



一刀銀

vol.8

一刃鍛 黒桂木柄



一刃鍛 黒合板ハンドル



白紙鋼 柳刃
240mm 11,600円 300mm 20,600円
※ 270mm 14,800円

白紙鋼 蛸引
240mm 11,600円 ※ 300mm 20,600円
270mm 14,800円

白紙鋼 出刃
120mm 10,300円 210mm 27,600円
150mm 11,600円 240mm 35,300円
165mm 12,900円 270mm 54,300円
※ 180mm 15,400円 300mm 76,000円
● 鮭切出刃(磨き)もございます

白紙鋼 身卸出刃
210mm 16,100円

青紙鋼 黒打出刃【薄出刃】
150mm 9,900円 ※ 210mm 12,800円
180mm 12,100円 240mm 21,200円

白紙鋼 菜切西型
160mm 6,500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 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

一刃鍛 焼栗柄



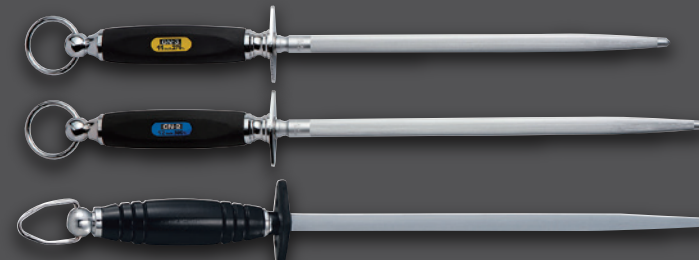
龍徳作 八角柄



ミートチョッパー 樹脂ハンドル



717 スチール棒



「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(セミステンレス鋼) 細身万能
210mm 5,000円

★V銀(セミステンレス鋼) 三徳
170mm 5,000円

★V銀(セミステンレス鋼) 菜切
170mm 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

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

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
--------------------	--------



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 13,900円 240mm 7,000円
※ MCGK300(M-G-P-Y-W-B) MCGK210(M-G-P-Y-W-B)
300mm 10,700円 210mm 5,400円
MCGK270(M-G-P-Y-W-B) MCGK180(M-G-P-Y-W-B)
270mm 9,100円 180mm 4,800円

モリブデン鋼 筋引

MCSK300(M-G-P-Y-W-B) MCSK240(M-G-P-Y-W-B)
300mm 10,700円 240mm 7,000円
※ MCSK270(M-G-P-Y-W-B) MCSK210(M-P)
270mm 9,100円 210mm 5,400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 19,300円 210mm 14,100円
※ MCDK240(M-G-P-Y-W-B) MCDK180(M-G-P-Y-W-B)
240mm 16,700円 180mm 12,900円

モリブデン鋼 骨スキ

※ MCHK150(M-G-P-Y-W-B)
150mm 6,400円

モリブデン鋼 ペティ

※ MCPK150(M-G-P-Y-W-B) 150mm 4,300円
MCPK120(M-G-P-Y-W-B) 120mm 3,800円

モリブデン鋼 柳刃

※ MCYK300(M-B) MCYK240(M-G-P-Y-W-B)
300mm 19,300円 240mm 12,900円
MCYK270(M-G-P-Y-W-B) MCYK210(M-G-P-Y-W-B)
270mm 15,400円 210mm 11,600円

モリブデン鋼 和風出刃

※ MCWK240(M) MCDK165M(M-G-P-Y-W-B)
240mm 23,600円 165mm 10,600円
MCWK210(M)
210mm 21,000円

