



2026年版

キアゲハ
一刃銀 ダマスカス鋼黒合板「輝揚羽」



マダラチョウ
一刃銀 槌目茶合板「斑蝶」



一刃銀 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
安心して高品質な製品です。

- ★ VG-10 ダマスカス鋼 牛刀
210mm 22,600円
- ★ VG-10 ダマスカス鋼 三徳
170mm 21,000円
- ★ VG-10 ダマスカス鋼 ペティ
150mm 11,000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
安心して高品質な製品です。

- ★ 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
安心して高品質な製品です。

- ★ VG-10 三層鋼 牛刀
180mm 12,000円 ※270mm 21,500円
210mm 13,800円 ※300mm 28,600円
240mm 17,600円
- ★ VG-10 三層鋼 筋引
240mm 17,600円
※270mm 22,000円
- ★ VG-10 二層鋼 骨透
150mm 13,200円
- ★ VG-10 三層鋼 ペティナイフ
120mm 8,600円
※150mm 9,400円
- ★ VG-10 三層鋼 三徳
170mm 12,000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 5,500円
- ★ VG-10 三層鋼 口金無菜切
160mm 5,500円
- ★ VG-10 三層鋼 口金無ペティ
135mm 4,200円

令月紅 赤合板ハンドル



一刃銀 黒桂木柄



一刃銀 焼栗柄



717 スチール棒



- モリブデン三層鋼 牛刀
CR-006 180mm 9,000円 CR-008 240mm 12,000円
※ CR-007 210mm 10,000円 CR-009 270mm 14,000円
- モリブデン三層鋼 筋引
※ CR-004 240mm 10,000円 CR-005 270mm 12,000円
- モリブデン三層鋼 ペティ
CR-001 120mm 5,000円 ※ CR-002 150mm 5,500円
- モリブデン三層鋼 三徳
※ CR-011 170mm 9,000円
- モリブデン三層鋼 菜切
※ CR-010 165mm 9,000円

- 白紙鋼 柳刃
240mm 17,300円 300mm 26,800円
※270mm 20,800円
- 白紙鋼 蛸引
240mm 17,300円 ※300mm 26,800円
270mm 20,800円
- 白紙鋼 出刃
120mm 14,000円 210mm 34,800円
150mm 17,500円 240mm 54,500円
165mm 19,400円 270mm 85,600円
※180mm 21,400円 300mm 122,000円
● 銼切出刃(磨き)もごさいます
- 白紙鋼 身卸出刃
210mm 25,000円
- 青紙鋼 黒打出刃【薄出刃】
※210mm 15,400円
240mm 25,300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
安心して高品質な製品です。

- V銀(セミスチステンレス鋼) 菜切
★165mm 5,000円

- GN-3 11インチ [細目] 10,000円
- GN-2 12インチ [細目] 10,300円
GN-2 12インチ [油目] 11,500円
- 本職用GA-1 12インチ [油目] 16,500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。



ミートチョッパー 樹脂ハンドル



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 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

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。

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

握りやすいトルネード模様のハンドルが特徴のシリーズ。隙間のないオールステンレスの一体型なので、雑菌の侵入を防止できます。



VG-10三層鋼 牛刀

* FU-892 300mm 23,000円	FU-889 210mm 11,000円
FU-891 270mm 17,500円	FU-888 180mm 10,000円
FU-890 240mm 14,000円	

VG-10三層鋼 筋引

* FU-887 270mm 17,500円
FU-886 240mm 14,000円

VG-10二層鋼 骨スキ

* FU-885 150mm 10,500円

VG-10三層鋼 ペティ

* FU-884 150mm 7,500円
FU-883 120mm 6,800円

VG-10三層鋼 パンスライサー

* FU-629 215mm 10,000円

VG-10三層鋼 三徳

* FU-895 170mm 10,000円

VG-10三層鋼 菜切

* FU-894 165mm 10,000円

モリブデン鋼 柳刃

* FU-624 300mm 26,000円	FU-622 240mm 18,500円
FU-623 270mm 21,500円	FU-621 210mm 16,500円

●同価格で蛸引もございます。

モリブデン鋼 柳刃 (左利き用)

* FU-623L 270mm 32,000円
FU-622L 240mm 27,500円

VG-10二層鋼 出刃

* FU-638 210mm 31,000円	FU-636 165mm 18,000円
FU-637 180mm 26,000円	FU-635 150mm 17,000円

VG-10二層鋼 小出刃

* FU-634 120mm 10,000円
FU-633 105mm 9,000円

VG-10二層鋼 出刃 (左利き用)

* FU-636L 165mm 27,000円
FU-635L 150mm 25,000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も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 (片刃)

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 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

モリブデン鋼 柳刃

※ MCVK300(M-B) MCVK240(M-G-P-Y-W-B)
300mm 20,300円 240mm 13,600円
MCVK270(M-G-P-Y-W-B) MCVK210(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 小出刃 (片刃)

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

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



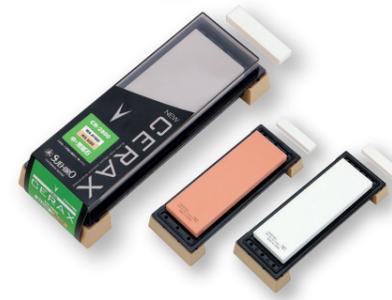
3030 中砥石
9,800円
●粒度/WA#1000
●225×90×60mm・6丁
●ゴムワク付



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



8080 超仕上げ砥石
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&仕上げ砥石
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
仕上げ砥石
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
仕上げ砥石
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
中仕上げ砥石
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



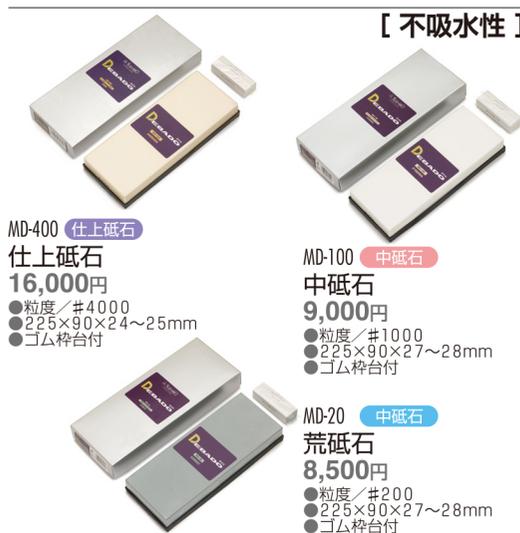
800-SNE
青・ケース台付
荒中砥石
7,000円
●粒度/WA#600
●206×73×23mm・12丁
●PCケース台付



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
16,000円
●粒度 / #4000
●225×90×24~25mm
●ゴム枠台付

MD-100 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



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

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

荒砥石
GC荒砥石
#180 GC-3丁掛 6,500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

SS-1 小型修正用砥石 1丁掛
2,600円
●粒度 / C#100
●205×53×28mm・20丁
●収納ケース付

SS-2 小型修正用砥石 1丁掛
2,600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



KC-90 消しゴムといし
1,200円
●粒度 / #180
●65×40×9mm

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

一刃銀刃物本舗

有限会社新潟刃物

〒959-1284 新潟県燕市 杉木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。

202602 2000