・エルベ(独)スワダ型ニッパー爪切・



L/120mm W/83g（黒・ｼﾙﾊﾞｰ共サイズ・重さ・価格は同一です） ¥11,000→**￥8,000**

・国産ニッパー爪切・



①模様(ｽﾍﾟﾘ止)L/125mm¥7,700→**￥5,000**
②模様無し L/125mm ¥7,370→**￥4,800**

・ギフト用爪切り・



エレファントボーチ付ベビー用爪切り鋏
ﾎﾟｰﾁｻｲｽﾞ/90×125mm 鋏 L/90mm PC ｹｰｽ入
¥10,450→**￥7,300**
女性用爪切・革ｹｰｽセット 爪切/L70mm
革ケース/38×80mm ¥4,950→**￥3,900**

・外国人のお土産に喜ばれている爪切・



①豊臣秀吉 L/70mm ¥1,980→**￥1,000**
②徳川家康 L/70mm ¥1,760→**￥900**
③織田信長 L/70mm ¥1,760→**￥900**
④和柄舞妓 L/80mm ¥1,100→**￥700**
⑤ちりめん L/100mm ¥880→**￥600**

・特殊型爪切り・



①鋏型(爪の弱い方向きです) L/120mm W/19g ¥1,980↓ **￥1,500**
巻き爪専用型 L/130mm W/55g ¥4,180↓ **￥3,300**
③厚くなった爪用ニッパー型 L/125mmW/97g ¥4,950→**￥3,900**

・ドイツ製 レザー・

独逸でも職人の高齢化や後継者不在などでレザー造りの職人も激減し寂しい限りです



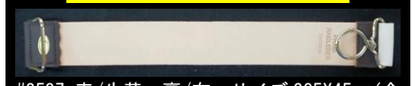
①45-581 ｽﾃﾝ/ｽﾄﾚｰﾄﾚｻﾞｰ 黒檀柄 刃幅/18mm L/205(50)mm ¥25,300→**￥13,000**
②1885-680 ｽﾃﾝ/ﾚｻﾞｰ ｽﾍﾟｲﾝｵｰｸ柄 刃幅/21mm L/250(75)mm ¥33,000→**￥20,000**

・Elbe(独)レザー・



①2530 ステン/レザー 流木柄 刃幅/14mm L/235(70)mm ¥27,500→**￥19,000**
②#2541 カーボン/レザー 牛角柄 刃幅/19mm L/240(73)mm ¥37,400→**￥26,000**
③#2542 ｽﾃﾝ/レザー ｵﾘｰﾌﾞｳｯﾄﾞ柄 刃幅/14mm L/235(70)mm ¥37,400→**￥26,000**
④#2548 ｶｰﾎﾞﾝ/レザーｽﾈｰｸｳｯﾄﾞ柄 刃幅/19mm L/240(73)mm ¥33,000→**￥23,000**

・Elabe(独)レザーストラップ・



#2537 表/牛革 裏/布 サイズ 385X45mm(金属部分は含まず) ¥13,200→**￥9,900**

・Elabe(独) MERKUR(独)両刃剃刀・



Iabe(独)6485RB L/115mm W/70g ｸﾞﾘｯﾌﾟ柄 ネジ式 ¥17,60 **￥13,000**
Elabe(独)6483CR L/105mm W/97g 金属柄 ネジ式 ¥17,600 **￥13,000**
Elabe(独)6497N L/105mm W/75g 金属柄 上部開閉式 ¥13,200 **￥9,900**
④Elabe(独)6490CR L/115mm W/91g 金属柄 上部開閉式 ¥13,200→**￥9,900**
②MERKUR(独)333C L/85mm W/52g 金属柄 ネジ式 ¥7,150→**￥5,300**

・Elabe(独)両刃剃刀替え刃・



10 枚入り¥1,265→**￥1,000**
両刃剃刀替え刃は世界共通仕様です。

数量限定お買い得品

数量限定や現品限りのお買い得品です。完売の節はご容赦下さい。
表示価格は全て税込現金価格となります。

・ジャガー(独)ヘアーカット鋏・



①#3001-5 L/135mm W/25g ¥8,360→**¥5,000**
②#90575 L/165mm W/39g ¥20,900→**¥12,500**
③#82355 L/150mm W/45g ¥7,150→**¥5,000**
④#82645 L/130mm W/35g ¥7,700→**¥5,500**
⑤#4756-2 L/155mm W/35g ¥13,750→**¥9,600**

