

鋼割込 三徳型 菜切型

軟鉄に鋼を割り込んだ3層構造の日本古来の和包丁です。錆は出ますが切れ味が良く研ぎ易いのが特徴です。



- ①花臈月作菜切庖丁 L/305mm B/165mm W/126g ¥10,450→**6日¥7,300→7日¥5,000**
- ②花臈月作三徳庖丁 L/300mm B/165mm W/125g ¥11,000→**6日¥7,500→7日¥5,500**
- ③剣秀月作菜切庖丁 L/300mm B/165mm W/140g 細かい錆が数か所あります。 ¥8,800→**6日¥4,500→7日¥3,500**
- ④堺英作 菜切庖丁 L/305mm B/165mm W/154g ¥14,850→**6日¥11,000→7日¥9,700**

錆びの出難いステン系出刃庖丁

ステン鋼とステン軟材を鍛接した構造の出刃包丁。水に濡れて錆びることはありませんが使用後は中性洗剤等で脂分を洗い流して下さい。



- ①鰯切 3.5寸 L/225mm B/105mm W/96g T/3.8mm ¥20,900→**6日¥14,600→7日¥11,500**
- ②出刃 5.0寸 L/285mm B/150mm W/242g T/7.7mm ¥32,340→**6日¥22,500→7日¥17,700**
- ③出刃 5.5寸 L/310mm B/165mm W/291g T/12mm ¥36,410→**6日¥25,000→7日¥20,000**
- ③出刃 6.0寸 L/335mm B/180mm W/322g T/12mm ¥40,480→**6日¥28,000→7日¥22,000**

築地 有次作 出刃・柳刃



- ①出刃 5.5寸 L/310mm B/165mm W/296g ¥24,200→**6日¥18,000→7日¥14,500**
- ②出刃 6.0寸 L/335mm B/180mm W/340g ¥28,600→**6日¥21,400→7日¥17,000**
- ③柳刃 8.0寸 L/380mm B/240mm W/142g ¥27,500→**6日¥20,500→7日¥16,500**
- ④柳刃 9.0寸 L/420mm B/270mm W/175g ¥31,790→**6日¥23,500→7日¥19,000**

正広作 MV-P 牛刀

刀身はハイカーボンステン鋼「MBS」を使用。柄は衛生的で滑りにくい抗菌剤いりエポキシ樹脂を使用。



- ①MV-P 牛刀 240mm L/370mm B/240mm W/169g ¥14,850→**6日¥9,000→7日¥6,000**
- ②MV-P 牛刀 270mm L/400mm B/270mm W/195g ¥19,800→**6日¥12,000→7日¥8,000**
- ②MV-P 牛刀 300mm L/420mm B/300mm W/225g ¥24,750→**6日¥15,000→7日¥9,900**

「魚を捌きたいが和庖丁はどうも」という方向きです

魚を捌く出刃、柳刃として使用できる洋庖丁をご紹介します。当店オリジナル「吾妻」銘で素材はEU産高純度ステンレス鋼を使用。



- ①吾妻骨透 L/280mmB/150mm W/157g T2.2mm ¥25,608→**6日¥18,000→7日¥15,000** 骨透は家庭用庖丁より肉厚で片刃のため小ぶり出刃として使用できます。
- ②吾妻筋引 L/370mm B/240mmW/175g T/1.8mm ¥33,110→**6日¥23,000→7日¥19,000** 細身・長刃・片刃。刺身用の柳刃包丁として使用できます。角が立つお刺身に切れます。

ドイツの名品 ドライザック

ドイツ・ゾリンゲンで 200 年の歴史を有する老舗庖丁メーカーです。



- ①ハートリング ナイフ 4000-8 L/180mm B/75mm W/61g ¥17,380→**6日¥13,000→7日¥9,000**
- ②シャット ナイフ 4062-7 L/170mm B/65mm W/60g ¥17,380→**6日¥13,000→7日¥9,000**
- ③ハートリング ナイフ 4010-9 L/190mm B/90mm W/32g ¥3,190→**6日¥2,200→7日¥1,600**
- ④ハートリング ナイフ 4010-8 L/180mm B/80mm W/31g ¥3,080→**6日¥2,150→7日¥1,550**
- ⑤ハートリング 波刃 4011-8L/180mm B/80mm W/34g ¥3,300→**6日¥2,300→7日¥1,650**
- ⑥ベティナイフ 4060-10 L/200mm B/100mm W/36g ¥5,500→**6日¥3,850→7日¥2,750**
- ⑦デコレティング 4204-10 L/215mm B/100mm W/68g ¥11,440→**6日¥8,000→7日¥5,700**
- ⑧トマト波刃ナイフ 4101-12 L/230mm B/120mm W/56g ¥6,820→**6日¥4,700→7日¥3,400**
- ⑨アスパナ ナイフ 408 L/220mm B/100mm W/45g ¥6,500→**6日¥4,600→7日¥3,250**

