

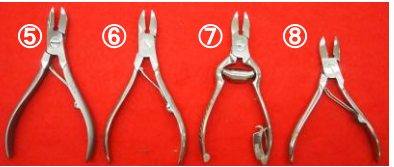
人によって爪の形状もまちまち。同じように爪切も色々な形状の爪切りがあります。

ニッパー爪切り

分厚い爪や硬い爪に。刃先は巻爪・変形爪に対応



- ①グリーンベル G1026 L/125mm W/97g ¥4,400→¥3,520
- ②グリーンベル G1001 L/120mm W/47g ¥3,850→¥3,080
- ③Erbe(米) 91796 L/120mm W/82g ¥11,000→¥8,800
- ④Erbe(米) 91797 L/120mm W/82g ¥11,000→¥8,800



- ⑤ニゲロ(独) 34028SS L/120mm W/64g ¥13,200→¥10,560
 - ⑥ニゲロ(独) 34520 L/120mm W/60g ¥4,180→¥3,344
 - ⑦ニゲロ(独) #3310 L/125mm W/67g ¥6,380→¥5,104
 - ⑧TAS(日) #135 L/105mm W/43g ¥6,600→¥5,280
- 素材①～⑤錆の出難いステン製⑥～⑧炭素鋼にニッケルメッキ

特殊爪切り



- ①スワグ(日) 足用爪切りがストレートで足の巻爪専用。L/120mm W/79g ¥8,800→¥7,040
- ②HARD HEAD(日) 喰切型爪切。厚い足爪専用爪切 L/120mm W/75g ¥8,800→¥7,040
- ③デッカー(独) 4500-14 大型ニッパー爪切 深く食い込んだ巻爪用の爪切。 L/135mm W/100g ¥13,200→¥10,560

ハサミ型爪切

押し切るタイプの爪切は爪に負担をかけるのでネイルケアに拘る方は鉗型の爪切を愛用している方が多いようです。同じ理由でベビー用爪切も鉗型が主流です。



- ①ドボ(独) 251-406 L/105mm W/27g ¥9,460→¥7,568
 - ②ニゲロ(独) #44818 L/90mm W/19g ¥6,380→¥5,104
 - ③モノボール(独) #000 L/90mm W/20g ¥5,500→¥4,400
 - ④ニゲロ(独) 44490L L/90mm W/20g ¥5,280→¥4,224
- 以上爪切ハサミ、①～③はステン材、④は炭素鋼にニッケルメッキで左仕様。①～④の刃の形状は反り型。
- ⑤ニゲロ(独) 58937 L/90mm W/19g ¥4,950→¥3,960
 - ⑥ルビス(瑞) 1F001 L/90mm W/18g ¥6,600→¥5,280
 - ⑦ニゲロ(独) 58938 L/80mm W/12g ¥5,280→¥4,224
- ⑤～⑦はステン材のベビー用爪切鉗。刃先は危なくないように丸くなっています。刃の形状は反りがあり。

ルビス(瑞)エレファントポーチ付ベビー爪切鉗



赤ちゃん用の爪切ハサミが、可愛い革のエレファントポーチに入っています。刃の形状は丸くカーブして刃先は危なくないように丸くなっています。出産のお祝いなどに最適です。ハサミサイズはL/90mm W/18g エレファントポーチサイズは97X130mm PCのクリアボックスにはいります。 ¥10,450→¥8,360

エルベ(独)ヒゲ手入れセット



皮ケース(収納時)サイズ 50X120X25mm W/72g
ヒゲ・鼻毛兼用ハサミ(L/115mm W/20g)
クシ(L/112mm 5g)
ブラシ(L110mm W/13g)
¥12,650→¥10,120

鼻毛切ハサミ

素材も錆の出難いステン系、錆の出るカーボン系、刃の形状も直刃、反り刃などいろいろな種類があります



- ①ニゲロ(独) 59738S L/90mm W/14g ¥5,280→¥4,224
- ②ニゲロ(独) 59730N L/90mm W/14g ¥3,960→¥3,168
- ③エルベ(独) 924485S L/90mm W/13g ¥7,150→¥5,720

- ④エルベ(独) 924480S L/105mm W/19g ¥5,500→¥4,400
 - ⑤エルベ(独) 924420N L/105mm W/19g ¥4,180→¥3,344
 - ⑥ルビス(瑞) 1F-003S L/90mm W/18g ¥6,600→¥5,280
 - ⑦ニゲロ(独) 59978S L/90mm W/16g ¥5,280→¥4,224
- 品番後ろのS ステン Nニッケルメッキ ③は反り刃です

