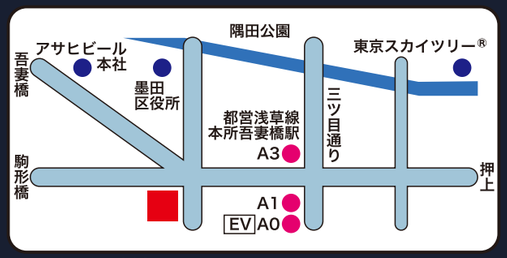
ご 注 意

正本 は**吾妻橋 正本総本店**の登録商標です。
お買上げの際には、**正本総本店製**とご指定の上
お求めください。

株式会社 **正本総本店**

〒130-0001 東京都墨田区吾妻橋1~6~5

TEL(03)3622-6356
FAX(03) 3621-2720



＜取扱金融機関＞
三菱東京ＵＦＪ銀行　押上支店
当座預金　口座番号　0726246
郵便振替口座番号 00150-1-14706

取り扱い店

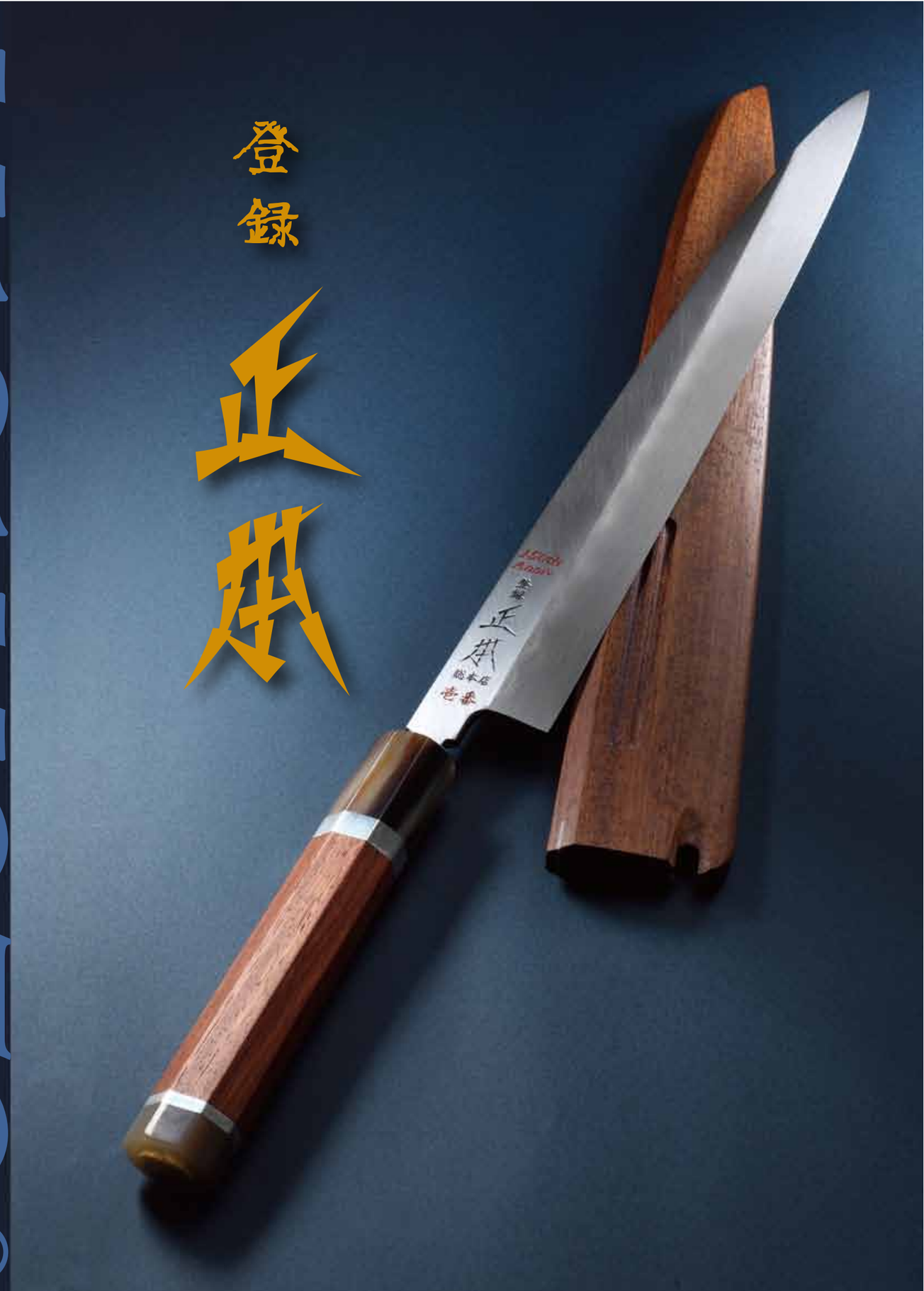
このカタログに掲示しました仕様は、**平成28年10月1日**のもので、改良の為に予告なしに変更することがあります。

2016.10.5000.

MASAMOTO®

登録

正本



株式会社 正本総本店

ごあいさつ

永年ご愛用戴いております「登録・正本」の庖刀の真髄を語るには、創業者、初代・巳之助まで遡らなければなりません。
巳之助は、「一つの仕事に進むからには、どうでもその仕事の上で、後々まで名の残るような人間になりたい」が、口癖であったといわれております。
初代は、47才で没するまで、東奔西走、修業に努め、命がけで築き上げた「正本」の庖刀造りの技術と品質管理は、以後六代に亙って、それぞれが、研鑽を積み重ね、徒らに、関西をして、庖刀に名をなさしめずと謂う念願をここに達し、他の追随を許さない高品質の庖刀となったのであります。登録・正本の伝統は、一振りの庖刀の中に、こうして脈々と生き続け、料理を作る人を通して、その料理を召し上がる方々の心にまで届いているものと信じております。
世は、挙げてインスタント時代となっても、時移り、社会的変異が訪れても、美味いものを食べたいと謂う欲望は、人が生きている限り続くでしょう。
美味しい料理は、秀れた料理人の知識と感性から生まれるものです。
そして、秀れた料理人は、秀れた道具を選ぶものです。
このカタログに掲載致しました「登録・正本」の、数々の庖刀は永い歴史に培われ、育まれて参りました粒整いの逸品です。厳選致しました「伝統の一振り」を、末永くご愛用くださいますようお願い申し上げます。

