

# 松井刃物庵丁カタログ

登録  
紋三郎

Vol. 2



MATSUI-HAMONO KNIVES CATALOGUE

# INDEX

## 和庖丁

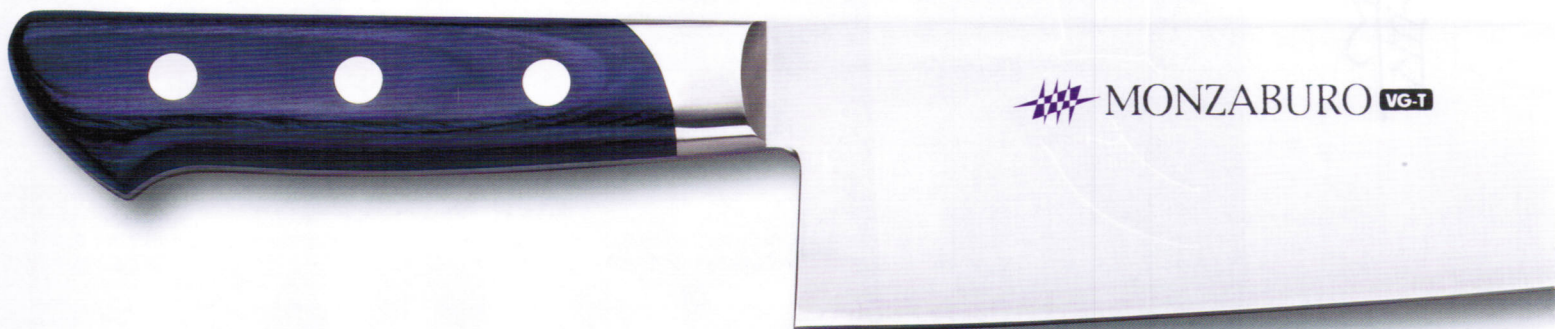
紋三郎 青本焼・白本焼	1
紋三郎 本霞 青誠・本霞 白誠	2
紋三郎 本霞 白誠・霞 別上	3
敏 幸 特製・紋三郎 本霞 銀三・ソバ切	4
紋三郎 鮭切出刃・よし久・菜切・文化・スイカ切・中華・小庖丁・和式洋庖丁	5

## 洋庖丁

MONZABURO VG-T・VG-F	6
TOSHIYUKI MV・Z-2	7
紋三郎 最上鋼パッカー柄・最上鋼ローズ柄・敏 幸 上鋼パッカー柄	8
紋三郎 ダマスカス鋼・Brieto-M11・冷凍切・パン切・チーズ切	9
ドライザック コルドンブルー・クラシック	10
ドライザック グルメ	11
ドライザック シルバーポイント・クラシック (カービングフォーク)	12
ドライザック ソムリエナイフ・キッチン鋏・他	13

