

SAKAI TAKAYUKI

堺孝行刃物  
総合力タログ

FULL PRODUCT LINEUP

VOL.6

AOKI HAMONO SEISAKUSYO Co.,Ltd.

MADE IN JAPAN



堺  
TAKAYUKI  
JAPAN  
堺

古より伝わる堺の名刀

# 堺孝行

Sakai's celebrated swords  
handed down from ancient times  
SAKAI TAKAYUKI

古来から権威の象徴とされてきた日本刀。厳選された鋼を幾重にも折り重ね鍛え上げた刃心は最高の切れ味と輝きを放ち魂が宿ると伝えられています。日本の和包丁とはまさに日本刀の流れを引き継いだ世界に誇れる芸術品でもあります。細部に渡る仕上げのクオリティーは上質な包丁を作り出す職人のプライドでもあります。先代より脈々と受け継がれてきた伝承の技でもあります。

世界に類を見ない独自の形状を持つ和包丁は魚や野菜など異なった食材を切る為に生み出された刃物であり繊細な日本料理には欠かすことの出来ない包丁です。600年の歴史を持つ堺刃物の伝統を守り続ける堺孝行ブランドをぜひ一度お手にとり世界に誇れる匠の技に触れて頂く事をスタッフ一同願っております。

Japanese swords have been a status symbol from ancient times. The core blade is forged by folding selected steel many times and features supreme sharpness and brilliance; it is has been said that the human soul dwells in the sword. Japanese knives are actually works of art descended from Japanese swords, and we proudly present them to the world.

The quality of meticulous workmanship represents the pride of masters who create quality knives, and the quality is ensured by traditional skills that have been continuously inherited from their predecessors. Japanese knives have their own unprecedented shapes and are without parallel in the world as knives created for cutting different foods, including fishes and vegetables, and are vital for delicate Japanese dishes. All of our staff members wish that you would pick up the Sakai Takayuki brand products which maintain the traditional skills of Sakai's Japanese knives and demonstrate the skills of world-class masters.





日本料理の最高峰とも謳われる京料理。永きにわたりその確かな技術は語り継がれてきました。京料理は味はもちろんの事、旬の食材をもちいた色鮮やかな色彩は四季の移り変わりすら感じさせます。京の都からほど近い堺で生まれた包丁が繊細な包丁技術を用いる京料理の繁栄に深く寄与した事は言うまでもありません。

Kyoto cuisine is even said to be the summit of Japanese dining. The solid techniques have been passed down from generation to generation. Kyoto cuisine offers a wonderful taste and, further, the colors created from the seasonal foods make us feel the changing seasons. It goes without saying that the knives born in Sakai near Kyoto has contributed much to the development of Kyoto cuisine, which skillfully and meticulously uses knife techniques.



堺は16世紀の始め東洋のベニスと呼ばれ南蛮貿易の交易拠点としてアジア随一の貿易都市として繁栄しました。後にこの堺の堺を黄金の日々と称え「物の始まり何でも堺」と呼ばれる由縁になりました。技術、文化の発信地であった中世の堺が生んだ多くの物を堺の職人や商人達が全国各地に活動の場所を広げそれぞれの土地で文化を築いたとも言われています。

Sakai City, a city of knives, was called the Venice of the East at the beginning of the 16th century, and it is said the city was the most prosperous city in Asia as a trade base. New technologies and cultures from throughout the world met here in Sakai, and later, they said of Sakai at that time, "All new things are born in Sakai." It is also said that the craftsmen and merchants of Sakai expand many things created in medieval Sakai throughout Japan through their activities, and they established new culture in the respective areas.



## contents

和包丁 ハガネ	6~21
和包丁 ステンレス	22~30
ダマスカス包丁	32~43
和式モデル	44~46
スペシャルモデル	47~51
洋包丁 ステンレス	52~64
ステーキ用品	53
洋包丁 ハガネ	65~66
家庭用包丁	68~69
ギフトセット	70
中華包丁	71
蕎麦切り	72~73
特殊刃物	74~75
カステラ・パン切り	76
製菓包丁	77
パレット	78
製菓小物	77, 79
むきものセット	80~81
お好み焼用品	82
料理小物	82~83
鉢類	84~85
他メーカー	86~92
サヤ	94~95
柄	96~97
包丁ケース	98~99
砥石	100~103
メンテナンス雑貨	104
包丁飾り棚	105
ネーム入れ 修理・メンテナンス	106



6	銀巻（水焼）	41	63層ダマスカス	80	むき物セット
7	真打/影打	42	33層槌目ダマスカス	81	むき物セット
7	富嶽	43	33層槌目ダマスカス杉原モデル	81	切出し・芯抜
8	本焼青二鋼（水焼）	44	銀三鋼 割り込み黒檀柄 仕様	82	お好み焼用品
9	本焼（水焼）	45	グランドシェフ 和式	82	料理小物
10	飛燕	45	イノックス和式	83	料理小物
10	青龍	46	黒影	84	料理バサミ・細工用鋸
10	玄武	46	青紙スーパー	84	布用鋸・文具鋸
11	白虎	47	グランドシェフ 切付柳刃（片刃） グランドシェフ 飛 燕（片刃）	85	園芸鋸
12	青二鋼黒檀柄	47	33層ダマスカス剣型柳刃（両刃） 17層ダマスカス剣型柳刃（両刃）	86	グレステン 包丁
12	うずしお	48	焰 紅蓮	87	グレステン 包丁ケース・砥石
13	青二鋼鏡面	48	焰 紅蓮 片刃	88	正本 本霞玉白鋼
13	特上鏡面	49	焰	89	杉本 中華包丁
14	青二鋼	50	焰SP	89	杉本 洋包丁
15	特上	51	カスタムナイフ	90	ミソノ モリブデン鋼
16	特上	51	INOX杉原モデル	90	ミソノ 440
17	特上片刃和式（薄口）	52	グランドシェフSP Type II	91	ミソノ UX10
17	特上片刃和式	53	グランドシェフSP Type I	91	ミソノ EU・カーボン
18	本霞研	53	ステーキ用品	92	正広 日本鋼
19	霞研水牛柄	54	グランドシェフTypeIII	92	正広 モリブデン鋼
20	霞研	55	グランドシェフSP	93	包丁殺菌庫
21	改良霞研	56	グランドシェフマイカルタ	93	ラップラクン
21	立研	57	グランドシェフ	94	黒石目サヤ
22	銀魂 本焼	57	グランドシェフサーモンナイフ	94	黒檀サヤ 黒檀ピンマグロ切サヤ
23	銀龍	58	イノックス	94	朴サヤ
23	VG-10 本焼昇龍	59	イノックス プロ	95	ナイフプロテクター
24	繁電	59	子供包丁	96	柄
24	斬月	60	イノックス抗菌カラー	97	柄
25	銀三鋼 黒檀柄	61	イノックス抗菌カラー	98	包丁ケース
26	シェフ和包丁	62	S/S PC柄カラー	99	包丁ケース
27	白銀	63	TUS	100	砥石 荒砥
27	四季彩シリーズ（霞研・INOX）	64	33層槌目ダマスカス	100	砥石 中砥
28	イノックス和包丁	65	青二鋼	101	砥石 仕上砥
28	イノックスプロV-2和式	66	日本鋼	101	砥石 セラミック砥石
29	モリブデンPC和包丁	68	家庭用包丁	102	孝行砥石
30	なないろ 正夫	69	家庭用包丁	102	剛研シリーズ
32	33層槌目ダマスカス和式	69	黒打菜切	102	スーパー砥石
33	銀河（ZA-18）	70	ギフトセット	102	長刃包丁用丸砥石
33	ダマスカス銀三割り込み	71	中華包丁	103	ダイヤモンド砥石
34	なないろ 三徳	72	蕎麦切り	103	天然砥石
35	なないろ 牛刀	73	蕎麦切り	103	家庭用砥石
36	なないろ 剣型牛刀	74	特殊刃物1	104	包丁・砥石 メンテナンス雑貨
36	なないろ 剣型三徳	75	特殊刃物2	105	包丁飾り棚
37	なないろ 筋引	76	カステラナイフ・ケーキナイフ	105	グラススタンド
37	なないろ 菜切	76	パン切り・ウェーブナイフ	105	ギフト用ツメ切
38	櫻漆（33層ダマスカス）	77	製菓包丁	106	ネーム入れ 修理・メンテナンス
39	櫻漆（33層ダマスカス）	78	パレット	107	包丁の研ぎ方
40	45層ダマスカス和式	79	ホティ印 泡立器	108	トラブルと対策
40	33層ダマスカス鹿柄				
41	コアレスダマスカス				

# I N D E X

<b>ア</b>	あじ切包丁 ..... 21、28	<b>コ</b>	抗菌包丁 ..... 60、61	<b>チ</b>	中華包丁 ..... 71	<b>包</b>	包丁殺菌庫 ..... 93
	当り金(卸金) ..... 83		子供包丁 ..... 59		チョッパーナイフ ..... 71		包丁研ぎ機 ..... 104
	あなご裂包丁 ..... 14、16		コゲ起し ..... 82		付包丁 ..... 74		骨切ナタ(クレバー) ..... 71
	油つぼ(サビ止め) ..... 104		小間切包丁 ..... 66		椿油 ..... 104		骨切鋸 ..... 75
	泡立て ..... 79		ゴムヘラ ..... 79		ツメ切 ..... 105		骨抜き ..... 83
	一体型包丁 ..... 28、59		金剛砂 ..... 104				本出刃 ..... 18
<b>イ</b>		<b>サ</b>	サーモンナイフ ..... 57	<b>テ</b>	天ぷら箸 ..... 83	<b>マ</b>	マグロ切包丁 ..... 75
<b>ウ</b>	ウェーブナイフ ..... 76		細工セット ..... 80、81				正広 ..... 92
	鰻裂包丁 ..... 14、16		細工鋸 ..... 77、84	<b>ト</b>	砥石 ..... 100~103		正本 ..... 88
	うろこ取り ..... 82		鮭切包丁 ..... 16		砥石台 ..... 104		まな箸(真魚箸) ..... 83
<b>エ</b>	柄 ..... 96、97		サビトール ..... 104		砥石面直し ..... 104		
	江戸裂(鰻裂) ..... 14、16		三角バチ ..... 82		とうふ切 ..... 74	<b>ミ</b>	ミートフォーク ..... 53
<b>オ</b>	オイスターオープナー ..... 82		サンドイッチナイフ ..... 76		研ぎ棒 ..... 53		ミゾノ ..... 90、91
	大阪裂(鰻裂) ..... 14、16		鮫皮卸 ..... 83		研ぎホルダー ..... 104		
	卸金 ..... 83	<b>シ</b>	殺菌庫 ..... 93		共柄包丁 ..... 28、59	<b>ム</b>	むき物セット ..... 80、81
<b>カ</b>	カービングナイフ&フォーク ..... 53		シメ包丁 ..... 75		ドレッジ ..... 79	<b>メ</b>	
	貝裂包丁(バラン切) ..... 21、28		シャブトン(砥石) ..... 101	<b>ナ</b>			目打 ..... 83
	カキ割 ..... 82	<b>ス</b>	シリコンヘラ ..... 79		名倉砥石 ..... 104		めん切包丁 ..... 72、73
	カステラナイフ ..... 76		スイカ切包丁 ..... 74		名古屋裂(鰻裂) ..... 14、16		面取り包丁 ..... 21
	家庭用包丁 ..... 68、69		杉本 ..... 89	<b>ニ</b>	波刃パン切 ..... 76		
	カニ切包丁 ..... 16		寿し切包丁 ..... 16、19、20、29		<b>握</b> り鉄 ..... 84	<b>モ</b>	餅切包丁 ..... 77
	カボチャ切 ..... 74		スチール棒 ..... 53		肉タタキ ..... 71		もちふきん ..... 79
	ガラサキ ..... 17、66		ステック砥石 ..... 104	<b>ハ</b>			盛箸 ..... 83
	カラー包丁 ..... 60~62		スパテル ..... 78		鉄 ..... 84、85		諸刃薄刃 ..... 15、21
	皮裁 ..... 82	<b>セ</b>	製菓包丁 ..... 76、77		バナナ切包丁 ..... 74		諸刃タタキ出刃 ..... 75
	皮むき ..... 28		セラックス ..... 101		鰯切包丁 ..... 14、16、19、20、26	<b>ヤ</b>	焼ゴテ ..... 77
<b>キ</b>	キッチン鉄 ..... 84		セラミック砥石 ..... 101		バラン切 ..... 21、28		矢床鉄 ..... 83
	木鉄 ..... 85		セラミックロールシャープナー ..... 104		バレット ..... 78	<b>ミ</b>	羊カン切包丁 ..... 77
	ギフトセット ..... 70		剪定鉄 ..... 85		パン切 ..... 76	<b>ラ</b>	ラシャ切 ..... 84
	京裂(鰻裂) ..... 16		煎餅切包丁 ..... 77		パン敷マット ..... 79		ラップラクン ..... 93
	切付包丁 ..... 16	<b>ソ</b>	そば切包丁 ..... 72、73	<b>ヒ</b>	ハンドソー ..... 75	<b>リ</b>	料理鉄 ..... 84
<b>ク</b>	クレバー ..... 71	<b>タ</b>	ダイヤモンド砥石 ..... 103		菱形薄刃包丁 ..... 15		冷凍切包丁 ..... 75
	グレステン ..... 86、87		タスナ抜 ..... 80	<b>フ</b>	ふどう切鉄 ..... 85		
	黒打菜切 ..... 69		タタキ出刃 ..... 75		舟行出刃 ..... 18、20、21		
	ケーキトング ..... 77		裁鉄 ..... 84		文化包丁 ..... 68、69		
	ケーキナイフ ..... 76			<b>ホ</b>	ホイッパー(泡立て) ..... 79		
					包丁飾り棚 ..... 105		

# 包丁に使用される鋼材

## ハガネ

ハガネとは鉄と炭素が合わさって出来た合金で、赤く加熱し急冷すると硬くなる特性があります。添加物が少なく、切れ味がよい反面、水に弱く、サビが出やすい素材です。

### ■代表的なハガネ鋼材

#### SK材

steel（ハガネ）とkougu（工具）の頭文字よりSK材と言います。種類がたくさん有り、包丁の鋼材としても使われます。

#### 黄紙鋼

SK材をベースに純度の高い砂鉄を加えて作り上げたハガネ材です。

#### 白紙鋼

全てに安来の砂鉄系の材料を使用したハガネ材で、不純物を極限まで減少させた鋼材です。

#### 青紙鋼

純度の高い白紙鋼にクローム、タングステンを添加した鋼材です。クロームは粘り強さ、タングステンは耐摩耗性がアップします。

（青鋼、白鋼に1～3号の表記がありますが、炭素量の違いで1号は多く含まれ硬く、3号は減らしねばり強さをもたせています。）

## ステンレス特殊鋼

ハガネにクロームを加え、サビに強く扱いやすくした鋼材です。添加物があるためハガネに比べ少し硬度が落ちます。

### ■代表的なステンレス特殊鋼材

#### 8A鋼

愛知製鋼が開発したステンレス鋼で、たくさんのメーカーがこの鋼材で包丁を製作しています。

#### VG10鋼（V金10号）

武生特殊鋼材で作られている高級刃物鋼です。硬度が高く、15%のクロームを含み、サビに強い鋼材です。

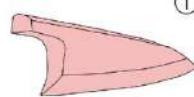
#### ボーラーウッデホルム鋼

世界最大の特殊鋼メーカーの鋼材で、自社の鉱山からとれる鉄鉱石は不純物が極めて少なく、高い技術で精製されています。

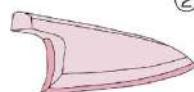
#### 銀三鋼

日立金属安来工場で作られている鋼材で、炭素量が多く、クロームもバランスよく含まれていて高級刃物の材料として使われています。

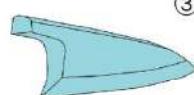
## 包丁の製法による特徴



- ① ハガネだけで出来ている片刃包丁で本焼と呼ばれている。  
高級な鋼材で作られる事が多く、すばらしい切れ味が楽しめます。全てがハガネのため、ねじれや衝撃に弱く、荒く使うとカケたり割れたりする場合があります。



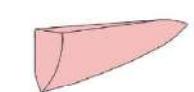
- ② ハガネと軟鉄を重ねて作られた片刃包丁で一般的に霞研と呼ばれる。  
軟鉄の部分が多いのでカケにくく、研ぎやすいのが特徴です。  
ハガネと軟鉄の硬さの違いで長期間使うと曲がり(ひずみ)が出る場合があります。



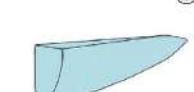
- ③ ステンレス特殊鋼のみで出来ている片刃包丁。  
サビに強く、切れ味も良いので近年人気があります。  
非常に硬い鋼材のものが多く、研ぎには良い砥石が必要になります。



- ④ ステンレス特殊鋼とステンレスを重ねて作られた片刃包丁です。サビに強く、手入れもカンタンですがハガネ包丁より砥石の上ですべるため研ぎに少し時間がかかります。



- ⑤ ハガネだけで出来ている両刃包丁。切れ味の良さと研ぎやすさで人気があります。  
水をふきとらないと茶色のサビがでます。



- ⑥ ステンレス特殊鋼のみで作られた両刃包丁。サビに強く手入れもカンタンです。  
左右どちらからも研げます。



- ⑦ ステンレス特殊鋼をステンレスで挟んだ両刃包丁。サビに強く、  
やわらかいステンレスで覆われているため比較的にカケにくいという特徴があります。  
左右対称に研ぐ必要があります。



- ⑧ ハガネを軟鉄で挟んだ両刃包丁。切れ味が良く、比較的カケにくい特徴があります。  
昔は家庭用に多く使われる製法だったが近年は高級な包丁も多く作られています。  
左右対称に研ぐ必要があります。



- ⑨ ハガネをステンレスで挟んだ両刃包丁。切れ味が良く表面はサビにくいので  
ハガネが出ている部分以外は美しく保つ事が出来ます。

# 和包丁ハガネ



ハ  
ガ  
ネ

## 銀巻 (水焼)

本焼両鏡面仕上げの包丁に純銀付柄・サヤを取り付け、錦袋と桐箱に入れてお届けする最高級和包丁セットです。

材質 白二鋼 青二鋼  
サビます  
柄 黒檀八角銀輪水牛柄



①正夫(本焼)  
純銀巻黒檀柄・サヤ付  
(錦袋・桐箱入り)

②正夫用桐箱  
49761 (仕様) 270~360mm用

③錦袋  
09607 (仕様) 銀巻用・袋(270~360mm用)

00900	300mm	〈仕様〉白鋼
00901	330mm	〈仕様〉白鋼
00905	300mm	〈仕様〉青鋼
00906	330mm	〈仕様〉青鋼



価格はQRコードよりご確認ください

## 真打/影打

600 年の伝統押打刃物が誇る技術の結晶でもある水本焼の  
技法で鍛造し優美な波紋をまとった最高峰の本焼和包丁です。

材質 白二鋼 サビます  
柄 黒檀八角ステン輪  
人工大理石柄



動画QR

①真打 飛燕

00911 300mm

②影打 玄武

00912 300mm

## 富嶽

総火造りの本焼鏡面刃物に日本のシンボルでもある富士山を  
浮かび上がらせた芸術的なシリーズです。

材質 白二鋼 サビます  
柄 黒檀八角両輪牛柄



③正夫

00161 300mm

④剣型柳刃

00162 300mm

⑤先丸正夫

00163 300mm

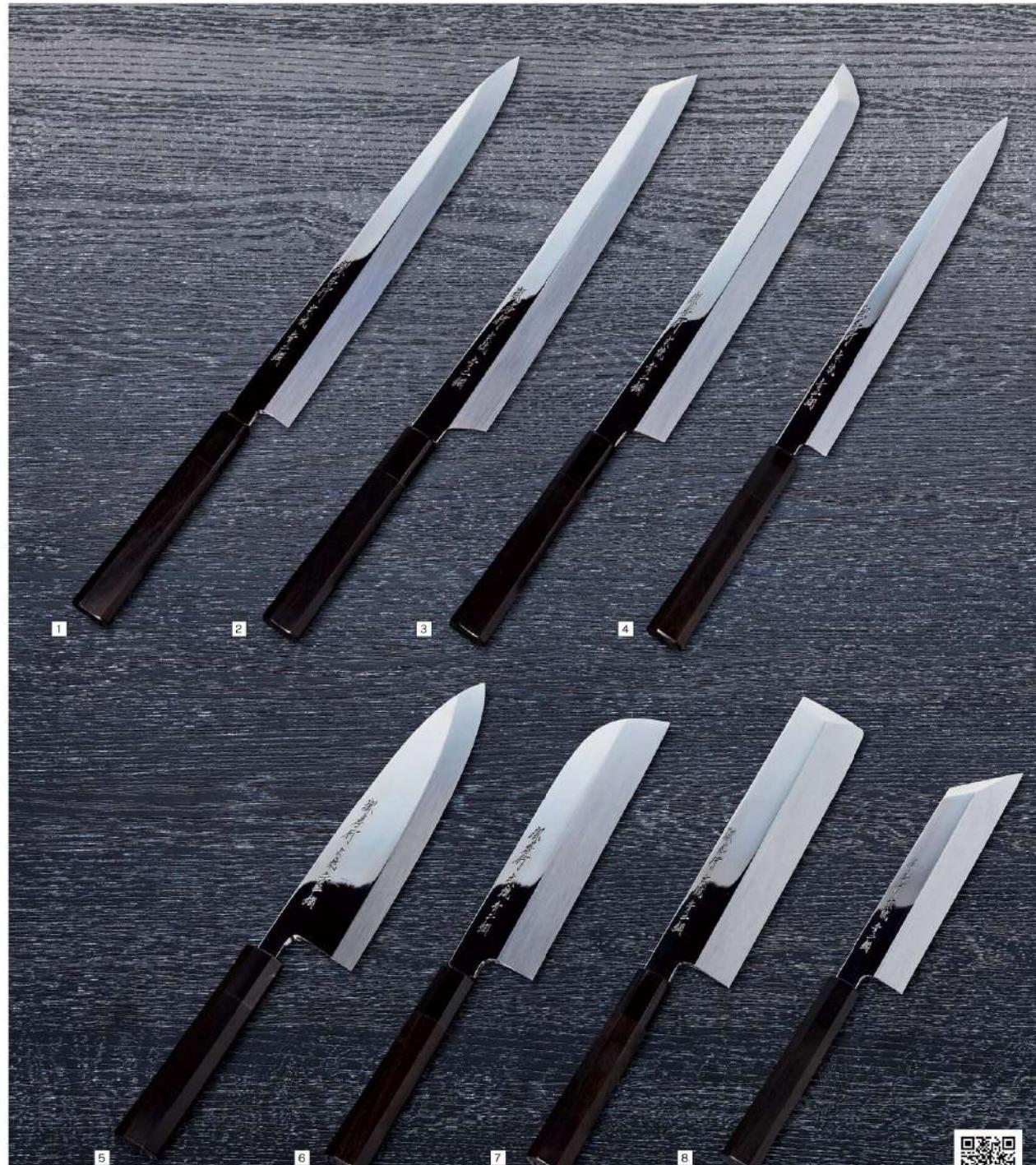


価格はQRコードよりご確認ください

# 本焼青二鋼 (水焼)

日本刀の流れを継ぎ、鏡面研及び黒丹八角柄の  
錠打刃物最高峰の和包丁です。

材質 青二鋼 サビます  
柄 黒檀八角水牛柄



動画QR

①正夫	②飛燕	③玄武
00303 240mm	00405 300mm	00406 300mm
00304 270mm		
00305 300mm		
00306 330mm		
00307 360mm		

④ふぐ引	⑤出刃
00313 240mm	00335 150mm
00314 270mm	00336 165mm
00315 300mm	00337 180mm
00316 330mm	00338 195mm
	00339 210mm
	00340 225mm
	00341 240mm

⑥鎌形薄刃	⑦薄刃
00353 180mm	00363 180mm
00354 195mm	00364 195mm
00355 210mm	00365 210mm
00356 225mm	00366 225mm
00357 240mm	00367 240mm

⑧むき物包丁
00397 180mm



# 本焼 (水焼)

安来の白二鋼を伝統工芸士が水焼した波紋も鮮やかな  
本焼和包丁です。

材質 白二鋼 サビます

柄

朴木牛柄



和包丁

ハガネ



①正夫
00002 210mm
00003 240mm
00004 270mm
00005 300mm
00006 330mm
00007 360mm
00008 390mm

②ふぐ引
00013 240mm
00014 270mm
00015 300mm
00016 330mm
00017 360mm

③鎌引
00023 240mm
00024 270mm
00025 300mm
00026 330mm
00027 360mm

④出刃
00035 150mm
00036 165mm
00037 180mm
00038 195mm
00039 210mm
00040 225mm
00041 240mm
00042 270mm
00043 300mm