株式会社　正本総本店　六代目　**正本**　敬　白



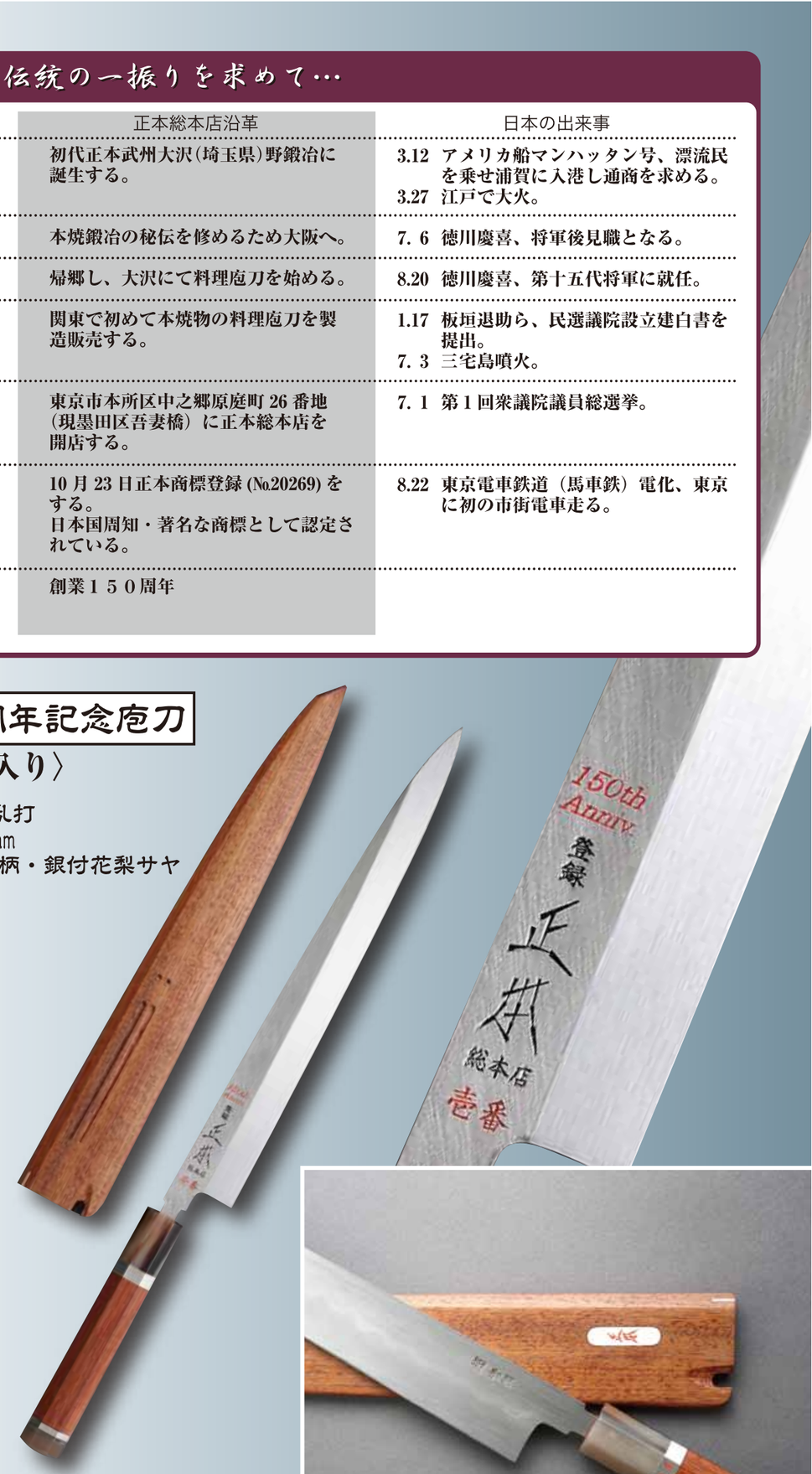
会社沿革　伝統の一振りを求めて…

	正本総本店沿革	日本の出来事
弘化２年（1845年）	初代正本武州大沢（埼玉県）野鍛冶に誕生する。	3.12 アメリカ船マンハッタン号、漂流民を乗せ浦賀に入港し通商を求める。 3.27 江戸で大火。
文久２年（1862年）	本焼鍛冶の秘伝を修めるため大阪へ。	7. 6 徳川慶喜、将軍後見職となる。
慶応２年（1866年）	帰郷し、大沢にて料理庖刀を始める。	8.20 徳川慶喜、第十五代将軍に就任。
明治７年（1874年）	関東で初めて本焼物の料理庖刀を製造販売する。	1.17 板垣退助ら、民選議院設立建白書を提出。 7. 3 三宅島噴火。
明治23年(1890年)	東京市本所区中之郷原庭町26番地（現墨田区吾妻橋）に正本総本店を開店する。	7. 1 第１回衆議院議員総選挙。
明治36年(1903年)	10月23日正本商標登録(№20269)をする。 日本国周知・著名な商標として認定されている。	8.22 東京電車鉄道（馬車鉄）電化、東京に初の市街電車走る。
平成28年(2016年)	創業１５０周年	

創業１５０周年記念庖刀

〈通番入り〉

本焼 玉青鋼誂 超鋼 乱打
柳刃刺身庖刀３００㎜
花梨拵 銀輪花梨八角柄・銀付花梨サヤ





双輪角柄・銘木柄ほか





新 商 品

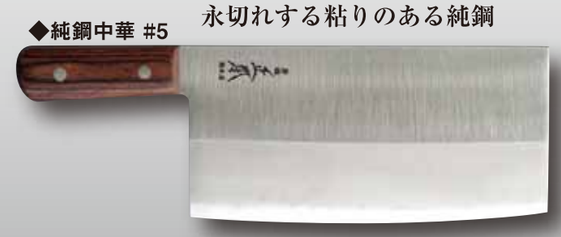
薄口シリーズ











■ハイパーモリブデン鋼 ツバ付牛刀 180mm

■ハイパーモリブデン鋼 ツバ付牛刀 210mm

■ハイパーモリブデン鋼 ツバ付牛刀 240mm

■ハイパーモリブデン鋼 ツバ付牛刀 270mm

■ハイパーモリブデン鋼 ツバ付牛刀 300mm

◆ハイパーモリブデン鋼 ツバ付文化庖刀 180mm

人気定番の洋庖刀
ハイパーモリブデン鋼シリーズ

■ハイパーモリブデン鋼 ツバ付ペティナイフ 120mm

■ハイパーモリブデン鋼 ツバ付ペティナイフ 150mm

■ハイパーモリブデン鋼 ツバ付骨透 145mm

◆ハイパーモリブデン鋼 ツバ付筋引 240mm

◆ハイパーモリブデン鋼 ツバ付筋引 270mm

本漆特別誂

●本漆研ぎ出し朱塗り朴サヤ



◆銀燦鋼 柳刃刺身庖刀 270mm
本漆朱塗り朴八角柄

●本漆曙塗り朴サヤ



◆本霞 玉青鋼誂八層打 柳刃刺身庖刀 300mm
ブラックウッド八角双輪角柄（輪：アイボリーピンク・角：水牛）

最高級誂



◆本焼 玉青鋼誂 柳刃刺身庖刀
鏡面仕上 300㎜
●黒檀誂—銀輪黒檀八角柄・銀付黒檀サヤ





◆本焼 玉白鋼誂 柳刃刺身庖刀 300㎜
●黒檀八角双輪角柄（輪：紫檀）
／黒檀サヤ・ビン付





目次

ごあいさつ
巻頭カラー
目次・商品番号説明
和庖刀—本焼誂・黒檀拵 2
本焼・玉青鋼誂 壱鋼 乱打 2
本焼・玉青鋼誂 鏡面仕上 3
本焼・玉白鋼誂 4
本霞・玉青鋼誂 八層打 5
本霞・玉青鋼誂 5〜6
本霞・玉白鋼誂 壱鋼 6
本霞・玉白鋼 6〜8
霞・玉白鋼 9
コバルト鋼 10
銀燦鋼 10
スウェーデン鋼 10
モリブデン鋼 10
洋庖刀—ハイカーボンステンレス鋼 ツバ付 11
ハイパーモリブデン鋼 ツバ付 11
モリブデン鋼 ツバ付 12
モリブデン鋼 ツバなし 12
最高級純鋼 ツバ付 13
最高級炭素鋼 ツバ付 13
高級炭素鋼 ツバなし 14
中華庖刀—最高級純鋼・最高級炭素鋼 14
チョッパーナタ—高級炭素鋼 14
オイスターナイフ—ステンレス 14
砥石・ヤスリ棒・抜型 15
ムキモノ道具セット 15
ムキモノ道具・庖刀ケース 16
鰻ツメ・卸金・ジャカゴ・盛箸・氷ノミ 17
サヤ 18
柄 19
こころよくご使用いただくために… 19
巻末カラー
会社沿革

商品番号

商品番号の付け方は、下記の通りです。

商品番号 形状ごとに設定した固有の数字です。

HS0124

分類記号
製造方法や鋼の種類別に設定した記号です。

寸法 ミリ表示上２桁の数値

＜和庖刀＞
ＨＩ…本焼・玉青鋼誂 壱鋼 乱打
ＨＡ…本焼・玉青鋼誂 鏡面仕上
ＨＳ…本焼・玉白鋼誂
ＫＨ…本霞・玉青鋼誂 八層打
ＫＡ…本霞・玉青鋼誂
ＫＩ…本霞・玉白鋼誂 壱鋼
ＫＳ…本霞・玉白鋼
ＫＫ…霞・玉白鋼
ＶＧ…コバルト鋼［サビにくい］
ＧＳ…銀燦鋼［サビにくい］
ＳＷ…スウェーデン鋼［サビにくい］
ＭＶ…モリブデン鋼［サビにくい］

＜洋庖刀＞
ＳＴ…ハイカーボンステンレス鋼 ツバ付［サビにくい］
ＶＧ…ハイパーモリブデン鋼 ツバ付［サビにくい］
ＡＴ…モリブデン鋼 ツバ付［サビにくい］
ＡＮ…モリブデン鋼 ツバナシ［サビにくい］
ＨＣ…最高級純鋼 ツバ付
ＣＴ…最高級炭素鋼 ツバ付
ＣＮ…高級炭素鋼 ツバナシ

