

真久作



商品カタログ
Product catalog



Japanese Craftsmanship for the Tomorrow's Kitchen

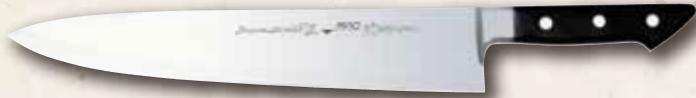


アルティメイト シリーズ

超硬特殊鋼が究極の切れ味と永切れを実現。
重量感のあるシェフ用最高峰シリーズ。

Ultimate Series

Sturdy Knives with large Bolster, designed for the Professional Chefs.
Ultimate long lasting Edge with a beautiful Blade.



1101 SBK-120 Chef Knife 牛刀
Blade Length / 刃渡り 320mm



1102 SBK-105 Chef Knife 牛刀
Blade Length / 刃渡り 265mm



1103 SBK-95 Chef Knife 牛刀
Blade Length / 刃渡り 235mm



1104 SKS-105 Slicer 筋引き
Blade Length / 刃渡り 260mm



1105 SDK-85 Cleaver Knife 出刃
Blade Length / 刃渡り 215mm



プロフェッショナル シリーズ

薄刃で鋭い刃付けと、バランスの良さが世界中で評判。
トップシェフ達から絶大な人気のシリーズ。

Professional Series

Razor sharp thin Blade. Light but with a great balance.
Fits comfortably in your Hands.



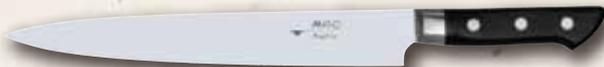
1201 MBK-110 Chef Knife 牛刀
Blade Length / 刃渡り 275mm



1202 MBK-95 Chef Knife 牛刀
Blade Length / 刃渡り 250mm



1203 MBK-85 Chef Knife 牛刀
Blade Length / 刃渡り 220mm



1204 MK S-105 Slicer 筋引き
Blade Length / 刃渡り 260mm



1205 S O-70 Pro Sole Fillet ソール
Blade Length / 刃渡り 175mm



1206 BON-60 Boning 骨すき
Blade Length / 刃渡り 155mm



1207 MJU-65 Japanese Vegetable knife 菜切り
Blade Length / 刃渡り 170mm



1208 PK F-60 Paring Knife ペアリング(皮むき)
Blade Length / 刃渡り 155mm



1209 PK F-50 Paring Knife ペアリング(皮むき)
Blade Length / 刃渡り 125mm



1210 PK F-30 Paring Knife ペアリング(皮むき)
Blade Length / 刃渡り 80mm



1211 MS B-105 Bread Knife バン切り
Blade Length / 刃渡り 270mm



1212 MCK-10 5-D Slicer 筋引き
Blade Length / 刃渡り 270mm



1213 MT H-80 Chef Knife 牛刀(薄切り)
Blade Length / 刃渡り 200mm



1214 MSK-65 Santoku Knife 三徳
Blade Length / 刃渡り 170mm



シェフ シリーズ

水研ぎ工程により肉厚を削ぎ落とした
剃刀のような切れ味の高級シェフシリーズ。

Chef Series

Razor sharp thin Blade. High cost performance Series.
Recommended Series for the Professional to the Home Kitchen usage.

