



TOJIRO
JAPAN

Knives & Accessories

Vol.11



Harmony

TOJIRO aims to make knives that combine sharpness, comfort and excellent design, which fit the hands of its owner as they use it. Beyond that, we see the joy of cooking and smiling faces around elegantly prepared dishes. We pursue a level of quality that will make you think, "I want to use this knife until the end of time."

調和

藤次郎が目指すのは、切れ味・使い心地・デザインを兼ね備え、使い込むほどに手に馴染んでいく庖丁。その先に、料理する喜びと、料理を囲む笑顔が見える庖丁。そして「いつまでも使い続けたい」と思っただけの一丁を追求していきます。

Integration

TOJIRO is one of the few manufacturers in Japan that performs all of its manufacturing processes in-house. We chose this path of integrated in-house production, from the careful selection of materials to after-sales service, because we want to offer products that will satisfy our customers. The reason why we are able to deliver high quality lines in our commitment to being directly involved in every aspect of making our knives.

一貫

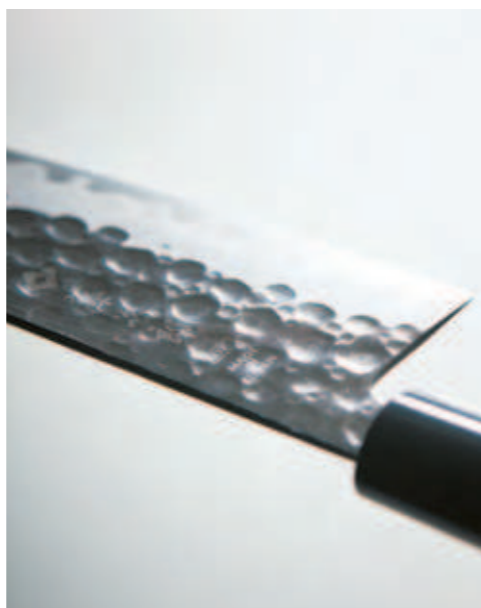
藤次郎は全工程を自社で行う日本でも数少ないメーカーです。素材の吟味からアフターサービスまでお客様に納得いただけるものを提供したいから社内一貫生産の道を歩む。高品質を生み出せる理由はそこにあります。

Diversity

We hold in our hearts a strong desire to support the world's food cultures with knives formed by traditional Japanese techniques. We will meet customer needs with a diversity of products that respond to all kinds of uses, from household use, to professional grade specifications for chefs, to even an industry first series of specialty knives for professionals.

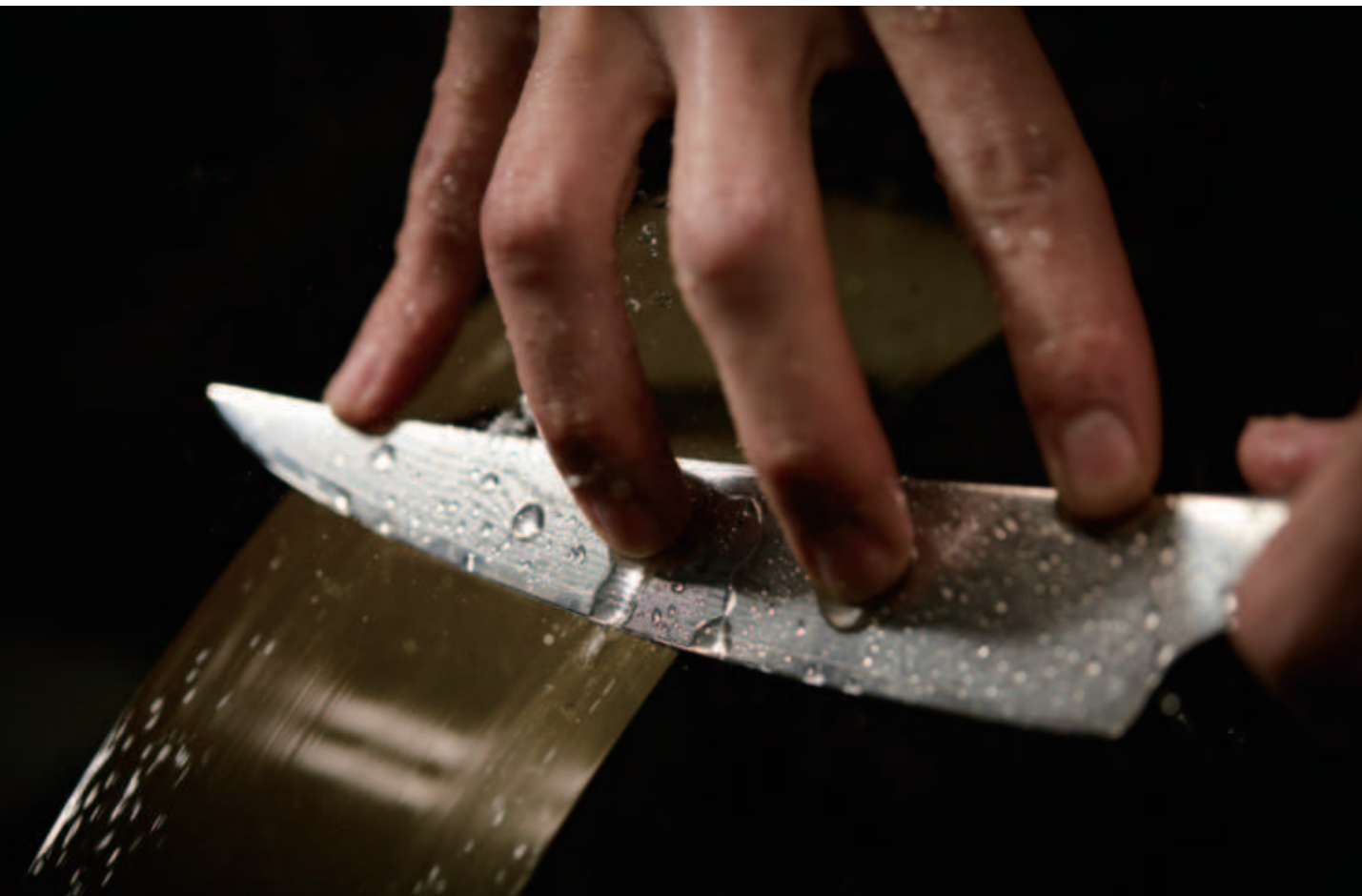
多様

日本の伝統技術が宿った庖丁で、世界の食文化を支えていきたいという思いを胸に。ご家庭で使うものからプロの料理人仕様、さらに業界初のサーヴィスマン専用まで、あらゆる用途に対応できる製品の多様さでお客様のご要望にお応えします。



Contents

* 10 TOJIRO ATELIER CLASSIC 藤次郎 アトリエ CLASSICシリーズ	64 TOJIRO WAKISASHI Table Knife 藤次郎 脇差 テーブルナイフシリーズ
* 12 TOJIRO GAI 藤次郎 鎧シリーズ	64 TOJIRO WAKISASHI Table Fork 藤次郎 脇差 テーブルフォークシリーズ
* 14 TOJIRO HAMMERED 藤次郎 鎚目シリーズ	66 TOJIRO WHETSTONE 藤次郎 砥石シリーズ
* 16 TOJIRO FLASH 藤次郎 閃光シリーズ	69 Sharpening Angle Keeper 研ぎ補助具
* 20 TOJIRO SHIPPU 藤次郎 疾風シリーズ	70 Knife Sharpening Starter Kit • Knife Block 研ぎセット・ナイフブロック
* 22 TOJIRO SHIPPU BLACK 藤次郎 疾風 BLACKシリーズ	71 Paulownia Cutting Board 桐まな板
* 24 TOJIRO ZEN 藤次郎 禅シリーズ	
* 26 TOJIRO ZEN BLACK 藤次郎 禅 BLACKシリーズ	04 Story of TOJIRO 藤次郎の話
28 TOJIRO CLASSIC 藤次郎 CLASSICシリーズ	06 Types of Kitchen Knives 庖丁の種類
34 TOJIRO CLASSIC DAMASCUS 藤次郎 CLASSICダマスカスシリーズ	08 Features of Materials & Chart 素材の特長と素材別早見表
36 TOJIRO BASIC DAMASCUS 藤次郎 BASICダマスカスシリーズ	33 Daily Maintenance 日頃のお手入れ
37 TOJIRO BASIC 藤次郎 BASICシリーズ	44 Delivering Japanese kitchen knives to the world 日本の庖丁を世界へ
40 TOJIRO PRO Western TOJIRO PRO 洋庖丁シリーズ	51 Manufacturing Process 庖丁の製法
42 TOJIRO PRO Japanese TOJIRO PRO 和庖丁シリーズ	58 About Japanese knives 和庖丁について
44 TOJIRO PRO Chinese TOJIRO PRO 中華庖丁シリーズ	59 About carbon steel knives • How to care for a cutting board 鋼の庖丁について・木製まな板の取り扱い
45 TOJIRO PRO SERVICE en SALLE TOJIRO PRO Service en Salleシリーズ	62 Names of Parts 庖丁の各部名称
46 TOJIRO PRO NICKEL DAMASCUS TOJIRO PRO ニッケルダマスカス鋼シリーズ	68 How to Sharpen a Knife 庖丁の研ぎ方
47 TOJIRO ORIGAMI TOJIRO ORIGAMIシリーズ	72 Frequently asked Questions よくあるご質問
48 TOJIRO COLOR TOJIRO COLORシリーズ	76 OPEN FACTORY オープンファクトリー
52 TOJIRO SHIROGAMI 藤次郎 白紙鋼 和庖丁シリーズ	78 From Tsubame to the world 燕から世界へ
56 TOJIRO MV 藤次郎 モリブデンバナジウム鋼 和庖丁シリーズ	79 SDGs SDGsの取り組み
60 TOJIRO BREAD KNIFE 藤次郎 バンスライサー	80 About Us • Our History 企業情報・会社沿革
61 TOJIRO GADGET 藤次郎 キッチン鋏・ウロコ取り・骨抜き・庖丁ケース	



More than just sharpness

With tradition and innovation, TOJIRO Co., Ltd. is manufacturing various type of knives in Tsubame-Sanjo — one of the producing center of knives and cutlery in Japan.

Under our four principles — good faith, sincerity, appreciation, and creation — TOJIRO brand products are manufactured in house.

It is our honor to offer you the best sharpness, and we would be more than happy if you could feel the satisfaction of owning the best tool.

切れ味のもう一步先へ

私たち藤次郎株式会社は、日本を代表する刃物産地・燕三条で、伝統と革新を融合させた刃物を製造しています。

全ての工程を一貫して行うことで、品質の高い製品をお客様にお届けしています。

創業当時からこだわり続けた「最高の切れ味」のもう一步先にある「最高の道具を手にした満足感」を実感していただくため、誠意・真心・感謝・創造の4つの想いととも、常に技術と心を磨き、藤次郎製品をつくり続けます。

Our promise to customers

In order to realize the production of high quality products, we promise the followings.

- ◆ "Sincerity" We establish a link with our customers' hearts through warm greetings.
- ◆ "Devotion" We deliver satisfaction to our customers with heartfelt products.
- ◆ "Gratitude" We convey our feelings of gratitude to everyone involved.
- ◆ "Creation" We keep ingenuity in mind and deliver attractive products.

The symbol mark of TOJIRO was derived from 4 images of Mt. Fuji, and has passed to our Mt. Fuji seal that has been our trademark since our foundation. We will incorporate these four promises into each Mt. Fuji, and set out to achieve the highest pinnacle of being "number one in Japan."

お客様とのお約束

私たちは、品質の高い製品づくりを実現していくために、お客様と以下の4つをお約束いたします。

誠意 | 私たちは、気持ちの良い挨拶でお客様との心をつなげます。真心 | 私たちは、まごころ込めた製品でお客様に満足感をお届けします。

感謝 | 私たちは、かかわるすべての人に感謝の気持ちを伝えます。創造 | 私たちは、創意工夫を心がけ魅力的な製品を発信します。

藤次郎のシンボルマークは、4つの富士山が合わさってできた形をイメージしており、創業以来のトレードマークである富士印を継承しています。

私たちは、この4つの約束をそれぞれの富士山に込めて「日本一」の高みを目指します。

Types of Kitchen Knives

Types of Western Style Knives

Applications of primary types of Western style knives made by TOJIRO.






洋庖丁の種類 藤次郎が取り扱う主な洋庖丁の用途についてご紹介します。

Blade length for home use ご家庭向け刃渡り	Blade length for professional use プロ向け刃渡り		
90-180mm	90-180mm	<p>●Petty knife</p> <p>Suitable for peeling and decorative cuts. Often used as smaller multi-purpose knife.</p> 	<p>ペティナイフ</p> <p>牛刀庖丁の小型タイプで、皮むき・飾り切り・小細工などに適しています。刃渡りが長いものは三徳庖丁の代わりに使用もできる小型万能庖丁です。</p>
165-180mm	165-210mm	<p>●Santoku</p> <p>Good for anything - meat, fish, and vegetables. It has the best of both Chef and Nakiri knives.</p> 	<p>三徳</p> <p>肉・魚・野菜など万能に使い、日常のお台所での使用に適した庖丁です。牛刀庖丁と菜切庖丁の良いところを併せ持っています。</p>
160-210mm	210-300mm	<p>●Chef knife</p> <p>Also known as Japanese word "Gyuto", which means meat cutter. But can be used for fish and vegetables as well.</p> 	<p>牛刀</p> <p>明治時代に牛肉を食べる文化とともに海外から伝わった形状で、シェフナイフとも呼びます。主に肉を切るのに使用しますが、魚や野菜にも使用できます。</p>
150-180mm	150-180mm	<p>●Nakiri</p> <p>Suitable for cutting and peeling vegetables. Straight edge makes "Katsuramuki" easier, which is unique technique of peeling Daikon Radish and cucumber etc.</p> 	<p>菜切</p> <p>野菜を切るための庖丁です。刃先がストレートになっているので皮むき・桂むきに適しています。</p>
240mm	240-270mm	<p>●Slicer</p> <p>Long and narrow blade makes easier to cut block meat. Can be sashimi slicer as well.</p> 	<p>筋引</p> <p>比較的大きな肉を部位ごとに切り分けるために使用します。身幅が狭く刃渡りが長いので、スライサーや刺身庖丁として使用することもできます。</p>

Types of Japanese Style Knives

Applications of primary types of Japanese style knives made by TOJIRO.

和庖丁の種類 藤次郎が取り扱う主な和庖丁の用途についてご紹介します。

Blade length for home use ご家庭向け刃渡り	Blade length for professional use プロ向け刃渡り		
105-120mm	105-120mm	<p>●Mini Light Deba</p> <p>Suitable for filleting small thin fish.</p> 	<p>あじ切</p> <p>あじなどの小さい魚や身が薄い魚をおろすのに使用します。小出刃よりも刀身が薄いので、内臓をかき出すのにも便利です。</p>
150-180mm	150-300mm	<p>●Deba</p> <p>Made for fish - good for filleting and cutting off larger bones etc.</p> 	<p>出刃</p> <p>魚をさばくための庖丁で、刃が非常に厚く、三枚おろしや背開き、頭を骨ごと切る場合に使用します。大きめのさけ切、身幅の狭い身卸しなど用途によって種類があります。</p>
210-240mm	210-330mm	<p>●Yanagi-Sashimi</p> <p>By using entire blade from tip to heel, you'll get clean cut of sashimi surface.</p> 	<p>柳刃</p> <p>刺身をつくるための庖丁で、刃元から切っ先まで引き切りして使います。貝を切るための貝裂き、刀身が薄いつげ引きなど用途によって種類があります。</p>
210-240mm	210-330mm	<p>●Tako-Sashimi</p> <p>Functionally same as Yanagi-Sashimi. Only the shape is different.</p> 	<p>蛸引</p> <p>関東型の刺身庖丁です。四角い形状で柳刃庖丁よりも短めになります。柳刃庖丁と使い方は同じですが、喧嘩っ早い江戸職人用にこの形になったとの話もあります。</p>
150-180mm	150-210mm	<p>●Usuba</p> <p>Suitable for cutting vegetables. Functionally similar to Nakiri, but Usuba is single bevel.</p> 	<p>薄刃</p> <p>野菜を切るための庖丁です。菜切庖丁と似ていますが、薄刃庖丁は片刃になります。野菜の皮むきに最適で、大根の桂むきによく用いられます。</p>

Features of Materials & Chart

素材の特長と素材別早見表

English	✓✓✓	✓✓	✓	Not recommendable
対応記号(日本)	◎	○	△	×

Nickel Damascus Steel	Hardness 硬さ	Sharpness 切れ味	Durability 持続性	Corrosion resistance 耐蝕性	Re-sharpening 研ぎやすさ	Sharpener シャープナー
ニッケルダマスカス鋼	✓✓✓	✓✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓

Forged steel by multi layers Nickel Damascus which is outstanding in corrosion resistance. Because of its multi-layered structure, carbon density in the core blade increases and that brings extra hardness with steady sharpness. Ripple pattern on its surface is very unique and distinctive.

耐蝕性の高いニッケルダマスカスを多層鍛造したもので、優美な波紋が特徴的です。この多層鍛造構造により心材の炭素の緻密性が増し、刃物としては最高峰ともいえる硬度と安定した切れ味を誇ります。

VG10	Hardness 硬さ	Sharpness 切れ味	Durability 持続性	Corrosion resistance 耐蝕性	Re-sharpening 研ぎやすさ	Sharpener シャープナー
	✓✓✓	✓✓✓	✓✓	✓	✓✓✓	✓✓

Remarkably hard, sharp, and durable, due to very purified cobalt contained in this stainless steel. It is hardly broken because of excellent flexibility brought by Molybdenum.

ステンレスに不純物がきわめて少ないコバルトが含まれていることにより素地が非常に硬く、切れ味・耐摩耗性に優れます。また、モリブデンが含まれているので弾力性に優れ、折れにくいという特性を持っています。

Molybdenum Vanadium Steel	Hardness 硬さ	Sharpness 切れ味	Durability 持続性	Corrosion resistance 耐蝕性	Re-sharpening 研ぎやすさ	Sharpener シャープナー
モリブデンバナジウム鋼	✓✓	✓✓	✓✓✓	✓✓	✓	✓✓

Molybdenum and Vanadium contained in this stainless steel brings maximum abrasion and rust resistance. Also its long lasting sharpness makes it easy to maintain.