⑤鎌形薄刃
00053 180mm
00054 195mm
00055 210mm
00056 225mm
00057 240mm
00058 270mm

⑥薄刃
00063 180mm
00064 195mm
00065 210mm
00066 225mm
00067 240mm
00068 270mm

価格はQRコードよりご確認ください



## 飛燕

飛燕型と呼ばれる独特の形に打ち上げた刺身包丁で刃材に青二銅を使用し気品あふれる鏡面仕上げを施しました。

材質 青二銅 サビます  
柄 黒檀八角水牛柄



①飛燕  
02234 270mm  
02235 300mm

## 青龍

美しいダマスカス模様が特徴で切れ味の鋭い青二銅を使用しました。

材質 青二銅 サビます  
柄 黒檀八角両輪水牛柄



②飛燕  
01164 270mm  
01165 300mm

## 玄武

切れ味鋭い青二銅を幾度も鍛造して打ち上げた堺打刃物の至高の逸品です。フレードの幅を広くして鏡面加工する事により重厚感を持たせました。

材質 青二銅 サビます  
柄 黒檀八角水牛柄



③玄武  
02245 300mm



価格はQRコードよりご確認ください

## 白虎

最高品質である白一鋼を鍛造し研ぎあげた堺打刃物が誇る  
最上クラスの和包丁です。

材質 白一鋼 サビます  
柄 黒檀八角両輪水牛柄



和包丁

ハガネ



①正尖	②先丸鋸引	③切付柳刃	④新月型
02203 240mm	02224 270mm	02214 270mm	02207 300mm
02204 270mm	02225 300mm	02215 300mm	02208 330mm
02205 300mm		02216 330mm	02209 360mm
02206 330mm			02210 390mm

③切付柳刃

④新月型



動画QR

価格はQRコードよりご確認ください



## 青二銅黒檀柄

堺鍛冶師の鍛造による包丁で安来青二銅を使用し黒檀柄を取り付けた堺刃物の最上級品です。

材質 青二銅 サビます  
柄 黒檀八角水牛柄



①正夫	②ふぐ引	③出刃	④鎌形薄刃	⑤薄刃	⑥むき物包丁
01203 240mm	01213 240mm	01235 150mm	01253 180mm	01263 180mm	01297 180mm
01204 270mm	01214 270mm	01237 180mm	01254 195mm	01264 195mm	
01205 300mm	01215 300mm	01239 210mm	01255 210mm	01265 210mm	
01206 330mm	01216 330mm	01241 240mm	01257 240mm	01267 240mm	
01207 360mm					

## うずしお

美しい表面はダマスカス模様と呼ばれており  
優美で高級感あふれる白二銅の和包丁です。

材質 白二銅 サビます  
柄 朴水牛柄



⑦正夫	⑧出刃	⑨鎌形薄刃
05303 240mm	05335 150mm	05353 180mm
05304 270mm	05337 180mm	05354 195mm
05305 300mm	05339 210mm	05355 210mm
05306 330mm		



## 青二鋼鏡面

青二鋼の包丁の表（平の部分）を鏡のように磨いた  
美しく優雅な包丁です。

材質 青二鋼 サビます  
柄 朴六角半丸水牛柄



和包丁

ハガネ



①正夫	②ふぐ引	③出刃
01303 240mm	01313 240mm	01333 120mm
01304 270mm	01314 270mm	01334 135mm
01305 300mm	01315 300mm	01335 150mm
01306 330mm	01316 330mm	01336 165mm
01307 360mm	01317 360mm	01337 180mm

④錐形薄刃	⑤薄刃
01353 180mm	01363 180mm
01354 195mm	01364 195mm
01355 210mm	01365 210mm
01356 225mm	01366 225mm
01357 240mm	01367 240mm

## 特上鏡面

特上（白二鋼）の包丁の表（平の部分）を鏡のように磨いた  
美しく優雅な包丁です。

材質 白二鋼 サビます  
柄 朴六角半丸水牛柄



⑥正夫	⑦ふぐ引	⑧出刃
03303 240mm	03313 240mm	03333 120mm
03304 270mm	03314 270mm	03334 135mm
03305 300mm	03315 300mm	03335 150mm
03306 330mm	03316 330mm	03336 165mm
03307 360mm	03317 360mm	03337 180mm

⑨錐形薄刃	⑩薄刃
03353 180mm	03363 180mm
03354 195mm	03364 195mm
03355 210mm	03365 210mm
03356 225mm	03366 225mm
03357 240mm	03367 240mm

価格はQRコードよりご確認ください



## 青二鋼

包丁に使われる銅の中では最高級といわれる安来の青二鋼を使用した切れ味の鋭い和包丁です。

材質 青二鋼 サビます  
柄 朴木牛柄



正夫	ふぐ引	鰐引	出刃	錐形薄刃	薄刃
01002 210mm	01012 210mm	01023 240mm	01033 120mm	01039 210mm	01053 180mm
01003 240mm	01013 240mm	01024 270mm	01034 135mm	01040 225mm	01054 195mm
01004 270mm	01014 270mm	01025 300mm	01035 150mm	01041 240mm	01055 210mm
01005 300mm	01015 300mm	01026 330mm	01036 165mm	01042 270mm	01056 225mm
01006 330mm	01016 330mm	01027 360mm	01037 180mm	01043 300mm	01057 240mm
01007 360mm	01017 360mm		01038 195mm		01058 270mm
01008 390mm					01063 180mm
<b>むき物包丁</b>	<b>骨切(鰯切)</b>	<b>あなご包丁</b>	<b>江戸製(鰯製)</b>	<b>名古屋製(鰯製)</b>	<b>大阪製(鰯製)</b>
01097 180mm	01073 240mm	01111 120mm	01113 150mm	01451 105mm	01431 180mm
	01074 270mm	01112 135mm	01114 165mm		
	01075 300mm		01115 180mm		
	01076 330mm		01116 195mm		
	01077 360mm		01117 210mm		
			01118 225mm		
			01119 240mm		



価格はQRコードよりご確認ください

# 特上

白二鋼を丹念に打ち上げて研ぎ上げた切れ味するどい  
堺孝行和包丁シリーズのスタンダードなシリーズです。

材質 白二鋼 サビます  
柄 朴木牛柄



和包丁

ハガネ



① 正直
03001 180mm
03002 210mm
03003 240mm
03004 270mm
03005 300mm
03006 330mm
03007 360mm
03008 390mm

② ふく引
03013 240mm
03014 270mm
03015 300mm
03016 330mm
03017 360mm

③ 端引
03022 210mm
03023 240mm
03024 270mm
03025 300mm
03026 330mm
03027 360mm

④ 出刃
03031 90mm
03032 105mm
03033 120mm
03034 135mm
03035 150mm
03036 165mm
03037 180mm

⑤ 鎌形薄刃
03052 165mm
03053 180mm
03054 195mm
03055 210mm
03056 225mm
03057 240mm
03058 270mm
03059 300mm

⑥ 薄刃
03062 165mm
03063 180mm
03064 195mm
03065 210mm
03066 225mm
03067 240mm
03068 270mm
03069 300mm

⑦ 菱形薄刃
03145 210mm
03146 225mm
03147 240mm

⑧ むき物包丁
03091 180mm

⑨ 諸刃薄刃
03163 180mm
03164 195mm
03165 210mm

⑩ 黒打菜切
07300 180mm

※割込み諸刃

価格はQRコードよりご確認ください



## 特上

白二鋼を丹念に打ち上げて研ぎ上げた切れ味するどい  
堺孝行和包丁シリーズのスタンダードなシリーズです。

材質 白二鋼 サビます  
柄 朴木牛柄



①身卸出刃

03102	210mm
03103	240mm
03104	270mm
03105	300mm

②切付包丁

03153	240mm
03154	270mm
03155	300mm

③骨切(鰯切)

03073	240mm
03074	270mm
03075	300mm
03076	330mm
03077	360mm

④鮭切

03132	210mm
03133	240mm
03134	270mm

⑤寿司切

03081	210mm
03082	225mm
03083	240mm

⑥カニ切包丁

08491	180mm
03113	150mm
03114	165mm
03115	180mm
03116	195mm
03117	210mm
03118	225mm
03119	240mm
03120	270mm

⑦江戸製(鰯裂)

03113	150mm
03114	165mm
03115	180mm
03116	195mm
03117	210mm
03118	225mm
03119	240mm
03120	270mm

⑧あなご包丁

03111	120mm
03112	135mm

⑨京製(鰯裂)

08441	60mm
08451	105mm

⑩名古屋製(鰯裂)

08431	180mm
08431	180mm

※PC口輸になります



## 特上片刃和式 (薄口)

従来の片刃和包丁と同じ製法で鍛え上げ洋包丁と変わりない薄さまで研ぎ上げた特上シリーズの一品です。

材質 白二鋼 サビます  
柄 朴木牛柄



①和牛刀(片刃) ②和剣型牛刀(片刃) ③和ペテ(片刃)

03210	210mm	03213	210mm	03209	180mm
03211	240mm				
03212	270mm				

## 特上片刃和式

人気のあるサバキ類を完全片刃の和包丁で製作しました。  
肉、魚両方に使えるスペシャルモデルになります。

材質 白二鋼 サビます  
柄 朴木牛柄



④和骨スキ(東型) ⑤和骨スキ(西型) ⑥和ガラスキ

03194	150mm	03190	150mm	03195	180mm	⑦切付岡刀
				03192	150mm	
				03193	180mm	

価格はQRコードよりご確認ください



## 本霞研

安来の白三鋼を使用し、  
堺の研ぎ師が研ぎ上げた切れ味の鋭い和包丁です。

材質 白三鋼 サビます  
柄 朴水牛柄



①正关	②ふく引	③鰯引	④身卸出刃	⑤出刃	⑥本出刃
05001 180mm	05012 210mm	05022 210mm	05102 210mm	05031 90mm	05038 195mm
05002 210mm	05013 240mm	05023 240mm	05103 240mm	05032 105mm	05237 180mm
05003 240mm	05014 270mm	05024 270mm	05104 270mm	05033 120mm	05239 210mm
05004 270mm	05015 300mm	05025 300mm	05105 300mm	05034 135mm	05241 240mm
05005 300mm	05016 330mm	05026 330mm		05035 150mm	05042 270mm
05006 330mm	05017 360mm	05027 360mm		05036 165mm	05043 300mm
05007 360mm				05037 180mm	

⑦舟行出刃	⑧錐形薄刃	⑨薄刃	⑩むき物包丁
05091 150mm	05051 150mm	05061 150mm	05097 180mm
05092 165mm	05052 165mm	05062 165mm	
05093 180mm	05053 180mm	05063 180mm	
05094 195mm	05054 195mm	05064 195mm	
05095 210mm	05055 210mm	05065 210mm	
05096 240mm	05056 225mm	05066 225mm	
	05057 240mm	05067 240mm	
	05058 270mm	05068 270mm	



# 霞研水牛柄

安来の白銅を使用し、  
柄は高級感溢れる天然の水牛角付朴柄です。

材質 白三銅 サビます  
柄 朴水牛柄



和包丁

ハガネ



① 正关	② ふく引	③ 鋸引	④ 出刃	⑤ 骨切(鎌切)	⑥ 寿司切
06301 180mm	06312 210mm	06322 210mm	06331 90mm	06338 195mm	06373 240mm
06302 210mm	06313 240mm	06323 240mm	06332 105mm	06339 210mm	06374 270mm
06303 240mm	06314 270mm	06324 270mm	06333 120mm	06340 225mm	06375 300mm
06304 270mm	06315 300mm	06325 300mm	06334 135mm	06341 240mm	06376 330mm
06305 300mm		06326 330mm	06335 150mm	06342 270mm	
06306 330mm		06327 360mm	06336 165mm	06343 300mm	
06307 360mm			06337 180mm		

⑦ 鎌形薄刃	⑧ 薄刃	⑨ むき物包丁
06351 150mm	06361 150mm	06397 180mm
06352 165mm	06362 165mm	
06353 180mm	06363 180mm	
06354 195mm	06364 195mm	
06355 210mm	06365 210mm	
06356 225mm	06366 225mm	
06357 240mm	06367 240mm	

価格はQRコードよりご確認ください



## 霞研

安来の白銅を使用し、  
本職用ながらも廉価でお届けする和包丁です。

材質 白三銅 サビます  
柄 朴PC口輪柄



正关	ふく引	鮫引	出刃	舟行出刃	鎌形薄刃
06001 180mm	06011 180mm	06022 210mm	06031 90mm	06038 195mm	06091 150mm
06002 210mm	06012 210mm	06023 240mm	06032 105mm	06039 210mm	06092 165mm
06003 240mm	06013 240mm	06024 270mm	06033 120mm	06040 225mm	06093 180mm
06004 270mm	06014 270mm	06025 300mm	06034 135mm	06041 240mm	06094 195mm
06005 300mm	06015 300mm	06026 330mm	06035 150mm	06042 270mm	06095 210mm
06006 330mm		06027 360mm	06036 165mm	06043 300mm	06055 210mm
06007 360mm			06037 180mm		06056 225mm
					06057 240mm

薄刃	むき物包丁	寿司切	骨切(餃切)
06061 150mm	06097 180mm	06081 210mm	06073 240mm
06062 165mm		06083 240mm	06074 270mm
06063 180mm		※割込み諸刃	06075 300mm
06064 195mm			06076 330mm
06065 210mm			
06066 225mm			
06067 240mm			



価格はQRコードよりご確認ください

## 改良霞研

日本古来の銅を使用し、低価格で本職用から家庭用まで  
使用出来る包丁です。

材質 黄銅 サビます  
柄 朴PC口輪柄



①正尖	②出刃	③舟行出刃	④錐形薄刃	⑤薄刃
07001 180mm	07031 90mm	07037 180mm	07091 150mm	07051 150mm
07002 210mm	07032 105mm	07038 195mm	07092 165mm	07062 165mm
07003 240mm	07033 120mm	07039 210mm	07093 180mm	07063 180mm
07004 270mm	07034 135mm	07040 225mm	07094 195mm	07064 195mm
07005 300mm	07035 150mm	07041 240mm	07095 210mm	07065 210mm
07006 330mm	07036 165mm			

## 立研

日本古来の銅を使用した幅広い用途の和包丁です。

材質 黄銅 サビます  
柄 朴PC口輪柄



⑥身卸出刃	⑦諸刃薄刃	⑧あじ切	⑨あじ切(黒)	⑩バラン切(貝型)	⑪面取り(片刃)
07102 210mm	07162 165mm	07077 90mm	07372 90mm	07168 105mm	07171 105mm
07103 240mm	07163 180mm	07078 105mm		07169 120mm	07172 120mm
07104 270mm		07079 120mm			
07105 300mm	06163 <仕様>霞研				
07106 330mm					
07107 360mm					

価格はQRコードよりご確認ください



## 和包丁ステンレス



ステンレス

### 銀魂 本焼

銀三鋼を本焼製法で鍛え上げ、鏡面加工を施した  
銀三鋼最高峰のシリーズになります。

材質 銀三鋼 サビに強い  
柄 黒檀八角両輪 水牛柄



正夫	ふぐ引
02411	240mm
02412	270mm
02413	300mm
02414	330mm
02415	240mm
02416	270mm
02417	300mm
02418	330mm



価格はQRコードよりご確認ください

## 銀龍

鋳びに強い SW 鋼を本焼に仕上げた切れ味するどい刺身包丁で嶺の研ぎ職人が1本1本丁寧に研ぎ上げています。

材質 SW鋼 サビに強い  
柄 黒檀八角ステン輪  
人工大理石



和包丁

ステンレス



① 正夫	② 刺型柳刃(飛燕型)	③ 先丸正夫(玄武型)
02262 270mm	02260 270mm	02264 300mm
02263 300mm	02261 300mm	

## VG-10 本焼昇龍

サビに強く切れ味の鋭い VG-10 を和包丁のスタイルでお届けする龍をあしらった本焼の片刃シリーズです。

材質 VG-10 サビに強い  
柄 ウエンジ水牛柄



④ 正夫	⑤ 飛燕	⑥ 玄武
00201 270mm	00203 300mm	00204 300mm
00202 300mm		

価格はQRコードよりご確認ください



## 紫電

刃は伝統工芸士による手研ぎ仕上げ。  
柄は、杉原溪童氏デザインによるアイアンウッド仕様。

材質 銀三鋼 サビに強い  
柄 デザートアイアンウッド



①正夫	②剣型柳刃(飛燕型)	③先丸鋸引
02103 240mm	02134 270mm	02124 270mm
02104 270mm	02135 300mm	02125 300mm
02105 300mm (木箱入り)		(木箱入り)
02106 330mm (木箱入り)		

(注意) SHIDEN の柄はデザートアイアンウッド材を使用している為に通常の正夫で使用されている朴の柄より比重が重い為に重量感があります。

(デザートアイアンウッド)

アメリカ南西部の砂漠地帯に存在し、長期に渡り砂の中に埋もれていた為内部が半化石化し密度が非常に高く、独特の光沢により美しい輝きを放ちます。その存在は大変貴重で木の王様とも呼ばれカスタムナイフのハンドルなどに使用されています。

## 斬月

闇夜に浮かぶ上弦の月をモチーフにした反りの強い和包丁です。  
サビに強く切れ味の鋭い銀三鋼を鍛造した逸品です。

材質 銀三鋼 サビに強い  
柄 ウエンジ両輪水牛柄



④先丸正夫(斬月型)
04237 300mm
04238 330mm
04239 360mm
04240 390mm



価格はQRコードよりご確認ください

## 銀三鋼 黒檀柄

鋸びに強く切れ味するどい銀三鋼に高級感溢れる  
黒檀八角柄を取り付けたシリーズです。

材質 銀三鋼 サビに強い  
柄 黒檀 八角 水牛柄



① 正丸 ② 刺型柳刃(飛燕型) ③ 先丸蜻引

04231

270mm

04233

270mm

04235

270mm

04232

300mm

04234

300mm

04236

300mm

和包丁

ステンレス



価格はQRコードよりご確認ください



## シェフ和包丁

従来の和包丁と同じ製法で、素材をサビに強い銀三鋼に替えた、全く新しい感覚の和包丁です。

材質 銀三鋼 サビに強い  
柄 朴八角 水牛柄



□正夫

04001	180mm
04002	210mm
04003	240mm
04004	270mm
04005	300mm
04006	330mm
04007	360mm

□ふぐ引

04012	210mm
04013	240mm
04014	270mm
04015	300mm
04016	330mm

□錆引

04022	210mm
04023	240mm
04024	270mm
04025	300mm
04026	330mm
04027	360mm

□刺型柳刃(飛蒸型)

04134	270mm
04135	300mm

□出刃

04032	105mm
04033	120mm
04034	135mm
04035	150mm
04036	165mm

□錆形薄刃

04052	165mm
04053	180mm
04054	195mm
04055	210mm
04056	225mm
04057	240mm

□薄刃

04062	165mm
04063	180mm
04064	195mm

□むき物包丁

04065	210mm
04066	225mm
04067	240mm

□身卸出刃

04097	180mm
04102	210mm
04103	240mm
04104	270mm
04105	300mm

□骨切(鱗切)

04073	240mm
04074	270mm
04075	300mm
04076	330mm



## 白銀

ステンレス鋼を鏡面仕上げすることにより鋸びに強く美しい包丁に仕上げました。

材質 8A銅 サビに強い  
柄 一位 八角 水牛柄



①正夫

04223	240mm
04224	270mm
04225	300mm

②むき物包丁

04229	180mm
-------	-------

③出刃

04226	150mm
04227	180mm
04228	210mm

四季彩シリーズ  
(霞研・INOX)

柄・サヤに漆器などに用いられる塗をほどこしました。

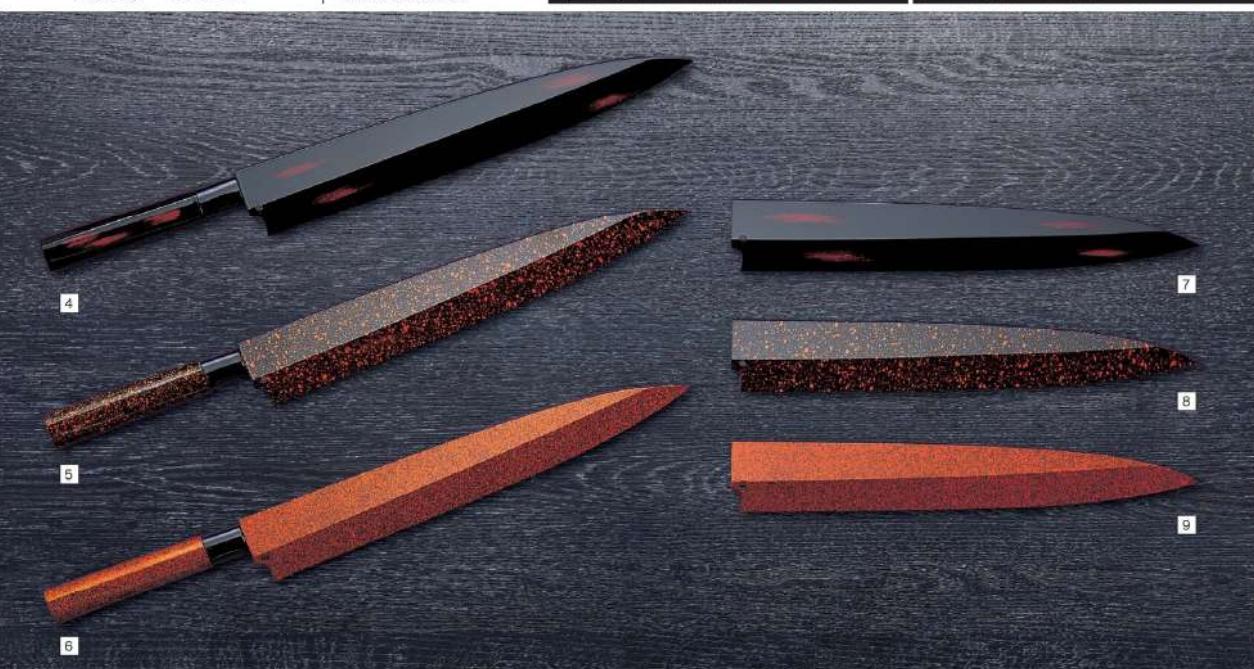
霞研

材質 白三銅 サビます  
柄 朴塗 PC口輪柄



イノックス

材質 8A銅 サビに強い  
柄 朴塗 PC口輪柄



④正夫(曜)霞研サヤビン付 ⑤正夫(金茶)霞研サヤビン付 ⑥正夫(光)霞研サヤビン付 ⑦正夫用サヤビン付(曜) ⑧正夫用サヤビン付(金茶) ⑨正夫用サヤビン付(光)

06202	210mm	06207	210mm	06212	210mm	24211	210mm	24221	210mm	24231	210mm
06203	240mm	06208	240mm	06213	240mm	24212	240mm	24222	240mm	24232	240mm
06204	270mm	06209	270mm	06214	270mm	24213	270mm	24223	270mm	24233	270mm
06205	300mm	06210	300mm	06215	300mm	24214	300mm	24224	300mm	24234	300mm
06206	330mm	06211	330mm	06216	330mm	24215	330mm	24225	330mm	24235	330mm

正夫(曜)INOXサヤビン付 正夫(金茶)INOXサヤビン付 正夫(光)INOXサヤビン付

04313	240mm	04317	240mm	04320	240mm
04314	270mm	04318	270mm	04321	270mm
04315	300mm	04319	300mm	04322	300mm

価格はQRコードよりご確認ください



## イノックス和包丁

切れ味鋭いステンレス鋼を丁寧に研ぎ上げて朴の水牛輪ハンドルを取り付けたシリーズです。

材質 8A鋼 サビに強い  
柄 朴木牛柄



①正夫	②出刃
04302 210mm	04333 120mm
04303 240mm	04334 135mm
04304 270mm	04335 150mm
04305 300mm	04336 165mm

③薄刃
04362 165mm
04363 180mm
04365 210mm

④むき物包丁
04397 180mm

⑤あじ切
04378 120mm

⑥バラン切	⑦皮むき(ステンレス刃)
04469 120mm	07050 105mm

〈材質〉1K6M

口輪について

①～④は水牛、⑤～⑦はプラスチックです。

## イノックスプロV-2和式

ブレードとハンドルをオールステンレスで仕上げた衛生的でスタイリッシュな和包丁です。

材質 8A鋼 サビに強い  
柄 ステンレス



①正夫
12406 210mm
12407 240mm
12408 270mm
12409 300mm



価格はQRコードよりご確認ください

## モリブデンPC和包丁

衛生面を重視して高温洗浄機や乾燥機の熱に耐えるように  
ハンドルを耐熱170度の樹脂に変更した  
お手入れし易い清潔な包丁です。

材質 8A銅 サビに強い  
柄 ナイロン柄



和包丁

ステンレス



①正夫

04602	210mm
04603	240mm
04604	270mm
04605	300mm

②出刃

04635	150mm
04637	180mm
04639	210mm

③薄刃

04665	210mm
04683	240mm

④寿司切

※オールステンレス

⑤PC黒柄 正夫

04702	210mm
04703	240mm
04704	270mm
04705	300mm

⑥PC黒柄 出刃

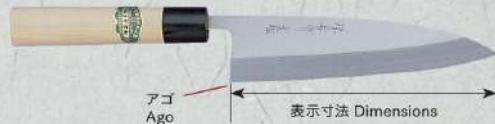
04735	150mm
04737	180mm
04739	210mm

### 寸法表示

マチ付の包丁



マチ無の包丁



和包丁には刺身包丁や薄刃包丁などの「マチ付」と出刃や鰻裂などの「マチ無し」があります。「マチ付」の包丁は先からマチまでの寸法を表示、「マチ無し」の包丁は刃渡り（アゴから先まで）の寸法を表示しております。（洋包丁は全て刃渡り寸法を表示しています。）

