




COOKING KNIVES & COOKING TOOLS 2020

富士カトラリー総合カタログ 2020 年版



●カタログ掲載品の仕様などは、改良のため予告なく変更されることがあります。 ●カタログと実際の製品では、印刷の都合上色が多少異なる場合がございます。 ●価格・仕様は2020年4月現在のものです。 ●特殊刃物・営業用刃物など特注製品も承ります。ご相談ください。 ●このカタログに掲載されている全製品は、生産物賠償責任保険の対象製品となっております。(対象地域:日本国内) ●環境保護のため、焼却時に環境負荷の少ない植物油インクを使用しております。 ●マークで示された製品は在庫が無くなり次第、予告なく終了する場合がございます。

●Specifications could be changed without notice for further improvement. ●The color of goods may not be the same as they are in the catalogue due to printing condition. ●All prices and specifications are as of Apr/2020. ●Special ordered knives can be manufactured upon request. ●All products in this catalogue are subject to the product liability law within Japan. ●This catalogue is printed by environmentally friendly vegetable oil based printing ink. ●Items with this  mark are discontinued, and only available until stock runs out.


 富士カトラリー株式会社 〒959-1277 新潟県燕市物流センター1-13
TEL 0256-63-7730 FAX 0256-64-3811

 FUJICUTLERY CO., LTD. 1-13 Butsuruyu-Center, Tsubame, Niigata, 959-1277 Japan
TEL +81-256-63-7730 FAX +81-256-64-3811

<http://www.fuji-cut.co.jp>

カタログ掲載品に関するお問い合わせは

2020.04

 FUJICUTLERY CORPORATION

すべての一丁に、丹精を込めて。

Our pride, passion, heart and soul into each of our knives.

私たち富士カトラリー株式会社は、プロユースから一般家庭用まで多岐にわたる庖丁シリーズをご提供いたします。

それらの庖丁は、「伝統の継承」と「技術の革新」による“素材の持ち味を生かした美しさの追求”に基づいています。切り口の美しさ・仕上がりの艶、庖丁の冴えである“切れ味”は料理の完成度を左右すると言っても過言ではありません。世界の食文化の健やかな発展に寄与できることを願って、日本有数の刃物産地・新潟県燕三条からお届けいたします。

Based in Tsubame-Sanjo, one of the center of Japanese cutlery manufacturing, FUJI CUTLERY CO., LTD. offers wide variety of cooking knives, from professional to home use. Since our establishment, we have been dedicating our tradition and innovation for the development of world's dietary culture.

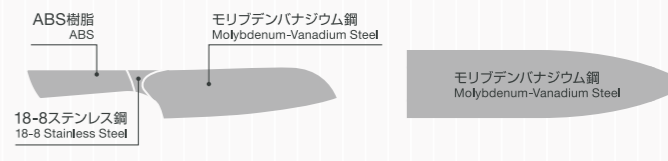


Mardle Kitchen Knives

NEW

Mardle Kitchen Knives マードルキッチンナイフ

切れ味と耐久性に優れたモリブデンバナジウム鋼
Made from Molybdenum-Vanadium steel, excellent sharpness and durability.
インテリアに馴染む大理石調のハンドル
Marble tone Handle.



大理石調のハンドル
Marble tone Handle.



FC-600 ペティナイフ125mm (Petty Knife)

全長 (Length)	重量 (Weight)	入数 (Quantity)	JANコード (JANcode)
約230mm	約80g	6/36	4543225 016006



FC-601 三徳165mm (Santoku)

全長 (Length)	重量 (Weight)	入数 (Quantity)	JANコード (JANcode)
約300mm	約185g	6/36	4543225 016013



FC-602 パン切200mm (Bread Knife)

全長 (Length)	重量 (Weight)	入数 (Quantity)	JANコード (JANcode)
約330mm	約180g	6/36	4543225 016020

INDEX

- 02 Mardle キッチンナイフ
Mardle Kitchen Knives
- 03 刀秀作 和庖丁シリーズ
Molybdenum-Vanadium Steel Japanese Knives Series
- 05 龍徳作 八角柄和庖丁シリーズ
Ryutoku Octagonal Handle Knives Series
- 06 Wisteria 本刃付けカラーハンドル庖丁
Wisteria Color Handle Knives
- 06 TOJURO オールステンレス本割込庖丁シリーズ
TOJURO All Stainless Steel Knives Series
- 07 藤十郎作 本割込庖丁シリーズ
TOJURO Bolster Knives Series
- 08 藤十郎作 洋庖丁シリーズ
TOJURO Studs Knives Series
- 09 Narihira PRO オールステンレス庖丁シリーズ
Narihira PRO All Stainless Steel Knives Series
- 10 Narihira オールステンレス庖丁シリーズ
Narihira All Stainless Steel Knives Series
- 11 成平作 口金付庖丁シリーズ
Narihira Bolster Knives Series
- 13 成平作 和庖丁シリーズ
Narihira Traditional Japanese Knives Series
- 15 彩華・ZACKS
Saika・ZACKS
- 16 特殊庖丁
Special Knives
- 18 こども用庖丁
Knives for Children
- 19 調理用小物
Cooking Tools
- 22 企業情報
About Us

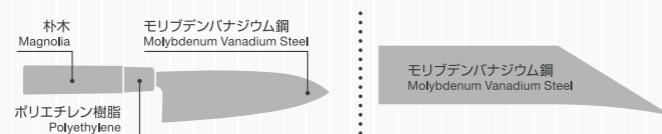
登録 刀秀作

刀秀作 モリブデンバナジウム鋼和庖丁シリーズ
Molybdenum-Vanadium Steel Japanese Knives Series

\\ NEW //

切れ味と耐久性に優れたモリブデンバナジウム鋼
Made from Molybdenum-Vanadium steel,
excellent sharpness and durability.