## その他

庖丁ケース	14
砥石・スチール棒・面直し・サビ取り	15



**紋三郎 青本焼** 安来青二鋼・平鏡面仕上・水牛口黒檀八角柄・アゴ、峰磨


柳 刃 / 240・270・300・330・360・390



東型薄刃 / 180・195・210・225・240



タコ引 / 240・270・300・330・360



鎌型薄刃 / 180・195・210・225・240



フグ引 / 240・270・300・330・360



ムキモノ / 180・210

**紋三郎 白本焼** 安来白二鋼・水牛両輪口朴半丸柄・アゴ、峰磨

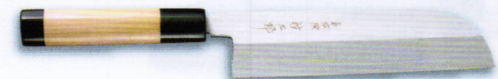

柳 刃 / 240・270・300・330・360・390



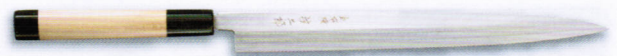
東型薄刃 / 180・195・210・225・240



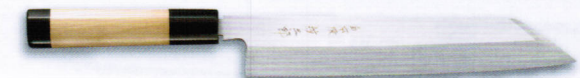
タコ引 / 240・270・300・330・360



鎌型薄刃 / 180・195・210・225・240



フグ引 / 240・270・300・330・360



切 付 / 240・270・300



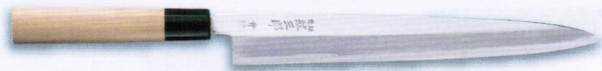
鯧 切 (骨切) / 270・300・330



ムキモノ / 180・210



## 紋三郎 本霞 青誠 安来青二鋼・本霞仕上・水牛口朴丸柄・アゴ、峰磨



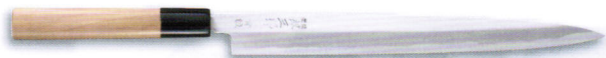
柳 刃 / 210・240・270・300・330・360・390

出 刃 / 105・120・135・150・165・180・195・210  
225・240・270・300

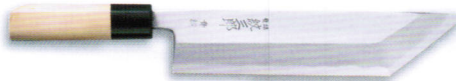
タコ引 / 210・240・270・300・330・360



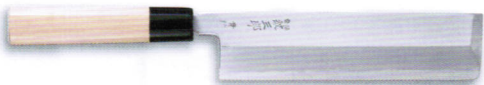
相出刃 / 135・150・165・180・195・210・225・240



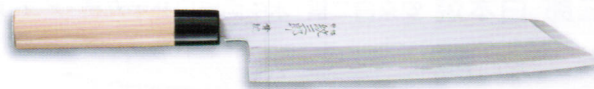
フグ引 / 210・240・270・300・330・360



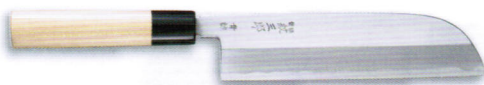
鰻サキ / 180・195・210・225・240



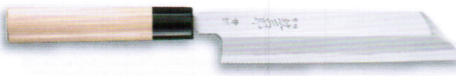
東型薄刃 / 180・195・210・225・240



切 付 / 240・270・300

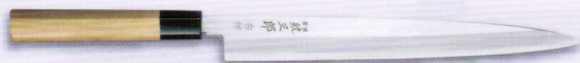


鎌型薄刃 / 180・195・210・225・240

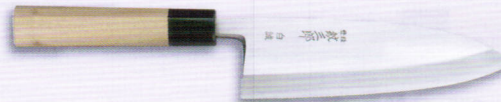
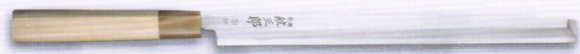