価格はQRコードよりご確認ください



# なないろ 正夫

衛生的で美しくをコンセプトにしたサビに強い包丁です。  
日本の伝統的な色合いをベースにして一本ごとに  
職人が色付けています。

材質 8A鋼 サビに強い  
柄 ABS樹脂



①黒檀	②ウルミ銀石目	③ワインべっ甲	④溜べっ甲	⑤緑べっ甲	⑥群青べっ甲	⑦群青パール
14503 210mm	14512 210mm	14608 210mm	14511 210mm	14514 210mm	14513 210mm	14506 210mm
14517 240mm	14526 240mm	14609 240mm	14525 240mm	14528 240mm	14527 240mm	14520 240mm
14531 270mm	14540 270mm	14610 270mm	14539 270mm	14542 270mm	14541 270mm	14534 270mm
14545 300mm	14554 300mm	14611 300mm	14553 300mm	14556 300mm	14555 300mm	14548 300mm



⑧金パール	⑨赤べっ甲	⑩朱パール	⑪レトロ金	⑫黄緑パール	⑬墨金	⑭レトロ木目	⑮乾漆墨黒
14504 210mm	14510 210mm	14505 210mm	14509 210mm	14507 210mm	14508 210mm	14502 210mm	14501 210mm
14518 240mm	14524 240mm	14519 240mm	14523 240mm	14521 240mm	14522 240mm	14516 240mm	14515 240mm
14532 270mm	14538 270mm	14533 270mm	14537 270mm	14535 270mm	14536 270mm	14530 270mm	14529 270mm
14546 300mm	14552 300mm	14547 300mm	14551 300mm	14549 300mm	14550 300mm	14544 300mm	14543 300mm



価格はQRコードよりご確認ください

形 状	名 称	用 途	使用し易い サ イズ (mm)
	正 夫	刺身をひくための包丁。 関東では柳刃、関西では正夫(しょうぶ)と呼ばれることが多い。	240 ~ 300
	ふぐ引	ふぐ等の薄造り用で正夫より幅も厚みも薄い。てっさ包丁とも呼ぶ。	210 ~ 270
	蛸 引	元々は関東型の刺身包丁だが最近は柳刃に押され使う人が減っている。	240 ~ 300
	先丸蛸引	最近人気のある刺身包丁。 幅の広いタイプは先丸正夫。 幅広でアゴが大きくけずられたものを玄武型と呼ぶ。	270 ~ 300
	切付柳刃	切付包丁と柳刃を融合させ考えられた刺身包丁。反り有りは剣型柳刃、幅広でアゴが大きくけずられたものを飛燕型と呼ぶ。	270 ~ 300
	出 刀	魚や鳥をさばく物だが厚みや長さによってかなりの種類に分かれ用途は広い。	150 ~ 240
	鎌形薄刃	関西型の野菜切で小さい物は面取りなどの細工包丁として使用する。	165 ~ 240
	薄 刃	関東型の野菜切で一般的には片刃だが両刃の物もある。	165 ~ 240
	鰯 切	鰯等の小骨の多い魚を細かく切る為の包丁。骨切とも呼ぶ。	240 ~ 300
	鰻 裂	関東型のうなぎ裂は江戸裂と呼ぶ。 他に大阪型や京都型、名古屋型などがある。	150 ~ 240
	和牛刀	元々は、洋食で使われていた牛刀に和包丁の柄を取り付けたモデルです。	210 ~ 270

# ダマスカス



## 33層槌目ダマスカス和式

美しいダマスカス模様に切れ味鋭くサビに強いVG-10を割り込ませた槌目の和式包丁です。

材質 VG10 サビに強い  
柄 ケヤキ、口輪マホガニ



①和牛刀

07475	210mm
07476	240mm

②和筋引

07477	240mm
-------	-------

③和三徳

07472	170mm
-------	-------

④和菜切

07473	160mm
-------	-------

⑤和刺型牛刀

07480	190mm
-------	-------

⑥和刺型三徳

07479	160mm
-------	-------

⑦和サバキ東

07478	150mm
07470	180mm

⑧和ベテ

07471	150mm
07474	180mm

⑨和ステーキベテ

07481	120mm
-------	-------



価格はQRコードよりご確認ください

## 銀河 (ZA-18)

コバルトを添加する事により耐摩耗性を飛躍的に向上させた  
鋼材 ZA-18 を仕様したサビに強い両刃の和式シリーズです。

材質 ZA-18 サビに強い  
柄 ウエンジ水牛柄



ダマスカス包丁



①和牛刀	②和筋引	③和三徳	④和葉切	⑤和ペテ	
07884 07885	210mm 240mm	07886 07882	240mm 180mm	07883 07881	165mm 150mm



動画QR

## ダマスカス銀三割り込み

堺 鍛治師と研ぎ師による総手造りの切れ味のすばらしい  
シリーズです。

材質 銀三銅 サビに強い  
柄 朴八角水牛柄



①和牛刀	②剣型柳刃(飛燕型)	③和筋引	④和ペテ	⑤和三徳	
14112 14113 14114 14115	210mm 240mm 270mm 300mm	14134 14135	270mm 300mm	14123 14124 14104 14105 14161	240mm 270mm 150mm 180mm

33層ダマスカス

価格はQRコードよりご確認ください



## なないろ 三徳

衛生的で美しくをコンセプトにしたサビに強い包丁です。  
日本の伝統的な色合いをベースにして一本ごとに職人が  
色付けしています。

材質 VG10 サビに強い  
柄 ABS樹脂



# なないろ 牛刀

衛生的で美しくをコンセプトにしたサビに強い包丁です。  
日本の伝統的な色合いをベースにして一本ごとに職人が  
色付けています。

材質 VG10 サビに強い  
柄 ABS樹脂



ダマスカス包丁



動画QR

①黒檀	②ウルミ銀石目	③ワインべっ甲	④潤べっ甲	⑤緑べっ甲	⑥群青べっ甲	⑦群青パール
14580 210mm 14629 240mm	14589 210mm 14638 240mm	14592 210mm 14641 240mm	14588 210mm 14637 240mm	14591 210mm 14640 240mm	14590 210mm 14639 240mm	14583 210mm 14632 240mm



動画QR

⑧金パール	⑨赤べっ甲	⑩朱パール	⑪レトロ金	⑫黄緑パール	⑬墨	⑭レトロ木目	⑮乾漆墨黒
14581 210mm 14630 240mm	14587 210mm 14636 240mm	14582 210mm 14631 240mm	14586 210mm 14635 240mm	14584 210mm 14633 240mm	14585 210mm 14634 240mm	14579 210mm 14628 240mm	14578 210mm 14627 240mm

価格はQRコードよりご確認ください



## なないろ 剣型牛刀

衛生的で美しくをコンセプトにしたサビに強い包丁です。  
日本の伝統的な色合いをベースにして一本ごとに職人が  
色付けしています。

材質 VG10 サビに強い  
柄 ABS樹脂



①黒檀	②ウルミ銀石目	③ワインべっ甲	④溜べっ甲	⑤綠べっ甲	⑥群青べっ甲	⑦群青バール	⑧金バール
14595 190mm	14604 190mm	14607 190mm	14603 190mm	14606 190mm	14605 190mm	14598 190mm	14596 190mm
⑨赤べっ甲	⑩朱バール	⑪レトロ金	⑫黄緑バール	⑬墨金	⑭レトロ木目	⑮乾漆墨黒	
14602 190mm	14597 190mm	14601 190mm	14599 190mm	14600 190mm	14594 190mm	14593 190mm	

## なないろ 剣型三徳

衛生的で美しくをコンセプトにしたサビに強い包丁です。  
日本の伝統的な色合いをベースにして一本ごとに職人が  
色付けしています。

材質 VG10 サビに強い  
柄 ABS樹脂



①黒檀	②ウルミ銀石目	③ワインべっ甲	④溜べっ甲	⑤綠べっ甲	⑥群青べっ甲	⑦群青バール	⑧金バール
14659 160mm	14668 160mm	14671 160mm	14667 160mm	14670 160mm	14669 160mm	14662 160mm	14660 160mm
⑨赤べっ甲	⑩朱バール	⑪レトロ金	⑫黄緑バール	⑬墨金	⑭レトロ木目	⑮乾漆墨黒	
14666 160mm	14661 160mm	14665 160mm	14663 160mm	14664 160mm	14658 160mm	14657 160mm	

動画QR

価格はQRコードよりご確認ください

## なないろ 筋引

衛生的で美しくをコンセプトにしたサビに強い包丁です。  
日本の伝統的な色合いをベースにして一本ごとに職人が  
色付けしています。

材質 VG10 サビに強い  
柄 ABS樹脂



動画QR

①黒檀	②ウルミ銀石目	③ワインべっ甲	④溜べっ甲	⑤緑べっ甲	⑥群青べっ甲	⑦群青パール	⑧金パール
14644 240mm	14653 240mm	14656 240mm	14652 240mm	14655 240mm	14654 240mm	14647 240mm	14645 240mm
⑨赤べっ甲	⑩朱パール	⑪レトロ金	⑫黄緑パール	⑬墨金	⑭レトロ木目	⑮乾漆墨黒	⑯
14651 240mm	14646 240mm	14650 240mm	14648 240mm	14649 240mm	14643 240mm	14642 240mm	

## なないろ 菜切

衛生的で美しくをコンセプトにしたサビに強い包丁です。  
日本の伝統的な色合いをベースにして一本ごとに職人が  
色付けしています。

材質 VG10 サビに強い  
柄 ABS樹脂



動画QR

①黒檀	②ウルミ銀石目	③ワインべっ甲	④溜べっ甲	⑤緑べっ甲	⑥群青べっ甲	⑦群青パール	⑧金パール
14614 160mm	14623 160mm	14626 160mm	14622 160mm	14625 160mm	14624 160mm	14617 160mm	14615 160mm
⑨赤べっ甲	⑩朱パール	⑪レトロ金	⑫黄緑パール	⑬墨金	⑭レトロ木目	⑮乾漆墨黒	⑯
14621 160mm	14616 160mm	14620 160mm	14618 160mm	14619 160mm	14613 160mm	14612 160mm	

価格はQRコードよりご確認ください



# 櫻漆 (33層ダマスカス)

水に強く耐久性の極めて高い櫻の木に熟練の職人が漆塗を施したハンドルを取り付けたダマスカス和式シリーズです。

材質 VG-10 サビに強い  
柄 櫻



①和牛刀(星速)	②和牛刀(黒伸)	③和牛刀(彩石)	④和牛刀(彩字)	⑤和牛刀(焼漆莉)
07952 210mm	07953 210mm	07954 210mm	07955 210mm	07975 210mm
07956 240mm	07957 240mm	07958 240mm	07959 240mm	07976 240mm



⑥和筋引(星速)	⑦和筋引(黒伸)	⑧和筋引(彩石)	⑨和筋引(彩字)	⑩和筋引(焼漆莉)
07960 240mm	07961 240mm	07962 240mm	07963 240mm	07977 240mm



⑪和三徳(星速)	⑫和三徳(黒伸)	⑬和三徳(彩石)	⑭和三徳(彩字)	⑮和三徳(焼漆莉)
07944 170mm	07945 170mm	07946 170mm	07947 170mm	07973 170mm



価格はQRコードよりご確認ください



動画QR



① 剣型牛刀 (星速) 07968 190mm	② 剑型牛刀 (黒伸) 07969 190mm	③ 剑型牛刀 (彩石) 07970 190mm	④ 剑型牛刀 (彩字) 07971 190mm	⑤ 剑型牛刀 (焼漆莉) 07979 190mm
----------------------------	----------------------------	----------------------------	----------------------------	-----------------------------



⑥ 剑型三徳 (星速) 07964 160mm	⑦ 剑型三徳 (黒伸) 07965 160mm	⑧ 剑型三徳 (彩石) 07966 160mm	⑨ 剑型三徳 (彩字) 07967 160mm	⑩ 剑型三徳 (焼漆莉) 07978 160mm
----------------------------	----------------------------	----------------------------	----------------------------	-----------------------------



⑪ 和菜切 (星速) 07948 160mm	⑫ 和菜切 (黒伸) 07949 160mm	⑬ 和菜切 (彩石) 07950 160mm	⑭ 和菜切 (彩字) 07951 160mm	⑮ 和菜切 (焼漆莉) 07974 160mm
---------------------------	---------------------------	---------------------------	---------------------------	----------------------------



⑯ 和ベテ (星速) 07940 150mm	⑰ 和ベテ (黒伸) 07941 150mm	⑱ 和ベテ (彩石) 07942 150mm	⑲ 和ベテ (彩字) 07943 150mm	⑳ 和ベテ (焼漆莉) 07972 150mm
---------------------------	---------------------------	---------------------------	---------------------------	----------------------------



動画QR

価格はQRコードよりご確認ください



## 45層ダマスカス和式

切れ味の鋭いステンレス特殊鋼を45層の槌目ダマスカス鋼に  
割り込ませた和式ハンドルシリーズです。

材質 10A サビに強い  
柄 朴六角半丸水牛柄

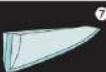


①牛刀	②筋引	③和三徳	④和菜切	⑤和ペテ
07254 180mm	07257 240mm	07252 180mm	07253 160mm	07251 150mm
07255 210mm				
07256 240mm				

## 33層ダマスカス鹿柄

人気のある33層ダマスカスにカスタムナイフ職人が鹿の角を  
加工した柄を取り付けたモデルです

材質 VG-10 サビに強い  
柄 鹿の角



⑥牛刀	⑦筋引	⑧刺型牛刀	⑨刺型三徳	⑩三徳	⑪菜切	⑫ペテ
07485 210mm	07487 240mm	07489 190mm	07488 160mm	07282 180mm	07484 160mm	07482 150mm
07486 240mm						



価格はQRコードよりご確認ください

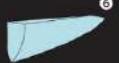
## コアレスダマスカス

異なる材質の特殊鋼を重ね合わせ  
芯材のない新しいタイプの包丁です。

材質 VG2 VG10

サビに強い

柄 マイカルタ



ダマスカス包丁

41



動画QR

① 刃型牛刀	② 刃型三徳	③ 刀型ペテ	④ 刀型柳刃
14415 190mm	14414 160mm	14413 120mm	14416 260mm

## 63層ダマスカス

サビに強く切れ味の鋭いモリブデン鋼を芯材にした  
美しい包丁です。

材質 ステンレス特殊鋼

サビに強い

柄 強化横層木



⑤ 牛刀	⑥ 筋引	⑦ 三徳	⑧ ペテ
14011 180mm	14023 240mm	14062 175mm	14002 120mm
14012 210mm	14024 270mm	14004 150mm	
14013 240mm			
14014 270mm			

価格はQRコードよりご確認ください

## 33層槌目ダマスカス

サビに強く切れ味鋭いVG-10を美しい紋様の  
槌目ダマスカス鋼に割り込ませた包丁です。

材質 VG-10 サビに強い  
柄 マホガニ



①牛刀	②筋引	③剣型柳刃	④剣型牛刀	⑤剣型三徳	⑥ブッチャーナイフ	⑦三徳
07394 180mm	07397 240mm	07398 270mm	07400 190mm	07399 160mm	07404 210mm	07392 180mm
07395 210mm						
07396 240mm						
⑧菜切	⑨サバキ東型	⑩ペテナイフ				
07393 160mm	07405 150mm	07390 80mm				
	07406 180mm	07389 120mm				
		07391 150mm				



価格はQRコードよりご確認ください

## 33層槌目ダマスカス杉原モデル

33層槌目ダマスカスシリーズに杉原渓童氏製作の  
デザートアイアンウッドハンドルを装着したプレミアムモデルです。

材質 VG-10 サビに強い

柄 デザートアイアン  
ウッド



①牛刀	②筋引	③刺型柳刃	④刺型牛刀	⑤刺型三徳	⑥三徳	⑦菜切
07414 180mm	07417 240mm	07418 270mm	07420 190mm	07419 160mm	07412 180mm	07413 160mm
07415 210mm						
07416 240mm						
⑧ペティナイフ						
07410 80mm						
07409 120mm						
07411 150mm						

価格はQRコードよりご確認ください



ダマスカス包丁

## 和式モデル



## スペシャルモデル

### 銀三銅 割り込み黒檀柄 仕様

山塚尚剛氏鍛造による、  
安来銀三銅割り込みのサビに強い和式シリーズです。

材質 銀三銅 サビに強い  
柄 黒檀八角水牛柄



①和牛刀	14212	210mm
	14213	240mm
	14214	270mm
	14215	300mm

②剣型柳刃(飛燕型)	14234	270mm
	14235	300mm

③和筋引	14223	240mm
	14224	270mm

④和ペテ	14204	150mm
	14205	180mm

⑤

和三徳

14261

180mm



価格はQRコードよりご確認ください

## グランドシェフ 和式

ポーラーウッデホルム特殊鋼を使用した  
グランドシェフナイフ和物のシリーズです。

材質 ポーラーウッデホルム  
特殊鋼 サビに強い  
柄 朴六角半丸水牛柄



①和牛刀	②和筋引	③和ペテ
10613 240mm	10623 240mm	10604 150mm
10614 270mm	10624 270mm	10605 180mm
10615 300mm		

## イノックス和式

サビに強く切れ味の鋭いモリブデン特殊鋼を使用した和式の  
モデルです。

材質 8A銅 サビに強い  
柄 朴水牛柄



④和牛刀	⑤和三徳	⑥和筋引	⑦和ペテ
14312 210mm	14361 170mm	14323 240mm	14304 150mm
14313 240mm			

価格はQRコードよりご確認ください



## 黒影

サビに強く切れ味鋭い VG-10 に Black フッ素加工を施すことにより汚れの付着を防ぎ衛生面も向上させた漆黒の包丁です。

材質 VG-10 サビに強い  
柄 ウエンジ水牛柄



①和牛刀	②和筋引	③和三徳	④和剣型三徳	⑤和剣型牛刀	⑥和ペテ
07493 07496	210mm 240mm	07497	240mm	07492	170mm
				07495	160mm

## 青紙スーパー

日立安来鋼の最高峰である青紙スーパーをステンレスに割り込んだすばらしい切れ味のシリーズです。

材質 青紙スーパー  
サビます  
柄 ケヤキ 口輪マホガニ



①和牛刀	②和筋引	③和三徳	④和剣型三徳	⑤和剣型牛刀	⑥和ペテ
01193 01194	210mm 240mm	01197	240mm	01196	165mm
				01191	160mm



① グランドシェフ 切付柳刃(片刃)  
② グランドシェフ 飛 燕(片刃)

サビに強く切れ味の鋭いスウェーデン鋼を日本伝統の和式スタイルで洋風片刃にアレンジした堺孝行オリジナルの包丁です。  
刺身や肉、野菜の細工など様々なシーンでお使い頂けます。

材質 ポーラーウッデホルム  
特殊鋼 サビに強い  
柄 POM樹脂  
TypeIデザートアイアンウッド

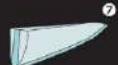


① グランドシェフ 切付柳刃 TypeI	② グランドシェフ 切付柳刃	③ グランドシェフ 飛燕 TypeI	④ グランドシェフ 飛燕
10849 260mm	10049 260mm	10847 300mm	10047 300mm
10850 260mm 左用	10549 260mm 左用	10848 300mm 左用	10547 300mm 左用

⑤ 33層ダマスカス剣型柳刃(両刃)  
⑥ 17層ダマスカス剣型柳刃(両刃)

人気のあるダマスカスシリーズを和食スタイルで  
使いやすいように考案された包丁です。

材質 VG10 サビに強い  
柄 マホガニ



⑤ 33層ダマスカス剣型柳刃	⑥ 17層ダマスカス剣型柳刃
07398 270mm	07231 300mm

価格はQRコードよりご確認ください



## 焰 紅蓮

安来青二鋼を鍛造し黒打の槌目で仕上げた  
高級感溢れる包丁です。

材質 青二鋼 サビます  
柄 樟



□和牛刀 01187 225mm □江戸型菜切 01186 180mm □和ペテ 01185 150mm



動画QR

## 焰 紅蓮 片刃

安来青二鋼を鍛造し黒打の槌目で仕上げた  
高級感溢れる包丁です。

材質 青二鋼 サビます  
柄 樟



□正夫 01188 300mm  
□飛燕 01189 300mm  
□玄武 01190 300mm

## 焰 紅蓮(ほむら ぐれん)

包丁の街 堺で600年以上の間、灯し続けられている紅蓮の炎から生まれた刀身は最も激しい炎であると表現される 焰 紅蓮(ほむら ぐれん)と名付けられました。

堺鍛冶師 土井逸夫氏が切れ味鋭い青紙二号を妥協無く鍛え上た堺孝行シリーズの最上位の本格的黒打包丁です。

ハンドルは檜木に漆を塗ることにより水に強く耐久性もあり柄尻の焼き焦げたデザインは炎から生まれし刀身を彷彿させます。



価格はQRコードよりご確認ください

## 焰

堺鍛冶師 土井逸夫氏と研ぎ師 山塚光雄氏による  
青二鋼の両刃鍛造シリーズ 刀身に深く打刻された焰は  
激しく燃ゆる堺の炎から生まれた証でもあります。

材質 青二鋼 サビます  
柄 一位八角水牛柄



① 焰刺型柳飛燕

02255 300mm

② 焰先丸玄武

02259 300mm

③ 焰孤月 和牛刀

02256 210mm

02254 240mm

④ 焰孤月 和筋引

02257 240mm

02258 150mm

⑤ 焰孤月 和ペテ

価格はQRコードよりご確認ください



## 焰SP

プレミアムモデル 焰 SP は堺鍛冶師の土井逸夫氏が青二鋼を両刃で打ち上げたシリーズです。極限まで薄く研ぎ上げたブレードは切れ味がよく切り口も鮮やかです。

材質 青二鋼 サビます  
柄 黒檀八角ステン輪  
水牛柄



①刺型三徳 ②刺型牛刀  
02251 195mm 02252 225mm



堺鍛冶師 土井逸夫氏

父親でもある堺鍛冶師 土井敬次郎氏に師事し20代より鍛冶師の道に入る。より低い温度で鍛造する事により切れ味の命である炭素を失うことなく鍛える事を信念とし日々、鉄と炎に向き合っている。



堺研ぎ師 山塚光雄氏

伝統工芸士として堺打刃物600年以上もの歴史の中で培われた技術を駆使して最高の切れ味を求めて研ぎ上げる。切れ味だけでなく堺打刃物の特徴である姿の美しさや表面を鏡のように磨き上げる鏡面加工を得意としている。



## カスタムナイフ

堺孝行の料理包丁を製作している職人が作り上げた  
新しい分野に挑戦する意欲作です。

材質 青二鋼 サビます



① 燐 カスタムナイフ	② 燐 又鬼	③ 燐 川蝉	④ 小天狗	
02253	120mm	02249	170mm	
			02250	110mm
			02248	80mm
(SK材)				

## INOX杉原モデル

洋式スタイルでありながら和包丁の切れ味を体感できる  
杉原氏提案による和包丁です。

材質 8A鋼 サビに強い

柄 デザートアイアンウッド



## ⑤ 正夫

04323	240mm
04324	270mm
04325	300mm

価格はQRコードよりご確認ください



# 洋包丁



ステンレス

## グランドシェフSP Type II

グランドシェフSP-Type Iのハンドルプレート部分に銛彫刻（イングリッシュ・スクロール）の第一人者：井浦勝雄氏による手彫り装飾をほどこし、高級感溢れる仕上げになっています。



①牛刀	②スライサー(筋引)	③ペティナイフ	④サバキ東型
10912 210mm	10923 240mm	10902 120mm	10941 150mm
10913 240mm	10924 270mm	10904 150mm	(表のみサーモン加工)
10914 270mm	(表のみサーモン加工)	(表のみサーモン加工)	

(表のみサーモン加工)

材質 ポーラーウッドハンドル  
特殊鋼 サビに強い  
柄 デザートアイアンウッド



（ハンドル）  
グランドシェフSP-TYPE II, TYPEIのハンドルはカスタムナイフ造りの名工杉原深童氏による完全ハンドメイドです。



カスタムナイフ職人  
杉原深童氏

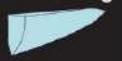
カスタムナイフ職人として多くのファンを持つ。彼の作り出すカスタムナイフは美しい芸術品と呼ぶのにふさわしい。堺奉行ブランドのデザートアイアンウッドハンドルを担当している。



## グランドシェフSP Type I

刃にはグランドシェフ SP シリーズのブレードを使用する事により  
切れ味、切り離れを追求しました。  
ハンドルはカスタムナイフ職人：杉原溪童氏によるハンドメイド仕様。