全サイズに左利き用をご用意



FC-360 出刃150mm (Deba)

全長 (Length)	重量 (Weight)	入数 (Quantity)	JANコード (JANcode)
約290mm	約140g	6/30	4543225 003600



FC-361 出刃165mm (Deba)

全長 (Length)	重量 (Weight)	入数 (Quantity)	JANコード (JANcode)
約310mm	約200g	6/30	4543225 003617



FC-362 出刃180mm (Deba)

全長 (Length)	重量 (Weight)	入数 (Quantity)	JANコード (JANcode)
約325mm	約260g	6/30	4543225 003624



FC-363 柳刃240mm (Yanagi-Sashimi)

全長 (Length)	重量 (Weight)	入数 (Quantity)	JANコード (JANcode)
約385mm	約135g	6/30	4543225 003631



FC-364 柳刃270mm (Yanagi-Sashimi)

全長 (Length)	重量 (Weight)	入数 (Quantity)	JANコード (JANcode)
約410mm	約150g	6/30	4543225 003648



FC-365 角型薄刃180mm (Usuba-Square Cut)

全長 (Length)	重量 (Weight)	入数 (Quantity)	JANコード (JANcode)
約315mm	約215g	6/30	4543225 003655



FC-366 角型薄刃195mm (Usuba-Square Cut)

全長 (Length)	重量 (Weight)	入数 (Quantity)	JANコード (JANcode)
約340mm	約240g	6/30	4543225 003662

Scale : 35%



FC-370 出刃 (左利き用) 150mm (Deba for Left Handed)

全長 (Length)	重量 (Weight)	入数 (Quantity)	JANコード (JANcode)
約290mm	約140g	6/30	4543225 003709



FC-371 出刃 (左利き用) 165mm (Deba for Left Handed)

全長 (Length)	重量 (Weight)	入数 (Quantity)	JANコード (JANcode)
約310mm	約200g	6/30	4543225 003716



FC-372 出刃 (左利き用) 180mm (Deba for Left Handed)

全長 (Length)	重量 (Weight)	入数 (Quantity)	JANコード (JANcode)
約325mm	約260g	6/30	4543225 003723



FC-373 柳刃 (左利き用) 240mm (Yanagi-Sashimi for Left Handed)

全長 (Length)	重量 (Weight)	入数 (Quantity)	JANコード (JANcode)
約385mm	約135g	6/30	4543225 003730



FC-374 柳刃 (左利き用) 270mm (Yanagi-Sashimi for Left Handed)

全長 (Length)	重量 (Weight)	入数 (Quantity)	JANコード (JANcode)
約410mm	約150g	6/30	4543225 003747



FC-375 角型薄刃 (左利き用) 180mm (Usuba-Square Cut for Left Handed)

全長 (Length)	重量 (Weight)	入数 (Quantity)	JANコード (JANcode)
約315mm	約215g	6/30	4543225 003754



FC-376 角型薄刃 (左利き用) 195mm (Usuba-Square Cut for Left Handed)

全長 (Length)	重量 (Weight)	入数 (Quantity)	JANコード (JANcode)
約340mm	約240g	6/30	4543225 003761

Scale : 35%

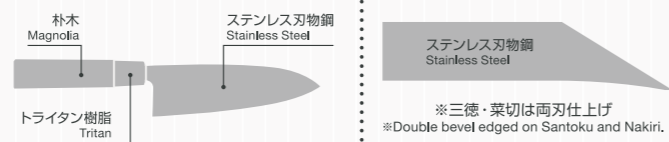
登録 龍徳作

龍徳作 八角柄和庖丁シリーズ
Ryutoku Octagonal Handle Knives Series

NEW

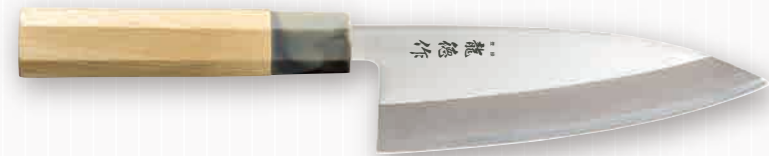
サビに強く、お手入れが簡単なステンレス和庖丁
Anti-rust, easy to maintain.

手に馴染む八角型ハンドル
Octagonal handle.



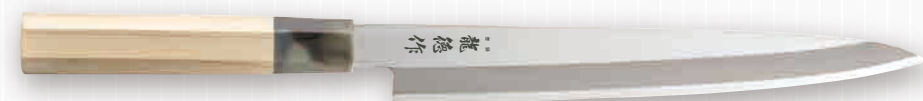
柱部分には安心安全で割れにくい
新素材「トライタン」を採用

- ・ガラスのような高純度の透明さ
- ・極めて割れにくい
- ・各国の規制機関から安全な樹脂であると認定され、医療用品にも使用される



FC-572 出刃150mm (Deba)

全長 (Length)	重量 (Weight)	入数 (Quantity)	JANコード (JANcode)
約285mm	約140g	6/36	4543225 015726



FC-575 柳刃210mm (Yanagi-Sashimi)

全長 (Length)	重量 (Weight)	入数 (Quantity)	JANコード (JANcode)
約345mm	約80g	6/36	4543225 015757



FC-579 三徳165mm (Santoku)

全長 (Length)	重量 (Weight)	入数 (Quantity)	JANコード (JANcode)
約300mm	約95g	6/36	4543225 015795



FC-580 菜切160mm (Nakiri)

全長 (Length)	重量 (Weight)	入数 (Quantity)	JANコード (JANcode)
約300mm	約120g	6/36	4543225 015801

Wisteria

ウイスティア 本刃付けカラーハンドル庖丁
Wisteria Color Handle Knives

NEW

サビに強く、お手入れが簡単なステンレス刃物鋼
Anti-rust, easy to maintain.

軽くて持ちやすいカラー樹脂ハンドル
Light color handle.



食洗機使用OK
Dishwasher Safe

Wisteria
ウイスティア

Wisteria = 英名で「藤の花」
水砥ぎで本刃付けを施した刀身に、
落ち着いた色合いのカラー樹脂ハンドルを付けた新シリーズ

三徳170mm (Santoku)

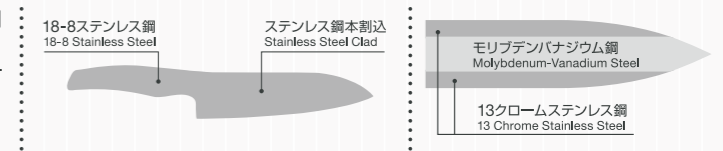
全長 (Length)	重量 (Weight)	入数 (Quantity)	カラー (Color)	ウイスティア ブラック (Wisteria Black)	ウイスティア ピンク (Wisteria Pink)	ウイスティア イエロー (Wisteria Yellow)
約300mm	約90g	6/60	品番 (ItemNo.)	FC-680	FC-681	FC-682
			JANコード (JANcode)	4543225 006809	4543225 006816	4543225 006823

TOJURO

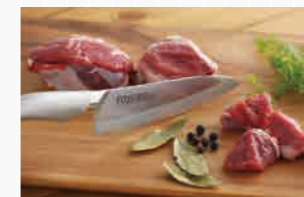
TOJURO オールステンレス モリブデンバナジウム鋼本刃込庖丁シリーズ
TOJURO All Stainless Molybdenum-Vanadium Clad Series

サビに強い・切れ味長持ち、抜群の耐蝕性と実用性を誇るステンレス鋼本刃込
Practical stainless-steel clad material, long lasting sharpness with excellent anti-corrosion and rust resistance.

熱湯消毒ができる衛生的なオールステンレス
Very hygienic, capable for disinfection in boiling water.



