

匠の技が冴え渡る、逸品

刀舟技研の 手打包丁

Japanese master craftsmanship Collection



刀舟技研

TOSHU Kitchen knife shop

刀舟技研の刃物づくりの原点は「江戸の刀匠」の精神にありました

当店では創業当時より、刀鍛冶の伝統製法を受け継ぐ和庖丁の製造技術「火造り鍛造」と「江戸研ぎ」という独自の研ぎ仕上げを用いてまいりました。

「火造り鍛造」とは江戸時代の日本刀の製法を応用させた技法で、昔ながらの手打ちにのみこだわり、1,000度の炎と鍛冶の金槌さばきのみで造りあげる昔ながらの伝統製法です。

一方「江戸研ぎ」とは中心に対して3:7の位置に刃先を持つていき、片側を垂直気味に鋭く反対側をハマグリの殻の様な形に湾曲させる独自の研ぎ方で正当に継承している職人は全国で数人あまりという、「江戸の職人技」。熟練の技、時間と手間のかかる作業ではありますが、全ての工程にはそれぞれ重要な意味があり、これらを忠実に護り重ねることで、硬度（切れ味、欠けにくさ）、柔軟性（ねばり）、耐摩耗性（永切れ）、耐疲労性（へたり）、耐蝕性（サビにくさ）等々において、鉄板を型で抜いて焼き機械で量産した包丁とは格段に違うものとなります。

また食材に鋼の匂いがつきにくく、刃には食材の脂がつきにくいことも長年プロの料理人が愛用する所以といえるでしょう。さらに手作業で造り上げた包丁は研ぎや修繕によつて新品同様によりみがえらせる事が出来るため、末永く使い続けられるのも特長です。手間をおします丹念に作り上げる工程の一つ一つに職人の使う人への想いと江戸時代から受け継がれた伝統の技が詰まっています。

料理は包丁の切れ味の良さから…あなたの「美食」のパートナーとして、プロの料理人をはじめ、ご家庭で良い物を末永くお手元にとお考えの方にもお薦めしたい、手造り鍛造包丁の良さをぜひご実感ください。



中心線に対し5対5の比率で
左右対象に直線的に尖らせた
一般的な包丁の研ぎ方



中心線に対し3対7で片側を直線的に、
反対側をハマグリ形に整える、
独自の研ぎ方



成形前の段階から鍛造、焼き入れ、戻し、研磨、組み立て、仕上げまで全工程は60以上。特に「江戸研ぎ」の仕上げ研磨作業は、二代目刀舟が己の手指の感覚で研いでいく繊細な作業。気が遠くなるほどの経験と研ぎ澄まされた感覚、そして研ぎの一つ一つに心を込めて仕上げていく。



「匠の技」が冴え渡る「江戸研ぎ」の和包丁
一丁一丁丹誠込めて誂えました



につぽんのおいしき、おもてなしを支える「一本」を造りたい。
刀舟技研の包丁が出来るまで

刀舟のあゆみ

昭和21年	東京都台東区御徒町にて「トザキ商店」を創業
昭和27年	東京都荒川区日暮里に移転
昭和29年	株式会社トザキ商店設立（代表・戸崎幸一）
昭和43年	自社ブランド「房近」販売開始
昭和48年	自社ブランド「刀舟・TOSHU」販売開始
平成10年	代表取締役現代表の戸崎隆徳が就任
平成18年	「株式会社刀舟技研」へ社名を変更
平成20年	刃物ブランド「阿武隈川」の登録買取
平成24年	事業本部兼ショールームを埼玉県三郷市へ移転
平成29年	本社を埼玉県三郷市へ移転

① 火造り鍛造



“刀鍛冶”で一番に連想するのはやはり熱した鉄を打つ場面でしょう。鋼（はがね）を鍛える作業は「火造り」と言い、切り出した材料を1000℃近くまで熱し、熟練の職人が経験と技で丹念に打ち、硬く強くしていくのです。