材質	ポーラーウッデホルム 特殊鋼 サビに強い
柄	デザートアイアンウッド



①牛刀	②スライサー(筋引)	③ペティナイフ	④サバキ東型
10812 210mm	10823 240mm	10802 120mm	10841 150mm
10813 240mm	10824 270mm	10804 150mm	(表のみサーモン加工)
10814 270mm	(表のみサーモン加工)	(表のみサーモン加工)	

(表のみサーモン加工)

## ステーキ用品



⑤グランドシェフカービングセットTypeI	⑥グランドシェフカービングセット	⑦グランドシェフミートフォーク	⑧スチール棒 PC柄	⑨カービングホルスター(フォーク直)	⑩カービングホルスター(フォーク曲)
10135 セット	10130 セット	10121 180mm	10143 250mm	19230 ウエスト 120cmまで	19229 ウエスト 120cmまで
10133 240mm ナイフ	10131 240mm ナイフ	10144 300mm	ナイフ刃渡り 240mmまで	ナイフ刃渡り 240mmまで	フォーク刃渡り 180mmまで
10134 180mm フォーク	10132 180mm フォーク		スチール棒刃渡り 250mmまで	フォーク刃渡り 180mmまで	スチール棒刃渡り 300mmまで

価格はQRコードよりご確認ください



## グランドシェフTypeIII

グランドシェフSPのブレードに一丁ずつ手作業で作られた  
アクリル樹脂柄を取り付けた、この世に2つと同じものがない  
マニア必見のシリーズです。

材質 ポーラーウッデホルム

特殊鋼 サビに強い

柄 アクリル樹脂



①牛刀(パール)  
10167 210mm  
10172 240mm  
(表のみサーモン加工)

②牛刀(ジャングル)  
10168 210mm  
10173 240mm  
(表のみサーモン加工)

③牛刀(ヴォルケーノ)  
10169 210mm  
10174 240mm  
(表のみサーモン加工)

④牛刀(オーシャン)  
10170 210mm  
10175 240mm  
(表のみサーモン加工)

⑤牛刀(ギャラクシー)  
10171 210mm  
10176 240mm  
(表のみサーモン加工)



⑥筋引(パール)  
10182 240mm  
(表のみサーモン加工)

⑦筋引(ジャングル)  
10183 240mm  
(表のみサーモン加工)

⑧筋引(ヴォルケーノ)  
10184 240mm  
(表のみサーモン加工)

⑨筋引(オーシャン)  
10185 240mm  
(表のみサーモン加工)

⑩筋引(ギャラクシー)  
10186 240mm  
(表のみサーモン加工)



⑪ベテ(パール)  
10177 150mm  
(表のみサーモン加工)

⑫ベテ(ジャングル)  
10178 150mm  
(表のみサーモン加工)

⑬ベテ(ヴォルケーノ)  
10179 150mm  
(表のみサーモン加工)

⑭ベテ(オーシャン)  
10180 150mm  
(表のみサーモン加工)

⑮ベテ(ギャラクシー)  
10181 150mm  
(表のみサーモン加工)



価格はQRコードよりご確認ください

## グランドシェフSP

ポーラーウッデホルム特殊鋼を使用し、  
素材に対する切り離れを追及した最高級の洋包丁です。

材質 ポーラーウッデホルム  
特殊鋼 サビに強い

柄 POM樹脂



動画QR

洋包丁

ステンレス

①牛刀

10211	180mm	②サーモンスライサー(筋引型)	10104	240mm	③スライサー(筋引)	10223	240mm	④三徳	10250	180mm	⑤サバキ東型	10241	150mm	⑥ペテナイフ	10202	120mm
10212	210mm		10106	270mm		10224	270mm		(表のみサーモン加工)		(表のみサーモン加工)	(表のみサーモン加工)		(表のみサーモン加工)	10204	150mm
10213	240mm		10107	300mm		10225	300mm				積層強化木					
10214	270mm	(表裏サーモン加工)			(表のみサーモン加工)											
10215	300mm	300mmのみ積層強化木			300mmのみ積層強化木											

(表のみサーモン加工)

1

2

3

4

5

6

### ボーラーウッデホルム特殊鋼 BOHLER-UDDEHOLM Special Alloy Steel

グランドシェフナイフシリーズで使用されている特殊鋼を製造しているボーラーウッデホルム社とはオーストリアのボーラー社とスウェーデンのウッデホルム社が1991年に合併してできた世界最大の特殊鋼メーカーです。両社共に350年を超える長い鋼造りのなかで多くの新技術や新しい製品を開発しています。自社の鉱山から発掘した良質な鉄鋼石はリンや硫黄などの不純物が極めて少ない為にボーラーウッデホルム社の製造する特殊鋼は世界でもトップクラスの品質とされています。グランドシェフナイフシリーズはそれらの利点を生かし製作され鋭い切れ味の持続性、耐摩耗性、耐腐食性に非常に優れており永くご使用頂けます。

\*Grand Chefは日本国内における柳青木刃物製作所の登録商標です。



価格はQRコードよりご確認ください



## グランドシェフマイカルタ

切れ味の鋭いグランドシェフのブレードにナイフのハンドル材として、堅牢性、耐水性で優秀な素材、マイカルタを使用した美しいシリーズです。

材質 ポーラーウッデホルム

特殊鋼 サビに強い

柄 マイカルタ



①牛刀(レッド) 10155 210mm	②牛刀(ブラック) 10156 210mm	③牛刀(グリーン) 10157 210mm	④牛刀(ワインレッド) 10158 210mm	⑤筋引(レッド) 10163 240mm	⑥筋引(ブラック) 10164 240mm	⑦筋引(グリーン) 10165 240mm	⑧筋引(ワインレッド) 10166 240mm
----------------------------	-----------------------------	-----------------------------	-------------------------------	----------------------------	-----------------------------	-----------------------------	-------------------------------



⑨三徳(レッド) 10151 180mm	⑩三徳(ブラック) 10152 180mm	⑪三徳(グリーン) 10153 180mm	⑫三徳(ワインレッド) 10154 180mm	⑬ペテ(レッド) 10159 150mm	⑭ペテ(ブラック) 10160 150mm	⑮ペテ(グリーン) 10161 150mm	⑯ペテ(ワインレッド) 10162 150mm
----------------------------	-----------------------------	-----------------------------	-------------------------------	----------------------------	-----------------------------	-----------------------------	-------------------------------



価格はQRコードよりご確認ください

## グランドシェフ

サビに強く不純物の極めて少ないボーラーウッデホルム特殊鋼を直輸入して製造したシェフ専用の高級ナイフです。

材質 ボーラーウッデホルム  
特殊鋼 サビに強い  
柄 POM樹脂



①牛刀	②牛刀(厚口)
10011 180mm	10093 240mm
10012 210mm	
10013 240mm	
10014 270mm	
10015 300mm	
10016 330mm	

③スライサー(筋引)	④ナロースライサー(薄口)
10022 210mm	10083 240mm
10023 240mm	10084 270mm
10024 270mm	
10025 300mm	

300mmのみ積層強化木

⑤洋出刃	⑥サバキ東型	⑦サバキ西型
10032 210mm	10041 150mm	10051 150mm
10033 240mm		
10034 270mm		
10035 300mm		

(②⑤⑥⑦)の柄は積層強化木になります

⑧ペティナイフ	⑨三徳
10001 90mm	10050 180mm
10002 120mm	
10004 150mm	

## グランドシェフサーモンナイフ

身離れが良いようにブレードの両面にディンプル加工を施した肉魚類のスライス専用の包丁です。

材質 8A鋼 サビに強い



⑩サーモンナイフ	⑪サーモンナイフ(ナイロンハンドル)
10105 300mm	10125 300mm
積層強化木 (表裏サーモン加工)	耐熱170°C 65ナイロンハンドル (表裏サーモン加工)

価格はQRコードよりご確認ください



## イノックス

クローム・モリブデンを含有した特殊鋼を使用し、  
鋸びにくく良く切れる包丁です。

材質 8A鋼 サビに強い  
柄 POM樹脂



①牛刀	②筋引	③洋出刃	④和風出刃	⑤ペテナイフ	⑥サバキ東型	⑦サバキ西型
11011 180mm	11023 240mm	11032 210mm	11101 165mm	11002 120mm	11041 150mm	11051 150mm
11012 210mm	11024 270mm	11033 240mm		11004 150mm		
11013 240mm				11005 180mm		
11014 270mm						
11015 300mm						
⑧巾広菜切						
11111 180mm						

(⑦⑧の柄は横層強化木になります。)



価格はQRコードよりご確認ください

## イノックス プロ

刃とハンドルをオールステンレスで仕上げた衛生的で  
スタイリッシュな包丁です。

材質 8A鋼 サビに強い  
柄 ステンレス



洋包丁

ステンレス



①牛刀

12442	180mm
12443	210mm
12444	240mm
12445	270mm
12451	300mm

②筋引

12446	240mm
12447	270mm

③ペティナイフ

12440	120mm
12441	150mm

④サバキ東型

12448	150mm
12449	180mm

⑤三徳

12450	180mm
12450	180mm

⑥菜切

12450	180mm
12450	180mm

## 子供包丁

柄の材質には、抗菌材剤入りPOM樹脂を使用し  
耐熱温度 150°Cです。刃は、アゴと先を丸く加工。材質は、  
モリブデン銅でサビに強く切れ味がすばらしい包丁です。

材質 8A鋼 サビに強い  
柄 POM樹脂



⑦子供包丁(ブラック)

07367	120mm
07401	120mm

⑧子供包丁(ピンク)

07401	120mm
07402	120mm

⑨子供包丁(ブルー)

07402	120mm
07402	120mm

価格はQRコードよりご確認ください



## イノックス抗菌カラー

食中毒の原因となる雑菌の繁殖を防ぐ為に従来の木柄のハンドルを抗菌剤入りナイロン素材に変更したシリーズです。  
刃は錆びに強いステンレス特殊鋼を採用しハンドルは食器洗浄機の仕様に耐える事が可能な耐熱170°Cの仕様です。

**材質** 8A鋼 サビに強い  
**柄** 66ナイロン+ガラスパウダー



### ● レッド



①牛刀

11203	180mm	11205	240mm
11204	210mm	11206	270mm

1

2

3

4

### ● イエロー



②牛刀

11213	180mm	11215	240mm
11214	210mm	11216	270mm

5

6

7

8

### ● ブルー



③牛刀

11223	180mm	11225	240mm
11224	210mm	11226	270mm

9

10

11

12

### ハンドルの特長

● 基材: 66ナイロン+ガラスパウダー

● 性能

● 抗菌剤: ポリアルファーBN(基材に抗菌剤を配合して成型しています)

- ①食器洗浄機や高温乾燥機等の使用を想定し、基材に66ナイロンとガラスパウダーを採用して、従来の柄の耐熱温度(通常100°C~130°C)をはるかに上まわる耐熱温度170°Cを達成しました。
- ②耐熱性にも優れ、防カビ性の効用もあります。
- ③成型時にガラスパウダーを配合することにより、従来のプラスチック柄よりも堅固に仕上げ、表面は滑りにくいように特殊加工しております。
- ④透明な顆粒状のナイロン素材に、各色の色粉と抗菌剤をそれぞれ正確な割合で混入し成型していますので、経年変化等により柄の表面が多少変色しても抗菌性能に変化はありません。
- ⑤ビスなどを使わずに高周波により内部から密着させているため、柄の内部に水分等が侵入して腐ったり、雑菌が繁殖することもありません。



## ● グリーン



①牛刀 11233 180mm 11234 210mm	②ベティナイフ 11235 240mm 11236 270mm	③三徳 11231 120mm 11232 150mm	④巾広菜切 11238 170mm 11239 180mm
-----------------------------------	---------------------------------------	-----------------------------------	-------------------------------------

## ● ホワイト



⑤牛刀 11243 180mm 11244 210mm	⑥ベティナイフ 11245 240mm 11246 270mm	⑦三徳 11241 120mm 11242 150mm
-----------------------------------	---------------------------------------	-----------------------------------

## ○ ブラック



⑧牛刀 11411 180mm 11412 210mm	⑨ベティナイフ 11413 240mm 11414 270mm	⑩三徳 11402 120mm 11404 150mm	⑪巾広菜切 11445 170mm 11416 180mm
-----------------------------------	---------------------------------------	-----------------------------------	-------------------------------------



⑫洋出刃 11432 210mm 11433 240mm	⑬サバキ東型 11441 150mm	⑭筋引 11423 240mm 11424 270mm	⑮パン切 36000 250mm
------------------------------------	-----------------------	-----------------------------------	---------------------

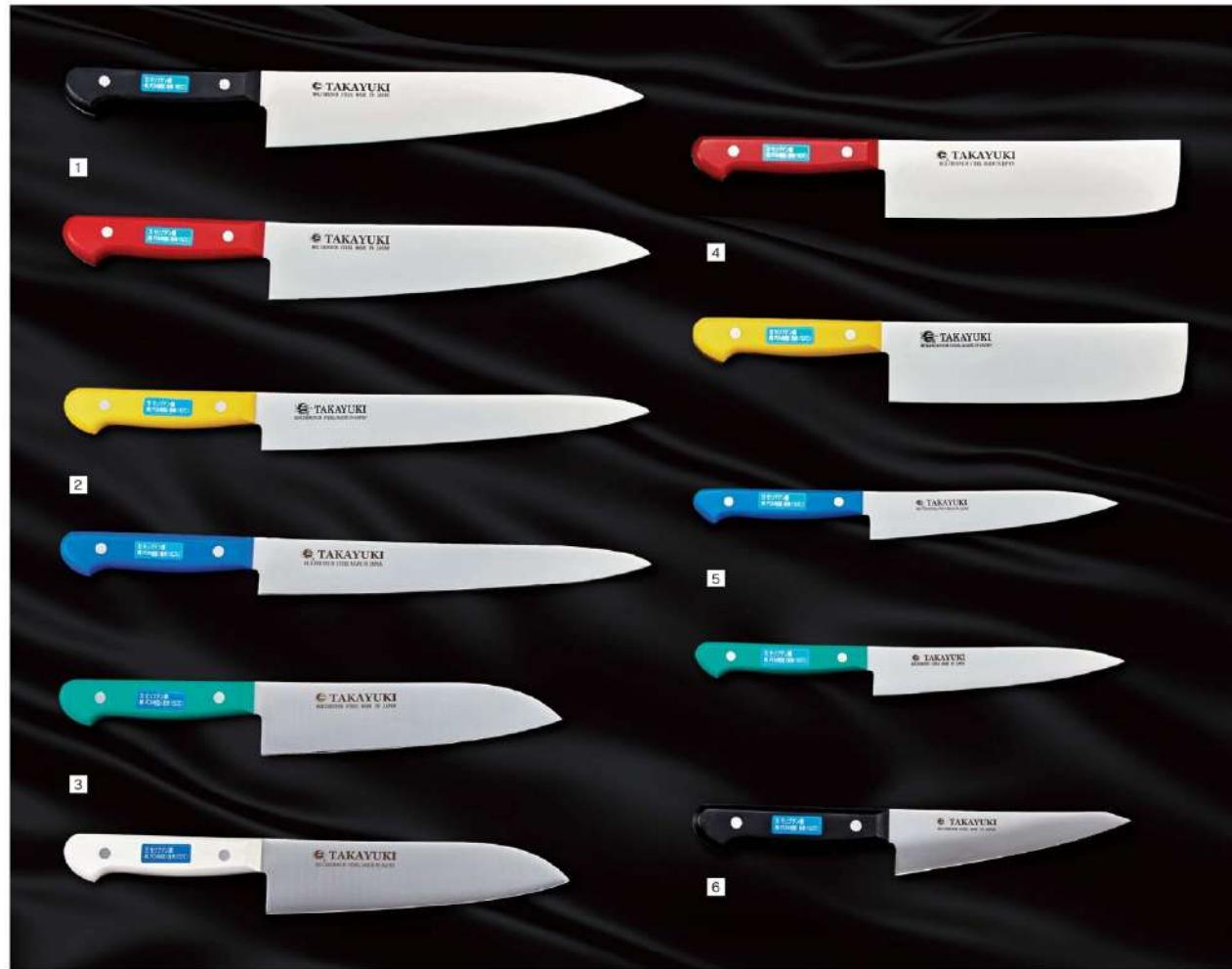
価格はQRコードよりご確認ください



## S/S PC柄カラー

柄の材質には、POM樹脂を使用し耐熱温度は150°Cです。木柄と違い、水による膨らみ、乾燥による柄の腐敗がありません。又、刃にはモリブデン鋼を使用する事によってサビに強く、切れ味がすばらしい包丁です。

材質 8A鋼 サビに強い  
柄 POM樹脂



<b>①牛刀(ブラック)</b>	<b>②牛刀(レッド)</b>	<b>③牛刀(イエロー)</b>	<b>④牛刀(ブルー)</b>	<b>⑤牛刀(グリーン)</b>	<b>⑥牛刀(ホワイト)</b>
12311 180mm	12023 180mm	12033 180mm	12043 180mm	12053 180mm	12063 180mm
12312 210mm	12024 210mm	12034 210mm	12044 210mm	12054 210mm	12064 210mm
12313 240mm	12025 240mm	12035 240mm	12045 240mm	12055 240mm	12065 240mm
12314 270mm	12026 270mm	12036 270mm	12046 270mm	12056 270mm	12066 270mm
<b>②筋引(ブラック)</b>	<b>③筋引(レッド)</b>	<b>④筋引(イエロー)</b>	<b>⑤筋引(ブルー)</b>	<b>⑥筋引(グリーン)</b>	<b>⑦筋引(ホワイト)</b>
12323 240mm	12029 240mm	12039 240mm	12049 240mm	12059 240mm	12069 240mm
12324 270mm	12020 270mm	12030 270mm	12040 270mm	12050 270mm	12060 270mm
<b>③三徳(ブラック)</b>	<b>④三徳(レッド)</b>	<b>⑤三徳(イエロー)</b>	<b>⑥三徳(ブルー)</b>	<b>⑦三徳(グリーン)</b>	<b>⑧三徳(ホワイト)</b>
12361 180mm	12027 180mm	12037 180mm	12047 180mm	12057 180mm	12067 180mm
<b>④巾広葉切(ブラック)</b>	<b>⑤巾広葉切(レッド)</b>	<b>⑥巾広葉切(イエロー)</b>	<b>⑦巾広葉切(ブルー)</b>	<b>⑧巾広葉切(グリーン)</b>	<b>⑨巾広葉切(ホワイト)</b>
12362 180mm	12028 180mm	12038 180mm	12048 180mm	12058 180mm	12068 180mm
<b>⑤ペティナイフ(ブラック)</b>	<b>⑥ペティナイフ(レッド)</b>	<b>⑦ペティナイフ(イエロー)</b>	<b>⑧ペティナイフ(ブルー)</b>	<b>⑨ペティナイフ(グリーン)</b>	<b>⑩ペティナイフ(ホワイト)</b>
12302 120mm	12021 120mm	12031 120mm	12041 120mm	12051 120mm	12061 120mm
12304 150mm	12022 150mm	12032 150mm	12042 150mm	12052 150mm	12062 150mm
<b>⑥サバキ束型(ブラック)</b>					
12341 150mm					

## ハンドルの特長

● 基材:POM樹脂

● 抗菌剤:ポリアルルファーBN

● 性能

- ①ABSやPP樹脂よりも高い150°Cの耐熱性があります。
- ②一般的な酸(消毒剤等)や油などに変化しません。
- ③洗浄機などの乾燥熱の状態から、厨房での使用時の温度との変化を繰り返しても変化しません。
- ④ポリアルルファーBNという抗菌剤を5%配合しております。ポリアルルファーは抗菌作用があるもので、殺菌作用はありません。
- ⑤POM樹脂は、耐摩耗性や自己潤滑性があるため、家電製品の歯車やねじに使用されています。



価格はQRコードよりご確認ください

T U S

ハイカーポンステンレス鋼を使いながら価格を低くおさえ、  
グリップにもこだわった包丁です。

材質 8A銅 サビに強い  
柄 積層強化木



洋包丁

ステンレス



①牛刀

16611	180mm
16612	210mm
16613	240mm
16614	270mm
16615	300mm

②筋引

16623	240mm
16624	270mm

③三徳包丁

16661	180mm
16602	120mm

④ペテナイフ

16604	150mm
-------	-------

### 鋼(鉄)とステンレスの違い

鉄に0.04～2.0%位の炭素を混ぜたものを鋼と言います。鋼の中には鉄、炭素のほかに微量のケイ素、マンガン、リン、イオウなどが含まれており炭素と併せて鋼の5元素と呼ばれています。この5元素の中のリンとイオウは鋼の性質を悪くさせるので包丁にする場合、どちらも0.04%以下に押さえられています。

その鋼の中に、クロームという元素を加えたものがステンレス鋼です。鋼にクロームを加える(12%以上)ことにより耐蝕性が向上しサビが出にくくなります。これは、鋼の表面にクロームの酸化膜ができる、空気や水分が直接鉄と接触するのを防ぐためです。この酸化膜は包丁を研いだりして表面にキズを付けても自然に修復してしまう秀れものです。しかし酸化膜を破る塩分や酸が付着したままだとさすがの酸化膜も修復が間に合わずさびが発生してしまいますので、鋼の包丁はもちろんステンレスの包丁も使用後は必ず洗って保存することが大切です。



価格はQRコードよりご確認ください



## 33層槌目ダマスカス

サビに強く切れ味鋭いVG-10を美しい紋様の  
槌目ダマスカス鋼に割り込ませた包丁です。

材質 VG-10 サビに強い  
柄 マホガニ



①牛刀

07394	180mm
07395	210mm
07396	240mm

②筋引

07397	240mm
-------	-------

③剣型柳刃

07398	270mm
-------	-------

④剣型牛刀

07400	190mm
-------	-------

⑤剣型三徳

07399	160mm
-------	-------

⑥ブッチャーナイフ

07404	210mm
-------	-------

⑦三徳

07392	180mm
-------	-------

⑧葉切

07393	160mm
-------	-------

⑨サバキ東型

07405	150mm
07406	180mm

⑩ペテナイフ

07390	80mm
07389	120mm
07391	150mm



## 青二鋼

日本鋼の最高峰、安来青紙 2 号を使用し、鋭い切れ味が持続するプロ仕様の包丁です。

材質 青二鋼 サビます  
柄 積層強化木



①牛刀	②筋引	③洋出刃	④ベテナイフ	⑤サバキ東型	⑥三徳
13011 180mm	13023 240mm	13032 210mm	13002 120mm	13041 150mm	13061 180mm
13012 210mm	13024 270mm	13033 240mm	13004 150mm		
13013 240mm					
13014 270mm					
13015 300mm					

### 鋼(鉄)が錆びる理由

鉄は自然界には鉄鋼石と言う酸化した(サビた)状態で存在します。それを還元(酸素を取る)することにより、私達が通常使う鉄という金属になります。ですから鉄が錆びるというのは自然の状態に戻るということなのです。鉄の錆び方には通常二通りあります。一つは表面が赤褐色になってポロボロにくずれてくる『赤サビ』もう一つは包丁を使っているうちに輝きが鈍ってだんだん黒ずんでくる『黒サビ』です。

『赤サビ』とは酸素以外にも水分、塩分、酸などが鉄と接触して酸化が始まった状態を言います。

これらの成分は食物に含まれているので、使用後そのまま鋼の包丁を放置するだけで自然に表面からサビが浸透していきます。こうなると一刻も早くサビを取らないと食物にサビが移るだけではなく最悪の場合包丁が折れてしまうこともあります。

『黒サビ』は主に空気のみの接触で表面が酸化し薄い酸化膜が張った状態です。このサビは表面を覆ってしまった後は逆に酸素と鉄の接触を遮るのでそれ以上は浸透せず食べ物等にも移りにくいという特徴があります。

鋼の包丁を使用した後は必ず洗って、よく水分を取り乾燥したところに保存して赤サビを出さないようにすることが大切です。

価格はQRコードよりご確認ください



## 日本鋼

日本鋼（ハガネ）を使用し、約30種類のバリエーションのある堺孝行の中で最もポピュラーな包丁です。

材質 SK鋼 サビます  
柄 POM樹脂



①牛刀	②巾広牛刀(中華牛刀)
15011 180mm	20512 210mm○
15012 210mm	③筋引
15013 240mm	15022 210mm
15014 270mm	15023 240mm
15015 300mm	15024 270mm
15016 330mm	15025 300mm○
15017 360mm	

④洋出刃
15031 180mm
15032 210mm
15033 240mm
15034 270mm
15035 300mm○

⑤ベテナイフ
15002 120mm
15003 135mm
15004 150mm
15005 180mm

⑥サバキ西型
15051 150mm○
⑦ガラサキ
15061 180mm○
⑧小間切牛刀
15041 150mm
15042 180mm○

⑨牛刀(ツバナシ)
15311 180mm○
15312 210mm○
15313 240mm○
15314 270mm○
⑩サバキ東型(ツバナシ)
15073 240mm○
15074 270mm○
15375 300mm○