ムキモノ / 180・210

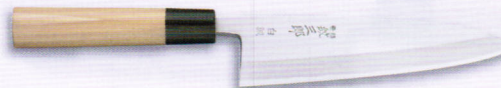
## 紋三郎 本霞 白誠 安来白二鋼・本霞仕上・水牛口朴丸柄・アゴ、峰磨



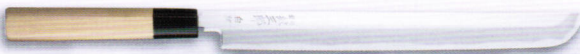
柳 刃 / 180・210・240・270・300・330・360・390

出 刃 / 105・120・135・150・165・180・195・210  
225・240・270・300

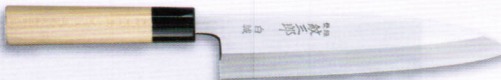
タコ引 / 180・210・240・270・300・330・360



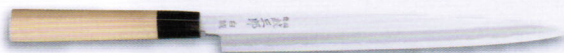
相出刃 / 135・150・165・180・195・210・225・240



先丸タコ引(幅広) / 270・300・330



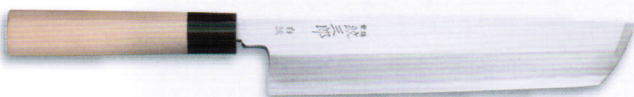
身卸出刃 / 150・180・210・240・270・300



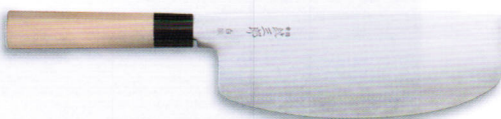
フグ引 / 210・240・270・300・330・360



舟行出刃 / 150・165・180

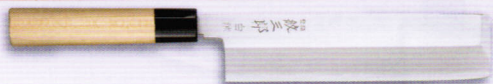


鯉 切(骨切) / 270・300・330

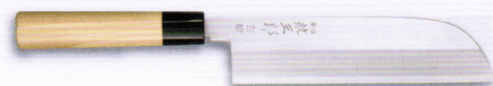


寿司切 / 210・240・270

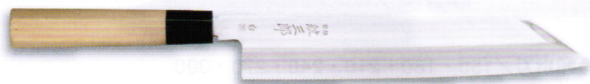
## 紋三郎 本霞 白誠 安来白二鋼・本霞仕上・水牛角朴丸柄・アゴ、峰磨



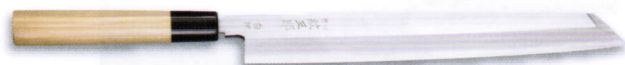
東型薄刃／150・165・180・195・210・225・240



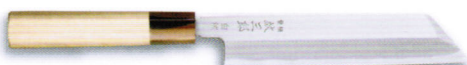
鎌型薄刃／150・165・180・195・210・225・240



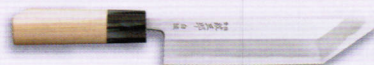
切付／240・270・300



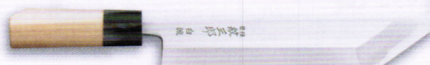
切付(柳刃型)／270・300



ムキモノ／180・210



鱈サキ／120・135・150・165



鰻サキ／180・195・210・225・240



名古屋サキ／105

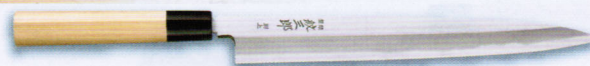


京サキ／110



大阪サキ／180

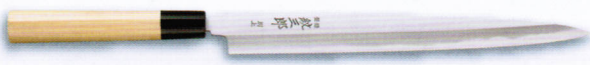
## 紋三郎 霞 別上 安来白三鋼・霞仕上・水牛角朴丸柄・アゴ磨



柳刃／180・210・240・270・300・330・360



タコ引／180・210・240・270・300・330・360



フグ引／240・270・300・330



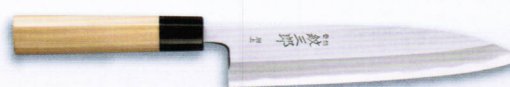
東型薄刃／150・165・180・195・210・225・240



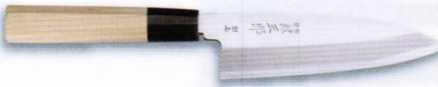
鎌型薄刃／150・165・180・195・210・225・240

出刃／105・120・135・150・165・180・195・210  
225・240・270・300

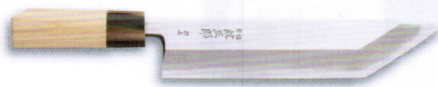
相出刃／135・150・165・180・195・210・225・240



身卸出刃／150・180・210・240・270・300



舟行出刃／150・165・180



鰻サキ／180・195・210・240

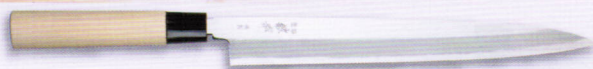
## 紋三郎 霞 マグロ切



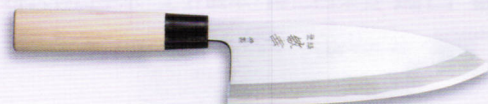
マグロ切／450 (ステンロ丸柄)・540 (鉄輪口八角柄)・600 (鉄輪口八角柄)

※水牛角もございます。

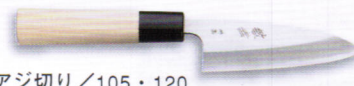
## 敏 幸 特製 安来黄紙・改良霞仕上・P口朴丸柄



柳 刃/180・210・240・270・300・330・360

出 刃/90・105・120・135・150・165・180・195  
210・225・240・270・300

タコ引/180・210・240・270・300・330・360



アジ切り/105・120



東型薄刃/150・165・180・195・210・225・240



黒打身卸出刃/150・180・210・240・270・300

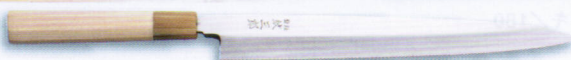
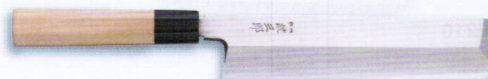
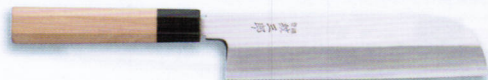
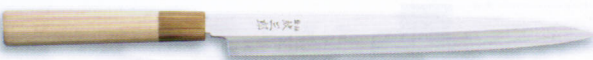


鎌型薄刃/150・165・180・195・210・225・240

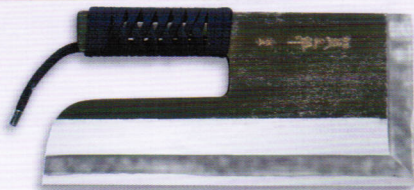


菓子切(鉄輪口)/210・240・270

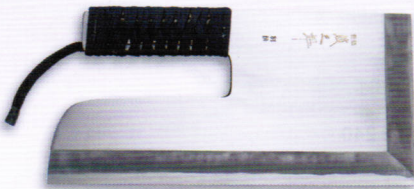
## 紋三郎 本霞 銀三 安来銀三鋼・本霞仕上・水牛角朴八角柄・アゴ磨

柳 刃/180・210・240・270・300・330 **ステン**東型薄刃/150・165・180・195・210・225・240 **ステン**タコ引/180・210・240・270・300・330 **ステン**鎌型薄刃/150・165・180・195・210・225・240 **ステン**フグ引/240・270・300・330 **ステン**出 刃/105・120・135・150・165・180・195  
210・225・240・270 **ステン**

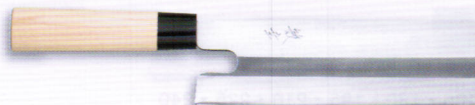
## ソバ切



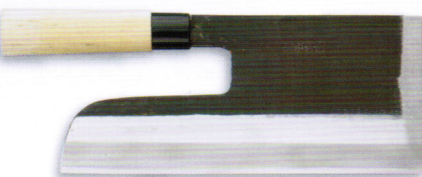
紋三郎 別誂 黒打付鋼ソバ切/240・270・300・330・360

酔心 INOX割柄ソバ切/240・270 **ステン**

紋三郎 別誂 磨付鋼ソバ切/240・270・300・330



敏幸 全鋼P口柄諸刃めん切/210



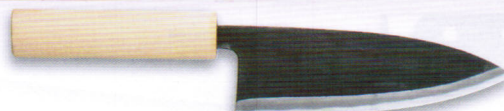
紋三郎 黒打割込P口柄諸刃ソバ切/240・270

## 紋三郎 鮭切出刃

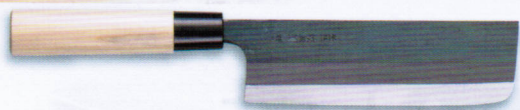


黒打鮭切/240・270・300・330・360

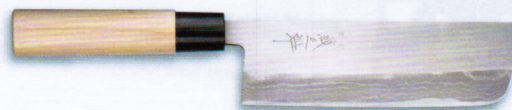
## よし久 余計なことは省き、軽く使い易くできているので、魚をサバくには最適の薄口出刃です。

