

鋸跡が残り見栄えは悪いかもしれませんが、職人が鍛えた鍛造庖丁をお試し価格(40%OFF)でご提供

「黒打両刃出刃庖丁」
 両刃の黒打出刃は、片刃の出刃庖丁に比較して刃切れも出難く扱いやすく左右兼用になります。また、表面の黒色は鍛造時の酸化皮膜のため防錆効果もありますが、使用後は中性洗剤等で脂分を取り、水分を完全に拭き乾燥した所に保存して下さい。



- ①黒打両刃出刃 3.5寸 L/230mm B/105mm W/146g @¥5,830→¥3,500
- ②黒打両刃出刃 4.0寸 L/245mm B/120mm W/164g @¥5,995→¥3,600
- ③黒打両刃出刃 4.5寸 L/265mm B/135mm W/188g @¥6,215→¥3,700
- ④黒打両刃出刃 5.0寸 L/285mm B/150mm W/254g @¥6,655→¥4,000
- ⑤黒打両刃出刃 5.5寸 L/305mm B/165mm W/272g @¥7,150→¥4,300
- ⑥黒打両刃出刃 6.0寸 L/325mm B/180mm W/329g @¥8,635→¥5,200
- ⑦黒打両刃出刃 6.5寸 L/355mm B/195mm W/438g @¥11,880→¥7,150
- ⑧黒打両刃出刃 7.0寸 L/380mm B/210mm W/478g @¥14,355→¥8,600

「黒打両刃舟行庖丁」
 三徳庖丁と同じ用途で使用できます。サイズ(刃長)も105mm~165mmまで15mm間隔でありますので使い易いサイズや重さをお選びいただけます。使用後は水分を完全に拭き乾燥した所に保存して下さい。



- ①両刃黒打舟行庖丁 3.5寸 L/225mm B/105mm W/74g @¥3,740→¥2,250
- ②両刃黒打舟行庖丁 4.0寸 L/245mm B/120mm W/77g @¥4,015→¥2,400
- ③両刃黒打舟行庖丁 4.5寸 L/255mm B/135mm W/86g @¥4,235→¥2,550
- ④両刃黒打舟行庖丁 5.0寸 L/285mm B/150mm W/100g @¥4,455→¥2,700
- ⑤両刃黒打舟行庖丁 5.5寸 L/305mm B/165mm W/127g @¥4,620→¥2,800

備考 上記「黒打両刃出刃庖丁」「黒打両刃舟行庖丁」は共に左図のように軟鉄に錆の出る青鋼を割り込んだ三層構造です。全体に錆は出ませんが切れ味や研ぎ易さなどは錆の出難いステン系庖丁では遠く及びません。多少手入れは必要ですが、昔ながらの打ち刃物ですから、使い込んでいく程愛着のある一品になることと思います。

手入れが楽で切れ味のよい庖丁3種
 刃部は錆が出ますが、全体には錆の出難い手入れの楽な庖丁です



- ①三徳庖丁 5.0寸 L/295mm B/135mm W/115g @¥9,130→¥5,500
- ②三徳庖丁 5.5寸 L/310mm B/165mm W/121g @¥9,460→¥5,700
- ③菜切庖丁 5.0寸 L/295mm B/150mm W/148g @¥9,570→¥5,800
- ④菜切庖丁 5.5寸 L/305mm B/165mm W/159g @¥9,900→¥5,950
- ⑤舟行庖丁 4.0寸 L/240mm B/120mm W/88g @¥7,975→¥4,800
- ⑥舟行庖丁 5.0寸 L/295mm B/165mm W/119g @¥8,525→¥5,150
- ⑦舟行庖丁 5.5寸 L/305mm B/165mm W/131g @¥9,020→¥5,450

備考 上記「三徳・菜切・舟行庖丁」は共に左図のようにステン軟材に錆の出る青鋼を割り込んだ三層構造です。刃先部分5~10mm位は錆が出ますが大部分は錆が出難い構造になっておりますので手入れが楽で切れ味のよい庖丁です。錆の出難いステン系庖丁の切れ味では満足いただけない方で手入れが楽な庖丁をお探しの方には最適な庖丁です。また、木柄の中に入る金属部分も両側ステンで挟まれているので錆びて柄の交換が出来なくなってしまうことも殆どありませんので長くご使用いただけます。

