

越前打刃物

TRADITIONAL & CONTEMPORARY
"ECHIZEN UCHIHAMONO" CUTLERY

世界で評価された700年の伝統技



野菜収穫包丁



加茂刃物製作所

「火造り鍛造手打ち仕上げ」

越前打刃物の特徴は刃材が峰まで入っているため、研ぐうちに刃物が小さくなくても切れ味が衰えず、長く使えて経済的です。この素材を生かしきる「火造り鍛造手打ち仕上げ」は、今では国内をはじめ世界的な刃物産地、ドイツのゾーリンゲンにも輸出され、高い評価を得ています。

主な刃物の用途別分類です。他にもございますのでお気軽にお問い合わせください。



野菜収穫包丁

* 共同開発 *

信州・管平 越前・武生

中村堯春 + 加茂勝康 (伝統工芸士)

野菜収穫包丁は、1337年(室町時代)以来の歴史をもつ越前打刃物(伝統的工芸品=経済産業省指定)の技術と野菜作りの専門家(管平高原・中村堯春氏)との長年にわたる共同研究のたまものです。

レタス (キャベツ、ブロッコリー、白菜など)



A-165-V レタス切 丸型 / 刃渡140mm



A-181-C レタス切 半丸型 / 刃渡120mm



A-168-V レタス切 三徳型 / 刃渡150mm



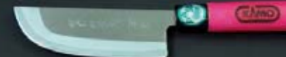
A-152-V レタス切 半丸型 / 刃渡120mm



A-180-C レタス切 丸型 / 刃渡140mm



A-169-V レタス切 文化型 / 刃渡145mm



A-182-C レタス切 半丸巾広 / 刃渡130mm



A-73-V レタス調整 丸型 / 刃渡90mm



A-71-V レタス調整 半月徳 / 刃渡130mm



A-171-C レタス切 川上型 / 刃渡125mm



A-170-C レタス切 イチョウ型 / 刃渡100mm



A-140-A レタス切 川上型(大) / 刃渡125mm



A-141-A レタス切 川上型(小) / 刃渡120mm

セロリ&ブロッコリー



A-163-V セロリ三徳型 / 刃渡180mm



A-164-V セロリ丸型 / 刃渡165mm



A-164-C セロリ丸型 / 刃渡165mm



A-153-S ブロッコリー ベティ型 / 刃渡150mm



A-72-V ブロッコリー ベティ型 / 刃渡150mm

キャベツ (レタス、ブロッコリー、白菜など)



A-150-S キャベツ切 / 刃渡140mm



A-149-S キャベツ切(小) / 刃渡125mm



A-152-S キャベツ切 半丸型 / 刃渡120mm

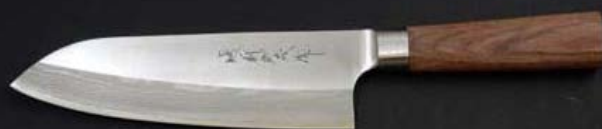


A-151-S キャベツ切 出刃型 / 刃渡145mm



A-155-S キャベツ切 文化型 / 刃渡180mm

料理包丁



A-37-V 鐔付三徳型 / 刃渡165mm



A-35-V 鐔付牛刀型 / 刃渡180mm



A-36-V 鐔付薄刃180型 / 刃渡180mm



A-38-V 鐔付牛刀210型 / 刃渡210mm



A-39-V 鐔付牛刀240型 / 刃渡240mm

適材適所の優れた素材

赤い柄

はっきり目立つカモレッド

紛失防止や踏みつけたりしないため
どこでも目立つように柄を
赤色またはピンクに
仕上げてあります。



腰の負担が軽減

レタス・キャベツ・白菜などは押し切り可能。刃物全体が火造り鍛造ですから、切れ味は長時間持続します。

ステンレス

V V-700 《高品位ステンレス三層鋼》 柄の色 赤

手入れの簡単な、錆びにくい素材で武生特殊鋼KKの技術陣により開発されたステンレス鋼V-700は伝統技「火造り鍛造手打ち仕上げ」により今までにない鋭い切れ味を生み出しました。

C 青紙クラッド 《最高級品》 柄の色 ピンク

青紙鋼を母材としてステンレス鋼<SUS 430>を両面に圧着した合わせ鋼。刃となる青紙鋼は日本料理の板前さんの包丁に使用される材料で、クローム、タングステンを含む合金です。刃以外の部分はステンレスで覆われ、耐熱、耐食性に優れ、刃材を保護することで切れ味が持続します。

鉄

S 鉄三層鋼 柄の色 赤

鋼と地鉄の三層構造で全体を焼き入れた刃物です。伝統を受け継ぐ越前打刃物の切れ味が生きています。

A 青紙積層鋼 《最高級品》 柄の色 ピンク

青紙鋼は日本料理の板前さんの包丁に使用される材料で、クローム、タングステンを含む合金です。積層とはこの青紙鋼と鉄を重ね合わせ「鍛造」したより丈夫な刃物の素材です。また独特の波紋や墨流しは、高品質・高品位刃物の「証紋」です。

チンゲンサイ



A-166-V チンゲンサイ型 / 刃渡140mm

ネギ葉



A-175-C ネギ葉切 / 刃渡330mm



A-174-C ネギ葉切 / 刃渡240mm



A-176-C ネギ葉切 牛刀型 / 刃渡330mm

白菜



A-160L-S 白菜切(大) 右曲り / 刃渡140mm



A-160S-S 白菜切(小) 右曲り / 刃渡125mm

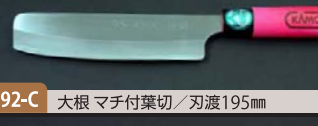


A-151-S 白菜切 出刃型 右曲り / 刃渡145mm

大根葉



A-190-C 大根葉切 / 刃渡240mm



A-192-C 大根 マチ付葉切 / 刃渡195mm



A-193-C 大根葉切 牛刀 / 刃渡240mm



A-156-S 大根葉切 / 刃渡240mm

万能



A-152Ⅲ-S 万能 半丸巾広 / 刃渡125mm



A-150Ⅲ-S 万能 特大 / 刃渡160mm



A-100 皮ケース小

A-101 皮ケース大

A-103 皮ケース曲り用

A-102 皮ケース巾広



A-600 専用砥石 200×65×35mm

【修理・研磨】

●万一、刃先を折られたり、錆び付かせてしまった場合、当社にて修理、研磨承ります。(実費)

【特別注文】

●産地、用途に応じた特別注文も承ります。



A-500 鎌

A-530 鉈

A-560 刈込み鋏

商品表示の見方

品番	品名	素材の種類
A-165-V	レタス切 丸型 / 刃渡140mm	ステンレス
V	V-700	ステンレス
C	青紙クラッド	ステンレス
S	鉄三層鋼	鉄
A	青紙積層鋼	鉄



類似品にご注意下さい



A-3-A 特厚三徳型 / 刃渡165mm

A-2-A 特厚菜切型 / 刃渡165mm

A-330 そば切包丁 / 刃渡330mm