

 **PRODUCT
CATALOGUE**

IKEUCHI HAMONO WORKS



日々修行、日々努力。

揺るぎない

鍛冶職人の流儀。

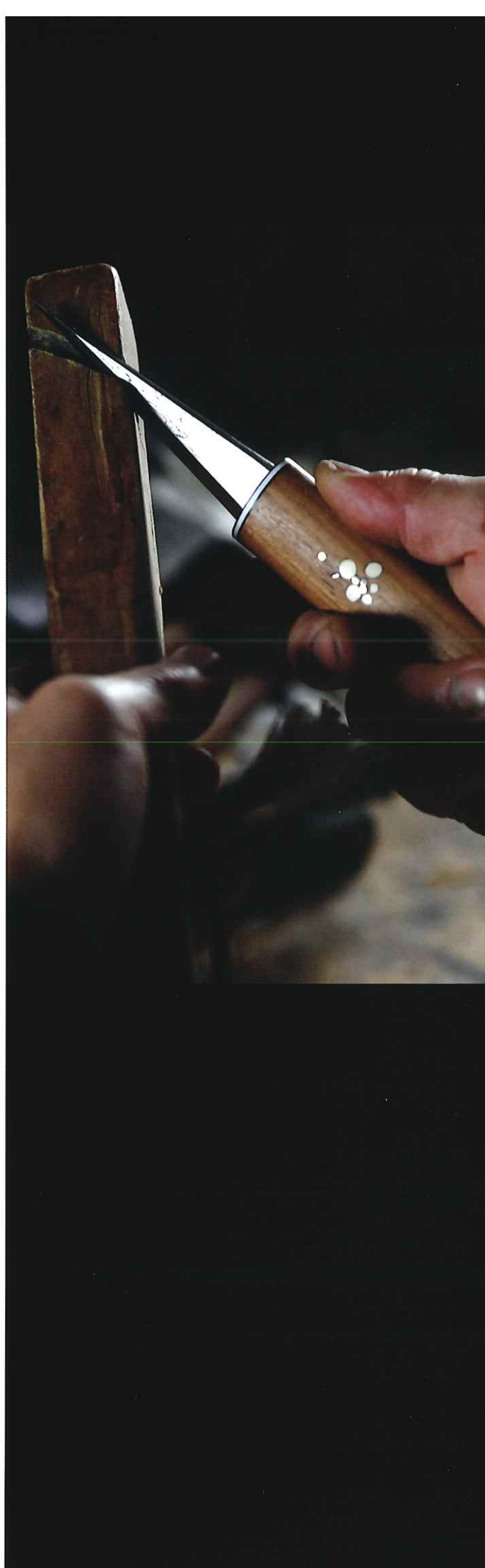
日本最古の金物のまち三木市で、祖父である池内昭三が昭和28年に『池内小刀製作所』を創業。平成8年に『有限会社 池内刃物』に改名し、現在に至る。

代々受け継がれてきた伝統技術と新たな技法を融合させ、ただひたむきに小刀作りに励むこと60有余年。試行錯誤を繰り返しながら、切れ味の良さと耐久性を兼ね備えた道具作りを日々追及しています。

刃物造りは、鋼材の良し悪しを見極める事に始まり、火の温度、その日の気温や水の温度も考慮し、鍛接・鍛造を経て、1つひとつ手作業で鋼に命を吹き込んでいます。

職人たちの研ぎ澄まされた感覚と阿吽の息吹により、唯一逸品の道具を作り上げる。そこには鍛冶職人の妥協を許さない道具作りへの信念が宿っています。

お客様に満足してもらうことを常に考え、日本国内はもとより、世界中のプロが認める小刀職人として日本伝統の技の『ものづくり』を続けています。







昭三作
Shozo-saku

熱間鍛造と冷間鍛造という古来より受け継がれた二回の鍛造を行うことによって鋼の硬さ、粘り、切れ味を追求した逸品です。また、鋼はプロ用刃物に使用される青鋼2号を使用しているため、切れ味は折り紙付き。
鞘材は、水に強い^{ほお}朴を使用してます。

No.1 横手小刀 サヤ入

寸法	表面仕上		
	ツチ目 A	黒打 B	磨き C
75mm	1-75 A	1-75 B	1-75 C
90mm	1-90 A	1-90 B	1-90 C
105mm	1-105 A	1-105 B	1-105 C
120mm	1-120 A	1-120 B	1-120 C
135mm	1-135 A	1-135 B	1-135 C



