

伝統の手づくり打刃物

山形



# 水産加工用刃物・庖丁



- ① 秀印刃物は安来鋼(青紙)を使用した最高級刃物であり水産加工用庖丁として安心して使って頂ける物です。
- ② この型録の他に寸法型状はどの様な型にも製作致します。(左用庖丁も有ります。)
- ③ その他農業用、林業用、家庭用刃物を種々製作いたしています。

株式会社 **マルマン佐藤**

〒995-0013 山形県村山市榎岡湯沢4-21

TEL(0237)55-3311

FAX(0237)55-7132



## ● 加工用出刃庖丁

A-1 A-2



刃渡寸法

75% (2寸5分)  
 90% (3寸)  
 105% (3寸5分)  
 120% (4寸)  
 135% (4寸5分)  
 150% (5寸)  
 165% (5寸5分)  
 180% (6寸)  
 195% (6寸5分)  
 210% (7寸)  
 225% (7寸5分)  
 240% (8寸)  
 270% (9寸)  
 300% (尺0)

水産加工調理庖丁  
(頭落、身おろし)  
ファイル

## ● 加工用舟形庖丁

A-3 A-4



刃渡寸法

150%  
 165%  
 180%  
 195%  
 210%  
 240%  
 270%  
 300%

身おろし用庖丁  
(ファイル)

B-1

B-2

B-3

B-4

B-5

B-6

B-7

鱈さき庖丁  
(300%)三角間切  
助宗タラ腹出し  
(45%)玉付間切  
(150%)ステン  
間切  
(イカサキ) 135%  
150%別型間切  
(鮭エラ  
トリ)  
120%  
135%  
150%  
165%  
180%別型間切  
(鮭エラ  
トリ)  
120%  
135%  
150%  
165%  
180%イカサキ  
120%  
135%

C-1

C-2

C-3

C-4

C-5

C-6

C-7

カニ裁割庖丁  
180%  
210%カニ用大久保鉄  
(魚ヒレ切及カニ裁割)  
180% 195% 210%焼津型出刃  
(240% 270%)  
(鯖頭切)クリニング  
(曲り庖丁)  
10.5%巾  
12%巾  
13.5%巾  
15%巾機械用  
カッター(右全)  
各種鯖切(青切)  
(八戸サバサキ)  
120%

● 玉付出刃庖丁

● 加工用柳刃庖丁



刃渡寸法  
75%  
90%  
105%  
120%  
135%  
150%  
165%  
180%  
195%

助宗鱈腹出処理



刃渡寸法  
180%  
195%  
210%  
240%  
270%  
300%  
330%  
360%

180%~210%(皮引及び鯖鮭鱈身おろし)  
240%~270%タコ切用  
270%~360%サメ皮引卸



玉付イカサキ  
(溶接)  
120%  
135%

玉付造り付イカサキ  
120% 135%

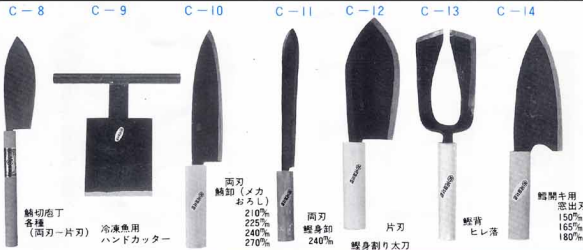
両刃イカサキ  
120%  
135%  
150%

ニシンサキ  
(サバサキ)  
130%

玉付ニシンサキ  
130%

玉付ニシン小出刃  
75%

ニシン身欠整形  
はさみ  
240%



鱈切庖丁  
各種  
(両刃一片刃)

冷凍魚用  
ハンドカッター

両刃  
鱈卸 (メカ  
おろし)  
210%  
225%  
240%  
270%

両刃  
鯉身卸  
240%

片刃  
鯉身割り太刀

鯉背  
ヒレ落

鱈開き用  
窓出刃  
150%  
165%  
180%

伝統の切れ味

D-1



厚出刃  
105%  
120%  
135%  
150%  
165%  
180%  
195%  
210%  
240%  
270%  
300%

D-2



厚舟行  
150%  
165%  
180%  
195%  
210%  
240%

D-3



薄刃庖丁  
150%  
165%  
180%  
195%  
210%

D-4



柳刃  
刺身庖丁  
180%  
210%  
240%  
270%  
300%  
330%  
360%

D-5



鞘引刺身  
庖丁  
180%  
195%  
210%  
240%  
270%  
300%  
330%  
360%

E-1



菜切庖丁  
(片刃)  
120%  
135%  
150%  
165%  
180%  
210%

E-2



菜切庖丁  
(両刃)  
120%  
135%  
150%  
165%  
180%  
210%

E-3



ステン  
牛刀型

E-4



牛刀  
150%  
180%  
210%  
240%  
270%  
300%  
330%

E-5



洋出刃  
180%  
195%  
210%  
240%  
270%  
300%

E-6



骨スキ(東型)

E-7



蒲鉾付  
庖丁  
210%  
225%  
240%  
255%  
270%  
300%

F-1



砥石中砥

F-2  
F-3



荒砥 砥石台

F-4



魚網用解体鋏

F-5



魚鉾各種  
(ノンコー)

F-6



めふんかき

F-7



270%  
300%  
330%

昆布根刈鎌各種

F-8



帆立貝べら