当店オリジナル「吾妻」ペティナイフ

当店オリジナル「吾妻」のペティナイフです。プロの方々もご愛用。使いやすさが自慢です。多くの方々にご愛用いただいております。写真は右用ですが①は左用もあります。勿論研ぎも承ります。



- ①ペティナイフ L/220mm B/120mm W/64g ¥17,985→¥14,388
 - ②和ペティナイフ L/270mm B/150mm W/51g ¥19,052→¥15,241
 - ③ペティナイフ L/260mm B/150mm W/72g ¥18,106→¥14,484
- ①②はステン鋼、③は錆びの出る炭素鋼です

正本総本店 和庖丁



正本総本店 柳刃 鎌薄刃 出刃 全品20%OFF 一部品切れサイズもありますのでご容赦願います

グレスデン(日) 洋包丁



業務用洋庖丁 グレスデン(日) 牛刀 筋引 骨透 ペティ 写真以外の金属柄仕様もあります 全て右仕様で左仕様はありません。全品20%OFF

1F 店舗はオール20%OFF

刃物フェスタ両日は1F 店舗商品は全て20%OFFでお求めいただけます。その内の一部商品をご紹介します。カード払いの場合は申し訳ございませんが15%OFFとなります。 L/全長 B/刃長 W/重さ

家庭用庖丁研ぎ砥石セット

荒砥(#220)と中砥(#1000)と収納用ケースがセットになっております。砥石サイズは 面を小さくすると使い難い厚みのみを半分程度薄くしてあります。砥石サイズは65X180X15mm #220/#1000セット ¥4,125→¥3,300 #1000/#3000セット ¥4,455→¥3,564 砥石だけでも販売しています。

仕上げ砥石 北山 嵐山

北山仕上げ砥石 #8000 高純度のアルミ配合の超微粒子研磨剤を使用。人工白名倉付。砥石本体サイズ 75X205X25mm 北山 ¥7,645→¥6,116

嵐山仕上げ砥石#6000 天然合砥の粉末を配合。刃当たりがソフト。人工白名倉付 砥石本体サイズ 70X210X23mm 嵐山 6,765→¥5,412

砥石台 脚付金盤

左/PC 砥石台 サイズ 75X260X50mm W/110g アジャスト付ですので砥石の長さに関係なく使用出来ます。¥1,474→¥1,179

右/脚付金盤サイズ 55X225X20mm 厚/8mm 大工道具などの片刃の刃物は裏透きが入れてあります。新品や裏が無くなった場合に裏押しする道具です。 ¥2,860→¥2,288

名倉砥石

名倉砥石は、砥石の表面を削って研ぎ汁を出し研磨力を向上させる。他にも砥石表面の目潰れ、目詰まりを解消する効果があります。天然名倉は入手が難しく、本品は人工名倉です。サイズ全種同一です 35X65X20mm

#800/ ¥1,628→¥1,302 #1000/ ¥1,628→¥1,302 #2000/ ¥1,848→¥1,478 #3000/ ¥2,068→¥1,654 #5000/ ¥2,090→¥1,672 #8000/ ¥2,607→¥2,085 #10000/ ¥2,607→¥2,085 #12000/ ¥2,607→¥2,085

砥石の面直し砥石

①水平君 大 100X240X40mm ¥12,600→¥10,080 ②水平君 中 65X205X30mm ¥5,885→¥4,708 ③水平君 小 50X150X28mm ¥2,310→¥1,848 ④マトル 90X230X28mm ¥4,400→¥3,520 ⑤面直し砥石 55X170X30mm ¥2,574→¥2,059 ⑤の面直し砥石は荒目、中目、細目の3種類あります

プロ仕様のキッチンハサミ

料理人のニーズに応えた料理専用ハサミです



- ①CHEF-XPRO+取外可 L/220mm W/115g ¥3,333→¥2,666
- ②EL-210 Gマーク品 L/210mm W/102g ¥2,420→¥1,936
- ①CHEF-XPRO-S 軽量 L/210mm W/71g ¥3,663→¥2,930

オールステン料理鉗 曲刃キッチン鉗

①②のオールステン料理鉗は鍛造品なので長切れします。



- ①MAX ステン料理鉗 L/220mm W/150g ¥6,160→¥4,928
 - ②DW ステン料理鉗 L/205mm W/154g ¥6,160→¥4,928
 - ③GB 曲刃キッチン鉗 L/220mm W/104g ¥3,080→¥2,464
 - ④TOP 曲刃キッチン鉗 L/215mm W/117g ¥1,760→¥1,408
- ③④の曲刃のキッチン鉗は引き切り効果があります。