No.2 抉り小刀 サヤ入

寸法	表面仕上		
	ツチ目 A	黒打 B	磨き C
105mm	2-105 A	2-105 B	2-105 C
120mm	2-120 A	2-120 B	2-120 C
135mm	2-135 A	2-135 B	2-135 C



No.3 田主丸型 接木小刀 銅線巻

寸法	表面仕上	
	黒打 B	磨き C
105mm	3-105 B	3-105 C



No.4 ヌシャ小刀 サヤ入

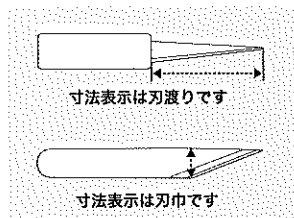
寸法	表面仕上
	磨き C
120mm	4-120 C
150mm	4-150 C
180mm	4-180 C
210mm	4-210 C
240mm	4-240 C
270mm	4-270 C
300mm	4-300 C



No.5 関東型 ウナギ割り

寸法	表面仕上
	磨き C
150mm	5-150 C
165mm	5-165 C
180mm	5-180 C





No.6 接木小刀 ピストル型

寸法	表面仕上		
	ツチ目 A	黒打 B	磨き C
24mm	6-24 A	6-24 B	6-24 C
27mm	6-27 A	6-27 B	6-27 C
30mm	6-30 A	6-30 B	6-30 C



No.7 接木小刀 直型

寸法	表面仕上		
	ツチ目 A	黒打 B	磨き C
24mm	7-24 A	7-24 B	7-24 C
27mm	7-27 A	7-27 B	7-27 C
30mm	7-30 A	7-30 B	7-30 C



No.8 切出小刀

寸法	表面仕上		
	ツチ目 A	黒打 B	磨き C
9mm	8-9 A	8-9 B	8-9 C
12mm	8-12 A	8-12 B	8-12 C
15mm	8-15 A	8-15 B	8-15 C
18mm	8-18 A	8-18 B	8-18 C
21mm	8-21 A	8-21 B	8-21 C
24mm	8-24 A	8-24 B	8-24 C
27mm	8-27 A	8-27 B	8-27 C
30mm	8-30 A	8-30 B	8-30 C



No.9 一丁白柿小刀

寸法	表面仕上	
	ツチ目 A	黒打 B
12mm	9-12 A	9-12 B
15mm	9-15 A	9-15 B
18mm	9-18 A	9-18 B



No.10 関西型 ウナギ割り

寸法	表面仕上
	黒打 B
30mm	10-30 B
33mm	10-33 B
36mm	10-36 B



秀存

Shuzon

伝統と格式のある最高級の手打鍛造小刀ブランドです。

柄と鞘に^{えんじゆ}槐梅ツバ細工が施された美しい梅ツバシリーズをはじめ、古来からの製法と現在の技術の融合から生まれる小刀はまさに芸術品です。手作りの為、形状などをオリジナルの形に仕上げられるのも魅力のひとつです。

雲流 梅ツバ付

桐

雲流
横手小刀 梅ツバ付
[刃渡り] 90 mm



雲流
抉り小刀 梅ツバ付
[刃渡り] 105 mm



雲流
花小刀 梅ツバ付
[刃渡り] 90 mm



銅付
横手小刀 梅ツバ付
[刃渡り] 90 mm



銅付
抉り小刀 梅ツバ付
[刃渡り] 105 mm



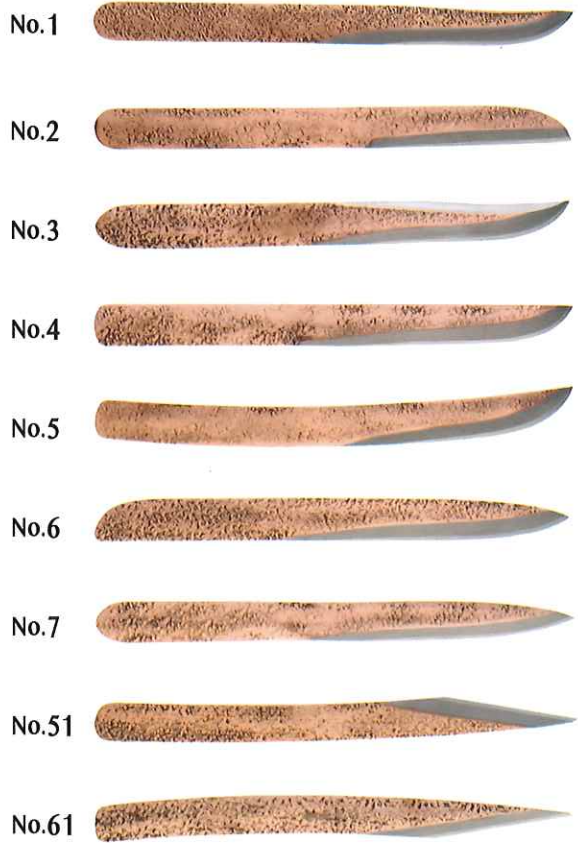
雲流
ヌシャ小刀 梅ツバ付
[刃渡り] 120・150・180
210・240・270・300 mm



