



本鍛造の研綱作り出し
多少反りが生じたため
格値での提供。黒刃の
未研ぎの品もあります。

研綱 切り出し
①黒刃 H/21mm ¥7,700→2日¥3,000→3日¥1,500
②研済 H/9mm ¥7,040→2日¥2,800→3日¥1,400
③研済 H/12mm ¥7,150→2日¥2,850→3日¥1,450
④研済 H/18mm ¥7,700→2日¥3,100→3日¥1,550
⑤研済 H/21mm ¥8,140→2日¥3,200→3日¥1,650
⑥研済 H/24mm ¥8,470→2日¥3,400→3日¥1,700



①の柄・鞘は「現代
の名工」故宮木義男さ
んが制作したものです
素材は槐の木です

鞘付・籐巻切り出し
①片刃鞘付 H/9mm ¥4,400→2日¥2,600→3日¥1,700
②両刃鞘付 B/50mm ¥5,500→2日¥3,300→3日¥2,200
③片刃籐巻 B/60mm ¥4,400→2日¥2,600→3日¥1,700



肥後型ナイフ
①肥後ナイフ L170/75mm ¥2,035→2日¥1,200→3日¥700
②肥後守 L170/75mm ¥1,320→2日¥800→3日¥500
③晶之守L185/75mm ¥13,200→2日¥7,000→3日¥4,000

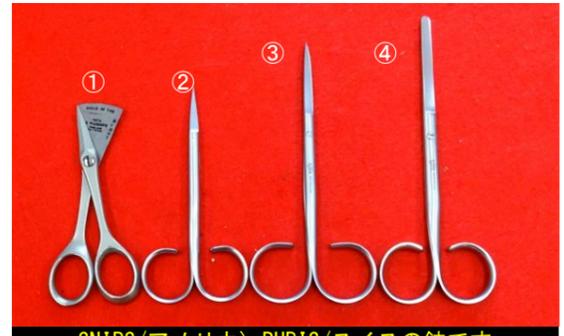


与板の名工「政吉」作の彫刻用の木彫ノミ。
故人のため在庫品を破格値でご提供。ご希望
の種類・サイズがあれば大変お買い得です

与板の名工 政吉作 木彫ノミ
政吉作木彫ノミ 当店価格より2日50%OFF→3日70%OFF



握り鉋 紙用鉋
①握鉋 L/75mm ¥1,650→2日¥400→3日¥200
②線巻握鉋 L/120mm ¥3,630→2日¥1,000→3日¥500
③方丸握鉋 L/75mm ¥1,650→2日¥400→3日¥200
④ステン鉋 L/150mm ¥385→2日¥150→3日¥100
⑤フツ加工ステン鉋 L/150mm ¥450→2日¥200→3日¥150
④と⑤は「無印良品」の製品です。



SNIPS/アメリカ RUBIS/スイスの鉋です
① SNIPS(米) 左右兼用爪切鉋 L/100mm 皮ケース付 ¥4,950→2日¥2,000→3日¥1,000
② RUBIS(スイ) 三体鉋 IC300/S L/110mm ¥5,830→2日¥2,500→3日¥1,000
③ RUBIS(スイ) 三体鉋 IC300/L L/130mm ¥7,150→2日¥3,500→3日¥1,500
④ RUBIS(スイ) ペーパー鉋 IC200 L/140mm ¥7,590→2日¥3,500→3日¥1,500
三体鉋は先尖で刺繍や細かい細工用に向いています



あると便利なドイツ製 キッチンツール
①チズカッターL/255mm ¥3,850→2日¥1,900→3日¥1,500
②ブラムスターL/160mm ¥3,080→2日¥1,500→3日¥1,000
③丸カービング L/140mm ¥1,650→2日¥850→3日¥500
④バターカー L/190mm ¥1,540→2日¥800→3日¥500
⑤オレヅビラー L/170mm ¥1,760→2日¥900→3日¥600
⑥ガーナーナイフ L/185mm ¥2,200→2日¥1,100→3日¥600
⑦ピラー L/185mm ¥1,540→2日¥800→3日¥500
⑧ブレットナイフ L/205mm ¥2,640→2日¥1,300→3日¥700
⑨ホテトスハイル L/240mm ¥1,110→2日¥600→3日¥400



ご自身で研いで柄付けしてみませんか
九州や四国地方で使われている両刃の出刃。
左右兼用で使用出来ます。片刃に比べ
食い込みは悪いが骨切などには向
いています。青鋼の三層構造
の鍛造品。錆は出ま
ずにお手入れは出来ます



安来青紙鋼割り込み 両刃出刃
①両刃出刃 B/105mm ¥6,600→2日¥4,000→3日¥2,700
②両刃出刃 B/120mm ¥6,710→2日¥4,100→3日¥2,800
③両刃出刃 B/135mm ¥6,960→2日¥4,200→3日¥2,850
④両刃出刃 B/165mm ¥7,480→2日¥4,500→3日¥3,000
⑤両刃出刃 B/180mm ¥9,350→2日¥5,600→3日¥3,800
⑥両刃出刃B/195mm ¥12,980→2日¥7,800→3日¥5,200
⑦両刃出刃B/210mm ¥15,400→2日¥9,200→3日¥6,200



