



みきかじや村のキッチンツール

Kitchenware

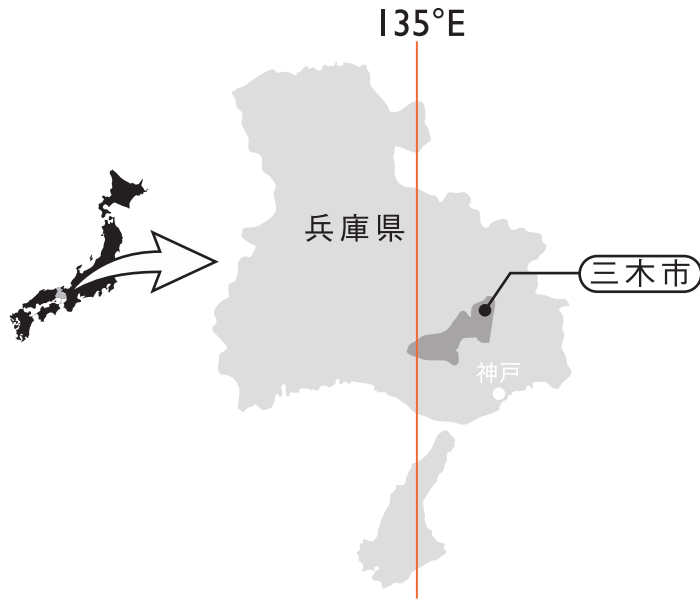
Vol.5

「みきかじや村」の想いとは？

「炎と鋸」に秘める想い

みきかじや村の想いとは

鍛冶人たちはいく年もかけひとつひとつの技を修得、みがき続けています。そこで生まれる道具は魂が宿り、長きにわたり愛用される逸品となります。また、使い手は、自分に合った究極の道具を探し求め、日々技を磨き続け、素晴らしい仕事をこなし続けています。そんな両方の気持ちが通じ合う場所を作っていければ…それが「みきかじや村」の想いです。



三木金物のシンボル「金物鷲」

その起源は昭和8年にさかのぼります。当時大水害に見舞われた三木町（現三木市）の気運を盛り上げるために提案されました。金物鷲は、鋸や庖丁、ナイフ、ギムネ、鉈（なた）、手鉤（てかぎ）など総数にして約3,300点の三木金物製品を組み上げた、大きな鷲のオブジェです。重さ1.5トン、翼長5m、高さ3.2mの威容は、多くのイベントに出展され、三木金物のシンボルとして注目されています。



三木金物まつり

三木市では毎年11月に「三木金物まつり」を開催しています。県内外から約18万人以上の人出で賑わう、三木市恒例の一大イベントです。地元金物製品を一堂に集めた三木金物展示・直売会、刃物修理市や金物に対する理解と親しみを深めてもらうためのいろいろなステージイベントが行われます。

「三木金物」の地域団体商標を取得

「三木金物」は平成20年2月29日に地域団体商標を取得しました。約400年の歴史を持つ三木金物は昔から続いている鍛冶職人の手づくりの技や先進機器の技術を活かして作られ、「三木金物」といえば、安心と信頼の製品であることを広く知っていただくために地域団体商標を取得しました。

三木金物ロゴマークのご紹介：



シンボルマークは三木金物の象徴である「金物鷲」をモチーフに、情熱的なオレンジ色が「ふいご」で熱した時の地鉄や銅の色を表現しています。鍛冶職人の誠実さをアピールした直線的な濃紺のロゴタイプは伝統とこだわりを表現し、落ち着いた雰囲気醸成を醸成します。

金物のまち 三木市とは？

三木市（みきし）は、兵庫県南部の東播磨地方に位置し、まちのほぼ中心部を東経135度の日本標準子午線が通過しています。「金物のまち」以外にも、酒米「山田錦」の産地としても知られています。また、市内に高速道路が4路線（ジャンクションが2か所）、国道が2路線通っており、交通の要衝となっているだけでなく、神戸市に隣接し、そのベッドタウンとしての面も持っています。近年では三木総合防災公園やひょうご情報公園都市の整備が進められ、新たな顔が生まれようとしています。

1500年の歴史

技術交流からはじまり

三木の鍛冶屋の歴史は西暦550年頃百済の聖明王の王子恵が三木の丹生山に亡命してきた際、優れた漢鍛冶をつれてきたという説と、西暦220年に神功皇后が朝鮮出兵のとき職人をつれて帰ってきたとされる説がありますが、前説が有力です。鍛冶屋そのものの歴史は更に古いようですが、優秀な技術という点からすると、この西暦550年頃を三木の鍛冶屋の起源とするのが一般的だとされています。その後、羽柴秀吉による三木城攻略戦までの間、三木は優秀な鍛冶職人のおかげで大いに栄え、優秀な宮大工を輩出し、播磨の国の都にもなりました。

400年の伝統

金物のまち三木と秀吉

1578年羽柴秀吉による三木城攻めが始まり、結果別所長治（当時の三木城城主）は自刃、三木は廃墟となります。しかしその後秀吉の地子免許（免税）により三木は復興し、このときより鍛冶屋の中でも特に金物に特化して三木金物の名前が全国に轟くようになりました。

豊富な金物群

古きよきものから先端工具まで

三木は他の金物産地とは異なり、多くの種類の金物を製造しています。鋸・鑿・小刀をはじめ、包丁・鋏・金槌・錐・鎌・鋏など昔なじみのものから、草刈丸鋸・木工丸鋸・木工ドリル・コンクリートドリルなど時代に沿った先端工具の生産も盛んです。

金物の町

三木のいま

現在に於いても三木の工業出荷額の30%以上、全国利器工匠の50%以上が三木でできています。

P03-05

みきかじや村

- ・漆霞「花びら」シリーズ
- ・蒔絵「金鳳凰」シリーズ
- ・白雲シリーズ
- ・サビに強い小包丁シリーズ
- ・ナイフスタンドシリーズ
- ・純チタン盛箸シリーズ
- ・Raccoonシリーズ



P06-08

(株)三木刃物製作所

- ・白雲上作シリーズ
- ・誠光上作シリーズ
- ・小鍛冶誠光作 白紙2号鋼シリーズ
- ・小鍛冶竹弘作 改良研シリーズ
- ・和柄シリーズ
- ・麵切包丁シリーズ
- ・體切包丁シリーズ
- ・アイデア包丁シリーズ



P09-11

田中一之刃物製作所

- ・誠貴作 青紙2号積層鋼シリーズ
- ・秀之作 青紙2号ボカン仕上シリーズ
- ・誠貴作 粉末ステンレス スーパーゴールドIIシリーズ
- ・誠貴作 極光シリーズ
- ・誠貴作 V金10号鋼シリーズ
- ・誠貴作 銀紙3号シリーズ



P12

藤原小刀製作所

- ・うなぎ包丁シリーズ
- ・小出刃包丁シリーズ
- ・万能包丁シリーズ
- ・フルーツカービングナイフシリーズ



P13

三寿刃物製作所

- ・三寿 \times V金漆両刃シリーズ
- ・三寿 \times V金漆片刃シリーズ



P14

林工業(株)

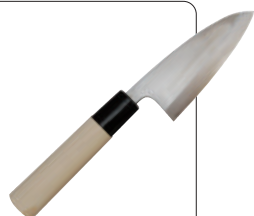
- ・白鷺の華シリーズ
- ・キッチン鋏シリーズ
- ・本清網シリーズ
- ・清網上作シリーズ



P15

(有)池内刃物

- ・小出刃包丁シリーズ
- ・万能包丁シリーズ
- ・マ切り包丁シリーズ



P16

愛宕山工業(株)

- ・鍛冶屋鍋シリーズ
- ・鍛冶屋鉄板シリーズ



P16

(株)常三郎

- ・鯉節削り器シリーズ



P17-18

(株)金口製作所

- ・天然木盛箸シリーズ
- ・塗柄盛箸シリーズ
- ・オールステン盛箸シリーズ
- ・黒合板盛箸シリーズ
- ・朴柄盛箸シリーズ
- ・ステンレスシーフックシリーズ
- ・地長シリーズ
- ・唐津型鯨鉤シリーズ
- ・ β 鉤シリーズ