6日より7日は更にお安く

6日の割引価格より7日は更に割引幅が多くなるお買い得品の一部です。しかし、6日に完売となってしまった製品は7日の割引価格での販売はなくなります。これらの製品は、割引幅が多いためカード払いのご遠慮いただき現金のみとさせていただきます。 L/全長 W/重さ B/ブレード(刃長) T/厚み

廃番 DOVO(独) レザー

レザーの主要生産地のゾリンゲンでも後継者不在でレザー生産は激減しております。DOVO社の廃番となったレザーをお買い得価格でご提供。二日目は更にお安くなります



- ①ドボ 1885-685 ステン鋼 スペインオークウッドハンドル 全長 240mm 刃長 70mm 刃幅 21mm 重さ 55g ¥33,300→**6日¥23,000→7日¥18,000**
- ②ドボ 45-581 ステン鋼 エボニー(黒檀)ハンドル 全長 200mm 刃長 50mm 刃幅 18mm 重さ 39g ¥25,300→**6日¥17,700→7日¥13,900**
- ③ドボ 98-5810 炭素鋼 イミテーションパールハンドル 全長 240mm 刃長 70mm 刃幅 18mm 重さ 49g ¥26,400→**6日¥18,400→7日¥14,500**
- ④ゾリンゲン #1980 ステン鋼 セルハンドル 全長 230mm 刃長 70mm 刃幅 11mm 重さ 33g ¥16,500→**6日¥11,500→7日¥9,000** 4点共各1丁限りです。

ドボ(独) 刺繍鉄

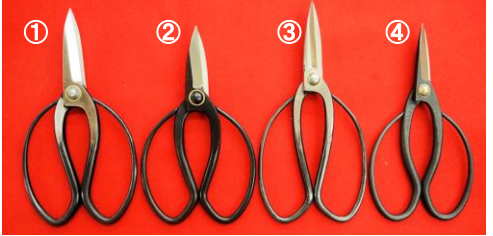
刺繍用の鉄ですが、刺繍だけでなく細かい作業などにも向いていますので多くの方にご利用いただいておりますが残念ながら廃番となりました。在庫品をお買い得価格でご提供。④の鶴型刺繍鉄はカーボンスチールのため錆が出ます。



- ①44-40 L/102mm W/16.5g 皮サック付 ¥8,470→**6日¥5,900→7日¥4,600**
- ②44-35 L/88mm W/12.0g 皮サック付 ¥7,700→**6日¥5,400→7日¥4,200**
- ③285-4MI L/108mm W/19.5g ミラー仕様 ¥8,250→**6日¥5,800→7日¥4,500**
- ④鶴型 L/115mm W/25.0g カーボン仕様 ¥8,140→**6日¥5,700→7日¥4,400**
- ⑤232-447 L/102mm W/15.5g ミラー仕様 ¥8,250→**6日¥5,800→7日¥4,500**

園芸鉄 華道鉄

鍛造(地鉄に鋼を鍛接して鍛える)した園芸用鉄。勿論お研ぎ直しもいたします。



- ①背磨長刃大久保鉄 6.5寸 L/200mm W/232g ¥5,115→**6日¥3,500→7日¥2,500**
- ②大久保鉄 黒染 6.0寸 L/180mm W211g ¥4,455→**6日¥3,100→7日¥2,200**
- ③鑄付刃長盆栽鉄 半磨仕様 L/200mm W/181g ¥5,940→**6日¥4,150→7日¥2,950**
- ④盆栽鉄ジメ仕上 6.0寸 L/180mm W/167g ¥5,280→**6日¥3,600→7日¥2,600**



- ⑤華道鉄(池坊型) 艶消 青鋼 L/165mm W/164g ¥5,060→**6日¥3,500→7日¥2,500**
- ⑥華道鉄(池坊型) 黒染 L/165mm W/169mm ¥4,455→**6日¥3,100→7日¥2,200**
- ⑦華道鉄(池坊型) 線切付 L/165mm W/157g ¥4,400→**6日¥3,000→7日¥2,200**
- ⑧華道鉄(古流型) 艶消 青鋼 L/165mm W/190g ¥5,060→**6日¥3,500→7日¥2,500**
- ⑨ミニサイズ華道鉄(池坊型) L/105mm W/47g ¥6,600→**6日¥4,600→7日¥3,300**
- ⑩ミニサイズ華道鉄(古流型) L/105mm W/66g ¥6,600→**6日¥4,600→7日¥3,300**

盆栽用丸ノミ&散水ノズル



- ①盆栽用丸ノミ 15.0mm L/230mm W/65g ¥2,365→**6日¥1,650→7日¥1,200**
- ②盆栽用丸ノミ 12.0mm L/230mm W/64g ¥2,310→**6日¥1,600→7日¥1,160**
- ③盆栽用丸ノミ 9.0mm L/230mm W/61g ¥2,310→**6日¥1,600→7日¥1,160**
- ④盆栽用丸ノミ 6.0mm L/230mm W/49g ¥2,255→**6日¥1,550→7日¥1,100**