＜中華庖刀＞
ＣＣ…中華庖刀

本焼誂・黒檀拵

銀輪黒檀柄・銀付黒檀サヤ付

＜本焼・玉青鋼誂 柳刃刺身庖刀 鏡面仕上＞

270mm HA0427K
300mm HA0430K
330mm HA0433K
360mm HA0436K



＜本焼・玉白鋼誂 タコ引刺身庖刀＞

270mm HS0127K
300mm HS0130K
330mm HS0133K
360mm HS0136K



＜本焼・玉白鋼誂 柳刃刺身庖刀＞

270mm HS0427K
300mm HS0430K
330mm HS0433K
360mm HS0436K



本焼・玉青鋼誂 壱鋼 乱打

八角双輪角付



270mm HI0427
300mm HI0430
330mm HI0433

＜柳刃刺身庖刀＞

本焼・玉青鋼誂 鏡面仕上

八角柄付

＜タコ引刺身庖刀＞

240mm	HA0124
270mm	HA0127
300mm	HA0130
330mm	HA0133
360mm	HA0136
390mm	HA0139



＜柳刃刺身庖刀＞

240mm	HA0424
270mm	HA0427
300mm	HA0430
330mm	HA0433
360mm	HA0436
390mm	HA0439



＜フグ引刺身庖刀＞

240mm	HA0524
270mm	HA0527
300mm	HA0530
330mm	HA0533
360mm	HA0536



＜東形薄刃庖刀＞

180mm	HA0618
195mm	HA0619
210mm	HA0621
225mm	HA0622
240mm	HA0624



＜鎌形薄刃庖刀＞

210mm	HA0721
225mm	HA0722
240mm	HA0724



＜角形薄刃庖刀＞

210mm	HA0821
225mm	HA0822
240mm	HA0824



＜菱形薄刃庖刀＞

210mm	HA0921
225mm	HA0922
240mm	HA0924



＜片刃切付庖刀＞

270mm	HA1727
300mm	HA1730
330mm	HA1733





本焼・玉白鋼誂

＜タコ引刺身庖刀＞

240mm	HS0124
270mm	HS0127
300mm	HS0130
330mm	HS0133
360mm	HS0136
390mm	HS0139



＜柳刃刺身庖刀＞

240mm	HS0424
270mm	HS0427
300mm	HS0430
330mm	HS0433
360mm	HS0436
390mm	HS0439



＜フグ引刺身庖刀＞

240mm	HS0524
270mm	HS0527
300mm	HS0530
330mm	HS0533
360mm	HS0536



＜東形薄刃庖刀＞

180mm	HS0618
195mm	HS0619
210mm	HS0621
225mm	HS0622
240mm	HS0624



＜鎌形薄刃庖刀＞

210mm	HS0721
225mm	HS0722
240mm	HS0724



＜角形薄刃庖刀＞

210mm	HS0821
225mm	HS0822
240mm	HS0824



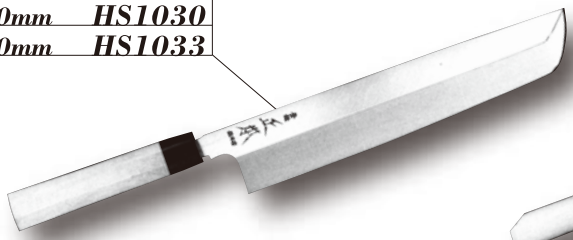
＜菱形薄刃庖刀＞

210mm	HS0921
225mm	HS0922
240mm	HS0924



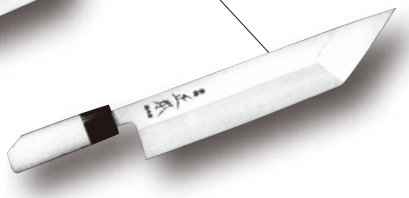
＜鱧切庖刀＞

270mm	HS1027
300mm	HS1030
330mm	HS1033



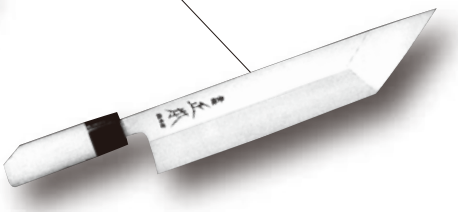
＜鰭サキ庖刀＞

150mm	HS1215
165mm	HS1216



＜鰻サキ庖刀＞

180mm	HS1218
195mm	HS1219
210mm	HS1221
225mm	HS1222
240mm	HS1224



＜片刃切付庖刀＞

240mm	HS1724
270mm	HS1727
300mm	HS1730
330mm	HS1733



＜儀式用庖刀＞

300mm	HS1930
330mm	HS1933



＜出刃庖刀＞

120mm	HS2012
135mm	HS2013
150mm	HS2015
165mm	HS2016
180mm	HS2018
195mm	HS2019
210mm	HS2021
225mm	HS2022
240mm	HS2024



＜卸出刃庖刀＞

210mm	HS2321
225mm	HS2322
240mm	HS2324



＜ムキモノ庖刀＞

180mm	HS2718



本霞・玉青鋼誂 八層打

＜タコ引刺身庖刀＞

240mm	KH0124
270mm	KH0127
300mm	KH0130
330mm	KH0133
360mm	KH0136



＜柳刃刺身庖刀＞

240mm	KH0424
270mm	KH0427
300mm	KH0430
330mm	KH0433
360mm	KH0436



＜フグ引刺身庖刀＞

270mm	KH0527
300mm	KH0530
330mm	KH0533



＜東形薄刃庖刀＞

210mm	KH0621
225mm	KH0622
240mm	KH0624



＜鎌形薄刃庖刀＞

210mm	KH0721
225mm	KH0722
240mm	KH0724



＜角形薄刃庖刀＞

210mm	KH0821
225mm	KH0822
240mm	KH0824



＜鰻サキ庖刀＞

180mm	KH1218
195mm	KH1219
210mm	KH1221
225mm	KH1222
240mm	KH1224



＜出刃庖刀＞

180mm	KH2018
195mm	KH2019
210mm	KH2021
225mm	KH2022
240mm	KH2024



180mm	KH2718

＜ムキモノ庖刀＞



本霞・玉青鋼誂

＜タコ引刺身庖刀＞

240mm	KA0124
270mm	KA0127
300mm	KA0130
330mm	KA0133
360mm	KA0136



＜柳刃刺身庖刀＞

240mm	KA0424
270mm	KA0427
300mm	KA0430
330mm	KA0433
360mm	KA0436



＜フグ引刺身庖刀＞

240mm	KA0524
270mm	KA0527
300mm	KA0530
330mm	KA0533



＜東形薄刃庖刀＞

180mm	KA0618
195mm	KA0619
210mm	KA0621
225mm	KA0622
240mm	KA0624



＜鎌形薄刃庖刀＞

195mm	KA0719
210mm	KA0721
225mm	KA0722
240mm	KA0724



＜角形薄刃庖刀＞

210mm	KA0821
225mm	KA0822
240mm	KA0824



本霞・玉青鋼誂

＜鰻サキ庖刀＞

180mm	KA1218
195mm	KA1219
210mm	KA1221
225mm	KA1222
240mm	KA1224



＜出刃庖刀＞

120mm	KA2012
135mm	KA2013
150mm	KA2015
165mm	KA2016
180mm	KA2018
195mm	KA2019
210mm	KA2021
225mm	KA2022
240mm	KA2024



＜卸出刃庖刀＞

210mm	KA2321
225mm	KA2322
240mm	KA2324

＜相出刃庖刀＞

210mm	KA2421
225mm	KA2422
240mm	KA2424



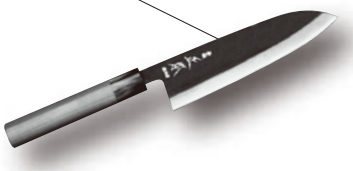
＜ムキモノ庖刀＞

180mm	KA2718



＜水牛柄三徳菜切庖刀＞

170mm	KA4817



本霞・玉白鋼誂 壱鋼

＜柳刃刺身庖刀＞

270mm	KI0427
300mm	KI0430
330mm	KI0433



本霞・玉白鋼

＜タコ引刺身庖刀＞

240mm	KS0124
270mm	KS0127
300mm	KS0130
330mm	KS0133
360mm	KS0136
390mm	KS0139



＜柳刃刺身庖刀＞

180mm	KS0418
210mm	KS0421
240mm	KS0424
270mm	KS0427
300mm	KS0430
330mm	KS0433
360mm	KS0436
390mm	KS0439



