

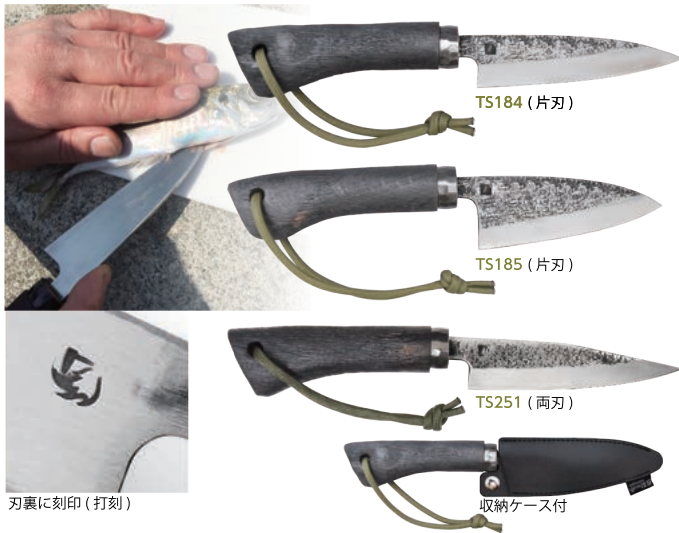
鍛冶屋 みたか

# Outdoor Tool Series



鍛冶屋が創るアウトドアツール

## Raccoon series - 包丁 - (片刃・両刃)



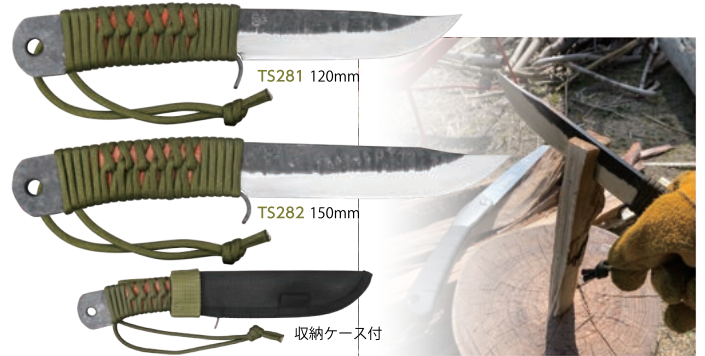
刃裏に刻印(打刻)

### Raccoon ナイフ

アウトドアフィールドでカッコよく使える最強ナイフ! 切味・耐久性共に優れた「V金 10号鋼」の手造り仕上げ。コンパクトでサビに強くメンテナンスも簡単で永切れします。キャンプや BBQ などにおすすめのアウトドアナイフと、海や溪流で釣った魚をメタリハラワタを出したりする際に便利な魚用(片刃・右用)ナイフからお選びいただけます。いずれも専用ケース付なので収納・携帯に便利です。\*ケースのみでの販売もごございます。

品番	商品名	刃長(mm)	刃厚(mm)	重量(g)
TS184	万能 片刃 (右用) 120	120	3	120
TS185	小出刃 片刃 (右用) 105	105	3	130
TS251	アウトドアナイフ 120	120	3	120

