

当店オリジナル「堺英」家庭用/出刃庖丁



- ① 鯔切(薄口) L/205mm B/90mm ¥9,240→¥6,500
- ② 出刃 L/250mm B/120mm ¥11,000→¥7,700
- ③ 出刃 L/290mm B/150mm ¥13,530→¥9,500

当店オリジナル「堺英」家庭用/薄刃庖丁



- ① 薄刃 L/290mm B/165mm ¥14,520→¥10,000
- ② 薄刃 L/320mm B/180mm ¥16,280→¥11,300
- ③ 薄刃 L/355mm B/210mm ¥19,800→¥13,800

当店オリジナル「吾妻」業務用/出刃庖丁



- ① 出刃 L/205mm B/90mm ¥21,890→¥15,300
- ② 出刃 L/225mm B/105mm ¥23,320→¥16,300
- ③ 出刃 L/275mm B/135mm ¥25,080→¥17,500
- ④ 出刃 L/295mm B/150mm ¥25,960→¥18,000
- ① 出刃 L/315mm B/165mm ¥28,600→¥20,000

当店オリジナル「吾妻」業務用/身卸庖丁



- 身卸包丁は出刃より薄口で幅も狭くなります。
- ① 身卸 L/290mm B/150mm ¥25,190→¥17,600
 - ② 身卸 L/310mm B/165mm ¥25,630→¥17,900
 - ③ 身卸 L/330mm B/180mm ¥27,610→¥19,000

当店オリジナル「吾妻」業務用/刺身庖丁



- ① 柳刃 L/490mm B/330mm ¥37,620→¥26,000
 - ② 柳刃 L/350mm B/210mm ¥24,640→¥18,500
 - ③ フグ引 L/380mm B/240mm ¥27,390→¥19,000
 - ④ 蛸引 L/420mm B/270mm ¥28,600→¥20,000
- 柳刃は関西型、蛸引は関東型の刺身を引く庖丁
フグ引はフグの薄作り用で柳刃より薄口幅狭

英作 安来青1鋼 業務用/柳刃庖丁



- ① 柳刃 L/450mm B/300mm ¥61,600→¥46,000
 - ② 柳刃 L/415mm B/270mm ¥49,500→¥37,000
 - ③ 柳刃 L/380mm B/240mm ¥49,500→¥37,000
 - ④ 柳刃 L/340mm B/210mm ¥46,400→¥34,800
- ①~④は朴の鞘が付属しています。

英作 本焼 業務用/柳刃庖丁



- ① 蛸引 L/450mm B/300mm ¥99,000→¥70,000
 - ② 柳刃 L/450mm B/300mm ¥93,500→¥65,000
 - ③ フグ引 L/4500mm B/300mm ¥102,300→¥71,000
 - ④ 柳刃 L/4500mm B/300mm ¥110,000→¥77,000
 - ⑤ フグ引 L/4500mm B/300mm ¥110,000→¥77,000
- ①~③は朴鞘付。④の柳刃、⑤のフグ引きは黒檀柄で黒檀の鞘付です
当店オリジナル「吾妻」、「英」は、刃物フェスタで庖丁研ぎ方教室で講師をする堺打刃物伝統工士の山本真一郎の製作した和庖丁です。

家庭用/菜切/三徳庖丁 軟鉄に炭素鋼を割込・鍛造した昔ながら作り方をした庖丁



- ① 黒打菜切 L/315mm B/165mm ¥13,200→¥9,900
- ② 黒打三徳 L/310mm B/165mm ¥13,200→¥9,900
- ③ 磨き三徳 L/310mm B/165mm ¥15,400→¥11,000

数量限定で25~30%の割引で販売、数量完売時でも1F店舗にて20%OFFで販売しております。

申し訳ございませんが、1F店舗でのカード払いの場合は20%OFFを15%OFFに変更させていただきます。2F会場でのお支払いは現金のみとさせていただきます。ご理解の程よろしくお願い申

当店オリジナル「吾妻」和牛刀/和筋引 洋包丁の刃に和包丁の柄を付け軽量化した庖丁です。自身を持ってお勧め出来ます。



- ① 和筋引 L/410mm B/270mm ¥30,030→¥21,000
- ② 和牛刀 L/390mm B/240mm ¥26,785→¥20,000
- ③ 和牛刀 L/345mm B/210mm ¥23,210→¥17,000
- ④ 和牛刀 L/315mm B/180mm ¥21,346→¥16,000

アルミ柄/ステン鋼 出刃庖丁 錆る従来の出刃・柳刃包丁は手入れが大変で使っていない方にお勧め出来ます。アルミ柄は木柄のように腐食することはありません。刃は錆びの出難いステン鋼ですが使用後は中性洗剤等で脂分を洗って下さい。



- ① 鯔切(薄口)L/220mm B/105mm ¥6,050→¥4,500
- ② 出刃 L/240mm B/120mm ¥7,480→¥5,600
- ③ 出刃 L/285mm B/150mm ¥9,350→¥7,000
- ④ 出刃 L/300mm B/165mm ¥10,450→¥7,800

アルミ柄/ステン鋼 柳刃庖丁



- ① 柳刃 L/340mm B/210mm ¥7,700→¥5,700
- ② 柳刃 L/385mm B/240mm ¥8,800→¥6,600
- ③ 柳刃 L/410mm B/270mm ¥9,900→¥7,400

