

当店オリジナル洋庖丁「吾妻」

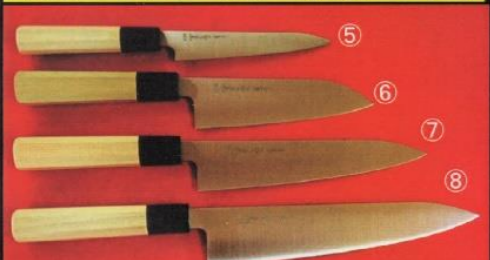
素材は、錆びの出難いステン鋼と錆は出ますが切れ味が良く研ぎ易い炭素鋼の二種類。軽量の和式柄仕様もあります。≒25%割引



高純度のスウェーデンのステン鋼を使用した洋庖丁。30年以上のロングセラー商品で多くの方々にご愛用いただいております。左利き用もごさいます。

- ①L/225mm B/120mm W/64g ¥14,190→¥10,650
- ②L/260mm B/150mm W/71g ¥15,895→¥11,950
- ③L/330mm B/210mm W/151g ¥21,230→¥15,950
- ④L/370mm B/240mm W/219g ¥28,050→¥21,100

当店オリジナル 吾妻 和牛刀・ペティ



上記の品と同一鋼材を使用した和式柄庖丁。一般的な庖丁に比較して大変軽量になっている。

- ⑤ペティ 150 L/265mm W/51g ¥15,070→¥11,300
- ⑥三徳 165 L/300mm W/90g ¥20,900→¥15,700
- ⑦牛刀 210 L/345mm W/115g ¥23,210→¥17,500
- ⑧牛刀 240 L/390mm W/135g ¥31,295→¥23,500

当店オリジナル 吾妻 カボン洋庖丁



錆びのでる炭素鋼の包丁です。錆の出難いステン鋼をお使いの方にはお薦め出来ませんが、錆のでる庖丁を使い慣れている方には手放せない逸品になることでしょう。

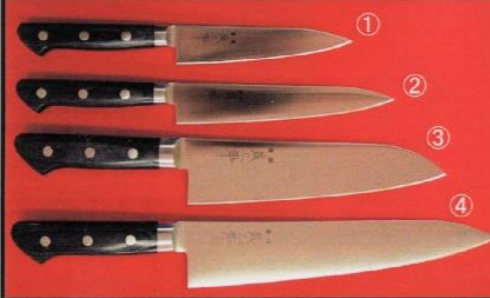
- ⑨骨透 150 L/270mm B/150mm W/154g ¥18,150→¥13,200
- ⑩三徳 165 L/295mm B/165mm W/133g ¥17,710→¥13,300
- ⑪牛刀 180 L/310mm B/180mm W/155g ¥19,030→¥14,300
- ⑫牛刀 240 L/370mm B/240mm W/204g ¥25,245→¥19,000

骨透/肉厚なので出刃代わりに使用も可。

備考
L/全長 B/ブレード長 W/重さ 1寸≒3cm
サイズ・重さ等は多少の誤差があります
価格は全て税込価格です

紋三郎 家庭用 洋庖丁

柄が青色の錆が出難い家庭用庖丁です。



- ①L/235mm B/120mm W/81g ¥10,780→¥8,100
- ②L/260mm B/150mm W/93g ¥11,440→¥8,600
- ③L/300mm B/180mm W/163g ¥15,620→¥11,800
- ④L/330mm B/210mm W/167g ¥15,620→¥11,800

