



1



### 牛刀180mmサーモン型 V金1号

種類：牛刀  
全長：295 mm 刃渡り：180 mm  
重量：170g 鋼材・構造：VG1・1枚鋼材  
柄：合板

¥19,360 (税込)

切れ味の持続性と研ぎやすさが自慢のVG1鋼材に、サーモン加工を施すことによって食材がはがれやすく使いやすい一本です。耐食性も高いためプロ向けとしてもお薦めです。

2



### 三徳180mm VG10

種類：三徳  
全長：292 mm 刃渡り：180 mm  
重量：158g 鋼材・構造：VG10・1枚鋼材  
柄：合板

¥18,370 (税込)

硬度の高いVG10を1枚構造であしらった万能包丁。切れ味・耐久性ともに申し分無しのあらゆる用途に適した包丁です。丸みを帯びた握りやすい柄と、程よい重量感で使い心地の良さを実感していただけます。

3



### ペティ135mm AUS10ダマスカス

種類：ペティ  
全長：167 mm 刃渡り：135 mm  
重量：70g 鋼材・構造：AUS10・ダマスカス  
柄：檀

¥13,420 (税込)

野菜や果物などちょっとした料理や、小型の魚をさばくにも重宝します。刃の模様も素敵な一本あるととても便利な包丁です。

4



### 牛刀180mm AUS10ダマスカス

種類：牛刀  
全長：320 mm 刃渡り：180 mm  
重量：118g 鋼材・構造：AUS10・ダマスカス  
柄：檀

¥19,580 (税込)

錆びにくく切れ味の持ちのいいAUS10は研ぎやすさにも優れています。比較的軽量で扱いやすい包丁です。

5



切付包丁170mm AUS10ダマスカス

種類：文化  
全長：310mm 刃渡り：170mm  
重量：130g 銅材・構造：AUS10・ダマスカス  
柄：樫

¥19,580 (税込)

錆びにくく切れ味の持ちのいいAUS10は研ぎやすさも優れています。切っ先を目視しやすい形状で、比較的軽量で扱いやすい包丁です。

6



三徳包丁165mm AUS10ダマスカス

種類：三徳  
全長：305mm 刃渡り：165mm  
重量：116g 銅材・構造：AUS10・ダマスカス  
柄：樫

¥17,380 (税込)

錆びにくく切れ味の持ちのいいAUS10は研ぎやすさも優れています。刃先はほぼストレートで、野菜切りや肉や魚を切るになどどんな使い方にも向いています。比較的軽量で扱いやすい包丁です。

7



三徳180mm VG10ダマスカス

種類：三徳  
全長：310mm 刃渡り：180mm  
重量：174g 銅材・構造：VG10・ダマスカス  
柄：合板

¥13,750 (税込)

硬度の高いVG10を美しいダマスカス模様にした上がった万能包丁。切れ味・耐久性ともに申し分無しのあらゆる用途に適した三徳包丁です。丸みを帯びた握りやすい柄と、程よい重量感で使い心地の良さを実感していただけます。

8



牛刀180mm VG10ダマスカス

種類：牛刀  
全長：305mm 刃渡り：180mm  
重量：168g 銅材・構造：VG10・ダマスカス  
柄：合板

¥13,750 (税込)

硬度の高いVG10を美しいダマスカス模様にした上がった万能包丁。切れ味・耐久性ともに申し分無しのあらゆる用途に適した牛刀です。丸みを帯びた握りやすい柄と、程よい重量感で使い心地の良さを実感していただけます。

9



ペティ135mm VG10ダマスカス

種類：ペティ  
全長：250mm 刃渡り：135mm  
重量：91g 鋼材・構造：VG10・ダマスカス  
柄：合板

¥9,990 (税込)

野菜や果物などちょっとした料理や、小型の魚をさばくにも重宝します。刃の模様も素敵な一本あるととても便利な包丁です。

10



菜切165mm VG10ダマスカス

種類：菜切  
全長：185mm 刃渡り：165mm  
重量：188g 鋼材・構造：VG10・ダマスカス  
柄：合板

¥13,750 (税込)

硬度の高いVG10を美しいダマスカス模様にあしらった菜切包丁は、野菜の千切りやみじん切りに適しています。切れ味・耐久性ともに申し分無しの包丁です。丸みを帯びた握りやすい柄と、程よい重量感で使い心地の良さを実感していただけます。

11



和牛刀210mm VG10

種類：牛刀  
全長：350mm 刃渡り：210mm  
重量：134g 鋼材・構造：VG10・1枚鋼材  
柄：橙漆

¥26,400 (税込)

プロ仕様の包丁の品質をご家庭でも。鋼材はVG10の1枚鋼材で、刃付けや歪み取りの工程には妥協しないこだわりで、仕上がりの美しさにもこだわった和牛刀です。

12



和牛刀150mm VG10

種類：牛刀  
全長：280mm 刃渡り：150mm  
重量：70g 鋼材・構造：VG10・1枚鋼材

¥17,600 (税込)

プロ仕様の包丁の品質をご家庭でも。鋼材はVG10の1枚鋼材で、刃付けや歪み取りの工程には妥協しないこだわりで、仕上がりの美しさにもこだわったペティナイフです。

13



### 三徳180mm DPゴールド

種類：三徳  
全長：290 mm 刃渡り：180 mm  
重量：150g 銅材・構造：VG1本割込  
柄：合板

¥12,200 (税込)

芯材にV金1号鋼を用いており軟鉄で挟む割り込み構造。一般家庭向けにも十分なスペックで、研ぎやすくメンテナンスしやすいのも特徴。

14



### 堺孝行 白銀 出刃 8A鋼

種類：出刃  
全長：330 mm 刃渡り：180 mm  
重量：335g 銅材・構造：8A鋼  
柄：水牛柄

¥36,960 (税込)

ステンレス鋼を鏡面仕上げすることにより錆に強く、美しい包丁に仕上げました。

15



### 堺孝行 白銀 正夫 8A鋼

種類：柳刃  
全長：380 mm 刃渡り：240 mm  
重量：155g 銅材・構造：8A鋼  
柄：水牛柄

¥28,380 (税込)

ステンレス鋼を鏡面仕上げすることにより錆に強く、美しい包丁に仕上げました。

16



### 堺孝行 正夫 INOX

種類：柳刃  
全長：385 mm 刃渡り：240 mm  
重量：188g 銅材・構造：8A鋼

¥19,580 (税込)

ブレードとハンドルをオールステンレスで仕上げた、衛生的でスタイリッシュな包丁です。

17



## 堺孝行 和三徳 銀三鋼

種類：三徳

全長：314 mm 刃渡り：180 mm

重量：160g 鋼材・構造：銀三鋼 / 本割込

柄：黒檀水牛柄

¥39,600 (税込)

山塚尚剛氏鍛造による、安来銀三鋼割り込みの  
錆に強い包丁です。

18



## 堺孝行 子供包丁 8A鋼

種類：三徳

全長：218 mm 刃渡り：120 mm

重量：90g 鋼材・構造：8A鋼

柄：POM樹脂

¥5,500 (税込)

柄の材質には抗菌剤入り POM 樹脂を使用し、  
耐熱温度150度です。刃はアゴと先を丸く加工。  
材質はモリブデン鋼で錆に強く切れ味が素晴らしい包丁です。

19



## 堺孝行 ペティ 120mm

種類：ペティ

全長：223 mm 刃渡り：120 mm

重量：67g 鋼材・構造：8A鋼

柄：積層強化木

¥7,700 (税込)

ハイカーボンステンレス鋼を使いながら価格を  
低く抑え、グリップにもこだわった包丁です。