② 焼入れ・焼戻し



一般的には包丁の刃先は鋭い方が切れ味が良いとされますがその分刃こぼれしやすくなります。鋼を打つ、急冷する、熱するを繰り返す事で、接合した鋼材の特性を引き出すとともに耐食、耐摩耗、高靱、耐久性を補完する作業です。

③ 接合から型抜き



その後、火造りで出来た包丁を製品の形にする為に、余分なところを切りとる、「押し切り」だけでは取りきれなかった細かい線の仕上げや、「押し切り」で出来たバリ取りの為に、水砥を使い整形します。

④ 江戸研ぎ



5種類の砥石を用いてコンマ1ミリ単位の調整を要する繊細な手作業。「江戸研ぎ」。刃先が薄く鋭角なので、食材への食い込みが良く、摩擦や抵抗も少ない為、力を入れずにスッと切れるまさに「究極の切れ味」。食材の繊維を壊さず肉や魚の旨味を逃さないまさに「食材が活きてる」調理ができるのです。

⑤ 持ち手取り付け



刀身に持ち手を付けて完成です。「刀舟」の高級包丁は、成形前の段階から鍛造、焼き入れ、戻し、研磨、組み立て、仕上げまで60以上の工程を経て出来上がります。そのため、機械生産と異なりますが、切れ味、長持ちの度合いは歴然といえるでしょう。

粉末ハイス鋼

【 Powder High-speed steel 】



1 牛刀

品番	サイズ
22502	180mm
22504	210mm
22505	240mm
22507	270mm
22508	300mm

3 ペテ

品番	サイズ
22516	120mm
22515	150mm

2 三徳

品番	サイズ
22517	165mm
22518	180mm

鋼材：FAX20（割込）
ハンドル：黒合板柄

破れ傘 多重層

【 YABUREGASA-Multi-layer 】



1 牛刀

品番	サイズ
22651	180mm
22652	210mm
22653	240mm
22654	270mm

3 ペテ

品番	サイズ
22665	120mm
22666	150mm

2 三徳

品番	サイズ
22661	180mm

鋼材：V金10号
ハンドル：18-8ステンレス

青紙スーパ

【 AOGAMI-Super 】

鋼材：青紙スーパ
ハンドル：黒合板柄



1 牛刀

品番	サイズ
11704	210mm
11705	240mm
11707	270mm

3 ペテ

品番	サイズ
11716	120mm
11715	150mm

2 三徳

品番	サイズ
11718	180mm

鉋目合板ハンドル

【 TSUCHIME-Plywood handle 】

鋼材：V金5号(三層鋼)
ハンドル：黒合板柄



1 牛刀



品番	サイズ	左手用
22451	180mm	22486 210mm
22452	210mm	22487 240mm
22453	240mm	
22454	270mm	

2 三徳



品番	サイズ
22459	180mm
22492	180mm

4 ペテ



品番	サイズ
22462	120mm
22461	150mm
22494	120mm
22493	150mm

3 菜切

品番	サイズ
22465	170mm

鉋目モナカハンドル

【TSUCHIME-Monaka-handle】

鋼材：V金5号（三層鋼）ハンドル：18-8ステンレス



1 牛刀



品番	サイズ
22351	180mm
22352	210mm
22353	240mm
22354	270mm
左手用	
22385	180mm
22386	210mm
22387	240mm
22388	270mm

2 三徳



品番	サイズ
22367	150mm
22368	165mm
22369	180mm
左手用	
22390	150mm
22391	165mm
22392	180mm

