

ご 注 意

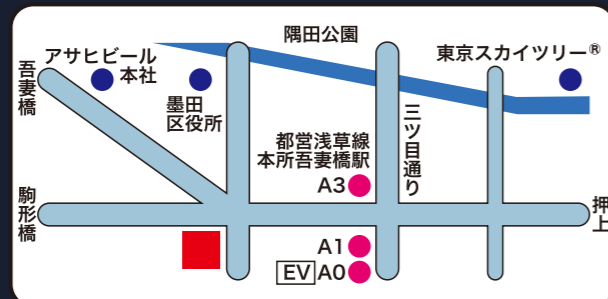
正 旗は吾妻橋 正本総本店の登録商標です。
お買上げの際には、正本総本店製とご指定の上
お求めください。

株式 正本総本店 会社

〒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

このカタログに掲載した仕様は、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。

登 録

正 旗



MAESABASHI HONPO
®

味・光・及・味・覚・生

ごあいさつ

永年ご愛用戴いております「登録・正本」の庖刀の真髓を語るには、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、どうしてもその仕事の上で、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、以後六代に亘って、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、美味しいものを食べたいと謂う欲望は、人が生きていく限り続くでしょう。

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、將軍後見職となる。
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、第十五代將軍に就任。
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日日本商標登録(No.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 東京電氣鉄道(馬車鉄)電化、東京に初の市街電氣走る。
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 300mm
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



■本焼 玉青鋼 巻鋼 乱打 柳刃刺身庖刀 300mm / 朴八角柄
 ■本霞 玉白鋼 巻鋼 柳刃刺身庖刀 (輪:紫檀) / 朴サヤ・ピン付
 ■コバルト鋼 柳刃刺身庖刀 鏡面仕上 300mm / ブラックウッド八角双輪角柄 (輪:アイボリーピンク)
 ■本霞 玉青鋼 巻鋼 柳刃刺身庖刀 330mm / 黒柿八角柄
 ■本霞 玉青鋼 巻鋼 柳刃刺身庖刀 300mm / 黒檀八角柄
 ■本霞 玉青鋼 巻鋼 柳刃刺身庖刀 300mm / 紫檀八角柄



■本焼 玉青鋼 巻鋼 柳刃刺身庖刀 鏡面仕上 330mm / 朴八角柄
 ■本霞 玉青鋼 巻鋼 柳刃刺身庖刀 270mm / ゼブラ八角柄
 ■本霞 玉白鋼 巻鋼 柳刃刺身庖刀 300mm / 花梨八角柄
 ■本霞 玉白鋼 柳刃刺身庖刀 270mm / レースウッド八角柄
 ■本霞 玉白鋼 切刃柳刃刺身庖刀 300mm / パープルハート八角柄
 ■銀燦鋼 柳刃刺身庖刀 270mm / アマレ回八角柄
 ■霞 玉白鋼 柳刃刺身庖刀 300mm / 朱里桜八角柄

新商品 薄口シリーズ



■モリブデン鋼 根菜切庖刀 薄口 240mm
 ■モリブデン鋼 切刃形スライス 薄口 255mm
 ■モリブデン鋼 木刀形スライス 薄口 255mm

割れ易い根菜の
切り付け・打ちものに

食材の薄切りに



◆別誂抜型 柿のヘタ
 ◆別誂抜型 花びら
 ◆別誂抜型 リス
 ◆別誂抜型 満月
 ◆別誂抜型 ツバメ
 ◆別誂抜型 ウサギ
 ◆別誂抜型 チョウ
 ◆別誂抜型 スズメ



■モリブデン鋼 ツバ付軽量薄口文化庖刀 190mm
 ■モリブデン鋼 ツバ付飯骨 145mm
 ■モリブデン鋼 ツバ付パーリングナイフ 85mm
 ■モリブデン鋼 ツバ付パーリングナイフ
 マホガニー調ハンドル 85mm
 ■純鋼中華 #5

軽くて扱い易く
アゴを上げた安全設計
割れ易い根菜にも

皮むき・飾り切りに

永切れする粘りのある純鋼



人気定番の洋庖刀
ハイパーモリブデン鋼シリーズ



本漆特別誂拵

●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: 赤牛)