雲流 オリジナル



銅付 オリジナル



雲流 オリジナル

桐

雲流 オリジナル
No.10



雲流 オリジナル 切出小刀



雲流 鮎小刀



木目 オリジナル

桐

木目 オリジナル 切出小刀



木目 オリジナル 鮎小刀



桐 マークが付いている商品は、桐箱入です。



美貴久

Mikihisa

冷間鍛造で造られた本物の刃物シリーズです。

小刀をはじめ、お料理包丁や印刀など現代には欠かせない刃物を、用途や使う場所などを考慮して、グリップやサックなどを、より使いやすく改良を重ねた多種多様の逸品です。



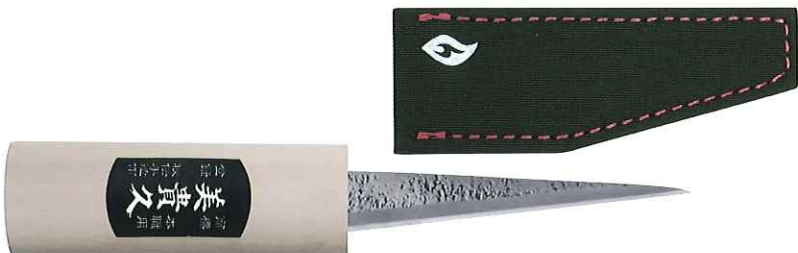
No.21 横手小刀 サック入

寸法	表面仕上		
	ツチ目 A	黒打 B	磨き C
75mm	21-75 A	21-75 B	21-75 C
90mm	21-90 A	21-90 B	21-90 C
105mm	21-105 A	21-105 B	21-105 C
120mm	21-120 A	21-120 B	21-120 C
135mm	21-135 A	21-135 B	21-135 C



No.22 挟り小刀 サック入

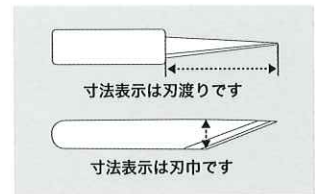
寸法	表面仕上		
	ツチ目 A	黒打 B	磨き C
105mm	22-105 A	22-105 B	22-105 C
120mm	22-120 A	22-120 B	22-120 C
135mm	22-135 A	22-135 B	22-135 C



No.23 切出小刀

寸法	表面仕上		
	ツチ目 A	黒打 B	磨き C
9mm	23-9 A	23-9 B	23-9 C
12mm	23-12 A	23-12 B	23-12 C
15mm	23-15 A	23-15 B	23-15 C
18mm	23-18 A	23-18 B	23-18 C
21mm	23-21 A	23-21 B	23-21 C
24mm	23-24 A	23-24 B	23-24 C
27mm	23-27 A	23-27 B	23-27 C
30mm	23-30 A	23-30 B	23-30 C





※マークはプラスチックケース入です。

No.24 一丁白柿小刀・V字白柿小刀

寸法	表面仕上		
	ツチ目 A	黒打 B	磨き C
一丁 12mm	24-12 A	24-12 B	24-12 C
一丁 15mm	24-15 A	24-15 B	24-15 C
一丁 18mm	24-18 A	24-18 B	24-18 C
V字 12mm	24-12 VA		
V字 15mm	24-15 VA		
V字 18mm	24-18 VA		



