (4寸) ス	全長 26	8,580	329	アルミ コノハナ	15	17,600
202	〃 15cm (5寸) テ	全長 29	9,350	330	〃	18	22,000
201	〃 18cm (6寸) レ	全長 32	9,900		〃	21	25,300
	〃 21cm (7寸) ス	全長 35	10,670		〃	24	29,700
	〃 24cm (8寸) 部	全長 38	11,550		〃	27	33,000
	〃 27cm (9寸) 分	全長 41	12,100		〃	30	36,300
	〃 30cm (尺) の長さ	全長 44	13,200		銅 コノハナ	15	33,000
	〃 八角柄		製作中止		〃	18	37,950
	〃 黒檀柄		製作中止	331	〃	21	45,650
	〃 黒檀八角柄		製作中止		〃	24	54,450
203	上製 竹箸	全長 33	990		〃	27	61,600
204	上製 竹箸 盛付用	全長 30	1,320		〃	30	68,200
					真鍮 コノハナ	15	37,400
205	骨ヌキ 東型	12	550		〃	18	41,800
206	骨ヌキ 西型	12	550		〃	21	49,500
207	〃	10.5	550		〃	24	70,400
				332	〃	27	78,100
317	銅 朝顔型ぐい呑(手付き)	大	22,000		〃	30	85,800
318	銅 朝顔型ぐい呑	大	14,850				
319	〃	小	12,650				
320	瓢玉子型(全長25.5cm)	大	製作中止				
321	〃 (全長25.5cm)	小	製作中止				
322	〃 (全長14cm)	ミニ	製作中止				
	ステンレス物相	大	4,620				
	〃	中	4,510				
	〃	小	4,400				
323	真鍮 スプーン	大	6,930				
324	〃	小	5,170				
325	真鍮 パフェスプーン		6,050				
326	真鍮 アイススプーン		5,830				
327	真鍮 茶さじ		4,400				
328	真鍮 バターナイフ		5,720				

《 庖丁のサイズ 》

有次では、図のように、庖丁の測り方に2通りございます。どちらによるサイズか、印を付けておりますので、ご参照下さい。

尚、表示のサイズと実物の長さに、多少の差がある場合がございます。ご了承下さい。