安来青紙鋼割り込み 舟行庖丁
①舟行 B/135mm ¥6,050→2日¥4,000→3日¥2,700
②舟行 B/120mm ¥5,720→2日¥3,700→3日¥2,500
③舟行 B/105mm ¥5,060→2日¥3,400→3日¥2,200



ステン材に安来青紙鋼割込構造
①舟行 B/150mm ¥10,450→2日¥6,500→3日¥4,500
②三徳 B/150mm ¥10,450→2日¥6,500→3日¥4,500
③三徳 B/165mm ¥11,000→2日¥6,900→3日¥4,700



当店オリジナル「吾妻」銀三ステン鋼使用 六角柄柳刃 現品限り品
柳刃 B/270mm ¥44,000→2日¥22,000→3日¥11,000



正本総本店 本露 玉白鋼 和庖丁
①泥鎧裂 B/150mm ¥44,000→2日¥18,000→3日¥9,000
②泥鎧裂 B/135mm ¥41,580→2日¥17,000→3日¥8,000
③鎌薄刃B/225mm ¥72,160→2日¥25,000→3日¥12,000
②出刃 B/210mm ¥74,360→2日¥26,000→3日¥13,000
⑤相出刃B/225mm ¥94,160→2日¥30,000→3日¥15,000



正本総本店 コマ切 炭素鋼
上/ツバ付 270mm ¥33,000→2日¥15,000→3日¥7,000
下/ツバ無 270mm ¥22,000→2日¥10,000→3日¥5,000
正本総本店の製品は2023年10月に1割強値上がり
しましたが表示価格は値上がり前の価格です。



正広 柄が衛生的なプラスチック MV-Pシリーズ
①ペティ B/120mm ¥6,600→2日¥4,000→3日¥2,600
②ペティ B/150mm ¥7,700→2日¥4,600→3日¥3,000
③牛刀 B/180mm ¥8,580→2日¥5,100→3日¥3,400
④牛刀 B/210mm ¥9,900→2日¥5,900→3日¥3,900
⑤牛刀 B/240mm ¥12,980→2日¥7,700→3日¥5,100
⑥牛刀 B/270mm ¥17,380→2日¥10,400→3日¥6,900
⑦牛刀 B/300mm ¥21,560→2日¥12,900→3日¥8,600



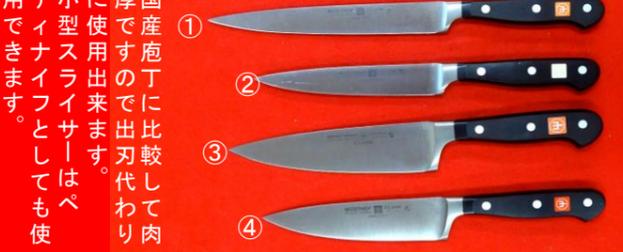
オリジナル「蓮池」価格以上の価値あり 限定数
①ペティ B/150mm ¥4,785→2日¥3,300→3日¥2,500
②三徳 B/165mm ¥6,050→2日¥4,200→3日¥3,200
③牛刀 B/180mm ¥6,050→2日¥4,200→3日¥3,200



紋三郎 洋包丁 切れ味良く研ぎ易い 錆は出ます
①ペティ B/130mm ¥10,450→2日¥6,500→3日¥4,700
②ペティ B/150mm ¥11,440→2日¥6,800→3日¥5,000
③骨透 B/150mm ¥19,030→2日¥9,000→3日¥5,700
④牛刀 B/240mm ¥22,110→2日¥13,000→3日¥9,900
⑤牛刀 B/270mm ¥29,700→2日¥17,000→3日¥13,000
⑥牛刀 B/300mm ¥34,540→2日¥19,000→3日¥14,000



世界の名品 ドイツ/ドライザックの庖丁 牛刀/筋引
①牛刀4582-32 B/320mm ¥39,380→2日¥15,000→3日¥8,000
②牛刀4582-32 B/320mm ¥40,700→2日¥15,000→3日¥8,000
③牛刀4582-26 B/260mm ¥34,540→2日¥13,000→3日¥7,000
④筋引4522-26 B/260mm ¥29,480→2日¥11,000→3日¥5,800
⑤筋引4522-23 B/230mm ¥26,620→2日¥10,000→3日¥5,000
⑥筋引4521-26 B/260mm ¥24,200→2日¥9,700→3日¥4,800



世界の名品 ドイツ/ドライザックの庖丁 スライサー/牛刀
①スライサー4522-18 B/180mm ¥22,990→2日¥9,000→3日¥4,500
②スライサー4522-14 B/140mm ¥19,600→2日¥7,800→3日¥3,900
③牛刀4582-16 B/160mm ¥23,540→2日¥9,400→3日¥4,700
④牛刀4582-14 B/140mm ¥23,540→2日¥9,400→3日¥4,700



オロ(独)カービングナイフ スタックハンドル L/265/165mm ¥9,900→2日¥7,000→3日¥5,000

L/全長 B/刃長 W/幅 L/全長/刃長
¥当店価格→2日の割引価格→3日の割引価格