300mmのみツバなし

商品コードの横に○印のあるものは積層強化木仕様になります。



価格はQRコードよりご確認ください

形 状	名 称	用 途	使用し易い サ イズ (mm)
	牛 刀	肉、野菜、魚、パンなど万能だが歯が薄いのであまり堅い物は不可	240 ~ 300
	筋引き (スライサー)	肉の筋を切ったりスライスする肉の薄切り用	210 ~ 270
	洋出刃	骨付き肉や半冷凍物、カニなどを切る厚口の牛刀	210 ~ 240
	三 徳	肉、野菜、魚など万能だがあまり堅いものは不可。牛刀より短く幅は広めです。	165 ~ 180
	菜 切	野菜を刻んだり切ったりするのに適しています。	165 ~ 180
	剣型牛刀	牛刀と用途は同じだが切っ先が尖っているので細工も可能です。	190
	剣型三徳	三徳と用途は同じだが切っ先が尖っているので細工も可能です。	160
	ペテナイフ	野菜、果物の皮むきや細工用	90 ~ 150
	サバキ東型 (角型)	本来は骨付き肉から肉を切りはがすものだが、小型で使いやすいもので様々な用途に使われている。 骨透き包丁ともいう。	150
	サバキ西型 (丸型)		150
	ガラサキ	主に鳥をさばくのに使う、サバキの東型より幅広で厚みがある。	180
	サーモン ナイフ	スモークサーモン等のスライスに使う。	300
	ウェーブ ナイフ	パンやカステラ、ケーキ等を切る。	250 ~ 360

## 家庭用包丁

サビに強くお手入れのカンタンな  
ステンレス文化包丁をラインアップしました。



① グランドシェフSP 三徳 ② グランドシェフ三徳 ③ ダマスカス33層徳目 三徳 ④ ダマスカス33層徳目 和三徳 ⑤ ダマスカス33層徳目 菜切 ⑥ オールステン文化包丁

10250	180mm	10050	180mm	07392	180mm	07472	170mm	07393	160mm	07218	165mm	牛刀型
-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-----

⑦ オールステン文化包丁 ⑧ オールステン文化包丁 ⑨ TUS 三徳 ⑩ INOXPRO 三徳 ⑪ VG10 黒影 和三徳 ⑫ イノックス 和三徳

07220	165mm 薄刃型	07219	165mm 三徳型	16661	180mm	12449	180mm	07492	170mm	14361	170mm
-------	-----------	-------	-----------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------

⑬ ダマスカス33層徳目 和菜切 ⑭ 三徳型文化包丁(ツバ付)

07473	160mm	07225	165mm ステンレス	07226	165mm ステンレス
-------	-------	-------	-------------	-------	-------------



価格はQRコードよりご確認ください

## 家庭用包丁

切れ味の良いハガネを使用した  
文化包丁をラインアップしました。



①青二鋼三徳	②ゴールド三徳型文化 厚口	③牛刀型 青紙(ステン割込み)	④菜切型 青紙(ステン割込み)	⑤三徳型 青紙(ステン割込み)	⑥三徳型文化包丁(打刃)	⑦青紙スーパー黒穂目刺型三徳
13061 180mm	07202 165mm	07200 180mm	07204 165mm	07201 165mm	07232 165mm	01191 160mm
⑧牛刀型 青紙ツバ付(ステン割込み)	⑨薄刃型 青紙ツバ付(ステン割込み)	⑩三徳型 青紙ツバ付(ステン割込み)	⑪ベテ型 青紙ツバ付(ステン割込み)			
07208 200mm	07199 165mm	07207 180mm	07209 135mm			

## 黒打菜切

昔ながらの製法で作られた手打ちシリーズです。



⑫黒打菜切(特上)	⑬黒打菜切	⑭磨菜切	⑮イモキリ	⑯和三徳(青二鋼)	⑰和菜切(青二鋼)	⑱和牛刀(青二鋼)
07300 180mm	07291 165mm 小 07292 180mm 大 07298 210mm 07299 240mm	07166 165mm 小 07167 180mm 大	07295 210mm	01172 170mm	01173 170mm	01175 210mm 01176 240mm

⑲並黒打菜切	⑳並黒打菜切
07321 170mm 角型	07331 170mm 尖行型

価格はQRコードよりご確認ください



## ギフトセット

お世話になった方へのプレゼントや  
結婚式の引出物などにお使い下さい。



下記以外にもご予算に応じたセットが組めますのでお問い合わせ下さい。



① グランドシェフ三徳セット 18010 三徳 180mm ペテ 120mm	② グランドシェフ(大) セット 18607 牛刀 210mm ペテ 150mm	③ TUS 三徳セット 18011 三徳 180mm ペテ 150mm	④ ダマスカス33層洋三徳セット 18012 三徳 180mm ペテ 150mm	⑤ ダマスカス33層と三徳セット 18013 和三徳 170mm 和ペテ 150mm	⑥ A-1イノックス3点セット 11301 牛刀 180mm ペテ 120mm 和風出刃 165mm
--	--	---	--	--	---

⑦ A-2イノックス2点セット 11302 牛刀 180mm ペテ 120mm	⑧ 菊孝和包丁3点セット 18506 正夫 210mm 薄刃 165mm 出刃 150mm	⑨ 菊孝和包丁2点セット 18509 正夫 210mm 出刃 150mm	⑩ ギフトBOX2点セット 18002 S/S三徳 180mm S/Sペテ 120mm
---	--	--	---

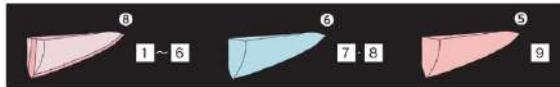
サビます

⑪ ギフトBOX3点セット 18003 INOX牛刀 270mm INOX筋引 270mm INOXペテ 150mm	⑫ ダマスカス33層目2点セットアッッシュケース入り 18008 三徳 180mm ペテ 150mm	⑬ ダマスカス33層抜目 3点セットアッッシュケース入り 18009 三徳 180mm 菜切 160mm ペテ 150mm	2点用アッッシュケース 19005 390×130×45mm
---	--	---	-----------------------------------

3点用アッッシュケース 19242 435×185×45mm
-----------------------------------



# 中華包丁



中華包丁



## 堺孝行 中華包丁

[1]	20001 No.1 刃渡:210×巾:90mm×重さ:420g カチ込み(薄口)
20002 No.2 刃渡:225×巾:95mm×重さ:440g カチ込み(薄口)	
20003 No.3 刃渡:210×巾:90mm×重さ:500g カチ込み(厚口)	
20004 No.4 刃渡:225×巾:95mm×重さ:550g カチ込み(厚口)	
[2]	20005 No.5 刃渡:210×巾:105mm×重さ:530g 割柄(薄口)
20006 No.6 刃渡:225×巾:110mm×重さ:550g 割柄(薄口)	
20007 No.7 刃渡:225×巾:110mm×重さ:650g 割柄(厚口)	
20008 No.8 刃渡:210×巾:105mm×重さ:640g 割柄(厚口)	
[3]	20009 No.9 刃渡:240×巾:95mm×重さ:450g カチ込み(薄口)
[4]	20014 No.14 刃渡:225×巾:105mm×重さ:460g 巾広(薄口)

[5]	20019 No.19 刃渡:210×巾:90mm×重さ:350g 西型(薄口)
20020 No.20 刃渡:225×巾:105mm×重さ:450g 西型(薄口)	
20021 No.21 刃渡:240×巾:105mm×重さ:520g 西型(薄口)	
20023 No.23 刃渡:225×巾:105mm×重さ:540g 西型(厚口)	
20024 No.24 刃渡:240×巾:110mm×重さ:650g 西型(厚口)	
[6]	20028 No.28 刃渡:195×巾:90mm×重さ:360g カチ込み(薄口)
20029 No.29 刃渡:195×巾:90mm×重さ:440g カチ込み(厚口)	
[7] イノックス 中華包丁ステンレス	
20040 刃渡:195×巾:85mm×重さ:290g	
20041 刃渡:210×巾:95mm×重さ:450g	
20042 刃渡:225×巾:110mm×重さ:510g	

[8] イノックス 中華包丁ステンレス ツバ付	20043 刃渡:195×巾:85mm×重さ:320g
20044 刃渡:210×巾:95mm×重さ:480g	
20045 刃渡:225×巾:110mm×重さ:520g	
[9] 堀孝行 クレーバー	
20102 150mm 中	
20103 180mm 大	
[10] 肉タタキ	
19061 210mm 平	
[11] 肉タタキ	
19062 210mm ギザ	

手作りの為巾と重さはあくまで目安です誤差が出る事がありますのでご注意下さい。

価格はQRコードよりご確認ください



## 蕎麦切り



①	② 青二鋼 黒仕上げ 黒檀柄	③ うずしお 青二鋼 黒檀柄
青二鋼 磨き(ドロップハンドル)	08030 330mm 750g	08005 360mm 1200g
白二鋼 磨き(ドロップハンドル)	08031 330mm 750g	08004 330mm 1100g
	08003 300mm 1000g	08393 300mm 720g
	08002 270mm 900g	08394 330mm 800g
	08001 240mm 750g	

※手造り商品の為、重量に前後10g~30gの誤差が生じる場合があります。



④ モリブデン鋼 鏡面仕上げ (ドロップハンドル)	⑤ 特殊鋼ソバ切り(モリブデン鋼)	⑥ INOXソバ切り(モリブデン鋼)	⑦ 蕎麦切り 穂型 青二鋼	⑧ 蕎麦切り 穂型 モリブデン鋼
08390 330mm 750g	08388 330mm 800g	08385 270mm 660g	08033 330mm 620g	08395 330mm 740g
	08387 300mm 700g	08381 240mm 600g		
	08386 270mm 600g			



価格はQRコードよりご確認ください

## 蕎麦切り



① 銀三銅 磨き 黒檀柄

08020	360mm	1200g
08019	330mm	1100g
08018	300mm	1000g
08017	270mm	900g
08016	240mm	750g

② 白二銅 磨き 黑檀柄

08370	360mm	1250g
08369	330mm	1150g
08368	300mm	1050g
08367	270mm	980g
08366	240mm	750g

③ 白二銅 磨き

08365	360mm	1150g
08364	330mm	1070g
08363	300mm	940g
08362	270mm	850g
08361	240mm	670g

④ 白二銅 黒仕上げ 黒檀柄

08360	360mm	1200g
08359	330mm	1100g
08357	300mm	1000g
08356	270mm	900g
08376	240mm	750g

⑤ 白二銅 黒仕上げ

08355	360mm	1300g
08354	330mm	1200g
08352	300mm	1100g
08351	270mm	980g
08371	240mm	720g

白二銅 黒仕上げ 黒檀柄(薄口)

08378	330mm	800g
08377	300mm	750g

⑥

⑦

⑥ ソバ切り用袋

09899 収納袋

・360mmまで収納可能

⑦ サヤ

24899 各サイズ

※重量は目安となります。

価格はQRコードよりご確認ください



## 特殊刃物1



①スイカ切INOX PC柄	②万能包丁INOX PC柄	③万能包丁INOX PC柄(厚刃)	④スイカ切 オールステンレス	⑤スイカ切 ステンレス割込	⑥スイカ切 打刃
08478 360mm 刃厚1.5mm	08479 320mm 刃厚2mm	07183 320mm 刃厚2.5mm	08473 360mm	08472 360mm	08471 360mm
⑦スイカ切 全鋼	⑧カボチャ切	⑨ステンレス菜切包丁	⑩波型とうふ切	⑪付包丁(かまぼこ用)	⑫料理用付包丁
08476 360mm	07180 330mm	07305 210mm	09402 220mm	03177 210mm	03174 270mm
				03178 240mm	03175 300mm
					03176 330mm



価格はQRコードよりご確認ください

## 特殊刀物2



①冷凍切

16505	堺孝行	300mm
16506	堺孝行	330mm

③-④タタキ出刃(黒)片刃

08416	165mm
08417	180mm
08418	195mm
08419	210mm
08421	240mm

⑤シメ包丁

08433	95mm
08397	180mm
08398	195mm
08399	210mm
08401	240mm
08402	270mm

⑥鳥出刃(本磨研)

05437	180mm
05438	195mm
05439	210mm

⑦ハンドソー

20304	18inc
-------	-------

⑧マグロ切包丁 堀孝行

08461	450mm	ステン丸柄
08462	540mm	ステン輪八角柄
08463	600mm	ステン輪八角柄

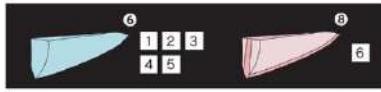
⑨マグロ切包丁(特上) 堀孝行

03181	450mm	朴八角水牛柄
03182	540mm	朴八角水牛柄
03183	600mm	朴八角水牛柄

価格はQRコードよりご確認ください



カステラナイフ・  
ケーキナイフ



①ステンレス

31001	300mm	31101	300mm
31002	330mm	31102	330mm
31003	360mm	31103	360mm
31004	390mm	31104	390mm
31005	420mm	31105	420mm
31006	450mm	31106	450mm
31007	480mm	31107	480mm

②ステンレス PC柄

31101	300mm	31102	330mm
31103	360mm	31104	390mm
31105	420mm	31106	450mm
31107	480mm		

(仕様)ナイロン66ハンドル  
耐熱 170℃

③ステンレス(ツバ付)

33001	300mm	34001	300mm
33002	330mm	34002	330mm
33003	360mm	34003	360mm
33004	390mm	34004	390mm
33005	420mm	34005	420mm
33006	450mm	34006	450mm
		34007	480mm

④ステンレス(波刃)

34001	300mm	30001	330mm
34002	330mm	30003	360mm
34003	360mm	30004	390mm
34004	390mm	30005	420mm
34005	420mm	30006	450mm
34006	450mm	30007	480mm
34007	480mm	30008	510mm
		30009	540mm

⑤ステンレス(波刃)PC柄

34101	300mm	30002	330mm
34102	330mm	30003	360mm
34103	360mm	30004	390mm
34104	390mm	30005	420mm
34105	420mm	30006	450mm
34106	450mm	30007	480mm
34107	480mm	30008	510mm
		30009	540mm

(仕様)ナイロン66ハンドル

耐熱 170℃

パン切り・  
ウェーブナイフ



⑦堀孝行パン切ステン(波刃)	⑧堀孝行パン切ステン(波刃)PC柄	⑨堀孝行パン切ステン(波刃)PC柄	⑩サンドイッチナイフPC柄	⑪グランドシェフウェーブナイフ	⑫グランドシェフウェーブナイフPC柄	⑬堀孝行パン切打刃
36001 250mm	36000 250mm	36009 250mm	36008 250mm	10115 300mm	10116 300mm	36081 210mm
〈仕様〉ナイロンハンドル 耐熱170℃	〈仕様〉ナイロンハンドル 耐熱170℃、オレンジ	〈仕様〉ナイロンハンドル 耐熱170℃	〈仕様〉ナイロンハンドル 耐熱170℃	10117 360mm	10118 360mm	36082 240mm
						36083 270mm
						36084 300mm

カステラ(ケーキナイフ)・パン切(ウェーブナイフ)選び方ポイント

直刃タイプ…スポンジケーキ、やわらかい生地のカットに適しています。／波刃タイプ…食パン、フランスパン、パイ生地など表面のしっかりしたもののカットに適しています。



価格はQRコードよりご確認ください

# 製菓包丁



①長崎カステラ包丁	
35001	300mm
35002	330mm
35003	360mm
35004	390mm
35005	420mm
35006	450mm
35007	480mm
35008	510mm
35009	540mm
②打刃羊カン切	
37021	180mm
37022	210mm
37023	240mm
37024	270mm
37025	300mm
37026	330mm
37027	360mm
37028	390mm
37029	420mm
37030	450mm
37031	480mm
③ゴールド羊カン切	
37041	240mm
37042	270mm
④煎餅切包丁	
37091	165mm
37092	180mm
37093	210mm
⑤片手もち切り包丁	
37061	240mm
⑥両手もち切り包丁	
37051	240mm
37052	270mm
37053	300mm
⑦トング	
39161	250mm
<仕様> ケーキ用	
⑧焼ごて	
39041	27mm 小
39042	36mm 中
39043	45mm 大
⑨細工鉄	
39031	2丁組

## 製菓小物

価格はQRコードよりご確認ください



## パレット

木柄（合板柄）



①パレットステンレス

38001	No.4 刃長:100×最大巾:23mm
38002	No.5 刃長:125×最大巾:25mm
38003	No.6 刃長:150×最大巾:31mm
38004	No.7 刃長:180×最大巾:35mm
38005	No.8 刃長:205×最大巾:37mm
38006	No.9 刃長:230×最大巾:37mm
38007	No.10 刃長:250×最大巾:38mm
38009	No.12 刃長:305×最大巾:44mm
38010	No.14 刃長:355×最大巾:44mm

②変型パレットステンレス

38199	No.4 A寸法:90×B寸法:115×最大巾:20mm
-------	------------------------------

③イノックスパレット

38302	No.6 刃長:150×最大巾:29mm
38303	No.7 刃長:175×最大巾:29mm
38304	No.8 刃長:200×最大巾:33mm
38305	No.9 刃長:225×最大巾:35mm
38306	No.10 刃長:250×最大巾:38mm

④変型イノックスパレット

38314	No.8 A寸法:150×B寸法:195×最大巾:38mm
38315	No.9 A寸法:170×B寸法:215×最大巾:38mm

38316	No.10 A寸法:195×B寸法:237×最大巾:38mm
-------	--------------------------------

①②製造工場の都合により柄の材質、色の変更があります。

## パレット

PC柄（プラスチック柄）

耐熱温度 110°C



⑤パレットステンレス PC柄

38333	No.6 刃長:150×最大巾:31mm
38334	No.7 刃長:180×最大巾:35mm
38335	No.8 刃長:205×最大巾:37mm
38336	No.9 刃長:230×最大巾:37mm
38337	No.10 刃長:250×最大巾:38mm
38339	No.12 刃長:300×最大巾:40mm
38341	No.14 刃長:350×最大巾:43mm

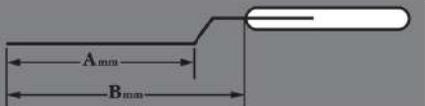
⑥巾広パレットステンレス PC柄

38354	No.7 刃長:215×最大巾:44mm
38355	No.8 刃長:245×最大巾:46mm

⑦変型パレットステンレス PC柄

38343	No.6 A寸法:110×B寸法:145×最大巾:25mm
38344	No.7 A寸法:135×B寸法:170×最大巾:25mm
38345	No.8 A寸法:160×B寸法:190×最大巾:30mm
38346	No.9 A寸法:185×B寸法:210×最大巾:33mm
38347	No.10 A寸法:210×B寸法:240×最大巾:35mm
38349	No.12 A寸法:255×B寸法:285×最大巾:40mm

変型パレットの寸法表示



価格はQRコードよりご確認ください

# ホテイ印 泡立器

## ①シルバー泡立器

47001	No.7	210mm
47002	No.8	240mm
47003	No.9	270mm
47004	No.10	300mm
47005	No.11	330mm
47006	No.12	360mm
47007	No.13	390mm
47008	No.14	420mm
47009	No.15	450mm
47010	No.16	480mm
47011	No.17	510mm
47012	No.18	540mm
47013	No.19	570mm

## ②シルバー泡立器 ステンレスキャップ

47411	No.7	210mm
47412	No.8	240mm
47413	No.9	270mm
47414	No.10	300mm
47415	No.11	330mm
47416	No.12	360mm
47417	No.13	390mm

## ③モーター用泡立器

47032	No.15	480mm
47033	No.20	630mm

## ④パン敷きマット

47082	ミニ	47×50cm
47083	1号	50×96cm
47084	2号	47×150cm
47085	3号	96×100cm
47086	4号	96×200cm

## ⑤もちふきん 5枚組

47036		700×700mm
-------	--	-----------

(仕様) テトロン

## ⑥もちふきん 5枚組

47034	小	620×640mm
47035	大	780×780mm

## ⑦ゴムべら

47039	小	100×180mm
47040	大	125×200mm

## ⑧ポリヘラ(白)

47045	小	95×200mm
47046	大	125×220mm

## ⑨ポリヘラ(青)

47078	小	95×200mm
47077	大	125×220mm

## ⑩新ヘラ(白)

47043		95×190mm
-------	--	----------

## ⑪新ヘラ(青)

47081		95×190mm
-------	--	----------

## ⑫シリコンベラ

47072		105×220mm
-------	--	-----------

## ⑬シリコンベラ(L)

47076		125×360mm
-------	--	-----------

## ⑭レトール

47073		135×90mm
-------	--	----------

## ⑮ドレッジ 大(白)

47048		2枚組
-------	--	-----

## ⑯ドレッジ 大(青)

47079		2枚組
-------	--	-----

## ⑰ドレッジ 小(白)

47047		4枚組
-------	--	-----

## ⑱ドレッジ 小(青)

47080		4枚組
-------	--	-----



価格はQRコードよりご確認ください



## むき物セット

①(小)15本組むき物セット

09331	410×250mm (ケース入)セット
09332	(丸) 坪切 (仕様)1分
09333	(丸) 坪切 (仕様)2分
09334	(丸) 坪切 (仕様)3分
09335	(三角) 坪切 (仕様)1分
09336	(三角) 坪切 (仕様)2分
09337	(三角) 坪切 (仕様)3分
09338	木柄付クリ抜 (仕様) (小) 14mm
09339	木柄付クリ抜 (仕様) (中) 19mm
09340	木柄付クリ抜 (仕様) (大) 25mm
09341	タヅナ抜 (仕様) (小) 5mm
09342	タヅナ抜 (仕様) (中) 7mm
09343	タヅナ抜 (仕様) (大) 9mm
09344	豆ゴテ (仕様) 17mm
09345	(直) 切出 (仕様)3分
09346	(曲) 切出 (仕様)3分
09347	ケース (仕様)410×250mm



1

②上級むき物セット

09328	430×360mm (ケース入)セット
-------	------------------------



2



## むき物セット

①プロむき物セット  
09329 370×290×60mm  
(アッシュケース入) セット



1

## 切出し・芯抜

### 切出し

②	09021	18mm
	09022	21mm

(仕様)直

③

09031	18mm
09032	21mm

(仕様)曲

④芯抜

09367	ステンレス5本組
	(仕様)10-12-15-18-21mm



2

3

4

価格はQRコードよりご確認ください



## お好み焼用品



① 三角バチステン(厚刃)

38501	No.2.5	巾:75mm
38502	No.3	巾:90mm
38503	No.3.3	巾:100mm
38504	No.3.6	巾:110mm

② 三角バチステン(薄刃)

38513	No.3.3	巾:100mm
-------	--------	---------

③ 三角バチステン(特上)

38521	No.3	巾:90mm
-------	------	--------

④ No.3三角バチステンPC柄 皮裁(ステンレス)

38802	巾:90mm	耐熱110℃
39132	大(変型)	65mm

⑤

⑥

39131	小	42mm
-------	---	------

⑦ コゲ起し(長柄ハガネ)

38601	全長:560mm
38603	全長:1000mm
38604	全長:1500mm

製造工場の都合により柄の材質、色の変更があります。

## 料理小物



ウロコトリ

[8]	09061	真鰯(小)	170mm
[9]	09062	真鰯(大)	210mm
[10]	09063	真鰯共柄	180mm

オイスターオープナー(ステン)

