



一刀鍛

2024年版

一刃鍛 茶合板槌目「斑蝶」



一刃鍛 黒合板ハンドル



ミートチョッパー 樹脂ハンドル



「メイド・イン・ツバメ」認証品(★)
燕商工会議所の認定委員会により
商品の原産地と品質安全性を保障された
安心で高品質な製品です。

- ★ VG-5 三層鋼 剣型三徳
190mm 15,000円
- ★ VG-5 三層鋼 三徳
175mm 15,000円
- ★ VG-5 三層鋼 ペティナイフ
150mm 10,800円

「メイド・イン・ツバメ」認証品(★)
燕商工会議所の認定委員会により
商品の原産地と品質安全性を保障された
安心で高品質な製品です。

- ★ VG-10 三層鋼 牛刀
180mm 11,000円 ※270mm 20,000円
210mm 12,600円 300mm 26,000円
240mm 16,000円
- ★ VG-10 三層鋼 筋引
240mm 16,000円
※270mm 20,000円
- ★ VG-10 二層鋼 骨透
150mm 12,000円
- ★ VG-10 三層鋼 ペティナイフ
120mm 7,800円
※150mm 8,600円
180mm 9,500円
- ★ VG-10 三層鋼 三徳
170mm 11,000円
- モリブデン鋼 和風出刃
150mm 17,600円 180mm 20,400円
※165mm 18,700円 210mm 24,200円
- ★ VG-10 三層鋼 口金無三徳
165mm 5,000円
- ★ VG-10 三層鋼 口金無菜切
160mm 5,000円
- ★ VG-10 三層鋼 口金無ペティ
135mm 3,800円

ステンレス鋼チョッパー
180mm 厚口
約700g 11,500円

ステンレス鋼チョッパー
180mm 薄口
約350g 3,500円

一刃鍛 黒桂木柄



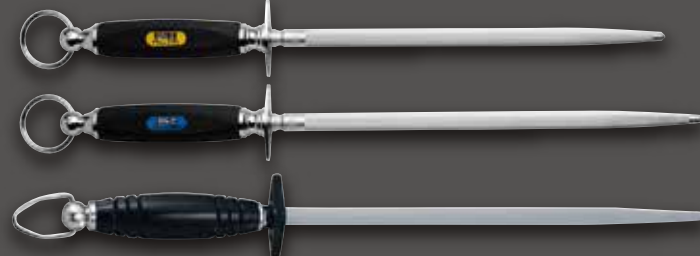
一刃鍛 焼栗柄



龍徳作 八角柄



717 スチール棒



白紙鋼 柳刃
240mm 13,400円 300mm 20,600円
※270mm 16,000円

白紙鋼 蛸引
240mm 13,400円 ※300mm 20,600円
270mm 16,000円

白紙鋼 出刃
120mm 10,900円 210mm 27,600円
150mm 13,500円 240mm 40,300円
165mm 15,000円 270mm 66,700円
※180mm 16,500円 300mm 94,000円

●銚切出刃(磨き)もごいます

白紙鋼 身卸出刃
210mm 18,500円

青紙鋼 黒打出刃【薄出刃】
150mm 9,900円 ※210mm 14,000円
180mm 13,300円 240mm 23,000円

「メイド・イン・ツバメ」認証品(★)
燕商工会議所の認定委員会により
商品の原産地と品質安全性を保障された
安心で高品質な製品です。

V銀(セミステンレス鋼) 菜切
★165mm 5,000円

ステンレス鋼 柳刃
210mm 3,700円

ステンレス鋼 出刃
150mm 4,000円

ステンレス鋼 三徳
165mm 3,200円

ステンレス鋼 菜切
160mm 3,200円

GN-3 11インチ [細目] 8,400円

GN-2 12インチ [細目] 8,600円
GN-2 12インチ [油目] 9,500円

本職用GA-1 12インチ [油目]
13,800円

18-8モナカハンドル

ハンドル部を空洞にし、軽くていつまでも美観を保つ「ステンレスモナカ構造」を採用。
また、18-8ステンレス鋼を使用し水・薬品等の高圧・高温殺菌洗浄を可能にした
衛生的なハンドルです。



モリブデン鋼 牛刀

M1101 330mm	25,000円	M1104 240mm	13,000円
※ M1102 300mm	20,000円	M1105 210mm	11,000円
M1103 270mm	16,000円	M1106 180mm	10,000円

●同価格で厚口タイプの牛刀もございます。

モリブデン鋼 筋引

M1127 300mm	20,000円	M1113 240mm	13,000円
※ M1112 270mm	16,000円	M1124 210mm	11,000円

モリブデン鋼 洋出刃 (片刃)

M1110 270mm	30,000円	M1119 210mm	20,000円
※ M1111 240mm	24,000円	M1120 180mm	18,000円