## Raccoon series - バトニングナイフ - (両刃)

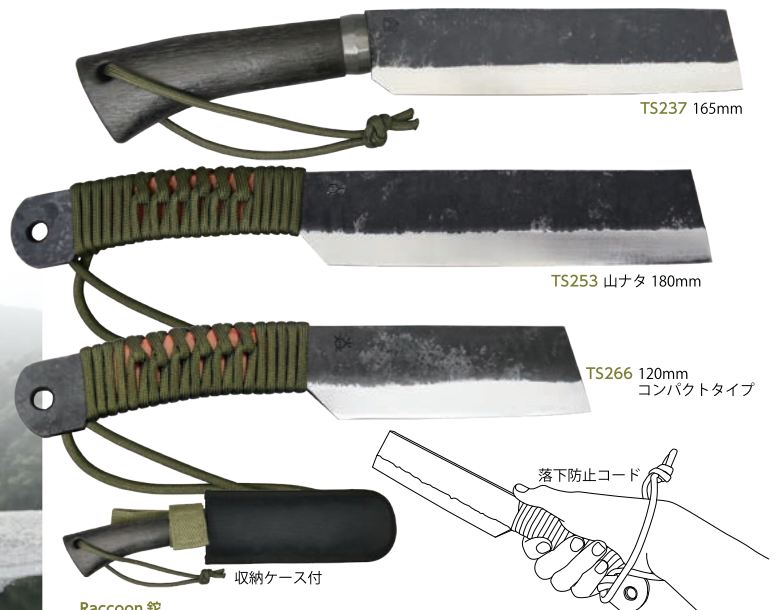


### Raccoon バトニングナイフ

最強タフなバトニングナイフです。これ一本で薪割りやフェザーも楽々こなします。刃と柄が一体型(フルタンク)なので非常に丈夫で、ハンドルをパラコードで巻いているので滑りにくいです。刃は青銅 2号本鍛造仕上げで切味・耐久性に優れています。6mm 厚で広葉樹もパワフルに切断できる反面、繊細な調理作業もこなします。

品番	商品名	刃長(mm)	刃厚(mm)	重量(g)
TS281	バトニングナイフ 120	120	5	230
TS282	バトニングナイフ 150	150	6	280

## Raccoon series - 鉞 - (両刃)

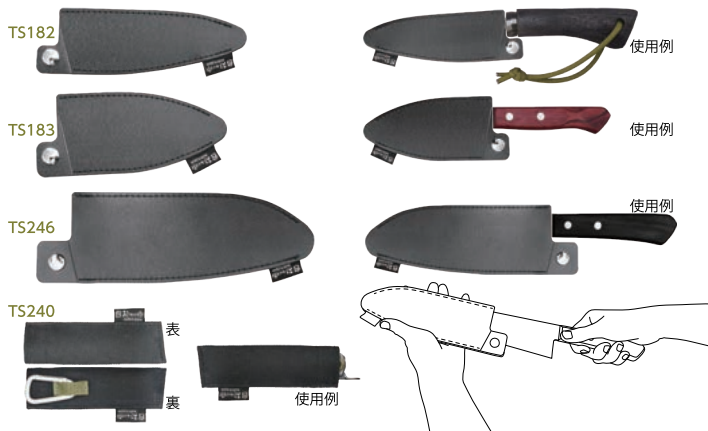


### Raccoon 鉞

男心をくすぐる、厚みのある青銅 2号を手打鍛造した黒打仕上げの本格鉞です。刃は丈夫で耐久性に優れ、両刃タイプなので薪を真っ直ぐに割ることが容易にでき、スカンジグランド形状により硬い広葉樹でもパワフルに割裂できます。専用ケース付なので収納・携帯に便利です。柄は手に馴染みグリップしやすい本樫焼柄タイプと、頑丈な刃・柄一体型のパラコード巻きタイプがありますので、お好みに合わせてお選びいただけます。

品番	商品名	刃長(mm)	刃厚(mm)	重量(g)
TS237	両刃 黒打 165 本樫焼柄	165	6	345
TS239	両刃 黒打 165 パラコード柄	165	6	405
TS252	両刃 黒打 180 本樫焼柄	180	6	380
TS253	両刃 黒打 180 パラコード柄	180	6	425
TS266	両刃 黒打 120 パラコード柄	120	6	330

## Raccoon series - 収納ケース -



### Raccoon ナイフケース

アウトドアでナイフや包丁を持ち運びたい時や保管したい時に、収納ケースがあれば怪我や刃欠けの心配もなく、安心です。素材は丈夫で水に強いベルボレーン(ポリエチレンの発泡シート)を採用。汚れても洗う事ができ、先が開いているのでゴミや湿気がたまりにくい設計で清潔に保てます。ボタン止めが付いているのでケースから抜け落ちる心配もありません。お手持ちの刃物のサイズ・形に応じて3タイプからお選び下さい。\*ボタンが刃に当たりますので十分に開口してから出し入れして下さい。

品番	商品名	対応サイズ(mm)	全長(mm)	幅(mm)	厚さ(mm)	重量(g)
TS182	万能用 120	120	155	49	4	15
TS183	小出刃用 105	105	140	62	4	17
TK246	三徳用 165	165	205	66	4	26

### Raccoon 肥後守ケース 大用

肥後守ナイフを携帯したい時や保管したい時に、収納ケースがあれば怪我や刃欠けの心配もなく、安心です。素材は軽くて丈夫なポリエステルを採用。カラビナ付で持ち運びに重宝します。こちらは肥後守大用です。(縦 105mm/幅 30mm/厚さ 3mmまで対応)お手持ちの刃物のサイズに応じてご使用下さい。