用途別専用鉗



- ①カニ専用ハサミ カラを割り、足を切り、身を出すなど。料理用にも可 L/220mm W/65g ¥2,343→¥1,874
- ②くりくり坊主栗専用皮むきです 鬼皮と渋皮がいっしょにむけます。替刃1枚付 L/170mm W/131g ¥3,487→¥2,789
- ③ブッチー うずら卵割り器 ウズラの卵の殻をきれいにカットします(生用)。L/140mm W/33g ¥1,166→¥933
- ④携帯用お食事ハサミ(肉用) お肉を食べやすいように小さく切ります。L/160mm W/32g ¥1,100→¥880
- ④携帯用お食事ハサミ(肉用) お肉を食べやすいように小さく切る鉗です。L/160mm W/32g ¥1,100→¥880
- ④携帯用お食事ハサミ(麺用) 麺類を食べやすく切るためのハサミです。L/160mm W/34g ¥1,320→¥1,856

鳥捌き用鉗(ロース特用鉗)



- ①シュミット(独) 鶏捌き庖丁 L/265mm W/309g カボンスチール製の鶏捌き用ハサミ ¥7,700→¥6,160
- ②ドボ(独) 鶏捌き庖丁 L/260mm W/303g ステン製の鶏捌き用ハサミ ¥15,750→¥12,600

あると便利なキッチンツール



- ①チーズカッター L260mm ¥3,850→¥3,080
- ②バターカー L/190mm ¥700→¥560
- ③オレンジピール L/170mm ¥1,760→¥1,408
- ④プレックファストナイフ L/205mm ¥2,640→¥2,112

野菜芯抜き 6P



- ①ステン製 L/150mm W/120g ¥7,150→¥5,720
 - ②真鍮に錫メッキ製 L/150mm W/238g ¥16,500→¥13,200
- 直径サイズ 24/20/17/14/10/8mm ①②共同です

パッチワーク 手工芸鉗 手芸用鉗



- ①パッチワーク鉗 80 直刃 L/80mm W/8g ¥2,640→¥2,112
 - ②パッチワーク鉗 80M 曲刃 L/80mm W/8g ¥2,706→¥2,164
 - ③手工芸鉗 80C 直刃 L/80mm W/8g ¥2,739→¥2,191
 - ④手工芸鉗 80CM 曲刃 L/80mm W/8g ¥2,794→¥2,235
- ③④は粘着剤が付きにくい樹脂加工がしてあります。



- ⑤手工芸鉗 135 L/135mm W/25g ¥3,366→¥2,692
 - 手工芸鉗 135C L/135mm W/24g ¥4,103→¥3,282
 - ⑦手工芸鉗 135CM L/135mm W/24g ¥4,334→¥3,467
 - ⑧布手芸鉗 170 L/170mm W/43g ¥3,960→¥3,168
 - ⑨布手芸鉗 170C 直刃 L/170mm W/41g ¥4,686→¥3,748
- 粘着剤が付きにくい樹脂加工仕様⑥⑦⑨、反り仕様は⑦

庄三郎裁ち鉗 特殊タイプ

在は製造されていない庄三郎裁ち鉗「スリムライト」(細身で軽量化)と「上作」(素材やつくりなどが上製)



- ①SlimLight 220 L/220mm W/160g ¥12,760→¥10,208
- ②SlimLight 240 L/240mm W/182g ¥14,520→¥11,616
- ③標準型 上作 L/240mm W/218g ¥23,980→¥19,184

握りハサミ色々



- ①佐平治作右用 先尖 L105mm W/17g ¥3,300→¥2,640
- ②東研吉作右用 先尖 L105mm W/18g ¥3,850→¥3,080
- ③紋三郎作右用 先尖 L105mm W/25g ¥3,410→¥2,728
- ④藤吉郎作右用 先丸 L105mm W/21g ¥2,860→¥2,288
- ⑤研吉作 左用 先尖 L105mm W/19g ¥6,050→¥4,840
- ⑥藤吉郎作右用 長刃 L108mm W/21g ¥2,970→¥2,376
- ⑦佐平治作右用 先尖 L120mm W/27g ¥3,410→¥2,728
- ⑧東研吉作右用 先尖 L120mm W/28g ¥4,070→¥3,256
- ⑨研吉作 左用 先尖 L120mm W/28g ¥7,260→¥4,840
- ⑩佐平治作右用 長刃 L120mm W/28g ¥3,520→¥2,816
- ⑪紋三郎作右用 片丸 L150mm W/56g ¥4,950→¥2,728

刃物ヌフェスタ 2025 1/4 〒260-0013 千葉市中央区中央 3-15-12 株式会社古川商店 TEL043-222-3856