[11]	09241	大	200mm
[12]	09242	小	150mm

ハマむき

[13]	09211	ハガネ	190mm
[14]	09212	ステン	190mm

カキ割

[15]	09221	ハガネ	200mm
[16]	09222	ステン	200mm

ミル貝割

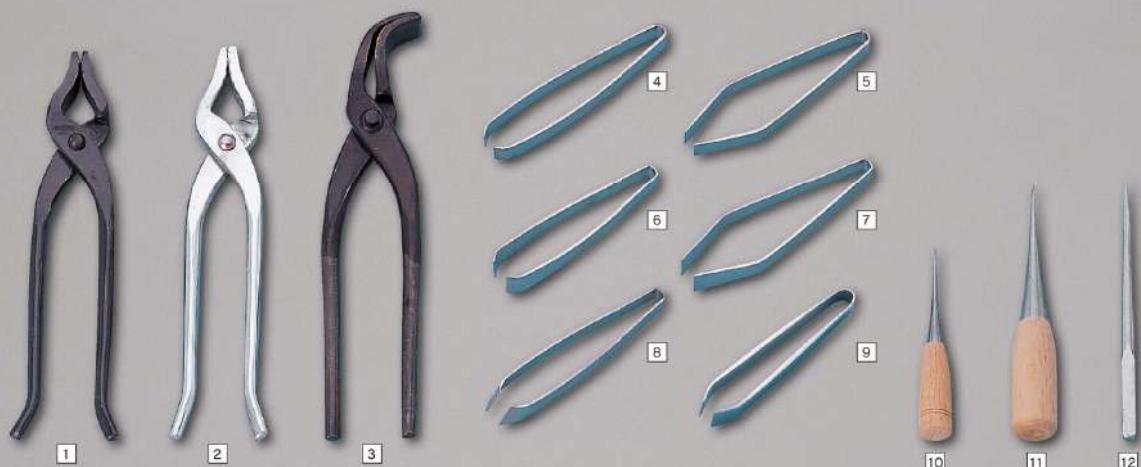
[17]	09231	220mm
------	-------	-------

赤貝割

[18]	09201	230mm
------	-------	-------

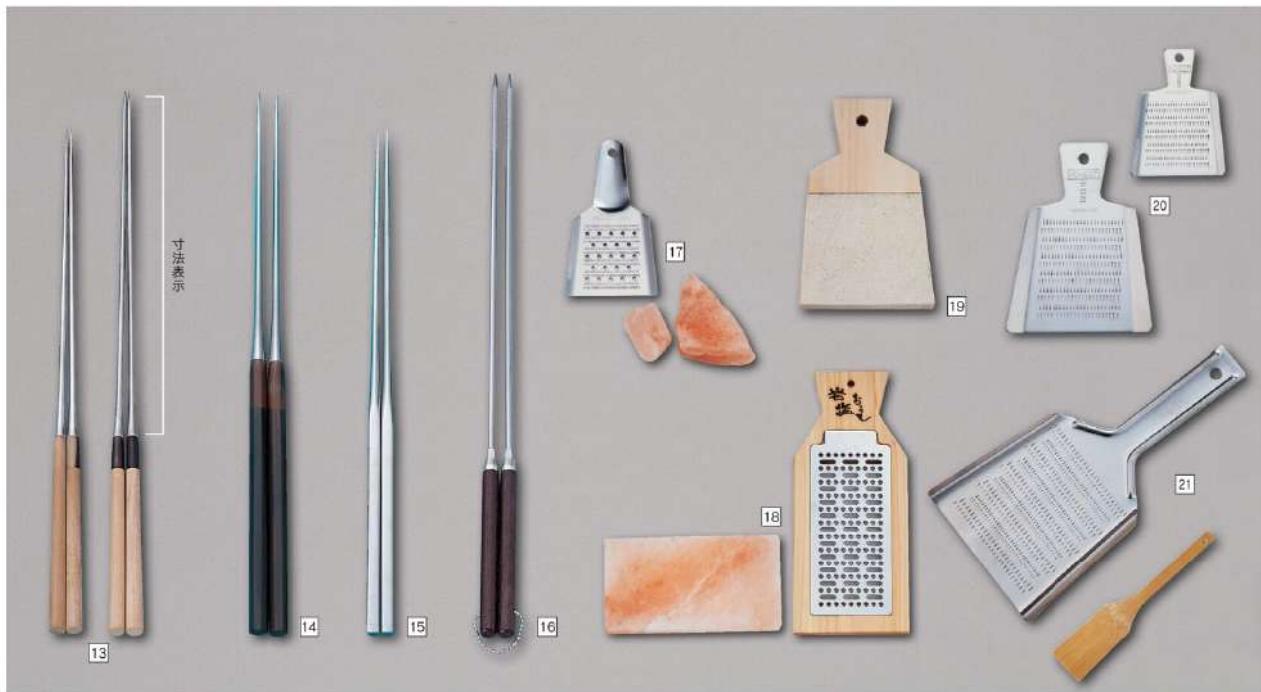


## 料理小物



①矢床(バーカー)	②矢床(クローム)	③矢床バーカー(カラスロ)	④骨抜東型	⑤骨抜西型	⑥骨抜東型	⑦骨抜西型
09041 210mm	09051 210mm	09054 240mm	09183 並 105mm	09181 並 105mm	09196巾広 105mm	09198巾広 105mm
09042 240mm	09052 240mm	〈仕様〉先曲	09184 並 120mm	09182 並 120mm	09197巾広 120mm	09199巾広 120mm

骨抜東型	グチリ	目打
09195 楠刃 120mm	09161 小 110mm	09142 I型ステン(大) 150mm
09186 特上 120mm	09162 大 150mm	



⑩ 盛箸(ステン水牛柄)	⑪ 盛箸(八角黒丹水牛柄)	⑫ 天ぷら箸(ギザ付)	⑬ 鮫皮卸(大)	⑭ 鉄金・竹ハケ付
09001 No.4 120mm	09015 150mm	09121 230mm	09308 130×85mm	09306 大 270×140mm
09002 No.4.5 135mm	09016 165mm	09122 300mm		09305 中 240×130mm
09003 No.5 150mm	09017 180mm			09304 小 230×115mm
09004 No.5.5 165mm		⑯ 岩塩用(小)鉄金	09302 110×85mm 〈仕様〉ステンミニオロシ(大)	
09005 No.6 180mm		09018 150mm (岩塩付)	09301 75×55mm 〈仕様〉ステンミニオロシ(小)	
09006 No.7 210mm			09310 200×85mm	
09007 No.8 240mm				
09008 No.9 270mm				
09009 No.10 300mm				

価格はQRコードよりご確認ください



## 料理バサミ・細工用鉄



①シルキーキッチンプラ(赤) 19101 KSP-220 220mm	④シルキーキッチンバサミ 19109 NKS-215 215mm	⑤ビネックスキッチン鉄 19114 200mm	⑥シルキーカニバサミ 19108 KUS-210 210mm
②シルキーキッチンプラ(黒) 19118 KSP-220 220mm	③シルキープロ用鉄 19116 KPS-190 190mm	〔仕様〕ステン 〈耐熱温度120℃〉 〔仕様〕オールステン ・魚や肉食材を逃がしません。	〔仕様〕ステン 〈耐熱温度120℃〉 〔仕様〕オールステン 取り外し可能
⑦孝行オールステンキッチン鉄 19117 KS215	⑧細工鉄(製菓用) 39031 2丁組	⑨オールステンキッチン鉄 19115 200mm	

## 布用鉄・文具鉄



⑩振り鉄 39091 105mm 39092 120mm 39093 150mm	⑪ラシャ切鉄 39181 195mm 39182 210mm 39183 240mm	⑫ラシャ切鉄 39081 240mm 〔仕様〕ステン	⑬ステンレスフッ素加工鉄 39175 185mm 〔仕様〕ステンレスフッ素加工 ・のり・テープがへたつきません。	⑭シルキー万能バサミ 19107 RUS-165 165mm	⑮シルキー鉄 39121 170mm 39174 185mm 〔仕様〕ロングタイプ
---	---	----------------------------------	---	-----------------------------------	---



価格はQRコードよりご確認ください

## 園芸鉄



①刈込み鉄

39063 No.200 655mm  
(仕様)カマキ

②木鉄

39062 180mm  
(仕様)並

池ノ坊花鉄

39101 165mm  
39102 165mm  
(仕様)ステン

④アルス剪定鉄

43847 120S-7 180mm  
43848 120S-8 200mm

⑤アルスミニチョキDX

43853 130DX 175mm  
43886 160mm  
(仕様)強力

アルスヌーボー

43943 3000-R 169mm  
(仕様)刃カバー付  
43944 380 195mm  
(仕様)ロングアーム

⑪アルスぶどう切鉄

19122 155mm  
(仕様)ステン

近正ぶどう鉄

19123 B300 157mm  
(仕様)鉄  
19124 B300S 157mm  
(仕様)ステン

⑭近正ぶどう鉄ピンセット付

19127 B300SP 218mm  
(仕様)ステン

⑮りんご芯切鉄

19121 160mm

価格はQRコードよりご確認ください



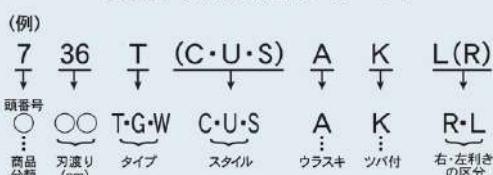
## グレステン 包丁



①牛刀	②筋引	③洋出刃	⑤ペティナイフ	ホームナイフ
44400 736TK 360mm	44410 736TSK 360mm	44443 216WK 160mm	44431 012TK 120mm	44469 814TUK 140mm
44401 733TK 330mm	44411 733TSK 330mm	44442 220WK 200mm	44429 014TK 140mm	〈他タイプ〉G・W
44402 730TK 300mm	44412 730TSK 300mm	44441 224WK 240mm	44420 025TK 250mm	44468 817TK 170mm
44403 727TK 270mm	44413 727TSK 270mm			〈他タイプ〉G・W
44404 724TK 240mm	44414 724TSK 240mm			〈他タイプ〉G・W
44405 721TK 210mm	(他タイプ)G・W			〈他タイプ〉G・W
〈他タイプ〉G・W				

④骨スキ  
44453 415TK 150mm  
44451 420TK 200mm  
〈他タイプ〉W  
〈他タイプ〉W  
〈仕様〉プロティナイフ

### 製品番号の見方(基本パターン)



### カービングナイフ

⑧	44600	533TK 330mm
	(他タイプ)G	
⑨	44602	522TK 220mm
〈他タイプ〉G		
⑩ カービングフォーク		
	44604	FK125 180mm

(左利き用は別注にて承ります。)

※他メーカー品につき取り寄せ送料が必要な場合があります。



価格はQRコードよりご確認ください

## グレステン

Mシリーズ

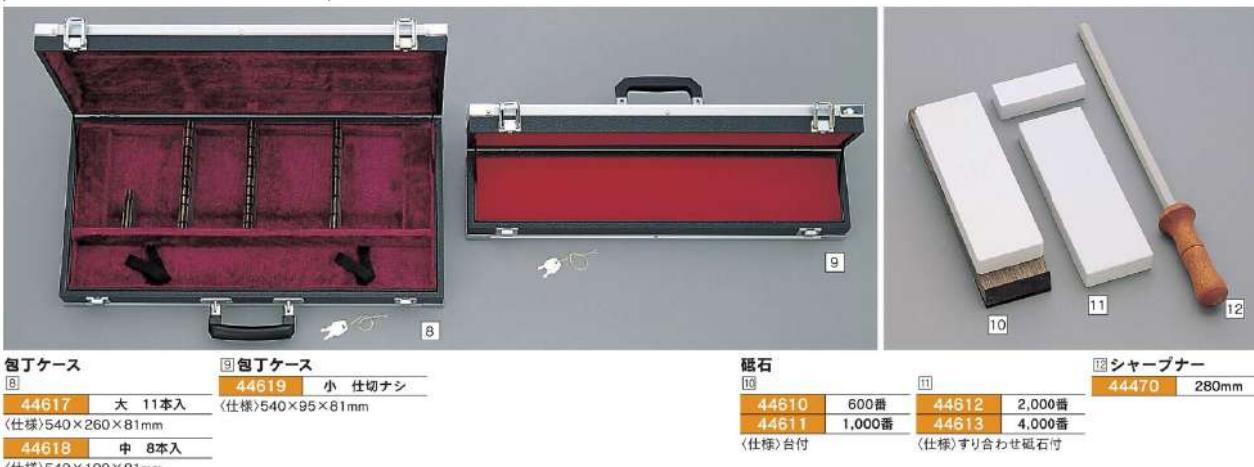


①牛刀	②筋引	③ベテナイフ	④ホネスキ	⑤三徳
44630 736TM 360mm	44636 736TSM 360mm	44654 014TM 140mm	44641 415TM 150mm	44665 816TM 170mm
44631 733TM 330mm	44637 733TSM 330mm	44655 012TM 120mm		
44632 730TM 300mm	44638 730TSM 300mm			
44633 727TM 270mm	44639 727TSM 270mm			
44634 724TM 240mm	44640 724TSM 240mm			
44635 721TM 210mm				

②筋引	③ベテナイフ	④ホネスキ	⑤三徳
44636 736TSM 360mm	44654 014TM 140mm	44641 415TM 150mm	44665 816TM 170mm
44637 733TSM 330mm	44655 012TM 120mm		
44638 730TSM 300mm			
44639 727TSM 270mm			
44640 724TSM 240mm			

④ホネスキ	⑥三徳
44643 420TM 200mm	44666 814TUM 140mm

## グレステン 包丁ケース・砥石



包丁ケース	包丁ケース
⑧ 大 11本入 44617 (仕様)540×260×81mm	⑨ 小 仕切ナシ 44619 (仕様)540×95×81mm
⑩ 中 8本入 44618 (仕様)540×190×81mm	

包丁ケース
⑨ 小 仕切ナシ 44619 (仕様)540×95×81mm

砥石
⑩ 600番 44610
⑪ 1,000番 44611

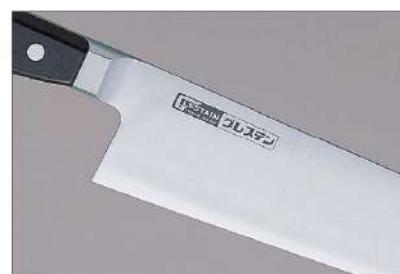
シャープナー
⑫ 280mm 44470

## グレステン 3タイプ



軟質マナ板用

軟質マナ板(木・プラスチックなど)用包丁です。切断時に側面にかかる密着抵抗を最小にしてあります。(包丁側面に密着しにくい)ので作業性が良く、切れ味が良く、しかも刃研ぎの面積が狭いため、非常に研ぎ易い設計です。



軟質マナ板用

軟質マナ板(木・プラスチックなど)用包丁です。最高の材質(硬質マナ板の上で使用できるGタイプと同じ設計の材料)を使用し、その切れ味と持続性は他の追従を許しません。



ステンレスマナ板用

硬質マナ板(ステンレスなど)の上でも使用できる包丁として生まれたものですが、その切れ味は従来の刃物になかった特徴を持っています。スライス用包丁(肉・魚・カステラ・パン)としてとくに優れた性能を持っており、永年の研究とテストの結果そのメカニクスは、従来の切断方法とは異なり、全く新しい理論にもとづく製品として完成しました。

※他メーカー品につき取り寄せ送料が必要な場合があります。

価格はQRコードよりご確認ください



他メーカー

グレステン

## 正本 本霞玉白鋼



## □正夫

45196	KS 0421	210mm
45197	KS 0424	240mm
45198	KS 0427	270mm
45199	KS 0430	300mm
45200	KS 0433	330mm
45201	KS 0436	360mm

## ③鋸引

45189	KS 0124	240mm
45190	KS 0127	270mm

## ⑤相出刃

45290	KS 2415	150mm
45291	KS 2416	165mm
45292	KS 2418	180mm
45293	KS 2419	195mm
45294	KS 2421	210mm
45295	KS 2422	225mm
45296	KS 2424	240mm
45297	KS 2427	270mm

## ⑦むき物包丁

45306	KS 2718	180mm
45307	KS 2721	210mm

## ⑩薄刃

45210	KS 0618	180mm
45211	KS 0619	195mm
45212	KS 0621	210mm
45213	KS 0622	225mm
45214	KS 0624	240mm

## □ふぐ引

45203	KS 0524	240mm
45204	KS 0527	270mm
45205	KS 0530	300mm
45206	KS 0533	330mm
45207	KS 0536	360mm

## □出刃

45270	KS 2015	150mm
45271	KS 2016	165mm
45272	KS 2018	180mm
45273	KS 2019	195mm
45274	KS 2021	210mm
45275	KS 2022	225mm
45276	KS 2024	240mm
45277	KS 2027	270mm

## □身卸出刃

45287	KS 2321	210mm
45288	KS 2322	225mm
45289	KS 2324	240mm

## ⑨鎌形薄刃

45218	KS 0718	180mm
45219	KS 0719	195mm
45220	KS 0721	210mm
45221	KS 0722	225mm
45222	KS 0724	240mm

## □水牛柄牛刀

45314	KS 3124	240mm
45315	KS 3127	270mm
45316	KS 3130	300mm
45317	KS 3133	330mm

※他メーカー品につき取り寄せ送料が必要な場合があります。



価格はQRコードよりご確認ください

## 杉本 中華包丁



杉本 中華包丁

① 49200	No.1 刃渡:220×巾:95mm×重さ:380g
② 49201	No.2 刃渡:220×巾:95mm×重さ:480g
③ 49202	No.3 刃渡:220×巾:95mm×重さ:600g

杉本 中華包丁

④ 49204	No.6 刃渡:220×巾:110mm×重さ:430g
⑤ 49205	No.7 刃渡:220×巾:110mm×重さ:600g
⑥ 49206	No.11 刃渡:240×巾:110mm×重さ:600g

杉本 OMS中華包丁

⑦ 49213	No.6 刃渡:220×巾:110mm×重さ:450g
⑧ 49214	No.7 刃渡:220×巾:110mm×重さ:600g

## 杉本 洋包丁

ツバ付最上品 (A)



⑨ 牛刀

49223	180mm	49227	300mm
49224	210mm	49228	330mm
49225	240mm	49236	270mm
49226	270mm	49229	360mm

⑩ 筋引

49235	240mm
49236	270mm

⑪ 洋出刃

49233	210mm
49234	240mm

⑫ ベテナイフ

49220	120mm
49222	150mm

⑬ 骨スキ

49230	140mm
49231	140mm

⑭ 阪骨

49231	140mm
49232	170mm

※他メーカー品につき取り寄せ送料が必要な場合があります。

価格はQRコードよりご確認ください



## ミソノ モリブデン鋼



①牛刀	②筋引	④三徳包丁	⑤サーモンナイフ	⑥骨スキ西型	⑦筋引サーモン
42104 511 180mm	42112 521 240mm	42101 580 140mm	42132 686 300mm	42123 542 145mm	42128 528 240mm
42106 512 210mm	42113 522 270mm	（仕様）小	42133 687 360mm	（仕様）丸	42129 529 270mm
42107 513 240mm	42114 523 300mm	42102 583 160mm	42117 534 80mm	42130 526 300mm	42130 526 300mm
42108 514 270mm	42115 524 330mm	（仕様）中	42119 531 120mm	42131 527 360mm	42131 527 360mm
42109 515 300mm	42116 525 360mm	42103 581 180mm	42120 532 130mm	42855 571 120mm	42855 571 120mm
42110 516 330mm		42121 533 150mm	42122 541 145mm	42856 572 130mm	42856 572 130mm
42111 517 360mm	③洋出刃	42134 696 300mm	42123 542 145mm	42857 573 150mm	42857 573 150mm
	42125 550 165mm	42135 697 360mm	（仕様）角		
	42127 552 240mm				

## ミソノ 440



⑧牛刀	⑨筋引	⑩ペテナイフ	⑪骨スキ角型	⑫三徳包丁
42254 811 180mm	42262 821 240mm	42269 831 120mm	42272 841 145mm	42253 881 180mm
42256 812 210mm	42263 822 270mm	42270 832 130mm		
42257 813 240mm		42271 833 150mm		
42258 814 270mm				
42259 815 300mm				



価格はQRコードよりご確認ください

## ミソノ UX10



<b>①牛刀</b>	<b>②筋引</b>	<b>④骨スキ角型</b>	<b>⑦牛刀サーモン</b>	<b>⑧筋引サーモン</b>
42204 711 180mm	42212 721 240mm	42222 741 145mm	42231 761 180mm	42236 728 240mm
42206 712 210mm	42213 722 270mm	42232 762 210mm	42237 729 270mm	
42207 713 240mm		42233 763 240mm		
42208 714 270mm	③ペテナイフ	42243 743 110mm	42234 764 270mm	⑤ペテサーモン
42209 715 300mm	42219 731 120mm	42235 765 300mm	42240 771 120mm	42241 772 130mm
	42220 732 130mm	42203 781 180mm	42242 773 150mm	
	42221 733 150mm			

<b>⑥ボーニングナイフ</b>	<b>⑨三徳包丁</b>
42222 741 145mm	42203 781 180mm
42223 763 240mm	
42224 764 270mm	
42225 765 300mm	

他メーカー

ミソノ

## ミソノ EU・カーボン

注) この商品はサビる鋼を使用しています。



● 10~12は、彫刻入りもあります。

<b>⑩牛刀</b>	<b>⑪筋引</b>	<b>⑫洋出刃</b>	<b>ベテナイフ</b>	<b>三徳包丁</b>	<b>⑬骨スキ東型</b>
42004 111 180mm	42012 121 240mm	42025 150 165mm	42017 134 80mm	42001 180 140mm	42022 141 145mm
42006 112 210mm	42013 122 270mm	42026 151 210mm	42019 131 120mm	42002 183 160mm	42024 145 165mm
42007 113 240mm	42014 123 300mm	42027 152 240mm	42020 132 130mm	42003 181 180mm	42023 142 145mm
42008 114 270mm	42015 124 330mm	42028 153 270mm	42021 133 150mm	42029 146 185mm	
42009 115 300mm	42016 125 360mm				
42010 116 330mm					
42011 117 360mm					

(左利き用は別注にて承ります。)

価格はQRコードよりご確認ください



## 正広 日本鋼



①牛刀

43355	13010	180mm
43356	13011	210mm
43357	13012	240mm
43358	13013	270mm
43359	13014	300mm
43360	13015	330mm
43361	13016	360mm

④ペティナイフ

43350	13002	120mm
43351	13003	135mm
43352	13004	150mm
43369	13024	180mm
43368	13023	175mm

骨スキ

43353	13006	150mm
43354	13008	150mm
43369	13024	180mm
43368	13023	175mm
43367	13022	270mm

②筋引

43362	13017	240mm
43363	13018	270mm
43364	13019	300mm

③洋出刃

43365	13020	210mm
43366	13021	240mm
43367	13022	270mm

⑤冷凍切

43373	13046	270mm
43374	13047	300mm



●ツバナシも各種あります。

## 正広 モリブデン鋼



⑩MVステンレス口金付牛刀

43424	13710	180mm
43425	13711	210mm
43426	13712	240mm
43427	13713	270mm
43428	13714	300mm
43429	13715	330mm

⑪MVステンレス口金付筋引

43430	13717	240mm
43431	13718	270mm

⑫MVステンレス口金付ペティナイフ

43420	13702	120mm
43421	13704	150mm

⑬MVステンレス口金付三徳包丁

43432	13723	175mm
-------	-------	-------

MVステンレス口金付骨スキ

43422	13706	150mm
43423	13708	150mm

※他メーカー品につき取り寄せ送料が必要な場合があります。



価格はQRコードよりご確認ください

## 包丁殺菌庫

殺菌灯から発光する紫外線の効果で雑菌を取り除きます。



(殺菌灯)

## ①包丁殺菌庫

19263 4本差

19264 8本差

※写真は8本用になります。

## 包丁殺菌庫

4本差

サイズ 310×139×624mm

重量 6.9kg

消費電力 約10W

殺菌灯 GL-10

包丁収納本数 4本+3本(小刀)

小物収納本数 うろこ取2本、目打2本、骨抜き1本

収納最大寸法 400mm+柄165mmまで

## 8本差

462×139×624mm

8.9kg

約10W

GL-10

8本+7本(小刀)

うろこ取2本、目打2本、骨抜き1本

400mm+柄165mmまで

## ラップラクン

包丁を、サビと細菌から防ぎます。



## ②ラップ(錆止め剤)

09311 500g入

## ③ラップラクン包丁差 大型

09312 380×355×115mm

## ④ラップラクン包丁差 小型

09313 360×250×70mm

## ラップラクン

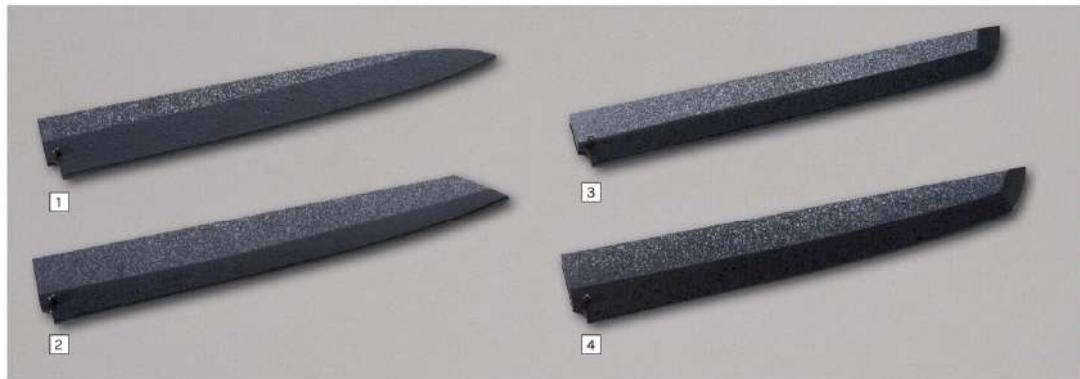
- ・サビを完全にシャットアウトします。
- ・ヒ素、鉛などの有害物質は含まれていません。
- ・アルカリ性の水溶液ため、除菌効果にすぐれています。特に、大腸菌、サルモネラ菌、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオに対して抗菌性があります。(社団法人日本食品分析センター調査済)
- ・無味・無臭です。