P19 ▶ 包丁の構造・鋼材について・各部名称

P21 ▶ 刃付け修理・砥石の種類

P23 ▶ みきかじや村 WEB SITE INFOMATION

P20 ▶ 包丁の研ぎ方 (片刃・両刃)

P22 ▶ 包丁のチェック・柄付け・お手入れ方法

カタログの見方

各マークの説明:商品の特徴をアイコンで表示しています。



左用が作れます



サビにくいです



ご希望により
名前等入れます



左右関係なく
使える包丁です



通常右用の包丁です

商品のデータ表示は以下のようになります。

商品名	出刃
品番	TS022
サイズ	165mm

みきかじや村

日本最古の金物の町【兵庫県三木市】。代々継がれた伝統技術により繁栄してきました。しかし近年、量産技術向上・商品価格低下により手作りの良さが次第に忘れられていきました。このままでは後世に技が継がれなくなってしまう。素晴らしい逸品が無くなってしまいます。そこで鍛冶職人達の中心になって世間に紹介しようと思ったのが『みきかじや村』です。また、産地技術で作れる新しい商品や他の伝統産業とのコラボレーション商品など、様々なものづくりに挑戦しています。

漆霞「花びら流水」シリーズ

刃：青紙2号積層鋼(8層)
柄：山中塗水牛柄 蒔絵「花びら流水」

漆塗柄は蒔絵の上に塗りを施し、模様を浮かび上がらせる「白檀」という技法で作られています。時間と共に透明度が増し、落ち着いた雰囲気と優美なイメージを併せ持つものです。刃は最高級青紙2号積層鋼を鍛接・鍛造した切れ味・耐久性が素晴らしい品です。



「花びら流水」



桐箱入



出刃

柳刃

三徳



出刃	柳刃	三徳
TS022	TS023	TS024
165mm	240mm	165mm

金鳳凰シリーズ

刃：青紙2号鋼カスミ仕上
柄：蒔絵「金鳳凰」水牛柄

古代中国で麟・亀・龍と共に四瑞として尊ばれた空想上の霊長「鳳凰」。瑞獣の中でも最高の存在であり、文化と知性を内に秘めています。刃は最高級青紙2号鋼と軟鉄を鍛接・鍛造した手打ち品です。プロが好むカスミ仕上げとなっておりますので料理人も納得の逸品です。



「金鳳凰」



桐箱入



出刃

柳刃

薄刃

鎌型薄刃

三徳



出刃	柳刃	薄刃	鎌型薄刃	三徳
TS066	TS067	TS068	TS069	TS070
165mm	240mm	210mm	210mm	165mm

白雲シリーズ

刃：V金10号積層鋼(8層)
柄：口金付積層合板(全貫通式) ダークブラウン



ワンランク上の調理スタイルを提案する包丁です。刃は本格平打鍛造刃で切れ味・耐久性が素晴らしく、日々の料理作りを楽しんでくれます。ステンレス刃物鋼(V金10号鋼)積層8層を使用していますのでサビに強く、模様も美しい一品です。柄も落ち着いた雰囲気の色「ダークブラウン」を採用。長く愛着持てる商品に仕上げました。



三徳	菜切	牛刀180	ペティ150	ペティ120
TS188	TS189	TS190	TS191	TS192
165mm	165mm	180mm	150mm	120mm

サビに強い小包丁シリーズ

刃：V金10号鋼
柄：プラスチック朴柄



漁港や釣り場など海水に接する場所でサビは大敵。V金10号ステンレス鋼を使用しておりますので洗ってサッと拭くだけで錆びにくく長く愛用していただけます。小出刃タイプは根魚の兜割や三枚おろし用に、万能タイプは小アジ・イカ裂き用にお使い下さい。



小出刃包丁シリーズ



小出刃包丁シリーズ			
TS113	TS114	TS115	TS116
75mm	90mm	105mm	120mm

万能包丁シリーズ



万能包丁シリーズ			
TS121	TS122	TS123	TS124
90mm	105mm	120mm	150mm

ナイフスタンドシリーズ

素材：竹集成材
表面コート：竹皮オイル塗装

使用イメージ



環境に配慮した素材「竹」によって作られました。抗菌・脱臭効果があり、衛生面で優れた能力を発揮します。包丁が入る中板は自由に取り外し可能で、好きなパターンに組み込み手洗いも可能です。

TS018 270mm

- 包丁スペース -

巾	高さ	個数
95mm	10mm	1
50mm	7mm	3
44mm	7mm	2
38mm	7mm	3
106mm	7mm	1



TS019 210mm

- 包丁スペース -

巾	高さ	個数
95mm	10mm	1
50mm	7mm	2
44mm	7mm	2
38mm	7mm	2
106mm	7mm	1



TS094 300mm ライト

- 包丁スペース -

巾	高さ	個数
80mm	10mm	1
80mm	7mm	3



TS020 210mm ライト

- 包丁スペース -

巾	高さ	個数
80mm	10mm	1
80mm	7mm	3



※それぞれ表記サイズまでの長さの包丁が収納できます。

純チタン盛箸シリーズ

刃先：純チタン
柄：黒合板・黒檀

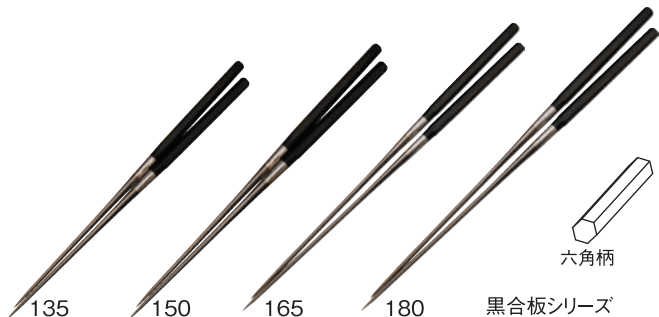
驚異の軽量化 箸先重量比較表

	135mm	150mm	165mm	180mm
純チタン	25g	26g	28g	28g
本焼ステンレス	36g	40g	43g	48g
重量差	-11g	-14g	-15g	-20g
軽量率	31%	35%	35%	42%

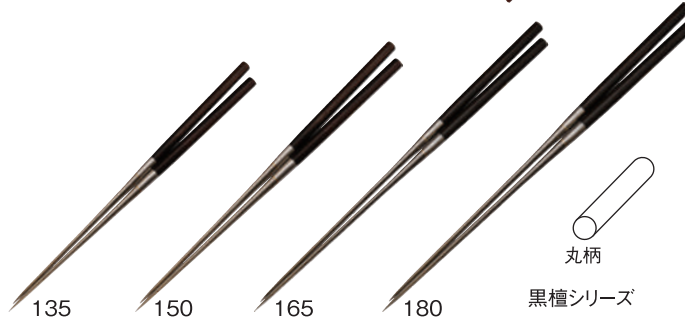
紙箱入



ステンレスに比べ軽く、半永久的に錆びない「純チタン盛箸シリーズ」です。人体に有害な金属イオンの溶出が無く無害です。細かい作業がし易く、転がらない黒合板六角シリーズ、最高級で天然素材「黒檀」シリーズがあります。



六角柄



丸柄

黒合板シリーズ			
TS093	TS079	TS095	TS080
135mm	150mm	165mm	180mm

黒檀シリーズ			
TT148	TT122	TT149	TT123
135mm	150mm	165mm	180mm

Raccoon(ラクーン)シリーズ

片刃：V金10号鋼(ツチ目仕上)
柄：本榎焼柄 収納ケース付

両刃：V金10号鋼(積層鋼)
柄：積層合板柄 収納ケース付

ケース：ベルポーレン

Raccoon(ラクーン)とは、野山を駆け巡るアライグマ(タヌキ)の事を意味し、様々なアウトドアフィールドで本格的な調理ナイフとして便利で楽しく使ってほしいをコンセプトに作りました。釣り場で活躍できる片刃タイプやキャンプ・BBQで使える両刃タイプと用途に応じて選ぶ事ができます。手作りならではの切れ味と耐久性、ステンレス鋼なのでサビにも強いです。