3 菜切

品番	サイズ
22371	170mm

4 ペテ

品番	サイズ
22366	120mm
22365	150mm
左手用	
22396	120mm
22395	150mm

5 筋引

品番	サイズ
22381	240mm
22382	270mm



1 牛刀

品番	サイズ
22301	180mm
22302	210mm
22303	240mm
22304	270mm

2 三徳

品番	サイズ
22317	165mm
22318	180mm

3 菜切

品番	サイズ
22319	170mm

4 ペテ

品番	サイズ
22316	120mm
22315	150mm

5 骨スキ

品番	サイズ
22321	145mm

6 筋引

品番	サイズ
22331	240mm
22332	270mm

鋼材：V金5号（三層鋼）
ハンドル：18-8ステンレス

SC
Pro2

【SC-Pro2】



1 牛刀

品番	サイズ
22401	180mm
22402	210mm
22403	240mm
22404	270mm

3 ペテ

品番	サイズ
22415	120mm
22416	150mm

2 三徳

品番	サイズ
22411	150mm
22412	165mm
22413	180mm

SS

【SS】



1 柳刃

品番	サイズ
14711	210mm
14712	240mm

3 味切

品番	サイズ
14731	105mm
14732	120mm

2 出刃

品番	サイズ
14722	150mm
14723	165mm
14724	180mm

鋼材：ステンレス本鍛造
ハンドル：プラ柄

鋼材：白紙1号(割込)
ハンドル：黒合板柄

磨きG鋼

【MIGAKI-G-steel】



1 菜切

品番	サイズ
17491	170mm

鋼材：ゴールド鋼
ハンドル：プラ柄

鉋目シリーズ

【TSUCHIME-series】



1 三徳
(マホガニー柄)

品番	サイズ
17651	165mm

2 剣型三徳
コムプライトハンドル(レッド)

品番	サイズ
22711	170mm

3 剣型三徳
コムプライトハンドル(グレー)

品番	サイズ
22712	170mm

1 鋼材：ゴールド鋼
2,3 鋼材：V金5号
ハンドル：マホガニー柄
ハンドル：コムプライトハンドル

ダマスカスシリーズ

【DAMASCUS-series】



1 三徳 (紫檀柄)

品番	サイズ
22945	180mm

2 三徳 (プラ柄)

品番	サイズ
22943	180mm

3 和牛刀
(八角水牛柄)

品番	サイズ
22941	200mm

鋼材：V金10号
ハンドル：紫檀・プラ・八角水牛

名匠多様包丁

【 MEISHO-Multiple-knife 】



1 巾細

品番	サイズ
13831	240mm
13832	270mm
13833	300mm

2 巾広

品番	サイズ
13841	150mm
13842	180mm
13836	240mm
13837	270mm
13838	300mm

鋼材：V金10号
ハンドル：紫檀柄

名匠SS超鋼（鏡面）

【 MEISHO-SS Super steel 】



1 柳刃

品番	サイズ
13851	240mm
13852	270mm
13853	300mm
13854	330mm
13855	360mm

ふぐ引

品番	サイズ
13856	240mm
13857	270mm
13858	300mm
13859	330mm

鋼材：V金10号
ハンドル：八角水牛柄

名匠本焼

【 MEISHO-HONYAKI 】



1 柳刃

品番	サイズ
13861	240mm
13862	270mm
13863	300mm
13864	330mm
13865	360mm

ふぐ引

品番	サイズ
13866	240mm
13867	270mm
13868	300mm
13869	330mm

鋼材：V金10号
ハンドル：八角水牛長桂柄

名匠特上鰻

【 MEISHO-Special-eel knife 】



1 江戸裂

品番	サイズ
13875	180mm
13876	195mm
13877	210mm
13878	225mm
13879	240mm
13880	270mm

鋼材：白紙 1号
ハンドル：本水牛柄

名匠青鋼

【 MEISHO-Blue-steel 】



1 柳刃

品番	サイズ
13303	240mm
13304	270mm
13305	300mm
13306	330mm
13307	360mm

2 ふぐ引

品番	サイズ
13361	240mm
13362	270mm
13363	300mm
13364	330mm

蛸引

品番	サイズ
13313	240mm
13314	270mm
13315	300mm
13316	330mm
13317	360mm

3 出刃

品番	サイズ	品番	サイズ
13324	150mm	13328	210mm
13325	165mm	13329	225mm
13326	180mm	13330	240mm
13327	195mm		

