



Chef'sChoice®

あなたの包丁をよみがえらせる

シェフスチョイス 包丁研ぎ器 製品カタログ Vol.3



120N



シェフスチョイスの製品はすべて
アメリカで企画されています

JIC
SINCE 1973

外食産業への導入実績多数。砥石での研ぎ工程を再現する プロ仕様の電動式包丁研ぎ器

電動式包丁研ぎ器 120N

¥ 52,800(税込) / ¥ 48,000(税別)



① 砥石で研ぐのと同じ工程を再現。だから切れる

120 Nには " 荒研ぎ "、" 中研ぎ "、" 仕上げ研ぎ " の3種のスロット(研ぎ部)が搭載されており、中研ぎで刃にバリを作った後に、仕上げ研ぎで研磨することでバリを落として刃付けを行います。これにより鋭い切れ味を長い間持続することができます。

② パート・アルバイトの方でもすぐに使いこなせます

120 Nは包丁を差し込むだけで最適な角度となるよう溝型のスロットを搭載しています。これにより誰でも、包丁をスロットに入れて手前に1〜3回引くだけ、約90秒で簡単に研ぐことができます。水や油、潤滑油も不要なため、厨房が汚れる心配もありません。

③ コンパクトかつ100V 電源で使用できます

本体は幅 250×奥行 120×高さ110mm のコンパクトな設計なので収納にも便利。100V 電源がある場所ならどこでも作業できます。

(注)両刃・片刃用です。セラミック包丁、和包丁(刺身・出刃等)、ハサミ、工具などには使用できません。砥石用の水や油、潤滑油は不要です。



パートやアルバイトの方でも簡単に使用できる
(都内焼肉店 使用例)

■ 使い方

包丁の状態に合わせて研ぎ部を選び、溝型のスロットに入れて手前に1回から3回ゆっくり引くだけで簡単に研ぐことができます。



① 荒研ぎ(ダイヤモンド研磨材)
刃こぼれがひどいときに使います。



② 中研ぎ(ダイヤモンド研磨材)
仕上げ前のバリを作ります。



③ 仕上げ研ぎ
(酸化アルミニウムポリマー)
刃を滑らかに仕上げます。

■ 導入実績 (順不同)

アークミール(ステーキのどん、フォルクス、どん亭 他)、とんかつ和幸、ロピア、ベルク、せんどう、京成ストア、ビッグヨーサン、ちよだ鮎、海星ムサシ、大丸青果、肉のオカヤマ、あみやき亭、神奈川県食肉衛生検査所、萩見総合食品センター、オオタ総合食品、エムグラントフードサービス、居酒屋いっちょ、焼肉 龍ノ巢、武生製麺、城山観光ホテル、コスモフーズ、ステーキハウス ウェスタン、松尾ジンギスカン、レストランせんごく(ステーキハンバーグ)、神戸屋、アンデルセン、追分温泉、ジャストフーズ、三丹、エヌティービー、伊徳、タカヤナギ 他、病院、学校(給食)、セントラルキッチン等 多数

電動式と手動式、両方の機能性を備えたハイブリッド仕様の包丁研ぎ器

ハイブリッド式包丁研ぎ器 270 ￥29,700(税込) / ￥27,000(税別)



① 電動式(荒研ぎ・中研ぎ)と手動式(仕上げ研ぎ)両方のスロット(研ぎ部)を搭載

刃こぼれやサビなどがひどい時に使用する荒研ぎと、バリを作る工程の中研ぎは電動式、仕上げ研ぎのみ手動式になっています。

② 日常的なメンテナンスであれば手動式のみで OK

切れ味を維持するための日常の刃のメンテナンスには、電源を入れずに手動式の仕上げ研ぎのみで手軽に研ぐことができます。

③ 高品質なダイヤモンド研磨材を使用

全ての研ぎスロット(研ぎ部)に高品質なダイヤモンド研磨材を使用しているため、刃がシャープに仕上がります。

■ 使い方

包丁の状態に合わせて研ぎ部を選び、溝型のスロットに入れて手前に1回から3回ゆっくり引くだけで簡単に研ぐことができます。

(注) 両刃専用です。セラミック包丁、和包丁(刺身・出刃等)、ハサミ、工具などには使用できません。砥石用の水や油、潤滑油は不要です。



中研ぎ(電動)でしっかりバリをつける



日常のメンテナンスは仕上げ研ぎ(手動)のみで OK

シェフスチェイスは現場の負担を減らし、効率性を高めます

■ 包丁研ぎに関する比較表 (当社調べ)