万能片刃
ケース付

小出刃片刃
ケース付

アウトドアナイフ
ケース付

万能両刃
ケース付

小出刃両刃
ケース付

万能ケース

小出刃ケース

万能片刃	小出刃片刃	アウトドアナイフ	万能両刃	小出刃両刃	万能ケース	小出刃ケース
TS184	TS185	TS251	TS186	TS187	TS182	TS183
120mm	105mm	120mm	120mm	105mm	120mm対応	105mm対応

クリアBOX入





株式会社 三木刃物製作所

[播州三木包丁の老舗]
創業以来70年、良質の刃物鋼と軟鉄をもって古来の製法を元に、包丁の切れ味の生命「鋼の粘り」を絶えず追求しながら一丁一丁の工程を怠らず製作しています。和包丁から洋包丁まで幅広く取り揃えており、国内外のお客様に高く評価されています。

白雲上作シリーズ

はく うん じょう さく

刃: V金10号積層鋼(8層)
柄: 口金付黒積層合板(全貫通式)



最高級 刃物ステンレス鋼(V金10号鋼)にステンレス積層鋼(片側8層)を手打鍛造した商品です。刃は錆びに強く粘り強度があります。刃に出る積層模様は同じものが無い、オンリーワン商品です。



紙箱入

牛刀300 牛刀270 牛刀240 牛刀210 牛刀180 筋引270 筋引240 三徳 薄刃 ペティ150 ペティ120 ペティ80

牛刀300	牛刀270	牛刀240	牛刀210	牛刀180	筋引270	筋引240	三徳	薄刃	ペティ150	ペティ120	ペティ80
UF061	UF006	UF005	UF004	UF003	UF007	UF063	UF001	UF002	UF009	UF008	UF062
300mm	270mm	240mm	210mm	180mm	270mm	240mm	165mm	165mm	150mm	120mm	80mm

誠光上作シリーズ

まき みつ じょう さく

刃: V金10号鋼
柄: 口金付黒積層合板(全貫通式)



最高級 刃物ステンレス鋼(V金10号鋼)にステンレス鋼を手打鍛造した商品です。刃は錆に強く粘り強度があります。三層鋼ですのでスッキリとしたデザインです。



紙箱入

牛刀240 牛刀210 牛刀180 筋引 三徳 薄刃 ペティ150 ペティ120 ペティ80

牛刀240	牛刀210	牛刀180	筋引	三徳	薄刃	ペティ150	ペティ120	ペティ80
UF014	UF013	UF012	UF015	UF010	UF011	UF017	UF016	UF064
240mm	210mm	180mm	270mm	165mm	165mm	150mm	120mm	80mm

小鍛冶誠光作 白紙2号鋼シリーズ

刃：白紙2号鋼
柄：水牛柄

高級鋼 白紙2号鋼を鍛接・鍛造した鍛冶職人手打商品です。切れ味が鋭く、重量バランスも絶妙です。砥石もかかり易く、毎日お手入れをされる方には最適です。



紙箱入

出 刃	柳 刃	薄 刃
UF030	UF039	UF046
105mm	210mm	165mm
UF031	UF040	UF047
120mm	240mm	180mm
UF032	UF041	UF048
135mm	270mm	190mm
UF033	UF042	UF049
150mm	300mm	195mm
UF034	舟 行	UF050
165mm	UF043	210mm
UF035	165mm	鎌型薄刃
180mm	UF044	UF051
UF036	180mm	165mm
195mm	UF045	UF052
UF037	210mm	180mm
210mm	菜切	UF053
UF038	UF056	190mm
240mm	180mm	UF054
		195mm
		UF055
		210mm



出刃 薄刃 舟行 柳刃 鎌型薄刃 菜切



小鍛冶竹弘作 改良研シリーズ

刃：特殊刃物炭素鋼
柄：プラスチック朴柄

これから本格料理を始める方へ

特殊刃物炭素鋼の鍛冶職人による手打商品です。比較的鋼材の価格が安価な分、プロも納得の切れ味をリーズナブルな価格で味わうことができます。



紙箱入

出 刃	柳 刃	薄 刃
UF083	UF092	UF102
105mm	180mm	165mm
UF084	UF093	UF103
120mm	210mm	180mm
UF085	UF094	UF105
135mm	240mm	195mm
UF086	UF095	UF106
150mm	270mm	210mm
UF087	UF096	鎌型薄刃
165mm	300mm	UF108
UF088	舟 行	165mm
180mm	UF097	UF109
UF089	150mm	180mm
195mm	UF098	UF111
UF090	165mm	195mm
210mm	UF099	UF112
UF091	180mm	210mm
240mm	菜切	
	UF113	
	180mm	



出刃 薄刃 舟行 柳刃 鎌型薄刃 菜切



和柄シリーズ

刃: 青紙スーパー ステンレス割込 柄: 紫檀柄
刃: V金10号積層鋼(8層) 柄: ウォールナット柄

軽量で使い易い和柄シリーズです。薄刃仕上で切れ味自慢の包丁です。切れ味耐久性なら青紙スーパー、サビに強いならV金10号積層、と選ぶことができます。



紙箱入



紫檀柄
三徳 (青紙スーパー ステンレス割込) 牛刀 (青紙スーパー ステンレス割込)



ウォールナット柄
三徳(V金10号積層) 牛刀(V金10号積層)

極青宗友作 青紙スーパー三層
UF171
三徳 170mm
UF172
牛刀 180mm
三木誠光作 V金10号積層
UF169
三徳 170mm
UF170
牛刀 180mm

麺切包丁シリーズ

刃: ステンレス割込・全鋼・青銅 柄: 朴柄・合板

そば・うどんを切る包丁です。手打鍛造本職用からこれから始められる方用まで幅広く取り揃えています。



竹広作両刃(ステンレス割込) 竹広作両刃(全鋼)



小鍛冶誠光作 本職用片刃(青銅)

竹広作両刃(ステンレス割込)
UF057
240mm
UF058
270mm
竹広作両刃(全鋼)
UF138
240mm
UF139
270mm
小鍛冶誠光作 本職用片刃(青銅)
UF132
240mm
UF133
270mm
UF134
300mm

鱧切包丁シリーズ

刃: 白紙2号鋼 柄: 水牛柄

鱧(はも)等の小骨の多い魚の骨を細かく切る為に使う包丁です。



小鍛冶誠光作本職用

小鍛冶誠光作本職用
UF144
240mm
UF145
270mm
UF146
300mm

アイデア包丁シリーズ

刃: ステンレス刃物鋼 柄: 積層合板

子供や女性、介護用として開発された包丁です。



楽楽丸包丁

楽子包丁

楽楽丸包丁	楽子包丁
UF149	UF150
125mm	130mm



田中一之刃物製作所

[すべてが本鍛造・手打ち商品]

明治末期、日露戦争の時代に鎌鍛冶として鎌の製造を始めたことに始まります。昭和21年「田中勉鎌製作所」として刃物作り一筋に道具を作ってまいり、平成12年「田中一之刃物製作所」と改名しました。「誠貴作(しげきさく)」ブランドを中心とした本鍛造の手打ち商品は国内・海外の皆様にご愛されており、今後も日本伝統の技を中心とした物づくりを続けて参ります。

誠貴作 青紙積層シリーズ

刃：青紙2号積層鋼(8層)
柄：黒檀柄・水牛柄

田中一之刃物最高級和包丁シリーズ。最高級青紙2号鋼に、積層鋼(8層)を鍛接・鍛造した商品です。叩いた回数だけ鋼は鍛え上げられ、強靱なねばりが加わります。また、刃に出る積層模様は同じものが無いオンリーワン商品となります。



