

ドライザック(独) 特殊庖丁



- ①ピット入刀 4582-32 L/445mm B/320mm W/350g
¥40,700→7日/¥15,000→8日/¥7,000
②筋引 4522-26 L/380mm B/260mm W/169g
¥29,480→7日/¥11,000→8日/¥5,000
③フィルナイフ 4550-16 L/280mm B/160mm W/99g
柔軟刃 ¥16,940→7日/¥8,000→8日/¥4,000
④フィルナイフ 4518-16 L/280mm B/160mm W/68g
柔軟刃 ¥16,940→7日/¥8,000→8日/¥4,000

紋三郎 洋庖丁

切れ味の持続性が長く研ぎ易い炭素鋼の洋庖丁。錆は出ますので使用後のお手入れは忘れなく。



- ①牛刀 300 L/435mm B/300mm W/282g
¥34,540→7日/¥17,000→8日/¥10,000
②牛刀 270 L/405mm B/270mm W/250g
¥29,700→7日/¥14,000→8日/¥8,000
③骨透 150 L/270mm B/150mm W/149gg
¥19,030→7日/¥9,000→8日/¥5,000
④ペティ 120 L/220mm B/120mm W/120g
¥10,450→7日/¥5,000→8日/¥3,000

正広作 洋庖丁

柄は衛生的なプラスチックの一体成型。赤・黒2色有、サイズによっては一色だけのサイズもあります。



- ①牛刀 300 L/430mm B/300mm W/225g
¥21,560→7日/¥10,000→8日/¥6,000
②牛刀 270 L/400mm B/270mm W/193g
¥17,380→7日/¥8,000→8日/¥4,500
③牛刀 240 L/370mm B/240mm W/169gg
¥12,980→7日/¥6,000→8日/¥3,500
④牛刀 210 L/330mm B/210mm W/118g
¥9,900→7日/¥5,000→8日/¥3,000
⑤ペティ 150 L/260mm B/150mm W/64gg
¥7,730→7日/¥3,800→8日/¥2,000
⑥ペティ 120 L/230mm B/120mm W/55g
¥6,600→7日/¥3,300→8日/¥1,700

備考

L/全長 B/刃長 W/重さ H/ハンドルサイズ
価格は全て税込価格です

ピット入り 一体型三徳庖丁

切ったものが付きにくいピット入、錆の出難いステンレス鋼の家庭用庖丁。右利き用



三徳庖丁 L/290mm B/165mm W/146g
¥8,800→7日/¥4,500→8日/¥3,000

正本総本店 特殊庖丁

現在は製造されていない特殊タイプの包丁です。錆びの出る炭素鋼。お手入れは忘れなく



- ①鍔付コマ切 L/400mm B/165mm W/325g
¥44,000→7日/¥15,000→8日/¥7,000
②鍔無コマ切 L/400mm B/165mm W/378g
¥35,000→7日/¥10,000→8日/¥5,000
③ガラ透 L/315mm B/185mm W/263g
¥34,540→7日/¥13,000→8日/¥8,000
④骨透 L/270mm B/150mm W/142g
¥22,800→7日/¥9,000→8日/¥5,000

正本総本店 和庖丁

大型サイズの相出刃と鎌薄刃を超破格値で。



- ①相出刃 7.5寸 L/380mm B/225mm W/338g
¥114,180→7日/¥30,000→8日/¥15,000
②鎌型薄刃 7.5寸 L/380mm B/225mm W/285g
¥79,400→7日/¥25,000→8日/¥10,000

紋三郎 ステン出刃・柳刃

ステン鋼とステン材を合わせた2層構造。炭素鋼の和包丁と同じ構造です。



- ①鰯切 3.5寸 L/225mm B/105mm W/96g
¥16,500→7日/¥12,000→8日/¥9,900
②出刃 5寸 L/290mm B/150mm W/241g
¥26,950→7日/¥20,000→8日/¥16,000
③出刃 5.5寸 L/310mm B/165mm
¥30,360→7日/¥22,000→8日/¥16,000
④出刃 6寸 L/340 B/180mm W/320g
¥33,770→7日/¥25,000→8日/¥20,000
⑤柳刃 8寸 L/380mm B/240mm W/161g
¥21,340→7日/¥16,000→8日/¥12,800
⑥柳刃 尺0 L/450mm B/300mm W/219g
¥37,290→7日/¥27,000→8日/¥22,800