鋼材：青紙 1号
ハンドル：八角本水牛柄

本銘

【 HONMEI 】



鋼材：白紙1号
ハンドル：本水牛柄



3 ふぐ引

品番	サイズ
13261	240mm
13262	270mm
13263	300mm
13264	330mm

4 出刃

品番	サイズ	品番	サイズ
13222	120mm	13227	195mm
13223	135mm	13228	210mm
13224	150mm	13229	225mm
13225	165mm	13230	240mm
13226	180mm	13220	270mm

1 柳刃

品番	サイズ
13203	240mm
13204	270mm
13205	300mm
13206	330mm
13207	360mm

2 蛸引

品番	サイズ
13213	240mm
13214	270mm
13215	300mm
13216	330mm
13217	360mm

5 舟行

品番	サイズ
13251	150mm
13253	180mm
13255	210mm
13257	240mm

6 薄刃東型

品番	サイズ
13233	180mm
13234	195mm
13235	210mm
13236	225mm
13237	240mm

7 薄刃鎌型

品番	サイズ
13243	180mm
13244	195mm
13245	210mm
13246	225mm
13247	240mm

房近

3

修理・研ぎ直し承ります

お電話

048-951-3171

■受付時間／平日9:00～17:00

FAX

048-951-3172

■受付時間／24時間・年中無休

ネット

www.hamono-ft.jp

検索は 刀舟技研



8 江戸裂

品番	サイズ
13275	180mm
13277	210mm
13278	225mm
13279	240mm

9 寿司切

品番	サイズ
13288	210mm
13289	240mm

10 骨切

品番	サイズ
13258	270mm
13259	300mm

11 麺切（黒打）

品番	サイズ
13281	270mm
13282	300mm
13283	330mm
13284	360mm

12 麺切（磨き）

品番	サイズ
13285	270mm
13286	300mm
13287	330mm

13 黒打出刃（薄口）

品番	サイズ
13902	240mm
13903	270mm
13904	300mm
13905	330mm

13 黒打出刃（中厚）

品番	サイズ
13912	240mm
13913	270mm
13914	300mm
13915	330mm

13 黒打出刃（厚口）

品番	サイズ
13922	240mm
13923	270mm
13924	300mm

14 中華包丁（丸柄）

品番	サイズ
13291	#1
13292	#2
13293	#3

15 中華包丁（カシメ柄）

品番	サイズ
13294	#6
13295	#7

特級SS超鋼

【 Special grade SS Super steel 】



1 柳 刃

品番	サイズ
13602	210mm
13603	240mm
13604	270mm
13605	300mm
13606	330mm

2 出 刃

品番	サイズ
13622	120mm
13624	150mm
13625	165mm
13626	180mm
13627	195mm
13628	210mm

ふぐ引

品番	サイズ
13662	270mm
13663	300mm

鋼材：銀紙3号
ハンドル：本水牛柄

一級

【First grade】



鋼材：白紙 1号 ハンドル：本水牛柄



1 柳刃

品番	サイズ
13101	180mm
13102	210mm
13103	240mm
13104	270mm
13105	300mm
13106	330mm
13107	360mm

2 蛸引

品番	サイズ
13112	210mm
13113	240mm
13114	270mm
13115	300mm
13116	330mm
13117	360mm

3 出刃

品番	サイズ
13122	120mm
13123	135mm
13124	150mm
13125	165mm
13126	180mm
13127	195mm
13128	210mm
13129	225mm
13130	240mm

4 舟行

品番	サイズ
13151	150mm
13153	180mm
13155	210mm

5 薄刃東型

品番	サイズ
13131	150mm
13132	165mm
13133	180mm
13134	195mm
13135	210mm
13136	225mm
13137	240mm

6 薄刃鎌型

品番	サイズ
13143	180mm
13144	195mm
13145	210mm
13146	225mm
13147	240mm

7 むきもの

品番	サイズ
13181	180mm

8皮むき(片刃)

品番	サイズ
13186	105mm

8皮むき(両刃)

品番	サイズ
13185	105mm

9 出刃(黒打)