最高級拵



◆本焼 玉青鋼誂 柳刃刺身庖刀
 鏡面仕上げ 300mm
 ●黒檀拵—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 300mm
 ●黒檀八角双輪角柄 (輪: 紫檀)
 / 黒檀サヤ・ピン付

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 壺鋼 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 壺鋼	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。

<和庖刀>

H I…本焼・玉青鋼誂 壺鋼 乱打

H A…本焼・玉青鋼誂 鏡面仕上

H S…本焼・玉白鋼誂

K H…本霞・玉青鋼誂 八層打

K A…本霞・玉青鋼誂

K I…本霞・玉白鋼誂 壺鋼

K S…本霞・玉白鋼

K K…霞・玉白鋼

V G…コバルト鋼 [サビにくい]

G S…銀燦鋼 [サビにくい]

S W…スウェーデン鋼 [サビにくい]

M V…モリブデン鋼 [サビにくい]

寸法 ミリ表示上2桁の数値

<洋庖刀>

S T…ハイカーボンステンレス鋼 ツバ付 [サビにくい]

V G…ハイパーモリブデン鋼 ツバ付 [サビにくい]

A T…モリブデン鋼 ツバ付 [サビにくい]

A N…モリブデン鋼 ツバなし [サビにくい]

H C…最高級純鋼 ツバ付

C T…最高級炭素鋼 ツバ付

C N…高級炭素鋼 ツバなし

<中華庖刀>

C C…中華庖刀

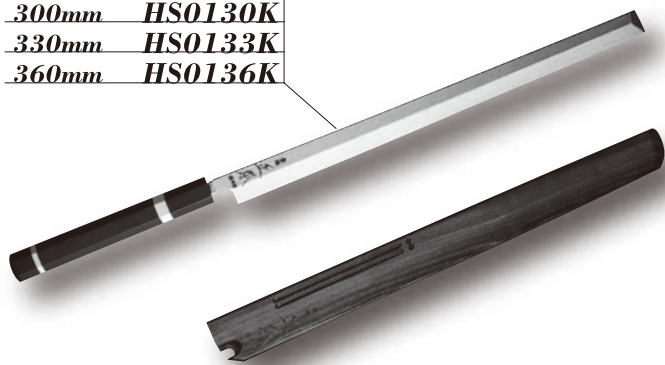
<本焼・玉青鋼拵 柳刃刺身庖刀 鏡面仕上>

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



<本焼・玉白鋼拵 タコ引刺身庖刀>

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



<本焼・玉白鋼拵 柳刃刺身庖刀>

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



270mm HI0427
300mm HI0430
330mm HI0433

<柳刃刺身庖刀>

< 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



- 210mm HA0821
- 225mm HA0822
- 240mm HA0824

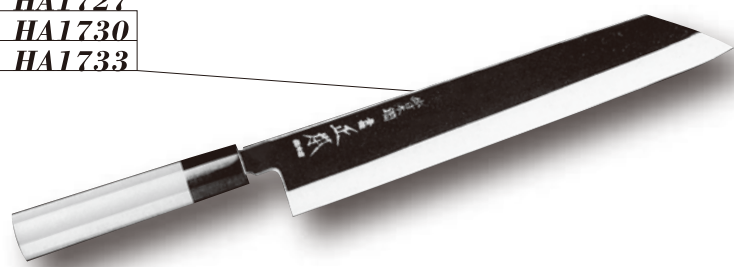
- 210mm HA0921
- 225mm HA0922
- 240mm HA0924