ステンレスにモリブデンとバナジウムを添加させた材料で、耐摩耗性に優れて丈夫です。サビにも強く、切れ味が長持ちするのでお手入れしやすい素材です。

High-Carbon Stainless Steel	Hardness 硬さ	Sharpness 切れ味	Durability 持続性	Corrosion resistance 耐蝕性	Re-sharpening 研ぎやすさ	Sharpener シャープナー
ステンレス刃物鋼	✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓	✓✓✓

By adjusting quantity of contained elements during heating process, it is designed especially for cutting tools. It is not as sharp as other steels, yet good enough for cutting tools for home use.

刃物に用いるために強度を上げたステンレスです。他の刃物鋼には劣りますが、一般のご家庭での使用には十分な切れ味を有します。

Shirogami Steel	Hardness 硬さ	Sharpness 切れ味	Durability 持続性	Corrosion resistance 耐蝕性	Re-sharpening 研ぎやすさ	Sharpener シャープナー
白紙鋼	✓✓✓	✓✓✓	✓	✓	✓✓✓	Not recommendable

Compare with Aogami steel, it has less abrasion resistance but friendly on sharpening and keeps long lasting edge. Iron sand as raw material, it is very purified steel, and temperature control during its heat processing requires skill.

砂鉄系の原料を用いて不純物を極限まで減少させた素材です。その分、焼入れ工程の温度管理が非常に難しく職人の腕が試されます。研ぎやすく鋭い切れ味の炭素鋼です。

テ	徳	切	刀	引	ス	ン	切	刃	刃	引	華	
ベ	Petty Knife	Santoku	Nakiri · Usuba	Chef Knife	Slicer	Chicken Boning Knife	Bread Knife	Mini-Light Deba	Deba	Yanagi-Sashimi	Tako-Sashimi	Chinese Knife
	三	菜	牛	筋	骨	バ	切	出	柳	蛸	中	
	P46	P46		P46								
	P11	P11·13	P11·13	P11·13	P11·21	P30	P19	P25	P19	P25		P44
	P13-15	P15·19	P15·19	P15·18	P23·25	P40	P32		P25			
	P18·21	P21·23	P21·23	P21·23	P27·30		P41		P42			
	P23·25	P25·27	P25·27	P25·27	P40							
	P27·30	P31	P31	P31								
	P35-37	P35-37	P35-37	P35-37								
	P40·45	P41	P41	P41								
	P49	P50	P50	P49·50	P49	P49	P60	P57	P57	P43	P43	
										P57	P57	
	P47	P47		P47			P60					
								P53	P53	P54	P54	

TOJIRO ATELIER CLASSIC

藤次郎 アトリエ CLASSICシリーズ

Forged handmade knives by TOJIRO KNIFE ATELIER.

藤次郎ナイフアトリエの職人が、一丁一打ち鍛えた洋庖丁シリーズです。

Blade

By forging steel of two different hardness over and over, elegant ripple pattern emerges and high uniformity of core steel VG10 eventually generates maximum sharpness.

The texture of the black finish gives the blade a feel of dignity.

硬度の異なる2種類の鋼材を重ね合わせた、多層構造の刀身です。鍛造することで、心材の金属組織が微細化し、優れた切れ味が生まれます。焼き入れ後の黒肌仕上げが特徴的なシリーズです。

Handle

Reinforced laminated handle is very durable and tough, not easily deformed and strong against deterioration over time. Metal bolster is very hygienic and prevents stain and dirt from being accumulated between blade and handle.


ハンドルには経年変化による収縮がほとんどなく、耐久性に優れた「積層強化材」を使用。口金を付けることにより、刀身とハンドルの間に水や汚れが溜まりにくく、衛生的です。


藤次郎 アトリエ CLASSICシリーズ

TOJIRO ATELIER CLASSIC

TOJIRO ATELIER CLASSIC

	Petty Knife ペティナイフ AW-1/PA 100-V63R 100mm		Petty Knife ペティナイフ AW-1/PA 120-V63R 120mm
			Petty Knife ペティナイフ AW-1/PA 150-V63R 150mm
			Slicer 筋引 AW-1/SL 240-V63R 240mm
			Slicer 筋引 AW-1/SL 270-V63R 270mm
			Chef Knife 牛刀 AW-1/CH 180-V63R 180mm
			Chef Knife 牛刀 AW-1/CH 210-V63R 210mm
			Chef Knife 牛刀 AW-1/CH 240-V63R 240mm
			Chef Knife 牛刀 AW-1/CH 270-V63R 270mm
			Nakiri 菜切 AW-1/VE 165-V63R 165mm
	Santoku 三徳 AW-1/SA 170-V63R 170mm		Bunka 文化 AW-1/BU 170-V63R 170mm

 Blade : VG10 63Layers
 Core : VG10
 Outer Layers : Low- and High-Carbon Stainless Steel
 心材 : VG10
 側材 : ローカーボンステンレス・ハイカーボンステンレス

 Handle : Reinforced Laminated Material (3Studs, Full-Tang)
 Bolster : 18-8 Stainless Steel
 ハンドル : 積層強化材(3本釘本通し)
 口金 : 18-8 ステンレス鋼



藤次郎 鎧 シリーズ
GAI

TOJIRO GAI

Its name "GAI" came from a Japanese word meant "armor" which is inspired by the handle.

甲冑のような印象のハンドルデザインが特徴的な洋庖丁シリーズです。

Blade

VG10 in the core, forged by 37 outer layers.

鋼材を37層重ね合わせたダマスカス仕様の刀身です。心材には優れた切れ味を持つVG10を使用しています。

Handle

Uniquely designed rugged surface, fixed by hex bolts. It is one of a kind.

ハンドルは荒々しい岩肌のような質感の積層材をボルトで固定。まるで鎧を纏ったような力強い印象を与えます。

藤次郎 鎧 シリーズ TOJIRO GAI

Petty Knife
ペティナイフ



F-1353 135mm

Nakiri
菜切



F-1350 165mm

Santoku
三徳



F-1351 170mm

Chef Knife
牛刀



F-1352 180mm



Blade : VG10 37Layers
Core : VG10
Outer Layers : Low- and High-Carbon Stainless Steel
心材 : VG10
側材 : ローカーボンステンレス・ハイカーボンステンレス



Handle : Linen Mikarta (3Studs, Full-Tang)
Bolt:Stainless
ハンドル : リネンマイカルタ(3本釘本通し)
ボルト : ステンレス

TOJIRO HAMMERED

藤次郎 鎚目シリーズ

Very Japanese look hammered blade inspires image of forging.
Traditional wood handle perfectly fits in your hand as you use it.

鎚目模様と黒肌仕上げが特徴の刀身です。
木柄は使うほどに手に馴染み、日本の伝統的な庖丁を思わせるシリーズです。

Blade

This is fusion of tradition and modern technology.
VG10 in core, 13 chrome stainless steel as outer layers. Clear coating applied on blade surface in order to minimize Kurouchi finished blade having rusted.

心材のVG10を側材のステンレスで挟み込んだ3層鋼を使用。通常サビやすい黒打は、表面にクリアコート加工を施すことでサビにくく、汚れも付着しにくい刀身に。


Handle

Handle is made from Japanese magnolia which has smooth texture and good in water resistance.

ハンドルには耐水性に優れ手触りの優しい朴木を使用しています。

藤次郎 鎚目シリーズ TOJIRO HAMMERED

	Paring Knife パーリングナイフ F-1110 90mm
	Paring Knife パーリングナイフ F-1111 130mm
	Chef Knife 牛刀 F-1114 180mm
	Chef Knife 牛刀 F-1115 210mm
	Chef Knife 牛刀 F-1116 240mm
	Santoku 三徳 F-1112 170mm
	Nakiri 菜切 F-1113 165mm

 Blade : VG10 Clad
Core : VG10
Outer Layers : 13 Chrome Stainless Steel Clear Coated
心材 : VG10
側材 : 13クロームステンレス(表面クリアコート加工)

 Handle : Magnolia
Ferrule : Resin
ハンドル : 朴木
桂 : ポリプロピレン樹脂

Recommended User
ユーザーの声

Svinkløv Badehotel Chef
Kenneth Toft-Hansens
ケネス・トフト・ハンセン

Co-owner and chef of Svinkløv Badehotel located in northern Jutland, Denmark. Also chief chef of Denmark team represented at Bocuse d'Or, and the winner of Bocuse d'Or 2019.

デンマークのユトランド半島北部にある「SVINKLØV BADEHOTEL」の経営者兼、同ホテル内レストランのシェフ。「ボキューズ・ドール国際料理コンクール 2019」にデンマーク代表として出場し、2019年1月に開催されたフランス本戦で見事優勝を果たす。



copyright Torben Hjulmand

Bocuse d'Or - world's famous French culinary competition held every other year in Lyon, France. As Kenneth's right hand, TOJIRO FLASH took a part of Denmark team. Trusted and supported by professional chefs around the world, TOJIRO is now exporting and promoting its unique features to over 50 countries.

「ボキューズ・ドール国際料理コンクール」は、2年に1度開催される世界最高峰のフランス料理コンクールです。トフト・ハンセンシェフがコンクールで使用した庖丁は、藤次郎の「閃光」。「優勝できたのは庖丁の力も大きい。藤次郎の本物の仕事と、職人技に感銘を受けました」と話します。海外のプロからも信頼されている藤次郎。現在50カ国と貿易し、世界にその魅力を広めています。



copyright Torben Hjulmand



藤次郎 閃光 シリーズ

TOJIRO FLASH

This series features a beautiful Damascus wave pattern and handle with a bolster that is easy to grip and well balanced.

This series boasts of widespread appeal in the US and Europe and offers a complete lineup of items for cutting meat.

美しいダマスカス模様の刀身と握りやすいなめらかなラインの口金付ハンドル。

欧米で確かな人気を誇り、肉を切るためのアイテムが充実したシリーズです。

Blade

By forging two different types of steel over and over, elegant ripple pattern emerges and high uniformity of core steel VG10 eventually generate maximum sharpness.

硬度の異なる2種類のステンレス鋼を何層にも重ね合わせた刀身仕様。鍛えることで心材の金属組織が微細化し鋭い切れ味が生まれます。

Handle

Uniquely curved reinforced laminated handle is very durable and tough, not easily deformed and strong against deterioration over time.

Joint of blade and handle is smoothly curved and comfortably support your finger.

デザインを特徴づける18-8ステンレスのプレートは、ハンドルの形状に合わせた滑らかな形状。また、作業性を考慮した特殊な口金形状は、適度な重さでカッティングを思いのままに行えます。

	Paring Knife パーリングナイフ FF-PA90 90mm
	Paring Knife パーリングナイフ FF-PA100 100mm
	Paring Knife パーリングナイフ FF-PA130 130mm
	Utility Knife ユティリティナイフ FF-UT150 150mm
	Chef Knife シェフナイフ FF-CH160 160mm
	Chef Knife シェフナイフ FF-CH180 180mm
	Chef Knife シェフナイフ FF-CH210 210mm
	Chef Knife シェフナイフ FF-CH240 240mm
	Chef Knife シェフナイフ FF-CH270 270mm

	Santoku 三徳 FF-SA180 180mm
	Nakiri 菜切 FF-VE180 180mm
	Carving Knife カービングナイフ FF-CA210 210mm
	Bread Knife パンスライサー FF-BR240 240mm
	Boning Knife ボーニングナイフ FF-B0150 150mm
	Deba 出刃 FF-DE105 105mm

Blade : VG10 63Layers
Core : VG10
Outer Layers : Low- and High-Carbon Stainless Steel
心材 : VG10
側材 : ローカーボンステンレス・ハイカーボンステンレス

Handle : Reinforced Laminated Material
Steel on Handle : 18-8 Stainless Steel
ハンドル : 積層強化材
ハンドル金属部 : 18-8 ステンレス鋼

FF-PA90, FF-PA100, FF-PA130 available in 37 layers only.
FF-DE105, available in 19 layers only.
FF-PA90, FF-PA100, FF-PA130はVG10 37層鋼を使用しています。
FF-DE105はVG10 19層鋼を使用しています。

The serrated edged knives cannot be re-sharpened.
パンスライサーは波刃のため研ぎ直しはできません。

The Deba is single-bevel.
出刃庖丁は片刃仕上げになります。



藤次郎 藤次郎 シリーズ

TOJIRO SHIPPU

This high-end series is a fusion of a wooden handle and the blade of a Western kitchen knife, and features 63 layers of Damascus with elegant ripples.

木柄と洋庖丁の刀身を融合し、63層の美しいダマスカス模様が特徴の高級シリーズです。

Blade

By forging steel of two different hardness over and over, elegant ripple pattern emerges and high uniformity of core steel VG10 eventually generate maximum sharpness.

硬度の異なる2種類のステンレス鋼を何層にも重ね合わせた刀身仕様。鍛えることで心材の金属組織が微細化し鋭い切れ味が生まれます。


Handle


Handle made from Japanese magnolia wood, which has good water resistance and smooth surface. Water buffalo ferrule prevents blade from rattling and coming off.

ハンドルには耐水性に優れ手触りの優しい朴木を採用。伸縮性のある本水牛角が刀身のガタつき・抜けを防ぎます。

藤次郎 藤次郎 シリーズ TOJIRO SHIPPU

	Paring Knife パーリングナイフ FD-591 90mm
	Paring Knife パーリングナイフ FD-592 130mm
	Chef Knife 牛刀 FD-593 180mm
	Chef Knife 牛刀 FD-594 210mm
	Chef Knife 牛刀 FD-595 240mm
	Chef Knife 牛刀 FD-596 270mm
	Santoku 三徳 FD-597 165mm
	Nakiri 菜切 FD-598 165mm
	Slicer 細身万能 FD-599 210mm

 Blade : VG10 63Layers
 Core : VG10
 Outer Layers : Low- and High-Carbon Stainless Steel
 心材 : VG10
 側材 : ローカーボンステンレス・ハイカーボンステンレス

 Handle : Magnolia
 Ferrule : Buffalo Horn
 ハンドル : 朴木
 桂 : 本水牛角

FD-591,FD-592 available in 37 layers only.
FD-591,FD-592はVG10 37層鋼を使用しています。

※このページの製品は一部取扱店を除き、業者様への販売は行っておりません。

TOJIRO SHIPPU BLACK

藤次郎 疾風 BLACK シリーズ

The new value of TOJIRO created by 63- or 37-layered Damascus steel processed by innovative chemical oxide color development that highlights elegant ripple pattern.

刀身のブラック加工により優美な波紋が際立つ、高耐久の栗木柄を採用した疾風シリーズの上位モデルです。

Blade

By forging steel of two different hardness over and over, elegant ripple pattern emerges and high uniformity of core steel VG10 eventually generate maximum sharpness.

Black oxide processing, which is the technology often used for medical equipment, has been applied on blade. The blade thus has both outstanding corrosion resistance and beautiful visual aspect.

硬度の異なる2種類のステンレス鋼を何層にも重ね合わせた刀身仕様。鍛えることで心材の金属組織が微細化し鋭い切れ味が生まれます。表面には黒酸化被膜加工を施し耐食性を高め、より波紋を際立たせました。

Handle

Chestnut handle has excellent durability, and additionally applied fire treatment on surface makes it even stronger.

ハンドルには耐久性の高い栗の木を用いており、表面に焼き加工を施し腐蝕に強く仕上げています。

藤次郎 疾風 BLACK シリーズ TOJIRO SHIPPU BLACK

	Paring Knife パーリングナイフ FD-1591 90mm
	Paring Knife パーリングナイフ FD-1592 130mm
	Chef Knife 牛刀 FD-1593 180mm
	Chef Knife 牛刀 FD-1594 210mm
	Chef Knife 牛刀 FD-1595 240mm
	Chef Knife 牛刀 FD-1596 270mm
	Santoku 三徳 FD-1597 165mm
	Nakiri 菜切 FD-1598 165mm
	Slicer 細身万能 FD-1599 210mm



Blade : VG10 63Layers
Core : VG10
Outer Layers : Low- and High-Carbon Stainless Steel (Black oxide process)

心材 : VG10
側材 : ローカーボステンレス・ハイカーボステンレス (黒酸化被膜加工)



Handle : Chestnut Wood (Fire Treated Surface)
Ferrule : Resin

ハンドル : 栗の木 (表面焼加工)
桂 : ポリプロピレン樹脂

FD-1591,FD-1592 available in 37 layers only.
FD-1591,FD-1592はVG10 37層鋼を使用しています。

※このページの製品は一部取扱店を除き、業者様への販売は行っておりません。



藤次郎 禅 シリーズ

TOJIRO ZEN

This series is a fusion of Japanese and Western kitchen knives, blending the blade of a Western kitchen knife with the wooden handle of a Japanese kitchen knife. Double-edged and single-edged products are available.

扱いやすい洋庖丁の刀身と握りやすい和庖丁の木柄を融合させた、和洋折衷のシリーズです。
両刃、片刃の製品を取り揃えています。

Blade

VG10 as core steel, clad by 13-chrome stainless steel, it has achieved both professional sharpness and easy maintenance.
心材にVG10を使用し、側材に13クロームステンレス鋼を複合することにより、業務用の切れ味とお手入れの手軽さを両立しました。


Handle


Made from magnolia with good water resistance.

ハンドルには耐水性に優れ手触りの優しい朴木を使用しています。

藤次郎 禅 シリーズ TOJIRO ZEN

	Paring Knife パーリングナイフ FD-561 90mm		Paring Knife パーリングナイフ FD-562 130mm
			Chef Knife 牛刀 FD-563 180mm
			Chef Knife 牛刀 FD-564 210mm
			Chef Knife 牛刀 FD-565 240mm
			Chef Knife 牛刀 FD-566 270mm
			Santoku 三徳 FD-567 165mm
			Nakiri 菜切 FD-568 165mm
			Slicer 細身万能 FD-569 210mm
	Mini-Light Deba あじ切 FD-570 115mm		Deba 出刃 FD-571 155mm
			Yanagi-Sashimi 柳刃 FD-572 210mm

 Blade : VG10 Clad
Core : VG10
Outer Layers : 13 Chrome Stainless Steel
心材 : VG10
側材 : 13クロームステンレス鋼

 Handle : Magnolia
Ferrule : Resin
ハンドル : 朴木
桂 : ポリプロピレン樹脂

2Layered single-bevel VG10 used for
FD-570,FD-571,FD-572.
FD-570、FD-571、FD-572はVG10の2層複合材を使用しています。

※このページの製品は一部取扱店を除き、業者様への販売は行っておりません。

TOJIRO ZEN BLACK

藤次郎 禅 BLACK シリーズ

Chemical oxide color processing, which is often adopted by medical devices for its excellent effect of corrosion resistance, has been applied to this stainless steel Japanese knives.