品番	サイズ
16901	120mm
16902	150mm
16903	165mm
16904	180mm
16905	210mm

房近

5

特製
【 Premium 】



1 柳 刃

品番	サイズ
14102	210mm
14103	240mm
14104	270mm

2 出 刃

品番	サイズ
14122	120mm
14123	135mm
14124	150mm
14125	165mm
14126	180mm

鋼材：鋼（霞研）
ハンドル：プラ柄

別作改良
【 BESSAKU-KAIRYO 】



1 柳 刃

品番	サイズ
14302	210mm
14303	240mm

2 出 刃

品番	サイズ
14321	105mm
14322	120mm
14323	135mm
14324	150mm
14325	165mm
14326	180mm



鋼材：鋼
ハンドル：プラ柄

別作黒打
【 BESSAKU-KUROUCHI 】



1 菜切角型

品番	サイズ
16611	165mm
16612	180mm

2 味切

品番	サイズ
16830	90mm
16831	105mm
16832	120mm

菜切東型

品番	サイズ
16613	150mm

鋼材：鋼
ハンドル：プラ柄

SSVM

【SSVM】

鋼材：AUS8A
ハンドル：黒合板柄

1 牛刀

品番	サイズ
11502	180mm
11504	210mm
11505	240mm
11507	270mm
11508	300mm

3 ペテ

品番	サイズ
11516	120mm
11515	150mm

2 三徳

品番	サイズ
11517	180mm

4 骨スキ東型

品番	サイズ
11521	135mm

SSVM 片刃

【SSVM-single-edged】

鋼材：AUS8A
ハンドル：黒合板柄

1 柳刃

品番	サイズ
11562	210mm
11561	250mm
11563	270mm

2 出刃

品番	サイズ	品番	サイズ
11553	135mm(薄口)	11557	180mm
11558	150mm(薄口)	11571	210mm
11555	150mm	11572	240mm
11556	165mm		

鮭切

品番	サイズ
11573	270mm
11574	300mm

味切

品番	サイズ
11581	105mm
11582	120mm

房近

7

スウェーデン鋼

【 Swedish-Steel 】



1 牛刀

品番	サイズ
11202	180mm
11204	210mm
11205	240mm
11207	270mm
11208	300mm

3 ペテ

品番	サイズ
11216	120mm
11215	150mm

2 三徳

品番	サイズ
11217	180mm

4 骨スキ東型

品番	サイズ
11221	135mm
11223	150mm

合金鋼ツバ無

【 GOUKIN-Steel 】



1 牛刀

品番	サイズ
11178	330mm
11179	360mm

3 厚口牛刀

品番	サイズ
11109	240mm
11110	270mm
11111	300mm

2 巾広牛刀

品番	サイズ
11173	240mm
11174	270mm
11175	300mm

鋼材：スウェーデン鋼
ハンドル：黒合板柄

鋼材：合金鋼
ハンドル：ローズ柄

金紙1号ツバ無【KINGAMI-No.1】



1 牛刀

品番	サイズ
11302	180mm
11304	210mm
11305	240mm
11307	270mm
11308	300mm

2 三徳

品番	サイズ
11317	180mm

筋引

品番	サイズ
11332	240mm
11333	270mm

鋼材：金紙1号
ハンドル：黒合板柄

梨地【NASHII】



1 菜切

品番	サイズ
15701	165mm

2 三徳

品番	サイズ
15702	165mm

鋼材：ゴールド鋼（三枚打）
ハンドル：プラ柄

日本鋼ツバ無【NIHON-steel】



1 牛刀

品番	サイズ
11102	180mm
11104	210mm
11105	240mm
11107	270mm
11108	300mm

2 筋引

品番	サイズ
11132	240mm
11133	270mm
11134	300mm

鋼材：鋼
ハンドル：黒合板柄



園芸器具の最高峰 阿武隈川

秘法の焼入れを応用し、心地よい切れ味と寿命の長い器具づくりのため、明治・大正・昭和と長きに渡り、研究ひとすじに打ち込んだ自信を持っておすすめする＜阿武隈川＞剪定器具です。