・G.IBBERSON(英) アクションナイフ・



①ｶﾝﾄﾘｰﾏﾝ ｵｰﾌﾟﾝｼﾞ時全長 195mm ﾌﾞﾚｰﾄﾞ 70mm 重さ 83g ¥3,300→**￥1,900**
②ﾌｲｯｼｬｰﾏﾝ ｵｰﾌﾟﾝｼﾞ時全長 195mm ﾌﾞﾚｰﾄﾞ 70mm 重さ 89g ¥3,300→**￥1,900**
③ｷｬﾝﾊﾟｰ ｵｰﾌﾟﾝｼﾞ時全長 195mm ﾌﾞﾚｰﾄﾞ 70mm 重さ 62g ¥2,200→**￥1,500**
④ﾊﾝﾃﾞｨﾏﾝ ｵｰﾌﾟﾝｼﾞ時全長 195mm ﾌﾞﾚｰﾄﾞ 60mm 重さ 92g ¥3,300→**￥1,900**
上記 4 点とも革紐付き

・SHEFFIELD(英)製 ナイフ・



①Trademark Granted 1787 ﾎﾞｰﾝﾊﾝﾄﾞﾙ ｼｬｰﾌﾟﾅｰ付 ｵｰﾌﾟﾝ時全長 150mm ﾌﾞﾚｰﾄﾞ 60mm W/69g ¥13,200→**￥7,500**
②ﾖｯﾄﾏﾝﾅｲﾌ 全開時全長 220mm ﾌﾞﾚｰﾄﾞ 60mm W/129g ¥13,200→**￥8,000**
③ﾖｯﾄﾏﾝﾅｲﾌ 全開時全長 225mm ﾌﾞﾚｰﾄﾞ 55mm W/129g ¥22,000→**￥13,000**
②③は下げ紐付き ③PC ケース付き

・ロバートクラス(独)1 刀ﾅｲﾌ 天然木ﾊﾝﾄﾞﾙ・



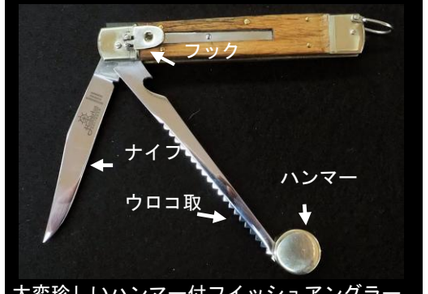
①3368-4 ｵｰﾌﾟﾝ時全長/160mm ﾌﾞﾚｰﾄﾞ/65mm 重さ/51g ¥5,500→**￥2,000**
②3368-3 ｵｰﾌﾟﾝ時全長/190mm ﾌﾞﾚｰﾄﾞ/75mm 重さ/68g ¥6,050→**￥2,400**
③4181 ｵｰﾌﾟﾝ時全長/170mm ﾌﾞﾚｰﾄﾞ/70mm 重さ/75g 真鍮象嵌入 ¥7,700→**￥3,500**

・リヒャルト(独)多徳ナイフ・



①五徳ナイフ(天然木ﾊﾝﾄﾞﾙ)6251W ﾊﾝﾄﾞﾙ/90mm ﾌﾞﾚｰﾄﾞ/60mm 重さ/72g ¥6,600→**￥3,800**
②五徳ナイフ(黒 PC ﾊﾝﾄﾞﾙ)1051 ﾊﾝﾄﾞﾙ/90mm ﾌﾞﾚｰﾄﾞ/60mm 重さ/71g ¥4,950→**￥2,900**
③ニ刀ナイフ(両面に大工道具の浮出模様が入っている) ﾊﾝﾄﾞﾙ/85mm ﾌﾞﾚｰﾄﾞ/55mm/35mm 重さ/32g ¥4,620→**￥2,600**

・ヒューバーツ(独)ﾌｲｯｼｭｱﾝｸﾞﾗｰ(ﾊﾝﾏｰ付)・



大変珍しいハンマー付フイッシュアングラーです。フックを押すとハンマーが自動で開きロックがかかります。残り 2 個限りとなりました。ﾊﾝﾄﾞﾙ/140mm ﾌﾞﾚｰﾄﾞ/90mm ﾊﾝﾏｰ/140mm 重さ/271g ¥56,100→**￥35,000**

・国産 三日月フォールディンクナイフ・



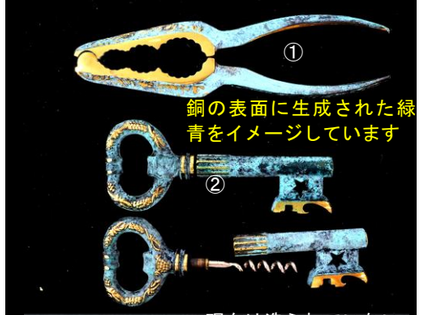
三日月サイズ 38X12mm ﾌﾞﾚｰﾄﾞ /16mm 重さ 11g ¥7,700→**¥4,600** ﾍﾟﾝﾀﾞﾝﾄﾍｯﾄﾞにもなります