刀身にブラック加工を施し、高耐久の栗木柄を採用した禅シリーズの上位モデルです。

Blade

VG10 as core steel, clad by 13-chrome stainless steel, it has achieved both professional sharpness and easy maintenance. Black oxide processing, which is the technology often used for medical equipment, has been applied on blade. The blade thus has both outstanding corrosion resistance and beautiful visual aspect.

心材にVG10を使用し側材に13クロームステンレス鋼を複合することで、業務用の切れ味とお手入れの手軽さを両立しました。医療用器具などに採用される黒色酸化被膜を施し、耐食性が高まると共に美しい発色を実現しました。

Handle

Chestnut handle has excellent durability, and additionally applied fire treatment on surface makes it even stronger.

ハンドルには耐久性の高い栗の木を用いており、表面に焼き加工を施すことでさらに腐蝕に強く仕上げています。

藤次郎 禅 BLACK シリーズ TOJIRO ZEN BLACK

	Paring Knife パーリングナイフ FD-1561 90mm
	Paring Knife パーリングナイフ FD-1562 130mm
	Chef Knife 牛刀 FD-1563 180mm
	Chef Knife 牛刀 FD-1564 210mm
	Chef Knife 牛刀 FD-1565 240mm
	Chef Knife 牛刀 FD-1566 270mm
	Santoku 三徳 FD-1567 165mm
	Nakiri 菜切 FD-1568 165mm
	Slicer 細身万能 FD-1569 210mm

Blade : VG10 Clad
Core : VG10
Outer Layers : 13 Chrome Stainless Steel
(Black oxide process)

心材 : VG10
側材 : 13 クロームステンレス鋼(黒色酸化被膜加工)

Handle : Chestnut Wood (Fire Treated Surface)
Ferrule : Resin

ハンドル : 栗の木(表面焼加工)
桂 : ポリプロピレン樹脂

TOJIRO CLASSIC

藤次郎 CLASSIC シリーズ

An extremely sharp, durable and rust-resistant knife made to professional specifications, the TOJIRO regular professional series has long been popular with chefs.

鋭利さ、耐久性、対錆性、すべてに優れたプロ仕様の庖丁。長年愛されている、藤次郎の業務用定番シリーズです。



This is the series we recommend for confident professionals who demand durability and hygiene. The handle is made from environmentally-friendly, reinforced laminated material. It is firmly fixed to the blade with three rivets and there is virtually no shrinkage as time goes by. It doesn't crack, come loose or bend and will be a joy to use for years. The attached clasp inhibits the build-up of bacteria and stops water getting in.

The blade, of course, is super-sharp. Through a manufacturing process in which stainless steel is inserted into the steel core, we have combined the sharpness of steel with the easy maintenance of stainless steel. Before shipping, our craftsmen meticulously polish the blade using a number of processes in order to bring out the sharpness appropriate to the application.



In 1996 this knife received the "Good Design and Long Life Prize," a Japanese prize awarded to a product which continues to be a timeless standard.



耐久性、衛生性を求めるプロの方に自信を持っておすすめするのが、こちらのシリーズです。ハンドルは環境に優しく、経年変化による収縮がほとんどない積層強化材を使用し、3本の鉄でしっかり固定。割れやがたつき、ゆがみなどが起きにくく、長くご愛用いただけます。また、口金付なので雑菌や水が溜まりにくいです。


もちろん、切れ味も抜群。心材をステンレスで挟み込む割込製法で、切れ味とお手入れのしやすさを両立しました。用途に合わせた切れ味を引き出すために、職人が何工程もかけて丁寧に研いでから出荷しています。


1996年に、時代を超えスタンダードであり続ける商品に贈られる日本のデザイン賞、「ロングライフデザイン賞」を受賞しました。

	Peeling Knife ピーリングナイフ F-799 70mm		Paring Knife パーリングナイフ F-800 90mm
			Steak Knife ステーキナイフ F-797 120mm
			Petty Knife ペティナイフ F-801 120mm
			Petty Knife ペティナイフ F-802 150mm
			Petty Knife ペティナイフ F-798 180mm
	Chicken Boning Knife 骨スキ F-803 150mm		Boning Knife ボーニングナイフ F-827 150mm
			Carving Knife カービングナイフ F-826 210mm
			Slicer 筋引 F-805 240mm
			Slicer 筋引 F-806 270mm

	Chef Knife 牛刀 F-807 180mm
	Chef Knife 牛刀 F-808 210mm
	Chef Knife 牛刀 F-809 240mm
	Chef Knife 牛刀 F-810 270mm
	Chef Knife 牛刀 F-811 300mm
	Santoku 三徳 F-503 170mm
	Santoku 三徳 F-500 210mm
	Nakiri 菜切 F-502 165mm

GOOD DESIGN Japanese product design award recognized worldwide.
グッドデザイン賞 日本で唯一の総合的デザイン表彰制度

 Blade : VG10 Clad
Core : VG10
Outer Layers : 13 Chrome Stainless Steel
心材 : VG10
側材 : 13 クロームステンレス

 Handle : Reinforced Laminated Material (3Studs, Full-Tang)
Bolster : 18-8 Stainless Steel
ハンドル : 積層強化材 (3本鉄本通し)
口金 : 18-8 ステンレス鋼

藤次郎 CLASSIC シリーズ TOJIRO CLASSIC

	Kiritsuke 切付	F-795 160mm
	Kiritsuke 切付	F-796 210mm
	Western Deba 洋出刃	F-813 170mm
	Western Deba 洋出刃	F-814 210mm
	Western Deba 洋出刃	F-815 240mm
	Bread Knife パンスライサー	F-828 215mm

Blade : VG10 Clad
Core : VG10
Outer Layers : 13 Chrome Stainless Steel
心材 : VG10
側材 : 13 クロームステンレス

Handle : Reinforced Laminated Material (3Studs, Full-Tang)
Bolster : 18-8 Stainless Steel
ハンドル : 積層強化材 (3 本釘本通し)
口金 : 18-8 ステンレス鋼

Half blast finish on Kiritsuke knives.
The serrated edged knives cannot be re-sharpened.

切付のみ半目通し仕上げになります。
パンスライサーは波刃のため研ぎ直しはできません。

Daily Maintenance

日頃のお手入れ

In order to keep your TOJIRO knife in excellent condition for a long time, keep the following in mind, and remember to perform proper maintenance regularly.

藤次郎の庖丁を永く快適にご使用いただくために、次の点にご留意いただき、日頃から正しいお手入れを心がけてください。



After use, wash your knife with a soft sponge with neutral kitchen detergent. After rinsing thoroughly, wipe off the remaining moisture and store it after allowing it to dry.

ご使用後は柔らかいスポンジに台所用中性洗剤をつけて洗い、よく水洗いした後、水分を拭き取り乾燥させてから収納してください。



If your knife is left with adherents containing salt or acid on it, or is stored in a damp place for a long time, rust may form. After cutting pickles, lemons, or the like, wash away any adherents as soon as possible.

塩分や酸を含んだ汚れが付いたまま放置したり、湿気の多い場所で長期間保管したりするとサビが発生する場合があります。漬け物やレモン等を切ったあとは、早めに汚れを洗い落としてください。



As a guide, sharpen your knife once or twice a month to maintain sharpness. However, serrated knives, such as slicers, cannot be re-sharpened due to their structure.

月1~2回を目安に研ぐと、よい切れ味が持続します。ただし、スライサーなどの波刃形状の庖丁は構造上、研ぎ直しできません。



If your knife is rusted, wash it with a sponge and cleanser, or re-sharpen it with a whetstone. Washing your knife with steel wool or other hard materials may cause scratches.

サビが発生した場合はスポンジにクレンザーをつけて洗うか、砥石で研ぎ直してください。金属たわしなど硬いもので洗うと傷が入る場合があります。



Do not dry your knife in a microwave oven or the like.

電子レンジ・オーブンなどの中に入れて、乾燥させないでください。



Do not leave your knife in water or hot water in a dishpan. This may cause the formation of rust on the blade or corrosion of the handle.

洗い桶などの水及び、お湯の中に放置しないでください。サビの発生や柄の腐食の原因になります。



TOJIRO CLASSIC DAMASCUS

藤次郎 CLASSIC ダマスカスシリーズ

The Damascus knife series has improved practicality and durability by adopting a bolster handle.

ベストセラー藤次郎 CLASSIC シリーズの上位シリーズです。

美しいダマスカス模様に加え、切れ味の良さと耐久性を備えたプロ用庖丁です。

Blade

Real forged multilayered blade made by the same manufacturing process as Japanese sword making. It is very precise and has excellent sharpness.

鋼材を37層重ね合わせたダマスカス仕様の刀身です。心材には優れた切れ味を持つVG10を使用しています。

Handle


Reinforced laminated handle is very durable and tough, not easily deformed and strong against deterioration over time. Metal bolster is very hygienic and prevents stain and dirt from being accumulated between blade and handle.

ハンドルには経年変化による収縮がほとんどなく、耐久性に優れた「積層強化材」を使用。口金を付けることにより、刀身とハンドルの間に水や汚れが溜まりにくく、衛生的です。

藤次郎 CLASSIC ダマスカスシリーズ

TOJIRO CLASSIC DAMASCUS

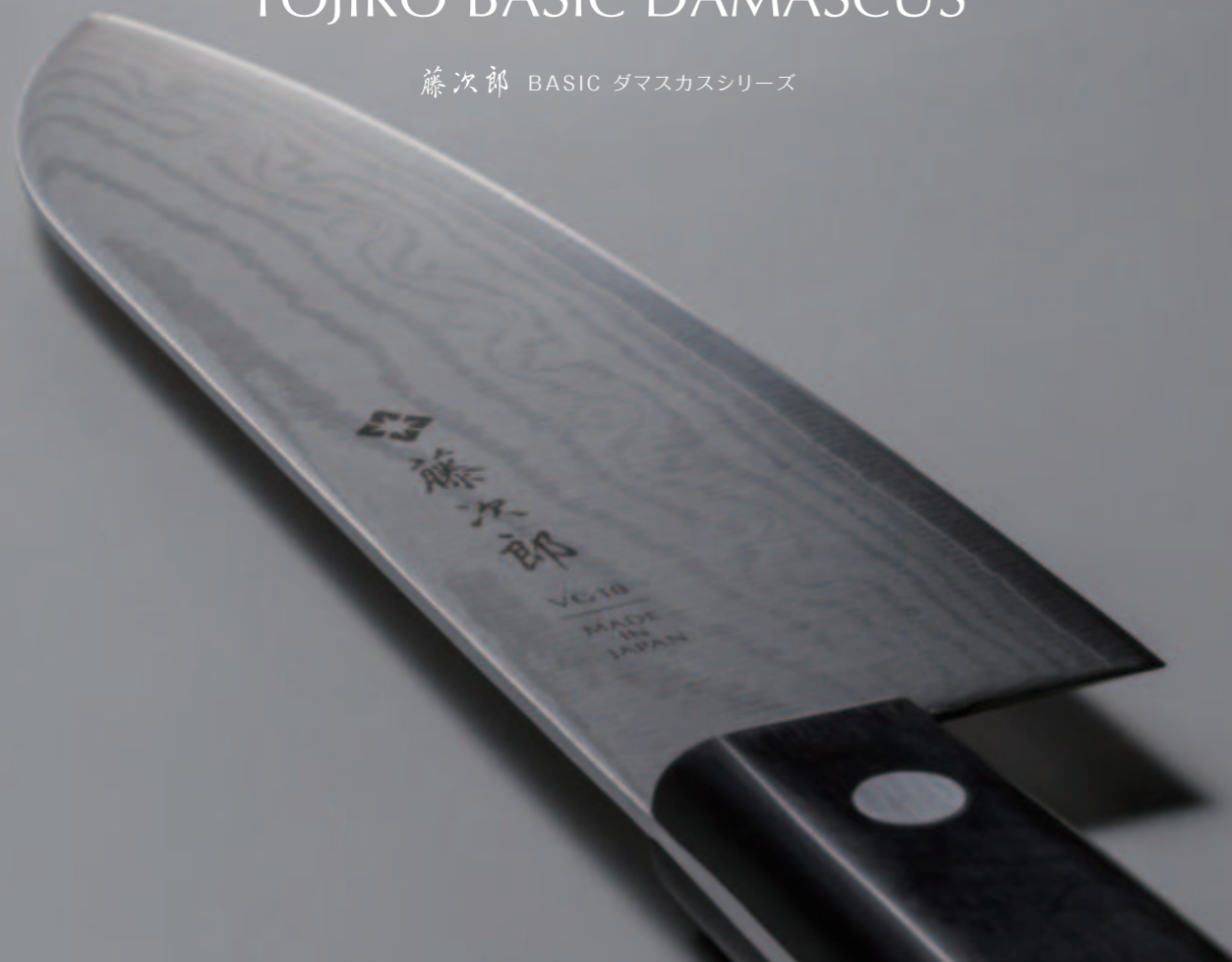
	Petty Knife ペティナイフ F-650 120mm
	Petty Knife ペティナイフ F-651 150mm
	Chef Knife 牛刀 F-654 180mm
	Chef Knife 牛刀 F-655 210mm
	Chef Knife 牛刀 F-656 240mm
	Chef Knife 牛刀 F-657 270mm
	Santoku 三徳 F-659 170mm
	Nakiri 菜切 F-660 165mm

 Blade : VG10 37Layers
 Core : VG10
 Outer Layers : Low- and High-Carbon Stainless Steel
 心材 : VG10
 側材 : ローカーボンステンレス・ハイカーボンステンレス

 Handle : Reinforced Laminated Material (3Studs, Full-Tang)
 Bolster : 18-8 Stainless Steel
 ハンドル : 積層強化材(3本鉄本通し)
 口金 : 18-8 ステンレス鋼

TOJIRO BASIC DAMASCUS

藤次郎 BASIC ダマスカスシリーズ



TOJIRO BASIC

藤次郎 BASICシリーズ



Petty Knife
ベティナイフ

F-333 135mm

Nakiri
菜切

F-330 165mm

Santoku
三徳

F-331 170mm

Chef Knife
牛刀

F-332 180mm

Blade : VG10 37Layers
Core : VG10
Outer Layers : Low- and High-Carbon Stainless Steel
心材 : VG10
側材 : ローカーボンステンレス・ハイカーボンステンレス

Handle : Reinforced Laminated Material (3Studs, Full-Tang)
ハンドル : 積層強化材 (3本鉄本通し)



Petty Knife
ベティナイフ

F-318 135mm

Nakiri
菜切

F-315 165mm

Santoku
三徳

F-316 170mm

Chef Knife
牛刀

F-317 200mm

Blade : VG10 Clad
Core : VG10
Outer Layers : 13 Chrome Stainless Steel
心材 : VG10
側材 : 13クロームステンレス

Handle : Reinforced Black Wood (3Studs, Half-Tang)
ハンドル : 黒積層強化木 (3本鉄半中子)

TOJIRO PRO

TOJIRO PRO シリーズ

This knife, made entirely of stainless steel, is both easy to hold and extra hygienic. Among the wide range of knives in the series, you are bound to find exactly the one you need.

握りやすさ、衛生面を追求したオールステンレス庖丁。幅広いラインナップから用途に適した1丁が見つかります。

We have welded a stainless steel handle to a blade made of layered composite material well-known for being sharp and easy to look after. The handle with its tornado pattern, symbolizing "the TOJIRO PRO series," is made to a special specification, using western tableware technology, that in Japan can be manufactured only in Tsubame-Sanjo. Not only is the handle beautiful to look at, but it won't slip even if your fingers are wet or oily thus making it even safer to use.

Another of the charms of stainless steel is that it is long-lasting and easy to maintain. Here, since the handle and the blade are in one piece, bacteria can't enter through the gap where the blade joins the handle and the knife can be disinfected using hot water. Since bacteria don't proliferate, the knife is very hygienic and has an excellent reputation even in food-processing factories where there is strict hygiene control.

In 2000, the knife won the "Good Design Prize," Japan's most prestigious design award.



切れ味、お手入れのしやすさに定評のある割込複合材の刀身と、オールステンレスハンドルを融合させました。「TOJIRO PRO シリーズ」を象徴するトルネード模様を施したハンドルは、日本で燕三条でしか製造できない、洋食器の技術を活かした特殊仕様。見た目が美しいだけでなく、水や油がついた手で握っても滑りにくいので、より安全にお使いいただけます。

耐久性の高さ、お手入れのしやすさもオールステンレスの魅力。ハンドルと刀身が一体化しているので、接合部分のすき間から雑菌が入らず、熱湯消毒が可能です。雑菌が繁殖することなく、衛生的なので、衛生管理の厳しい食品工場でもご好評いただいています。

2000年に、日本最高峰のデザイン賞「グッドデザイン賞」を受賞しました。

TOJIRO PRO Western

	Peeling Knife ピーリングナイフ F-843 70mm		Paring Knife パーリングナイフ F-844 90mm
	Petty Knife ペティナイフ F-883 120mm		Petty Knife ペティナイフ F-884 150mm
		Petty Knife ペティナイフ F-845 180mm	
		Chicken Boning Knife 骨スキ F-885 150mm	
		Carving Knife カービングナイフ F-896 210mm	
		Slicer 筋引 F-886 240mm	
		Slicer 筋引 F-887 270mm	
		Chef Knife 牛刀 F-888 180mm	
		Chef Knife 牛刀 F-889 210mm	

		Chef Knife 牛刀 F-890 240mm
		Chef Knife 牛刀 F-891 270mm
		Chef Knife 牛刀 F-892 300mm
		Santoku 三徳 F-895 170mm
		Nakiri 菜切 F-894 165mm
		Western Deba 洋出刃 F-615 170mm
		Western Deba 洋出刃 F-616 210mm
		Western Deba 洋出刃 F-617 240mm
		Bread Knife パンスライサー F-629 215mm

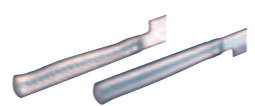
Blade : VG10 Clad
Core : VG10
Outer Layers : 13 Chrome Stainless Steel
心材 : VG10
側材 : 13 クロームステンレス

Handle • Bolster : 18-8 Stainless Steel
(Integrated bolster and blade)
ハンドル・口金 : 18-8 ステンレス鋼(口金一体形状)

	Mini Deba 小出刃	F-633 105mm
	Mini Deba 小出刃	F-634 120mm
	Deba 出刃	F-635 150mm
	Deba 出刃	F-636 165mm
	Deba 出刃	F-637 180mm
	Deba 出刃	F-638 210mm
	Deba 出刃 for Left-Handed 左利き用	F-635L 150mm
	Deba 出刃 for Left-Handed 左利き用	F-636L 165mm

Blade : VG10
Core : VG10
Outer Layer : 13 Chrome Stainless Steel
心材 : VG10
側材 : 13 クロームステンレス

Handle • Bolster : 18-8 Stainless Steel
(Integrated bolster and blade)
ハンドル・口金 : 18-8 ステンレス鋼(口金一体形状)

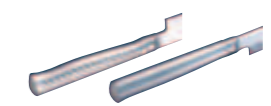


Right-Left Asymmetric Handle
握り心地のよい左右非対称ハンドルを採用

	Yanagi-Sashimi 柳刃	F-621 210mm
	Yanagi-Sashimi 柳刃	F-622 240mm
	Yanagi-Sashimi 柳刃	F-623 270mm
	Yanagi-Sashimi 柳刃	F-624 300mm
	Yanagi-Sashimi 柳刃 for Left-Handed 左利き用	F-622L 240mm
	Yanagi-Sashimi 柳刃 for Left-Handed 左利き用	F-623L 270mm
	Tako-Sashimi 蛸引	F-625 240mm
	Tako-Sashimi 蛸引	F-626 270mm
	Tako-Sashimi 蛸引	F-627 300mm

Blade : Molybdenum Vanadium Steel
刀身 : モリブデンバナジウム鋼

Handle • Bolster : 18-8 Stainless Steel
(Integrated bolster and blade)
ハンドル・口金 : 18-8 ステンレス鋼(口金一体形状)



Right-Left Asymmetric Handle
握り心地のよい左右非対称ハンドルを採用

TOJIRO PRO 中華庖丁シリーズ TOJIRO PRO Chinese



Blade : VG10 Clad
Core : VG10
Outer Layer : 13 Chrome Stainless Steel
心材 : VG10
側材 : 13 クロームステンレス

Handle • Bolster : 18-8 Stainless Steel
(Integrated bolster and blade)
ハンドル・口金 : 18-8 ステンレス鋼(口金一体形状)

Delivering Japanese kitchen knives to the world

日本の庖丁を世界へ

TOJIRO kitchen knives are also preferably used by people in other countries.