＜フグ引刺身庖刀＞

240mm	KS0524
270mm	KS0527
300mm	KS0530
330mm	KS0533
360mm	KS0536



＜東形薄刃庖刀＞

150mm	KS0615
165mm	KS0616
180mm	KS0618
195mm	KS0619
210mm	KS0621
225mm	KS0622
240mm	KS0624
270mm	KS0627



＜鎌形薄刃庖刀＞

105mm（皮ムキ）	KS4010
150mm	KS0715
180mm	KS0718
195mm	KS0719
210mm	KS0721
225mm	KS0722
240mm	KS0724
270mm	KS0727

＜角形薄刃庖刀＞

210mm	KS0821
225mm	KS0822
240mm	KS0824



＜菱形薄刃庖刀＞

210mm	KS0921
225mm	KS0922
240mm	KS0924



本霞・玉白鋼

＜鱧切庖刀＞

270mm	KS1027
285mm	KS1028
300mm	KS1030
330mm	KS1033

＜寿司切庖刀＞

210mm	KS1121
225mm	KS1122
240mm	KS1124



＜鰭サキ庖刀＞

120mm	KS1212
135mm	KS1213
150mm	KS1215
165mm	KS1216

＜鰻サキ庖刀＞

180mm	KS1218
195mm	KS1219
210mm	KS1221
225mm	KS1222
240mm	KS1224
255mm	KS1225
270mm	KS1227
300mm	KS1230



＜名古屋サキ庖刀＞

105mm	KS1310
120mm	KS1312



＜京サキ庖刀＞

110mm	KS1411



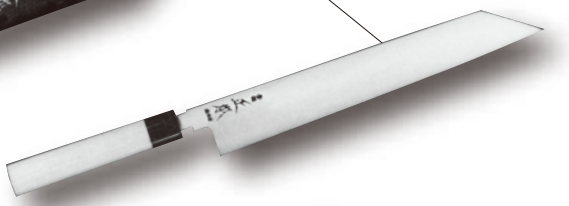
＜大阪サキ庖刀＞

180mm	KS1518
210mm	KS1521



＜諸刃切付庖刀＞

240mm	KS1624
270mm	KS1627
300mm	KS1630
330mm	KS1633



＜片刃切付庖刀＞

240mm	KS1724
270mm	KS1727
300mm	KS1730
330mm	KS1733

＜鎌形切付庖刀＞

240mm	KS1824
270mm	KS1827
300mm	KS1830



＜儀式用庖刀＞

300mm	KS1930
330mm	KS1933

＜出刃庖刀＞

105mm（アジ切）	KS2010
120mm	KS2012
135mm	KS2013
150mm	KS2015
165mm	KS2016
180mm	KS2018
195mm	KS2019
210mm	KS2021
225mm	KS2022
240mm	KS2024
270mm	KS2027
300mm	KS2030

＜舟行出刃庖刀＞

150mm	KS2215
165mm	KS2216
180mm	KS2218
195mm	KS2219

＜卸出刃庖刀＞

210mm	KS2321
225mm	KS2322
240mm	KS2324



＜相出刃庖刀＞

150mm	KS2415
165mm	KS2416
180mm	KS2418
195mm	KS2419
210mm	KS2421
225mm	KS2422
240mm	KS2424
270mm	KS2427

＜黒打鮭切出刃庖刀＞

240mm	KS2624
270mm	KS2627
300mm	KS2630

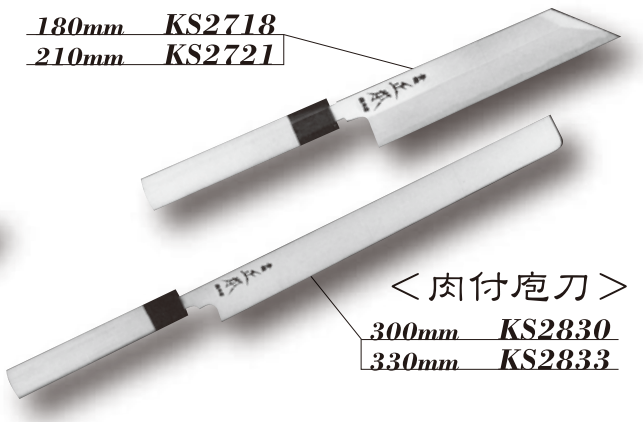


＜ムキモノ庖刀＞

180mm	KS2718
210mm	KS2721

＜肉付庖刀＞

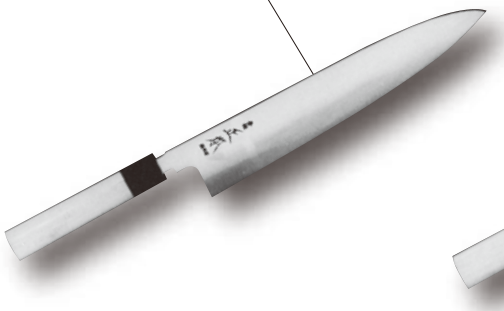
300mm	KS2830
330mm	KS2833



本霞・玉白鋼

＜水牛柄三枚打牛刀＞

240mm　KS2924
270mm　KS2927
300mm　KS2930



＜水牛柄牛刀＞

240mm　KS3124
270mm　KS3127
300mm　KS3130
330mm　KS3133



＜水牛柄洋出刃庖刀＞

240mm　KS3224



＜うどん切庖刀＞

（刃先サヤ付）

240mm　KS3324



＜ソバ切庖刀＞

（刃先サヤ付）

300mm　KS3430
330mm　KS3433
360mm　KS3436



＜マグロ切庖刀＞

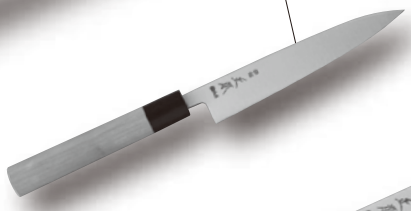
（サヤ付）

540mm　KS3554
600mm　KS3560



＜水牛柄ペティナイフ＞

165mm　KS4216



240mm　KS4324



＜水牛柄スライス＞

330mm　KS4533
360mm　KS4536



＜切先タコ引刺身庖刀＞

270mm　KS4627
300mm　KS4630
330mm　KS4633

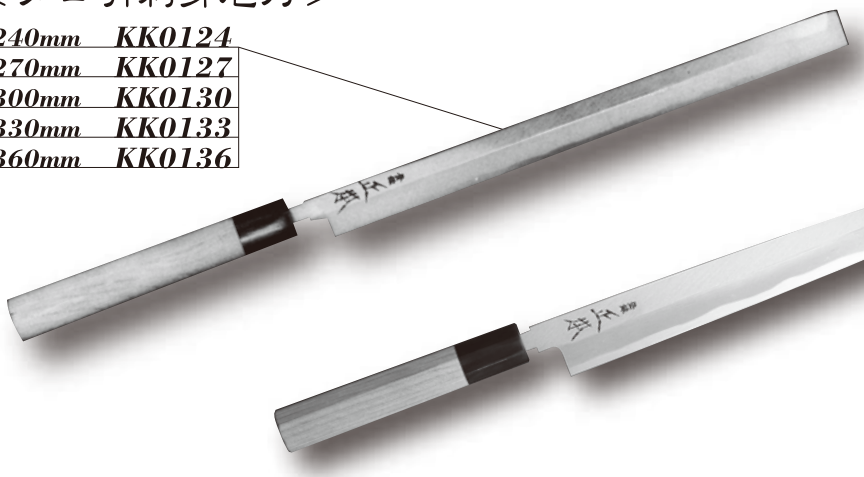


＜切刃柳刃刺身庖刀＞

霞・玉白鋼

＜タコ引刺身庖刀＞

240mm	KK0124
270mm	KK0127
300mm	KK0130
330mm	KK0133
360mm	KK0136



＜柳刃刺身庖刀＞

210mm	KK0421
240mm	KK0424
270mm	KK0427
300mm	KK0430
330mm	KK0433
360mm	KK0436



＜東形薄刃庖刀＞

150mm	KK0615
165mm	KK0616
180mm	KK0618
195mm	KK0619
210mm	KK0621
225mm	KK0622
240mm	KK0624