●同価格で両刃タイプの洋出刃もございます。

モリブデン鋼 骨スキ

※ M1109	150mm	10,000円
---------	-------	---------

モリブデン鋼 ペティ

M1117	180mm	8,000円
※ M1107	150mm	7,500円
M1108	120mm	7,000円

モリブデン鋼 柳刃

※ M1135 300mm	26,000円	M1122 240mm	18,500円
M1121 270mm	21,500円	M1123 210mm	17,000円

●同価格で鋸引もございます。

モリブデン鋼 和風出刃

※ M1128	240mm	30,000円
M1129	210mm	26,000円
M1118	165mm	17,000円

モリブデン鋼 万能

※ M1114	175mm	11,000円
M1115	160mm	10,000円

モリブデン鋼 菜切

※ M1165	180mm	11,000円
M1116	160mm	10,000円

18-8モナカハンドル

食材に合わせて使い分け (HACCP対応)

7色のカラーバリエーションで、食材に合わせて使い分け。
肉、魚、野菜、加工済み食材等の食材別に利用できるのも、
衛生管理 (HACCP対応) が可能です。



●ホワイト ●レッド ●イエロー ●グリーン ●ブルー ●ピンク ●ブラック

カラーバリエーションもございます。



モリブデン鋼 牛刀

※ RYO-107 300mm	11,000円	RYO-104 210mm	6,000円
RYO-106 270mm	9,000円	RYO-103 180mm	5,000円
RYO-105 240mm	7,000円		

モリブデン鋼 筋引

※ RYO-113 270mm	8,000円	RYO-112 240mm	7,000円
--------------------	--------	------------------	--------

モリブデン鋼 骨スキ

※ RYO-111 150mm	6,000円
--------------------	--------

モリブデン鋼 ペティ

※ RYO-110 150mm	4,500円	RYO-109 125mm	4,300円
--------------------	--------	------------------	--------

モリブデン鋼 パンスライサー

※ RYO-114 230mm	5,000円
--------------------	--------

モリブデン鋼 三徳

※ RYO-101 170mm	5,000円
--------------------	--------

モリブデン鋼 菜切

※ RYO-102 165mm	5,000円
--------------------	--------



多彩なカラーバリエーション

ハンドルカラーは6色あり、肉類、魚貝類、野菜、果実、パン類、加工済食品など食品別に利用できるので衛生管理ができます。

M:ブルー G:グリーン P:ピンク Y:イエロー W:ホワイト B:ブラウン ●6色ない製品もございます。



モリブデン鋼 牛刀

MCGK330(M-G-P-Y-W-B) MCGK240(M-G-P-Y-W-B)
330mm 14,600円 240mm 7,400円
※ MCGK300(M-G-P-Y-W-B) MCGK210(M-G-P-Y-W-B)
300mm 11,300円 210mm 5,700円
MCGK270(M-G-P-Y-W-B) MCGK180(M-G-P-Y-W-B)
270mm 9,600円 180mm 5,100円

モリブデン鋼 筋引

MCSK300(M-G-P-Y-W-B) MCSK240(M-G-P-Y-W-B)
300mm 11,300円 240mm 7,400円
※ MCSK270(M-G-P-Y-W-B) MCSK210(M-P)
270mm 9,600円 210mm 5,700円

モリブデン鋼 洋出刃

MCDK270(M-G-P-Y-W-B) MCDK210(M-G-P-Y-W-B)
270mm 20,300円 210mm 14,900円
※ MCDK240(M-G-P-Y-W-B) MCDK180(M-G-P-Y-W-B)
240mm 17,600円 180mm 13,600円

モリブデン鋼 骨スキ

※ MCHK150(M-G-P-Y-W-B)
150mm 6,800円

モリブデン鋼 ペティ

MCPK180(M-G-P-Y-W-B) 180mm 4,900円
※ MCPK150(M-G-P-Y-W-B) 150mm 4,600円
MCPK120(M-G-P-Y-W-B) 120mm 4,000円

モリブデン鋼 柳刃

※ MCYK300(M-B) MCYK240(M-G-P-Y-W-B)
300mm 20,300円 240mm 13,600円
MCYK270(M-G-P-Y-W-B) MCYK210(M-G-P-Y-W-B)
270mm 16,200円 210mm 12,200円

モリブデン鋼 和風出刃

※ MCWK240(M) MCDK165(M-G-P-Y-W-B)
240mm 24,800円 165mm 11,200円
MCWK210(M)
210mm 22,100円

モリブデン鋼 万能

※ MCBK175(M-G-P-Y-W-B) 175mm 5,500円

モリブデン鋼 菜切

※ MCNK180(M-G-P-Y-W-B) 180mm 5,700円
MCNK160(M-G-P-Y-W-B) 160mm 5,100円

スエヒロ 業務用 砥石



CERAX セラミック砥石



404 荒砥石
5,000円
●粒度/A#320
●205×73×50mm・9丁
●ゴムワク付



707 荒中砥石
3,300円
●粒度/WA#700
●205×73×29mm・15丁
●ゴムワク付



1010 中砥石
3,500円
●粒度/WA#1000
●205×73×29mm・15丁
●ゴムワク付



2020 中砥石
7,000円
●粒度/WA#1000
●205×73×50mm・9丁
●ゴムワク付



3030 中砥石
9,500円
●粒度/WA#1000
●225×90×60mm・6丁
●ゴムワク付



6060 仕上げ砥石
7,000円
●粒度/WA#6000
●205×73×23mm・12丁
●ゴム足付PC台付



8080 超仕上げ砥石
9,800円
●粒度/WA#8000
●205×73×23mm・12丁
●ゴム足付PC台付



CR-2800 NEW CERAX
両面砥石 荒砥石&中砥石
4,500円
●粒度/WA#280・#1500
●183×63×15mm・12丁(6)
●PCケース台付