桐箱入



出 刃	柳 刃	先丸蛸引「改」
TD020	TD025	TD118
135mm	210mm	300mm
TD021	TD026	TD119
150mm	240mm	330mm
TD022	TD027	
165mm	270mm	
TD023	TD028	
180mm	300mm	
TD024		
210mm		

出 刃	柳 刃	三 徳
TD054	TD010	TD029
135mm	210mm	165mm
TD007	TD006	
150mm	240mm	
TD030	TD011	
165mm	270mm	
TD012	TD055	
180mm	300mm	
TD013		
210mm		

秀之作 青紙鋼ボカシ仕上シリーズ

刃：青紙2号鋼ボカシ仕上
柄：プラスチック朴柄



青紙2号鋼定番シリーズです。切れ味・耐久性の素晴らしい手打鍛造品を体感できる商品です。



紙箱入

出 刃	柳 刃	身おろし	鎌型薄刃
TD037	TD042	TD073	TD065
135mm	210mm	180mm	180mm
TD038	TD043	TD074	TD066
150mm	240mm	210mm	210mm
TD039	TD044	TD005	
165mm	270mm	240mm	
TD040	TD045	TD075	
180mm	300mm	270mm	
TD041	TD085	TD076	
210mm	330mm	300mm	
TD087	舟 行	薄 刃	
240mm	TD077	TD063	
小出刃	165mm	180mm	
TD008	TD078	TD064	
90mm	180mm	210mm	



出刃 柳刃 身おろし 舟行 薄刃 鎌型薄刃 小出刃

羽々斬 はばきり

疾風 はやて

誠貴作 粉末ステンレス スーパーゴールドII シリーズ

刃：粉末ステンレス積層鋼(16層)
柄：黒檀柄

刃：粉末ステンレス積層鋼(16層)
柄：口金付洋柄

刃は究極の鋼材「粉末ステンレス・スーパーゴールドII」16層積層鋼を鍛造。その表面を塩酸で腐食させ立体感ある表面仕上げをしています。柄は黒檀柄タイプと口金付洋柄タイプがあります。

羽々斬シリーズ



疾風シリーズ



牛刀210 三徳 菜切 桐箱入 牛刀240 牛刀210 牛刀180 三徳 菜切 ペティ150 ペティ120

牛刀210	三徳	菜切
TD214	TD209	TD210
210mm	165mm	165mm

牛刀240	牛刀210	牛刀180	三徳	菜切	ペティ150	ペティ120
TD223	TD222	TD221	TD217	TD218	TD220	TD219
240mm	210mm	180mm	165mm	165mm	150mm	120mm

誠貴作 極光シリーズ

刃：V金10号積層鋼(16層)
柄：口金付黒積層合板(全貫通式)



すべてにおいてワンランク上の「極光(きょっこう)」シリーズ。16層積層鋼の手打鍛造ならではの妖艶なる輝きと切れ味が体感できます。



ペティ120 ペティ150 三徳 菜切 牛刀180 牛刀210 牛刀240 牛刀270

ペティ120	ペティ150	三徳	菜切	牛刀180	牛刀210	牛刀240	牛刀270
TD125	TD124	TD122	TD123	TD121	TD120	TD133	TD132
120mm	150mm	165mm	165mm	180mm	210mm	240mm	270mm

誠貴作 V金10号積層鋼「和」シリーズ

しげ き

刃：V金10号積層鋼(8層)
柄：水牛柄



錆びに強く、切れ味が良く永切れする「V金10号鋼」を使用。積層模様(8層)が、手打鍛造により深みのある模様を醸し出します。軽く、しっとりくるモダンなデザインで、和食料理人さんに大変人気のあるシリーズです。



和剣型	和三徳	和菜切	和ペティ
TD093	TD092	TD094	TD096
180mm	165mm	165mm	150mm

誠貴作 V金10号積層鋼シリーズ

しげ き

刃：V金10号積層鋼(8層)
柄：黒積層合板



錆びに強く、切れ味が良く永切れする「V金10号鋼」を使用。積層模様(8層)が、手打鍛造により深みのある模様を醸し出します。



剣型	三徳	菜切	ペティ
TD015	TD014	TD016	TD018
180mm	165mm	165mm	150mm

オスカル三徳	オスカル中三徳	アンドレ三徳	アンドレ中三徳
TD232	TD233	TD234	TD235
165mm	145mm	165mm	145mm

誠貴作 銀紙3号シリーズ

しげ き

刃：銀紙3号鋼
柄：プラスチック朴柄



錆びに強い手打鍛造和包丁シリーズです。メンテナンスが簡単で切れ味が良いので料理人の間でも注目されています。



銀三柳刃			
TD097	TD098	TD099	TD100
210mm	240mm	270mm	300mm

銀三出刃			
TD101	TD102	TD103	TD104
150mm	165mm	180mm	210mm



登録
三寿の刃物製作所

[三寿の包丁について]

三寿の包丁は、昭和21年(1946年)に、創業者 鈴木信次が考案した万能包丁です。我が国での最初のステンレス正鋼割込包丁として、現在も多くの皆様にご愛顧いただいております。また、新たに抗菌・耐久性に優れた「漆柄」商品をラインナップ。新たな可能性を見出している最中です。

三寿の漆両刃シリーズ

刃：V金10号鋼
柄：漆塗プラスチック朴柄



「漆」を柄に塗り、抗菌・防水性に優れた特徴を持つ商品に仕上がりました。刃は、ステンレス刃物鋼を使用。錆びず切れ味を長く保てます。



紙箱入

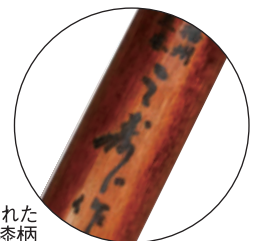
御料理はじめ105	アジ切V金漆105	三寿のV金漆105	三寿のV金漆160	細工V金漆155	鎌型菜切V金漆170
TP073	TP071	TP018	TP017	TP019	TP072
105mm	105mm	105mm	160mm	155mm	170mm

三寿の漆片刃シリーズ

刃：カスミシリーズ(出刃・柳刃)・ゴールド鋼(出刃)・銀紙3号鋼(柳刃)
柄：漆塗プラスチック朴柄

「漆」を柄に塗り、抗菌・防水性に優れた特徴を持つ和包丁シリーズ。ステンレス刃物鋼タイプは錆びに強く、お手入れも簡単です。

抗菌・防水性に優れた漆柄



紙箱入

紙箱入

出刃150 出刃165 出刃180 柳刃210 柳刃240

ゴールド出刃漆 銀三柳刃漆



カスミ出刃漆			カスミ柳刃漆	
TP057	TP058	TP059	TP060	TP061
150mm	165mm	180mm	210mm	240mm

ゴールド出刃漆			銀三柳刃漆	
TP066	TP067	TP068	TP069	TP070
150mm	165mm	180mm	210mm	240mm



林工業株式会社

明治25年(1892年)創業。現社長の祖父 林古太郎が小野市葉多町でブリキ等の加工を行ったことより始まります。昭和初期に現社長の父 林敬治が肥後の守ナイフ・包丁などの製造を始めました。昭和22年に株式会社を設立。昭和50年には第2工場を設立し、本格的に包丁製造を始めました。

白鷺の華シリーズ

刃：SLD
柄：口金付マホガニ柄
(全貫通式)



安来鋼SLDを使用した包丁です。サビに強くメンテナンスが簡単です。ハマグリ刃ですので軽い感覚の切れ味が持続します。



三徳	菜切	剣型
UT009	UT010	UT011
165mm	165mm	180mm

キッチン鋏シリーズ

刃：ステンレス全身鍛造
裏スキ仕上



オールステンレス全身鍛造のキッチン鋏です。丈夫で切れ味長持ち。裏スキ仕上ですので油の多い肉などの切った後の刃離れも良いです。通常タイプとより固い物が切れる剪定タイプ(シェフキッチン)があります。