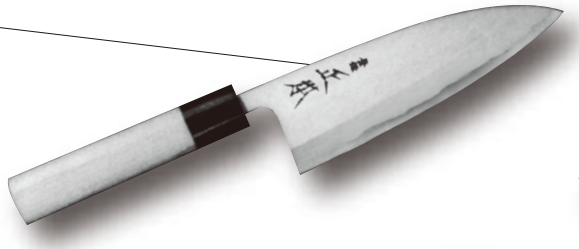
＜鎌形薄刃庖刀＞

180mm	KK0718
195mm	KK0719
210mm	KK0721
225mm	KK0722
240mm	KK0724



＜出刃庖刀＞

105mm（アジ切）	KK2010
120mm	KK2012
135mm	KK2013
150mm	KK2015
165mm	KK2016
180mm	KK2018
195mm	KK2019
210mm	KK2021
225mm	KK2022
240mm	KK2024



＜ムキモノ庖刀＞

180mm	KK2718



＜水牛柄菜切庖刀＞

150mm 黒打	KK3615
165mm 黒打	KK3616
150mm 磨	KK3715
165mm 磨	KK3716



＜水牛柄菜切庖刀 西型＞

150mm 黒打	KK3615W
165mm 黒打	KK3616W
150mm 磨	KK3715W
165mm 磨	KK3716W



＜洋白柄菜切庖刀＞

150mm 黒打	KK3815
165mm 黒打	KK3816
150mm 磨	KK3915
165mm 磨	KK3916



＜洋白柄菜切庖刀 西型＞

150mm 黒打	KK3815W
165mm 黒打	KK3816W
150mm 磨	KK3915W
165mm 磨	KK3916W



コバルト鋼〈サビにくい〉

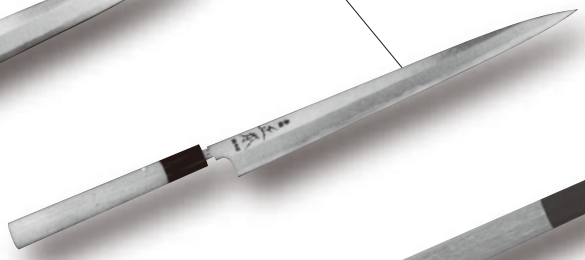
＜柳刃刺身庖刀＞

240mm　VG0424
270mm　VG0427
300mm　VG0430
330mm　VG0433

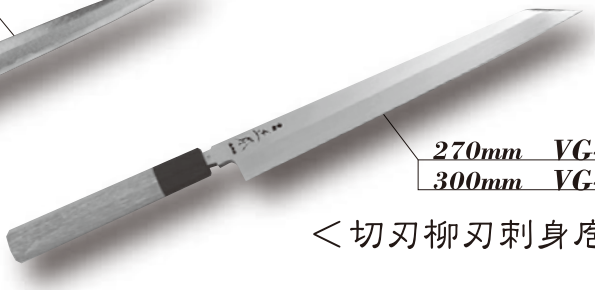


＜フグ引刺身庖刀＞

270mm　VG0527
300mm　VG0530



270mm　VG4627
300mm　VG4630



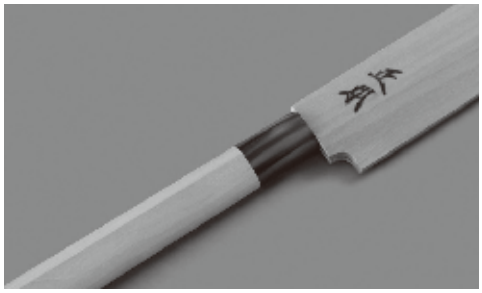
＜切刃柳刃刺身庖刀＞

銀爍鋼〈サビにくい〉

＜柳刃刺身庖刀＞

240mm　GS0424
270mm　GS0427
300mm　GS0430
330mm　GS0433

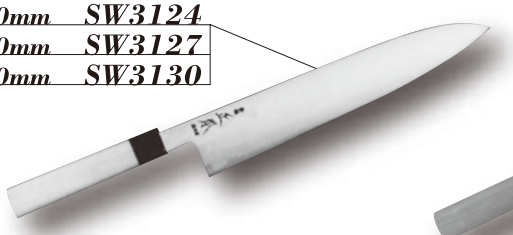




スウェーデン鋼〈サビにくい〉

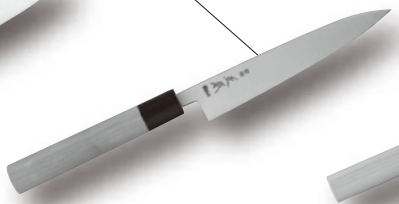
＜水牛柄牛刀＞

240mm　SW3124
270mm　SW3127
300mm　SW3130

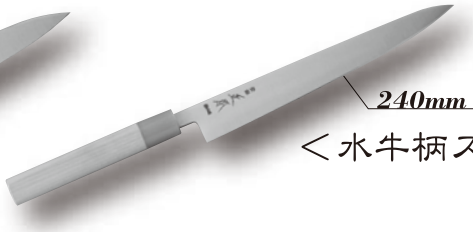


＜水牛柄ペティナイフ＞

165mm　SW4216



240mm　SW4324



＜水牛柄スライス＞

モリブデン鋼〈サビにくい〉

＜水牛柄根菜切庖刀＞

切付形 240mm 薄口　MV4124S



＜水牛柄切刃形スライス＞

255mm 薄口　MV4425S



＜水牛柄太刀形スライス＞

255mm 薄口　MV4725S



ハイカーボンステンレス鋼 ツバ付パッカーハンドル〈サビにくい〉

＜牛刀＞

180mm ST5018
210mm ST5021
240mm ST5024
270mm ST5027
300mm ST5030
330mm ST5033



＜幅広牛刀＞
200mm ST5120



＜文化庖刀＞
180mm ST5218



＜筋引＞
240mm ST5424
270mm ST5427



＜骨透＞
145mm ST5614



120mm ST6312
150mm ST6315



＜ペティナイフ＞

ハイパーモリブデン鋼 ツバ付ジュラコンハンドル〈サビにくい〉

＜牛刀＞

180mm VG5018
210mm VG5021
240mm VG5024
270mm VG5027
300mm VG5030



＜文化庖刀＞
180mm VG5218



＜筋引＞
240mm VG5424
270mm VG5427



＜骨透＞
145mm VG5614



120mm VG6312
150mm VG6315



＜ペティナイフ＞

モリブデン鋼 ツバ付パッカーハンドル〈サビにくい〉

＜牛刀＞

180mm　AT5018
210mm　AT5021
240mm　AT5024
270mm　AT5027
300mm　AT5030



＜文化庖刀＞

180mm　AT5218



＜軽量薄口文化庖刀＞

190mm　AT5219S



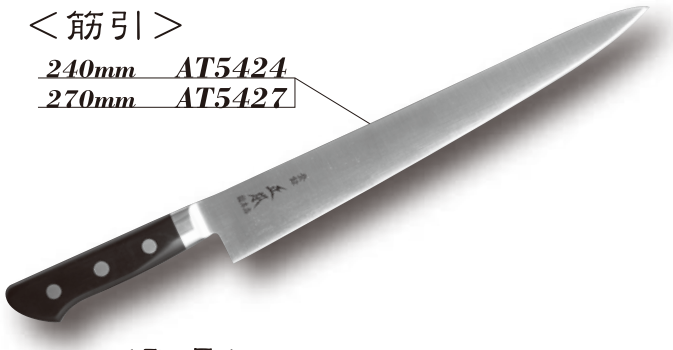
＜洋出刃＞

240mm　AT5324



＜筋引＞

240mm　AT5424
270mm　AT5427



＜骨透＞

145mm　AT5614



＜阪骨＞

145mm　AT6014



＜ペティナイフ＞

120mm　AT6312
150mm　AT6315



＜パーリングナイフ＞

85mm　AT6808
85mm　AT6808MH
マホガニー調ハンドル



モリブデン鋼 ツバなしジュラコンハンドル〈サビにくい〉

＜文化庖刀＞

180mm　AN5218



＜ペティナイフ＞

120mm　AN6312
150mm　AN6315



最高級純鋼
ツバ付パッカーハンドル

＜牛刀＞

180mm　HC5018
210mm　HC5021
240mm　HC5024
270mm　HC5027
300mm　HC5030



＜文化庖刀＞

170mm　HC5217



＜洋出刃＞

210mm　HC5321
240mm　HC5324



＜筋引＞

240mm　HC5424
270mm　HC5427



＜ガラ透＞

175mm　HC5517



＜骨透＞

145mm　HC5614



120mm　HC6312
150mm　HC6315



＜ペティナイフ＞

最高級炭素鋼
ツバ付ローズハンドル

＜牛刀＞

180mm　CT5018
210mm　CT5021
240mm　CT5024
255mm　CT5025
270mm　CT5027
300mm　CT5030
330mm　CT5033



