登録
一刀鍛
Made in TSUBAME
一刀鍛
2025年版

一刃鍛 ダマスカス鋼黒合板「輝揚羽」

「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 ダマスカス鋼 牛刀
210mm 20,500円

★ VG-10 ダマスカス鋼 三徳
170mm 19,000円

★ VG-10 ダマスカス鋼 ペティ
150mm 9,800円

一刃鍛 槌目茶合板「斑蝶」

「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

一刃鍛 黒合板ハンドル

「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-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

※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。

一刃鍛 黒桂木柄

白紙鋼 柳刃
240mm 14,600円　300mm 22,500円
※ 270mm 17,600円

白紙鋼 蛸引
240mm 14,600円　※300mm 22,500円
270mm 17,600円

白紙鋼 出刃
120mm 11,900円　210mm 29,000円
150mm 14,800円　240mm 43,400円
165mm 16,400円　270mm 85,600円
※ 180mm 18,000円　300mm 122,000円
●鮭切出刃(磨き)もございます

白紙鋼 身卸出刃
210mm 22,800円

青紙鋼 黒打出刃【薄出刃】
※ 210mm 15,400円　240mm 25,300円

一刃鍛 焼栗柄

「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

龍徳作 八角柄

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

717 スチール棒

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

※一刃鍛製品のECでの販売はお控え頂きます様、宜しくお願い申し上げます。

Brieto-M11 PRO オールステンレスナイフ

MOLYBDENUM VANADIUM STEEL MADE IN JAPAN

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
※ M1102 300mm 20,000円
M1103 270mm 16,000円
M1104 240mm 13,000円
M1105 210mm 11,000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
※ M1112 270mm 16,000円
M1113 240mm 13,000円
M1124 210mm 11,000円

モリブデン鋼 洋出刃（片刃）

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

●同価格で蛸引もございます。

モリブデン鋼 和風出刃

※ M1128 240mm 30,000円
M1118 165mm 17,000円
M1129 210mm 26,000円
M1196 150mm 13,000円
M1198 180mm 22,000円
M1197 130mm 10,000円

モリブデン鋼 小出刃（片刃）

※ M1130K 120mm 9,500円
M1132K 90mm 8,500円
M1131K 105mm 9,000円
M1133K 70mm 8,000円

●両刃タイプもございます。

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

※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。

龍治 RYUJI オールステンレス

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で、
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

ミートチョッパー 樹脂ハンドル

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

MASTER COOK
MOLYBDENUM VANADIUM STEEL JAPAN

マスターコック 抗菌カラー庖丁
エラストマー樹脂カラーハンドル

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

モリブデン鋼 筋引

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

モリブデン鋼 洋出刃（片刃）

MCDK270(M·G·P·Y·W·B) 270mm 20,300円
MCDK210(M·G·P·Y·W·B) 210mm 14,900円
※ MCDK240(M·G·P·Y·W·B) 240mm 17,600円
MCDK180(M·G·P·Y·W·B) 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) 300mm 20,300円
MCYK240(M·G·P·Y·W·B) 240mm 13,600円
MCYK270(M·G·P·Y·W·B) 270mm 16,200円
MCYK210(M·G·P·Y·W·B) 210mm 12,200円

モリブデン鋼 和風出刃

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

モリブデン鋼 小出刃（片刃）

※ MCAK120(M·B) 120mm 5,000円
MCAK90(M·B) 90mm 4,600円
MCAK105(M·B) 105mm 4,800円
MCAK70(M·B) 70mm 4,200円
●両刃タイプもございます。

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

※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。

スエヒロ 業務用 砥石

CERAX セラミック砥石

404 荒砥石
5,500円
●粒度／A#320
●205×73×50mm·9丁
●ゴムワク付

707 荒中砥石
3,500円
●粒度／WA#700
●205×73×29mm·15丁
●ゴムワク付

1010 中砥石
3,600円
●粒度／WA#1000
●205×73×29mm·15丁
●ゴムワク付

2020 中砥石
8,000円
●粒度／WA#1000
●205×73×50mm·9丁
●ゴムワク付

3030 中砥石
9,800円
●粒度／WA#1000
●225×90×60mm·6丁
●ゴムワク付

6060 仕上砥石
8,000円
●粒度／WA#6000
●205×73×23mm·12丁
●ゴム足付PC台付

8080 超仕上砥石
10,000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
5,000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&仕上砥石
5,500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
仕上砥石
10,500円
●粒度／WA#6000
●206×73×23mm·12丁
●PCケース台付

4000-SNE
黄·ケース台付
仕上砥石
9,500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
中仕上砥石
8,500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
7,500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
7,000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
6,500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（特大サイズ）

［不吸水性］

MD-400 仕上砥石
仕上砥石
16,000円
●粒度／#4000
●225×90×24～25mm
●ゴム枠台付

MD-100 中砥石
中砥石
9,000円
●粒度／#1000
●225×90×27～28mm
●ゴム枠台付

MD-20 中砥石
荒砥石
8,500円
●粒度／#200
●225×90×27～28mm
●ゴム枠台付

業務用 砥石

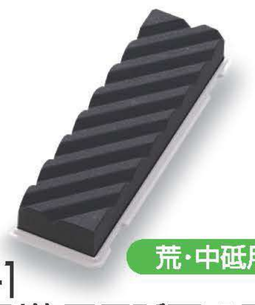
仕上砥石
※黄華仕上砥石
5,300円
●粒度／#3000
●206×73×23mm・20丁
●PC台付

中砥石
赤門前砥石
#1000 **R-1丁掛 3,000円**
●206×66×30mm・20丁
※#1000 **R-2丁掛 4,500円**
●206×73×50mm・12丁
※#1000 **R-3丁掛 5,800円**
●225×90×60mm・6丁
#1000 **R-4丁掛 9,500円**
●230×100×65mm・6丁

荒砥石
GC荒砥石
※#180 **GC-3丁掛 6,000円**
●206×75×50mm・12丁
#180 **GC-ジャンボ 12,000円**
●230×100×80mm・6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



荒・中砥用
SS-1
小型修正用砥石 1丁掛
2,550円
●粒度／C#100
●205×53×28mm・20丁
●収納ケース付

中・仕上砥用
SS-2
小型修正用砥石 1丁掛
2,550円
●粒度／WA#280
●205×53×28mm・20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］
3,800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］
1,800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
ダイヤモンドロール
シャープナー
3,500円
●片刃両刃兼用
●粒度／ダイヤモンドローラー粒度#1000
●130×55×H65mm・20ヶ入

一刃鍛 刃物本舗

有限会社新潟刃物

〒959-1284 新潟県燕市杣木（そまぎ）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。

202502　1500