No.25 折込小刀

寸法	表面仕上
	ツチ目 A
120mm	25-120 A
鍔刃 120mm	25-120 AM

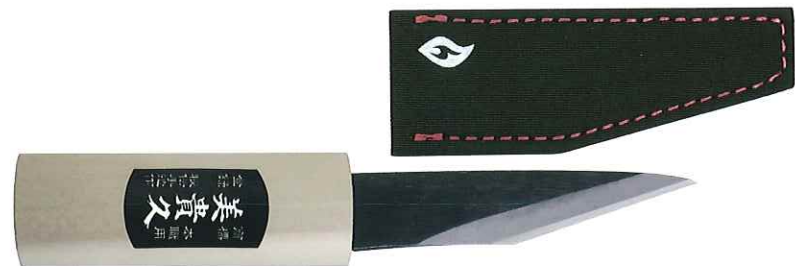
No.26 田主丸型 接木小刀 サック入

寸法	表面仕上	
	黒打 B	磨き C
105mm	26-105 B	26-105 C



No.27 接木小刀 サック入

寸法	表面仕上	
	ツチ目 A	黒打 B
105mm	27-105 A	27-105 B



No.28 接木小刀 ピistol型

寸法	表面仕上		
	ツチ目 A	黒打 B	磨き C
24mm	28-24 A	28-24 B	28-24 C
27mm	28-27 A	28-27 B	28-27 C
30mm	28-30 A	28-30 B	28-30 C



No.29 接木小刀 直型

寸法	表面仕上		
	ツチ目 A	黒打 B	磨き C
24mm	29-24 A	29-24 B	29-24 C
27mm	29-27 A	29-27 B	29-27 C
30mm	29-30 A	29-30 B	29-30 C





No.30 万能包丁 柄付

寸法	表面仕上		
	ツチ目 A	黒打 B	磨き C
90mm	30-90 A	30-90 B	30-90 C
105mm	30-105 A	30-105 B	30-105 C
120mm	30-120 A	30-120 B	30-120 C
150mm	30-150 A	30-150 B	30-150 C



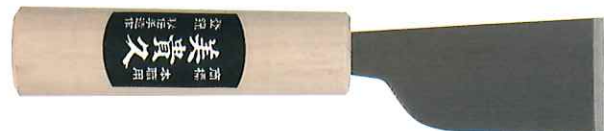
No.31 万能小出刃 柄付

寸法	表面仕上		
	ツチ目 A	黒打 B	磨き C
75mm	31-75 A	31-75 B	31-75 C
90mm	31-90 A	31-90 B	31-90 C
105mm	31-105 A	31-105 B	31-105 C
120mm	31-120 A	31-120 B	31-120 C



No.32 皮断包丁

寸法	表面仕上
	磨き C
24mm	32-24 C
36mm	32-36 C
42mm	32-42 C
丸刃 36mm	32-36 M
斜刃 36mm	32-36 N



No.33 マ切り小刀 サック入

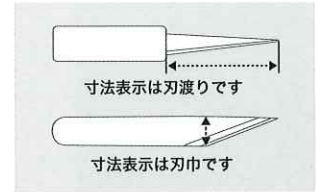
寸法	表面仕上	
	ツチ目 A	黒打 B
135mm	33-135 A	33-135 B
150mm	33-150 A	33-150 B



No.34 花小刀 桜サヤ

寸法	表面仕上
	磨き C
90mm	34-90 C





※マークはプラスチックケース入です。

No.35 二丁白柿小刀

寸法	表面仕上	
	黒打 B	
-	35-B	



No.36 印刀

寸法	表面仕上		※
	黒打 B	磨き C	
3mm	36-3 B	36-3 C	
4.5mm	36-4.5 B	36-4.5 C	
6mm	36-6 B	36-6 C	
7.5mm	36-7.5 B	36-7.5 C	
9mm	36-9 B	36-9 C	
12mm	36-12 B	36-12 C	
15mm	36-15 B	36-15 C	



No.37 傘ヤ小刀

寸法	表面仕上			※
	ツチ目 A	黒打 B	磨き C	
7.5mm	37-7.5 A	37-7.5 B	37-7.5 C	
9mm	37-9 A	37-9 B	37-9 C	
12mm	37-12 A	37-12 B	37-12 C	
15mm	37-15 A	37-15 B	37-15 C	



No.38 毛引小刀

寸法	表面仕上	
	黒打 B	
6mm	38-6 B	
9mm	38-9 B	
12mm	38-12 B	
15mm	38-15 B	
18mm	38-18 B	
21mm	38-21 B	



No.39 竹屋小刀

寸法	表面仕上	
	ツチ目 A	黒打 B
21mm	39-21 A	39-21 B



美貴きっちゃん
タイプⅡ
Miki-kicchann Type2

冷間鍛造したカジュアルな小刀シリーズ。

主に竹細工や模型、日曜大工や学校など、幅広い分野でご使用いただいております。用途に合わせてお好みの6本を専用袋に入れてご購入いただけます。

No.41 よこ [片刃]