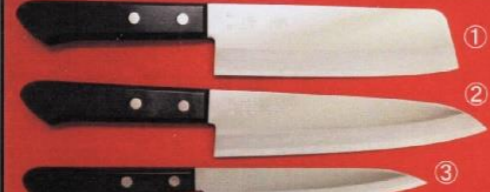
蓮池 家庭用 洋庖丁

切れ味が良い青鋼をステン材に割り込んでいますので刃部は錆びますが全体は錆びが出難いステン材を使用。柄部に金属部分の露出無し。



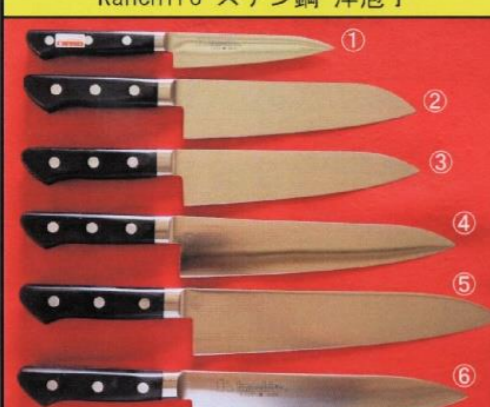
- ①L/300mm B/180mm W/139g ¥9,900→¥7,500
- ②L/225mm B/140mm W/96g ¥8,250→¥6,200
- ③L/265mm B/150mm W/81g ¥8,250→¥6,200

蓮池 家庭用 洋庖丁



- ①L/280mm B/160mm W/136g ¥6,600→¥4,950
- ②L/300mm B/180mm W/125g ¥6,600→¥4,950
- ③L/260mm B/150mm W/71g ¥4,950→¥3,750

Kanehiro ステン鋼 洋庖丁



- ①ペティ L/235mm B/120mm W/87g ¥6,720→¥5,000
- ②三徳 L/300mm B/180mm W/154g ¥9,240→¥6,900
- ③牛刀 L/300mm B/180mm W/151g ¥8,800→¥6,600
- ④牛刀 L/330mm B/210mm W/170g ¥9,240→¥6,900
- ⑤牛刀 L/370mm B/240mm W/242g ¥12,760→¥9,500
- ⑥洋出刃(牛刀型で肉厚になっています) L/340mm B/210mm W/321g ¥15,620→¥11,700

お陰様で千葉のこの地で135年

刃物フェスタ 2024 #4
大変ご好評いただいている商品を数量限定で20%以上の割引価格で販売。数量完売の場合は1F店内で20%OFFで販売しています

幻の名刀 三徳型

ステン鋼材に白紙鋼を割り込み鍛造した最高級品



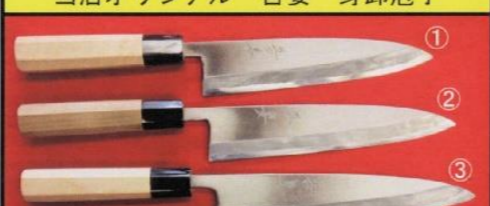
- ①L/295mm B/165mm W/171g ¥30,800→¥24,000
- ②L/305mm B/180mm W/207g ¥33,000→¥26,000

銚目・ダマスカス 三徳庖丁



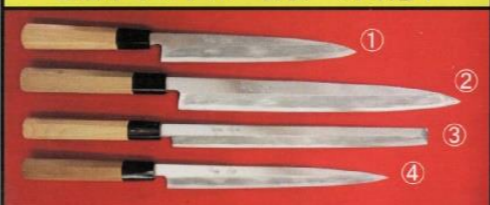
- ①銚目三徳庖丁 ¥16,500→¥13,000
- ②ダマスカス三徳庖丁 ¥15,400→¥12,000

当店オリジナル 吾妻 身卸庖丁



- ①身卸 6.5寸 L350mm W/242g ¥28,270→¥22,000
- ②身卸 7寸 L/370mm B/263g ¥29,260→¥23,000
- ③身卸 7.5寸 L/385mm B/266g ¥32,120→¥25,000

当店オリジナル 吾妻 刺身庖丁



- ①柳刃 7寸 L/340mm W/121g ¥24,640→¥19,000
- ②柳刃尺0 L/450mm W/237g ¥30,910→¥24,000
- ③蛸引 9寸 L/420mm W/132g ¥28,600→¥22,000
- ④フグ引 8寸 L/380mm W/109g ¥27,390→¥21,000

鱒切 貝裂き(イカ裂き)



- ①鱒切 4寸 L/250mm W/98g ¥6,600→¥5,000
- ②貝裂き 4寸 L/280mm W/96g ¥8,250→¥6,500
- ③貝裂き 5寸 L/250mm W/76g ¥6,600→¥5,000