食洗機使用OK
Dishwasher Safe



品番 (ItemNo.)	品名 (Description)	全長 (Length)	重量 (Weight)	入数 (Quantity)	JANコード (JANcode)
1 TJ-132	ベティナイフ135mm (Petty Knife)	約240mm	約80g	6/36	4960375 033323
2 TJ-130	三徳170mm (Santoku)	約290mm	約145g	6/36	4960375 033309
3 TJ-131	牛刀180mm (Chef Knife)	約300mm	約135g	6/36	4960375 033316

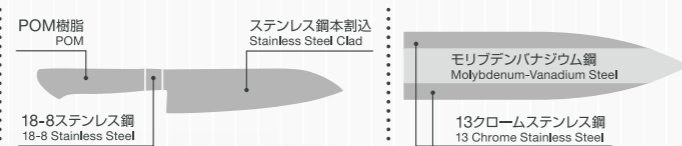
登録 藤十郎作 本割込 藤十郎作 口金付 モリブデンバナジウム鋼本割込庖丁シリーズ
TOJURO Molybdenum-Vanadium Clad with Bolster Series

サビに強い・切れ味長持ち、抜群の耐蝕性と実用性を誇るステンレス鋼本割込

Practical stainless-steel clad material, long lasting sharpness with excellent anti-corrosion and rust resistance.

衛生的で耐久性にも優れた口金付

Very durable and also hygienic, due to the bolster on handle.



食洗機使用OK
Dishwasher Safe



品番 (Item No.)	品名 (Description)	全長 (Length)	重量 (Weight)	入数 (Quantity)	JANコード (JAN Code)
1	TJ-122 ペティナイフ130mm (Petty Knife)	約240mm	約75g	6/36	4960375 032227
2	TJ-120 三徳165mm (Santoku)	約290mm	約175g	6/36	4960375 032203
3	TJ-121 牛刀180mm (Chef Knife)	約305mm	約170g	6/36	4960375 032210

登録 藤十郎作 本割込 藤十郎作 モリブデンバナジウム鋼本割込庖丁シリーズ
TOJURO Molybdenum-Vanadium Clad Series

サビに強い・切れ味長持ち、抜群の耐蝕性と実用性を誇るステンレス鋼本割込

Practical stainless-steel clad material, long lasting sharpness with excellent anti-corrosion and rust resistance.



食洗機使用OK
Dishwasher Safe



品番 (Item No.)	品名 (Description)	全長 (Length)	重量 (Weight)	入数 (Quantity)	JANコード (JAN Code)
1	TJ-102 ペティナイフ140mm (Petty Knife)	約260mm	約60g	6/60	4960375 032029
2	TJ-103 小型三徳140mm (Mini Santoku)	約265mm	約85g	6/60	4960375 032036
3	TJ-100 三徳170mm (Santoku)	約295mm	約105g	6/60	4960375 032005
4	TJ-101 牛刀180mm (Chef Knife)	約310mm	約100g	6/60	4960375 032012

Scale : 40%

登録 藤十郎作 藤十郎作 自然木 3本釘庖丁シリーズ
TOJURO Natural Wood Handle with 3 Studs Series

サビに強く、お手入れが簡単なステンレス刃物鋼

Anti-rust, easy to maintain.

手触りがやさしい木柄

Gentle touch of wooden handle.



品番 (Item No.)	品名 (Description)	全長 (Length)	重量 (Weight)	入数 (Quantity)	JANコード (JAN Code)
1	TJ-52 小型三徳140mm (Mini Santoku)	約250mm	約75g	6/60	4960375 142520
2	TJ-50 三徳170mm (Santoku)	約290mm	約100g	6/60	4960375 142506
3	TJ-51 牛刀180mm (Chef Knife)	約300mm	約90g	6/60	4960375 142513

登録 藤十郎作 藤十郎作 2本釘庖丁シリーズ
TOJURO PBT Handle with 2 Studs Series

サビに強く、お手入れが簡単なステンレス刃物鋼

Anti-rust, easy to maintain.



※ハンドルの素材が変わりました。

品番 (Item No.)	品名 (Description)	全長 (Length)	重量 (Weight)	入数 (Quantity)	JANコード (JAN Code)
1	TJ-14 ペティナイフ135mm (Petty Knife)	約235mm	約50g	6/60	4960375 046118
2	TJ-12 三徳165mm (Santoku)	約285mm	約100g	6/60	4960375 046200
3	TJ-13 薄刃160mm (Nakiri)	約280mm	約110g	6/60	4960375 046217

Scale : 40%

Narihira PRO

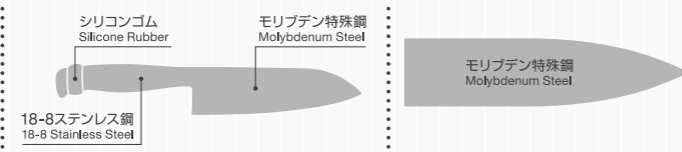
Narihira PRO オールステンレス庖丁シリーズ (カラーシリコンリング付)
Narihira PRO All Stainless Series with Silicone Color Ring

色分けリング付
with Color Ring

オールステンレス一体型ハンドル
All Stainless Integrated Handle

食洗機使用OK
Dishwasher Safe

リングの色を目印に食材の種類で庖丁を使い分けることができ、衛生管理に最適
Good for hygiene management. 6 colors silicone rings distinguish the usage of each knife.
熱湯消毒ができる衛生的なオールステンレス
Very hygienic, capable for disinfection in boiling water.



6 colors : ○ ● ● ● ● ● ●



リングは簡単に着脱可能
Color ring can be easily put on/off.



ペティナイフ130mm (Petty Knife)

全長 (Length)	約240mm	カラー (Color)	○	●	●	●	●	●
重量 (Weight)	約70g	品番 (ItemNo.)	FC-730W	FC-750Y	FC-820R	FC-840BL	FC-860G	FC-880BK
入数 (Quantity)	6/36	JANコード (JANcode)	007301	007509	008209	008407	008605	008803



ペティナイフ150mm (Petty Knife)

全長 (Length)	約260mm	カラー (Color)	○	●	●	●	●	●
重量 (Weight)	約80g	品番 (ItemNo.)	FC-731W	FC-751Y	FC-821R	FC-841BL	FC-861G	FC-881BK
入数 (Quantity)	6/36	JANコード (JANcode)	007318	007516	008216	008414	008612	008810



三徳165mm (Santoku)

全長 (Length)	約295mm	カラー (Color)	○	●	●	●	●	●
重量 (Weight)	約165g	品番 (ItemNo.)	FC-732W	FC-752Y	FC-822R	FC-842BL	FC-862G	FC-882BK
入数 (Quantity)	6/36	JANコード (JANcode)	007325	007523	008223	008421	008629	008827



牛刀180mm (Chef Knife)

全長 (Length)	約310mm	カラー (Color)	○	●	●	●	●	●
重量 (Weight)	約150g	品番 (ItemNo.)	FC-733W	FC-753Y	FC-823R	FC-843BL	FC-863G	FC-883BK
入数 (Quantity)	6/36	JANコード (JANcode)	007332	007530	008230	008438	008636	008834



牛刀210mm (Chef Knife)

全長 (Length)	約340mm	カラー (Color)	○	●	●	●	●	●
重量 (Weight)	約170g	品番 (ItemNo.)	FC-734W	FC-754Y	FC-824R	FC-844BL	FC-864G	FC-884BK
入数 (Quantity)	6/36	JANコード (JANcode)	007349	007547	008247	008445	008643	008841

※JANコードは、上7桁「4543225」を省いた下6桁を表示しています。
※JANcode shown in the above table are the last 6digits. Add first 7digits of "4543225" on top of each number in order to make complete JANcode.