< 角形薄刃庖刀 >

< 菱形薄刃庖刀 >

< 片刃切付庖刀 >

- 270mm HA1727
- 300mm HA1730
- 330mm HA1733



<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



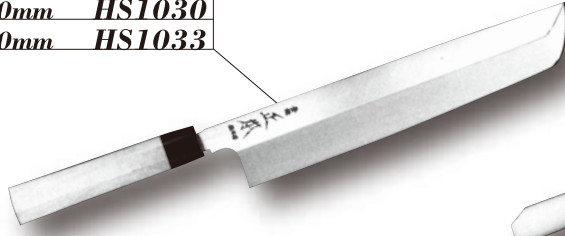
<菱形薄刃庖刀>

- 210mm HS0921
- 225mm HS0922
- 240mm HS0924



<鰹切庖刀>

- 270mm HS1027
- 300mm HS1030
- 330mm HS1033



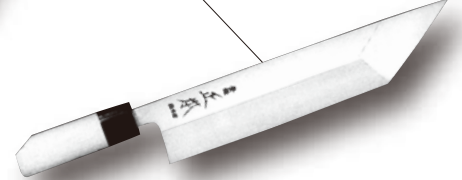
<鱈サキ庖刀>

- 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



- 300mm HS1930
- 330mm HS1933

<儀式用庖刀>

<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

<タコ引刺身庖刀> <柳刃刺身庖刀> <フグ引刺身庖刀> <東形薄刃庖刀>

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

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

270mm KH0527
300mm KH0530
330mm KH0533

210mm KH0621
225mm KH0622
240mm KH0624



<鎌形薄刃庖刀> <角形薄刃庖刀> <鰻サキ庖刀>

210mm KH0721
225mm KH0722
240mm KH0724

210mm KH0821
225mm KH0822
240mm KH0824

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>

<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



ほんがすみ きよくせいこうあつらえ
本霞・玉青鋼詔

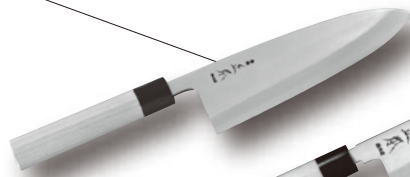
<鰻サキ庖刀>

- 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



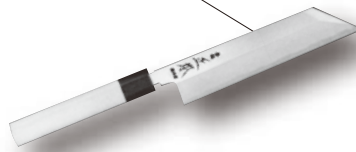
<相出刃庖刀>

- 210mm KA2421
- 225mm KA2422
- 240mm KA2424



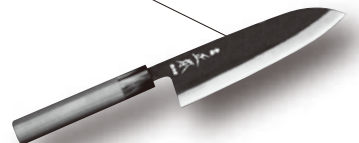
<ムキモノ庖刀>

- 180mm KA2718



<水牛柄三徳菜切庖刀>

- 170mm KA4817



ほんがすみ きよくはくこうあつらえ いちこう
本霞・玉白鋼詔 巻鋼

<柳刃刺身庖刀>

- 270mm KI0427
- 300mm KI0430
- 330mm KI0433



<タコ引刺身庖刀>

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



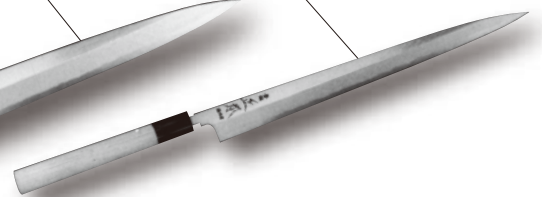
<柳刃刺身庖刀>

- 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 KS4010
(度ムキ)
- 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



<鯉切庖刀>

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

<寿司切庖刀>

210mm	KS1121
225mm	KS1122
240mm	KS1124

<鱈サキ庖刀>

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	KS2010
(7ツ切)	
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>

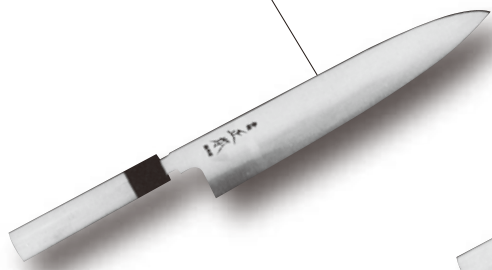
180mm	KS2718
210mm	KS2721

<肉付庖刀>

300mm	KS2830
330mm	KS2833

＜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＞

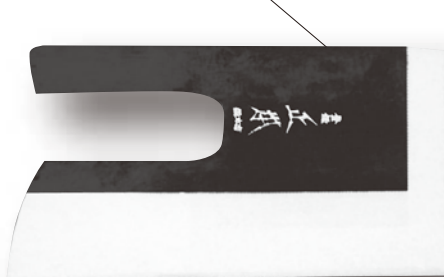
240mm KS3224



＜うどん切庖刀＞

(刃先サヤ付)