Chef Series



1301 BK-120 Chef Knife 牛刀
Blade Length / 刃渡り 310mm



1302 BK-100 Chef Knife 牛刀
Blade Length / 刃渡り 255mm



1303 BK-80 Chef Knife 牛刀
Blade Length / 刃渡り 210mm



1304 HB-85 Chef Knife
家庭用牛刀
Blade Length / 刃渡り 215mm



1305 HB-70 Chef Knife
家庭用牛刀
Blade Length / 刃渡り 180mm



1306 HB-55 Paring Knife
ペアリング(皮むき)
Blade Length / 刃渡り 135mm



1307 HB-40 Paring Knife
ペアリング(皮むき)
Blade Length / 刃渡り 100mm



1308 TH-100 Chef Knife
牛刀(薄切り)
Blade Length / 刃渡り 255mm



1309 TH-80 Chef Knife
牛刀(薄切り)
Blade Length / 刃渡り 200mm



1310 TH-50 Paring Knife
ペアリング(皮むき)
Blade Length / 刃渡り 130mm



1311 BS-90 Bread Knife
パン切り
Blade Length / 刃渡り 220mm



1312 SL-115 Slicer 筋引き
Blade Length / 刃渡り 290mm



1313 BN S-80 Fishing / Fillet
フィッシングナイフ
Blade Length / 刃渡り 200mm



1314 BN S-60 Fishing / Fillet
フィッシングナイフ(ケース付)
Blade Length / 刃渡り 160mm



1315 PK-25 Peeling Knife 皮むき
Blade Length / 刃渡り 65mm



1316 FC-90 Frozen Knife 冷凍 切り
Blade Length / 刃渡り 220mm



1317 PB-60 Boning Knife 骨すき
Blade Length / 刃渡り 155mm



ノンスティック シリーズ

フッ素樹脂加工を表面に施し、汚れが付きにくく、すべりの良い、お手入れも楽な包丁。

Black Fluorine Coated Series

Feel the smooth cutting. Easy to care. Light weight knives.

Black Fluorine Coated Series



1401 B F - H B - 85 Chef Knife
家庭用牛刀(フッ素コーティング)
Blade Length / 刃渡り 215mm



1403 B F - H B - 55 Paring Knife
ペアリング(皮むき)(フッ素コーティング)
Blade Length / 刃渡り 135mm



1402 B F - H B - 70 Chef Knife
家庭用牛刀(フッ素コーティング)
Blade Length / 刃渡り 180mm



1404 B F - SK - 65 Santoku Knife
三徳(フッ素コーティング)
Blade Length / 刃渡り 170mm



『真久作』スーペリア シリーズ

超硬特殊鋼を使用。刃が厚めで重量感がある、最高級家庭用シリーズ。

Superior Series

Beautiful Pattern on the Blade.
Has a larger Handle for more better Grip.
Sharp Edge and stays sharp longer.

Superior Series



1501 SA-80 Utility Knife
一般料理用
Blade Length / 刃渡り 205mm



1505 SP - 50 Paring Knife
ペアリング(皮むき)
Blade Length / 刃渡り 125mm



1502 SA-70 Utility Knife
一般料理用
Blade Length / 刃渡り 185mm



1506 SK - 65 Santoku Knife
三徳
Blade Length / 刃渡り 170mm



1503 SF-85 Fillet Knife
刺身
Blade Length / 刃渡り 210mm



1507 SK - 40 Paring Knife
ペアリング(皮むき)
Blade Length / 刃渡り 100mm



1504 SD - 65 Cleaver Knife
出刃
Blade Length / 刃渡り 165mm



1508 SB-105 Bread Knife
パン切り
Blade Length / 刃渡り 270mm



MAC オリジナル (包丁)

人間工学から生まれたマックオリジナルデザインシリーズ。極薄の刃付でシャープな切れ味。力が入れやすく握りやすいヒップアップハンドル。

Original Series

Thin Blade with a Razor Sharp Edge. Hip up Handle makes you easier to cut with less strength. Round Tip comes from the Safety but has the edge on it. Why do you need a tip like a Sword or a Spear? Very light weight.

Original Series



1601 AB-80 Utility Knife 一般料理用
Blade Length / 刃渡り 195mm



1602 AB-60 Utility Knife 一般料理用
Blade Length / 刃渡り 170mm



1603 AB-50 Utility Knife 一般料理用
Blade Length / 刃渡り 140mm



1604 CP Paring Knife ペアリング(皮むき)
Blade Length / 刃渡り 105mm



1605 MK-40 Cheese Knife チーズ・バターナイフ
Blade Length / 刃渡り 100mm



1606 CK-90 Carving Knife カービング(肉切り)
Blade Length / 刃渡り 230mm



1607 FK-70 Fillet Knife フィレット(刺身)
Blade Length / 刃渡り 175mm



1608 AC-55 Utility Knife 小包丁
Blade Length / 刃渡り 150mm



ダマスカス・シリーズ

一本ずつ模様が違う 32層の特殊鋼を使用した、口金付きのプロ仕様のダマスカスシリーズ。

Damascus Series

32 layers makes the beautiful Pattern on the Blade and only one in the World. Great balanced. Professional Chef loves to use it. Of course, with a sharp Blade.