＜幅広牛刀＞

200mm　CT5120



＜文化庖刀＞

180mm　CT5218

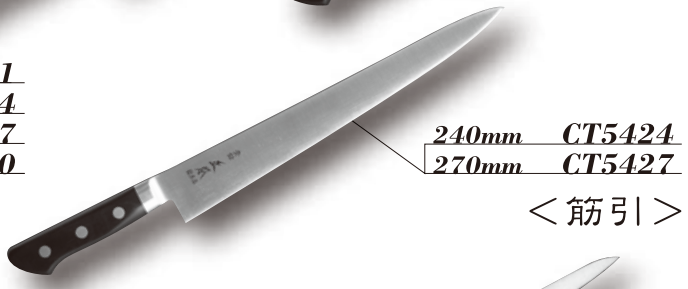


210mm　CT5321
240mm　CT5324
270mm　CT5327
300mm　CT5330



＜洋出刃＞

240mm　CT5424
270mm　CT5427



＜筋引＞

＜ガラ透＞

175mm　CT5517

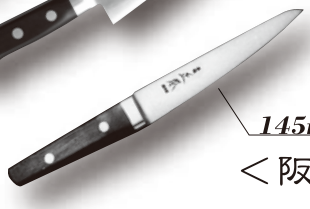


＜骨透＞

145mm　CT5614



145mm　CT6014



＜阪骨＞

＜スライス＞

330mm　CT5733



120mm　CT6312
135mm　CT6313
150mm　CT6315



＜ペティナイフ＞

洋庖刀

高級炭素鋼
ツバなしローズハンドル

＜牛刀＞

180mm　CN5018
210mm　CN5021
240mm　CN5024
270mm　CN5027
300mm　CN5030



＜幅広牛刀＞

200mm　CN5120



＜文化庖刀＞

180mm　CN5218



＜カステラ切＞

300mm　CN5830
330mm　CN5833
360mm　CN5836
390mm　CN5839
420mm　CN5842
450mm　CN5845



＜阪骨＞

145mm　CN6014



＜皮ハギ＞

165mm　CN6116



＜頭ハガシ＞

165mm　CN6216



＜ペティナイフ＞

120mm　CN6312
135mm　CN6313
150mm　CN6315



360mm　CN6736

＜牛刀型冷凍切＞



中華庖刀

最高級純鋼

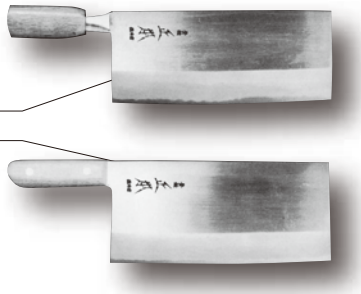
＜中華庖刀＞
(刃先サヤ付)
5号 220mm 薄口　CC7005



中華庖刀

最高級炭素鋼

＜中華庖刀＞
(刃先サヤ付)
1号 220mm 薄口　CC7001
6号 230mm 薄口　CC7006



チョッパーナタ

高級炭素鋼

＜チョッパーナタ＞

175mm　CC7101
145mm　CC7102
120mm　CC7103

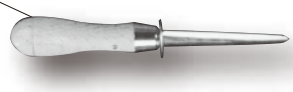


オイスターナイフ

ステンレス

＜オイスターナイフ＞

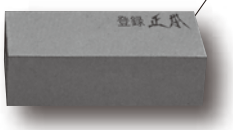
95mm　CC7295



砥石

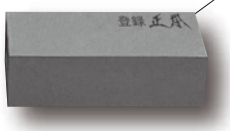
＜荒砥＞

大 #400	MT0101
小 #220	MT0102



＜中砥＞

大 #1000	MT0201
中 #1000	MT0202
小 #1000	MT0203
上 #1200	MT02EX



＜仕上砥＞

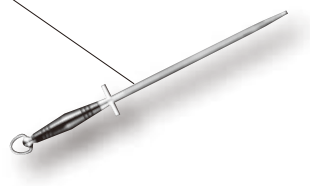
#4000 台付	MT0301
#6000 台付	MT0300
#8000 台付	MT03EX



ヤスリ棒

＜ヤスリ棒＞

300mm	CT6530
極上 250mm	CT6625
極上 300mm	CT6630

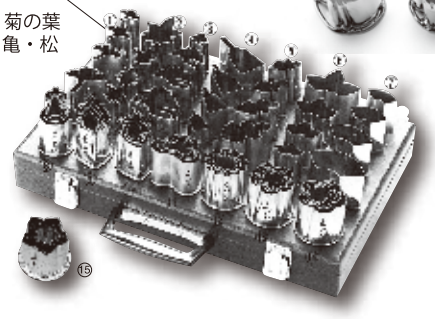


抜型

＜抜型＞

60 点セットケース付	MN000S
大中小セット	MN001S
特大	MN0000
大	MN0001
中	MN0002
小	MN0003

※15 種：銀杏・紅葉・鶴・羽子板・菊の葉竹・末広・瓢箪・木の葉・亀・松菊・桜・梅・桔梗



＜別誂抜型＞

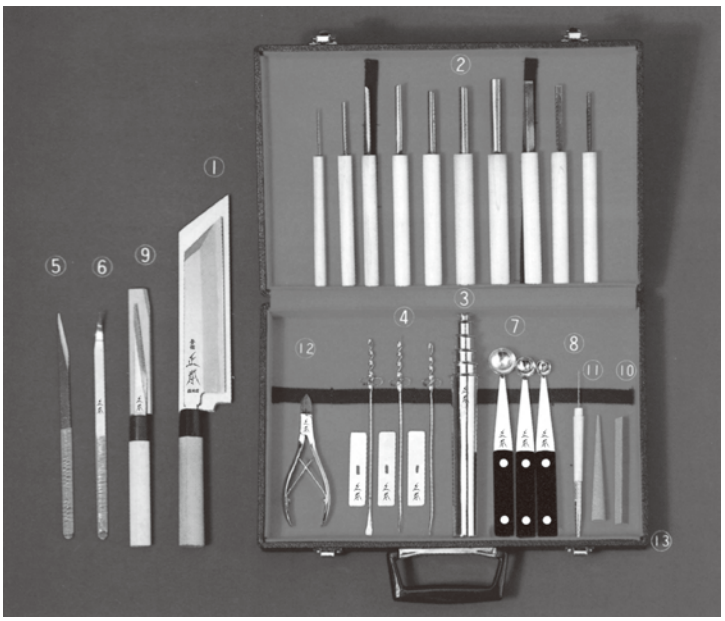
中	MN0006
花びら・燕・雀・蝶・柿のヘタ	
小	MN0007
花びら・燕・雀・蝶・柿のヘタ	
中	MN0008
兎・リス	
小	MN0009
兎・リス	
中	MN0010
満月	



ムキモノ道具

＜ムキモノセット＞

Aセット	MM00AS
Bセット	MM00BS
Cセット	MM00CS



MM00AS ムキモノAセット<13点>

①本霞玉白鋼ムキモノ180mm（サヤ付）②坪錐＜10本組＞丸（0.5分、1分、1.5分、2分、2.5分、3分、3.5分）角（1分、2分、3分） ③筒抜き＜6本組＞ ④タズナ抜き＜3本組＞ ⑤切出し3分直 ⑥切出し3分曲 ⑦繰抜き（大・中・小） ⑧極細錐 ⑨繰り小刀 ⑩坪錐用砥石角 ⑪坪錐用砥石丸 ⑫ムキモノ用ニッパー ⑬ムキモノ用ケース