キッチン鋏	シェフキッチン鋏
UT003	UT004
200mm	200mm

本清綱シリーズ

刃：青紙2号鋼
柄：水牛柄

青紙2号鋼を鍛造した包丁です。切れ味・耐久性が素晴らしく料理人中心に愛用されています。



出刃	柳刃	黒打菜切
UT024	UT032	UT046
135mm	210mm	165mm
UT025	UT033	
150mm	240mm	
UT026	UT034	
165mm	270mm	
UT027	UT035	
180mm	300mm	
UT029	UT036	
210mm	330mm	

清綱上作シリーズ

刃：ハイカーボステンレス鋼
柄：プラスチックブビンガー柄

ハイカーボステンレス鋼を鍛造した包丁です。サビに強くメンテナンスが簡単です。サビを気遣う野外や海上での作業に適しています。



出刃	柳刃	菜切	三徳
UT049	UT055	UT059	UT060
135mm	210mm	165mm	165mm
UT050	UT056		
150mm	240mm		
UT051	UT057		
165mm	270mm		
UT052	UT058		
180mm	300mm		



焔 有限会社 池内刃物

[池内刃物とは]

昭和28年池内小刀製作所として園芸用刃物の製造・販売を始めたことに始まり、平成8年現在の社名に改名、現在に至ります。今まで60年以上に亘り、小刀づくり一筋に伝統的技術と新技術の融合により切れ味・耐久性を追求。国内・海外のプロの職人に認められる道具づくりをしています。

美貴久 小出刃 ツチ目シリーズ

刃：白紙2号鋼 ツチ目仕上
柄：プラスチック朴柄



薄刃仕上の小出刃包丁です。鯔・子鯛などの小魚の三枚おろしや骨切・兜割が鮮やかにできます。



75	90	105	120
TKI03	TKI04	TKI05	TKI06
75mm	90mm	105mm	120mm

美貴久 万能包丁 ツチ目シリーズ

刃：白紙2号鋼 ツチ目仕上
柄：プラスチック朴柄



その名の通り、万能的に使える包丁です。鯔などの小魚三枚おろしやイカ裂きに。細かい料理に非常に便利です。



90	105	120	150
TK099	TKI00	TKI01	TKI02
90mm	100mm	120mm	150mm

美貴久 マ切包丁 サヤ入シリーズ

刃：白紙2号鋼
柄：朴柄



海の男の必需品。
船上でのあらゆる作業(魚の解体・ロープ切りなど)をこれ一本で何でもこなします。特にイカ裂きに便利です。

ツチ目	黒打
TKI07	TKI91
135mm	135mm
TKI08	TKI92
150mm	150mm





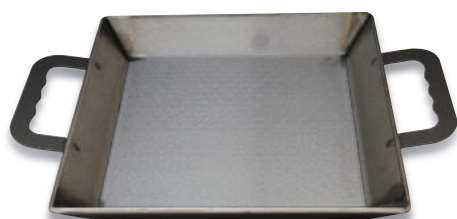
あ たご やま 愛宕山工業株式会社

【無骨な鉄板。されどプロ好み】

家庭用の一般調理機としては、破格の厚さ「6mm」の鉄板を製造しています。調理温度が高く、保温性も優れていますので、表面はこんがり、中はジューシーに仕上がります。また、健康面でも効果が高く、鉄分不足の現代人にとって、美味しく食べて、尚且つ吸収できる…まさに夢の調理器具なのです。
※テフロン加工等、焦げ付防止加工は施しておりません。使用後は油を塗って保管して下さい。

鍛冶屋鍋・鍛冶屋鉄板シリーズ

材質：酸洗鉄板の研磨仕上げ
板厚：6mm(鍛冶屋小鍋は3.2mm)



鍛冶屋鍋



スモール



レギュラー



鍛冶屋小鍋



鍛冶屋小皿



ワイド

鍛冶屋鍋	スモール	レギュラー	鍛冶屋小鍋	鍛冶屋小皿	ワイド
UG001	UG002	UG003	UG007	UG008	UG005
310×310×46mm	290×290×15mm	340×340×15mm	120×120×46mm	170×170×15mm	595×405×18mm
6 kg	4 kg	6 kg	0.4 kg	1.4 kg	11.3 kg



つね さぶ ろう 株式会社 常三郎

【軽節削り革命「裏出し不要鉋」について】

通常鉋刃は、プロの大工職人でも、メンテナンスが難しいとされております。この常三郎独自の技術で開発した刃は、簡単にメンテナンスができ、素晴らしい切れ味が長く堪能できるものになっております。

「ウラ出し不要」とは…

日本の鉋は、鋼の部分が凹んでおりこれを「ウラ」と呼びます。切れ味を保つ為、砥ぎ続けるとこの部分がなくなってしまう。そうすると全く切れなくなるのですが、この「ウラ」が無くならない様にしたのがオリジナル軽節削り器用鉋刃です。

軽節削り器シリーズ

鉋刃：青鋼

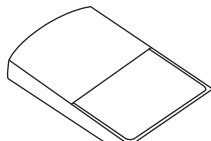
鉋台：白樫

軽節削り台：桐

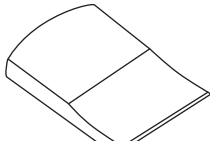


使用イメージ

【一般の鉋刃】



【ウラ出し不要刃】



ウラ出し不要鉋は左右の脚が無く、鉋の中央部分(カイサキ)から刃先にかけて緩やかなR加工を施し、ウラ出しをしなくても、ウラ刃を研ぐだけでウラ刃が出来る。

ここが常三郎の技



裏面滑り止め付き



拡大可能



青鋼 60mm 一枚刃



青鋼 55mm 一枚刃

青鋼 60mm 一枚刃	青鋼 55mm 一枚刃
TG012	TG104
本体：288×125×145mm	本体：260×85×95mm
鉋：257×75×29mm	鉋：240×65×28mm



株式会社 金口製作所

[金口盛箸とは]

日本料理の最後の仕上げ「盛り付け」…そこに登場するのが「盛箸」です。一流料理人が選ぶ「本体と柄の一体感」「バランス」「先端の繊細さ」など厳しい条件をクリアする最高級の商品を手作り製造しています。

天然木シリーズ

刃先：本焼ステンレス
柄：天然木素材柄



様々な最高級天然木を使用したシリーズです。緻密で硬く、耐久性・保存性に高く、光沢の素晴らしい素材をさらに磨き上げております。



アフリカ黒檀	サティアーネ	パープルハート	アマレロ	黒檀
TT061 / 150mm	TT065 / 135mm	TT072 / 135mm	TT079 / 135mm	TT018 / 135mm
TT062 / 165mm	TT066 / 150mm	TT073 / 150mm	TT080 / 150mm	TT019 / 150mm
TT063 / 180mm	TT067 / 165mm	TT074 / 165mm	TT081 / 165mm	TT020 / 165mm
	TT068 / 180mm	TT075 / 180mm	TT082 / 180mm	TT021 / 180mm

塗り柄シリーズ

刃先：本焼ステンレス
柄：ウレタン塗装柄



朴柄を塗装する事により華やかな料理場を演出する品ができました。
※塗装部分はデリケートですので取扱いに注意して下さい。



朱	金茶明	黒石目	曙	松皮	金茶暗
TT031/150mm TT032/180mm	TT041/150mm TT042/180mm	TT035/150mm TT036/180mm	TT033/150mm TT034/180mm	TT037/150mm TT038/180mm	TT039/150mm TT040/180mm