黒打薄口出刃/120・135・150・165・180・210  
240・270・300

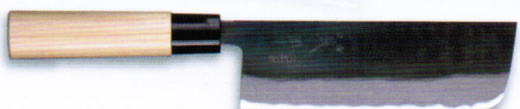
## 紋三郎 菜切



黒割込P口柄/165・180



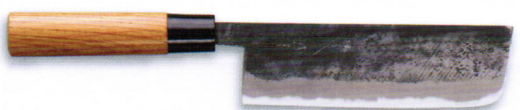
磨刃紋P口柄/165



黒三枚打P口柄/165・180・210



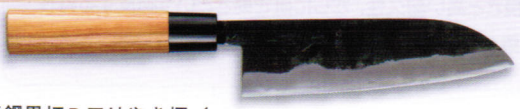
青銅黒三枚打水牛口柄/165



青銅黒打P口けやき柄/165

ステンゴールドP口柄/165 **ステン**

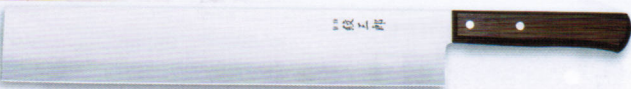
## 紋三郎 文化 (三徳)



青銅黒打P口けやき柄/165

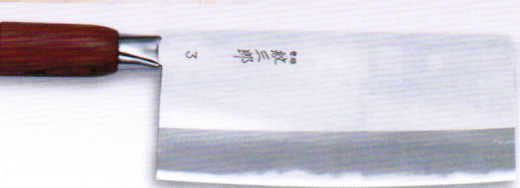
ステンゴールドP口柄/165 **ステン**

## 紋三郎 スイカ切

ステンローズ柄スイカ切/360 **ステン**

鋼P口柄スイカ切/360

## 紋三郎 中華



3号差柄(厚口)/220×100 590g



6号差柄(薄口)/220×110 440g・7号差柄(中厚口)/220×110 580g

## 紋三郎 小庖丁



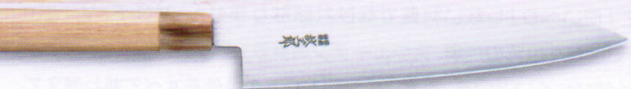
黒打片刃アジ切/105・120



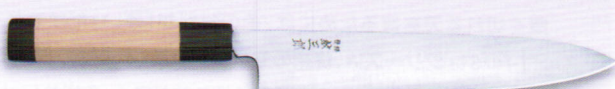
黒打片刃貝サキ/120・150

栗ムキ(鎌型)/90  
※剣型もございます。

## 紋三郎 和式洋庖丁



最上鋼 和式牛刀/240・270・300



青銅 三枚打 和式牛刀/240・270・300

## MONZABURO VG-T



## VG-Tは、最高スペックの新世代ステンレスです。

VG-Tシリーズの名称は、新世代高カーボンステンレス鋼=VG-T (Virgin Gold-Tenth) に由来します。VG-Tは、不純物の少ないスウェーデン海綿鉄の純鋼を厳選。特筆すべきは、コバルト (Co) を素地である純鋼に添加することで元素同士の緻密性が増し、耐腐食性と耐摩耗性を一段と向上させるとともに、“硬さ”と相反する“粘り”を鋼材に与えます。こうして、切れ味の良さと高い耐久性、さらに研ぎ易さという相反する特性を、最新金属工学と高い精鋼技術によってハイレベルで実現させた新世代ステンレス刃物鋼材が、VG-Tなのです。

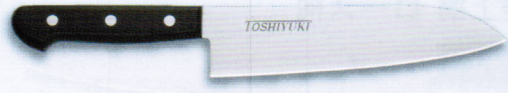
## MONZABURO VG-F



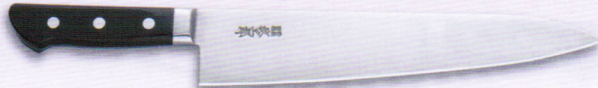
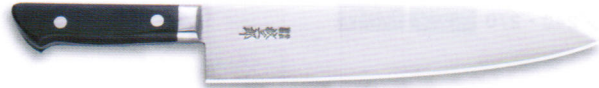
## VG-Fは「スウェーデン海綿鉄」を使用した最高級品です。

良く切れる刃を得るためには、その材料が「硬い」だけでなく「ねばり」と「使いべり」しない材質でなければなりません。VG-F (Virgin Gold-First) シリーズは、従来のモリブデン鋼 (不純物の多いスクラップ鋼) ではなく良質の純鋼、スウェーデン海綿鉄 (極めて不純物の少ない高品質な鋼) を使用しています。だからこそ切れ味が良く、永切れし、しかも研ぎ易く錆びにくいという、最高級の刃物としての条件をすべて兼ね備えているのです。

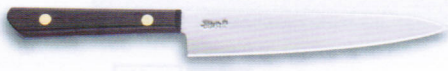
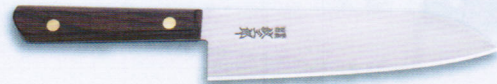