MM00BS ムキモノBセット<11点>

①本霞玉白鋼ムキモノ180mm（サヤ付）②坪錐＜7本組＞丸（0.5分、1.5分、2.5分、3.5分）角（1分、2分、3分） ④タズナ抜き＜3本組＞ ⑤切出し3分直 ⑥切出し3分曲 ⑦繰抜き（大・中・小）⑧極細錐 ⑨繰り小刀 ⑩坪錐用砥石角 ⑪坪錐用砥石丸 ⑬ムキモノ用ケース

MM00CS ムキモノCセット<6点>

②坪錐＜7本組＞丸（0.5分、1.5分、2.5分、3.5分）角（1分、2分、3分）④タズナ抜き＜3本組＞ ⑤切出し3分直 ⑥切出し3分曲 ⑦繰抜き（大・中・小）⑬ムキモノ用ケース

ムキモノ道具

＜坪錐＞

10本セット	MD010S
丸0.5分	MD0105
丸1分	MD0110
丸1.5分	MD0115
丸2分	MD0120
丸2.5分	MD0125
丸3分	MD0130
丸3.5分	MD0135
角1分	MD0210
角2分	MD0220
角3分	MD0230
丸4分	MD0140
丸5分	MD0150
丸6分	MD0160
丸7分	MD0170
丸8分	MD0180



＜筒抜き＞

6セット　MD030S



＜タズナ抜き＞

大中小セット　MD040S



＜極細錐＞

MD0500



＜切出し＞

直　3分	MD0603
曲　3分	MD0703
直　4分	MD0604
曲　4分	MD0704



＜繰抜き＞

特大	プラスチック柄	MD0800
大	パッカー柄	MD0801
中	パッカー柄	MD0802
小	パッカー柄	MD0803



＜繰り小刀＞

サヤ付　MD0900



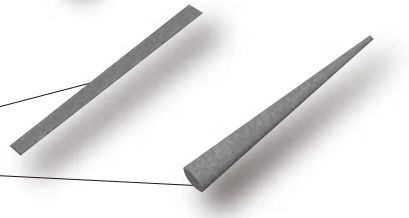
＜ムキモノニッパー＞

MD1000



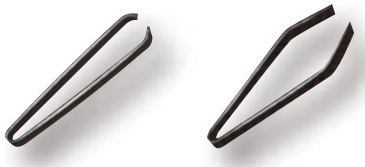
＜坪錐用砥石＞

角	MD1101
丸	MD1102



＜骨抜＞

東型丸 120mm＜中骨用＞　MD1212M
西型角 120mm＜小骨用＞　MD1212K





＜角メ打＞

大	MD1301
中	MD1302
小	MD1303



＜ハ角メ打＞

大	MD1401
中	MD1402
小	MD1403

ケース

＜庖刀アタッシュケース＞

和庖刀用	MD1501
洋庖刀用	MD1502

小型 和洋5本入　MD15WY





＜ムキモノ道具ケース＞　MD1504

＜抜型ケース＞　MD1505

＜庖刀カバン＞　MD1600

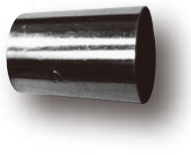


＜庖刀入巻ケース＞　MD1602

鰻ツメ・卸金・ジャカゴ

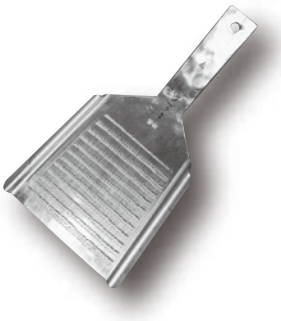
＜鰻ツメ＞

MD1700



＜卸金＞

豆	MD1800
5号	MD1805
6号	MD1806
7号	MD1807
8号	MD1808
10号	MD1810
12号	MD1812
15号	MD1815
18号	MD1818



＜ジャカゴ＞

MD2000

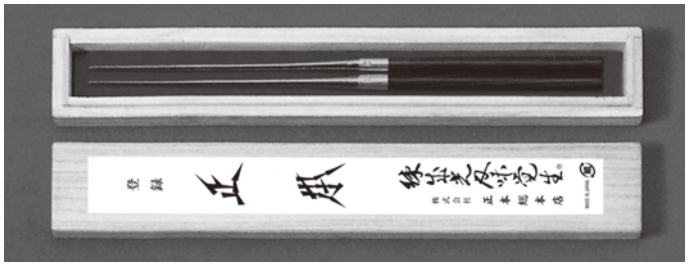


盛箸

＜本黒檀柄盛箸＞

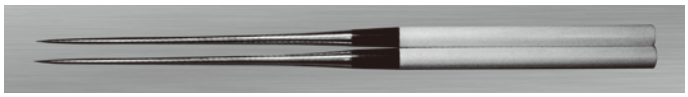
桐箱付

150mm　MH0215
165mm　MH0216
180mm　MH0218



＜朴柄盛箸＞

120mm　MH0312
135mm　MH0313
150mm　MH0315
165mm　MH0316
180mm　MH0318
210mm　MH0321



＜黒檀柄盛箸＞

120mm　MH0412
135mm　MH0413
150mm　MH0415
165mm　MH0416
180mm　MH0418



＜パッカー柄盛箸＞

210mm　MH0521
240mm　MH0524



氷ノミ

＜氷細工ノミ 和食用＞

平ノミ 大	36mm	KN0136
角ノミ 大	30mm	KN0230
丸ノミ	36mm	KN0336
サジ	30mm	KN0430

＜氷細工ノミ 洋食用＞

角ノミ	24mm	KN0524
平ノミ	42mm	KN0642
平ノミ	51mm	KN0651
平ノミ	60mm	KN0660
平ノミ	75mm	KN0675



サヤ

＜タコ引用＞

240mm　MS0124
270mm　MS0127
300mm　MS0130
330mm　MS0133
360mm　MS0136
390mm　MS0139

＜柳刃用＞

180mm　MS0418
210mm　MS0421
240mm　MS0424
270mm　MS0427
300mm　MS0430
330mm　MS0433
360mm　MS0436
390mm　MS0439

＜フグ引用＞

240mm　MS0524
270mm　MS0527
300mm　MS0530
330mm　MS0533
360mm　MS0536

＜東形薄刃用＞

150mm　MS0615
165mm　MS0616
180mm　MS0618
195mm　MS0619
210mm　MS0621
225mm　MS0622
240mm　MS0624
270mm　MS0627

＜鎌形薄刃用＞

105mm　MS4010
（皮ムキ）
150mm　MS0715
180mm　MS0718
195mm　MS0719
210mm　MS0721
225mm　MS0722
240mm　MS0724
270mm　MS0727

＜鰻切用＞

270mm　MS1027
285mm　MS1028
300mm　MS1030
330mm　MS1033

＜サキ用＞

120mm　MS1212
135mm　MS1213
150mm　MS1215
165mm　MS1216
180mm　MS1218
195mm　MS1219
210mm　MS1221
225mm　MS1222
240mm　MS1224
270mm　MS1227

＜片刃切付用＞

240mm　MS1724
270mm　MS1727
300mm　MS1730
330mm　MS1733

＜出刃用＞

105mm　MS2010
（アジ切）
120mm　MS2012
135mm　MS2013
150mm　MS2015
165mm　MS2016
180mm　MS2018
195mm　MS2019
210mm　MS2021
225mm　MS2022
240mm　MS2024
270mm　MS2027
300mm　MS2030

＜相出刃用＞

150mm　MS2415
165mm　MS2416
180mm　MS2418
195mm　MS2419
210mm　MS2421
225mm　MS2422
240mm　MS2424
270mm　MS2427