◎ 大変優れている ○ 優れている △ 一般的

	Chef's Choice 270 / 120N		砥石による研ぎ	
研ぎ費用	◎	1本あたり 約18円～24円(※)	○	砥石代のみ (外注した場合は、一本あたり 1,000円～1,500円程度)
研ぎ時間	◎	1本あたり 平均2～3分	△	1本あたり 平均15～30分
研ぎ品質	○	誰が研いでも 同じ品質	△	作業者により 個人差あり
容易性	◎	誰でも簡単に 使用可能	△	習熟に時間を 要する

(※) 270の場合：(当社設定本体価格) 27,000円 ÷ 最大使用可能本数 1,500本 = 概算価格 18円
120Nの場合：(当社設定本体価格) 48,000円 ÷ 最大使用可能本数 2,000本 = 概算価格 24円
(費用には人件費等は含まれておりません。品質の評価には個人差があります)

独自のシャープナー技術を詰め込んだ手動式 2タイプ

手動式包丁研ぎ器 463

¥ 11,880(税込) / ¥ 10,800(税別)



第80回東京インターナショナル・ギフト・ショー秋2015
キッチン&ダイニンググッズコンテスト 大賞受賞



① 高品質なダイヤモンド研磨材を使用

高品質なダイヤモンド研磨材を使用しているため、スロット（研ぎ部）に包丁を入れて軽く前後に往復させるだけで包丁の切れ味がよみがえります。

② 2段階式の研ぎスロット

荒研ぎ・仕上げ研ぎの2段階のスロットにより、刃こぼれのひどい包丁から日常のメンテナンスまで対応します。

③ 持ちやすいグリップ

グリップ部分はラバー素材となっているため手にフィットし安定して研ぐことができます。また右利きの方でも左利きの方でも使用できます。

(注) 両刃専用です。セラミック包丁、和包丁（刺身・出刃等）、ハサミ、工具などには使用できません。砥石用の水や油、潤滑油は不要です。



ダイヤモンド研磨材は摩耗しにくく高い耐久性を誇る

手動式コンパクト包丁研ぎ器 476

¥ 2,640(税込) / ¥ 2,400(税別)



① コンパクトなのに本格的

高品質なシャープナー技術を小ぶりのサイズに詰め込んだコンパクトタイプ。引き出しなどの省スペースに収納でき、また持ち運びもできるのでアウトドアなどでも活躍します。

② 用途に合わせた2種の研磨材

荒研ぎ・仕上げ研ぎの2段階式。荒砥ぎには超硬金属の炭化タングステンを、仕上げ研ぎには細かい研磨に最適なセラミックを使用しています。

③ 指にフィットする「くぼみ」

グリップ部分には指がフィットする「くぼみ」があるため使用感も抜群です。また右利きの方でも左利きの方でも使用できます。

(注) 両刃専用です。セラミック包丁、和包丁（刺身・出刃等）、ハサミ、工具などには使用できません。砥石用の水や油、潤滑油は不要です。



コンパクトなサイズでキッチンで場所を取らない

■ シェフスチョイス 製品比較表

企画国・生産国：アメリカ（品番「476G」のみ中国製）

 <p>電動式包丁研ぎ器 120N 品番：120N JAN：0087877001200 価格：¥52,800(税込) / ¥48,000(税別)</p>		幅cm	奥行cm	高さcm	重さ	材質・その他	用途
	本体	25.0	12.0	11.0	2.0kg	材質：本体/ABS樹脂 研磨材/ダイヤモンド、 酸化アルミニウムポリマー 電圧/周波数/消費電力： AC100V 50/60Hz 70/60W 定格時間：10分 取扱説明書：有 保証書：有（1年）	業務用
	個装（化粧箱）	30.5	16.2	15.9	2.2kg		
	カートン（4個入り）	31.8	33.0	34.3	9.5kg		