**TOSHIYUKI MV POMハンドル POMハンドル：変質（変色・変形）せず衛生的洗浄機対応**
牛 刀 / 180・210・240・270・300 **ステン ツバ付**三 徳 / 180 **ステン ツバ付**筋 引 / 240・270 **ステン ツバ付**骨スキ(角) (パッカー柄) / 150 **ステン ツバ付**ペティー / 120・150 **ステン ツバ付**洋出刃 / 210・240・270 **ステン ツバ付**
**TOSHIYUKI MV POMハンドル POMハンドル：変質（変色・変形）せず衛生的洗浄機対応**
牛 刀 / 180・210・240・270 **ステン ツバ無**三 徳 / 180 **ステン ツバ無**筋 引 / 240・270 **ステン ツバ無**骨スキ(角) (パッカー柄) / 150 **ステン ツバ無**ペティー / 150 **ステン ツバ無**ウェーブナイフ (ナイロンハンドル) / 300 **ステン ツバ無**サーモンスライサー (ナイロンハンドル) / 300 **ステン ツバ無**
**TOSHIYUKI MV Z-2**
三徳型 / 170 **ステン ツバ無**菜切型 / 165 **ステン ツバ無**剣 型 / 180 **ステン ツバ無**

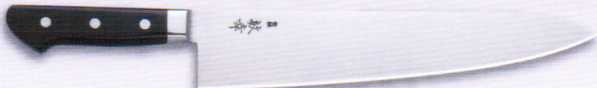
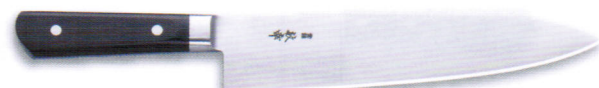
## 紋三郎 最上鋼 パッカー(強化木)柄

牛 刀／180・210・240・270・300・330・360 **ハガネ** **ツバ付**筋 引／210・240・270・300 **ハガネ** **ツバ付**ペティー／120・150 **ハガネ** **ツバ付**三 徳／180 **ハガネ** **ツバ付**骨スキ(角)／150 **ハガネ** **ツバ付**ガラスキ／180 **ハガネ** **ツバ付**洋出刃／210・240・270・300 **ハガネ** **ツバ付**

## 紋三郎 最上鋼 ローズ柄

牛 刀／180・210・240・270・300・330 **ハガネ** **ツバ無**筋 引／240・270 **ハガネ** **ツバ無**ペティー／120・150 **ハガネ** **ツバ無**パイ切(冷凍可)／450 **ハガネ** **ツバ無**三 徳／180 **ハガネ** **ツバ無**骨スキ(角)／150 **ハガネ** **ツバ無**コマ切／240・270・300 **ハガネ** **ツバ無**

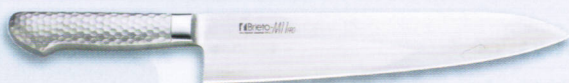
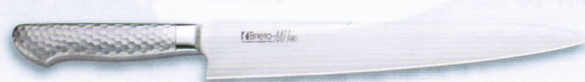
## 敏 幸上鋼 パッカー(強化木)柄

牛 刀／180・210・240・270・300 **ハガネ** **ツバ付**筋 引／240・270 **ハガネ** **ツバ付**ペティー／120・150 **ハガネ** **ツバ付**三 徳／180 **ハガネ** **ツバ付**骨スキ(角)／150 **ハガネ** **ツバ付**洋出刃／210・240・270 **ハガネ** **ツバ付**

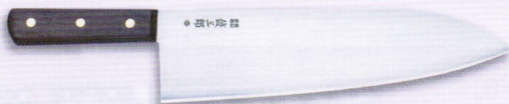
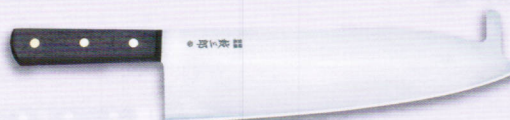
## 紋三郎 ダマスカス鋼 刀身:V金10号

牛 刀 / 210・240 **ステン** **ツバ付**三 徳 / 180 **ステン** **ツバ付**ペティー / 135 **ステン** **ツバ付**菜 切 / 165 **ステン** **ツバ付**

## Brieto-M11PRO 抗菌性モナカハンドル・刀身一体構造、高圧・高温殺菌洗浄可能(塩素等除く)

牛 刃 / 180・210・240・270・300・330 **ステン** **ツバ付**三 徳 / 175 **ステン** **ツバ付**筋 引 / 240・270・300 **ステン** **ツバ付**骨スキ(角) / 150 **ステン** **ツバ付**ペティー / 120・150・180 **ステン** **ツバ付**洋出刃 / 180・210・240・270 **ステン** **ツバ付**

## 冷凍切

紋三郎 純合金鋼 幅広冷凍切 / 240・270・300・330 **ハガネ** **ツバ無**紋三郎 純合金鋼 滑止付幅広冷凍切 / 300・330 **ハガネ** **ツバ無**紋三郎 純合金鋼 両手冷凍切 / 330 **ハガネ** **ツバ無**業務用 ステン 割込両手冷凍切 / 300・360 **ステン** **ツバ無**