Scale : 30%



牛刀240mm (Chef Knife)

全長 (Length)	約370mm	カラー (Color)	○	●	●	●	●	●
重量 (Weight)	約195g	品番 (ItemNo.)	FC-735W	FC-755Y	FC-825R	FC-845BL	FC-865G	FC-885BK
入数 (Quantity)	6/36	JANコード (JANcode)	007356	007554	008254	008452	008650	008858



牛刀270mm (Chef Knife)

全長 (Length)	約410mm	カラー (Color)	○	●	●	●	●	●
重量 (Weight)	約225g	品番 (ItemNo.)	FC-736W	FC-756Y	FC-826R	FC-846BL	FC-866G	FC-886BK
入数 (Quantity)	6/36	JANコード (JANcode)	007363	007561	008261	008469	008667	008865



牛刀300mm (Chef Knife)

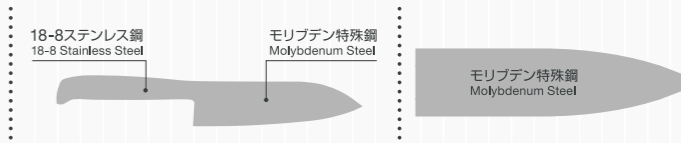
全長 (Length)	約440mm	カラー (Color)	○	●	●	●	●	●
重量 (Weight)	約265g	品番 (ItemNo.)	FC-737W	FC-757Y	FC-827R	FC-847BL	FC-867G	FC-887BK
入数 (Quantity)	6/36	JANコード (JANcode)	007370	007578	008278	008476	008674	008872

Narihira

Narihira #5000 オールステンレス庖丁シリーズ
Narihira #5000 All Stainless Series

切れ味と耐久性に優れたモリブデン特殊鋼
Made from Molybdenum steel, excellent sharpness and durability.

熱湯消毒ができる衛生的なオールステンレス
Very hygienic, capable for disinfection in boiling water.



FC-60 ペティナイフ150mm (Petty Knife)

全長 (Length)	約260mm	重量 (Weight)	約85g	入数 (Quantity)	6/36	JANコード (JANcode)	4543225 001606
-------------	--------	-------------	------	---------------	------	------------------	----------------



FC-61 三徳170mm (Santoku)

全長 (Length)	約300mm	重量 (Weight)	約150g	入数 (Quantity)	6/36	JANコード (JANcode)	4543225 001613
-------------	--------	-------------	-------	---------------	------	------------------	----------------



FC-62 牛刀180mm (Chef Knife)

全長 (Length)	約310mm	重量 (Weight)	約150g	入数 (Quantity)	6/36	JANコード (JANcode)	4543225 001620
-------------	--------	-------------	-------	---------------	------	------------------	----------------



FC-63 パンスライサー215mm (Bread Knife)

全長 (Length)	約350mm	重量 (Weight)	約130g	入数 (Quantity)	6/36	JANコード (JANcode)	4543225 001637
-------------	--------	-------------	-------	---------------	------	------------------	----------------

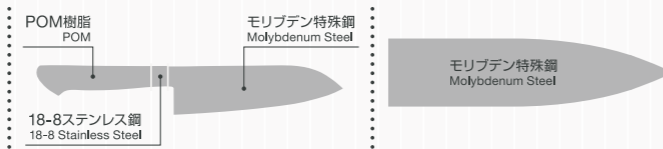
Scale : 30%

成平作

成平作 #8000 口金付 モリブデン特殊鋼庖丁シリーズ
Narihira #8000 Molybdenum Steel with Bolster Series

耐蝕性に優れ、業務用としての切れ味と実用性を両立
Excellent anti-corrosion, suitable for professional use.

衛生的で耐久性にも優れた口金付
Very durable and also hygienic, due to the bolster on handle.



FC-40 ペティナイフ130mm (Petty Knife)

全長 (Length)	重量 (Weight)	入数 (Quantity)	JANコード (JANcode)
約235mm	約65g	6/36	4543225 001408



FC-41 ペティナイフ150mm (Petty Knife)

全長 (Length)	重量 (Weight)	入数 (Quantity)	JANコード (JANcode)
約260mm	約85g	6/36	4543225 001415



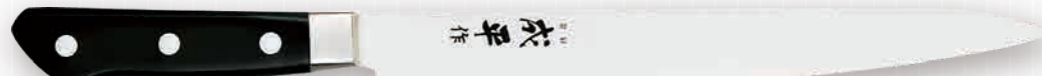
FC-90 骨スキ150mm (Chicken Boning Knife)

全長 (Length)	重量 (Weight)	入数 (Quantity)	JANコード (JANcode)
約275mm	約170g	6/36	4543225 001491



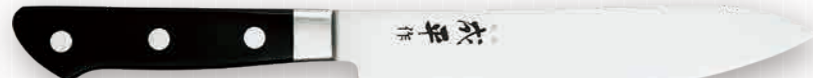
FC-91 筋引240mm (Slicer)

全長 (Length)	重量 (Weight)	入数 (Quantity)	JANコード (JANcode)
約365mm	約180g	6/36	4543225 001507



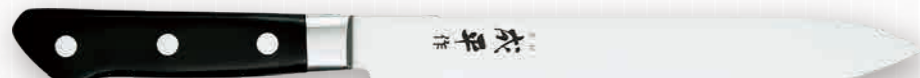
FC-92 筋引270mm (Slicer)

全長 (Length)	重量 (Weight)	入数 (Quantity)	JANコード (JANcode)
約395mm	約220g	6/36	4543225 001514



FC-42 牛刀180mm (Chef Knife)

全長 (Length)	重量 (Weight)	入数 (Quantity)	JANコード (JANcode)
約305mm	約160g	6/36	4543225 001422



FC-43 牛刀210mm (Chef Knife)

全長 (Length)	重量 (Weight)	入数 (Quantity)	JANコード (JANcode)
約345mm	約195g	6/36	4543225 001439



FC-44 牛刀240mm (Chef Knife)