キッチン鉋

この他にも色々な種類があります。



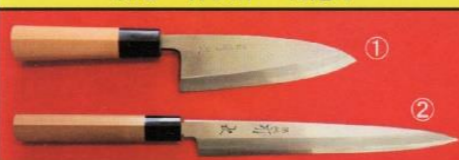
- ①L/205mm W/153g 鍛造品 ¥6,160→¥4,650
- ②L/210mm W/102g 取外可 ¥2,420→¥1,800
- ③L/215mm W/124g 取外可 ¥3,300→¥2,500
- ④L/210mm W/98g 取外可 ¥2,750→¥2,050
- ⑤L/215mm W/152g 鍛造品 ¥6,160→¥4,650
- ⑥L/190mm W/71g 耐熱ハンドル ¥3,663→¥2,750
- ⑦L/210mm W/116g 取外可 ¥1,760→¥1,350
- ⑧L/220mm W/105g 取外可 ¥3,080→¥2,300
- ⑦⑧反り刃 ①⑤も取外可(刃部を取外せます)

銅製卸金 薬味卸



- ①No4 サイズ/220X125mm ¥11,110→¥8,700
- ②No5 サイズ/205X115mm ¥10,010→¥7,900
- ③No6 サイズ/190X105mm ¥8,800→¥6,900
- ④鶴型 サイズ/95X80mm ¥3,245→¥2,400
- ⑤亀型 サイズ/105X70mm ¥3,245→¥2,400
- ⑥卓上型 サイズ/92X55mm ¥2,464→¥1,900

築地 有次作 和庖丁



- ①出刃 4寸 L/150mm W/158g ¥19,030→¥14,300
- ①出刃 4.5寸 L/250mm W/191g ¥21,230→¥15,900
- ①出刃 5寸 L/290mm W/245g ¥24,200→¥18,200
- ①出刃 5.5寸 L/310mm W/296g ¥27,170→¥20,400
- ①出刃 6寸 L/335mm W/340g ¥31,570→¥23,700
- ①出刃 7寸 L/375mm W/450g ¥41,030→¥30,800
- ②柳刃 8寸 L/385mm W/142g ¥27,830→¥20,900
- ②柳刃 9寸 L/420mm W/176g ¥30,030→¥22,600
- ②柳刃尺0 L/450mm W/222g ¥33,770→¥25,400
- ②柳刃尺0 L/450mm W/222g ¥33,770→¥25,400

当店オリジナル 堺英 出刃 柳刃



- ①鱒切 3寸 L/205mm W/61g ¥9,240→¥7,200
- ①出刃 4.5寸 L/270mm W/177g ¥12,210→¥9,500
- ①出刃 5.5寸 L/310mm W/269g ¥14,410→¥11,300
- ①出刃 6寸 L/339mm W/343g ¥15,290→¥12,000
- ②柳刃 7寸 L/340mm W/116g ¥12,870→¥10,000
- ②柳刃 8寸 L/375mm W/145g ¥14,080→¥11,000
- ②柳刃 9寸 L/415mm W/190g ¥15,290→¥12,000

当店オリジナル園芸・華道鉋「吾妻」

鍛造・刃の裏透加工した園芸・華道鉋 左仕様もあります。



- ①津島型 L/230mm W/293g ¥17,600→¥13,200
- ②穂長大久保鉋(6.5寸) L/195mm W/243g ¥12,100→¥9,000
- ③大久保鉋 L/180mm W/230g ¥12,100→¥9,000
- ④盆栽鉋 L/180mm W/173g ¥12,650→¥9,500
- ⑤華道鉋 L/180mm W/201g ¥13,200→¥9,900

盆栽道具(ステン素材)

下記以外にも各種盆栽道具ごさいます。



- ①やっこ L/175mm W/127g ¥18,080→¥13,500
- ②針金切 L/180mm W/130g ¥17,160→¥12,800
- ③根切 L/180mm W/132g ¥18,080→¥13,500
- ④芽摘鉋 L/180mm W/95g ¥6,600→¥3,500