品番	商品名	対応サイズ(mm)	全長(mm)	幅(mm)	厚さ(mm)	重量(g)
TS240	大用	105	105	30	3	7



## 剣鉈 (両刃)



※規格変更に伴い、銘が入っていない場合があります。

### 剣鉈

品番	商品名	刃長(mm)	刃厚(mm)	重量(g)
TK052	黒本革サック付 120	120	5	150
TK053	黒本革サック付 135	135	5	160
TK054	黒本革サック付 150	150	6	220
TK055	黒本革サック付 165	165	6	230
TK056	黒本革サック付 180	180	6	250
TK057	黒本革サック付 210	210	6	295

青銅2号を鍛造黒打仕上げした剣鉈(ブッシュクラフトナイフ)です。グリップ感抜群の本柵柄は火で炙り、焼け付いた煤を丁寧にブラシで除去する事により立体的に木目を浮かび上がらせています。やや長めのヒルト付で、手をより安全に保護してくれます。釣り・登山・キャンプなどのアウトドアシーンに最適で、簡単な薪割りからフェザースティック、調理まで幅広い用途でご利用いただけます。過酷な環境でも長時間持ち運べる様に軽量化にもこだわった逸品です。付属の収納・携帯に便利な鞘は本革を贅沢に使用しています。

## 包丁 (両刃)



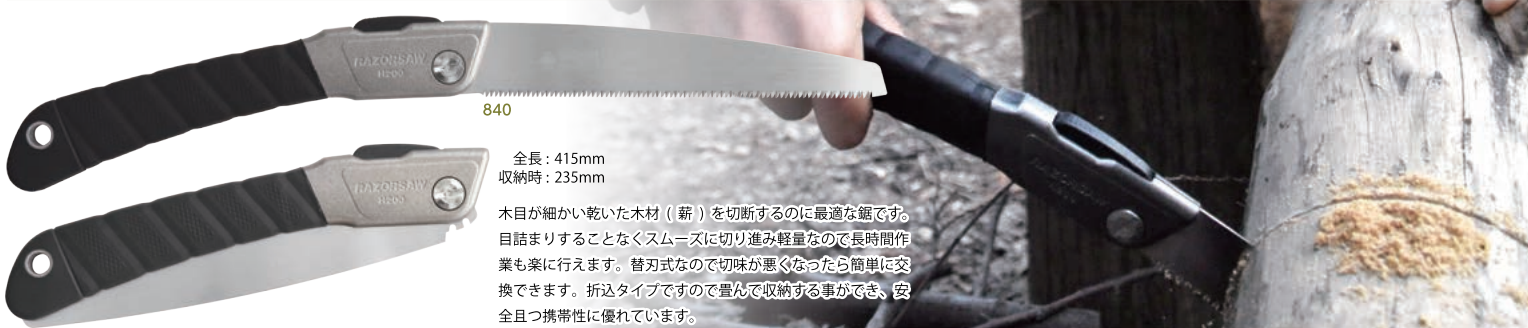
### 誠員作 V 金 10 号積層鋼包丁 (両刃)

品番	商品名	刃長(mm)	刃厚(mm)	重量(g)
TD014	三徳	165	3	145
TD018	ペティ	150	3	85
TD232	三徳 オスカル	165	3	145
TD233	中三徳 オスカル	145	3	125
TD234	三徳 アンドレ	165	3	145
TD235	中三徳 アンドレ	145	3	125

収納例(※ケース TS246 は別売です)

鋼を赤らめてハンマーで叩く「鍛造」という技法で造った包丁です。アウトドアフィールドで優れた切味の耐久性を遺憾なく発揮します。サビに強い「V 金 10 号鋼」を採用しておりますのでメンテナンスもお手軽です。三徳タイプと中三徳タイプがあります。収納・携帯に便利なケース(別売)もラインナップにございますので併せてご利用ください。

## 鋸



840  
全長: 415mm  
収納時: 235mm

木目が細かく乾いた木材(薪)を切断するのに最適な鋸です。目詰まりすることなくスムーズに切り進み軽量なので長時間作業も楽に行えます。替刃式なので切味が悪くなったら簡単に交換できます。折込タイプですので畳んで収納する事ができ、安全且つ携帯性に優れています。



1160  
全長: 235mm  
収納時: 155mm

携帯に大変便利なカッター式鋸です。アウトドアには勿論、幅広いシーンで活躍できる万能タイプです。刃はニッケルコーティング仕上げにより錆びにくく、鋭い切味が持続します。刃の交換も簡単な替刃式です。(本体にはカッター刃も取付可能)