全長 (Length)	重量 (Weight)	入数 (Quantity)	JANコード (JANcode)
約370mm	約220g	6/36	4543225 001446

Scale : 35%



FC-45 牛刀270mm (Chef Knife)

全長 (Length)	重量 (Weight)	入数 (Quantity)	JANコード (JANcode)
約410mm	約275g	6/36	4543225 001453



FC-46 牛刀300mm (Chef Knife)

全長 (Length)	重量 (Weight)	入数 (Quantity)	JANコード (JANcode)
約440mm	約280g	6/36	4543225 001460



FC-39 小型三徳145mm (Mini Santoku)

全長 (Length)	重量 (Weight)	入数 (Quantity)	JANコード (JANcode)
約275mm	約155g	6/36	4543225 001569



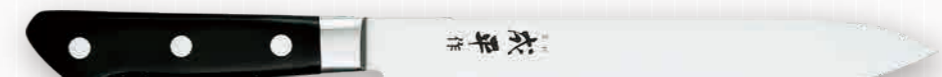
FC-47 三徳165mm (Santoku)

全長 (Length)	重量 (Weight)	入数 (Quantity)	JANコード (JANcode)
約290mm	約165g	6/36	4543225 001477



FC-49 薄刃160mm (Nakiri)

全長 (Length)	重量 (Weight)	入数 (Quantity)	JANコード (JANcode)
約290mm	約170g	6/36	4543225 001552



FC-93 洋出刃210mm (Western Deba)

全長 (Length)	重量 (Weight)	入数 (Quantity)	JANコード (JANcode)
約345mm	約330g	6/36	4543225 001521



FC-94 洋出刃240mm (Western Deba)

全長 (Length)	重量 (Weight)	入数 (Quantity)	JANコード (JANcode)
約375mm	約400g	6/36	4543225 001538



FC-95 洋出刃270mm (Western Deba)

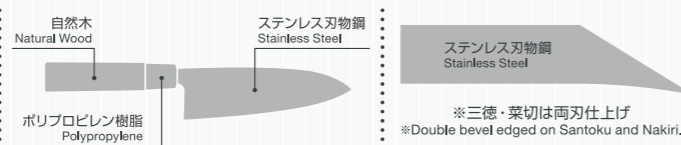
全長 (Length)	重量 (Weight)	入数 (Quantity)	JANコード (JANcode)
約405mm	約490g	6/36	4543225 001545

Scale : 35%

登録 成平作

成平作 #9000 ステンレス刃物鋼和庖丁シリーズ
Narihira #9000 Stainless Steel Traditional Series

サビに強く、お手入れが簡単なステンレス刃物鋼
Anti-rust, easy to maintain.



FC-70 あじ切105mm (Mini-Light Deba)

全長 (Length)	重量 (Weight)	入数 (Quantity)	JANコード (JANcode)
約210mm	約50g	6/36	4543225 001705



FC-71 小出刃130mm (Mini Deba)

全長 (Length)	重量 (Weight)	入数 (Quantity)	JANコード (JANcode)
約270mm	約130g	6/36	4543225 001712



FC-72 出刃150mm (Deba)

全長 (Length)	重量 (Weight)	入数 (Quantity)	JANコード (JANcode)
約280mm	約140g	6/36	4543225 001729



FC-81 出刃165mm (Deba)

全長 (Length)	重量 (Weight)	入数 (Quantity)	JANコード (JANcode)
約310mm	約225g	6/36	4543225 001811



FC-73 出刃180mm (Deba)

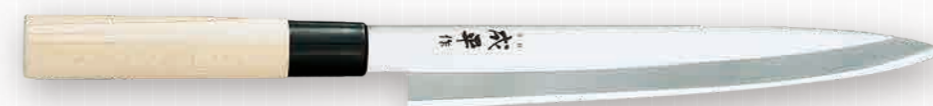
全長 (Length)	重量 (Weight)	入数 (Quantity)	JANコード (JANcode)
約325mm	約260g	6/36	4543225 001736



FC-74 出刃210mm (Deba)

全長 (Length)	重量 (Weight)	入数 (Quantity)	JANコード (JANcode)
約370mm	約365g	6/36	4543225 001743

Scale : 35%



FC-75 柳刃210mm (Yanagi-Sashimi)

全長 (Length)	重量 (Weight)	入数 (Quantity)	JANコード (JANcode)
約350mm	約80g	6/36	4543225 001750



FC-76 柳刃240mm (Yanagi-Sashimi)

全長 (Length)	重量 (Weight)	入数 (Quantity)	JANコード (JANcode)
約385mm	約135g	6/36	4543225 001767



FC-77 柳刃270mm (Yanagi-Sashimi)

全長 (Length)	重量 (Weight)	入数 (Quantity)	JANコード (JANcode)
約410mm	約150g	6/36	4543225 001774



FC-78 柳刃300mm (Yanagi-Sashimi)

全長 (Length)	重量 (Weight)	入数 (Quantity)	JANコード (JANcode)
約450mm	約170g	6/36	4543225 001781



FC-79 三徳165mm (Santoku)

全長 (Length)	重量 (Weight)	入数 (Quantity)	JANコード (JANcode)
約300mm	約95g	6/36	4543225 001798



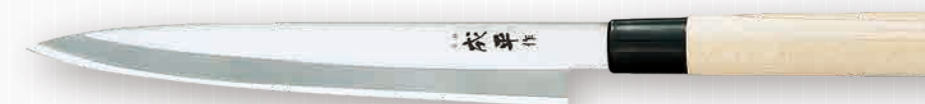
FC-80 菜切160mm (Nakiri)

全長 (Length)	重量 (Weight)	入数 (Quantity)	JANコード (JANcode)
約300mm	約115g	6/36	4543225 001804



FC-83 出刃 (左利き用) 150mm (Deba for Left Handed)

全長 (Length)	重量 (Weight)	入数 (Quantity)	JANコード (JANcode)
約280mm	約140g	6/36	4543225 001835



FC-84 柳刃 (左利き用) 210mm (Yanagi-Sashimi for Left Handed)

全長 (Length)	重量 (Weight)	入数 (Quantity)	JANコード (JANcode)
約350mm	約80g	6/36	4543225 001842

Scale : 35%

さいか
彩華 ディンプル ステンレス刃物鋼庖丁シリーズ
Saika Stainless Steel with Dimples Series



品番 (ItemNo.)	品名 (Description)	全長 (Length)	重量 (Weight)	入数 (Quantity)	JANコード (JANcode)	材質 (Material)
1	FC-800 ペティナイフ120mm (Petty Knife)	約230mm	約55g	6/60	4543225 008001	刀身：ステンレス刃物鋼 ハンドル：ABS樹脂 桂：ステンレス鋼 Blade: Stainless Steel Handle: ABS Collar: Stainless Steel
2	FC-801 三徳160mm (Santoku)	約290mm	約110g	6/60	4543225 008018	
3	FC-802 牛刀180mm (Chef Knife)	約310mm	約110g	6/60	4543225 008025	