価格はQRコードよりご確認ください



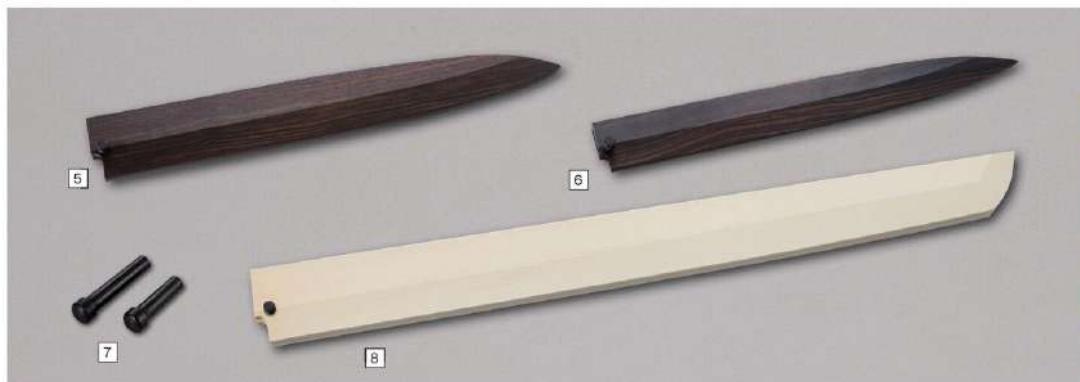
## 黒石目サヤ

朴サヤに塗りを施した高級感のあるサヤです。



①	正夫(柳刃)用
24202	210mm
24203	240mm
24204	270mm
24205	300mm
24206	330mm
②	剣型柳刃(飛燕型)用
24218	270mm
24219	300mm
③	剣型柳刃(薄口)用
24251	270mm
24261	300mm
④	先丸鶴引用
24228	270mm
24229	300mm
⑤	先丸正夫(玄武型)用
24239	300mm

## 黒檀サヤ 黒檀ピン マグロ切サヤ



⑥	正夫(柳刃)用
24303	240mm
24304	270mm
24305	300mm
24306	330mm
⑦	ふぐ引用
24313	240mm
24301	270mm
24302	300mm
⑧	黒檀ピン(小)正夫薄刃牛刀用
49109	全長 16mm
黒檀ピン(大)出刃身卸用	49111 全長 25mm
⑨	マグロ切用朴サヤ
24461	450mm
24462	540mm
24463	600mm

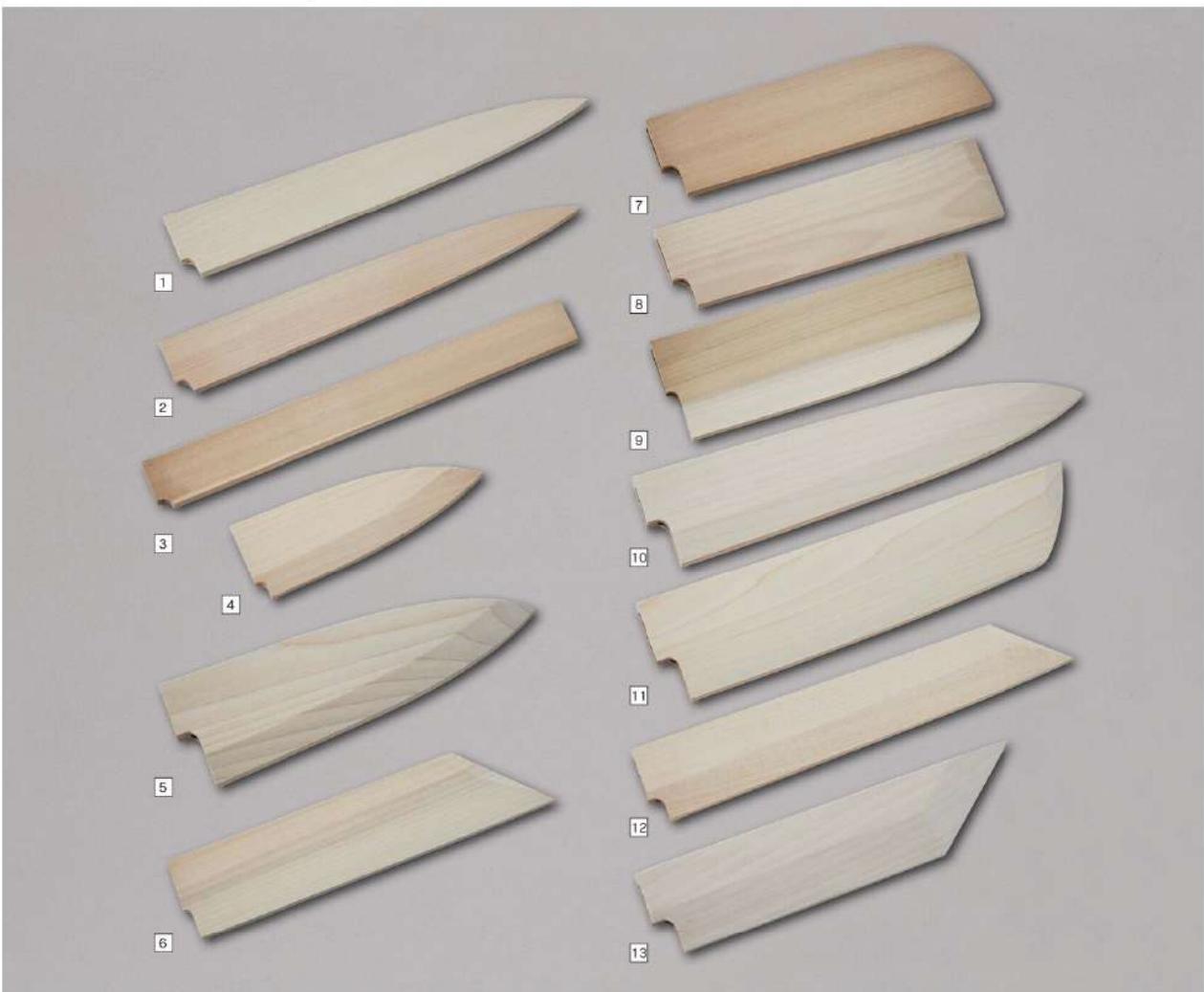
## 朴サヤ



⑩	ペテナイフ用
24502	120mm
24504	150mm
24505	180mm
⑪	牛刀用
24511	180mm
24512	210mm
24513	240mm
24514	270mm
24515	300mm
24516	330mm
⑫	筋引用
24522	210mm
24523	240mm
24524	270mm
24525	300mm
⑬	三徳用
24510	180mm
⑭	剣型三徳用
24508	160mm
⑮	剣型牛刀用
24509	190mm
⑯	菜切(ダマスカス)用
24131	160mm



## 朴サヤ



サ  
ヤ

①正尖(柳刃)用	③蝶引用	⑤出刃用	⑥ムキ物用	⑧薄刃用	⑩身卸出刃用	⑫切付用
24002 210mm	24023 240mm	24031 90mm	24099 180mm	24061 150mm	24102 210mm	24153 240mm
24003 240mm	24024 270mm	24032 105mm		24062 165mm	24103 240mm	24154 270mm
24004 270mm	24025 300mm	24033 120mm		24063 180mm	24104 270mm	24155 300mm
24005 300mm	24026 330mm	24034 135mm		24064 195mm	24105 300mm	
24006 330mm	24027 360mm	24035 150mm		24065 210mm		
24007 360mm		24036 165mm		24066 225mm		
②ふく引用	④アジ切用	⑦鎌形薄刃用	⑨葉切(大)用	⑪骨切用	⑬江戸製用	
24012 210mm	24046 105mm	24051 150mm	24130 180mm	24073 240mm	24113 150mm	
24013 240mm	24048 120mm	24052 165mm		24074 270mm	24115 180mm	
24014 270mm		24053 180mm		24075 300mm	24117 210mm	
24015 300mm		24054 195mm		24076 330mm	24119 240mm	
24016 330mm		24055 210mm				
		24056 225mm				
		24057 240mm				

## ナイフプロテクター

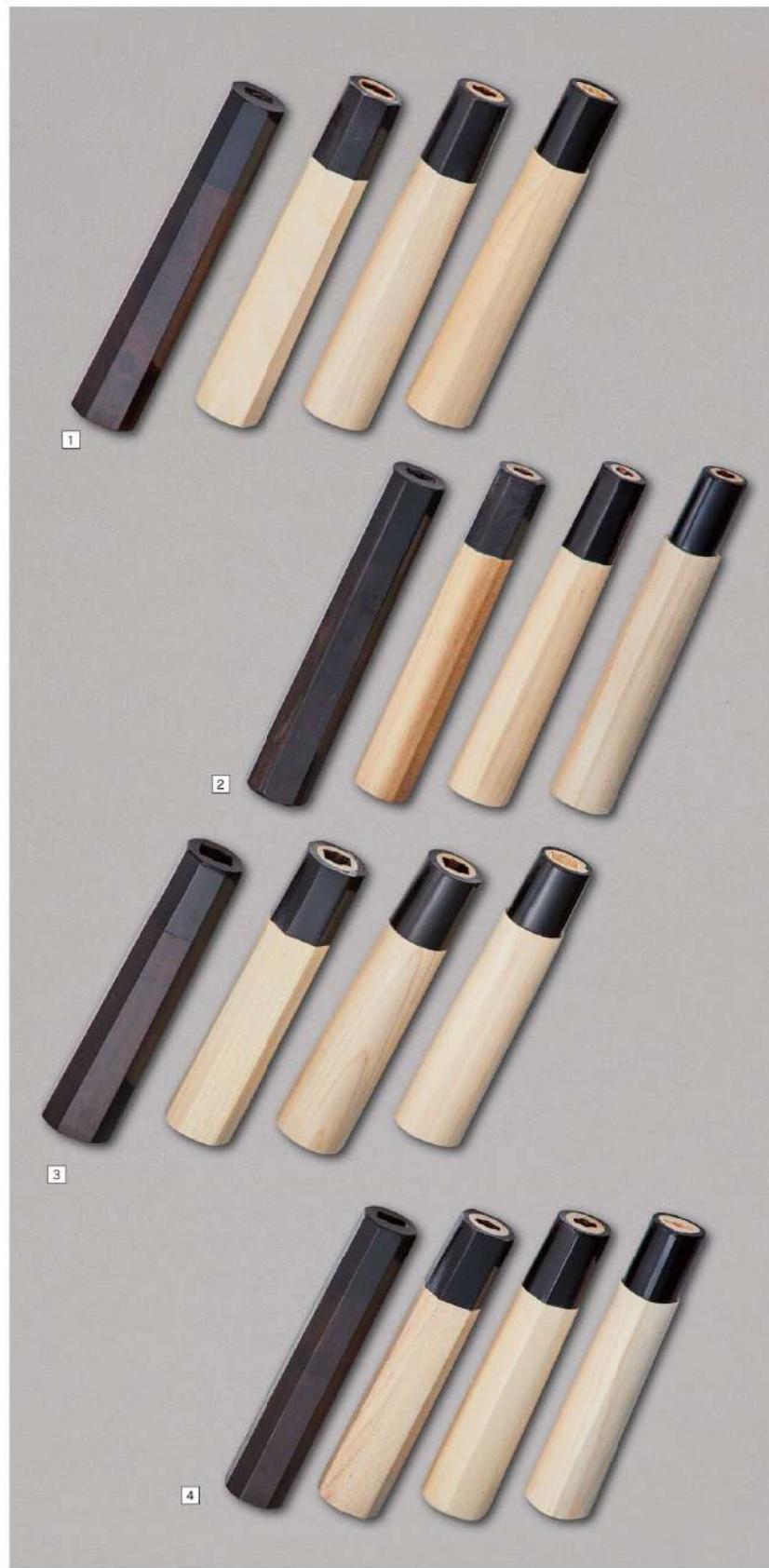


⑭S	24921 高さ32mm 長さ160mm
⑮M	24922 高さ50mm 長さ220mm
⑯L	24923 高さ54mm 長さ270mm

価格はQRコードよりご確認ください



# 柄



## ①正夫(柳刃)用

黒檀柄	朴八角柄	水牛柄	プラスチック柄	
46002	46102	46302	46502	180mm
46003	46103	46303	46503	210mm
46004	46104	46304	46504	240mm
46005	46105	46305	46505	270mm
46006	46106	46306	46506	300mm
46007	46107	46307	46507	330mm
46008	46108	46308	46508	360mm

## ②ふぐ引・蛸引用

黒檀柄	朴八角柄	水牛柄	プラスチック柄	
46022	46122	46322	46522	180mm
46023	46123	46323	46523	210mm
46024	46124	46324	46524	240mm
46025	46125	46325	46525	270mm
46026	46126	46326	46526	300mm
46027	46127	46327	46527	360mm

## ③出刃用

黒檀柄	朴八角柄	水牛柄	プラスチック柄	
46131	46331	46531		90mm
46132	46332	46532		105mm
46033	46133	46333	46533	120mm
46034	46134	46334	46534	135mm
46035	46135	46335	46535	150mm
46036	46136	46336	46536	165mm
46037	46137	46337	46537	180mm
46038	46138	46338	46538	195mm
46039	46139	46339	46539	210mm
46040	46140	46340	46540	225mm
46041	46141	46341	46541	240mm
46042	46142	46342	46542	270mm
46043	46143	46343		300mm

## ④薄切・身卸出刃用

黒檀柄	朴八角柄	水牛柄	プラスチック柄	
46061	46361	46561		150mm
46062	46162	46362	46562	165mm
46063	46163	46363	46563	180mm
46064	46164	46364	46564	195mm
46065	46165	46365	46565	210mm
46066	46166	46366	46566	225mm
46067	46167	46367	46567	240mm
46068	46168	46368	46568	270mm
46069	46169	46369		300mm



価格はQRコードよりご確認ください

# 柄



## ①骨切用

水牛柄	プラスチック柄	
46373	46573	240mm
46374	46574	270mm
46375	46575	300mm
46376	46576	330mm
46377	46577	360mm

## ②寿司切用

水牛柄	プラスチック柄	
46411	46611	210mm
46412	46612	225mm
46413	46613	240mm
46414	46614	270mm

柄

## ③あじ切・面取り・皮むき用

水牛柄	プラスチック柄	
46481	46577	90mm
46482	46578	105mm
46483	46579	120mm

## ④江戸製用

水牛柄	プラスチック柄	
46423		150mm
46424		165mm
46425		180mm
46426		195mm
46427		210mm
46428		225mm
46429		240mm
46430		270mm

## ⑤あなご製用

水牛柄	プラスチック柄	
46421		120mm
46422		135mm

## ⑥京製用

水牛柄	プラスチック柄	
46804		120mm

## ⑦菓子切用

水牛柄	プラスチック柄	
	46725	300mm

## ⑧盛箸用

水牛柄	プラスチック柄	
46803		

## ⑨まぐろ切用

朴八角柄		
46829		450mm
46830		540mm・600mm

価格はQRコードよりご確認ください



## 包丁ケース



## ④レザーケースDX

**19001 洋包丁用10本入**

## セット内容例

・牛刀 330mm	洋出刃 300mm	筋引 300mm	ペテ 150mm
270mm	240mm	240mm	120mm
240mm	サバキ東 150mm		

〈仕様〉 570×280×90mm

## ④レザーケースDX

**09385 和包丁用8本入**

## セット内容例

・正夫 300mm	出刃 210mm	薄刃 225mm
165mm	むきもの 180mm	
ふぐ引 300mm	身卸 270mm	あじ切 120mm

〈仕様〉 570×280×90mm



## ④アルミケース

**19002 洋包丁用10本入**

## セット内容例

・牛刀 330mm	洋出刃 300mm	筋引 300mm	ペテ 150mm
270mm	240mm	240mm	120mm
240mm	サバキ東 150mm		

〈仕様〉 570×280×90mm

## ④アルミケース

**09387 和包丁用8本入**

## セット内容例

・正夫 300mm	出刃 210mm	薄刃 225mm
165mm	むきもの 180mm	
ふぐ引 300mm	身卸 270mm	あじ切 120mm

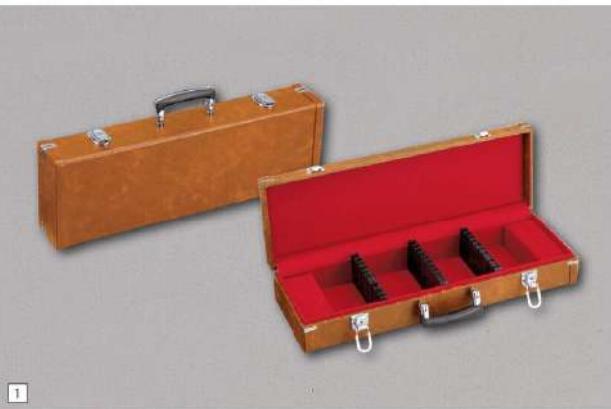
〈仕様〉 570×280×90mm



**19006 700×280×90mm**



## 包丁ケース



① TAKAYUKIシェフ包丁ケース(小) セット内容例

19250 洋包丁10本入

(仕様) 570×190×90mm  
牛刀 330mm 洋出刃 300mm 筋引 300mm ベテ 150mm  
270mm 240mm 240mm 120mm  
240mm サバキ東 150mm



② レザーケース

19009 和洋アタッシュケース 6丁入

(仕様) 470×190×90mm  
正夫 270mm 出刃 180mm 薄刃 210mm  
牛刀 270mm 筋引 240mm ベテ 150mm

③ 包丁は、別売です。



③ レザーケース小

19008 510×150×80mm

セット内容例

出刃 180mm 正夫 270mm ベテ 150mm  
薄刃 180mm 牛刀 270mm 盛筈 180mm

④ 包丁は、別売です。



④ アタッシュケースサヤ付専用

09389 510×160×110mm

7 丁入 (中華包丁含む)

セット内容例

正夫 270mm 出刃 210mm 薄刃 210mm  
牛刀 300mm 筋引 300mm 洋出刃 270mm

⑤ 包丁は、別売です。



⑥ ポストンバック型

19000 黒(小型)

(仕様) 460×110×120mm

⑦ 学校用ケース

19234 2丁入ケース(把手なし)

(仕様) 370×315mm

⑧ 巻物型(タート)ケース

19007 540×710mm

⑨ 包丁ソフトケース

19253 李行マーク入り

19252 無印

(仕様) 580×190mm

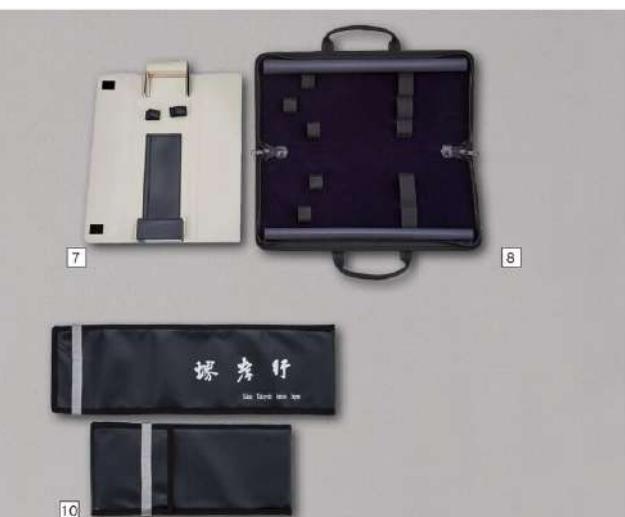
⑩ ポストンバック型

19003 黒

(仕様) 550×120×140mm

⑪ 学校用ケース

19004 5丁入



価格はQRコードよりご確認ください

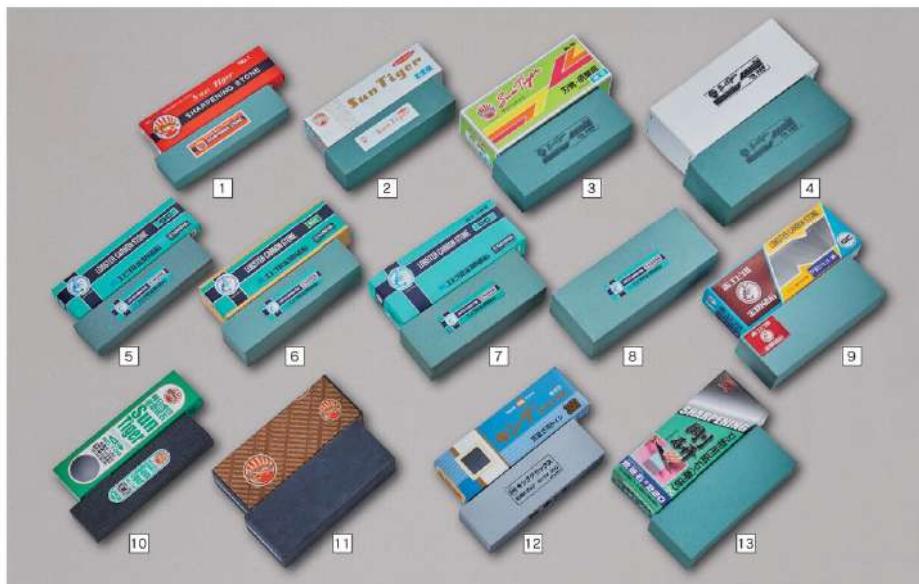


## 砥石 荒砥

刃が丸くなったり欠けた刃物を直すのに使います。

## 金刚砥石

①	22001	#240	GC角1丁掛
	〈仕様〉	205×50×25mm	
②	22002	#240	GC角2丁掛
	〈仕様〉	205×50×50mm	
③	22003	#240	GC角3丁掛
	〈仕様〉	205×75×50mm	
④	22004	#240	GC角特大
	〈仕様〉	230×90×60mm	
⑤	22005	#220	GC角1丁掛 青エビ
	〈仕様〉	205×50×25mm	
⑥	22006	#220	GC角2丁掛 青エビ
	〈仕様〉	205×50×50mm	
⑦	22007	#220	GC角3丁掛 青エビ
	〈仕様〉	205×75×50mm	
⑧	22020	#220	GC角特大 青エビ
	〈仕様〉	230×90×60mm	
⑨	22019	#400	FF400 3丁掛 赤エビ
	〈仕様〉	205×75×50mm	
⑩	22012	#120	C角1丁掛
	〈仕様〉	205×50×25mm	
⑪	22014	#180	C角3丁掛
	〈仕様〉	205×75×50mm	
⑫	22100	#300	キング標準
	〈仕様〉	207×66×34mm	
⑬	22021	#220	GC角3丁掛 斜研
	〈仕様〉	205×75×50mm	



## 砥石 中砥

通常の刃付けや新品の包丁を研ぐのに使います。

## キング砥石



## ミクロン砥石

⑭	22101	No.800	標準型
⑮	22102	No.1000	標準型
⑯	22105	No.1200	標準型
	〈仕様〉	205×75×36mm	
⑰	22108	No.800	大型
⑱	22103	No.1000	大型
⑲	22106	No.1200	大型
	〈仕様〉	205×70×34mm	
⑳	22109	No.800	特大型
㉑	22104	No.1000	特大型
㉒	22107	No.1200	特大型
	〈仕様〉	230×100×80mm	

## 赤門前

㉓	22116	No.800	幅広
㉔	22117	No.1000	幅広
㉕	22119	No.1000	キングハイパー(軟口)
㉖	22118	No.1000	キングハイパー(標準)
㉗	22135	No.2000	キングハイパー(標準)
㉘	22023	No.400	L型(GC)
㉙	22109	No.700	L型

## ミクロン

㉚	22111	#600	中型
	〈仕様〉	210×75×65mm	
㉛	22112	#600	大型
	〈仕様〉	230×100×80mm	
㉜	22113	#1000	DX小型
	〈仕様〉	210×65×32mm	
㉝	22114	#1000	DX中型
	〈仕様〉	210×70×65mm	
㉞	22115	#1000	DX大型
	〈仕様〉	230×100×70mm	
㉟	22124	No.1000	ジャンボ
	〈仕様〉	230×100×80mm	



## 砥石 仕上砥

中砥で研いだ後、さらに鋭利な刃を付けるために使います。



### ナニワ砥石(台付)

① 22221	#4000 A3-2
〈仕様〉	210×70×22mm
② 22222	#4000 A3-4
〈仕様〉	200×70×25mm
③ 22227	#8000 超純白砥石
〈仕様〉	200×70×25mm
④ 22231	#4000 ワイド型
〈仕様〉	230×90×25mm

### キング砥石

④ 22201	#6000 S-1型 台付
⑤ 22202	#8000 G-1型 台付
⑥ 22203	#6000 S-1型 台ナシ
⑦ 22208	#8000 G-1型 台ナシ

〈仕様〉 210×73×22mm

### ナニワ砥石(台ナシ)

⑧ 22228	#4000 A3-4
〈仕様〉	200×70×25mm
⑨ 22226	#8000 超純白砥石
〈仕様〉	200×70×25mm
⑩ 22230	#10000 刀剣用砥石
〈仕様〉	210×70×30mm

砥石

## 砥石 セラミック砥石

人造砥よりも高い研磨力と、使い易さを実現しました。



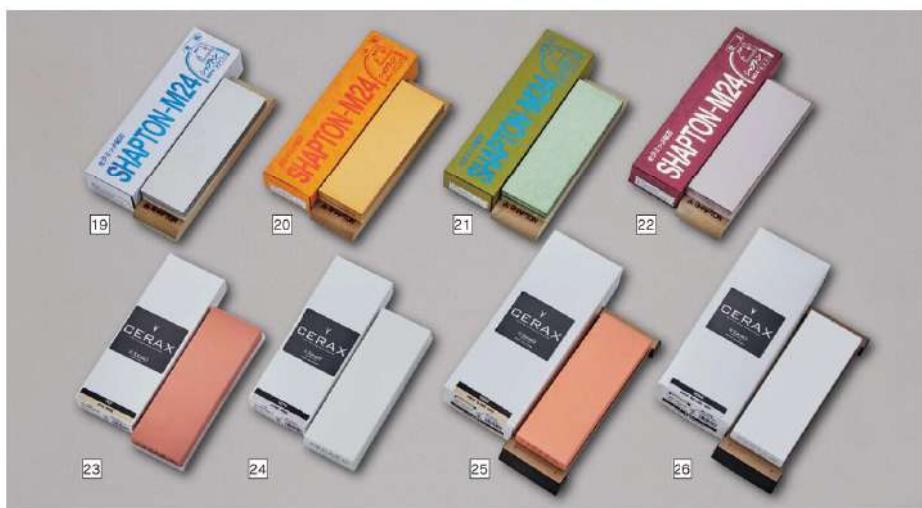
### ナニワ超セラミックス砥石(台付)