1 剪定鋏A
(鉄止)

品番	サイズ
33112	180mm
33111	200mm

2 剪定鋏B
(革止)

品番	サイズ
33103	180mm
33102	200mm

3 剪定鋏
(つばめ型)

品番	サイズ
33101	180mm

4 池坊鋏

品番	サイズ
33161	165mm

5 古流鋏

品番	サイズ
33163	165mm

6 大久保鋏

品番	サイズ
33151	6寸
33152	6寸5分

7 穂長鋏

品番	サイズ
33155	3寸刃

8 葉刈鋏

品番	サイズ
33157	4寸刃

オリジナル包丁を作る、贈る

ブライダル、新築・開店祝い、母の日・父の日、お世話になったあの方へ、
自分へのギフトに・きっと喜ばれる、高級包丁

贈り物に刃物ってよくないの？お客様からよくそういった質問を承けることがあります。

「切れる」という忌み言葉を連想させることから、懸念されている方もいらっしゃるようですが、
実は刃物は古くから「災いを断ち切り、幸運を切り拓く」といわれる縁起の良いギフトアイテムなのです。
新しい門出、記念の日に、お世話になったあの方へ、もちろん自分への特別なギフトとして、
刀舟のセミオーダー包丁はきっと喜ばれることでしょう。

◆セレクト内容

- 1 鋼材
- 2 形状と刃渡り
- 3 ハンドル
- 4 名入れ

1 包丁の鋼材を3種類よりお選びください。

V金5号 ステンレス



切れ味が良く、永く切れるバランスの良い鋼材です。サビに強く刃こぼれもしにくいので、ご家庭用としてまずは一本良いものをという方におすすめしたい、人気NO.1の材質です。

22,000円(税別)

V金10号 ステンレス



V金5号よりも粘り気が強く、さらに刃こぼれしにくい鋼材です。食材の匂いもつきにくく、お手入れも簡単。ご家庭料理の上級者や開店祝い、海外の方への贈り物にも喜ばれるでしょう。

25,000円(税別)

青紙スーパー 鋼



素材の個性として錆びやすく、お手入れが大変ですが、切れ味、永切れ、研ぎやすさ抜群の上級者向け鋼材。鋼の包丁では最高級の鋼材を使用しております。開店祝い、道具にこだわるプロの料理人の方にもおすすめです。

28,000円(税別)

2 形状と刃渡りを4種類よりお選びください。

三徳 180ミリ
2,500円(税別)

牛刀 240ミリ
8,000円(税別)

牛刀 210ミリ
4,000円(税別)

ペテ 150ミリ
500円(税別)

キッチンや調理器具とコーディネート出来る、カラフルハンドル

3

ハンドルをお選びください。

【カムフラージュ・レッド】



8,000円(税別)

【カムフラージュ・ブルー】



8,000円(税別)

【カムフラージュ・オレンジ】



8,000円(税別)

【カムフラージュ・グリーン】



8,000円(税別)

【マーブル・ホワイト】



4,000円(税別)

【マーブル・ベージュ】



4,000円(税別)

【マーブル・ブラック】



4,000円(税別)

【パール・ホワイト】



6,000円(税別)

【パール・ピンク】



6,000円(税別)

【パール・アバロン】



6,000円(税別)

【コムプライト・レッド】



3,000円(税別)

【コムプライト・グレー】



3,000円(税別)

【スケイル・ブルー】



12,000円(税別)

4

名入れの有無

名入れ加工・1,500円(税別)

文字は漢字、ひらがな、カタカナ、ローマ字よりお選びいただけます。



※写真はイメージです

◆ご注文方法について

お電話

048-951-3171

■受付時間/平日9:00~17:00

ネット

www.hamono-ft.jp

検索は 刀舟技研

■受付時間/24時間・年中無休



F A X

048-951-3172

■受付時間/24時間・年中無休 ■裏面の注文書をご利用ください

◆お支払い方法

お支払いは前金でお願いいたします。注文の際に本体合計金額+消費税+送料の864円をお振込ください。

下記指定口座へ銀行振込でお願いいたします。(お振込手数料はお客様のご負担となります)