ザックス
ZACKS ギザ刃加工 ステンレス刃物鋼庖丁シリーズ
ZACKS Stainless Steel with Serrated Edge Series



品番 (ItemNo.)	品名 (Description)	全長 (Length)	重量 (Weight)	入数 (Quantity)	JANコード (JANcode)	材質 (Material)
1	FC-560 ペティナイフ135mm (Petty Knife)	約240mm	約55g	6/60	4543225 005604	刀身：ステンレス刃物鋼 ハンドル：PBT樹脂 Blade: Stainless Steel Handle: PBT
2	FC-562 三徳165mm (Santoku)	約285mm	約105g	6/60	4543225 005628	
3	FC-561 薄刃165mm (Nakiri)	約285mm	約115g	6/60	4543225 005611	
4	FC-563 牛刀180mm (Chef Knife)	約300mm	約110g	6/60	4543225 005635	

Scale : 40%

エンボス カット
EMBOSS CUT エンボス ステンレス刃物鋼庖丁
EMBOSS CUT Stainless Steel with Embossed Dots



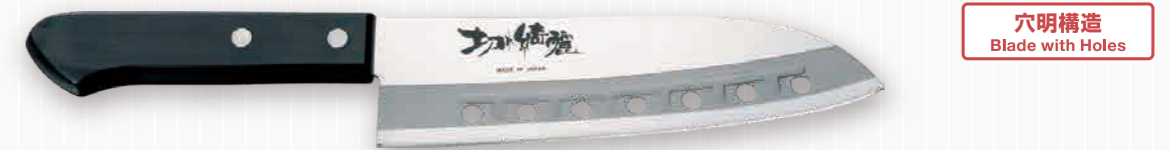
品番 (ItemNo.)	品名 (Description)	全長 (Length)	重量 (Weight)	入数 (Quantity)	JANコード (JANcode)	材質 (Material)
FC-14	先丸万能185mm (Chef Knife)	約305mm	約100g	6/60	4543225 000173	刀身：特殊ステンレス刃物鋼 ハンドル：ポリプロピレン樹脂 Blade: Stainless Steel Handle: Polypropylene

ナイフ
モリブデン-Knife ツインリブ付 穴明モリブデンバナジウム鋼庖丁
Molybdenum-Knife Molybdenum-Vanadium Steel with Holes and Ribs



品番 (ItemNo.)	品名 (Description)	全長 (Length)	重量 (Weight)	入数 (Quantity)	JANコード (JANcode)	材質 (Material)
FA-94	先丸万能185mm (Chef Knife)	約305mm	約110g	6/60	4960375 288112	刀身：モリブデンバナジウム鋼 ハンドル：PBT樹脂 Blade: Molybdenum Vanadium Steel Handle: PBT

きれい
切れ綺麗 リブ付 穴明ステンレス刃物鋼庖丁
Kiregirei Stainless Steel with Holes and Ribs



品番 (ItemNo.)	品名 (Description)	全長 (Length)	重量 (Weight)	入数 (Quantity)	JANコード (JANcode)	材質 (Material)
FA-63	三徳165mm (Santoku)	約285mm	約110g	6/60	4960375 085100	刀身：ステンレス刃物鋼 ハンドル：PBT樹脂 Blade: Stainless Steel Handle: PBT

富士印 冷凍庖丁
Fuji-Mark Frozen Food Knife



品番 (ItemNo.)	品名 (Description)	全長 (Length)	重量 (Weight)	入数 (Quantity)	JANコード (JANcode)	材質 (Material)
FG-3400	冷凍庖丁190mm (Frozen Food Knife)	約315mm	約80g	6/60	4960375 053406	刀身：ステンレス刃物鋼 ハンドル：ポリプロピレン樹脂 Blade: Stainless Steel Handle: Antibacterial Polypropylene

Narihira #1000 パンスライサー
Narihira #1000 Bread Knife

生産終了
Discontinued

品番 (ItemNo.)	品名 (Description)	全長 (Length)	重量 (Weight)	入数 (Quantity)	JANコード (JANcode)	材質 (Material)
FC-351	パンスライサー200mm (Bread Knife)	約325mm	約75g	6/60	4543225 003518	刀身：ステンレス刃物鋼 ハンドル：ABS樹脂 Blade: Stainless Steel Handle: ABS

Scale : 40%

アートクック ケント
Art cook / KENT サヤ付 フルーツナイフ
 Art cook / KENT Fruits Knife with Sheath



品番 (Item No.)	品名 (Description)	全長 (Length)	重量 (Weight)	入数 (Quantity)	JANコード (JAN Code)	材質 (Material)
1	FK-431 ● アートクック95mm レッド (Art cook Red)	約210mm	約50g	20/120	4960375 154011	刀身：ステンレス刃物鋼 ハンドル・サヤ：ABS樹脂 Blade: Stainless Steel Handle・Sheath: Antibacterial ABS
	FK-432 ○ アートクック95mm ホワイト (Art cook White)					
2	FK-403 ● ケント100mm レッド (KENT Red)	約210mm	約60g	12	4960375 054038	
	FK-405 ● ケント100mm ブラック (KENT Black)					

麵次郎作 麵切庖丁
 Menjiro Noodle Cutting Knife



※木柄の仕様が変わりました。

品番 (Item No.)	品名 (Description)	全長 (Length)	重量 (Weight)	入数 (Quantity)	JANコード (JAN Code)	材質 (Material)
FA-80	麵切庖丁215mm (Noodle Cutting Knife)	約340mm	約305g	12	4960375 085025	刀身：ステンレス刃物鋼 ハンドル：朴木 Blade: Stainless Steel Handle: Magnolia Wood

富士印 大型万能庖丁 (補助柄付)
 Fuji-Mark Multi-purpose Large Knife with Wood Block



品番 (Item No.)	品名 (Description)	全長 (Length)	重量 (Weight)	入数 (Quantity)	JANコード (JAN Code)	材質 (Material)
FG-3100	大型万能庖丁345mm (Multi-purpose Large Knife)	約495mm	約350g	6/36	4960375 053109	刀身：ステンレス刃物鋼 ハンドル：ポリプロピレン樹脂 補助柄：自然木 Blade: Stainless Steel Handle: Polypropylene resin Wood Block: Natural Wood

とうりゅうもん わんふうてい
登龍門 / 王風亭 中華庖丁
 To-Ryu-Mon / Wan-Fu-Tei Chinese Knife



品番 (Item No.)	品名 (Description)	全長 (Length)	重量 (Weight)	入数 (Quantity)	JANコード (JAN Code)	材質 (Material)
1	FG-68 登龍門 (平柄) 175mm (To-Ryu-Mon)	約280mm	約305g	6/30	4960375 025519	刀身：ステンレス刃物鋼 ハンドル：自然木 Blade: Stainless Steel Handle: Natural Wood
2	FA-70 王風亭 (丸柄) 175mm (Wan-Fu-Tei)	約290mm	約325g	6/30	4960375 025526	

こども用庖丁グーテ
Gouiter GOUTER こども用庖丁グーテ
 GOUTER Knife for children

サビに強く、お手入れが簡単なステンレス刃物鋼
 Anti-rust, easy to maintain.
 すべりにくい2色ハンドルグリップ
 2 color handle grip for which it's difficult to be slippery.