全種類に⑩修正砥石が一個づつ付いています。

⑪ 22506	#400 荒研ぎ用
⑫ 22507	#600 荒研ぎ用
⑬ 22508	#800 中仕上用
⑭ 22509	#1000 中仕上用
⑮ 22510	#2000 仕上用
⑯ 22511	#3000 仕上用
⑰ 22512	#5000 超仕上用

〈仕様〉 210×70×25mm

⑯ 22468 ドレッシングストーン 面直し用



### シャブトン

あらかじめ水に浸しておく必要がなく、使用時に水をかけるだけですぐ使えます。

⑲ 49010	#120 M24ホワイト 木台付
⑳ 49011	#1000 M24オレンジ 木台付
㉑ 49013	#2000 M24グリーン 木台付
㉒ 49014	#5000 M24エンジ 木台付

〈仕様〉 210×70×24mm

### セラックス砥石

㉓ 22416	707 #700 ゴム台付
㉔ 22417	1010 #1000 ゴム台付
㉕ 22414	6060 #6000 台付
㉖ 22415	8080 #8000 台付

〈仕様〉 205×73×27mm

価格はQRコードよりご確認ください



## 孝行砥石

研ぎ味にこだわった自社ブランドの砥石です。



### ① 埼孝行砥石

22341 #400

〈仕様〉 205×65×32mm

### ② 埼孝行砥石

22342 #1000

〈仕様〉 206×66×33mm

### ③ 埼孝行砥石

22343 #4000

〈仕様〉 205×75×25mm

### ④ 埼孝行砥石

22344 #8000

〈仕様〉 205×75×25mm

## 剛研シリーズ

研ぎ易さと耐久性を追求した新シリーズの砥石です。



### 剛研

22021 #220 GC角3丁掛 剛研

〈仕様〉 205×75×50mm

22131 #800 鮫研DX砥石

22132 #1000 鮫研DX砥石

22133 #1200 鮫研DX砥石

〈仕様〉 210×65×30mm

22022 #220 剛研 荒武者

〈仕様〉 205×75×50mm

22134 #1000 鮫研 玄人

〈仕様〉 210×75×30mm

22232 #4000 鮫研 集

22233 #8000 鮫研 富士

〈仕様〉 210×70×20mm

## スーパー砥石

荒、中、仕上げと段階を踏んで天然砥石の研ぎ味を体感できます。



### スーパー砥石

22702 #220 荒研ぎ用

22703 #400 荒研ぎ用

22704 #800 中仕上げ用

22705 #1000 中仕上げ用

22706 #2000 仕上げ用

22707 #3000 仕上げ用

22708 #5000 仕上げ用

22709 #8000 超仕上げ用

22710 #10000 超仕上げ用

〈仕様〉 210×70×20mm

## 長刃包丁用丸砥石

刃渡りの長い包丁を研ぐのに便利で、砥石を回しながら使用することによって均等に砥石が減っていきます。



### ㉚ 本職用長刃包丁用丸砥石(中)

22515 #1000

〈仕様〉 Φ220×27mm

### ㉚ 本職用長刃包丁用丸砥石(荒)

22517 #320

〈仕様〉 Φ220×27mm

### ㉚ 本職用長刃包丁用丸砥石(中)

22516 #1000

〈仕様〉 Φ220×27mm

### ㉚ 本職用長刃包丁用丸砥石(仕上げ)

22518 #3000

〈仕様〉 Φ220×24mm



## ダイヤモンド砥石

### ナニワ 修正砥石付

①	22427	#600	ダイヤ層1mm
②	22428	#800	ダイヤ層1mm
③	22422	#1000	ダイヤ層1mm
④	22429	#6000	ダイヤ層1mm

(仕様) 210×75×16mm

金属の台の上にダイヤモンド粉入りの砥石をはりつけた、  
へりが少なく高い研磨力を持つ砥石です。



## 天然砥石

### ⑤ 天草砥荒砥

22303	#500	中
-------	------	---

(仕様) 220×60×70mm

### ⑥ 備水砥

22305	#700	中
-------	------	---

(仕様) 220×60×70mm

自然石をカットしたものなので刃物にはやさしいのですが、  
中には小石や亀裂が入っているものもあります。



## 家庭用砥石



### 家庭用砥石

⑦	22325	#220/800	両面砥石 砥石の王様台付(荒/中砥)
⑧	22324	#800/6000	両面砥石 砥石の王様台付(中/仕上げ)
⑨	22326	#220	砥石の王様台付(荒砥)
⑩	22327	#800	砥石の王様台付(中砥)
⑪	22328	#6000	砥石の王様台付(仕上げ)

〈仕様〉 185×63×25mm

⑫	22407	#220/1000	両面砥石 Wストーン 台付(荒/中砥)
---	-------	-----------	---------------------

〈仕様〉 175×55×35mm

⑬	22408	#1000/6000	両面砥石 KDS(中/仕上げ)
---	-------	------------	-----------------

〈仕様〉 207×66×36mm

⑭	22403	#1000	ホーム砥石台付 K-45
---	-------	-------	--------------

〈仕様〉 176×52×15mm

⑮	22534	#800	ホーム砥石台付 K-65
---	-------	------	--------------

〈仕様〉 185×63×20mm

⑯	22535	#220	研ぎショーズ 荒研ぎ用
---	-------	------	-------------

⑰	22536	#1000	研ぎショーズ 中研ぎ用
---	-------	-------	-------------

⑱	22537	#3000	研ぎショーズ 仕上げ用
---	-------	-------	-------------

〈仕様〉 185×65×15mm

⑲	22405	#220/1000	両面砥石 ママ砥石
---	-------	-----------	-----------

⑳	22404	#1000/#3000	両面砥石 ババ砥石
---	-------	-------------	-----------

〈仕様〉 64×28×16mm

### キング砥石

㉑	22209	#6000	S-3(台付) 仕上げ砥石
---	-------	-------	---------------

㉒	22210	#4000	F-3(台付)
---	-------	-------	---------

〈仕様〉 185×62×15mm

㉓	22409	#250/#1000	コンビ砥石 K-80
---	-------	------------	------------

〈仕様〉 205×50×25mm

㉔	22136	#1000	ハンディサイズ
---	-------	-------	---------

〈仕様〉 150×50×25mm

価格はQRコードよりご確認ください



# 包丁・砥石 メンテナンス雑貨



セラミックロールシャーバー

22446 黒

ワンツースリー砥石台

22434

<仕様>全長225mmの  
砥石まで使用可

包丁研ぎホルダー

19181

<注>包丁の背に取り付けて、  
研ぐ際の角度を決めるも  
のです。

ナニワ 研ぎホルダー黒

22541

サビトル

22441

細目 #320

22442

中目 #120

22443

荒目 #46

大型サビトル  
(サンドラー)

22444

60×65×18mm

油つぼ(錆止め油)

09381

椿油(小)

09390 100ml

椿油スプレー式

09384 240ml

名倉砥石

22406 #2000

三角スティック砥石

22451

6mm

22452

9mm

22453

13mm

22454

16mm

22455

19mm

丸スティック砥石

22461 6mm

22462 9mm

22463 13mm

22464 16mm

22465 19mm

四角スティック砥石

22475 6mm

22476 9mm

22477 13mm

サンタイガー 金剛砂

22504 #180 細目

22471 6mm

22472 9mm

22473 13mm

22474 16mm

金剛砂

49055 No.70 2.5kg

49056 No.120 2.5kg

&lt;仕様&gt;300×150×20mm

砥石面直し

22433 ダイヤブリック大

22467 ダイヤブリック小

&lt;仕様&gt;210×70×20mm

ナニワ面直し砥石

22513

ナニワ仕上げの革

22234

水平くん

22538 面直し用

&lt;仕様&gt;155×55×25mm

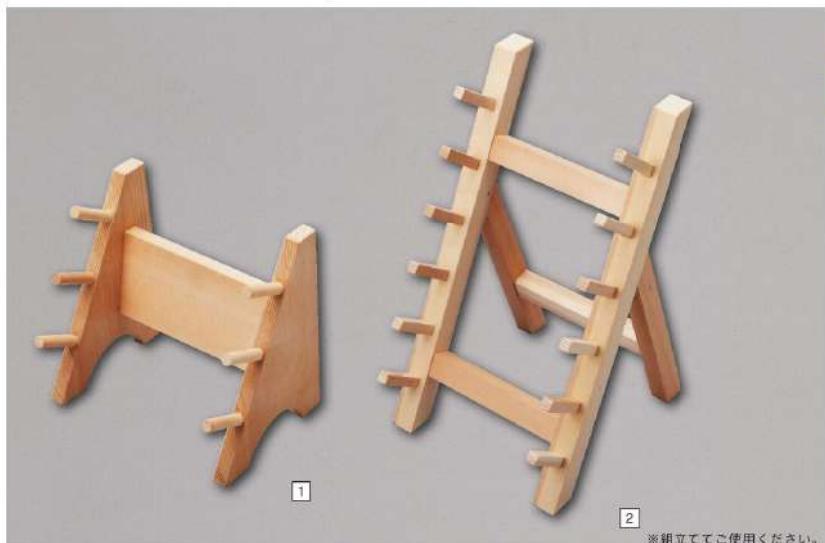
砥石面直し(溝入り)

22531 170×55×30mm

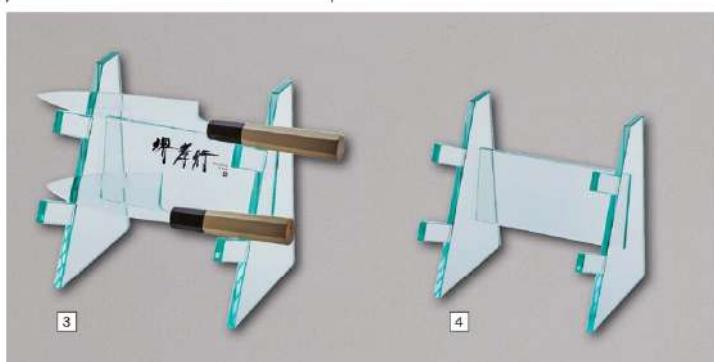


価格はQRコードよりご確認ください

## 包丁飾り棚



## グラススタンド



## ギフト用ツメ切

箱入

- 5 ツメ切 カバー付  
49053 100mm  
(仕様)特大・無印
- 6 ツメ切 カバーナシ  
49054 100mm  
(仕様)特大・無印
- 名入れ用型代  
99011  
(仕様)単色・規定文字

注) 2色以上や指定のロゴデザインがある場合はお問い合わせ下さい。



価格はQRコードよりご確認ください



## ネーム入れ



ネーム入れ（レーザー彫刻）

※洋包丁の口金に刻印する場合は3文字まで  
となります。ローマ字も可能です。

### 書体サンプル

1. あいうえお
2. 塙 孝行
3. ABCDEFG abcdefg
4. ABCDEFG abcdefg

※上記書体に無い文字は異なる書体になる場合があります。

## 修理・メンテナンス

表面がサビたり大きくカケた包丁も美しくよみがえります。

### 刃付修理

※切れ味が悪くなつた包丁を研ぎ直します。  
(再研磨の際に銘が消える場合があります。)

### 加工修理

※大きくカケていたりサビが深く侵入している包丁を研ぎ直します。  
(再研磨の際に銘が消える場合があります。)

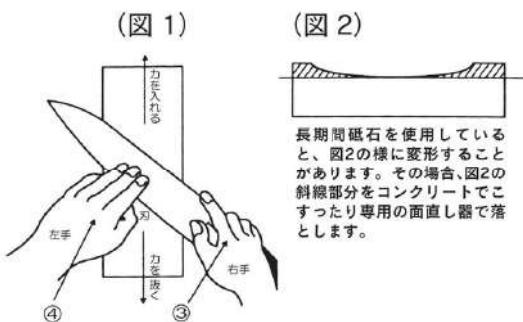
### 柄交換

※中子（芯棒）が折れている場合は溶接作業が必要になります。  
※洋式ハンドルの場合、芯棒の腐食状況で修理不可の場合があります。



## 包丁の研ぎ方

- ①まず研ぐ前に砥石を水に入れて砥石から気泡が出なくなるまで待ちます。(約20分位)  
※(最近では①の必要がない砥石もあります。)
- ②砥石が動かないようにぬれた雑巾を敷いたり砥石台などで固定して研ぎやすいように手前を2~3cmぐらい高くします。  
(図1)
- ③利腕の中指、薬指、小指の3本で柄をしっかりと握り、人差し指は包丁の背、親指は包丁の裏側の刃寄りに添える。
- ④利腕の逆手の人差し指、中指、薬指の3本も包丁の裏側の刃寄りに添える。(図1)
- ⑤③④の状態で前へ押すときに力を入れ、手前に引くときは力を抜きます。これを包丁の裏側にかえりが出るまで反復します。(この時利腕の手首を動かさないようにします。)
- ⑥かえりが出たら包丁を裏返し、今度は引くときに力を入れて、押すときに力を抜きます。両刃の包丁の場合は⑤の時と同じ位反復し、片刃の場合はかえりが取れたら出来上がりです。



### 和包丁

**【正夫・蛸引・薄刃】**

**正夫・蛸引・薄刃などの切刃のつけ方**

**切刃部分の研ぎ方**

表10回、裏1~2回くらいの割合で研いで下さい。切刃は全体をややたいらに研いで下さい。

(A) 刃 0.7mm  
刃先 0.7mm  
裏研ぎ  
表研ぎ

(B) 多少二段刃かはまぐり形にする  
ややはまぐり刃ないし二段刃状に研いで下さい。

**誤った研ぎ方**

上図は切刃が広すぎます。しかも、裏研ぎをまったくしていないか、裏研ぎ不足です。このような刃形は、刃こぼれしやすく、また刃先は弱く裏のソリがなくなつて本来の機能が果たせません。

上図のように裏をたいらに研いでしまうと、やはり刃先は弱く裏のソリがなくなつて本来の機能が果たせません。

### 洋包丁

**①ナイフの砥石に接する角度**

60度~70度

**②刃先に付ける刃角**

10度~20度

10円硬貨一枚で約5度の刃角ができます。2枚~4枚入れる感じでお研ぎ下さい。

**③両刃研ぎ**

裏→表  
刃角→刃角  
刃刃を2ミリ~5ミリ付けます

**④片刃研ぎ**

裏→表  
刃角→刃角  
刃刃を2ミリ~5ミリ付けます

**絶対にしてはいけないベタ研ぎ**

ナイフの刀面全部を砥石に付けて研ぐこと

表・裏とも刃角を付けないベタ研ぎをしますと刃先の強度がなくなり、刃こぼれの原因となり、また物を切りさばく力もなくなります。絶対にしないで下さい。

### 和包丁

**【出刃】**

**出刃などの切刃のつけ方**

**切刃部分の研ぎ方**

表は、多少二段刃に研ぎ、裏も十分に研いで刃先を強くする。

出刃の刃形は、はまぐり刃の様に研げれば、最良の状態です。

裏研ぎ 1mmぐらい  
二段刃 2~4mm  
出刃は硬い骨などを叩き切ることもあるので、刃先を強く保つおかななければなりません。

## トラブルと対策

※印は多い原因

ト ラ ブ ル	原 因	対 处 方 法
1 研いでも刃がつかない	(1) 包丁の焼入れがあまく硬度が低すぎる場合、又は逆に硬すぎて研げない場合	(1) 見た目だけではわからないので、メーカーに預けて調べてもらい、場合によっては新品交換。
	(2) 変形した砥石で研いでいる	(2) 砥石を直面しするか、もしくは交換してもらう。
	(3) 研ぎ方に問題がある※ (砥石の選択など)	(3) 包丁にあつた砥石の研ぎ方を指導。どうしても研げない場合は有料にて刃付修理として預かる。
2 買ったばかりで刃がかけた	(1) 包丁の焼入れが硬く入りすぎている	(1) 包丁の表面はどうしても焼きが硬めなので、一度研いでから使わないと刃先が細かくかけたり、場合によっては大きくかけたりする事があるが、いくら研いでも刃先がかける場合は焼きがかなり入りすぎているのでメーカーに返して刃付直しや、交換という事になる。
	(2) 冷凍食品を切った※	(2) 冷凍食品包丁以外では、絶対に冷凍物は切ってはいけない。
	(3) 野菜の芯や骨で包丁をこじつた※	(3) かたい物などを切っている時に、包丁が止まつたらこじらざに包丁の背を強く押すか、一度包丁を抜いてもう一度切り直す。
	(4) 刃を薄く研ぎすぎている	(4) 刃先を異常に薄くすると強度は、極端に落ちるのであまり刃先を薄くせず、はまぐり刃などになるように研ぎあげる。
3 包丁が折れた（刃割れ）	(1) 材料に不純物が入っていてそこから割れた	(1) 包丁が折れた原因是見ただけでは判断しにくいのでメーカーで調べてもらう。(1)の場合は折れた所に、すぐ入りつたり変色している場合が多い。(2) (3) の場合は刃に、強い力が加わった跡が残るが、専門家でなければ判りづらい。
	(2) 冷凍物やかたいものを切る時こじつた※	
	(3) 強い衝撃を与えた。 (まな板を叩いたり、落とした又は、薬品などによる腐蝕)	
4 異常に錆が出た	(1) 使った後、水分をよく取らずにしまった	(1) と (2) の場合、鋼の包丁は使った後は必ず洗って乾燥させないと、すぐ錆が出るので手入れをしっかりやってもらう。レモンなどの酸があるものを切る事が多い店ならば、ステンレス系の包丁を使ってもらう方が手入れが簡単である。
	(2) レモンなど酸の強い物を、切ったままにしておいた※	
	(3) 包丁の保管場所に湿気が多い	(3) 保管場所を、湿気の少ない所に変えてもらうか、使用後に油を塗って保管してもらう。又はステンレス系の刃物を使ってもらう。
	(4) 薬品消毒をしている	(4) あまり強い薬品で消毒すると、錆だけではなく折れの原因になるので、なるべく避けてもらい包丁もクロム量の多い、ステンレス系の刃物を使ってもらう。
5 和包丁が曲がる	霞の包丁は鉄と銅を鍛接しているため、金属の膨張率が表と裏とで微妙に違い銅が、鉄におされて（包丁の裏側に向かって）反ってくる。	まな板の上に包丁の刃をのせて左手でおさえて右手で柄を持って、反っている反対側に力を入れて戻す。あまり力を入れすぎたり何度もやると包丁が、ぐにやぐにやになるので、他に使う包丁があればメーカーに依頼した方が無難。あまりにひどい物以外は、無料で修正してもらえる。
6 以前買った包丁と同じ物を買ったのに重さが違う	洋刀の場合、何年か毎に型を変えるので、その度に微妙に重さが変わる。又同じ型でも製造工程上の理由で重さが変わることもある。 和包丁の場合、地金の段階で型に合わせて裁断した後は、職人の勘によって研ぎが行われるので、どうしても若干の誤差が生まれてしまう。	和包丁は、殆どが手作業なので包丁の厚み、巾、重さを指定してもらえば別注として1~2ヶ月で出来る。 洋刀の場合は小さな変更は出来るが大きな加工は出来ない。
7 包丁の柄が取れた	(1) 元々柄の取り付けが悪く、すぐ抜けた状態だった。  (2) 水分をよく取らずに放置した為、柄の内部に水が入って柄が腐り抜けてしまう※	新品で柄が抜けたり、外れたりするのは、(1)の可能性が高いので商品を預かり、柄付直しもしくは交換となる。(2)の場合、柄の内部がぼろぼろになつてないかぎり柄付可能。和包丁なら2・3日、洋刀・中華なら2週間程で出来る。

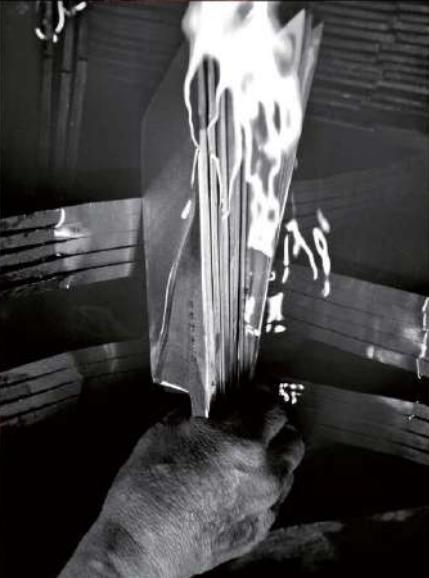
# 堺孝行三宝ファクトリー

大阪府堺市緑町に位置する堺孝行三宝ファクトリーは最高品質を追求する為に生まれたプロの職人達が集う工場であり手造りの鍛造にこだわり堺の伝統的な研ぎを継承した製品を日々製作しています。安来の上質な鋼を沸かし付けと呼ばれる技法で接合そして紅蓮に燃える1200°Cの炎の中で鍛えられた後、松炭で柔らかく熱し水焼き入れで最高の硬度まで高めていきます。研磨においても堺打刃物伝統の技法である30以上の工程を守りそして1本1本丁寧に研ぎ上げられた刀身の美しさはまさに芸術レベルといっても過言ではありません。

堺孝行三宝ファクトリーは600年以上の永きに渡り灯され続けている堺の炎をこれからも絶やすことなくプライドと情熱を忘れる事無く歩み続ける事を皆様にお約束致します。









# SAKAI TAKAYUKI

SAKAI TAKAYUKI Established 1946

最高品質の追求。  
堺の刃物にたずさわる  
私達の誇りです。



三宝工場



本社



第二ビル



堺孝行

SAKAI TAKAYUKI  
(NO.976484)

堺孝行マークはアメリカ、イギリス、シンガポール、スイス、カナダ、中国、韓国、ドイツで国際商標登録をして保護されておりこれらの国で商標をコピー及び侵害する事は法律により固く禁止されております。

(登録番号976484)



堺ブランド「堺技衆」2006 YEAR

このマークは堺を象徴する仁徳天皇陵を象ったもので当時の優秀な土木技術や製鉄技術に敬意を表し堺ブランド（堺技衆）のシンボルマークとして採用しました。堺市が厳選なる審査のうえで優れた堺ブランドを製造し販売している会社に贈る称号で青木刃物製作所の堺孝行ブランドとしての価値が認められ平成18年4月に堺市より正式に（堺技衆）の称号（認証番号0004）を受けました。

## 株青木刃物製作所

URL <http://www.aoki-hamono.co.jp>  
e-mail [sakai@aoki-hamono.co.jp](mailto:sakai@aoki-hamono.co.jp)  
製品についての詳細は  
堺孝行webサイトでご覧頂けます。



4 582226 379994



CLEAN ENERGY PRINTED WITH SOY INK



この印刷物は、EPAのシルバー基準に適合した  
日本国内にやさしい大豆油インキ及び一部  
グリーンエネルギーを使用して生産しております。

EPA環境保護新規准協議会  
<http://www.epa.com>

2021.12

堺  
行

TAKAYUKI  
JAPAN



焰  
紅蓮

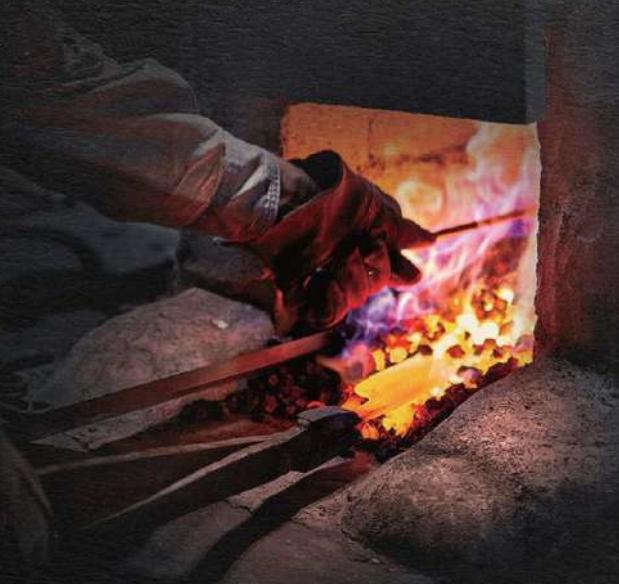


PRIDE of SAKAI

<https://aoki-hamono.co.jp>



SAKAI TAKAYUKI



Instagram



YouTube



Website



この印刷物は環境にやさしい大豆油インク及び一部  
クリーンエネルギーを使用して生産しております。



●シルバーアワード  
この印刷物は、EPAのシルバー基準に適合した  
地球環境にやさしい印刷方法で作成されています  
EPA:環境保護印刷推進協議会  
<http://www.e3pa.com>

2021年12月