阿武隈川宗寛 剪定・葉刈鉋

初代は古河藩刀鍛冶、剪定鉋の元祖と言われる



- ①剪定鉋 L/185mm W/196g ¥10,230→¥7,600
- ②剪定鉋 L/200mm W/220g ¥10,450→¥7,800
- ③剪定鉋 L/225mm W/311g ¥13,200→¥9,900
- ④剪定鉋 L/200mm W/225g ¥10,670→¥8,000
- ⑤根切鉋 L/225mm W/226g ¥13,530→¥10,000
- ⑥根切鉋 L/270mm W/311g ¥16,280→¥12,000
- ⑦根切鉋 L/270mm W/330g ¥19,140→¥14,000
- ⑧根切鉋 L/270mm W/301g ¥15,620→¥11,700

溪流ナイフ (狩猟ナイフ)

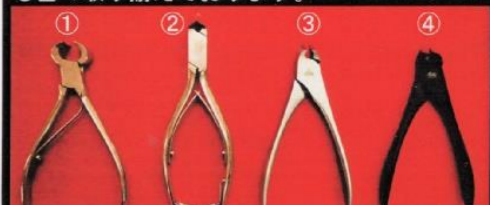
狩猟される方々に愛用されている狩猟ナイフです。種類も写真以外に4寸、8寸があります。幅の狭い細身仕様もあります。すべて木鞘付



- ①7寸 L/355mm W/402g ¥26,400→¥20,000
- ②6寸 L/325mm W/382g ¥25,300→¥19,000
- ③5寸 L/290mm W/342g ¥24,200→¥18,500
- ・4寸 L/260mm W/307g ¥20,240→¥15,500
- ・8寸 L/395mm W/473g ¥27,500→¥21,000

巻き爪・厚爪用爪切

巻き爪や厚くなった足爪用爪切り。この他にも色々取り揃えております。



- ①ハードヘッド(白)/喰切型爪切 L/120mm W/79g ¥5,500→¥4,200
- ②デッカー(独)ニッパー爪切 L/140mm W/100g ¥13,200→¥9,900
- ③エルベ(独)ニッパー爪切(シルバー) L/120mm W/83g ¥11,000→¥8,300
- ④エルベ(独)ニッパー爪切(ブラック) L/120mm W/83g ¥11,000→¥8,300

①厚くなった足爪用 ②深く食い込んだ巻き爪用。角度の異なる刃が両面にあります。③④軽度の巻き爪用。普通の爪切として使用可。

クリップ型 爪切



- ①レンズ付 L/105mm W/63g ¥1,650→¥1,300
- ②キャッチ付 L/90mm W/66g ¥2,090→¥1,650
- ③キャッチ付 L/76mm W/41g ¥1,870→¥1,450
- ④キャッチ無 L/90mm W/61g ¥1,540→¥1,200
- ⑤キャッチ無 L/73mm W/32g ¥1,320→¥1,200
- ⑥キャッチ付 L/90mm W/64g ¥2,420→¥1,900
- ⑦キャッチ付 L/73mm W/34g ¥2,640→¥2,100
- ⑧斜め刃 L/75mm W/49g ¥858→¥680
- ⑨厚爪用 L/100mm W/75g ¥1,474→¥1,150
- ⑩凸刃型 L/180mm W/44g ¥1,320→¥1,000

中砥石(#800~#1000)



- ①赤門前小型 (#1000) ¥3,102→¥2,400
- ②赤門前中型 (#1000) ¥5,137→¥4,000
- ③キング標準型 (#800) ¥2,712→¥2,100
- ④キング大型 (#800) ¥4,719→¥3,700
- ⑤キング標準型 (#1000) ¥2,750→¥2,100

シャープトーン 刃の黒幕



- ①シャープトーン刃の黒幕(#1000) ¥5,665→¥4,400
- ②シャープトーン刃の黒幕(#1500) ¥6,292→¥4,900
- ③シャープトーン刃の黒幕(#2000) ¥6,567→¥5,200
- ④シャープトーン刃の黒幕(#5000) ¥8,525→¥6,700
- ⑤シャープトーン刃の黒幕(#8000) ¥10,890→¥8,500