Damascus Series



1701 DA-SL-240 Slicer スライサー
Blade Length / 刃渡り 240mm



1702 DA-B-S-230 Bread Knife パン切り
Blade Length / 刃渡り 230mm



1703 DA-BK-240 Chef Knife 牛刀
Blade Length / 刃渡り 240mm



1704 DA-BK-200 Chef Knife 牛刀
Blade Length / 刃渡り 200mm



1705 DA-BK-150 Chef Knife 牛刀
Blade Length / 刃渡り 150mm



1706 DA-SK-180 Santoku Knife 三徳
Blade Length / 刃渡り 180mm



1707 DA-JU-180 Japanese Vegetable knife
薄刃(菜切り)
Blade Length / 刃渡り 180mm



1708 DA-PK-135 Paring Knife
ペアリング(皮むき)
Blade Length / 刃渡り 135mm



1709 DA-PK-90 Paring Knife
ペアリング(皮むき)
Blade Length / 刃渡り 90mm

Kid's Knife Series



キッズキッチンナイフ シリーズ

子供の手に合わせた、軽くて扱いやすい包丁。先端を丸くし刃の部分を短くするなど、安全性と使いやすさにこだわった子供包丁シリーズ。

Kid's Knife Series

Developed from considering 'SAFETY' as first priority for small Children to use. Resin Handle fits comfortably in Children's hands. The Edge is only putted on where the White Line is marked on the Blade.



1801 KK-5 0 (G) Kid's Kitchen Knife
キッズキッチンナイフ(グリーン)
Blade Length / 刃 渡り 125mm



1802 KK-5 0 (B) Kid's Kitchen Knife
キッズキッチンナイフ(ブルー)
Blade Length / 刃 渡り 125mm



1803 KK-5 0 (O) Kid's Kitchen Knife
キッズキッチンナイフ(オレンジ)
Blade Length / 刃 渡り 125mm



1804 KK-5 0 (P) Kid's Kitchen Knife
キッズキッチンナイフ(ピンク)
Blade Length / 刃 渡り 125mm



1805 KK-5 0 (Y) Kid's Kitchen Knife
キッズキッチンナイフ(イエロー)
Blade Length / 刃 渡り 125mm



特殊鋼 和包丁

硬くてサビに強い、高炭素特殊鋼の『和包丁』シリーズ。

Japanese Series

By using the Blade Material of High Carbon Stainless Steel, makes you much easier to take care comparing with the Traditional Japanese Knives (using HAGANE). Laminated Plywood Handle fits in your hands comfortably. Has a Razor Sharp Edge.

Japanese Series



2301 FKW -10 Sashimi Knife
刺身(片刃 / Single Blade)
Blade Length / 刃 渡り 300mm



2302 FKW -9 Sashimi Knife
刺身(片刃 / Single Blade)
Blade Length / 刃 渡り 270mm



2303 FKW -7 Sashimi Knife
刺身(片刃 / Single Blade)
Blade Length / 刃 渡り 225mm



2304 WSC -FKW-7
Wooden Scabbard (for FKW-7)
鞘 (FKW- 7用)



2305 CL -75 Japanese Deba
出刃(片刃 / Single Blade)
Blade Length / 刃 渡り 185mm



2306 CL -65 Japanese Deba
出刃(片刃 / Single Blade)
Blade Length / 刃 渡り 165mm



2307 CL -40 Japanese Deba
出刃(片刃 / Single Blade)
Blade Length / 刃 渡り 110mm



2308 JU -65 Japanese Vegetable Knife
薄刃(菜切り)
Blade Length / 刃 渡り 165mm

中華包丁

日本を代表する名山 富士山 をモチーフに模様を施しております。

Chinese Series

Using a fine Stainless Steel for the Blade. Laminated Plywood Handle fits comfortably in your Hands. The Pattern on the Blade is a Motif of the famous Mt. Fuji.