こだわりの逸品

大量生産された画一的商品が氾濫している昨今ですが、こだわりの逸品を持って製作されている逸品をご紹介します

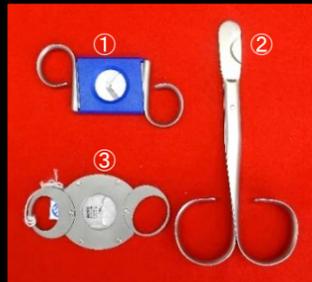
ダマスカスデスクシザー
 紋様の綺麗なダマスカス地にレーザーで精密に彫られた富士山&富士五湖、桜、蝶。自家用やプレゼントにいかがですか。桐箱入



- ①富士&富士五湖 L/170mm W/59g
- ②蝶 L/170mm W/54g
- ③桜 L/170mm W/55g
- 3点共 @¥22,000→¥19,000

シガーカッター

喫煙家には肩身が狭い昨今ですが、シガー(葉巻)愛煙家には、シガーカッターはなくてはならない道具です。



- ①ルビス(スイズ)シガーカッター Vカッター S/90 ×50×8mm W/38g @¥5,500→¥4,400
- ②ルビス(スイズ)シガーカッター 鋭リカッター S/155×75mm W/64g @¥13,200→¥10,500
- ③ドボ(ドイツ)シガーカッター 丸カッター S/90 ×47×4mm W/52g @¥22,000→¥17,600

デスクシザー 肥後守

マイデスクのうえに置く、鉗やナイフにこだわる方も多いようです。こだわりの事務用鉗と鉛筆削り用の肥後守をご紹介します



- ①ドボ L/160mm W/53g @¥11,000→¥8,800
- ②ドボ L/155mm W/50g @¥9,460→¥7,500
- ③ドボ L/170mm W/61g @¥10,120→¥8,000
- ④ドボ L/160mm W/49g @¥9,570→¥7,600
- ①焼付塗装/革ケース付 ②ステン仕上 ③④ニッケル仕上



- ⑤肥後守 L/205mm W/137g @¥9,240→¥7,300
- ⑥肥後守 L/210mm W/70g @¥2,728→¥2,100
- ⑦肥後守 L/170mm W/52g @¥5,500→¥4,400

市販の削り節パックは、本当の経節と似て非なるもの。本節の削り立てを味わっていただくために。



- ①おぐら経節削り器 S/105×255×110mm 鉋刃幅/55mm 鉋台 73×235×30mm 当木付 @¥16,500→¥13,200
- ②清玄作経節削り器 S/110×295×120mm 鉋刃幅/55mm 鉋台 70×245×30mm 桐箱 @¥40,700→¥32,000

長く使用しますと刃研だけでなく鉋台の真中も凹んでくるので台直しも必要ですので鉋台の厚みも最低2cm以上必要

当店売れ筋商品

当店売れ筋商品を20%以上の割引価格でご提供。数に限りがありますので完売の場合は1F店舗で20%OFFでお求めいただけます。



ステン軟材に青鋼を割込んだ三層構造。刃先だけ錆が出ますが手入れがで切れ味が良いのが特徴です。両刃仕様

- ①菜切 L/295mm B/165mm W/176g ツバ付 @¥12,100→¥9,000
- ②三徳 L/300mm B/175mm W/161g ツバ付 @¥12,100→¥9,000
- ③ペティ L/235mm B/135mm W/76g ツバ付 @¥8,250→¥6,100



当店オリジナル「吾妻洋庖丁」ステン系庖丁の中では切れ味、研ぎ易さは別格です。

- ①ペティ 右用 L/225mm B/120mm W/61g @¥11,880→¥9,200
- ②三徳 右用 L/305mm B/180mm W/153g @¥17,600→¥13,600
- ③牛刀 左用 L/305mm B/180mm W/128g @¥21,340→¥13,600
- ④三徳 左用 L/290mm B/165mm W/136g @¥21,340→¥16,500



当店オリジナル「吾妻洋庖丁」はステン系庖丁の中では切れ味、研ぎ易さは別格

- ①和牛刀 L/350mm B/210mm W/108g @¥17,710→¥13,500 大変軽量です
- ②和牛刀 L/315mm B/180mm W/85g @¥19,360→¥15,000 大変軽量です



当店オリジナル「吾妻洋庖丁」錆の出る炭素鋼。切れ味と研ぎ易さが特徴です

- ①ペティ L/225mm B/120mm W/67g @¥10,670→¥8,300
- ②牛刀 L/330mm B/210mm W/155g @¥15,840→¥12,000
- ③牛刀 L/370mm B/240mm W/215g @¥21,010→¥16,000