### 鋸

品番	商品名	刃長(mm)	刃厚(mm)	重量(g)
840	レーザーソー FD-20A 万能 本体	200	0.7	189
S840	レーザーソー FD-20A 万能 替刃	200	0.7	33
1160	小さくてもう一人前 一般 本体	80	0.45	76
S1160	小さくてもう一人前 一般 替刃	80	0.45	6
TS144	Plant Hunter mini 本体	100	0.6	45
TS145	Plant Hunter mini 替刃	100	0.6	8



TS144  
全長: 240mm  
収納時: 135mm

ロック機構有り

アウトドアに持ち出しやすい、畳むと手のひらに収まるコンパクトな本格鋸です。鋸刃は目の細かい仕様ですので少ない抵抗でスムーズに切断できます。折込式ですので収納、携帯も安全です。替刃式なので刃を交換でき、経済的です。柄は天然木のサクラを採用。※替刃の交換にはプラスチックドライバーが必要です。

## 肥後守 (両刃)

### 肥後守ナイフ

サビに強い「V 金 10 号鋼」を採用した和式折込ナイフです。軽量且つ利便性に優れていますので、野外でのあらゆるシーンにご利用できます。便利な収納ケース(別売)もラインナップにございますので併せてご利用ください。

品番	商品名	刃長(mm)	刃厚(mm)	重量(g)
UK079	VG10 ステンレス鞘 大	80	3	50



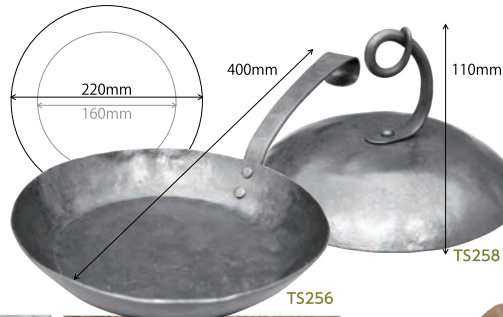
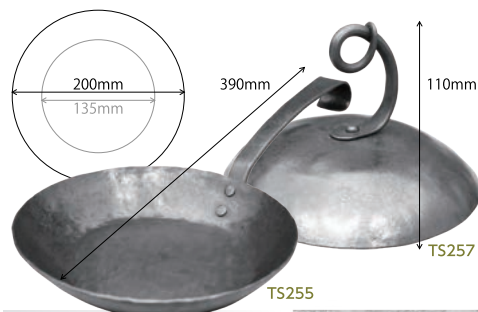
UK079

収納例(※ケース TS240 は別売です)

チキリ

ロックは無いのでチキリ(峰指)を親指でしっかりと抑えてご利用下さい。

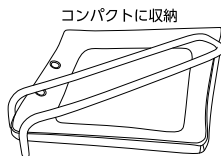
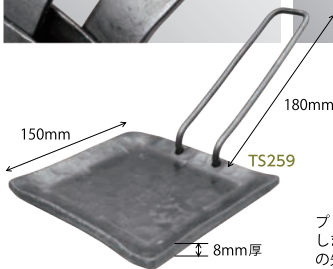
# millio 鍛造シリーズ



鉄のフライパンなので高温調理や鉄分補給に最適です。



収納袋 (素材/コットン)  
フライパン用: 270mm×475mm  
ソコ鉄板用: 210mm×270mm



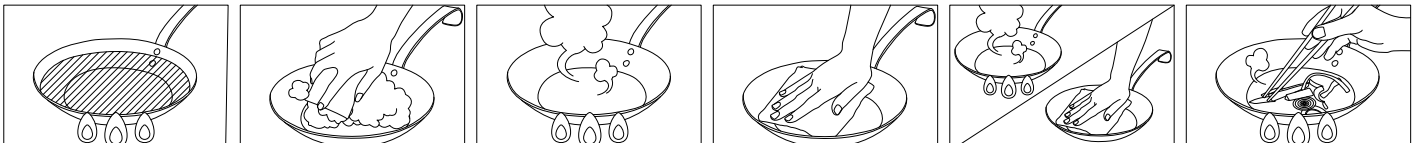
コンパクトに収納  
プレートからハンドルを外した状態で収納します。使用時はプレートの穴にハンドルの先を差し込んで、テコの原理で使います。※落下に十分ご注意ください。

