

料飲店様向け 歌舞伎ナイフ VG10 価格表

※価格は全て消費税別

仕様：片刃 平鏡面仕上げ 刀身のみ

※伝統的な和包丁ですが、柳刃、フグ引以外は若干の反りを入れています。

サイズmm	柳刃	フグ引	切付柳刃	先丸蛸引	メモ
180mm	¥48,400	×	×	×	
210mm	¥58,600	×	¥68,200	×	
240mm	¥58,200	¥58,200	¥78,800	×	
270mm	¥78,800	¥78,800	¥85,400	¥85,400	
300mm	¥85,400	¥85,400	¥92,200	¥92,200	
330mm	¥93,600	¥93,600	¥97,000	¥97,000	
360mm	¥101,800	×	¥109,000	¥109,000	
390mm	¥107,200	×	¥129,600	¥129,600	
420mm	¥129,000	×	¥162,000	¥162,000	
450mm	¥162,000	×	¥172,000	¥172,000	
480mm	¥172,000	×	¥226,800	¥226,800	
510mm	¥225,000	×	¥243,000	¥243,000	

※鋼材確保や当局の指導などもあり510mmが現在の最大サイズになります。

勘所(かんどころ)切付-片刃

サイズ	平部鏡面	全鏡面	メモ
180mm	¥68,500	¥78,500	
210mm	¥73,000	¥86,000	
240mm	¥83,000	¥98,000	

洋食店様向け企画品 仕様：両刃 刀身のみ

和牛刀-両刃 **右利き用**

サイズ	鏡面無し	両鏡面	メモ
180mm	¥43,800	¥69,000	
210mm	¥49,000	¥74,200	
240mm	¥54,200	¥79,400	
270mm	¥65,800	¥91,000	
300mm	¥80,400	¥111,000	
330mm	¥98,800	¥134,000	

和筋引-両刃

サイズ	鏡面無し	両鏡面	メモ
240mm	¥49,000	¥71,000	
270mm	¥54,200	¥79,400	
300mm	¥65,800	¥91,000	

和ペティ-両刃

サイズ	鏡面無し	両鏡面	メモ
150mm	¥37,400	¥59,000	
180mm	¥38,400	¥60,000	
210mm	¥39,600	¥61,500	

切付柳刃-両刃 **右利き用**

サイズ	鏡面無し	両鏡面	メモ
240mm	¥49,000	¥71,000	
270mm	¥54,200	¥79,400	
300mm	¥65,800	¥91,000	

2020年新企画品 仕様：刀身のみ

※和と洋を融合した新企画品

勘所(かんどころ) 切付-両刃 ※両しのぎ			
サイズ	平部鏡面	両鏡面	メモ
180mm	¥82,400	¥93,200	
210mm	¥87,000	¥96,600	
210mm以上	製造可能	製造可能	
勘所(かんどころ)型 和牛刀 -両刃 右利き用			
サイズ	平部鏡面	全鏡面	メモ
180mm		¥78,000	
210mm		¥84,000	
210mm以上	製造可能	製造可能	
切付型 和牛刀 両刃 -両刃 右利き用			
サイズ	平部鏡面	全鏡面	メモ
180mm		¥71,000	
210mm		¥76,200	
210mm以上	製造可能	製造可能	
先丸蛸引-両刃			
サイズ	鏡面無し	全鏡面	メモ
240mm	¥49,000	¥71,000	
270mm	¥54,200	¥79,400	
300mm	¥65,800	¥91,000	

両刃(諸刃)包丁は通常は両利き向けの構造になっていますが、本製品で右利き用の記載がある商品は刃の表(右側)は完全な平面構造ですが、峰から刃先へ向けて見た目では分からない程度の傾斜を施しています。裏(左側)は裏スキがなく完全な平面です。

この構造にする事で、肉の塊へ包丁を入れた時、刃がスムーズに最後まで入っていきます。熟練の刃付師のみが可能な技術です。

柄の参考価格

スタビライズドウッド系

※天然の木材へ様々な色の樹脂を含侵させ木の耐久性を上げながら独特な模様を実現しています。

～150mm	¥10,000	
151mm-160mm	¥12,000	
161mm-165mm	¥13,000	

樹脂系

※アクリル樹脂のみ、アクリル樹脂とスタビライズドウッドのハイブリッドタイプ

～150mm	13000円～	
151mm-160mm	15000円～	
161mm-165mm	18000円～	
166mm-210mm	22000円～	
最大300mm	お見積り	

※人工大理石仕様は+2000円となります。

スネークウッド/アイアンデザートウッド+樹脂等

※アクリル樹脂のみ、アクリル樹脂とスタビライズドウッドのハイブリッドタイプ

～150mm	20000円～	
151mm-160mm	24000円～	
161mm-165mm	26000円～	
166mm-210mm	28000円～	
最大300mm	お見積り	

八角和柄黒檀(標準仕様)

※黒檀+水牛(黒又は白)+ニッケル3本線まで

～150mm	¥12,000	
151mm-160mm	¥14,000	
161mm-165mm	¥17,000	
最大300mm	お見積り	

※弊社では衛生面等を考慮して、朴の白柄はお薦めしていません。

※サヤは朴の白鞘が標準となりますが黒檀や人工大理石での製造も可能です。

包丁<標準サイズ>柄

包丁サイズmm	柄のサイズ
150-160	120mm
180	120mm
210	125mm
240	135mm
270	140mm
300	145-150mm
330	150-155mm
360	155-160mm
390	160mm

鏡面オプション費用(平のみ鏡面への追加)

サイズmm	切刃(しのぎ)	裏
180	¥7,300	¥9,500
210	¥7,300	¥9,500
240	¥7,300	¥9,500
270	¥9,300	¥11,000
300	¥9,300	¥11,000
330	¥9,300	¥11,000
360	¥11,000	¥13,000
390	¥12,000	¥13,500
420	¥13,000	¥14,500
450	¥14,500	¥16,000
480	¥17,500	¥21,000
510	¥21,000	¥24,000

名入れオプション

※弊社では衛生面を考慮し包丁へ打刻型/彫りの銘切を行わない方針で製造しておりますが、お客様のご要望でエッチングによる名入れを賜っています。(別途料金-4000円*税別)

No.2 : Primus 10

HIDEO NOMO
K.Shichijo

No.3 : PRisma 10/12

F.ISHIZUKA
Ken Suzuki

No.4 : Mini-Cubic 12/15

ATSUSHI FURUTA
Ayako Okamoto

裏のバランスの良さが切れる包丁の第一条件です。

弊社包丁の刃付けは堺の伝統工芸士(残念ながら刃付け師との約束で名前は非公開とさせて頂いてます。)が行っておりますので裏と表のバランスの良さはトップクラスです。

また、通常、他社のVG10の焼き入れは、真空焼入れ+サブゼロ処理を行いますが、弊社のVG10は独自の方法で焼入れをしております。結果、粘りが増加し、割れや欠けのトラブル回避に成功しています。

尚、鍛造品のVG10もご注文可能ですが、鍛冶と刃付けの職人は価格表の通常商品と異なります。大きい反りをご希望の場合は、自由鍛造で可能な限りお客様のご要望へお応えさせていただきます。

※包丁は全て手作りの為、個体ごとにサイズや形状が若干異なりますが、刃付けの完成度に差異はございませんのでご安心下さい。弊社内でも万全の品質チェックを行っております。

※安来鋼の青/白鋼の水本焼きも各種取り揃えておりますのでお気軽にお問合せ下さい。