## パン切

Vイーグル PPハンドル ウェーブナイフ / 250・300・350 **ステン**

## チーズ切

ローズ柄チーズ切 / 100 **ステン**ローズ柄変形チーズ切 / 100 **ステン**業務用チーズ切 / 180 **ステン**

## コルドンブルー (LE CORDON BLEU)

- クローム・モリブデン・バナジウム鋼
- ホスタフォームCハンドル
- ハーフボルスター採用
- ヴストフ社が日本を意識して作り上げた傑作品



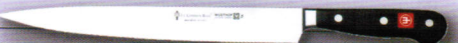
### 4065-9 CB

ペティーナイフ 9cm



### 4521-26 CB

ロングスライサー 26cm



### 4065-12 CB

ペティーナイフ 12cm



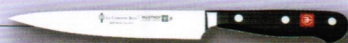
### 4581-20 CB

クックスナイフ 20cm



### 4521-16 CB

ペティー/サンドイッチナイフ 16cm



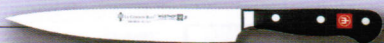
### 4581-23 CB

クックスナイフ 23cm



### 4521-20 CB

カービングナイフ 20cm



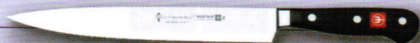
### 4581-26 CB

クックスナイフ 26cm



### 4521-23 CB

カービングナイフ 23cm



## クラシック (CLASSIC)

- クローム・モリブデン・バナジウム鋼
- ホスタフォームCハンドル
- フルボルスター採用



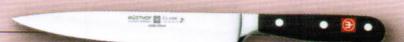
### 4064 CL

フルーティングナイフ 7cm



### 4522-20 CL

カービングナイフ 20cm



### 4066-9 CL

ペティーナイフ 9cm



### 4522-23 CL

カービングナイフ 23cm



### 4066-10 CL

ペティーナイフ 10cm



### 4522-26 CL

ロングスライサー 26cm



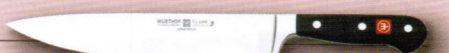
### 4066-12 CL

ペティーナイフ 12cm



### 4582-23 CL

クックスナイフ 23cm



### 4522-14 CL

ペティー/サンドイッチナイフ 14cm



### 4582-26 CL

クックスナイフ 26cm



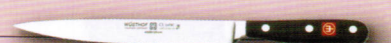
### 4522-16 CL

ペティー/サンドイッチナイフ 16cm



### 4520-20 CL

ナロースライサー 20cm



### 4522-18 CL

ペティー/サンドイッチナイフ 18cm



### 4520-26 CL

ナロースライサー 26cm



## グルメ (GOURMET)

- クローム・モリブデン・バナデウム鋼
- ホスタフォームCハンドル
- リベットによるハンドル、中子の完全密着



### 4034 GRM

ピーリングナイフ 6cm



### 4030 GRM

トリミングナイフ 7cm



### 4010-9 GRM

パリングナイフ 9cm



### 4022 GRM

ベティーナイフ 8cm



### 4060 GRM

ベティーナイフ 10cm



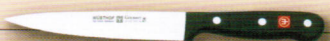
### 4045 GRM

ベティーナイフ 12cm



### 4114-16 GRM

ベティー/サンドイッチナイフ 16cm



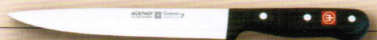
### 4114-20 GRM

カービングナイフ 20cm



### 4502-20 GRM

カービングナイフ 20cm



### 4502-26 GRM

ロングスライサー 26cm



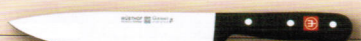
### 4562-18 GRM

クックスナイフ 18cm



### 4562-20 GRM

クックスナイフ 20cm



### 4562-23 GRM

クックスナイフ 23cm



### 4562-26 GRM

クックスナイフ 26cm



### 4606-14 GRM

ボニングナイフ 14cm



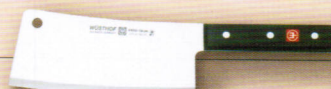
### 4606-16 GRM

ボニングナイフ 16cm



### 4680-18 GRM

クレーパーナイフ(590g) 18cm



### 4680-20 GRM

クレーパーナイフ(680g) 20cm



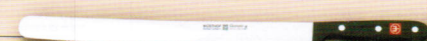
### 4541 GRM

サーモンスライサー フレキシブル  
(グラントン刃) 29cm



### 4512-32 GRM

ローストビーフスライサー  
(ストレート刃) 32cm



### 4513-32 GRM

ローストビーフスライサー  
(波刃) 32cm



### 4515-32 GRM

ローストビーフスライサー  
(グラントン刃) 32cm



### 4145 GRM

ブレードナイフ 23cm



### 4517 GRM

ブレードナイフ  
(コンフェクショナーナイフ) 26cm



### 4800 GRM

チーズナイフ  
(特殊コーティング加工) 12cm



### 4802 GRM

チーズナイフ  
(特殊コーティング加工) 18cm



### 4204 GRM

デコレティングナイフ 10cm



**シルバーポイント**  
 (SILVER POINT)

- ステンレス鋼
- シンゼティックハンドル
- 持ち易く滑りにくいハンドルデザイン



4033 [SP]

ピーリングナイフ 6cm



4240-1.0・1.5 [SP]