## millio 鍛造フライパン

品番	商品名	サイズ(mm)	厚み(mm)	重量(g)
TS255	20cm ショート	200	2.2	740
TS256	22cm ショート	220	2.2	960
TS257	20cm 用 フタ	200	2.2	640
TS258	22cm 用 フタ	220	2.2	740
TS259	ソコ鉄板 正方形	150	8	1450

自由鍛造の技術を活かし造り上げたアイアン調理道具です。ハンマーを用い、全て手作業で成形するので、丈夫で機能性が高く耐久性も抜群です。出来上がる製品一つ一つの表情が異なり、手作りならではの風合いが魅力です。使い込むほど油が馴染み、焦げ付いても磨いてお手入れできるので未永くご使用いただけます。高温調理により、表面はこがり中はふっくらジューシーに仕上がります。保温性も大変優れています。アウトドアでの調理に最適です。ソコ鉄板は板厚8mmの極厚タイプです。いずれも収納袋が付属してきます(フタは除く)。

## フライパンのシーズニング方法

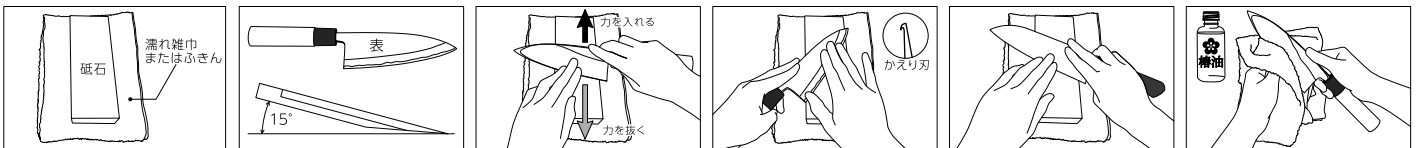


フライパンに水を張り加熱します。ぬるま湯になったら火から下ろします。  
ワックスなどを落とすため洗剤で洗います。  
コンロやバーナーの上のせ、弱火で空焼きします。白い煙が出なくなるまで続けます。  
火を止めキッチンペーパー等で油をまんべんなく塗ります。※火傷にご注意下さい。  
一旦冷まし、再び空焼き・油塗り作業を繰り返します。フライパンに油が馴染みます。  
使用前に野菜くず等でじっくり炒めると鉄臭さを取ってくれます。炒めた野菜くずを捨て、その後調理開始して下さい。

### ご使用後の保管方法

- ①フライパンに水を張り火にかけ沸かします。
- ②汚れが浮いてきたら流し、タワシ等でこすり落とします。
- ③綺麗になった後、空焼きし、油を塗ります。
- ④冷ました後、収納します。

## 刃物のお手入れ方法



安定した場所に濡れ雑巾やふきんを敷いて砥石が動かないようにして下さい。砥石に少量の水をかけながら研いでいきます。  
片刃包丁(和包丁)の場合、15°位(丁度10円玉2枚入るくらい)の角度をつけて表を砥ぎます。  
刃を指で支え、ゆっくりと前後に動かします。  
刃の裏側にかえり刃(刃の部分がザラツとした手触りになります)が出たら、包丁を裏返し、かえり刃がなくなる程度に2~3回軽く研いで下さい。  
両刃包丁(洋包丁)の場合は、両面とも同じ回数で研いで下さい。研いだ面のかえり刃がなくなる程度に研いで下さい。  
研いだ後、水が熱い湯でよく洗い、乾燥させて包丁差しやナイフスタンドに保管して下さい。

### ご使用後の保管方法

錆びないように使用後は水が熱い湯でよく洗い、水分が完全に抜けるよう乾燥させて下さい。又、完全保管の場合は「椿油」等の刃物専用油で拭いてから新聞紙等にくるんで保管して下さい。砥石は天然・人工でも中砥クラスをおすすめします。

●片刃包丁(和包丁) 刃の断面図 ●両刃包丁(洋包丁) 刃の断面図



玉鳥産業株式会社 事業部

〒673-0404 兵庫県三木市大村58-14 TEL: 0794-83-1123  
E-mail: webmaster@miki-japan.com FAX: 0794-83-2273

営業時間 平日 9:00~17:00 (毎週土日祝日休)

<http://www.miki-japan.com/>

みきかじや村

この規格は予告なく変更する場合があります 2020.09.01

facebook

Instagram



\*ハンドメイドの商品や鍛造品は寸法・重量・仕上げに若干のバラつきがございます。表記サイズは全てmm(ミリメートル)です。