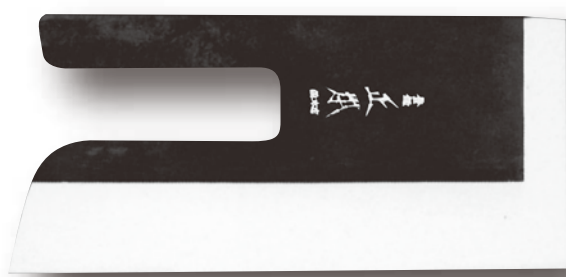
240mm KS3324



＜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＞

<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



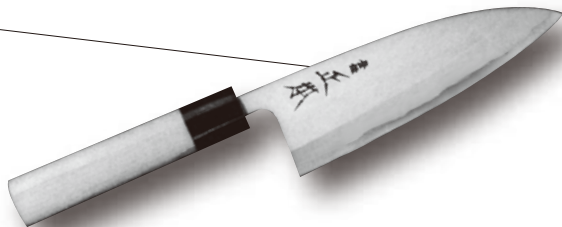
<鎌形薄刃庖刀>

- 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



和庖刀

コバルト鋼ニッケル〈サビにくい〉

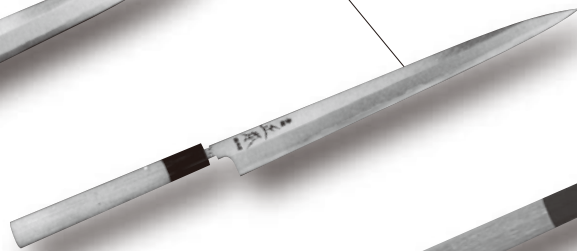
〈柳刃刺身庖刀〉

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

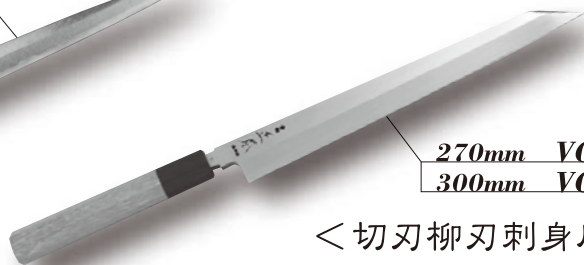


〈フグ引刺身庖刀〉

- 270mm VG0527
- 300mm VG0530



- 270mm VG4627
- 300mm VG4630



〈切刃柳刃刺身庖刀〉

銀燦鋼ぎんさんこう〈サビにくい〉

〈柳刃刺身庖刀〉

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



スウェーデン鋼スウェーデン〈サビにくい〉

〈水牛柄牛刀〉

- 240mm SW3124
- 270mm SW3127
- 300mm SW3130

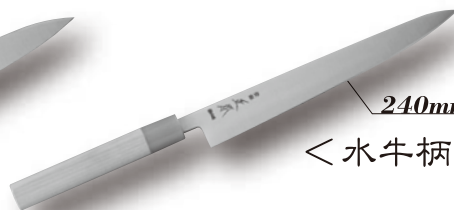


〈水牛柄ペティナイフ〉

- 165mm SW4216



- 240mm SW4324



〈水牛柄スライス〉

モリブデン鋼モリブデン〈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



洋庖刀

ハイカーボンステンレス鋼 <サビにくい>
ツバ付パッカーハンドル

<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 <サビにくい>
ツバ付ジュラコンハンドル

<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>

洋庖刀

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



洋庖刀

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

<スライス>

- 330mm CT5733

- 145mm CT6014

<阪骨>

- 120mm CT6312