お振込先

みずほ銀行 三郷支店 普通 1242773 株式会社刀舟技研 カ) トウシュウギケン

(お品物のご送付時のお名前と同一の名義でお振込いただけますよう、お願い致します。)

◆ご注意

■表示価格には別途消費税が加算されます。■オーダー品につき、受注後のキャンセルはご容赦ねがいます。(ご注文いただき、代金のお振込が完了した時点で受注となります) ■万が一キャンセルされた場合のご返金はいたしません。■納期について: 約50日程度のお時間をいただいております。(お急ぎの場合はご相談ください) ■同じ組み合わせの商品を複数ご注文の際は数量をお伝えください。組み合わせが異なる商品(=種類が異なる商品)を複数ご注文の場合は、1種類ごとの受注でカウントいたします。■商品価格は鋼材の価格高騰などに伴い、事前の告知なく変更する場合がございます、予めご了承ください。

セミオーダー・OEM

【Semi-Order/OEM】

FAX送信日

年 月 日 送信

刀舟技研 セミオーダー注文書

送信枚数

ご注文の種類が
複数ある時に
ご記入ください

送目

枚中

お願い

「利用規約」をご覧いただいた上、ご承諾されましたらチェックを入れてください。

☐ 受注時点（ご注文いただき、頭金のお振込が完了した状態）で効力のある
「利用規約」にご承諾の上、注文します。

お名前 ※代金お振込の際の名義と同一のお名前をお願いいたします

フリガナ

様

お電話番号

携帯

— —

ご自宅

— —

ご住所

〒□□□-□□□□

都
県
府市 町
区

マンション・アパート名

メールアドレス

携帯

@

PC

@

四角の部分にチェックを入れてください

鋼材

☐V金5号 ステンレス
22,000円☐V金10号 ステンレス
25,000円☐青紙スーパー 鋼
28,000円

形状と刃渡り

☐

三徳 180ミリ 2,500円

☐

牛刀 210ミリ 4,000円

☐

牛刀 240ミリ 8,000円

☐

ペテ 150ミリ 500円

ハンドル

スケール各色
12,000円☐

レッド

☐

ブルー

☐

グリーン

☐

ブラック

カムフラージュ各色
8,000円☐

レッド

☐

ブルー

☐

オレンジ

☐

グリーン

パール各色
6,000円☐

ホワイト

☐

ピンク

☐

アバロン

マーブル各色
4,000円☐

ホワイト

☐

ベージュ

☐

ブラック

コムプライト各色
3,000円☐

レッド

☐

グレー

名入れ加工

☐

無

☐

有

内容

その他 ご自由にご記入ください。※納期の指定は承っておりません。

❖ご利用規約

■表示価格には別途消費税が加算されます。■オーダー品につき、受注後のキャンセルはご容赦ねがいます。（ご注文いただき、代金のお振込が完了した時点で受注となります）■万が一キャンセルされた場合のご返金はいたしません。■納期について：約50日程度のお時間をいただいております。（お急ぎの場合はご相談ください）■同じ組み合わせの商品を複数ご注文の際は数量をお伝えください。組み合わせが異なる商品（＝種類が異なる商品）を複数ご注文の場合は、1種類ごとの受注でカウントいたします。■商品価格は鋼材の価格高騰などに伴い、事前の告知なく変更する場合がございます、予めご了承ください。

ご注文、ありがとうございました。ご満足いただけるよう、心を込めてお作りいたします。

お品物がとどくまで今しばらくお待ちください。

FAX 048-951-3172

■FAXの送信間違いには充分ご注意ください

FAX
送信方向



株式会社 刀舟技研

〒341-0038 埼玉県三郷市中央 5-1-8

TEL.048-951-3171 URL: www.hamono-ft.jp