オールステンレスシリーズ

刃先：本焼ステンレス
柄：本焼ステンレス



衛生的で丈夫なタイプです。柄の部分が六角形ですので調理場でも転げ落ちません。



オールステンレス
TT015/150mm TT016/180mm

黒合板シリーズ

刃先：本焼ステンレス
柄：黒合板柄



水や衝撃に強いタイプです。丸柄タイプと調理場で転げ落ちない六角柄タイプがあります。



丸柄タイプ	六角タイプ
TT009/135mm	TT025/135mm
TT010/150mm	TT026/150mm
TT011/165mm	TT027/165mm
TT012/180mm	TT028/180mm

朴柄シリーズ

刃先：本焼ステンレス
柄：朴柄



最もポピュラーなタイプです。軽量、サイズも豊富です。



朴柄シリーズ
TT001/120mm
TT002/135mm
TT003/150mm
TT004/165mm
TT005/180mm
TT006/210mm
TT007/240mm

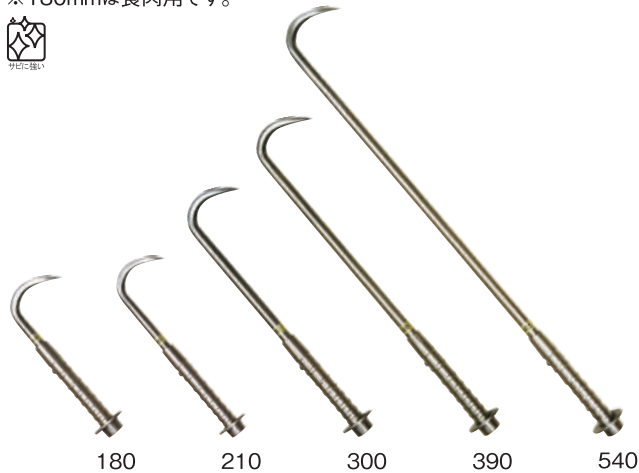
てかぎ 手鉤シリーズ

手鉤は木製の柄(主に樫)の先に金属のかぎが付いた道具で。荷物や大きな魚を運搬する時に引っ掛けて使用する道具です。現在、漁業や水産関係・水産物卸売市場・造園芸など幅広く使われています。

オールステンレスシーフック丸座付シリーズ

爪：本焼ステンレス
柄：ステンレス鋼

食洗機完全対応商品です。大腸菌対策(O-111、O-157)も問題ありません。爪とパイプを一緒に絞り結合して製作した商品です。爪は本焼ステンレス製ですのであらゆる環境でもサビに強く丈夫で長持ちします。丸座付で使用中に油で滑りやすい手でも抜け落ちる心配が無く、力が入り易いです。
※180mmは食肉用です。



オールステンレスシーフック丸座付シリーズ				
TT150	TT151	TT154	TT157	TT161
180mm	210mm	300mm	390mm	540mm

ステンレスシーフックシリーズ

爪：本焼ステンレス
柄：イチイ樫・ゴム

爪とパイプを一緒に結合して製作した商品です。使用中にガタついたり、抜けたりする心配がありません。柄は丈夫なイチイ樫タイプとすべらないゴムグリップタイプがあります。



木柄シリーズ		ゴム柄シリーズ	
TT043	TT092	TT046	TT086
330mm	420mm	330mm	420mm
TT044	TT094	TT047	TT088
360mm	480mm	360mm	480mm
TT045	TT096	TT048	TT090
390mm	600mm	390mm	600mm

ちなが 地長シリーズ

爪：S55C
柄：イチイ樫

最も一般的な手鉤商品です。あらゆる現場での荷持作業に使用していただけます。

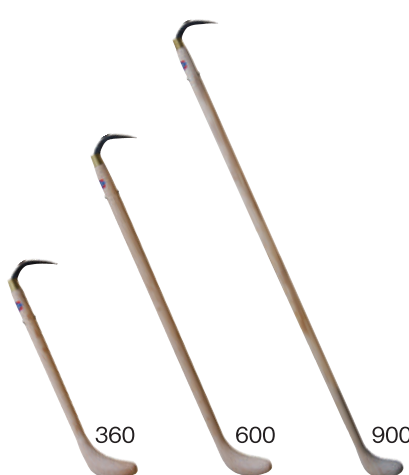


地長シリーズ		
TT050	TT052	TT054
210mm	270mm	330mm
TT051	TT053	TT055
240mm	300mm	360mm

からつがたじらかぎ 唐津型鯨鉤シリーズ

爪：S55C
柄：イチイ樫

漁業水産用手鉤です。爪は一つ一つ手造り鍛造品ですので強靱な仕上がりになっています。



唐津型鯨鉤シリーズ		
TT163	TT058	TT166
300mm	390mm	600mm
TT056	TT164	TT167
330mm	420mm	750mm
TT057	TT165	TT168
360mm	450mm	900mm

しめかぎ メ鉤(握無)シリーズ

爪：S55C・本焼ステンレス
柄：イチイ樫

魚の筋肉の運動中枢である延髄後端部(カマと呼ばれる頭の部分)を破壊することにより魚を締めするための手鉤です。サビに強い本焼ステンレスタイプもごございます。



S55Cシリーズ		
TT049	TT106	TT107
330mm	360mm	390mm
本焼ステンレスシリーズ		
TT170	TT171	TT172
330mm	360mm	390mm

刃の種類

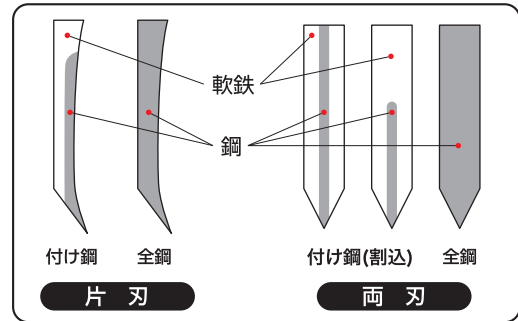
片刃と両刃(諸刃)に分けられます。

片刃

片刃には表面、裏面があり、地鉄と鋼を鍛接したものです。切れたものが離れやすく、切った断面が美しいのが特徴です。刺身包丁・出刃包丁・薄刃包丁など和包丁のほとんどが片刃です。

両刃

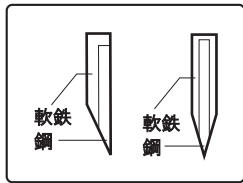
両刃は片刃のように表・裏がなく、両面をほぼ同一角度で研いだものです。まっすぐ左右同じように切れるのが特徴です。洋包丁・三徳包丁・菜切包丁などが両刃(諸刃)です。



包丁の構造(断面と側面)

合わせ包丁と本焼き包丁

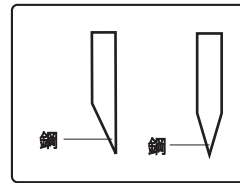
● 合わせ包丁



メリット	デメリット
丈夫で扱い易く 砥ぎ易い。 価格も手頃。	鋼が地金を 引っ張り、 刃が反ってしまう。

鋼と地金(軟鉄)の二種類を貼り合わせてできる複合の包丁です。硬いものを切っても刃こぼれにくい柔軟さを持っています。

● 本焼き包丁



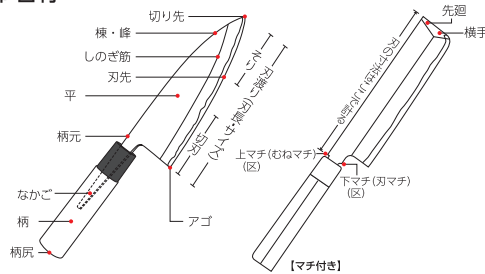
メリット	デメリット
反りかえりが無い。	硬いので衝撃に 弱く刃が欠け易い。 価格が高い。

すべて鋼で作った全鋼包丁です。炭素含有率0.9%~1.2%の鋼で出来ていて、その殆どが片刃として作られます。切る目的の部分に焼きを入れて硬度を上げています。

合わせ包丁 各部名称

特徴(片刃)