1901
CCB -80 Chinese Chef Knife
中華包丁
Blade Length / 刃 渡り 200mm

ナイフセット

日本の皇室におかれては、慶事の時に刀剣を贈られる風習があります。アメリカ・ヨーロッパの国でも功労のあった人や、結婚式などのおめでたい時に刃物を贈る習慣があります。御祝い事や感謝の意味に贈り主の心のこもった最高のプレゼントです。

Knife Sets

In Japan, it has been a Custom amongst the Royal Family for ages, to present a Sword or a Knife on Suspicious Occasions. Similar Customs are found around the World too. A Set of Good Kitchen Knives is a Present that will bring a daily joy for Generations.

Knife Sets



2本セット用箱 イメージ 2 pcs. Box image



3101 ACP
2 pcs. Knife Set
(CP/AB-60)

ナイフセット



3102 BF- H-202
2 pcs. Knife Set
(BF-HB-55/BF-HB-85)

ナイフセット



3103 CHEF -32
3 pcs. Knife Set
(TH-50/TH-80/SB-105)

ナイフセット



3104 CHEF-33
3 pcs. Knife Set
(BS-90/HB-55/HB-85)

ナイフセット



3105 GS H-31
3 pcs. Knife Set
(SR-85/PKF-50/MBK-85)

ナイフセット



3106 GS P-31
3 pcs. Knife Set
(CP/FK-70/AB-60)

ナイフセット



3107 GS P-41
4 pcs. Knife Set
(CP/AB-60/FK-70/CK-90)

ナイフセット



3108 H-30
2 pcs. Knife Set
(HB-55/HB-85)

ナイフセット



3109 MSK-201
2 pcs. Knife Set
(SK-40/MSK-65)

ナイフセット



3110 PRO-31
3 pcs. Knife Set
(PKF-50/MTH-80/MSB-105)

ナイフセット



3111 PRO-32
3 pcs. Knife Set
(PKF-50/MTH-80/MBK-95)

ナイフセット



3112 SU-27
2 pcs. Knife Set
(SP-50/SA-70)

ナイフセット



3113 SU-68S
6 pcs. Knife Set
(SR-65/BS-90/SP-50/SD-65/SA-80/SF-85)

ナイフセット

砥石 Sharpeners



- 4101 SR-95
Ceramic Sharpening Rod
セラミック・ボール砥石
Rod / 砥石長さ 240mm
- 4102 SR-85
Ceramic Sharpening Rod
セラミック・ボール砥石
Rod / 砥石長さ 215mm
- 4103 SR-65
Ceramic Sharpening Rod
セラミック・ボール砥石
Rod / 砥石長さ 180mm
- 4104 SR-95BK
Ceramic Sharpening Rod
セラミック・ボール砥石
Rod / 砥石長さ 240mm
- 4105 SR-85BK
Ceramic Sharpening Rod
セラミック・ボール砥石
Rod / 砥石長さ 215mm



- 4106 S S -1 Kitchen Whetstone
キッチン砥石
Rod / 砥石長さ 65mm



- 4107 TC S -1 Kitchen Whetstone
セラミック・キッチン砥石
Rod / 砥石長さ 22mm

アクセサリ Accessories



- 5101 K R -108
Knife Roll Carrying Bag
包丁ロールバッグ



- 5102 K S -4 Kitchen Scissors
キッチン鋏
Blade Length / 刃渡り 85mm



- 5103 PE -01 Stainless Peeler
ピーラー
Blade Length / 刃渡り 50mm



- 5104 CB BK Cutting Boards
まな板 Siz e / 370×240×4 mm
- 5105 CB O Cutting Boards
まな板 Siz e / 370×240×4 mm

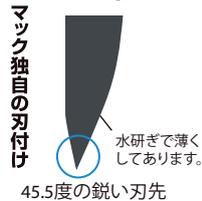
MAC は、 日本が生んだ世界のブランド

MACは創業以来、一貫して追及してきたものは非常に鋭い切れ味で、切りたい物がまっすぐに切れ、全体のバランスがよく、長時間使っても疲れず、切れ味の持続性も長く、お手入れも簡単で高い耐久性のある理想の包丁を目指しています。当社はさらに、皆様から喜んで頂ける優れた商品を開発し、世界へと提案してまいります。