＜ムキモノ用＞

180mm　MS2718
210mm　MS2721

＜水牛柄三枚打牛刀用＞

240mm　MS2924
270mm　MS2927
300mm　MS2930

＜水牛柄牛刀用＞

240mm　MS3124
270mm　MS3127
300mm　MS3130

＜水牛柄ペティ用＞

165mm　MS4216

＜水牛柄スライス用＞

240mm　MS4324

＜切先タコ引用＞

330mm　MS4533
360mm　MS4536

＜切刃柳刃用＞

270mm　MS4627
300mm　MS4630

＜牛刀用＞

180mm　MS5018
210mm　MS5021
240mm　MS5024
270mm　MS5027
300mm　MS5030
330mm　MS5033

＜幅広牛刀用＞

200mm　MS5120

＜文化用＞

180mm　MS5218

＜筋引用＞

240mm　MS5424
270mm　MS5427

＜骨透用＞

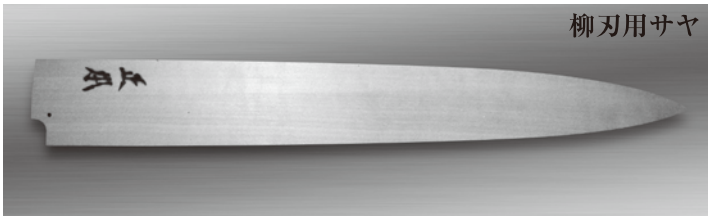
145mm　MS5614

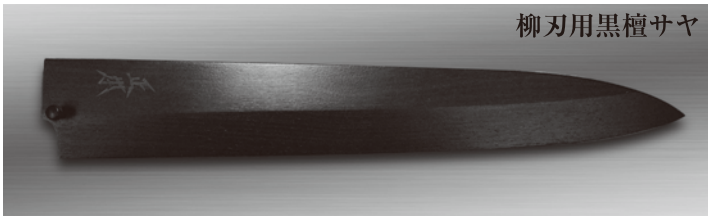
＜阪骨用＞

145mm　MS6014

＜ペティナイフ＞

120mm　MS6312
135mm　MS6313
150mm　MS6315


柳刃用サヤ


柳刃用黒檀サヤ

＜タコ・柳・フグ用＞

180mm　EH0418
210mm　EH0421
240mm　EH0424
270mm　EH0427
300mm　EH0430
330mm　EH0433
360mm　EH0436
390mm　EH0439

※名称をご指定ください。

＜薄刃用＞

105mm　EH4010
（皮ムキ）
150mm　EH0615
165mm　EH0616
180mm　EH0618
195mm　EH0619
210mm　EH0621
225mm　EH0622
240mm　EH0624
270mm　EH0627

＜鱧切用＞

270mm　EH1027
285mm　EH1028
300mm　EH1030
330mm　EH1033

＜サキ用＞

120mm　EH1212
135mm　EH1213
150mm　EH1215
165mm　EH1216
180mm　EH1218
195mm　EH1219
210mm　EH1221
225mm　EH1222
240mm　EH1224
270mm　EH1227
300mm　EH1230

＜切付用＞

240mm　EH1724
270mm　EH1727
300mm　EH1730
330mm　EH1733

＜出刃用＞

105mm　EH2010
（アジ切）
120mm　EH2012
135mm　EH2013
150mm　EH2015
165mm　EH2016
180mm　EH2018
195mm　EH2019
210mm　EH2021
225mm　EH2022
240mm　EH2024
270mm　EH2027
300mm　EH2030

＜相出刃用＞

150mm　EH2415
165mm　EH2416
180mm　EH2418
195mm　EH2419
210mm　EH2421
225mm　EH2422
240mm　EH2424
270mm　EH2427

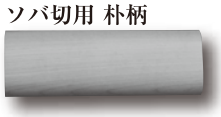
＜水牛柄牛刀用＞

240mm　EH3124
270mm　EH3127
300mm　EH3130

＜ソバ切用＞

朴柄　EH3400
鮫皮柄　ES3400

ソバ切用 朴柄



ソバ切用 鮫皮柄

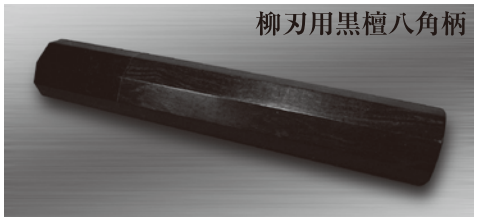


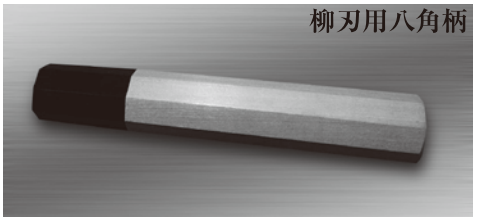
＜菜切用＞

165mm　EH3616

＜洋白柄 菜切用＞

165mm　EH3816

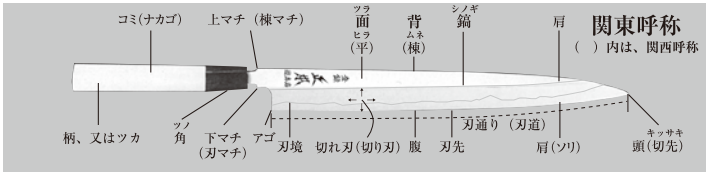






こころよくご使用いただくために……

和庖刀



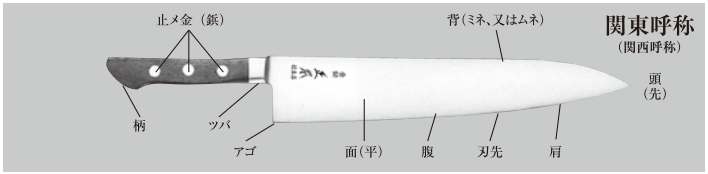
＜防　錆＞　鋼製品は錆びます。

1．おろしたての１ヶ月はスポンジ又は、柔らかいものにクレンザー等をつけてみがきあげて頂ければ、磨き目が細かくなり、さびにくくなります。
2．ご使用後はよく洗浄のうえ湯を通し、乾いたふきんでよくふきとって下さい。

＜刃付け＞

1．砥石は荒砥、中砥、仕上砥と３本ご用意下さい。
2．ご使用の砥石は必ず面直（つらなおし）をして下さい。
3．荒とぎ、中とぎはトクソを流さず利用してとげば早くかえりが付きます。かえりが付けば、それ以上は無駄とぎです。
4．庖刀と砥石の長辺は 60° 位で交差させます。
5．とぎたい部分に手をそえてできるだけ刃に近い所を押さえてといで下さい。
6．新しい庖刀やハガネのよくでている庖刀は、いつもより多めに裏側をといで下さい。

洋庖刀



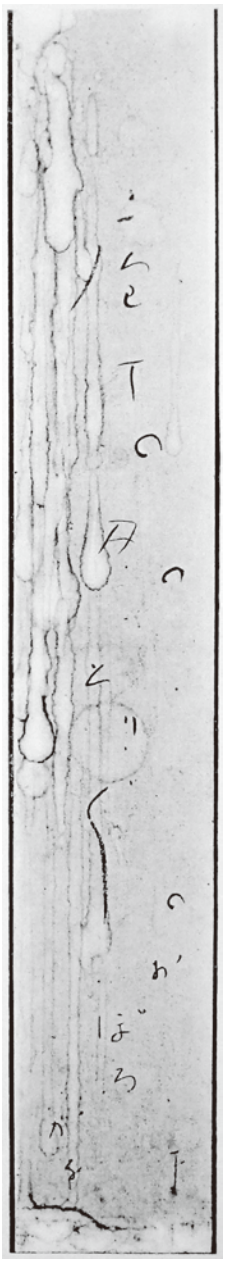
＜注　意＞

1．薄くとぎすぎますと、刃こぼれの原因となるばかりでなく、甘く感じられ切れ味が悪くなります。
2．冷凍物を良く解凍せずに切りますと大きくかける原因となります。
3．出刃庖刀で骨を切るとき、アゴの部分の刃をあてがい、左手で押し切って下さい。
けっしてたたかないで下さい。
4．エビ、カニは洋出刃をご使用下さい。
5．おろしたての庖刀は刃元が薄いので気を付けてご使用下さい。
6．付け鋼の庖刀は、バイメタルの原理と加工硬化の原理で鋼の方に曲がりますが､不良品ではありません。販売元で矯正して下さい。
7．登録正本製品は使いやすいようにマチの所が 5mm 程あけてあります。無理に入れますと水牛カツラが割れます。
8．用途に合った庖刀をご使用下さい。
9．庖刀に添付している取扱説明書を御使用前に必ずお読み下さい。

久保田万太郎句作（1960年頃）



「正本の　刃の切れ味の　五月かな」



「庖丁の　刃のとりどりの　おぼろかな」

錬成光刃味覚生

レンセイコウハミカクヲショウズ

鋼鉄を鍛えに鍛えた庖刀には刃に光も生じ料理にも味が出る