 <p>ハイブリッド式包丁研ぎ器 270 品番：270 JAN：0087877102709 価格：¥29,700(税込) / ¥27,000(税別)</p>		幅cm	奥行cm	高さcm	重さ	材質・その他	用途
	本体	22.8	8.2	9.5	1.2kg	材質：本体/ABS樹脂 研磨材/ダイヤモンド 電圧/周波数/消費電力： AC100V 50/60Hz 35/30W 定格時間：10分 取扱説明書：有 保証書：有（1年）	業務用
	個装（化粧箱）	28.5	13.0	15.5	1.3kg		
	カートン（4個入り）	28.3	27.6	34.0	5.3kg		

 <p>手動式包丁研ぎ器 463 品番：463 JAN：0087877463015 価格：¥11,880(税込) / ¥10,800(税別)</p>		幅cm	奥行cm	高さcm	重さ	材質・その他	用途
	本体	21.5	5.5	7.0	170g	材質：ABS樹脂、ステンレス鋼、 ダイヤモンド研磨材 取扱説明書：有	家庭用
	個装（ブリスター）	24.5	5.5	18.5	260g		
	カートン（6個入り）	38.6	26.4	33.5	2.2kg		

 <p>手動式コンパクト包丁研ぎ器 476 品番：476G JAN：0087877476206 価格：¥2,640(税込) / ¥2,400(税別)</p>		幅cm	奥行cm	高さcm	重さ	材質・その他	用途
	本体	9.8	3.2	4.5	45g	材質：ABS、熱可塑性エラストマー（TPE） 炭化タンクステン、セラミック、 ステンレススチール 取扱説明書：有	家庭用
	個装（ブリスター）	8.6	4.5	17.5	55g		
	カートン（6個入り）	15.8	18.0	11.5	425g		

包丁の種類と特徴



三徳包丁

日本の家庭で最も使われている包丁。主に野菜・肉・魚用。



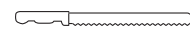
洋包丁(牛刀)

肉に鋭く包丁の先が切れ込んでいくのが特徴。主に野菜・肉・魚用。



ペティナイフ

果物や野菜の皮むきから、ちょっとした料理にまで活躍する小型の包丁。主に野菜・肉・魚用。



ブレッドナイフ

好みの厚さにパンを切るときに使う波刃が特徴。

品番	三徳包丁	洋包丁(牛刀)	ペティナイフ	ブレッドナイフ	特徴
120N 電動式包丁研ぎ器	●	●	●	●	片刃・両刃用 波刃可(※) ※仕上げ研ぎスロットを使用
270 ハイブリッド式包丁研ぎ器	●	●	●	●	両刃用 波刃可(※) ※仕上げ研ぎスロットを使用
463 手動式包丁研ぎ器	●	●	●	●	両刃用
476 コンパクト手動式包丁研ぎ器	●	●	●	●	両刃用

Chef's Choice

「シェフスチョイス」は、1984年にアメリカで生まれた包丁研ぎ器のブランドです。世界各国において、ホテルやレストラン、バーなどのプロフェッショナルから一般家庭に至るまで幅広く利用されており、包丁研ぎ器における世界のリーダー的地位を獲得しています。

Chef'sChoice®

総輸入元

JIC
SINCE 1973

株式会社ジャパンインターナショナルコマース
〒150-0045 東京都渋谷区神泉町 21-3 渋谷 YTビル 02 5階
TEL: 03-5790-2345 FAX: 03-5790-2346
e-mail: info@jicworld.co.jp URL: <https://www.jicworld.co.jp/>

販売店名