FC-790 こども用庖丁グーテ105mm ねこ(イエロー) (Knife for children cat / Yellow)

全長 (Length)	重量 (Weight)	入数 (Quantity)	JANコード (JAN Code)
約240mm	約60g	60	4543225 007905



FC-791 こども用庖丁グーテ105mm うさぎ(ピンク) (Knife for children rabbit / Pink)

全長 (Length)	重量 (Weight)	入数 (Quantity)	JANコード (JAN Code)
約240mm	約60g	60	4543225 007912



FC-792 こども用庖丁グーテ105mm しるくま(ブルー) (Knife for children white bear / Blue)

全長 (Length)	重量 (Weight)	入数 (Quantity)	JANコード (JAN Code)
約240mm	約60g	60	4543225 007929



キンダー パーク
Kinder Park 子ども用クッキングナイフシリーズ
 Kinder Park Dietary Education Knife Series



3 colors : ● ● ●

品番 (Item No.)	品名 (Description)	全長 (Length)	重量 (Weight)	入数 (Quantity)	JANコード (JAN Code)	材質 (Material)
FC-620 ●	子ども用クッキングナイフ115mm ピンク (for Children Pink)	約225mm	約70g	12/60	4543225 006205	刀身：ステンレス刃物鋼 ハンドル：熱可塑性エラストマー Blade: Stainless Steel Handle: Thermoplastic Elastomer
FC-621 ●	子ども用クッキングナイフ115mm ブルー (for Children Blue)					
FC-622 ●	子ども用クッキングナイフ115mm イエロー (for Children Yellow)					

富士印 マイクロギザ刃キッチン鋏 Fuji-Mark Serrated Edge Kitchen Shears

\\ NEW /

取り外して丸洗いでできる衛生的なセパレートタイプ

食洗機使用OK
Dishwasher Safe

切るものを選さない
マイクロギザ刃

バック袋も滑らず
ラクに切れる!



簡単に分解できます
Easy separable.



品番 (ItemNo.)	品名 (Description)	サイズ (Size)	重量 (Weight)	入数 (Quantity)	JANコード (JANcode)	材質 (Material)
FC-424	富士印 マイクロギザ刃キッチン鋏 (Fuji-Mark serrated edge kitchen shears)	200× 85×10mm	約97g	12/60	4543225 004249	刃身：ステンレス刃物鋼 本体：ポリプロピレン樹脂 Blade: Stainless Steel Handle: Polypropylene

キッチン鋏 Kitchen Shears



品番 (ItemNo.)	品名 (Description)	サイズ (Size)	重量 (Weight)	入数 (Quantity)	JANコード (JANcode)	材質 (Material)
1	FC-418 グレースラブセパレートキッチン鋏 (GRACELOVE separate kitchen shears)	約205×75×10mm	約95g	6/60	4543225 001088	刃身：ステンレス刃物鋼 ハンドル：ABS樹脂、熱可塑性エラストマー Blade: Stainless Steel Handle: ABS, Thermoplastic Elastomer
2	FC-419 グレースラブII (GRACELOVE II)	約205×75×10mm	約95g	6/60	4543225 001095	
3	FC-422 富士印 オールステンレスセパレートキッチン鋏 (All stainless separate kitchen shears)	約190×85×10mm	約125g	12/60	4543225 004225	本体：ステンレス刃物鋼 Body: Stainless Steel
4	FC-411 ニューアートクック (NEW Art cook)	約205×80×10mm	約105g	6/60	4543225 001002	刃身：ステンレス刃物鋼 ハンドル：ABS樹脂 Blade: Stainless Steel Handle: ABS

Kitchen Bijou キッチンビジュ リップピーラー Kitchen Bijou Rip Peeler

3 colors : ● ● ●



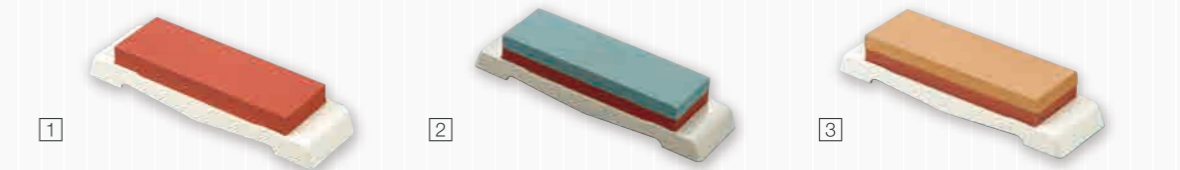
品番 (ItemNo.)	品名 (Description)	サイズ (Size)	重量 (Weight)	入数 (Quantity)	JANコード (JANcode)	材質 (Material)
FC-670	キッチンビジュ コーラル (Kitchen Bijou Coral)	約100× 18×23mm	約22g	20/60	4543225 006700	刃身：ステンレス刃物鋼 練り出し部：ABS樹脂 パイプ：アルミ(カラーアルマイト仕上げ) キャップ：AS樹脂 Blade: Stainless Steel Dough section: ABS Pipe: Aluminum (color alumite finish) Cap: AS
FC-671	キッチンビジュ ローズ (Kitchen Bijou Rose)				4543225 006717	
FC-672	キッチンビジュ ルビー (Kitchen Bijou Ruby)				4543225 006724	

ピーラー 皮引 Peeler



品番 (ItemNo.)	品名 (Description)	サイズ (Size)	重量 (Weight)	入数 (Quantity)	JANコード (JANcode)	材質 (Material)
FG-900W	ピーラー 皮引 (白) (Peeler White)	約65× 130×10mm	約20g	20/360	4960375 050917	刃身：ステンレス刃物鋼 本体：ポリプロピレン樹脂 Blade: Stainless Steel Body: Polypropylene

富士印 ホーム砥石 / ホームコンビ砥石 Fuji-Mark Whetstone / Combi-Whetstone with Platform for Home Use