- 135mm CT6313
- 150mm CT6315

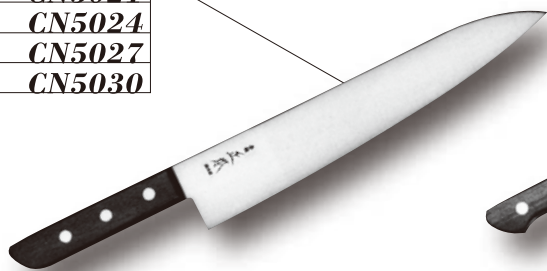
<ペティナイフ>

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



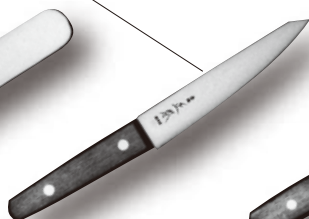
<カステラ切>

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



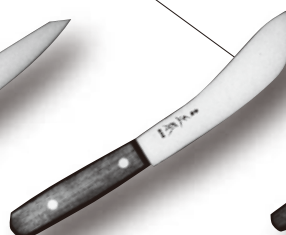
<阪骨>

- 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



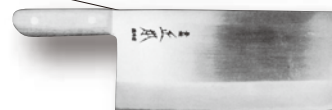
中華庖刀

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>

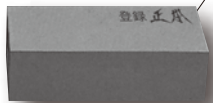
- 95mm CC7295



砥石

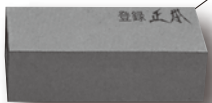
<荒砥>

大 #400 **MT0101**
小 #220 **MT0102**



<中砥>

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



<仕上砥>

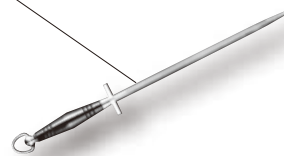
#4000 台付 **MT0301**
#6000 台付 **MT0300**
#8000 台付 **MT03EX**



ヤスリ棒

<ヤスリ棒>

300mm **CT6530**
極上 250mm **CT6625**
極上 300mm **CT6630**

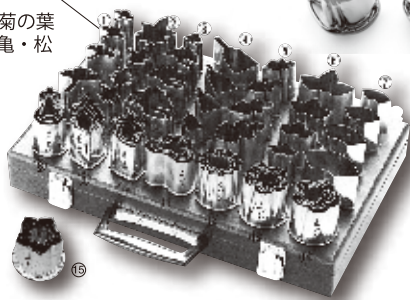


抜型

<抜型>

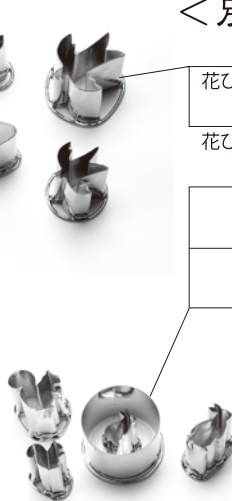
60点セットケース付 **MN000S**
大中小セット **MN001S**
特大 **MN0000**
大 **MN0001**
中 **MN0002**
小 **MN0003**

※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>

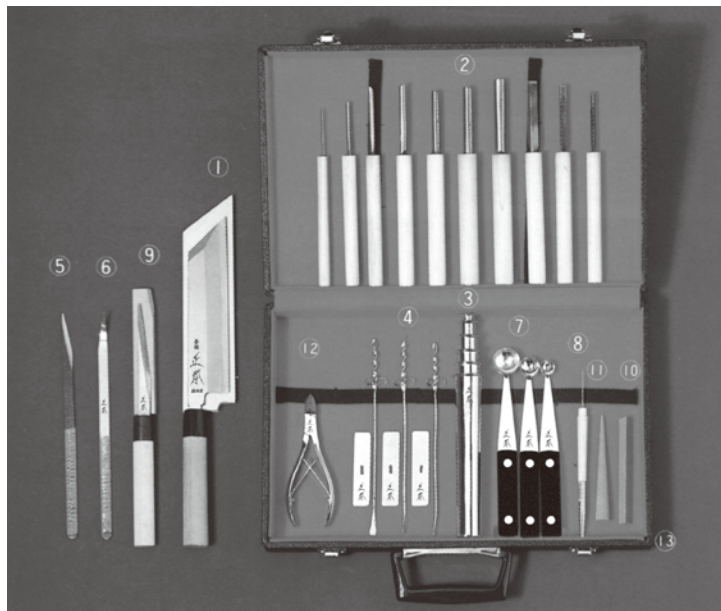
中 **MN0006**
花びら・燕・雀・蝶・柿のヘタ
小 **MN0007**
花びら・燕・雀・蝶・柿のヘタ
中 **MN0008**
兎・リス
小 **MN0009**
兎・リス
中 **MN0010**
満月