60mm 41-311 A-I

小刀の代表的な形です。木・竹・プラスチック・紙等の細工や線引きなど、幅広く使えます。



No.41 ツルギ型 [諸刃]

60mm 41-317 A-I

知る人ぞ知る、この形。左右の刃が美しいフォルムのカービングナイフです。



No.41 ひら [片刃]

60mm 41-312 A-I

主に平面削りに使用する。木彫りや竹細工などの面取りにも最適です。



No.41 三日月型 [片刃]

60mm 41-318 A-I

大分県田主丸市発祥の接木小刀の形。接木に最適な反りを持ち、より細かな作業に最適です。



No.41 けん [片刃]

60mm 41-313 A-I

左右に刃が付いているので、短時間で効率良い作業が可能です。



No.41 平刀諸刃 [諸刃]

60mm 41-319 A-I

諸刃なので、左右ブレる事なく線引きが可能。紙や細かい木などを切るのにも適しています。



No.41 くり [片刃]

60mm 41-314 A-I

よこ型に続き、小刀を代表する形です。先が尖っているので細かな作業に最適です。



No.41 ナイフ型 右 [片刃]

60mm 41-320 A-I

刃が根元まで付いているので、木・竹・プラスチックを切るのに最適です。



No.41 まる [片刃]

60mm 41-315 A-I

刃先が丸いので、木彫りなどの曲面削りや曲線引きに最適です。



No.41 ナイフ型 左 [片刃]

60mm 41-321 A-I

用途はナイフ型右と同じです。左利きの型も難なくご使用いただけます。



No.41 溪流型 [諸刃]

60mm 41-316 A-I

名前の通り、溪流釣り用に開発しました。釣った魚をその場で捌ける優れものです。



6本組布専用袋



V金焱
御料理包丁
EN Cooking Knives

V金10号ステンレスの鋼を使用しているので、船上や浜辺などの水際でもサビを気にする事なくご使用いただけます。グリップは滑りにくい材質で出来ているので、魚も捌きやすく大変便利です。料理包丁では珍しいオレンジ色の柄は、海や川などの自然の中でも見つけやすく安全です。



No.45 万能包丁 PVC柄付

寸法	ツチ目仕上
105 mm	45-V30-105
120 mm	45-V30-120
150 mm	45-V30-150



No.45 出刃包丁 PVC柄付

寸法	ツチ目仕上
90 mm	45-V31-90
105 mm	45-V31-105
120 mm	45-V31-120



鉞

Machete

狩猟用・釣り・キャンプなどのアウトドアなど、レジャー全般に使えるタフな鉞シリーズ。適度な厚みを持ち合わせ、本格的な火入れ鍛造品なので、永くご愛用いただけます。



No.45 焔シリーズ 黒【諸刃】
本皮ケース入

寸法	黒打仕上
120mm	45-120 KURO
135mm	45-135 KURO
150mm	45-150 KURO
165mm	45-165 KURO
180mm	45-180 KURO
210mm	45-210 KURO



No.53 山ナタ
木サヤ入

寸法	黒打仕上	
	片刃	諸刃
165 mm	53-165-BK	53-165-BM
180 mm	53-180-BK	53-180-BM
210 mm	53-210-BK	53-210-BM
240 mm	53-240-BK	53-240-BM
270 mm	53-270-BK	53-270-BM
300 mm	53-300-BK	53-300-BM



No.54 剣ナタ [諸刃]
本皮ケース入 / 合皮ケース入 / 木サヤ入

寸法	黒打仕上
120 mm	54-120-BM
135 mm	54-135-BM
150 mm	54-150-BM
165 mm	54-165-BM
180 mm	54-180-BM
210 mm	54-210-BM
240 mm	54-240-BM (木サヤ入)
270 mm	54-270-BM (木サヤ入)
300 mm	54-300-BM (木サヤ入)



No.54 雲流剣ナタ 銅ヒルト [諸刃]
本皮ケース入

寸法	雲流仕上
120 mm	54-120-SM
135 mm	54-135-SM
150 mm	54-150-SM
165 mm	54-165-SM
180 mm	54-180-SM
210 mm	54-210-SM
240 mm	54-240-SM (木サヤ入)
270 mm	54-270-SM (木サヤ入)
300 mm	54-300-SM (木サヤ入)



No.10 皮ハギ
本皮ケース入

寸法	黒打仕上
90 mm	10-90B





有限会社 池内刃物

〒673-0404 兵庫県三木市大村 718-2

TEL 0794-82-2274 FAX 0794-83-6647

e-mail: info@ikeuti.co.jp

www.ikeuti.co.jp