品番 (ItemNo.)	品名 (Description)	サイズ (Size)	重量 (Weight)	入数 (Quantity)	JANコード (JANcode)	材質 (Material)
1	F-491 ホーム砥石 #1000 (Whetstone)	約230×65×30mm	約405g	30	4960375 013912	砥石(#1000・#3000)：溶質アルミナWA 砥石(#220)：緑色炭化ケイ素質GC 台座：ABS樹脂
2	F-492 ホームコンビ砥石 #220/#1000 (Combi-Whetstone)	約230×65×45mm	約560g	30	4960375 013929	Whetstone (#1000・#3000)：White Alumina Ceramic Whetstone (#220)：Green Carbon Ceramic Platform: ABS
3	F-493 ホームコンビ砥石 #1000/#3000 (Combi-Whetstone)	約230×65×45mm	約615g	30	4960375 013936	

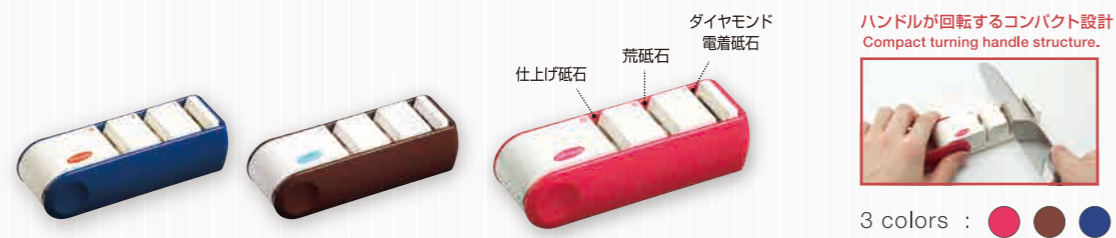
ダイヤモンド面直し砥石 Diamond Dressing Stone

へコんだ砥石の表面をキレイに削り落として平らに直す専用の砥石
Reflatten and restore whetstone surface.



品番 (ItemNo.)	品名 (Description)	サイズ (Size)	重量 (Weight)	入数 (Quantity)	JANコード (JANcode)	材質 (Material)
FC-451	ダイヤモンド面直し砥石 (Diamond Dressing Stone)	120× 65×40mm	約115g	60	4543225 004515	ダイヤモンド砥石：18-8 ステンレススチール (工業用ダイヤモンド電着) カバー：ABS樹脂 Blade: 18-8 Stainless Steel (Diamond electroplated) Handle: ABS

シャブレ
Shaple ダイヤモンド付トリプルシャープナー
 Shaple Triple Sharpener with Diamond



3 colors : ●●●

品番 (ItemNo.)	品名 (Description)	サイズ (Size)	重量 (Weight)	入数 (Quantity)	JANコード (JANcode)	材質 (Material)
FC-460 ●	シャブレ ローズピンク (Shaple Rose Pink)	約120×40×32mm	約85g	6/60	4543225 004607	本体：ABS樹脂 砥石：セラミック、18-8ステンレス鋼(ダイヤモンド電着) ゴム足：アクリル系粘着材入ウレタン Body: ABS Whetstone: Ceramic, 18-8 Stainless Steel (Diamond Plated) Rubber: Urethane with acrylic adhesive
FC-461 ●	シャブレ チョコレート (Shaple Chocolate)				4543225 004614	
FC-462 ●	シャブレ ネイビーブルー (Shaple Navy Blue)				4543225 004621	

トリズム
TRISM ツインロールシャープナー
 TRISM Double Rolling Sharpener



品番 (ItemNo.)	品名 (Description)	サイズ (Size)	重量 (Weight)	入数 (Quantity)	JANコード (JANcode)	材質 (Material)
FC-450	トリズム (TRISM)	約175×50×50mm	約100g	6/60	4543225 004508	本体：ポリプロピレン樹脂、熱可塑性エラストマー 砥石：セラミック Body: Polypropylene, Thermoplastic Elastomer Whetstone: Ceramic

アートクック ケント
Art cook / KENT ロールシャープナー
 Art cook / KENT Rolling Sharpener

2 colors : ●○

2 colors : ●○



品番 (ItemNo.)	品名 (Description)	サイズ (Size)	重量 (Weight)	入数 (Quantity)	JANコード (JANcode)	材質 (Material)
1	FK-436 ● アートクック レッド (Art cook Red)	約110×35×25mm	約25g	20/60	4960375 054182	本体：ポリプロピレン樹脂 砥石：セラミック Body: Polypropylene Whetstone: Ceramic
	FK-437 ○ アートクック ホワイト (Art cook White)				4960375 054281	
2	FK-505 ● ケント ブルー (KENT Blue)	約145×50×40mm	約80g	24/72	4960375 054540	本体：ABS樹脂 砥石：セラミック Body: ABS Whetstone: Ceramic
	FK-504 ○ ケント ホワイト (KENT White)				4960375 054533	

ケント
KENT ミニセラミックシャープナー
 KENT Mini Ceramic Sharpener



品番 (ItemNo.)	品名 (Description)	サイズ (Size)	重量 (Weight)	入数 (Quantity)	JANコード (JANcode)	材質 (Material)
FK-407 ○	ケントミニ ホワイト (KENT Mini White)	約80×15×40mm	約20g	24/144	4960375 054076	本体：ABS樹脂 砥石：アルミナセラミック Body: ABS Whetstone: Alumina Ceramic
FK-408 ●	ケントミニ ブラック (KENT Mini Black)				4960375 054083	

企業情報

About Us

商号
Name富士カトラリー株式会社
FUJI CUTLERY CO., LTD.代表者
Representative代表取締役社長 藤田 進
President Susumu Fujita創業
Establishment平成12年 4月 1日
1. April. 2000.

■本社

Head Office

〒959-0232 新潟県燕市吉田東栄町11番12号
TEL 0256-93-5275 (代) FAX 0256-92-740111-12 Yoshida-Higashisakae, Tsubame, Niigata, 959-0232, Japan
TEL +81-256-93-5275 FAX +81-256-92-7401

■燕事業本部

Business Headquarters

〒959-1277 新潟県燕市物流センター1丁目13番地
TEL 0256-63-7730 (代) FAX 0256-64-38111-13 Butsuryu-Center, Tsubame, Niigata, 959-1277, Japan
TEL +81-256-63-7730 FAX +81-256-64-3811

会社所在地

Address of Company

メール
Mail

info@fuji-cut.co.jp

ウェブサイト
Website

http://www.fuji-cut.co.jp/

資本金
Capital Fund10,000,000円
¥10,000,000 (Japanese Yen)事業内容
Business Description庖丁・調理用品・機械特殊刃物の製造販売
Production and Distribution of Cooking Knives,
Cooking Tools, Particular Blade for Machine取引銀行
Banks第四銀行燕南支店
Daishi Bank Tsubame South Branch主な製品
Main Products藤十郎庖丁・成平庖丁・富士印庖丁 他
TOJURO Knife, Narihira Knife, Fuji Mark Knife etc.