CR-3800 NEW CERAX
両面砥石 中砥石&仕上げ砥石
5,000円
●粒度/WA#1000・#3000
●183×63×15mm・12丁(6)
●PCケース台付

デバド セラミック砥石(PCケース台付) [不吸水性]



8000-SNE
純白・ケース台付
仕上げ砥石
10,000円
●粒度/WA#6000
●206×73×23mm・12丁
●PCケース台付



4000-SNE
黄・ケース台付
仕上げ砥石
9,000円
●粒度/WA#3000
●206×73×23mm・12丁
●PCケース台付



2000-SNE
青緑・ケース台付
中仕上げ砥石
8,000円
●粒度/WA#1500
●206×73×23mm・12丁
●PCケース台付



1200-SNE
オレンジ・ケース台付
中砥石
7,000円
●粒度/WA#1000
●206×73×23mm・12丁
●PCケース台付



800-SNE
青・ケース台付
荒中砥石
6,500円
●粒度/WA#600
●206×73×23mm・12丁
●PCケース台付



400-SNE
緑・ケース台付
荒砥石
6,000円
●粒度/A#320
●206×73×23mm・12丁
●PCケース台付

デバド セラミック砥石(ゴム台付き)

【不吸水性】

ID-601 仕上砥石

仕上砥石(黄・ゴム台付)

12,000円
●粒度/WA#4000
●206×73×23mm・6丁
●ゴム台付

ID-101 中砥石

中砥石(赤・ゴム台付)

8,000円
●粒度/WA#1000
●206×73×29mm・6丁
●ゴム台付

ID-21 荒砥石

荒砥石(緑・ゴム台付)

7,500円
●粒度/A#180
●206×73×29mm・6丁
●ゴム台付

業務用 砥石

中砥石

赤門前砥石

#1000 R-1丁掛 2,700円
●206×66×33mm・20丁

※ #1000 R-2丁掛 4,000円
●206×73×50mm・12丁

※ #1000 R-3丁掛 5,200円
●225×90×60mm・10丁

※ #1000 R-4丁掛 9,000円
●230×100×70mm・8丁

仕上砥石

※黄華仕上砥石

5,000円
●粒度/#3000
●206×73×23mm・20丁
●PC台付

荒砥石

GC荒砥石

※ #180 GC-3丁掛 5,000円
●206×75×50mm・12丁

※ #180 GC-ジャンボ 10,000円
●230×100×80mm・8丁

修正砥石

タイラゲン
砥石面修正用プレート

4,500円
●粒度/#20・#120
●400×200×10mm

SS-1 小型修正用砥石 1丁掛

2,500円
●粒度/C#100
●205×53×28mm・24丁
●収納ケース付

SS-2 小型修正用砥石 1丁掛

2,500円
●粒度/WA280
●205×53×28mm・24丁
●収納ケース付

ゴム台

No.32 フリーサイズゴム台 [ネジ固定タイプ]

3,500円
●適応砥石サイズ/150~250mm
●10ヶ入

SKG-42 (No.30) フリーサイズゴム台 [セパレートタイプ]

1,500円
●適応砥石サイズ/フリー
●12ヶ入

さびとり

T-9 サビトレル小型

1,100円
●粒度/#150
●65×40×8mm・10ヶ入

業務用さびとり

T-15 大型 3,800円
●粒度/#180
●80×65×13mm・10ヶ入

Brieto WATER SHARPENER III



M-151
ウォーターシャープ III

3,000円
●両刃専用
●荒砥石/PWA#100
●中砥石/PWA#180
●仕上砥石/PWA#400
●210×35×55mm
●砥石/アルミナセラミックス
●原材料名/本体:ABS樹脂(アクリル塗装)
●耐熱温度/本体:80℃(熱変形温度80℃)

スエヒロ シャープナー



KC-130
ダイヤモンドロー
シャープナー

3,500円
●片刃両刃兼用
●粒度/ダイヤモンドロー一粒度#1000
●130×55×H65mm・20ヶ入

一刃銀刃物本舗

有限会社新潟刃物

〒959-1284 新潟県燕市仙木3446-2
TEL (0256) 63-4649 (代)
FAX (0256) 64-4749
URL <http://niigata-hamono.co.jp/>



※本カタログは業者間向けのカタログであり、
表示している価格には消費税は含まれておりません。

202404 1500