切れ味の秘密

高単位炭素をはじめモリブデン、バナジウム、タングステンなどの贅沢な素材を使用した特殊鋼は、錆びに強く非常に硬度が高く、更に、マック独自の考えによる、和包丁のような片刃風に刃付けをしています。熟練の職人が一本一本、手作業による水研ぎ工程で刃を薄く研いで、他社ではできない究極の切れ味を実現しています。切れ味は料理の味を左右します。マックの製品をぜひご愛用下さい。

■ MAC Edge



■ Other Brand



MAC Japanese Craftsmanship for the Tomorrow's Kitchen

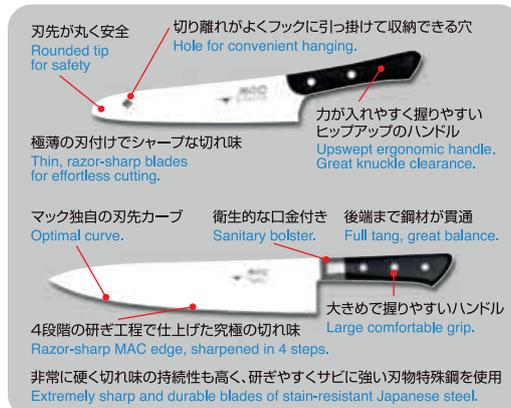
Since MAC Corporation was established in Year 1965, we have been researching and developing Knives under how to make ' Razor-sharp Edge ', ' Well-balanced ', ' Long lasting Sharpness ', ' Comfortable Handle ', ' Easy to care '. Producing in Seki-City and in Sakai-City, JAPAN, we have been selling over 30 Million Knives since 1965 throughout the World. We will keep on investigating and researching to make a Better Knife. ' Enjoy Cooking ' is our Key Word !

The Straight-cutting "MAC Edge"

The Characteristic of the MAC Edge is a hybrid type between the Traditional Japanese Single Beveled Chisel Edge – Single Blade (KATANA) and the Western 'V' shaped Edge – Double Edge (RYOBA). But slightly off-center, with an Angle around 45.5 Degrees. This Edge is extremely versatile with the ultimate combination of sharpness and control, allowing both thin slicing and straight cuts.

人間工学から生まれたデザイン

MACのスマートなデザインは、人間工学の研究と数多くの試作から生み出されました。家庭用キッチンナイフは、刃先が丸く刃付けしてあり安全で、刃先の穴は、フックに掛けるよう設計されており、手水など汚れが刃に流れず衛生的です。ハンドルがヒップアップしているので、押し切りにも力が入りやすくなっています。MACプロ用は、切っ先のカーブの形状やハンドルの握り具合、全体のバランスなど、理想の包丁を実現したデザインです。このマックのすぐれたデザインに対し、日本はじめ欧米各国の有名シェフたちから高い評価を受け、彼らの職場において活躍しております。



Superior Craftsmanship and Design

MAC Knives are entirely produced by the Professional Skilled Craftsmen in Seki-City, JAPAN which is renowned for the Superior Swords (KATANA) since the Middle Ages. Based on Ergonomics Research, MAC Knives were / are designed. MAC Blades are made from Chrome Molybdenum Vanadium High-Carbon Cutlery Steel, with Tungsten added to select Models for extra durability and sharpness. Also, to stabilize the Hardness more, we add Sub-Zero Process to some Professional Knives. Blades are hand-ground and hand-sharpened on water-cooled Stones (MIZUTO Process) to optimize the Quality of the finished Blades. Our Thin Razor-sharp Blades are sharper and stays sharper than the other Knife Brands. But easy to re-sharpen. That is why, many Famous Chefs around the World loves to use our Knives.

マック株式会社

〒590-0985 大阪府堺市堺区戎島町 2-25
TEL:072-238-4071 FAX:072-227-1252
メール : info@mactheknife.co.jp
http://www.mactheknife.co.jp

MAC CORPORATION

2-2-5 Ebisujimacho, Sakai-Ku, Sakai, Osaka 590-098 5, JAPAN.
TEL: +81-72-238-4071 FAX: +81-72-227-1252
Mail: info@mac-international.com http://www.mactheknife.co.jp/en/