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>

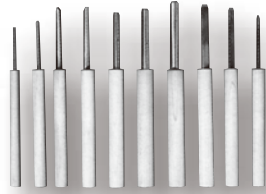
②坪錐<7本組>丸(0.5分、1.5分、2.5分、3.5分)角(1分、2分、3分) ④タズナ抜き<3本組> ⑤切出し3分直 ⑥切出し3分曲 ⑦繰抜き(大・中・小) ⑬ムキモノ用ケース

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



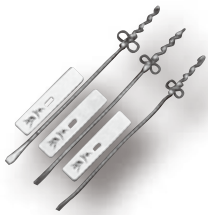
< 筒抜き >

- 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 バッカー柄 MD0801
- 中 バッカー柄 MD0802
- 小 バッカー柄 MD0803



< 繰り小刀 >

- サヤ付 MD0900



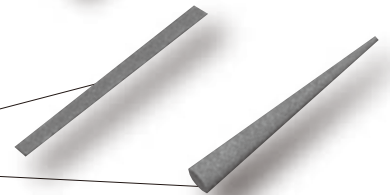
< ムキモノニッパー >

- MD1000



< 坪錐用砥石 >

- 角 MD1101
- 丸 MD1102



< 骨抜き >

- 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



< 八角メ打 >

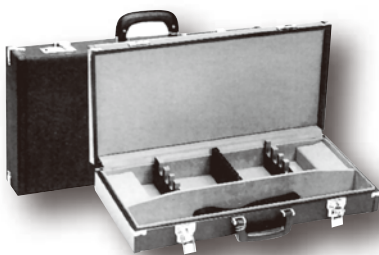
- 大 MD1401
- 中 MD1402
- 小 MD1403



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

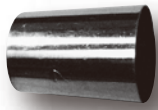


< 庖刀入巻ケース > MD1602

鰻ツメ・卸金・ジャカゴ

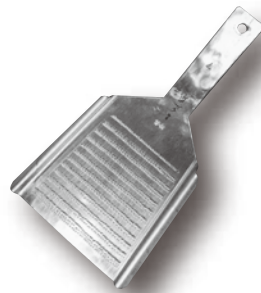
<鰻ツメ>

MD1700



<卸金>

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



<ジャカゴ>

MD2000



盛箸

<本黒檀柄盛箸>

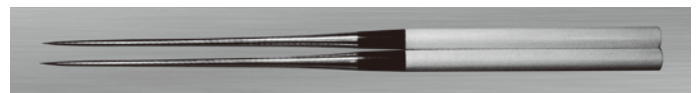
桐箱付

<u>150mm</u>	<u>MH0215</u>
<u>165mm</u>	<u>MH0216</u>
<u>180mm</u>	<u>MH0218</u>



<朴柄盛箸>

<u>120mm</u>	<u>MH0312</u>
<u>135mm</u>	<u>MH0313</u>
<u>150mm</u>	<u>MH0315</u>
<u>165mm</u>	<u>MH0316</u>
<u>180mm</u>	<u>MH0318</u>
<u>210mm</u>	<u>MH0321</u>



<黒檀柄盛箸>

<u>120mm</u>	<u>MH0412</u>
<u>135mm</u>	<u>MH0413</u>
<u>150mm</u>	<u>MH0415</u>
<u>165mm</u>	<u>MH0416</u>
<u>180mm</u>	<u>MH0418</u>



