

兼常作

最高級の本割込包丁が揃いました。
切れ味本格派、研ぎやすく錆に強い本割込包丁。

超逸品



三徳 牛刀 薄刃 ペティ

¥9,000
¥9,400
¥9,000
¥6,400
6丁入

ヤスキハガネ
高級刃物鋼 **青紙**

口金付



三徳 牛刀 薄刃

¥8,000
¥8,000
¥8,000
6丁入

コバルトゴールド
高級刃物鋼 **V金10号**

口金付

サンドビック高級刃物鋼
スウェーデン鋼



三徳 牛刀 薄刃 ペティ

口金付

¥9,000
¥9,000
¥9,000
6丁入



マイクロシザース

いつでも、どこでも、持ち運ぶ事が出来る全長35ミリマイクロサイズの可愛いハサミです。

¥600

- カラーは4色
①グリーン
②ピンク
③ブルー
④オレンジ

20丁入



超強力非粘着はさみ

粘着バスター

今までの、フッ素コーティングの鉋は刃先の塗装は削られていました。粘着バスターは超極薄の塗膜厚なので刃先部分まで塗装が可能になりました。

1丁箱入・BP入
どちらも1丁からOKです。

全長240mm
¥10,000



ストッパー式
鞘付フルーツナイフ

天然木の鞘付ナイフ。鞘が簡単に抜け落ちない構造になっています。

ST-700/全長240mm



鞘:
朴の木
柄:
黒合板
12丁入

ST-600/全長225mm



高い品質はそのまま、お求め安い価格を実現。

キャップ付

10丁入

保管や携帯にとっても安心な専用キャップ付



NK-500
全長210mm



NK-350
全長170mm



NK-250

NK-400L(左用) 170mm

上刃と下刃の刃長が違う

WR-2000

全長:155mm



50丁単位の販売数量指定品です。

WR-200P

マイティーワーク
ワンダー

10丁入

兼常 小粋な**スモールナイフ**

ダマスカス31層鋼の華麗な刃紋とココボロウツの優雅なハンドル。

鋼材:VG10
ステンレス



KB-505

小粋
Koiki

全長:100mm
刃長:32mm ¥9,500

【先月のヒット商品】

**バター&
サンドウィッチナイフ**

バターやジャムなどを塗る時、パンや果物などを切る時、食後のデザート作りにとっても重宝です。

12丁入

¥650

全長240mm

**パンケーキ
に便利です**



《お知らせ》

価格改正です。

*4月1日～

源兼正口金付牛刀
グランシェ口金付牛刀

*4月21日～

源虎徹割込包丁
兼昇割込包丁
ステン西瓜切り

*5月21日～

本匠兼正口金付牛刀
名匠兼常本割込包丁
兼常本割込包丁

*6月1日～

ボンシェフ穴明包丁
正本総本店包丁

*7月1日～

杉本本職用包丁