

# 企画書



T096-1272 新潟県燕市杉柳912(物流センター入口)  
 TEL 0256-63-4541代 FAX 0256-64-2960  
 E-mail kanda@kankuma.co.jp  
 URL http://www.kankuma.co.jp

商品名

捌キング (サバキング)



魚の下処理に必要な4点  
 ①包丁、②うろこ取り、③骨抜き、④まな板  
 をセットにしました。  
 コンパクトに持ち運びできるのでアウトドア  
 で釣った魚を鮮度抜群な状態で下処理でき  
 ます。

①あじ切包丁  
 刃渡り103mmの小型～中型向きで使いやすい。

②うろこ取り  
 魚屋のプロも愛用する本格派のうろこ取り。

③骨抜き  
 先端のかみ合わせも重要。使いやすい骨  
 抜き。

④まな板  
 折りたたみ式なのでコンパクトに収納可能。

**※ネット販売時は定価販売厳守！**

発売日	発売済
生産国	
ケース入数	
備考欄	

商品CD	商品名	パッケージサイズ(約)	材質/成分	定価	率	JANコード
132237	捌キング☆	160x340x35		¥3,600	A	4949362681396
セット内容	小出刃包丁(あじ切包丁)	全長210mm	刃:ステンレス ハンドル:天然木			刃渡り約103mm
	うろこ取り	全長215mm	刃:ステンレス ハンドル:天然木			
	骨抜き	全長105mm	ステンレス			先端幅13mm
	まな板	440x150xH2mm	ホリプロピレン(耐熱100℃)			収納時(2つ折り)220x150mm
	巾着袋	210x285mm	綿100%			

R5.7.31