"We would like to contribute to exchange and inheritance of the world's food cultures."

"We would like to support the world's food cultures with Japanese tools."

From these desires, we became a participant in the activities of the French Food Culture Center and Maitre de Service. Nearly 20 years have passed since we expanded our business overseas in 2004.

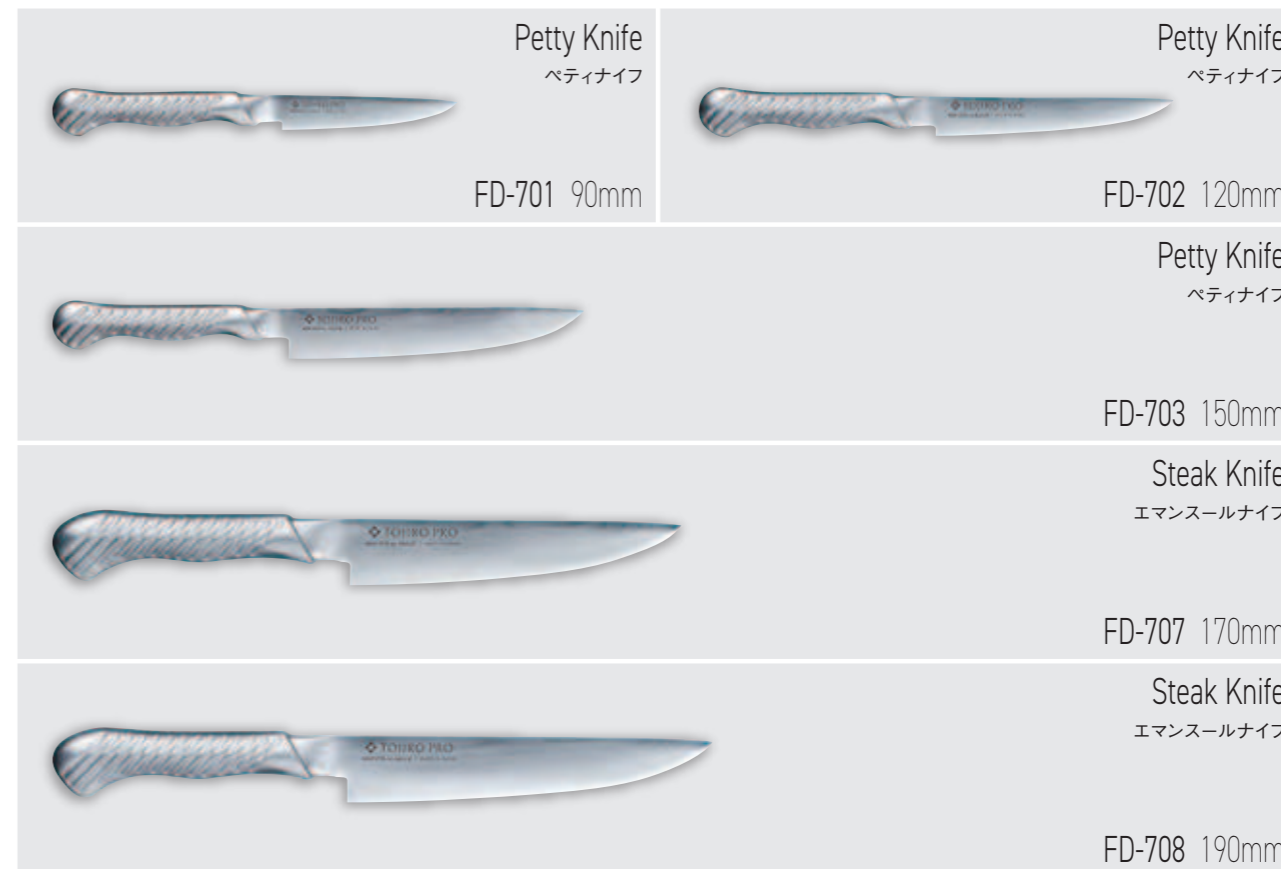
We will further proactively expand instructional programs for re-sharpening knowledge and skills overseas, and also introduce Japanese knives and traditional crafts related to knives in the future.

Our goal is the worldwide exchange of food culture and TOJIRO's contribution to it.



藤次郎の庖丁は、海外の人々からもご愛用いただいております。「世界の食文化の交流と伝承に貢献したい」「日本の道具で世界の食文化を支えたい」私たちはこのような想いから、フランス料理文化センターやメートル・ド・セルヴィスの会の活動に参加。2004年に海外進出を果たしてから20年近く経ちました。今後は、海外への研ぎ直しの啓蒙活動をさらに意欲的に展開し、刃物やそれに関する伝統工芸品の紹介も行っていきます。目指すのは、世界的な食文化の交流、そこに藤次郎が寄与することです。

TOJIRO PRO シリーズ TOJIRO PRO SERVICE en SALLE



Blade : VG10 37Layers
Core : VG10
Outer Layers : Low- and High-Carbon Stainless Steel

心材 : VG10
側材 : ローカーボンステンレス,
ハイカーボンステンレス

Handle • Bolster : 18-8 Stainless Steel
(Integrated bolster and blade)
ハンドル・口金 : 18-8 ステンレス鋼
(口金一体形状)

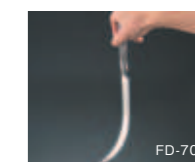
This industry's first series of specialty knives was developed for professionals. Under the supervision of the French Food Culture Center, the shape of the handle was specially designed by researching the unique way professionals grip knives.

プロのサーヴィスマンのために開発した業界初の専用ナイフシリーズ。フランス料理文化センター監修のもとサーヴィスマン独特のナイフの握り方を研究し、設計した特殊形状ハンドルです。




Blade : Molybdenum Vanadium Steel
刃身 : モリブデンバナジウム鋼


Handle • Bolster : 18-8 Stainless Steel
(Integrated bolster and blade)
ハンドル・口金 : 18-8 ステンレス鋼(口金一体形状)



TOJIRO PRO ニッケルダマスカス鋼シリーズ TOJIRO PRO NICKEL DAMASCUS


	Petty Knife ペティナイフ
	F-1037 105mm
	Petty Knife ペティナイフ
	F-1030 135mm
	Petty Knife ペティナイフ
	F-1038 150mm
	Chef Knife 牛刀
	F-1031 180mm
	Chef Knife 牛刀
	F-1032 210mm
	Chef Knife 牛刀
	F-1033 240mm
	Chef Knife 牛刀
	F-1034 270mm
	Santoku 三徳
	F-1036 170mm


 Blade : VG10 63Layers
 Core : VG10
 Outer Layers : 63Layers Nickel Damascus Steel
 心材 : VG10
 側材 : ニッケルダマスカス鋼 (63層)

 Handle・Bolster : 18-8 Stainless Steel
 (Integrated bolster and blade)
 ハンドル・口金 : 18-8 ステンレス鋼 (口金一体形状)

藤次郎 ORIGAMI シリーズ TOJIRO ORIGAMI

	Petty Knife ペティナイフ
	 F-770 130mm
	Chef Knife シェフナイフ
	 F-772 180mm
	Santoku 三徳
	 F-771 165mm

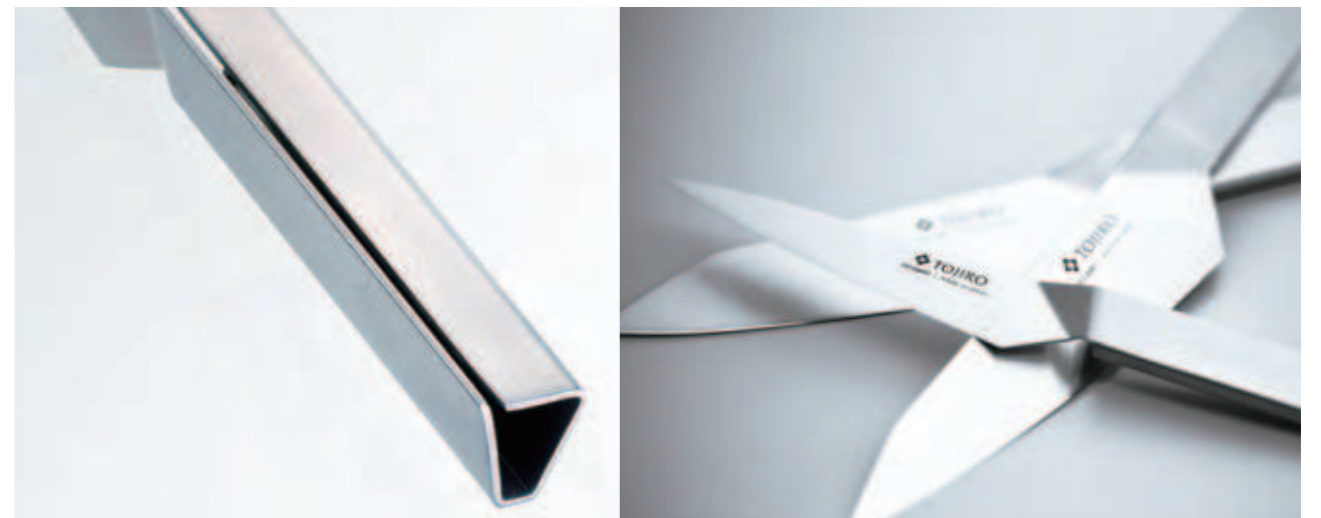
 Blade : High-Carbon Stainless Steel
 刀身 : ハイカーボステンレス鋼

 Handle : High-Carbon Stainless Steel
 ハンドル : ハイカーボステンレス鋼



German product design award
recognized worldwide.

ドイツを拠点とした世界的なプロダクト
デザイン賞





TOJIRO® *Color* シリーズ
for HACCP

TOJIRO COLOR

Grips are designed to fit perfectly in your hand and reduce fatigue while cooking.
Available in 6 colors, anti-bacteria treated, and meets HACCP requirement.

6色のハンドルが印象的な TOJIRO Color は握りやすい形状で調理する人の疲れを軽減し、
抗菌加工を施して衛生管理に適した庖丁として開発。HACCP 対応にもおすすめの業務用シリーズです。

Blade

Made from Molybdenum Vanadium steel, same material used for surgical knives.
Very durable, highly resistant against rust and perfect for professional use.




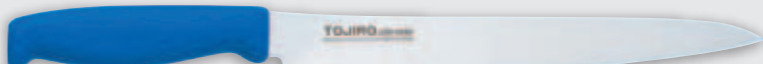
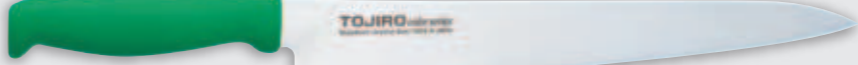

刀身には医療用メス材であるモリブデンバナジウム鋼を使用。サビに強い・欠けにくい等プロの厳しい要求に応えます。

Handle

Elastomer with anti-bacteria treatment. Non-slip, easy to grip, hygienic and durable.

ハンドルはエラストマー樹脂製で抗菌加工が施されており、衛生管理に最適です。
握りやすく滑りにくい、かつ耐久性抜群のハンドルです。

TOJIRO® *Color* シリーズ TOJIRO COLOR

	Petty Knife ペティナイフ
○ F-120W ● F-140Y ● F-160R ● F-180BL ● F-230G ● F-250BK	F-120W 120mm
	Petty Knife ペティナイフ
○ F-121W ● F-141Y ● F-161R ● F-181BL ● F-231G ● F-251BK	F-141Y 150mm
	Chicken Boning Knife 骨スキ
○ F-122W ● F-142Y ● F-162R ● F-182BL ● F-232G ● F-252BK	F-162R 150mm
	Slicer 筋引
○ F-123W ● F-143Y ● F-163R ● F-183BL ● F-233G ● F-253BK	F-183BL 240mm
	Slicer 筋引
○ F-124W ● F-144Y ● F-164R ● F-184BL ● F-234G ● F-254BK	F-234G 270mm
	Chef Knife 牛刀
○ F-125W ● F-145Y ● F-165R ● F-185BL ● F-235G ● F-255BK	F-255BK 180mm



Blade : Molybdenum Vanadium Steel
刀身 : モリブデンバナジウム鋼



Handle : Elastomer Resin
(Integrated elastomer resin and blade)
ハンドル : 熱可塑性エラストマー樹脂 (樹脂一体成形)

The chicken boning knives are single-bevel. 骨スキは片刃仕上げになります。

Chef Knife
牛刀



○ F-126W ● F-146Y ● F-166R ● F-186BL ● F-236G ● F-256BK

F-126W 210mm

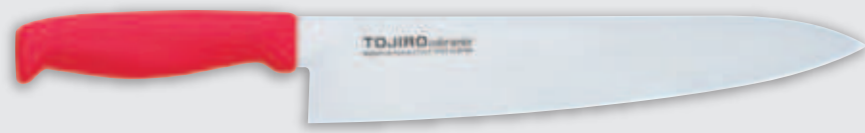
Chef Knife
牛刀



○ F-127W ● F-147Y ● F-167R ● F-187BL ● F-237G ● F-257BK

F-147Y 240mm

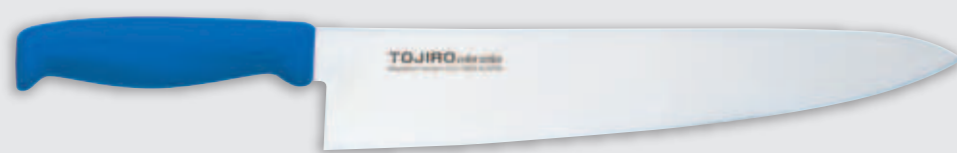
Chef Knife
牛刀



○ F-128W ● F-148Y ● F-168R ● F-188BL ● F-238G ● F-258BK

F-168R 270mm

Chef Knife
牛刀



○ F-129W ● F-149Y ● F-169R ● F-189BL ● F-239G ● F-259BK

F-189BL 300mm

Nakiri
菜切



○ F-131W ● F-151Y ● F-171R ● F-191BL ● F-241G ● F-261BK

F-261BK 165mm

Santoku
三徳



○ F-132W ● F-152Y ● F-172R ● F-192BL ● F-242G ● F-262BK

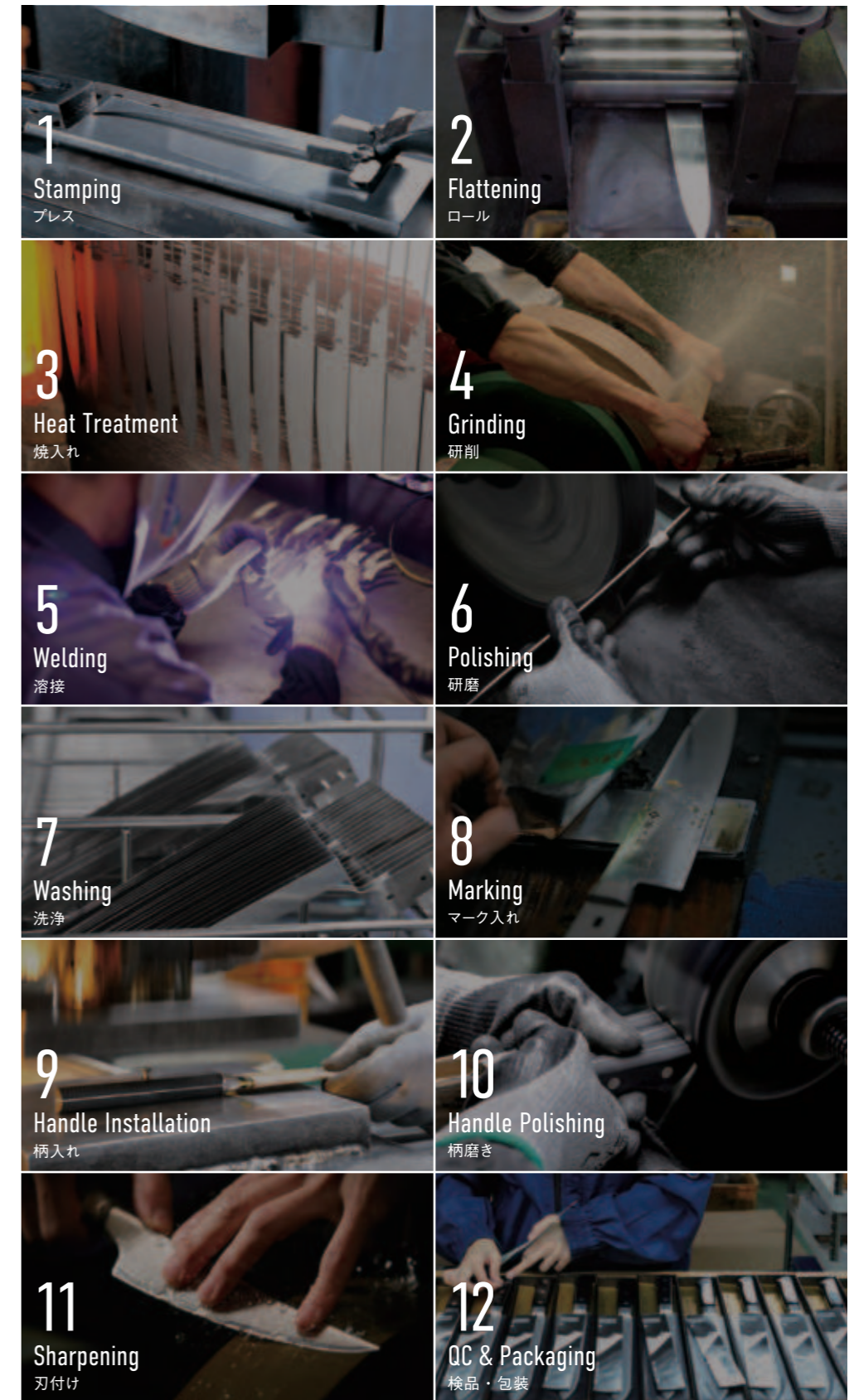
F-132W 170mm

Manufacturing Process

庖丁の製法

With latest technology and under precise quality control, TOJIRO is producing 3000-4000 knives per day, which considered to be one of the most in the domestic knife manufacturers.