メロンボーラー 1.0・1.5cm



4013 [SP]

パーリングナイフ 8cm



4240-1.8・2.2 [SP]

メロンボーラー 1.8・2.2cm



4023 [SP]

ペティーナイフ 8cm



4240-2.5・3.0 [SP]

メロンボーラー 2.5・3.0cm



4055 [SP]

ペティーナイフ 10cm



4241 [SP]

メロンボーラーダブル  
2.2&2.5cm

4051 [SP]

ペティーナイフ 12cm

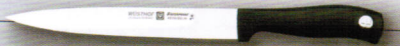


4243 [SP]

メロンボーラー  
(楕円波模様)

4510 [SP]

カービングナイフ 20cm



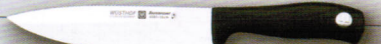
3064 [SP]

オレンジピーラー (溝付け細工用)



4561-18 [SP]

クックスナイフ 18cm



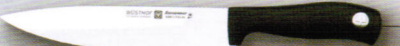
3066 [SP]

チャンネルナイフ (溝付け細工用)



4561-20 [SP]

クックスナイフ 20cm



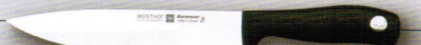
3086 [SP]

レモンゼスター (レモン、オレンジ等細工用)



4561-23 [SP]

クックスナイフ 23cm



4072 [SP]

ポテトピーラー (両刃)



4501 [SP]

ブレードナイフ  
(コンフェクショナーナイフ) 23cm

4074 [SP]

ポテトピーラー (回転式)



3124 [SP]

チーズかんな



4245 [SP]

アップルコアラー (小) φ15



4246 [SP]

アップルコアラー (大) φ19


**クラシック (CLASSIC) / カービングフォーク**

4410-14・16 [CL]

ミートフォーク 14・16cm



4410-18・20 [CL]

ミートフォーク 18・20cm



4411-16 [CL]

カーブドミートフォーク 16cm



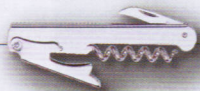
4411-20 [CL]

カーブドミートフォーク 20cm



## |ソムリエナイフ・キッチン鋏・他

6900

ソムリエナイフ  
(ニッケル)

5558

キッチン鋏(黒樹脂ハンドル・取外式)



6930

ソムリエナイフ  
(ラバー)

5556

キッチン鋏(黒樹脂ハンドル)



6963

ソムリエナイフ  
(カーブ)

5550

キッチン鋏(鍛造・総磨・取外式)



6983

ソムリエナイフ  
(サテン)

5508

ポウルトリーシアーズ  
(鳥料理鋏)(黒樹脂ハンドル)

3650

シャンパン&amp;ワインボトルシーラー



7661-10

サファイア  
ネイルファイル  
10cm

7373

ガジェットロール (小物6本用)



7661-13

サファイア  
ネイルファイル  
13cm

7371

ナイフロール (9本用)



7661-16

サファイア  
ネイルファイル  
16cm

## ドライザックナイフアイテム


**ピーリングナイフ**

カーブした刃が丸い物を切ったり剥いたりすることを容易にします。また、様々な細工料理を作るときにも役立つナイフです。


**カービングナイフ(筋引庖丁)**

肉をスライスしたり、取り分けたり、するのに理想的なナイフです。お客様の前でサーブする時はカービングフォークとセットで使用します。


**サーモンナイフ**

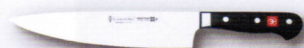
サーモン、ヒラメ等を薄く引くための専用ナイフです。


**ローストビーフスライサー**

ストレート刃であればロースト、グリル、ハム等の肉(料理)類に、波型刃であればその他にケーキ等にも、またグラントン刃であれば肉の他にもサーモン等に、とスライスするものでお選びください。