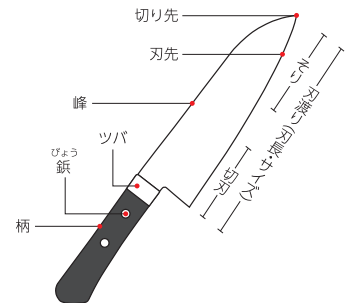
切り下ろした時に刃先が切れ込み、切れたものが離れやすい。また、切った断面が美しい。プロの料理人が使用する魚用などの和包丁の形です。



本焼き包丁 各部名称

特徴(両刃)

まっすぐ切り込むのに適していて、左右同じに切れます。牛刀や家庭用三徳包丁等があります。



鋼材について

※あくまで個人の見解です。その点を踏まえて参考にして下さい。

鋼材	硬度	加工(製造)性	耐サビ	耐久性	特徴
特殊刃物鋼	64	◎	×	△	全ての元になるハガネ。リン・硫黄などの不純物が少々多く、焼入れ加工しやすいので低価格の包丁で用いられる。
白紙鋼	64	○	×	○	刃物鋼として特別に作られた不純物の少ない炭素鋼。焼入れ加工が難しいが砥ぎ易く、鋭利な刃が付けやすい。
青紙鋼	64	×	×	◎	錆びる鋼の中では最高級。とても高い硬度で長切れする。白鋼に比べ砥ぎにくいですが切れ味は持続する。
モリブデン鋼	58	◎	◎	×	最も一般的なステンレス鋼。クロム含量を多くし、錆びにくく、切れ味が良い。また、砥ぎ易い。
銀紙鋼	61~62	△	○	○	主に和包丁ステンレス鋼として使用する鋼。錆びにくく、切れ味が良い。また、砥ぎ易い。
V金鋼	60~61	×	◎	◎	現在大変人気がある高級ステンレス鋼。硬さの中にネバリがあり鍛造するとさらに性能が上がる。
粉末ステンレス鋼	63~64	×	◎	◎	硬さ・ネバリ・切れ味・耐錆共に優れている最高級ステンレス鋼。ワンランク上の商品をお求めの方におすすめ。

鋼について

鋼は含まれる炭素(C)の量で性質が大きく変わります。炭素量が約2%以下が鋼となり、2%以上が単なる鉄となります。鋼に炭素(C)、ケイ素(Si)、マンガン(Mn)、リン(P)、硫黄(S)、クローム(Cr)、タングステン(W)、モリブデン(Mo)、等の調合の加減により様々な鋼材へと変化します。

片刃包丁(右用)を砥ぐ

人口砥石を使用した場合です。

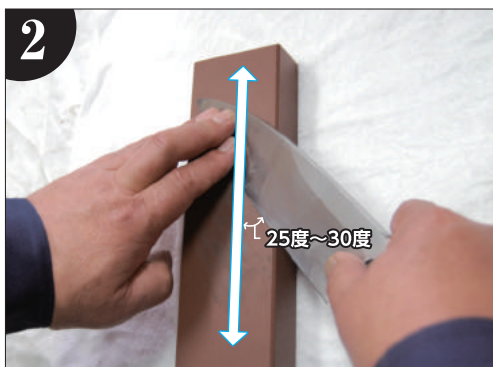


1

研ぐ前に砥石を 30 分ぐらい水につけ、完全に水分を含ませます。含ませる事により、包丁の滑りが良くなります。砥石は中砥石(#800~1500)がきれいに研げます。板の上に濡れた布を敷きます。こうすると砥石がぐらつかず板の上にはっきり固定されます。家庭内流し台でも同じ様にしてください。

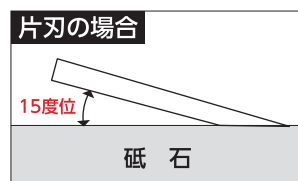


30分ぐらい水につける▶

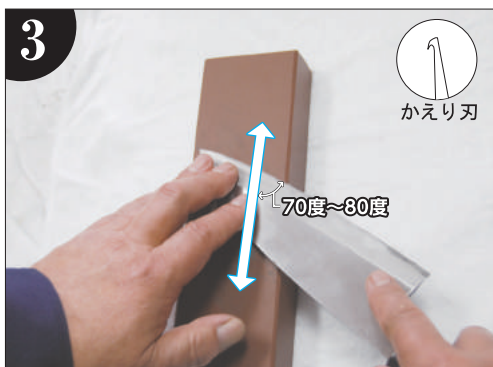


2

利き手でしっかり包丁を持ち、中指、薬指、小指の3本で柄を押え、人差し指は包丁の峰、親指は包丁のあごに添えます。片方の手で刃のあるほうを砥石に当て人差し指・中指・薬指を添えます。角度は動かす向きに対して 25~30 度。縦方向に往復します。



包丁の峰の下に 10 円玉 2~3 枚挟むぐらいの角度で▶



3

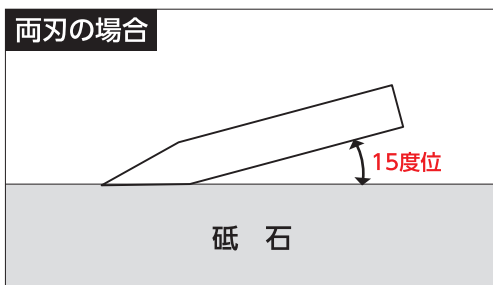
研ぎ終わったら刃の裏側から親指の腹でかえり刃(刃の部分がザラツとした手触りになります)が刃の部分すべてに出ているらOKです。包丁を裏返し全体にかえりが無くなるまで研ぎます。包丁は砥石に平らに押しつける感じで。無くなったら完成です。



※ここまでで十分なのですが、さらにキレイに研ぐ場合は仕上砥石(#3,000以上)を使い同じ要望で研ぎます。研磨面がさらにキレイになります。

▲刃が爪に引っかかる状態なら刃がきちんとついている証拠。

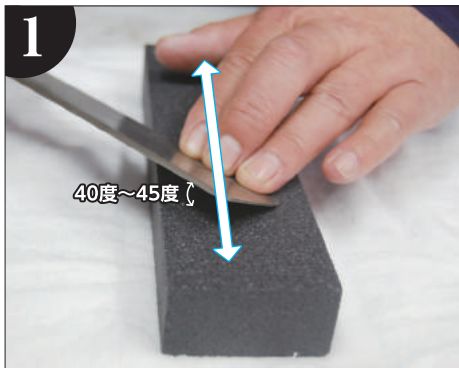
両刃包丁を砥ぐ



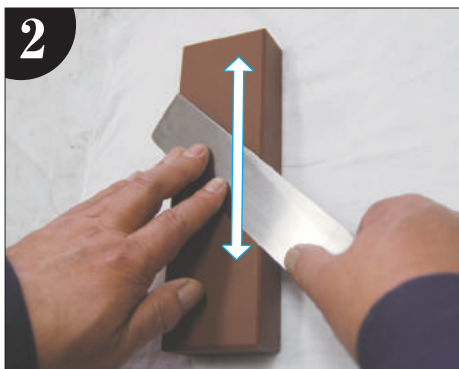
両刃の場合、片刃と違って刃を寝かさないように自分で角度をつくらなくてはなりません。砥石から15度位浮かせ表から研ぎます。数往復したら裏返して数往復、力エリが出たら反対に変えるようにします。さらにキレイに研ぐ場合は仕上砥石を同じ方法で使用して下さい。

※包丁の峰の下に 10 円玉 2~3 枚挟むぐらいの角度で

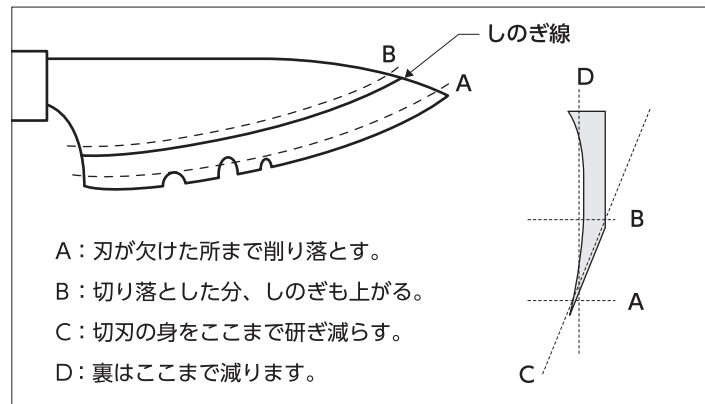
刃欠け修理



1 (A.) 刃欠けの場合、欠けた部分がなくなるまで荒砥石(#80~#200)で40~45度の角度に立て研ぎ落とします。又、裏押ししてかえりも取ります。これを交互にくり返します。