藤次郎株式会社では、高度な技術と正確な品質管理のもと刃物を生産しています。自社工場に最新設備による製造ラインを確立することにより、日産 3,000~4,000 本という国内屈指の生産量を実現しています。



TOJIRO SHIROGAMI

藤次郎 白紙鋼 和庖丁シリーズ

Authentic Japanese kitchen knives inheriting Japanese tradition,
featuring diverse lineup for various applications.

日本の伝統を継承した正統派の和庖丁シリーズです。用途に合わせた多様なラインナップが特徴です。



Blade

Shirogami steel (white steel) forged with soft iron.
Very sharp and easy to re-sharpen.

心材には白紙鋼を使用し、軟鉄と鍛造。切れ味が良く、
研ぎ直しのしやすい刀身となっています。

Handle


Made from magnolia with good water resistance.


ハンドルには耐水性に優れ手触りの優しい朴木を使用しています。

藤次郎 白紙鋼 和庖丁シリーズ

TOJIRO SHIROGAMI

	Mini-Light Deba あじ切(黒打) F-897 105mm		Mini-Light Deba あじ切(黒打) F-898 120mm
	Mini Deba 小出刃 F-899 105mm		Mini Deba 小出刃 F-900 120mm
	Deba 出刃 F-901 150mm		Deba 出刃 F-902 165mm
			Deba 出刃 F-903 180mm
			Deba 出刃 F-904 210mm
			Deba 出刃 F-905 240mm
			Deba 出刃 F-906 270mm
			Salmon Deba さけ切(黒打) F-937 240mm
			Salmon Deba さけ切(黒打) F-938 270mm
			Salmon Deba さけ切(黒打) F-939 300mm

 Blade : Shirogami Steel
Core : Shirogami Steel
Outer Layer : Soft Iron
心材：白紙鋼
側材：軟鉄

 Handle : Magnolia
Ferrule : Resin
ハンドル：朴木
桂：樹脂

	Thin Bladed Deba 身卸し F-933 180mm
	Thin Bladed Deba 身卸し F-917 210mm
	Thin Bladed Deba 身卸し F-934 240mm
	Yanagi-Sashimi 柳刃 F-930 210mm
	Yanagi-Sashimi 柳刃 F-908 240mm
	Yanagi-Sashimi 柳刃 F-909 270mm
	Yanagi-Sashimi 柳刃 F-910 300mm
	Yanagi-Sashimi 柳刃 F-911 330mm
	Tako-Sashimi 蛸引 F-912 240mm
	Tako-Sashimi 蛸引 F-913 270mm
	Tako-Sashimi 蛸引 F-914 300mm
	Tako-Sashimi 蛸引 F-915 330mm

	Eel Knife うなぎ裂き Nagoya Style 名古屋型 F-923 100mm
	Eel Knife うなぎ裂き Tokyo Style 東型 F-916 180mm
	Eel Knife うなぎ裂き Tokyo Style 東型 F-931 210mm
	Eel Knife うなぎ裂き Tokyo Style 東型 F-932 240mm
	Usuba (Square Cut) 角型薄刃 F-918 165mm
	Usuba (Square Cut) 角型薄刃 F-919 180mm
	Usuba (Square Cut) 角型薄刃 F-942 195mm
	Usuba (Square Cut) 角型薄刃 F-935 210mm
	Usuba (Falcate Cut) かま型薄刃 F-941 195mm

Blade : Shirogami Steel
Core : Shirogami Steel
Outer Layer : Soft Iron
心材：白紙鋼
側材：軟鉄

Handle : Magnolia
Ferrule : Resin
ハンドル：朴木
桂：樹脂

TOJIRO MV

藤次郎 モリブデンバナジウム鋼 和庖丁シリーズ

New generation of Japanese kitchen knives, adapting stainless based Molybdenum Vanadium steel instead of carbon steel.

Good rust-resistance, thus easy to care, while maintaining sharpness of Japanese knives.

和庖丁の新时代として刀身にステンレス素材のモリブデンバナジウム鋼を採用しました。

日本の伝統的な切れ味は保ちながら、サビに強くお手入れのしやすい和庖丁シリーズです。

Blade

Molybdenum Vanadium Steel - Good wear and rust resistance, easy maintenance and beginner friendly. But its cutting edge is seriously sharpened by experienced workers.

刀身には耐摩耗性に優れサビに強いモリブデンバナジウム鋼を採用。ハガネ製のものに比べてお手入れやすく、はじめての方にも扱いやすい和庖丁です。藤次郎の職人が丁寧に刃付けを施しており、切れ味に妥協はありません。

Handle

Made from magnolia with good water resistance.

ハンドルには耐水性に優れ手触りの優しい朴木を使用しています。



藤次郎

MV
MADE
IN
JAPAN



藤次郎 モリブデンバナジウム鋼 和庖丁シリーズ

TOJIRO MV

	Mini-Light Deba あじ切 F-1050 105mm		Mini-Light Deba あじ切 F-1051 120mm
	Deba 出刃 F-1053 150mm		Deba 出刃 F-1054 165mm
			Deba 出刃 F-1055 180mm
			Yanagi-Sashimi 柳刃 F-1056 210mm
			Yanagi-Sashimi 柳刃 F-1057 240mm
			Yanagi-Sashimi 柳刃 F-1058 270mm
			Yanagi-Sashimi 柳刃 F-1059 300mm
			Tako-Sashimi 蛸引 F-1060 240mm
			Tako-Sashimi 蛸引 F-1061 270mm
			Tako-Sashimi 蛸引 F-1062 300mm



Blade : Molybdenum Vanadium Steel
刀身：モリブデンバナジウム鋼



Handle : Magnolia
Ferrule : Resin
ハンドル：朴木
桂：樹脂

About Japanese knives

和庖丁について



While there is a classification method that classifies Western knives as double-bevel and Japanese knives as single bevel, we classify our knives according to the handle shape and the specifications. Basically, Western knives have a riveted handle and Japanese knives have an insertion type handle. Furthermore, Western knives basically cut by bringing the blade down, while Japanese knives basically cut by pulling. Furthermore, the way blades are attached is also different between Western and Japanese knives.

両刃が洋庖丁、片刃が和庖丁という分け方もありますが、当社ではハンドルの形状・仕様によって分けています。基本的に、鉋止めの手柄を洋庖丁、差し込み式の手柄を和庖丁としています。また、洋庖丁は振り下ろして切る使い方を基本としますが、和庖丁は引いて切る使い方を基本とし、刃の付け方も異なります。

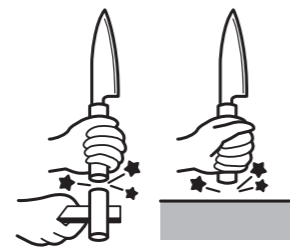
	Japanese knives 和庖丁	insertion type handle 差し込み式ハンドル
	Western knives 洋庖丁	riveted handle 鉋止めハンドル

How to repair a rattling handle

Hit the end of the handle as shown, to fix the loose blade.

ハンドルのがたつきの直し方

図のように柄尻を木槌や床などで2〜3回軽くたたいてください。



How to repair rusted knives

Rust on an edge can be removed by sharpening with a whetstone or sharpener. For carbon steel knives, perform maintenance by scraping rust with a scrubbing brush, and then apply cooking oil to prevent rust.

サビが出た庖丁のお手入れ方法

刃先に出たサビは、砥石やシャープナーで研ぐことで落とすことができます。ハガネ系の庖丁は、たわしなどでサビをこすり落とした後にサビ防止に食用油を塗ってお手入れします。

About carbon steel knives

鋼の庖丁について



We use a highly purified type of steel based on iron sand in which impurities are reduced to a minimum. This is the material from which traditional Japanese knives were made. Though it rusts more easily than stainless steel, its outstanding feature is its sharpness.

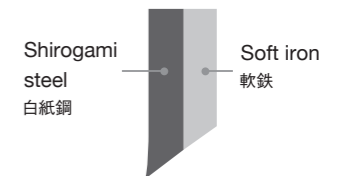
砂鉄系の原料を用いて不純物を極限まで減少させた、伝統的な和庖丁の素材です。鋼はステンレスに比べ錆びやすいですが、切れ味は抜群です。

[Shirogami]

Compare with Aogami steel, it has less abrasion resistance but friendly on sharpening and keeps long lasting edge. Iron sand as raw material, it is very purified steel, and temperature control during its heat processing requires skill.

白紙鋼

砂鉄系の原料を用いて不純物を極限まで減少させた素材です。その分、焼入れ工程の温度管理が非常に難しく職人の腕が試されます。研ぎやすく鋭い切れ味の炭素鋼です。



How to care a cutting board

木製まな板の取り扱い



Wet both sides with water before use, and wipe off with clean cloth. Film of water will form on its surface and prevent transferring odors between food and board.

使用前に両面を水で濡らし、綺麗な布巾で水を拭き取ります。まな板の表面に水の膜ができ、食材とまな板の間の臭い移りが起きにくくなります。



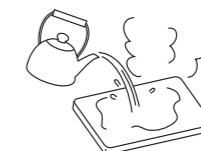
After use, wash with water and mild detergent.

使用後は水と中性洗剤で洗います。

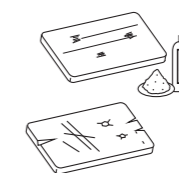


Store with wood grain upright in order to prevent distortion.

木目を立てて保管します。木目を横にする、または立てずに保管すると歪みやすくなります。



Use boiling water for sterilization. 殺菌消毒をする際は熱湯を使用します。



Black spots can be rubbed off with cleanser or coarse salt. Use planer if they don't come off. Planer or sandpaper are also effective for dents and deep scratches.

黒ズミはクレンザーか粗塩で擦り落とし、落ちない場合はカンナなどで削ります。凹みや深い傷はカンナや紙やすりで削るか、削り直しサービスを利用してください。

Prohibitions 禁止事項

Bleach
漂白剤の使用

Direct sunlight
直射日光

Heat drying
乾燥機・炎などの熱乾燥





TOJIRO BREAD KNIFE

藤次郎 パンスライサー

藤次郎 キッチン鋏・ウロコ取り・骨抜き

TOJIRO GADGET


<p>Kitchen Shears キッチン鋏</p>  <p>FK-843 Separable セパレートタイプ</p>	<p>Kitchen Shears キッチン鋏</p>  <p>生産終了 Discontinued</p> <p>FG-3500</p>
<p>Fish Scaler ウロコ取り</p>  <p>F-640</p>	<p>Fish Bone Tweezers 骨抜き</p>  <p>18-8 Stainless Steel 18-8 ステンレス鋼 F-642</p>

Bread Knife
パンスライサー



Molybdenum Vanadium Steel モリブデンバナジウム鋼 F-687 270mm

Bread Knife
パンスライサー



High-Carbon Stainless Steel ステンレス刃物鋼 F-737 235mm

藤次郎 庖丁ケース

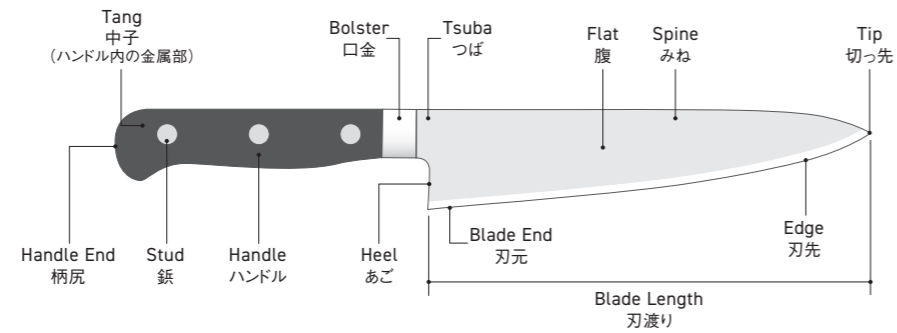
TOJIRO Knife Case

<p>Soft Knife Bag ソフトナイフバッグ</p>  <p>F-355</p>	<p>Each case is capable for Chef knife up to 300mm, Western Deba up to 270mm, Deba up to 240mm, and Yanagi-Sashimi up to 300mm. (8 knives can be stored.) ※Based on our standard knives. ※Subject to knife shape, some may not fit. 牛刀 300mm、洋出刃 270mm、出刃 240mm、柳刃 300mm までの庖丁に対応。(最大で 8 丁を収納可能) ※当社製庖丁調べ。※形状によっては収納できない場合もあります。</p>
<p>Canvas Knife Pocket 帆布ナイフポケット</p>  <p>F-359</p>	<p>Each case is capable for Chef knife up to 240mm, Western Deba up to 240mm, Deba up to 165mm, and Yanagi-Sashimi up to 240mm. (5 knives can be stored.) ※Based on our standard knives. ※Subject to knife shape, some may not fit. 牛刀 240mm、洋出刃 240mm、出刃 165mm、柳刃 240mm までの庖丁に対応。(最大で 5 丁を収納可能) ※当社製庖丁調べ。※形状によっては収納できない場合もあります。</p>

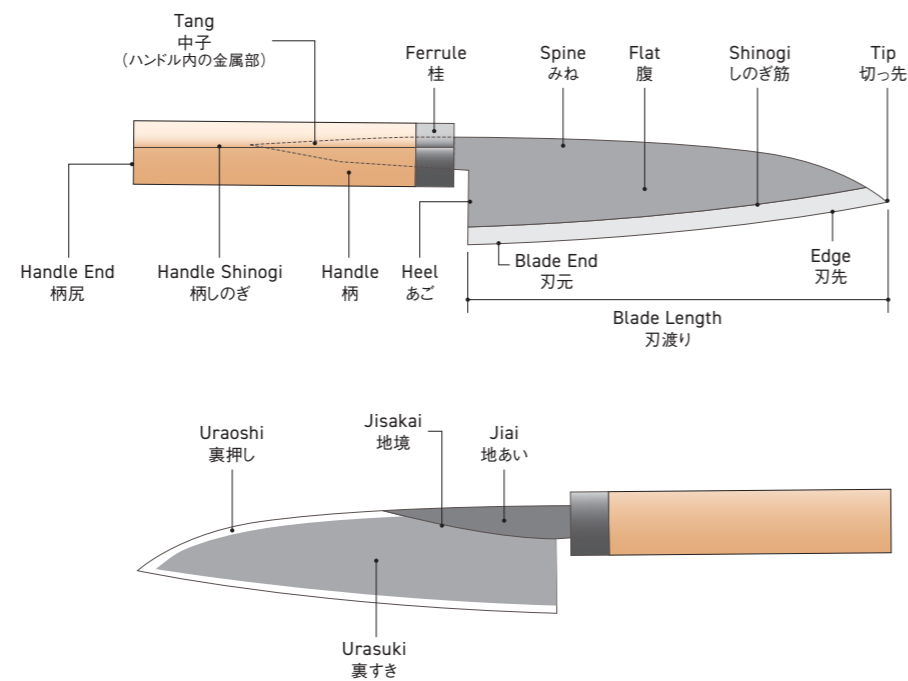
Names of Parts

庖丁の各部名称

Western Style Knives 洋庖丁



Japanese Style Knives 和庖丁



Recommended User

ユーザーの声

RESTAURANT Ryuzu Executive Chef & Directeur Ryuta Iizuka

飯塚 隆太

Appointed chef in Tokyo's L'Atelier de Joël Robuchon after studying the art of French cuisine in other restaurants in the Joël Robuchon group. In 2011, he opened his own French restaurant, RESTAURANT Ryuzu, in Roppongi, Tokyo, where his unique cuisine, incorporating Japanese ingredients in unusual ways, continues to impress customers.

「第一ホテル東京ベイ」「ホテル ザ・マンハッタン」などを経て、1994年「タイユバン・ロブション」の部門シェフに。その後渡米し、二つ星や三つ星レストランで修行。帰国後にジョエル・ロブション氏の系列店で研鑽を積み、2005年に「ラトリエドゥジョエル・ロブション」シェフ就任。2011年にフレンチレストラン「Restaurant Ryuzu」を東京都六本木にオープン。日本の食材を活かした独自の料理で多くの人を魅了し続けている。



I choose table knives I myself would like to use.

In my restaurant, I use the "wakisashi" table knife. When I held it in my hand in the TOJIRO's showroom I felt "This is the one!" I want my customers to use the knife that inspired me. The "wakisashi" is mainly for meat and the beauty of it is that it's so sharp. The wood grain of the handle is also very attractive and customers from overseas love it.

When it comes to tools and food, "simple is best."

I like to make simple food in which you can taste the goodness of each ingredient. There's no point in a dish that's tasty but anonymous. In order to bring out individual flavors, I sometimes use Japanese ingredients, or cook using a Japanese kitchen knife. All this is to achieve "simplicity". In the "wakisashi" too, what attracted me was the simple design which brings out the beauty of the materials.