お陰様で千葉のこの地で135年

刃物フェスタ 2024 #2

初日のお買い価格より、二日目は更にお買い得価格になります。
初日完売の品は、二日目のお買い得価格は無くなります。

左右兼用の両刃出刃

四国や九州方面で使われている両刃の出刃。左右兼用で使用出来、骨などを叩き切るのに向いていますが、三枚に卸す時は、片刃の出刃に劣ります。安来青紙鋼割込み。



- ①両刃出刃 7.0寸 L/380mm B/210mm W/478g
¥18,480→7日/¥11,000→8日/¥7,500
②両刃出刃 6.5寸 L/360mm B/195mm W/439g
¥15,620→7日/¥9,500→8日/¥6,200
③両刃出刃 6.0寸 L/330mm B/180mm W/329g
¥11,550→7日/¥6,900→8日/¥4,600
④両刃出刃 5.5寸 L/310mm B/165mm W/300g
¥9,350→7日/¥5,600→8日/¥4,000
⑤両刃出刃 4.5寸 L/265mm B/135mm W/188g
¥8,580→7日/¥5,200→8日/¥3,500
⑥両刃出刃 4.0寸 L/250mm B/120mm W/164g
¥8,140→7日/¥5,000→8日/¥3,300
⑦両刃出刃 3.5寸 L/380mm B/210mm W/146g
¥7,920→7日/¥4,500→8日/¥3,200

菜切・三徳庖丁

使用前ご自身で研がれることをお勧めします。有料での研ぎも承ります。



- ①菜切庖丁(本割込) L/300mm B/160mm W/125g
¥6,600→7日/¥4,000→8日/¥3,000
②菜切庖丁(全鋼) L/300mm B/160mm W/134g
¥5,500→7日/¥4,000→8日/¥2,500
③三徳庖丁(本割込) L/300mm B/160mm W/129g
¥6,600→7日/¥4,000→8日/¥3,000

薄刃型 和庖丁

和食の野菜用庖丁。片刃仕様でかつら剥きなどに最適。炭素鋼(錆びます)。



- 丸一薄刃庖丁 L/295mm B/155mm W/155g
¥8,800→7日/¥4,400→8日/¥3,000

野菜抜き型

真鍮板の片方を折り曲げて強度を出し、繋ぎ目は叩付後錫メッキをしたプロ仕様の抜型です。残念ながら職人も廃業し、今はプレスで抜いた安価な大量生産品が主流となりました。サイズ/価格 特大/¥2,750 大/¥2,365 中/¥2,255 小/¥1,980

左上から 亀 鶴 羽子板 末広 竹 菊の葉 紅葉 木の葉 桔梗 銀杏 松 瓢箪 梅 桜 菊



特大/大/中/小共→7日/¥700→8日/¥500
抜き型セットシリーズ



- ①春シ-ス* (6P) 蝶 水鳥 瓢箪 木の葉 桜 椿の葉 ¥12,100→7日/¥5,000→8日/¥3,000
②十二支シリーズ (12P)
¥26,200→7日/¥10,000→8日/¥5,000

キッチンツール



- ①タイメッサー オールステン (H&F) L/170mm B/45・50mm
¥10,780→7日/¥8,000→8日/¥6,000
②タイメッサー マーカ-ン付 L/158mm B/50mm
¥6,600→7日/¥5,000→8日/¥4,000
③ピクトリックス フルツァイフ L/210mm B/100mm
¥1,650→7日/¥1,000→8日/¥700

散髪鉋 カット鉋



- ①散髪鉋(東京理器)/彩ス-シャル L/195mm W/66g
¥46,200→7日/¥28,000→8日/¥15,000
②散髪鉋(東京理器)/ハ-イオ- L/190mm W/66g
¥19,800→7日/¥13,000→8日/¥7,000
③カット鉋(ド-ボ/独)ブラック L/155mm W/33g
¥19,250→7日/¥11,000→8日/¥6,000
④カット鉋(ジャ-独) #9050 L/155mm W/35g
¥17,600→7日/¥10,000→8日/¥5,000
⑤カット鉋(ジャ-独) #90575 L/165mm W/35g
¥19,250→7日/¥11,000→8日/¥6,000
⑥プロ仕様。現品限りの品が多いです。

Jモエデ(独) ポケットナイフ

ステンパドルでナイフ、栓抜き、爪手入用ヤリを収納



H/80mm B/55mm ヤリ/55mm W/40g
¥11,000→7日/¥5,000→8日/¥3,500

フォールディングナイフ



- ①ICカット/貝象嵌 L/175mm B/65mm H/110mm
W/101g ¥13,200→7日/¥8,000→8日/¥5,000
②スパ-イタル/波刃 L/220mm B/90mm H/125mm
W/105g ¥13,750→7日/¥8,000→8日/¥4,000
③スパ-イタル/直刃 L/140mm B/50mm H/85mm
W/34g ¥12,650→7日/¥8,000→8日/¥6,000