錆の出難いステン系家庭用サイズの庖丁



- ① 三徳 L/300mm B/170mm ¥9,350→¥7,000
- ② ペティ L/260mm B/150mm ¥6,490→¥4,850
- ③ ペティ L/240mm B/130mm ¥6,160→¥4,600

当店オリジナル「吾妻」 錆は出ますが切れ味/研ぎ易さは抜群です



- ① 筋引 L/405mm B/270mm ¥28,380→¥19,000
- ② 牛刀 L/430mm B/300mm ¥36,080→¥25,000
- ③ 牛刀 L/395mm B/270mm ¥29,920→¥21,000
- ④ 牛刀 L/305mm B/180mm ¥17,710→¥13,000
- ⑤ 骨透 L/270mm B/150mm ¥18,150→¥12,000

錆は出ますが切れ味の良い炭素鋼をステン材に割り込んだ実用本位の庖丁。刃部は錆びま



- ① 鋸目菜切 L/295mm B/165mm ¥13,750→¥10,000
 - ② 鋸目三徳 L/200mm B/175mm ¥13,750→¥10,000
 - ③ 蓮池三徳 L/290mm B/170mm ¥9,020→¥6,700
 - ④ 蓮池菜切 L/280mm B/160mm ¥9,020→¥6,700
- ①~④の中鋼は安来青紙鋼を使用しています

狩猟用ナイフ ハンターの方々がご愛用



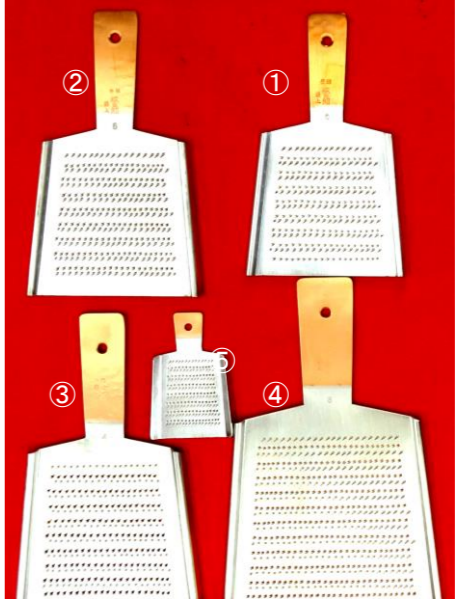
- ① L/325mm B/180mm ¥25,300→¥19,000
- ② L/295mm B/150mm ¥24,200→¥18,000
- ③ L/265mm B/120mm ¥20,240→¥15,000

有ると便利なキッチン鋏も用途に合わせて



- ① KS-200 L/205mm ¥2,343→¥1,700
 - ② KPS-190 L/190mm ¥3,663→¥2,700
 - ③ NKS-215DT L/215mm ¥3,300→¥2,400
 - ④ GREEN-BELL L/220mm ¥3,080→¥2,300
 - ⑤ MAXオールステン L/215mm ¥6,160→¥4,300
 - ⑥ 5000 L/200mm ¥3,630→¥2,700
 - ⑦ KPS-220 L/220mm ¥2,343→¥1,700
 - ⑧ NK-200 L/195mm ¥1,870→¥1,300
- ③④⑤⑥⑧は刃の取り外しが出来ます。④は引き切り。⑥はソフトハンドル、刃の擦り合わせの調節機能付き。⑧蟹・比用

銅製卸金・薬味卸 鋭い刃が不規則に並んでいるため繊維と水分を分離させないのでおいしいおろしが出来ます。切れなくなったら目立ても出来ます。



- ① 卸金No6 L/190mm ¥8,800→¥6,600
 - ② 卸金No5 L/205mm ¥10,010→¥7,500
 - ③ 卸金No4 L/220mm ¥11,110→¥8,300
 - ④ 卸金No3 L/245mm ¥15,950→¥12,000
 - ⑤ 薬味卸 L/90mm ¥2,464→¥1,850
- 天然砥石 木端 ≒75×145×15mm 10枚限り 特価 ¥2,000

サイズ換算 330mm/尺1.300mm/尺 270mm/9寸 240mm/8寸 L/全長 B/刃長 ¥当店販売価格→¥割引価格

日本の剪定鋏の元祖と言われ村久と阿武隈川宗寛の剪定鋏



- ①~④は村久作 ④左用
- ①L225mm ¥13,200→¥9,900
- ②L200mm ¥11,550→¥8,600
- ③L165mm ¥10,450→¥7,800
- ④L180mm ¥12,100→¥9,000
- ⑤~⑧は阿武隈川宗寛⑧左用
- ⑤L/220mm ¥12,100→¥9,000
- ⑥L/200mm ¥9,284→¥6,900
- ⑦L/200mm ¥10,010→¥7,500
- ⑧L/180mm ¥14,322→¥10,700

当店オリジナル「吾妻」植木鋏。刃の裏を透いてありますので食い込みやす木のやにがつきにくいのが特徴です。



- ①~③は大久保鋏 ④佐助型
- ⑤津島型 ⑥津島型左用
- ①L/180mm ¥11,220→¥7,800
- ②L/195mm ¥12,100→¥8,400
- ③L/210mm ¥12,650→¥8,800
- ④L/205mm ¥13,750→¥9,600
- ⑤L/230mm ¥17,600→¥12,300
- ⑥L/230mm ¥23,650→¥16,500

魚の目切 カカトヤスリ ロングセラー商品です



- 上/魚の目切 L/145mm 替刃 10枚付 ¥1,870→¥1,300
- 下/カカトヤスリ L/185mm 細/荒のヤスリ付 ¥1,980→¥1,400