「自分が使いたい」と感じたものを選ぶ

当店では「脇差」のテーブルナイフを使っています。燕三条のショールームで実際に手に取り、「これだ」と思いました。やっぱり、自分が「使いたい」とインスピレーションが湧いたものを、お客様にも使っていただきたいですね。「脇差」は主に肉料理用ですが、とにかく切れ味が絶妙。ハンドルの木目も美しく、海外のお客様からも好評です。

道具も料理も「シンプル」が好み

私が作りたいのは、シンプルに素材の良さが伝わる料理。たとえおいしくても、素材の味が分からなくなってしまってもったいない。素材の味を引き出すために、日本の食材を取り入れたり、和庖丁で調理したりすることもあります。行き着くところは「シンプル」。「脇差」に惹かれたのも、素材を活かしたシンプルなデザインだからなのでしょう。

TOJIRO WAKISASHI

藤次郎 脇差 テーブルナイフ・フォークシリーズ

Steak knives features a design with a sharp edge from the handle to the tip. Rare and precious wood is used for the handle. This tableware series by TOJIRO evokes the image of Japanese swords and expresses the beauty of Japan.

ハンドルから先端へと続くエッジの効いたシャープなデザイン。ハンドルには希少価値の高い銘木を使用しています。

日本刀を想わせる和の美しさを表現した藤次郎のテーブルウェアシリーズです。

Blade

VG10 in the core, forged Damascus inspired by Japanese sword.

日本刀のフォルムを踏襲した刃物メーカーならではの食卓用ナイフです。VG10を心材に使用しており、鍛えた証の一丁一丁異なるダマスカス模様が特徴です。

Fork

Also inspired by Japanese sword. Its angle is well designed and you could enjoy the best texture when you eat.

日本刀のフォルムを元にデザインされた食卓用フォークです。ナイフのように食材に抵抗感なく入っていく使い心地を得られるように、先端に向かって角度がついた形状になっているのが特徴です。口からフォークを引き抜く瞬間に最高の口当たりの良さをご堪能いただけます。

Handle

Valued wood carefully carved and finished by MARUNAO - excellent wood carving factory in Niigata.

柄には希少価値の高い銘木を採用し、新潟県三条市の木工メーカー・マルナオによって美しく仕上げられます。



藤次郎 脇差 テーブルナイフシリーズ

TOJIRO WAKISASHI Table Knife



Blade : VG10 63Layers Core : VG10
Outer Layers : Low- and High-Carbon Stainless Steel
心材 : VG10
側材 : ローカーボンステンレス・ハイカーボンステンレス

Handle : Natural Wood Handle Parts : Silver
Bolster・Handle End : 18-8 Stainless Steel
ハンドル : 天然木 ハンドル部品 : 銀
口金・柄尻 : 18-8 ステンレス鋼

藤次郎 脇差 テーブルフォークシリーズ

TOJIRO WAKISASHI Table Fork



Head : 18-8 Stainless Steel (Hot Forged)
ヘッド : 18-8 ステンレス(熱間鍛造)

Handle : Natural Wood Handle Parts : Silver
Handle End : 18-8 Stainless Steel
ハンドル : 天然木 ハンドル部品 : 銀
柄尻 : 18-8 ステンレス鋼



German product design award recognized worldwide.
ドイツを拠点とした世界的なプロダクトデザイン賞

※このページの製品は一部取扱店を除き、業者様への販売は行っておりません。



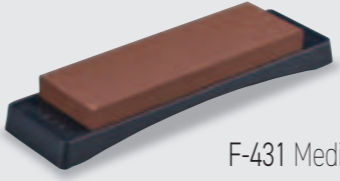
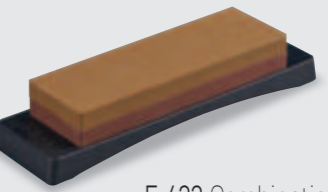
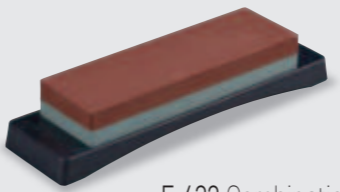



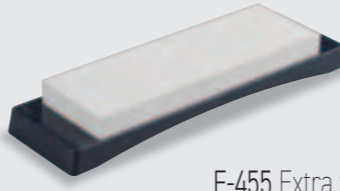
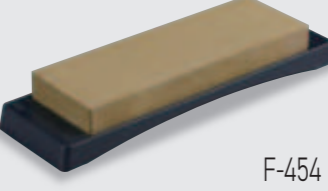


藤次郎 砥石シリーズ

TOJIRO WHETSTONE

Recommended and must have item for your daily knife maintenance.
Maintain regularly and use it longer period of time, that's the way a knife should be.

庖丁と共に、手元に置いていただきたいのが砥石。
日頃のお手入れを自分で、大切に使い込んでいくのが日本の庖丁文化です。

藤次郎 砥石シリーズ TOJIRO WHETSTONE

 <p>for Home Use ホーム砥石</p> <p>F-431 Medium grit #1000 with base (台付) 230×65×30mm</p>	 <p>for Home Use ホーム砥石</p> <p>F-433 Combination #1000/#3000 with base コンビ(台付) 230×65×45mm</p>
 <p>for Home Use ホーム砥石</p> <p>F-432 Combination #220/#1000 with base コンビ(台付) 230×65×45mm</p>	 <p>for Professional Use 業務用砥石</p> <p>F-452 Medium grit #800 中砥石(小) 215×65×35mm</p>
 <p>for Professional Use 業務用砥石</p> <p>F-451 Coarse grit #220 荒砥石 210×80×55mm</p>	 <p>for Professional Use 業務用砥石</p> <p>F-453 Medium grit #1000 中砥石 215×75×65mm</p>
 <p>for Professional Use 業務用砥石</p> <p>F-455 Extra fine grit #8000 with base 超仕上げ砥石(台付) 265×80×40mm</p>	 <p>for Professional Use 業務用砥石</p> <p>F-454 Fine grit #4000 with base 仕上げ砥石(台付) 265×80×40mm</p>
 <p>Natural Leather Strop 天然革砥</p> <p>F-461 250×70×25mm</p>	 <p>Touch-up Whetstone 面直し修正砥石</p> <p>F-421 #60 170×55×30mm</p>

●Coarse grit stones (#220-400) for repairing chip and reshape.
●荒砥石 <#220~#400> 刃欠けや刃の形を修正する

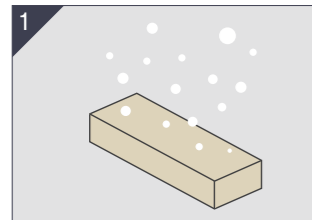
●Medium grit stones (#800-1000) for getting rid of scratches and smoothing edge.
●中砥石 <#800~#1000> 刃先を整えるために使用

●Fine grit stones (#3000-10000) for polishing edge.
●仕上げ砥石 <#3000~#10000> 刃先を細やかに仕上げ研ぎをする

How to Sharpen a Knife 庖丁の研ぎ方

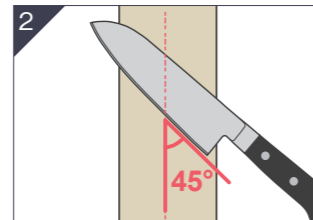
To keep its sharpness always in best condition, here we introduce how to re-sharpen a knife.

いつも最高の状態で藤次郎の庖丁をお使いいただくために、正しい庖丁の研ぎ方をご紹介します。



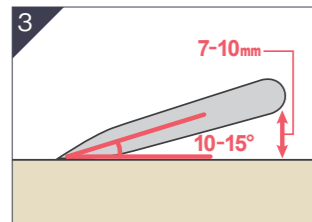
1 Submerge the whetstone in water for about 5 minutes, or until there are no air bubbles.

泡が出てこなくなるまで砥石を水に浸す。(約5分)



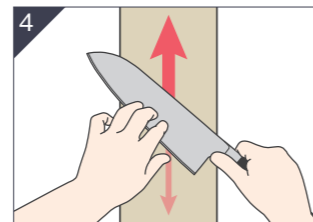
2 With the blade's edge facing toward you, hold the knife at a 45-degree angle to the centerline of the stone.

庖丁の刃を自分の方に向け、砥石のセンターラインに対して45°に構える。



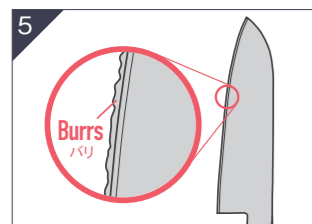
3 Tilt and keep the blade at an angle of 10-15 degrees from the stone's surface, which has about 7-10mm of space between stone and blade.

砥石の表面に対して庖丁の角度は10~15°に保つ。(砥石と峰の隙間は7~10mm程度)



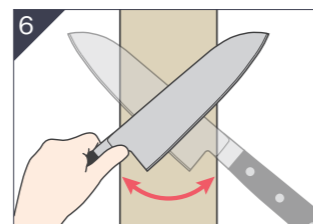
4 Apply pressure when you push the blade, and release when sliding it back in order to not round off the edge.

刃が丸くならないようにするため、庖丁を押す時に力を入れ、引く時は少し力を抜く。



5 Until you find burrs on the edge. Burrs are metal debris, and will appear on the other side of the blade's edge when you sharpen.

刃先にバリが出てくるまで研ぐ(繰り返し研いでいるうちに刃のウラ側に出てくるものがバリ)



6 The positioning for sharpening the reverse side is completely opposite from what you have done on the first side, but follow the same procedures.

ウラ面を研ぐ時は手を持ち替えて、オモテ面と同じように刃先にバリが出るまで研ぐ。

Double - Bevel 両刃の場合

Do not place the entire blade on the stone. Keep the blade tilted to about 15 degrees. Extra angle should be taken and tilt the blade a little upwards when sharpening back side of the edge. 割り箸一本程度の角度を一定に保つように、刃を寝かさずに表面を研ぎます。裏面はさらに浮かせ気味にして研ぎます。



Single - Bevel 片刃の場合

Keep placing "Kiriha" (the slanted area of the blade) on the stone and sharpen by moving back and forth.

刃の角度に合わせて、切刃と砥石がぴったりくっつくように研ぐのが基本です。角度を一定にしないと"しゃくり研ぎ"になってしまいます。



研ぎ補助具 Sharpening Angle Keeper



Features 特長



Sharpen a knife like "Meister"!

TOGRIP keeps appropriate angle against a whetstone and makes your sharpening easier by mounting it on the blade's spine.

誰でも職人のように研げる!
庖丁に取り付けるだけで、誰でも簡単に、適切な角度で刃を砥石に当てて研ぐことができます。



Both ends of TOGRIP can be used.

Wider end for larger blade such as Santoku and Chef knife, smaller end for tiny blade like Petty.

小型~大型の庖丁に対応
庖丁のサイズに合わせて大・小の取付口を使い分けることで、大きさの違う庖丁も鋭く仕上がります。



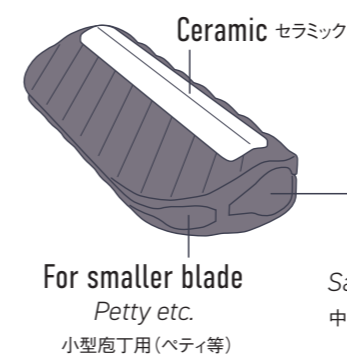
High-precision ceramic.

High-precision ceramic made in Japan attached for angle adjustment.

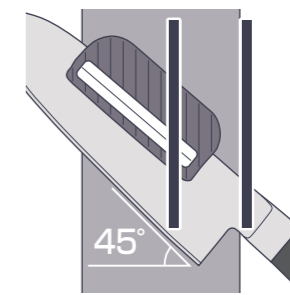
高精度の日本製セラミック
高品質なセラミックを使用しているため、最適な研ぎ角度でしっかり固定できます。

Caution: This device may scratch blade surface. 注意: 刀身の表面に傷がつくことがあります。

How to use 使い方



For larger blade
Santoku, Chef knife etc.
中・大型庖丁用(三徳・牛刀用)



Place knife blade 45° against whetstone as shown.

TOGRIPの波模様と砥石を平行にすると、刃付けに最適な45°の傾きで研ぐことができます。



Plastic container, TOJIRO wooden sharpening table, TOJIRO whetstone, TOJIRO TOGRIP, Original training DVD

研ぎ台用コンテナ、藤次郎オリジナル砥石固定台、藤次郎砥石、藤次郎 TOGRIP 庖丁研ぎホルダー、研ぎ直し講習DVD「研ぎ澄ます切れ味」の5点セット
※こちらの製品は一部取扱店を除き、業者様への卸売販売は行っておりません。



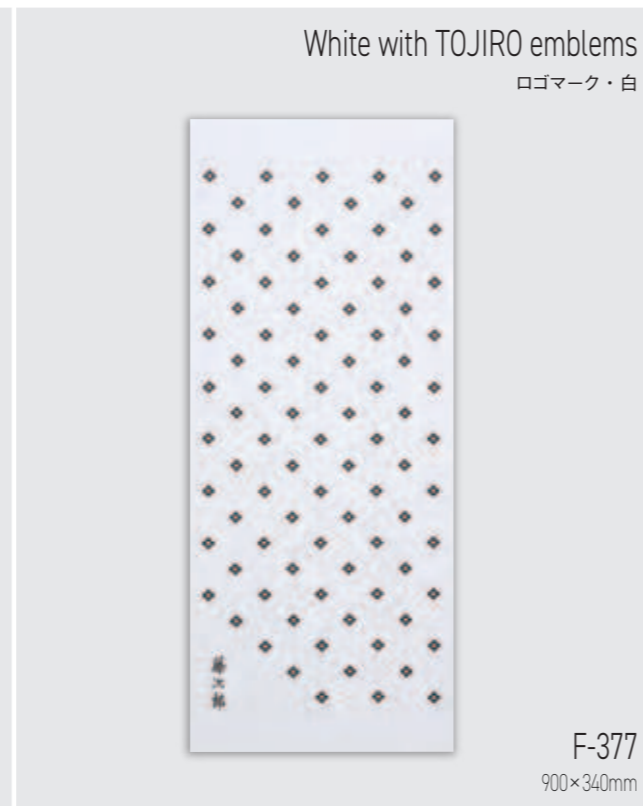
Capable for blade length up to 240mm. 6 knives in slots, 2 additional knives on magnetic surface, and 1 slot for scissors.

刃長 240mm 以下の庖丁から使用可能で、差込部で最大 6 本、マグネットでの固定を含めると最大 8 本まで収納することができます。キッチン用鉗の差込口もあります。
※こちらの製品は一部取扱店を除き、業者様への卸売販売は行っておりません。

藤次郎 桐まな板 Paulownia Cutting Board



藤次郎 オリジナル手ぬぐい Tenugi - Japanese traditional washcloth



For use ご使用について

Q There may be slight weight difference even for the same kinds of knives.

A Since we sharpen and finish each knife by hand, there may be slight weight difference between individual knives. Rest assured, this does not impact quality. Also, the weight of a knife will gradually decrease as it is re-sharpened.

Q 同じ庖丁でも重さが違うものがあります

A 当社では一丁一丁手作業にて刃付けや仕上げを行っておりますので、若干の個体差が生じてしまう場合があります。品質には全く差し支えありませんので、安心してご使用ください。また、研ぎ直しを行うことで庖丁の重量は徐々に減っていきます。

Q Handle odor.

A The laminated reinforcement material contains phenol resin, which may emit an odor when it is exposed to heat. Please be careful when using in places where the handle could be exposed to high temperatures such as near gas stoves and use in dishwashers. In addition, the natural wood material sometimes emits a unique innate odor, and is not harmful to the human body. If you are concerned about the odor, leave the knife in a well-ventilated place for a period of time.

Q ハンドルが臭います

A 積層強化材には、フェノール樹脂が含まれています。このフェノール樹脂が熱を伴うことによりにおいを発生する場合があります。ガスコンロ付近などの高温になる場所や、食器洗浄器・乾燥器の使用にはご注意ください。また、自然木材には木本来の特有の臭気があります。体に害はありませんので、においが気になる場合は、風通しのよい場所にしばらく置いてください。

Q The knife bent.

A Wrap a towel around the blade, press it down on a flat surface and apply force from the opposite side of the bending direction to straighten the bent part. Since the blade may break if force is suddenly applied, please apply force gradually. If the bend appears to be wavy, the knife may have been used while it was twisted to both sides.

Q 庖丁が曲がってしまいました

A 刀身にタオルを巻き、平面に押し付けた状態で、曲がっている方向の反対側から力を掛けて曲がりを直してください。急激に力を掛けると刀身が折れるおそれがありますので、徐々に力を加えてください。波打ったような曲がりが見られる場合は、庖丁を左右にこじって使用した可能性があります。修正が必要な場合は当社へご相談ください。

Q What kind of cutting board should I use?

A Wooden cutting boards are gentle on knife blades and reduce loads applied to the edge of a blade, which allows the knife to maintain its sharpness longer. For users who wish to keep a knife in a good condition for a long time, we recommend using a wooden cutting board. For users who place priority on ease of cutting board maintenance, we recommend using plastic or rubber cutting boards.

Q まな板は何を使えばよいでしょうか

A 木製のまな板は、刃当たりが優しく刃先に掛かる負担が少ないため、庖丁の切れ味が長持ちします。庖丁の状態を長く良好に保ちたい方には木製のまな板を、まな板自体のお手入れの手軽さを優先される方にはプラスチック製やゴム製のまな板をおすすめしております。

Q Where does the worn off edge of the blade go during use?

A The worn off tip adheres to the cutting board and is rinsed away when the cutting board is washed. Although it may mix in with the ingredients, since the waste that is caused by wear is finer than sand and naturally passes through your body, there is no need for concern. On the other hand, if the blade is nicked or chipped, do not mix it with ingredients because it is dangerous.

Q 使っているうちに摩耗した刃先のくずはどこに消えるのですか

A まな板に付着して、洗浄した際に流れ落ちていきます。食材に混ざる場合もありますが、摩耗して出るくずは砂よりも微細なもので、自然と排泄されるため特に心配はありません。ただし、刃こぼれや刃欠けが起きた場合は、危険ですので食材に混ざらないよう処理してください。

Q Are left-handed knives available?

A Some left-handed products are made-to-order. See the respective product information page for details.

Q 左利き用の庖丁はありますか

A 一部の製品において、受注生産で承っております。詳しくは、各製品情報のページをご覧ください。

Q I want to dispose of an old knife.

A When disposing of knives, wrap a cloth or newspaper around the blade and dispose of it as a dangerous object. How to dispose of waste differs depending on your municipality, so please contact your city office directly. We will accept our products only for disposal. (However, you must bear the shipping fees.)