モリブデン鋼 万能

※ MCBK175(M-G-P-Y-W-B) 175mm 5,200円

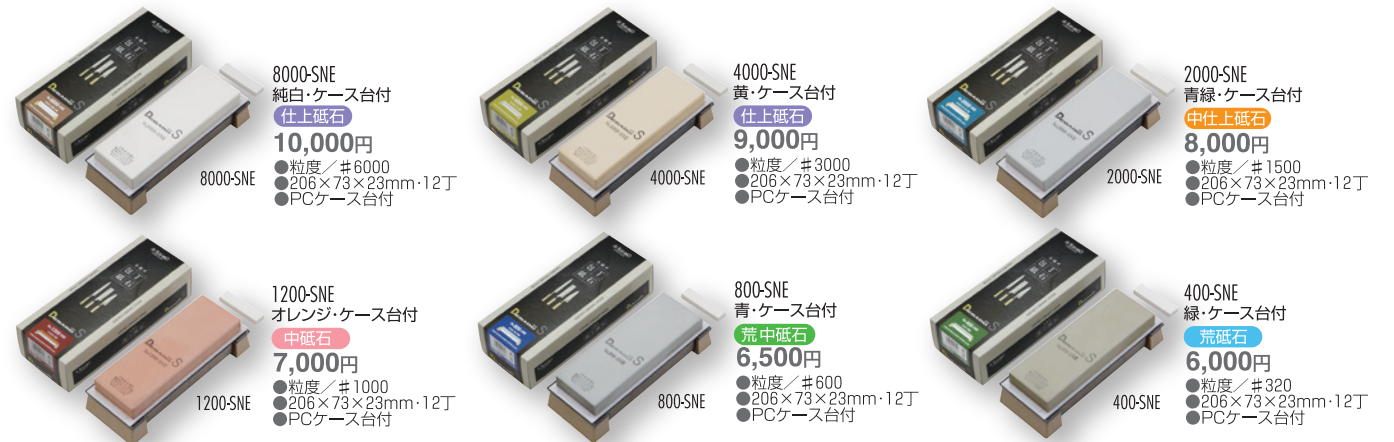
モリブデン鋼 菜切

※ MCNK180(M-G-P-Y-W-B) 180mm 5,400円
MCNK160(M-G-P-Y-W-B) 160mm 4,800円

スエヒロ 業務用 砥石



デバド セラミック砥石(PCケース台付) [不吸水性]



CERAX セラミック砥石



業務用 砥石(スベリ止めゴムワク付)

※KR/GCKは在庫が無くなり次第廃盤となります

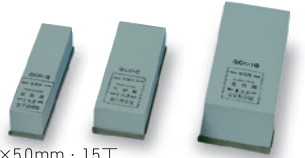
業務用 中砥石

中砥石
KR-1丁掛 2,900円 ●206×66×34mm・20丁
KR-3丁掛 5,400円 ●225×90×60mm・10丁
KR-4丁掛 9,200円 ●230×100×70mm・8丁
●粒度／＃1000 ●ゴムワク付



業務用 荒砥石

荒砥石
GCK-2丁掛 3,200円 ●205×50×50mm・15丁
GCK-3丁掛 5,200円 ●205×75×50mm・12丁
GCK-ジャンボ 10,000円 ●230×100×80mm・8丁
●粒度／＃180 ●ゴムワク付



デバド セラミック砥石(ゴム台付き)

【不吸水性】



LD-601 仕上砥石
仕上砥石(黄・ゴム台付)
12,000円
●粒度／＃4000
●206×73×23mm・6丁
●ゴム台付

LD-101 中砥石
中砥石(赤・ゴム台付)
8,000円
●粒度／＃1000
●206×73×29mm・6丁
●ゴム台付

LD-21 荒砥石
荒砥石(緑・ゴム台付)
7,500円
●粒度／＃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

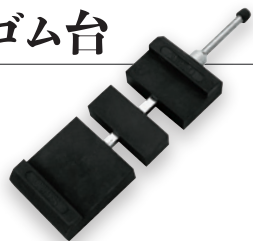


SS-1 荒・中砥用
小型修正用砥石 1丁掛
2,500円
●粒度／＃100
●205×53×28mm・24丁
●収納ケース付



SS-2 中・仕上砥用
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
ダイヤモンドローラー
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。
202303 2000