2 (B.C.) 刃欠けが無くなるとしのぎ線を切り刃を研いで上げていきます。この時以前のしのぎ角度に合わせて研いでください。



3 (D.) 切り刃を研ぎしのぎ線も上に上がると、中砥石(#800~#1500)で裏押しします。荒砥の研ぎ目が消え新しい刃裏が付いているか確認します。

※ 中砥石で表を研ぎ荒研ぎ目を消しながら研いで下さい。元の包丁に仕上がります。



みきかじや村 サービス |

検索

メンテナンス

商品の砥ぎ直し修理等のメンテナンスも受付けております。鍛冶屋さんが直接手直しますので最高の仕上がります。商品名・現在の状態等確認の上、電話・メール・FAXにてお問い合わせください。※修理費以外に別途送料お客様ご負担となります。

使用する砥石の種類

荒砥石 / 中砥石 / 仕上砥石

① 荒砥石 (#80~#200)

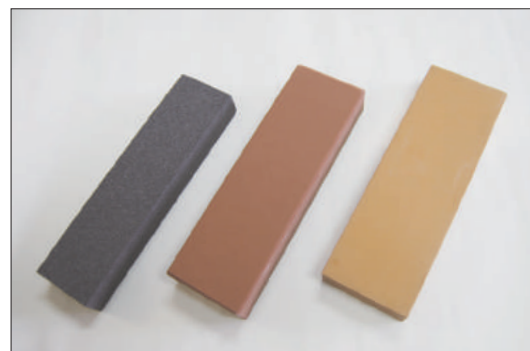
刃が変形しているもの、又は、大きな刃欠け等、赤錆び、錆(しのぎ)のないものを荒削りします。

② 中砥石 (#800~#1500)

荒研ぎの目を中砥石で研磨、荒研ぎ目を残さない事、研ぎ面を綺麗にすると錆びにくいです。

③ 仕上砥石 (#3000以上)

中砥石でできたわずかなキズまで取り除き、刃をさらに鋭くします。



左から(荒砥石、中砥石、仕上砥石)

※ 使用する砥石が平でない場合 … 面直し砥石を使用

包丁のチェック・柄付け

(1)切れ味のチェック (2)包丁の手入れ・保管方法
(3)和包丁の取付け方

(1) 切れ味のチェック

- ① 新聞紙がスパット切れるとOKです。
- ② 切れ味が悪ければ、再度、仕上げ研ぎからやり直します。
- ③ 切れ味が良ければ完了です。



(2) 包丁の手入れ・保管方法

鋼(はがね)の包丁は、よく切れますが手入れが良くないと錆びてきます。

- ① 包丁を使った後、熱湯をまんべんなくかけて乾燥しておくことで錆びにくく、衛生的にも良いです。
- ② 永く保管しておく時には、食用油を薄く塗って、新聞紙2~3重に巻いて、湿気の少ない、風通しの良い場所に保管して下さい。

(3) 和包丁柄の取付け方

長年使用していると中子(なかご)部分のサビにより柄が割れてしまいます。そのまま使用すると危険ですので柄の交換が必要になります。



刃のサイズに合った柄を用意します。
中子の腐食した部分をできるだけこすり落として下さい。



バーナーかコンロで中子部分を赤くなるまで熱します。



柄の溝に差し込み、柄尻を槌でたたいて埋め込んで下さい。

日々のお手入れ方法

ちょっとした汚れやサビを取り除くことによって包丁が長持ちします。



1 家庭用スポンジタワシにクレンザー(研磨材)と少量の水を付け、平な面の汚れを磨き落とします。



2 平な面が終わると刃の部分も同様に磨きます。手を切らない様に注意して下さい。両刃は裏面も①②おこないます。



3 片刃の場合裏面も同様に磨きます。柄もスポンジでこすり、全体を水荒いして乾いた布で水気を拭き取って下さい。

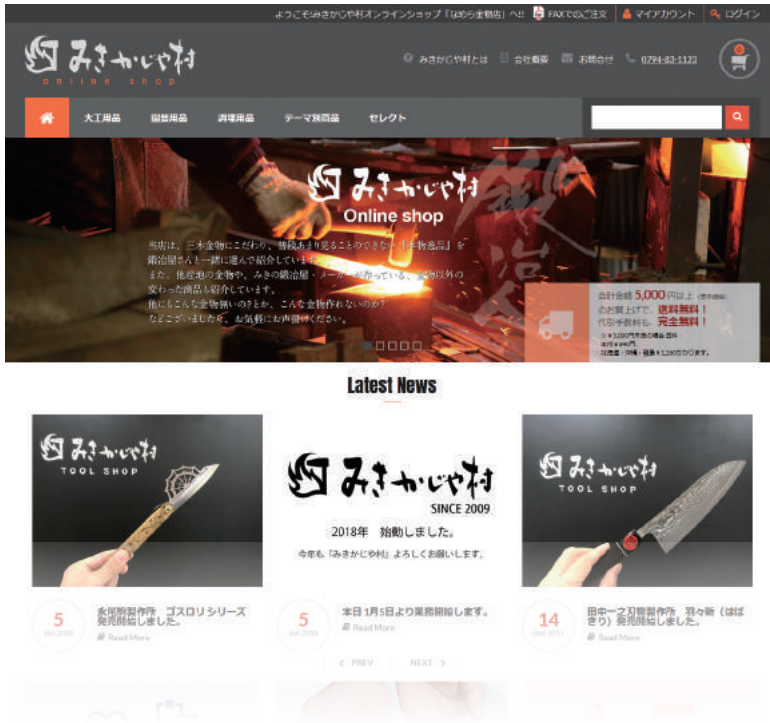


WEB SITE INFORMATION

みきかじや村 ホームページ紹介

みきかじや村のホームページは、兵庫県三木市の鍛冶職人の情報・商品を販売するサイトです。また、各イベント紹介から道具の使い方コーナーまで産地ならではの情報も掲載。鍛冶屋とのコラボレーションしたオリジナル商品コーナーもあり、様々な点でお楽しみいただける「三木金物オフィシャルサイト」です。

www.miki-japan.com または



みきかじや村のホームページがリニューアル！
オンラインショップでのお買い物から、
金物のメンテナンス、鍛冶人紹介など豊富なコンテンツが満載です！



スマートフォン対応で
より見やすくなりました。
快適にご覧いただけます。



STORE INFORMATION

実店舗のご案内

みきかじや村の実店舗、
みきかじや村 TOOL SHOP がオープン！
実際に商品を手にとってみたい！
というお客様のご要望にお応えするべく、
商品を取り揃えました。

〒673-0404 兵庫県三木市大村58-14
玉鳥産業株式会社
TEL : 0794-83-1123 FAX : 0794-83-2273
E-mail : webmaster@miki-japan.com
●営業時間【平日 9:00 ~ 17:00】
●SHOP 営業時間
【平日 9:00 ~ 12:00 / 13:00 ~ 17:00】
【第一土曜日・翌日曜日 9:00 ~ 17:00】
※時間外は事前にご相談ください
●定休日【土曜日・日曜日・祝日】

代理店

ご注文の際は オンラインショップにてお買い求めください。
または お電話からでも承っております。 TEL : 0794-83-1123



〒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 (毎週土日祝定休)

この規格は改良の為予告なしに変更する場合があります。2019.06