・MAX オールステン/鍛造キッチン鋏・

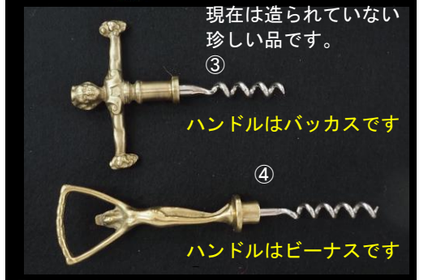


オールステンで鍛造のキッチン鋏です。取り外しが出来るのでお入れガ楽で衛生的です。切れなくなればお研ぎ直しも出来ます。栓抜、胡桃・銀杏割、缶フタ開けツールも付いている重さ/167g サイズ/75×215mm ¥7,040→**￥4,500**

・ドイツ製アンティークキッチンツール・



銅の表面に生成された緑青をイメージしています



現在は造られていない珍しい品です。
ハンドルはバッカスです
ハンドルはビーナスです

①ナッツ割 サイズ/45X180mm W/245g ¥7,700→**￥4,500**
②鍵型コルク抜き(栓抜き・缶開け付) ｻｲｽﾞ/50X130mm W149g ¥5,500→**￥3,300**
③バッカスコルク抜き ｻｲｽﾞ/75X120mm W77g ¥4,400→**￥2,600**
④ビーナスコルク抜き(栓抜付)ｻｲｽﾞ 40X170mm W/70g ¥4,950→**￥2,900**

・当店オリジナル「吾妻」「蓮池」和庖丁・

吾妻・蓮池の和庖丁包丁は、現代の名工 山本真一郎氏が制作しています。



①吾妻 柳刃 210 全長/340mm 刃長 210mm ¥30,008→**￥22,500**
②吾妻 柳刃 270 全長/415mm 刃長 270mm ¥34,848→**￥26,000**
③吾妻 柳刃 300 全長/340mm 刃長 210mm ¥39,204→**￥29,500**



④蓮池 出刃 150 全長/290mm 刃長 150mm ¥24,717→**￥18,500**
⑤蓮池 出刃 165 全長/310mm 刃長 165mm ¥28,413→**￥21,500**

左下から続く
⑤蓮池 出刃 180 全長/330mm 刃長 180mm ¥31,878→**￥24,000**

・菜切・三徳型庖丁・



①小型菜切庖丁 全長/270mm ﾌﾞﾚｰﾄﾞ/135mm 重さ/108g ¥9,900→**￥7,500**
②小型三徳庖丁 全長/270mm ﾌﾞﾚｰﾄﾞ/135mm 重さ/89g ¥9,900→**￥7,500**
③磨き三徳庖丁 全長/305mm ﾌﾞﾚｰﾄﾞ/170mm 重さ/100g ¥6,600→**￥5,000**
①②③の 3 点共軟鉄に鋼を挟んだ三層構造。切れ味の良さ、研ぎ易さが特徴ですが全体に錆は出ますので使用後の手入れが必要です。

・ミソノ EU カーボン庖丁・

錆は出ますが、長切れして研ぎ易いのが特徴です。更に鋭利な切れ味をご希望でしたら本刃付も承ります(研ぎ代¥1,100 税込)



①中三徳 全長/280mm ﾌﾞﾚｰﾄﾞ/160mm 重さ/143g ¥19,910→**￥15,000**
②三徳 全長/300mm ﾌﾞﾚｰﾄﾞ/180mm 重さ/164g ¥21,890→**￥16,500**
③牛刀 全長/300mm ﾌﾞﾚｰﾄﾞ/180mm 重さ/144g ¥20,020→**￥15,000**

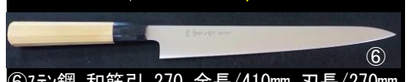
・当店オリジナル 「吾妻」洋庖丁・



①ｽﾃﾝ鋼牛刀 330 全長/465mm 刃長/330mm ¥62,700→**￥34,000**
②ｽﾃﾝ鋼筋引 240 全長/370mm 刃長/240mm ¥33,110→**￥20,000**



③炭素鋼 骨透 145 全長/270mm 刃長/145mm ¥22,990→**￥13,000**
④炭素鋼 牛刀 210 全長/330mm 刃長/210mm ¥24,112→**￥14,500**
⑤炭素鋼 牛刀 300 全長/430mm 刃長/300mm ¥45,617→**￥28,000**



⑥ｽﾃﾝ鋼 和筋引 270 全長/410mm 刃長/270mm ¥37,950→**￥28,000**