**トリミングナイフ**

より細かい作業(取り分け等)に適したナイフです。また細工料理のデコレーションにも威力を発揮します。


**クックスナイフ(牛刀庖丁)**

肉でも野菜でも魚でも切ったり、さばいたり、みじん切等にもと、万能性の高いナイフです。2~3種の違う長さを揃えていればより便利です。


**ブレッドナイフ**

この波型の刃はパンやケーキを切るのに適しています。また硬いフランスパン等も簡単に切り分けることが出来ます。


**ベティーナイフ/ユーティリティーナイフ**

野菜やフルーツの皮を剥いたり、スライス、さいの目切等、細やかな作業に適しているナイフです。ちょっとした下ごしらえにも便利です。


**ボニングナイフ(骨スキ/サバキ庖丁)**

魚、鶏肉等の肉の骨をはずしたり、余分な脂肪を取り除いたり、筋を切ったりと細かなサバキ作業に適したナイフです。


**デコレーティングナイフ**

この山と谷のギザギザ刃は、フルーツ、チーズ、またズッキーニ、ポテト等の野菜類の美しい飾り切りを可能にします。



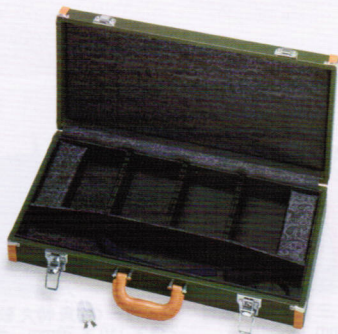
アタッシュケース 洋食 12丁用  
570 × 280 × 100 mm



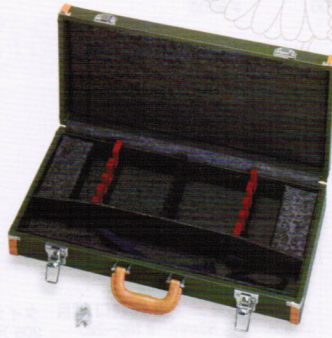
アタッシュケース 和食 8丁用  
570 × 280 × 100 mm



アタッシュケース 3分割 ヒモ付  
570 × 280 × 100 mm



HW アタッシュケース 洋食 12丁用  
570 × 280 × 100 mm



HW アタッシュケース 和食 8丁用  
570 × 280 × 100 mm



庖丁バッグ ビニール製 小  
520 × 110 × 110 mm



アタッシュケース 総アルミ 洋食 12丁用  
570 × 280 × 100 mm



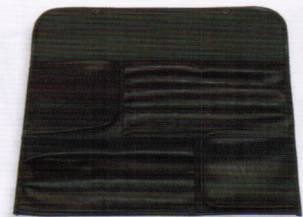
アタッシュケース 総アルミ 和食 8丁用  
570 × 280 × 100 mm



庖丁バッグ ナイロン製 大  
550 × 140 × 140 mm

アタッシュケース 総アルミ 洋食 12丁用  
570 × 280 × 100 mm

アタッシュケース 総アルミ 和食 8丁用  
570 × 280 × 100 mm



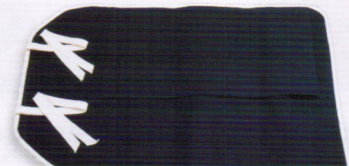
三つ折ケース 5丁用  
幅 410 mm



小型アタッシュケース 6丁用 小  
470 × 145 × 90 mm



小型アタッシュケース 6丁用 大  
470 × 190 × 90 mm



布製 包丁巻  
幅 500 mm



スチール棒



MAX 木柄全目丸 / 275mm



エジントン 木柄全目丸 / 300mm



ドライザック P柄全目丸 / 260mm・290mm・320mm



エジントン P柄全目丸 / 300mm

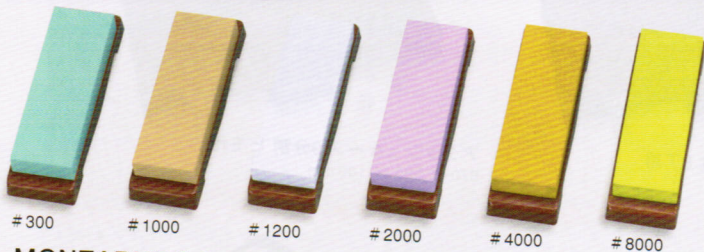


エジントン 木柄全目精円 / 300mm



ドライザック P柄全目精円 / 320mm

セラミック砥石 庖丁全般に対応する砥石です。



MONZABURO MH1 205 × 75 × 25 mm

<特徴>

各砥石とも、番手にあった最高の砥材を使用する事により、それぞれの番手の役割をしっかりと果たすようにできております。

#300～#2000まではビトリファイド製法を取り入れていますので、使用前には十分に水になじませることで、より一層の研ぎの効果を得る事ができます。

荒砥



青エビ GC角一丁掛軟口細目  
205 × 50 × 25mm #220



青エビ GC角三丁掛軟口細目  
205 × 75 × 50mm #220



ハト印 GC角三丁掛超軟口細目  
205 × 77 × 53mm #180~220



タイガー GC角三丁掛軟口細目  
205 × 75 × 50mm #220



タイガー GC角特大軟口細目  
235 × 110 × 70mm #220

中砥



赤門前デラックス小  
210 × 65 × 32mm #1000



赤門前デラックス中  
210 × 70 × 60mm #1000



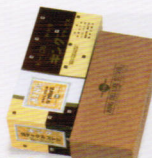
赤門前デラックス大  
230 × 100 × 70mm #1000



キングデラックス標準型  
207 × 66 × 34mm #1000



キングデラックス大型  
209 × 70 × 60mm #1000



キングデラックス K-105 特大型  
230 × 100 × 80mm #1000



文化赤門前中  
205 × 70 × 50mm #1000



文化赤門前大  
230 × 90 × 60mm #1000



文化赤門前特大  
240 × 105 × 70mm #1000

仕上砥



化学仕上砥石 A3-2 台付  
200 × 70 × 22mm #4000



化学仕上砥石 A3-3  
210 × 70 × 25mm #4000



キング仕上砥石 S-1 台付  
210 × 73 × 22mm #6000



キングゴールド仕上砥石 G-1 台付  
210 × 73 × 22mm #8000

面直し・サビ取り



水平君 (面直し砥石)  
240 × 100 × 40mm #100



面直し砥石【ミニ】溝入  
170 × 55 × 30mm #220



面直し砥石溝入ゴム台付  
300 × 150 × 20mm #24



サンドラバー 中目



サビトール 細目



サビトール 中目