チラシ記載以外の各種庖丁は1F店舗にて20%OFFで販売

当店刃物工房製作品

庖丁は刃物フェスタに間に合うように製作中です



- ①鋼割込鍛造庖丁 L/330mm B/180mm W/131g @¥13,200→¥10,000
- ②多層鋼切出 L/190mm B/21mm W/92g @¥7,700→¥6,000
- ③多層鋼切出 L/190mm B/21mm W/83g @¥7,700→¥6,000
- ④多層鋼切出 L/185mm B/19mm W/81g @¥7,700→¥6,000
- ⑤多層鋼切出 L/195mm B/18mm W/78g @¥7,700→¥6,000

チラシ記載表示について L/全長 B/刃長(切出の場合は刃幅) W/重さ S/サイズ(横×縦) @/当店通常税込販売価格 販売価格は税込価格です

携帯にも安全で便利な鉗です 携帯鉗(独製)



- ①上開時のサイズは55×95mm
- ②収納時は25×52mmの約半分になります。刃部も指輪で囲ってしましますので安全です。刃も本体も精緻な造りで切れ味も本物です。革ケース付 本体重さ19g(ケース別) @¥14,300→¥11,500

メガネ鉗

収納するとメガネのような形状になり携帯にも便利です。ヒモや紙パックなどを切るのに便利です。



- L/92mm/収納時80mm W/44g キッチン付 @¥1,980→¥1,500

鶴型刺繍鉗(独製)

ドイツ製刃物も錆の出難いステンレス系が殆どですが、切れ味を優先する刺繍鉗などは錆の出る炭素鋼をしようしています。



- ①ドボ 鶴型刺繍鉗 S型 L/95mm W/14g 炭素鋼 @¥7,150→¥5,700
- ②ドボ 鶴型刺繍鉗 M型 L/115mm W/25g 炭素鋼 @¥8,140→¥6,500

シルエット鉗

紙を切り抜きシルエットを作る時に使う鉗です。切れ味本意のため敢えて錆の出る炭素鋼を使用しています。



- ①シルエット鉗 直刃 L/100mm W/17g @¥5,500→¥4,400
- ②シルエット鉗 反り刃 L/100mm W/17g @¥6,050→¥4,800

刃物は、多少高価でも、愛着を持って長く使える品の方が結局お得です。

ドボ(独製)鼻毛切鉗 髭手入れ鉗

ドボの鼻毛切鉗は、皮膚を傷つけにくい工夫がされています。素材は錆の出難いステンレス鋼を使用。



- ①ドボ鼻毛切鉗 直刃 L/90mm W/15g @¥7,150→¥5,700
- ②ドボ鼻毛切鉗 曲刃 L/88mm W/15g @¥7,700→¥6,100
- ③ドボ鼻毛・髭切鉗 曲刃 L/105mm W/18g @¥8,250→¥6,600
- ④ドボ髭手入れ鉗 直刃 L/128mm W/24g 革ケース付 指掛は外せます。 @¥11,000→¥8,500

独製 甘皮ニッパー 甘皮切鉗

爪の生え際に来るささくれ(甘皮)、多少でも残ると痛く、気になります。元から綺麗に切れなくて本物とは言えません。素材は錆の出難いステンレス鋼。



- ①ドボ 甘皮ニッパー #190 L/100mm W/33g @¥10,800→¥8,500
- ②ニゲロ 甘皮ニッパー #35008 L/100mm W/27g @¥9,240→¥7,300
- ③ドボ 甘皮切鉗 234-756 L/90mm W/23g @¥9,240→¥7,300
- ④ニゲロ甘皮切鉗 #587 L/90mm W/16g @¥5,060→¥4,000

独製 爪切鉗 右利き・左利き用

爪切は、刃の摺り合せて切る鉗を使用するのが爪に一番負担をかけません。爪切専用鉗をご紹介します



- ①ドボ爪切鉗曲刃 #251 L/105mm W/26g @¥9,680→¥7,700
- ②ニゲロ爪切鉗曲刃 #44837 L/95mm W/22g @¥4,950→¥3,900
- ③ニゲロ爪切鉗曲刃 #481 L/90mm W/18g @¥5,720→¥4,500
- ④ニゲロ爪切鉗曲刃 #53L L/90mm W/21g @¥4,950→¥3,950

ベビー爪切

繊細な赤ちゃんの爪は、赤ちゃん専用爪切で



- ①ニゲロベビー爪切鉗 #58937 L/78mm W/12g @¥4,950→¥3,900
- ②ニゲロベビー爪切鉗 #58937 L/90mm W/19g @¥4,950→¥3,950
- ③ニゲロベビー爪切 #3410 L/100mm W/30g @¥3,300→¥2,600