Q 古くなった庖丁を捨てたいのですが

A 庖丁を廃棄する場合には、刀身に布や新聞紙を巻いて危険物として処分してください。ゴミの処分に関しては自治体によって異なりますので、直接自治体にお問い合わせください。また、当社製品に関わらず、店頭または郵送にて庖丁の回収サービスを行っております。

Maintenance お手入れ

Q Are rusted knives no longer usable?

A Rust on an edge can be removed by sharpening with a whetstone or sharpener. For stainless steel knives, rust on areas other than an edge can be scraped off with cleanser, etc. (However, please note that this may cause scratches to the blade.) For carbon steel knives, perform maintenance by scraping rust with a scrubbing brush, and then apply cooking oil to prevent rust.

Q サビが出た庖丁はもう使えないのですか

A 刃先に出たサビは、砥石やシャープナーで研ぐことで落とすことができます。刃先以外に出たサビは、ステンレス系の庖丁であればクレンザーなどでこすり落とします。(ただし、多少キズが入る場合がありますのでご注意ください。)ハガネ系の庖丁であれば、たわしなどでサビをこすり落とした後にサビ防止に食用油を塗ってお手入れします。

Q How can I repair a rattling handle?

A If an insertion type handle rattles, (a handle that does not have a rivet on the knob) such as the handles of Japanese style knives, tap the knob end slightly with a hammer or on the floor a few times to fix the rattle. When there is rattling immediately after purchase, please contact us before use. When rattling occurs after some time of use, the inside of the knob may be corroded. While it depends on the state of the corrosion, we will repair such knives (fee-based).

Q ガタつきが出たハンドルの直し方を教えてください

A 和庖丁のような差し式のハンドル(柄に鉄がないタイプ)にガタつきが見られた場合は、柄尻をかなづちや床で2〜3回軽くたたくとガタつきが収まります。購入後すぐにガタつきが見られた場合は、使用しないで当社までご連絡ください。しばらく使用してガタつきが見られた場合は、柄の内部が腐食している可能性があります。腐食の状態にもよりますが、当社にて有償修理いたします。

Q Is blade chipping a defect?

A Most blade chippings are considered to be caused by cutting hard ingredients. Use a dedicated freezer knife for frozen food. When chopping fish bones, etc., into pieces, the Deba is best. When the blade stops in the process of cutting an ingredient, pull it out straight and cut again without forcibly twisting the knife to both sides. When the blade is sharpened thin, while its sharpness is increased, its strength decreases. Therefore, be careful of excessive sharpening.

Q 刃が欠けたのは不良ですか

A 刃欠けの多くは、硬い食材を切ったことが原因として考えられます。冷凍食品には専用の冷凍ナイフをご使用ください。魚の骨などをぶつ切りにする場合は出刃庖丁が最適です。食材を切っている最中に刃が止まってしまった場合は、無理に左右にこじらずに、まっすぐ引き抜いて再度切り直してみてください。また、刃を薄く研ぐと切れ味は鋭くなりますが、強度が落ちます。研ぎ過ぎにはご注意ください。

Q What should I do if the blade is cracked?

A Cracks are considered to stem from the same cause as blade chipping. In addition, cracking may occur when the blade is given a strong impact (hacking or dropping, etc.). For knives made by composite materials, it may be able to re-sharpen and use again. Since even small cracks can result in blade breakage, if you find a crack, immediately repair it by grinding with a whetstone. We will also accept repairing for our products.(fee-based)

Q 刃に亀裂が入った場合はどうしたらよいですか

A 刃欠けと同じ原因が考えられます。また、強い衝撃(叩き切りや落下など)を与えた場合にも亀裂が生じることがあります。複合材を使用している庖丁の場合、もう一度研ぎ直して使用することが可能です。刃の亀裂は小さくても刃折れにつながるおそれがありますので、発見した際はすぐに砥石で削って修正するか、当社品の場合は当社で修理を承ります。

Q If I have a simple sharpener, is sharpening with a whetstone unnecessary?

A A simple sharpener is not a substitute for a whetstone. Sharpeners do not sharpen the edge as a whetstone does, but is rather used for the purpose improving the knife's biting of ingredients temporarily by roughening the edge of the knife. Use of simple sharpeners only makes the edge very brittle, causing blade chipping. In order to keep the edge in good condition, periodically sharpen with a whetstone.

Q 簡易シャープナーがあれば砥石で研がなくてもよいのでしょうか

A 簡易シャープナーは砥石の代用品ではありません。シャープナーは砥石のように刃先を研ぐものではなく、庖丁の刃先を荒らすことで一時的に食材への食いつきをよくする目的で使用するものです。簡易シャープナーのみを使用していると刃先が非常にろくなり、刃欠けを生じさせます。刃先を良好な状態に保つためには、定期的に砥石で研ぐようにしてください。

Q Which whetstone should I choose?

A Whetstones are generally classified into three types: coarse, medium, and fine grit stones. A medium grit is sufficient for re-sharpening that is performed for maintenance at home. When re-sharpening chipped knives, or when genuine sharpness is required, use coarse grit and finishing grit additionally.

- Coarse grit stones (#220-400) for repairing chip and reshape.
- Medium grit stones (#800-1000) for getting rid of scratches and smoothing edge.
- Fine grit stones (#3000-10000) for polishing edge.

Q どの砥石を選ぶとよいでしょうか

A 砥石には大きく分けて、荒砥石・中砥石・仕上げ砥石の3種類があります。ご家庭でメンテナンスに行う研ぎ直しであれば、中砥石が一つあれば十分です。刃欠けや刃割れがある庖丁を研ぎ直す場合や、本格的な切れ味を求める場合は、荒砥石や仕上げ砥石も適宜用意するようにしてください。

- 荒砥石 (#220~#400) 刃欠けや刃の形を修正する
- 中砥石 (#800~#1000) 刃先を整えるために使用
- 仕上げ砥石 (#3000~#10000) 刃先を細やかに仕上げ研ぎをする

Q What kind of material is Damascus steel ?

A Elegant wave patterns are characteristic of Damascus steel. This wave pattern is generated by laminating different types of materials in several layers, rolling and forging, producing a raw material with less unevenness and free from impurities. Having less unevenness increases hardening accuracy, resulting in a blade material with high hardness and excellent sharpness.

Q ダマスカス鋼とはどのような材質ですか

A 優美な波紋が特徴的で、海外の方にも非常に人気があります。この波紋は異種材料を何層にも重ね合わせて圧延鍛造することで現れ、不純物が取り除かれたムラの少ない素材ができます。ムラが少ないことで焼入れ精度も上がり、硬度の高い切れ味に優れた刃物材になります。

Q What does “DP” and “SD” described for material quality mean?

A “DP” is the abbreviation for Decarburization Prevention Method, and shows that a technology which prevents a reduction in hardness due to the movement of carbon between raw materials of composite materials was used as the manufacturing method. “SD” is the abbreviation for “Super Durability” which means “high durability,” and represents a special single-layer material in which molybdenum and vanadium are mixed into a high purity iron ore for blades.

Q 材質に記載されている「DP」や「SD」とは何ですか

A 「DP」とは、「内部脱炭防止法(Decarburization Prevention Method)」の略で、複合材の素材間で炭素が移動することによる硬度の低下を防ぐ技術が、製法に用いられていることを表しています。また「SD」とは、「高耐久性」を意味する「Super Durability」の略で、高純度の刃物用鉄鉱石にモリブデンやバナジウムを配合した特殊な単層材であることを表しています。

Q What is the difference between “Western knives” and “Japanese knives”?

A While there is a classification method that classifies Western knives as double-bevel and Japanese knives as single bevel, we classify our knives according to the handle shape and the specifications. Basically, Western knives have a riveted handle and Japanese knives have an insertion type handle. Furthermore, Western knives basically cut by bringing the blade down, while Japanese knives basically cut by pulling. Furthermore, the way blades are attached is also different between Western and Japanese knives.

Q 「洋庖丁」と「和庖丁」の違いは何ですか

A 両刃が洋庖丁、片刃が和庖丁という分け方もありますが、当社ではハンドルの形状・仕様によって分けています。基本的に、鉾止めのハンドルを洋庖丁、差込式のハンドルを和庖丁としています。また、洋庖丁は振り下ろして切る使い方を基本としますが、和庖丁は引いて切る使い方を基本とし、刃の付け方も異なります。

Q What is the difference between the Chef Knife and Santoku?

A The Chef Knife came to Japan with Western culture in the 18C, and was named “Gyuto (means beef blade)” since it was a knife to cut beef. This knife is suitable for cutting meat. The Santoku has the shape of both the Chef Knife and Nakiri combined, and is suitable for cutting a wide variety of ingredients including meat, fish and vegetables. The Santoku is called a “versatile knife” because virtually any kind of cooking can be performed with this knife alone.

Q 「牛刀庖丁」と「三徳庖丁」の違いは何ですか

A 牛刀庖丁は、明治時代に欧米文化とともに日本にやってきた庖丁で、牛肉を切る庖丁として「牛刀」の名前が付きました。肉を切ることに適した庖丁です。三徳庖丁は、牛刀庖丁と菜切庖丁の両方の形を合わせ持った庖丁で、肉・魚・野菜など幅広い食材に適しています。この一本でたいの調理がこなせるため、「万能庖丁」とも呼ばれます。

Q For types of Japanese knives, what is the difference between “glost fired knives” and “composite knives”?

A “Glost fired knives are Japanese knives made of single-layered material, and composite knives are made of composite materials in which two or more types of materials are combined. Glost fired knives have the characteristic of longer lasting sharpness and composite knives have the characteristic of being tough with excellent durability.

Q 和庖丁の種類で「本焼き庖丁」と「合わせ庖丁」の違いは何ですか

A 本焼き庖丁とは、単層材でつくられた和庖丁のことです。合わせ庖丁とは、2種類以上の材料を合わせた複合材でつくられた和庖丁のことです。本焼き庖丁のほうが切れ味の持続性に優れ、合わせ庖丁のほうが丈夫で耐久性に優れるという長があります。

Q What is “hardening”?

A Hardening is the process to stimulate metallic components by heating raw materials to 1000°C or higher, and fixing this stimulated state while increasing hardness by cooling it. There are water, oil and air methods for cooling the raw materials, and each of them is classified into “water hardening,” “oil hardening” and “air hardening.”

Q 「焼入れ」とは何ですか

A 焼入れとは、素材を1000°C以上に熱することで金属の成分を活性化させ、それを冷やすことにより活性化状態を定着させて硬度を増大させる工程のことです。素材を冷やす方法として、水・油・空気があり、それぞれ「水焼入れ」「油焼入れ」「空気焼入れ」と区別されます。

Q What knife should I start with?

A The key to selecting a knife is to consider what you want to cook and how often you will use the knife. If selecting only a single knife at the beginning, we recommend the Santoku. The Santoku is suitable for cutting a wide variety of ingredients including meat, fish and vegetables. For cooking at home, we would next recommend getting both the Chef knife and Petty knife. Easy-to-use knives can be selected depending on the ingredients. In addition, the Deba is convenient when preparing fish dishes regularly, and the Nakiri (Usuba) is also convenient if vegetables are prepared often.

Q 庖丁は何から揃えたらよいでしょうか

A 庖丁を選ぶコツとしては、どのような調理をしたいか、どれくらいの頻度でその庖丁を使うか考えるといでしょう。もし最初に一本だけ選ぶとしたら、三徳庖丁がおすすです。三徳庖丁は肉・魚・野菜など幅広い食材に適しています。ご家庭での調理であれば、次に牛刀庖丁とベティナイフの2本を揃えるといでしょう。食材に応じて使いやすい庖丁を選ぶことができるようになります。さらに、魚料理が多い場合は出刃庖丁、野菜をよく使う場合は菜切庖丁(薄刃庖丁)もあると便利です。

Q Can I request made-to-order knives?

A We basically do not accept requests for made-to-order knives from individuals. This is because die costs and sufficient manufacturing lots are required to manufacture new knives at our company. For companies that desire to develop original goods, please contact us as our sales representatives accept consultations.

Q オーダーメイドで庖丁をつくってもらうことはできますか

A 基本的に一般の方からのオーダーメイドのご注文は承っておりません。当社で新しい庖丁を製造するには、金型費用とまとまった製造ロットが必要になるためです。オリジナル商品の開発を希望される企業の方に関しては、当社営業がご相談を承りますのでお問い合わせください。

Q Are knives suitable as a gift?

A Knives have traditionally been a tool considered something sacred in dietary life. Even now, they are kept and widely used as an object of good luck during the stages and celebrations of life, such as ceremonial tape-cuttings for formal openings, cutting of wedding cakes at wedding receptions and as axes in launching ceremonies. Giving a knife as a gift serves as a congratulatory message of wishing good fortune in celebrating new beginnings.

Q 庖丁は贈り物に向いていますか

A 庖丁は古くから人の食生活において神聖視されてきた道具です。現在でも、開通式のテープカットや結婚式のケーキカット、進水式の斧など、人生を切り開くめでたい縁起物として広く利用されています。庖丁の贈り物は、新たな門出を祝う大変縁起の良いものです。

Q Japanese traditional measuring unit “Sun” and “Shaku”, how long are they actually?

A 1 Sun is approximately 30mm(1.2”). 10 Sun is equal to 1 Shaku, and 1 Shaku is approximately 300mm(1’).

Q 和庖丁の「寸」や「尺」とはどれくらいの長さですか

A 1寸は約30mmです。10寸=1尺で、1尺は約300mmとなります。



OPEN FACTORY

オープンファクトリー



TOJIRO OPEN FACTORY

Taking the opportunity of its 50s anniversary, TOJIRO proudly opened its Open Factory. The facility is one of the most unique factories opening to the public. Here visitors are able to see the history of TOJIRO and take a closer look of knife manufacturing procedures. Experience sound and passion of the factory, and feel craftsmanship.

藤次郎オープンファクトリーは、創立50周年を機に「藤次郎」ブランドの発信拠点として竣工されました。刃物メーカーとしては国内屈指の工場見学施設となり、ものづくりの現場を間近にご覧いただくことができます。そして、いかにして藤次郎が形づくられていくのか、そのルーツや製品づくりに込める想いを垣間見ることができます。工場ならではの音や熱気に触れて、職人の生きた「技」をご体感ください。

TOJIRO KNIFE FACTORY

Here you will see the manufacturing processes of mass-production type of our knives. Press-out method is used, with combination of traditional technique and modern automation. In addition, experienced master craftsman carefully pays attention on all processes in order to maintain steady quality.

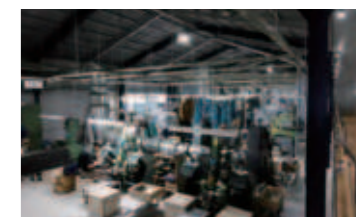


藤次郎ナイフファクトリー

藤次郎刃物の量産品の製造現場を、磨きの工程を中心にご覧いただけます。量産品には、燕地域特有のプレス技術による「抜き刃物」の製法を用いています。伝統技術と機械化を組み合わせながら、職人が目を配り安定した品質を維持しています。

TOJIRO KNIFE ATELIER

This factory shows you all procedures of our custom handmade knives. Free forging technique, which is inherited by swordsmith, is adapted in this process. From blade tip to handle end, it is carefully and thoughtfully finished by our craftsmen and women.



藤次郎ナイフアトリエ

藤次郎刃物のハンドメイド品の製造現場をご覧いただけます。ハンドメイド品には、刀鍛冶伝統の鍛造による「打ち刃物」の製法を用いています。刀身からハンドルまで職人が手仕事で仕上げしており、オーダーメイドにも対応しています。

TOJIRO KNIFE GALLERY

This is the complex facility of showroom, kitchen studio, and conference room. Enjoy our whole line of knives, exclusive overseas models, new products, specialized items for meat processing, custom made knives from our Atelier and various accessories. Factory guided tour, knife re-sharpening and repairing can be booked in here.

藤次郎ナイフギャラリー

1Fのショールームは国内では出回らない海外モデルなどを含めた豊富なラインナップに加え、新製品や食肉業界向けアイテム、隣接の藤次郎ナイフアトリエで製造されるセミカスタムメイド製品などを展示・販売しています。キッチンスタジオ・カンファレンスルームを併設しており、藤次郎製品に見て触れて楽しむことができる施設です。オープンファクトリーの見学ツアー（要予約）や庖丁の研ぎ直し・修理も対応いたします。



From Tsubame to the world

燕から世界へ

We continue to manufacture the highest quality knives in this region where the spirit and techniques of manufacturing have been succeeded since ancient times.

Tsubame, where TOJIRO is located, is a metal-processing industrial cluster area known as "Tsubame-Sanjo". Since manufacture of Wakugi(Japanese nail) started in the early 1600s, knives, files, pipes, copperware, metal-carving, cutlery and other products have been manufactured here, and have increased in export. TOJIRO has delivered products from the representative production area of Japan to the world, where professional vendors of each process have developed techniques and spirit together through friendly competition.

いにしえから、ものづくりの精神と技術が受け継がれてきたこの土地で、私たちはこれからも庖丁を極めていきます。

藤次郎がある燕市は、「燕三条」の名で知られる金属加工産業集積地です。江戸時代初期に和釘の製造が始まって以降、刃物・ヤスリ・キセル・鋳起銅器・彫金・洋食器などがつくられるようになり、輸出も盛んに行ってきました。各工程の専門業者が連携し、切磋琢磨しながら技術や精神を高め合ってきた日本を代表する産地から、藤次郎は製品を送りだしています。



Tsubame city is known as an industrial area of tableware and metal houseware
食器や金属製家庭用品の産地として知られる燕市



The Bunsui Kimono Parade at the Tsubame Cherry Blossom Festival
つばめ桜まつり分水おいらん道中

Access to Tsubame

燕市へのアクセス

By car:Hokuriku Expressway
(→Exit 39 Sanjo-Tsubame)

- From Tokyo / about 4 hours.
- From Osaka / about 7 hours.
- From Niigata / about 40 minutes.

By Shinkansen high-speed train
(→Tsubame-Sanjo Station)

- From Tokyo / about 2 hours.
- From Osaka / about 4.5 hours via Tokyo.
- From Niigata / about 15 minutes.