<パッカー柄盛箸>

<u>210mm</u>	<u>MH0521</u>
<u>240mm</u>	<u>MH0524</u>



氷ノミ

<氷細工ノミ 和食用>

<u>平ノミ大 36mm</u>	<u>KN0136</u>
<u>角ノミ大 30mm</u>	<u>KN0230</u>
<u>丸ノミ 36mm</u>	<u>KN0336</u>
<u>サジ 30mm</u>	<u>KN0430</u>

<氷細工ノミ 洋食用>

<u>角ノミ 24mm</u>	<u>KN0524</u>
<u>平ノミ 42mm</u>	<u>KN0642</u>
<u>平ノミ 51mm</u>	<u>KN0651</u>
<u>平ノミ 60mm</u>	<u>KN0660</u>
<u>平ノミ 75mm</u>	<u>KN0675</u>



<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

<鯉切用>

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
(テジ切)
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>

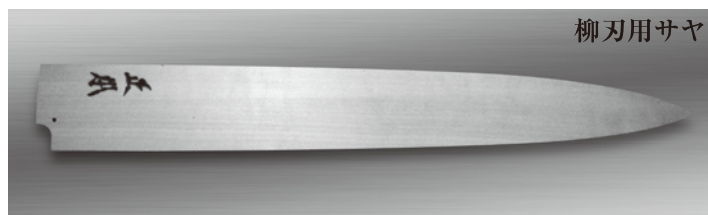
145mm MS5614

<阪骨用>

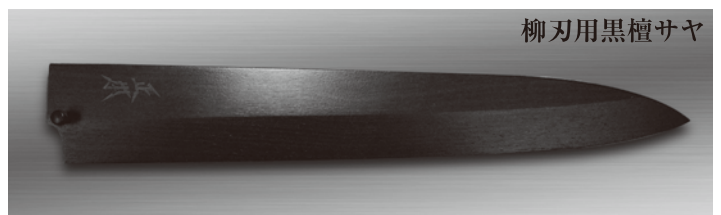
145mm MS6014

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

< 鯉切用 >

- 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 (アジ切) EH2010
- 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

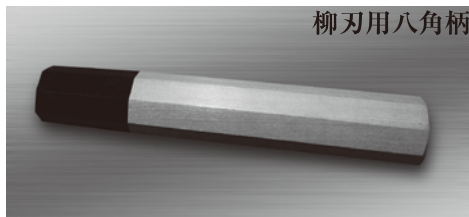
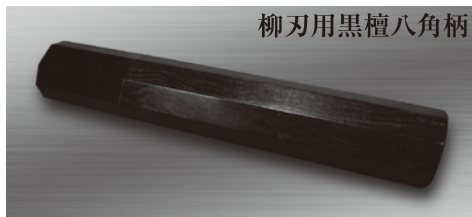


< 菜切用 >

- 165mm EH3616

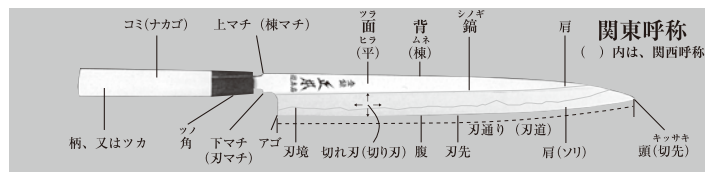
< 洋白柄 菜切用 >

- 165mm EH3816



こころよくご使用いただくために.....

和庖刀



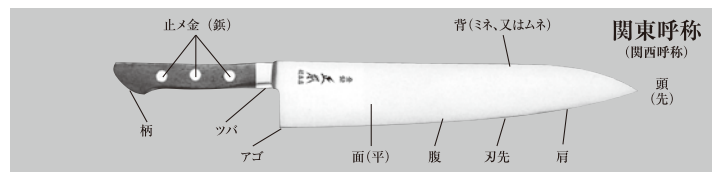
< 防 錆 > 鋼製品は錆びます。

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、仕上げと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、中とぎはトクツ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が、左手で押し切ってください。
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、パ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」

味覚生光出錬

錬^{レン} 成^{セイ} 光^{コウ} 刃^ハ 味^ミ 覚^{カク} 生^{シヨウ} 生^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