ゴム切鉋 裁ち鉋(右・左用)



- ①ゴム切鉋/直 L/135mm W/34g
¥3,300→7日/¥1,600→8日/¥800
②ゴム切鉋/反り L/140mm W/32g
¥4,180→7日/¥2,000→8日/¥1,000
③裁ち鉋/総左 L/260mm W/245g
¥26,400→7日/¥13,000→8日/¥6,500
④洋鉋/左用 L/210mm W/99g
¥2,750→7日/¥1,400→8日/¥700
⑤裁ち鉋/右用 L/260mm W/239g
¥12,100→7日/¥6,000→8日/¥3,000

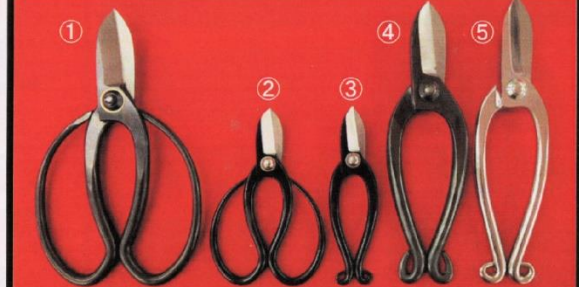
砥石関連商品



- ①足付金盤 サイズ/225X55X8mm ¥2,860→7日/¥1,200→8日/¥600
②ママ砥石(両面) L/170mm ¥1,100→7日/¥700→8日/¥500
③金剛砥 C 細目 サイズ 215X55X28mm
¥2,112→7日/¥1,200→8日/¥900
④天然天草砥石 サイズ 220X70X60mm
¥2,750→7日/¥1,500→8日/¥900
⑤オイルストーン 三角(100X13mm)、丸(100X16mm)
どちらも ¥1,650→7日/¥800→8日/¥500
⑥R付鎌砥石 サイズ 125X25X25mm ¥990→7日/¥600→8日/¥400
⑦グ-イメント 電着ヤリ L140mm ¥1,100→7日/¥800→8日/¥500

華道用 生け花鉋

華道用鉋、池坊型と古流型。バッグに入れて携帯できる小型サイズの華道鉋②・③もあります。



- ①華道鉋/古流型/黒打 L/165mm W/196g
¥4,180→7日/¥2,500→8日/¥1,500
②小型華道鉋/古流型/黒打 L/105mm W/66g
¥5,940→7日/¥4,000→8日/¥3,000
③小型華道鉋/池坊型/黒打 L/105mm W/46g
¥5,940→7日/¥4,000→8日/¥3,000
④華道鉋/池坊型/黒打 L/165mm W/159g
¥3,340→7日/¥2,000→8日/¥1,000
⑤華道鉋/池坊型/クロムメッキ L/170mm W/158g
¥4,400→7日/¥2,500→8日/¥1,500

園芸用 剪定鉋・盆栽鉋

園芸用の剪定鉋と盆栽鉋です。盆栽鉋は盆栽だけでなく植木鉋としてもご使用いただけます。



- ①剪定鉋/皮止 L/210mm W/254g ¥6,600→7日/¥3,500→8日/¥2,500
②剪定鉋/金止 L/200mm W/222g
¥6,600→7日/¥3,500→8日/¥2,500
③盆栽鉋/黒打 L/180mm W/168g ¥4,400→7日/¥2,500→8日/¥1,500
④盆栽鉋/穂長 L/200mm W/181g ¥4,950→7日/¥3,000→8日/¥2,000

盆栽・植木手入れ道具



- ①植木ノミ(丸/6・9・12・15mmの4種) L/215~230mm W/49~62g 各¥6,600→7日/¥3,000→8日/¥1,500
②接木切り出し L/158mm 幅9mm W/21g ¥5,500→7日/¥3,000→8日/¥2,000
③芽摘み枝切 L/175mm W/92g ¥9,350→7日/¥5,000→8日/¥4,000
④芽摘鉋 L/180mm W/91g ¥2,420→7日/¥1,300→8日/¥900
⑤1本爪根拵 L/195mm W/51g ¥1,760→7日/¥800→8日/¥600
⑥盆栽用曲ピンセット L/190mm W/30g ¥660→7日/¥300→8日/¥100
⑦盆栽用移植熊手 L/252mm W/77g ¥1,430→7日/¥800→8日/¥600