園芸用散水細目ノズル L/560mm W260g ノズルヘッドは取り外し出来ます。 ¥3,300→**6日¥2,300→7日¥1,650**

廃番 ヒューパーツ(独) ナイフ色々

廃番になったドイツナイフ。現在ではお目にかかれない貴重・珍しいナイフをお買い得価格でご提供。現品限りの品もありますので売り切れの際はご容赦下さい。



珍しい金属鞘のハンターナイフ。L/200mm B/100mm W/131g ステン鋼、炭素鋼共サイズは同じです。金鞘ハンター #31115SR10 ステン鋼 1丁限 ¥9,020→**6日¥6,300→7日¥4,500** 金鞘ハンター #31215SR10 炭素鋼 ¥8,250→**6日¥5,700→7日¥4,100**



- ①フィッシュアンクル #65114HZ16 収納時 L/165mm W/272g B/95mm ハンマー L/145mm 釣り用ナイフでナイフ・ウロ取・ハンマーが収納。レバーを押すとハンマーとウロ取は自動で開きます。下段は収納状態 ¥56,100→**6日¥36,000→7日¥23,000**
- ②コルク柄フィッシュナイフ #66876 L/200mm W/44g B/90mm 刃の背側はウロ取でコルク柄なので水に浮くようになっています。シース付 ¥6,050→**6日¥4,000→7日¥2,500**



- ③ハンター #55100 L/265mm B/140mm W/232g ¥24,200→**6日¥16,000→7日¥10,000**
- ④トラップ #55147 L/250mm B/115mm W/179g ¥17,700→**6日¥12,000→7日¥8,000**
- ③④は共に皮シースが付属しています



- ⑤#52136HH12 L/260mm B/120mm W/303g ¥31,900→**6日¥22,000→7日¥15,900**
- ⑥#52136HH15 L/290mm B/150mm W/380g ¥36,300→**6日¥25,000→7日¥18,000**
- ⑦#52136HH20 L/340mm B/200mm W/484g ¥47,630→**6日¥33,000→7日¥23,800**
- ⑧親子ハンター #52317HH20 大・L/340mm B/200mm W/484g 小・L/190mm B/85mm W/89g ¥62,480→**6日¥43,000→7日¥31,000**

廃番ビクトリノックス(スイス)

熟練工の手による品や天然素材を使用した品は今後の製造が難しいため廃番となっています。それらの品をお買い得価格でご提供



- ①ミートフォーク 52300-15 L/280mm W/107g ¥7,920→**6日¥5,500→7日¥3,500**
- ②ミートフォーク 52200-15 L/250mm W/54g ¥6,050→**6日¥4,200→7日¥3,000**
- ③ミートフォーク 52200-13 L/230mm W//52g ¥5,500→**6日¥3,850→7日¥2,700** 上記3点共鍛造品で柄部は天然木を使用



- ④鑄付シェパード 77103-25 L/370mm B/250mm W/242g ¥14,850→**6日¥10,000→7日¥7,000**
- ⑤鑄付シェパード 77103-30 L/430mm B/300mm W/343g ¥16,940→**6日¥11,000→7日¥8,000** ④⑤は鑄と本体が一体成型されております。
- ⑥スライサー 53900-33 L/480mm B/330mm W/810g 肉厚が5mmあり大型の洋出刃になります ¥24,200→**6日¥15,000→7日¥9,500**



- ⑦ホーニング ナイフ 56600-15 L/275mm W/91g B/150mm 骨から身を切り離すためのナイフ。 ¥3,960→**6日¥2,750→7日¥1,500**
- ⑧オイスターナイフ 76930 L/165mm W/79g 肉厚で頑丈に出来ていて牡蠣などの貝ムキ。 ¥1,870→**6日¥1,300→7日¥800**
- ⑨ホーニング ナイフ 55400-18 L/310mm W/121g B/180mm ¥4,400→**6日¥3,000→7日¥1,800**
- ⑩スライサー 54700-30 L/425mm W/149g B/300mm 固形状のものを薄く切るための包丁です。 ¥8,800→**6日¥6,100→7日¥3,700**
- ⑪グッチャー ナイフ 55200-28 L/425mm W/218g B/280mm 肉切用の肉厚で大型の包丁 ¥8,800→**6日¥6,100→7日¥3,700**



- ⑫レモンデコレター L/155mm W/26g ¥3,850→**6日¥2,700→7日¥1,950**
- ⑬レモンデスター L/150mm W/28g ¥3,300→**6日¥2,300→7日¥1,650**

刃物フェスタ 2025 3/4
〒260-0013 千葉市中央区中央 3-15-12
(株)古川商店 TEL043-222-3856