北陸自動車道 三条燕IC 出口

- 東京から / 約4時間
- 大阪から / 約7時間
- 新潟市から / 約40分

上越新幹線 JR燕三条駅 下車

- 東京から / 約2時間
- 大阪から / 約4.5時間(東京経由)
- 新潟市から / 約15分



SDGs

SDGs への取り組み



すべての人に健康と福祉を

SDGs Declaration

SDGs 宣言

Through the manufacture and sale of kitchen knives and cooking ware, TOJIRO Co., Ltd. actively works toward the realization of a society based on the Sustainable Development Goals (SDGs) advocated by the United Nations.

藤次郎株式会社は庖丁、調理器具の製造販売を通じ、国連が提唱する持続可能な開発目標「SDGs」に基づいた社会の実現に向け積極的な取り組みを行っています。



Continuation of Health Management

To create a healthy and comfortable work environment, we offer chiropractic seminars and walking events. Since 2021, we have been continuously certified by METI for Health and productivity (in the category of small and medium-sized corporations).

健康経営の継続

健康で働きやすい職場環境を目指し、カイロプラティックセミナーや、ウォーキングイベントなどを実施しています。2021年より、経済産業省の健康優良法人(中小規模法人部門)に認定されています。



エネルギーをみんなにそしてクリーンに



Use of Solar Power Generation

We have installed solar panels on the roof of our factory and started using solar power generation from 2022.

太陽光発電の活用

2022年、オープンファクトリーにソーラーパネルを設置しました。



住み続けられるまちづくりを



Open factory contributing to industrial tourism

A portion of the factory is open to the public as an open factory, where knives are manufactured. By eliminating walls, windows, and other partitions as much as possible, visitors can experience the sounds, heat, and light unique to a factory through all five senses. The factory contributes to industrial tourism by communicating the charm of Tsubame-Sanjo's craftsmanship.

産業観光に貢献するオープンファクトリー

一部工場をオープンファクトリー化し、作業現場を一般公開しています。壁や窓などの仕切りをなくすことにより、工場ならではの音、熱気、光などを五感で体験していただける施設になっています。燕三条のものづくりの魅力を発信する場所として、産業観光に貢献しています。



つくる責任
つかう責任



Enlightenment on resharpening knives

In addition to resharpening and repair services at our stores or by mail, we hold "knife resharpening classes" on a regular basis. We will pursue sustainable manufacturing and sales by enhancing our services for the long use of kitchen knives.

研ぎ直しの啓発

店頭や郵送での研ぎ直し、修理サービスの他、「庖丁研ぎ直し教室」を定期的に開催しています。庖丁を長く使うためのサービスを充実させることで、サステナブルな製造販売を追求していきます。

About Us

企業情報

Name 商号	TOJIRO Co., Ltd. 藤次郎株式会社
Representative 代表者	CEO Susumu Fujita 代表取締役社長 藤田 進
Foundation 創業	1. May. 1953. 昭和28年 5月 1日
Address of Company 会社所在地	<p>■Head Office 本社 1-13 Butsuryu-Center, Tsubame, Niigata, 959-1277, Japan TEL +81-256-63-7151 Fax +81-256-64-3811 〒959-1277新潟県燕市物流センター1丁目13番地 TEL 0256-63-7151(代) FAX 0256-64-3811</p> <p>■Yoshida Factory 吉田工場 11-12 Yoshida-Higashisakae, Tsubame, Niigata, 959-0232, Japan TEL +81-256-93-4138 Fax +81-256-92-7401 〒959-0232 新潟県燕市吉田東栄町11番12号 TEL 0256-93-4138(代) FAX 0256-92-7401</p> <p>■TOJIRO OPEN FACTORY 藤次郎オープンファクトリー 9-5 Yoshida-Higashisakae, Tsubame, Niigata, 959-0232, Japan TEL +81-256-93-4195 Fax +81-256-93-4330 〒959-0232 新潟県燕市吉田東栄町9番5号 TEL 0256-93-4195(代) FAX 0256-93-4330</p> <p>■TOJIRO KNIFE GALLERY TOKYO 藤次郎ナイフギャラリー東京店 Grande Maison Asakusa Kappabashi 2-20-5 Nishi Asakusa, Taito-ku, Tokyo, 111-0035, Japan TEL +81-3-5246-3526 〒111-0035 東京都台東区西浅草2-20-5 Grande Maison 浅草合羽橋 TEL 03-5246-3526</p>
Capital Fund 資本金	¥11,000,000 (Japanese Yen) 11,000,000円
Business Description 事業内容	Production and Distribution of Cooking Knives, Cooking Tools 庖丁・調理用品の製造販売
Number of Employees 社員数	120 as of Dec. 2022 120名(2022年12月時点)
Banks 取引銀行	Daishi Hokuetsu Bank Tsubame Branch, Taiko Bank Tsubame Branch Mitsubishi UFJ Bank Niigata Branch, Sanjo Shinkin Bank Shoko Chukin Bank Niigata Branch 第四北越銀行燕支店・大光銀行燕支店 三菱UFJ銀行新潟支店 三条信用金庫・商工中金新潟支店
Main Products 主な製品	TOJIRO Knife, TOJIRO PRO Knife etc. 藤次郎®庖丁・TOJIRO PRO庖丁 他



Our History

会社沿革


昭和28年5月	1953 May	• Establishment of Fujitora Farm Equipment. Started to make machine parts and blade for farm equipment. 【創業】藤寅農機設立、農機具部品及び農用刃物の製造に着手。
昭和30年4月	1955 Apr	• Started to make cooking knives. 庖丁の製造も併せて行う。
昭和39年3月	1964 Mar	• Establishment of Fujitora Industry Co., Ltd. 藤寅工業株式会社設立。
昭和43年4月	1968 Apr	• New construction of Yoshida Factory. Manufacture department relocated to new factory. 吉田工場新設、製造部門を移転する。
昭和48年2月	1973 Feb	• Capital expansion to Japanese 11million Yen. 資本金1,100万に増資。
昭和55年9月	1980 Sep	• TOJIRO DP 3Layered Series with Bolster were awarded for Good Design Award by MITI. 藤次郎DP口金付庖丁シリーズが、通産省グッドデザイン商品に認定。
平成4年7月	1992 Jul	• Business headquarters also relocated to Head office. 現本社にて営業開始。事業本部も本社へ移転する。
平成8年10月	1996 Oct	• TOJIRO DP 3Layered Series with Bolster was awarded Good Design Award and Long Life Design Award by MITI. 藤次郎DP口金付庖丁シリーズが、通産省グッドデザイン・ロングライフデザイン賞を受賞。
平成12年4月	2000 Apr	• Establishment of FUJI CUTLERY Co., Ltd. as distributor of FUJITORA INDUSTRY Co., Ltd. 藤寅工業株式会社の販社として、富士カトラリー株式会社を設立。
9月	Sep	• By reorganization, Mr.Torao Fujita acceded to chairman, and Mr.Susumu Fujita acceded to new president. 代表取締役会長に藤田寅雄(前社長)が就任。代表取締役社長に藤田進(前常務)が就任。
10月	Oct	• TOJIRO PRO SD Japanese Knife Series was awarded Good Design Award 2000 by MITI. TOJIRO PRO和庖丁シリーズが、2000年度グッドデザイン賞を受賞。
平成13年11月	2001 Nov	• Sponsored 2contests of France Food Culture Center. フランス料理文化センター(FFCC)主催のコンテスト2つのスポンサーを務め、以降毎年参加。
平成16年2月	2004 Feb	• First exhibit at the Ambiente in Frankfurt Messe. フランクフルトメッセ:アンビエンテに初出展、以降毎年出展。
平成17年2月	2005 Feb	• Chairman Mr.Torao Fujita passed away.(72 years old) 代表取締役会長 藤田寅雄 逝去。(享年72歳)
平成20年11月	2008 Nov	• Completion of "TOJIRO KNIFE ATELIER" at Yoshida south factory. 吉田南工場「藤次郎 刃物工房」完成。
平成24年2月	2012 Feb	• TOJIRO ORIGAMI was awarded IF Design Award 2012.(in Germany) TOJIRO ORIGAMIシリーズが、2012年度IFデザイン賞(ドイツ)を受賞。
平成26年3月	2014 Mar	• 50th anniversary since establishment of Fujitora Industry Co., Ltd. 藤寅工業株式会社設立より50周年を迎える。
平成27年7月	2015 Jul	• Renamed its corporate name from Fujitora Industry Co., Ltd. to "TOJIRO Co., Ltd." 藤寅工業株式会社の社名を「藤次郎株式会社」へ改める。
7月	Jul	• Completion of "TOJIRO KNIFE GALLERY" as the hub of TOJIRO brand. 藤次郎ブランドの発信拠点「藤次郎ナイフギャラリー」完成。
平成29年7月	2017 Jul	• Grand opening of TOJIRO OPEN FACTORY. Unique all-in-one facility of TOJIRO KNIFE GALLERY, TOJIRO KNIFE FACTORY and TOJIRO KNIFE ATELIER. 刃物メーカーとしては国内屈指の工場見学施設となる「藤次郎ナイフファクトリー」「藤次郎ナイフアトリエ」が完成。「藤次郎ナイフギャラリー」と併せて「藤次郎オープンファクトリー」としてグランドオープン。
11月	Nov	• Establishment of representative office in Germany. ドイツ駐在員事務所設立。
平成30年10月	2018 Oct	• TOJIRO OPEN FACTORY was awarded Good Design Award 2018 by JDP. 藤次郎オープンファクトリーが、グッドデザイン賞を受賞。
令和元年10月	2019 Oct	• TOJIRO OPEN FACTORY was expanded and reopened. 藤次郎オープンファクトリーを増設、リニューアルオープン。
令和4年1月	2022 Jan	• Official brand website has been renewed. 公式ブランドサイトをリニューアル。
令和5年3月	2023 Mar	• TOJIRO KNIFE GALLERY TOKYO opened in Kappabashi Tool Street. 直販店として藤次郎ナイフギャラリー東京店をかつば橋道具街にオープン。


Further improvement of our products'quality and environmental protection.

"Harmonious coexistence of Human, Local Society, and Environmental Protection"as our principle, we are positively participating various activities. Putting up the target value in each manufacturing process – Planning, Development, Manufacturing, Sales, Repair. Minimizing the use of toxic substance, recycling the used or defective products, using vegetable oil based printing ink on packages, these are the part of our daily activity for environmental protection.

私たちは更なる品質向上と環境対策に取り組みます


藤次郎株式会社では、刃物・調理器具の供給を通じて「人・地域社会・地球環境との共生」を理念として環境保護活動を推進しております。地球環境の保全と、資源の有効活用の取り組みとして、設計・開発・製造・販売・修理に至るまで、一貫したプロセスにおいて具体的な目標値を設定し、品質の向上と地球環境の保護に向けた活動を行っております。特に製品については、製造時の有害物質の使用の低減、使用済み品の廃棄を含めた再利用などの企画に会社レベルで取り組んでおります。また、パッケージ類をはじめ、カタログに至るまで環境負荷の小さい植物油インクの使用にも積極的に取り組んでおります。

●Specifications could be changed without notice for further improvement. ●The color of goods may not be the same as they are in the catalog due to printing condition. ●All prices and specifications are as of Jan/2023. ●Special ordered knives can be manufactured upon request. ●All products in this catalog are subject to the product liability law within Japan. ●This catalog is printed by environmentally friendly vegetable oil based printing ink. ●Items with this  mark are discontinued, and only available until stock runs out.

●カタログ掲載品の仕様などは、改良のため予告なく変更されることがあります。 ●カタログと実際の製品では、印刷の都合上色が多少異なる場合がございます。 ●価格・仕様は2023年1月現在のものです。 ●特殊刃物・営業用刃物など特注製品も承ります。ご相談ください。 ●このカタログに掲載されている全製品は、生産物賠償責任保険の対象製品になっております。(対象地域:日本国内) ●環境保護のため、焼却時に環境負荷の少ない植物油インクを使用しております。 ●マークで示された製品は在庫が無くなり次第、予告なく終了する場合がございます。

 **TOJIRO Co., Ltd.**
MORE THAN JUST SHARPNESS

1-13Butsuryu-Center, Tsubame, Niigata, 959-1277 Japan
TEL +81-256-63-7151 FAX +81-256-64-3811

切れ味のもう一歩先へ
 **藤次郎株式会社**

〒959-1277 新潟県燕市物流センター1-13
TEL 0256-63-7151 FAX 0256-64-3811

カタログ掲載品に関するお問い合わせは

<https://tojiro.net/>

2023.01



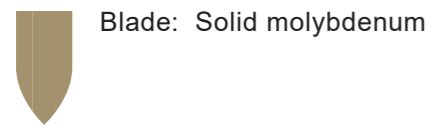
富士カトラリー総合カタログ2023年版

COOKING KNIVES

& COOKING TOOLS 2023

 FUJICUTLERY CORPORATION

Narihira #5000



Blade: Solid molybdenum



Handle & Bolster: 18-8 stainless steel

FC-60

Petty 150 mm



FC-61

Santoku 170 mm



FC-62

Gyuto 180 mm



FC-63

Bread Knife 215 mm



※パンスライサーは波刃・片刃仕上げになります。



FUJICUT #7000



Blade: Molybdenum vanadium clad by 13-chrome stainless steel



Handle & Bolster: 18-8 stainless steel

FC-1670

Petty 135 mm



FC-1671

Santoku 170 mm



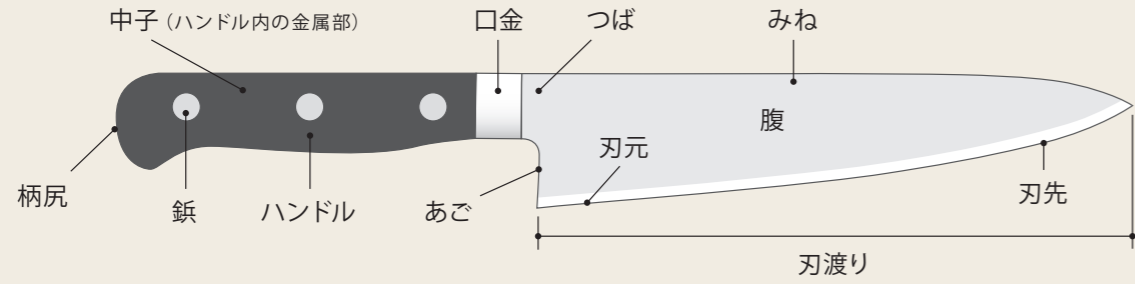
FC-1672

Gyuto 180 mm

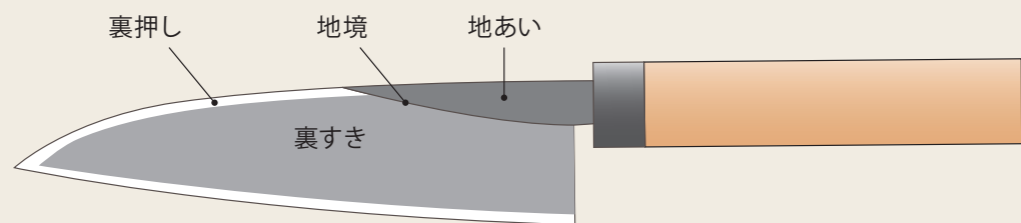
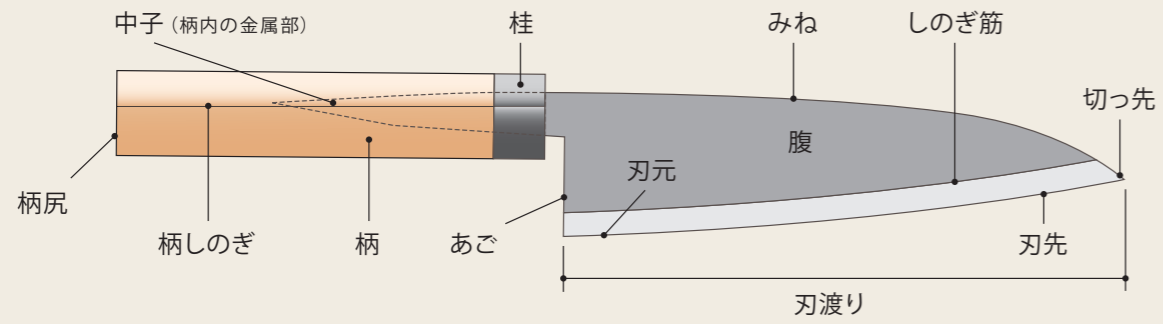


〈 庖丁の各部名称 〉

洋庖丁



和庖丁

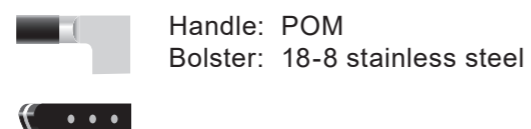
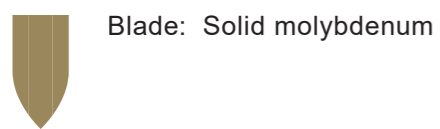


REIGETSU
登録商標 令月

洋庖丁 Western Knives

丈夫で衛生的な口金付き洋庖丁シリーズです。
刀身には切れ味と実用性を両立したモリブデン特殊鋼を使用し、
様々な形状・サイズを取り揃えています。

登録商標 令月 REIGETSU Western Knives



FC-1040
Petty 130 mm



FC-1041
Petty 150 mm



FC-1042
Boning 150 mm



※骨スキは片刃仕上げになります。

FC-1043
Sujihiki 240 mm



FC-1044
Sujihiki 270 mm



FC-1045
Gyuto 180 mm



FC-1046
Gyuto 210 mm



FC-1047
Gyuto 240 mm



FC-1048
Gyuto 270 mm



FC-1051
Santoku 165 mm



FC-1052
Nakiri 160 mm



FUJICUT #6000

Blade: Molybdenum vanadium clad
by 13-chrome stainless steel

Handle: POM
Bolster: 18-8 stainless steel

FC-1660
Petty 130 mm



FC-1661
Santoku 165 mm



FC-1662
Gyuto 180 mm



FUJICUT #3000

Blade: Molybdenum vanadium clad
by 13-chrome stainless steel

Handle: Nylon and polypropylene

FC-1630
Petty 140 mm



FC-1634
Small Santoku 140 mm



FC-1631
Santoku 170 mm



FC-1632
Gyuto 180 mm



FUJICUT #2000

Blade: Stainless knife steel

Handle: PBT

FC-1620
Petty 135 mm



FC-1621
Santoku 165 mm



FC-1622
Nakiri 160 mm



FC-1624
Gyuto 180 mm



※オールステンレス製のFUJICUT #7000はp02に掲載しています。

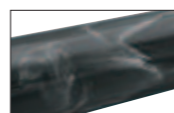
Mardle Kitchen Knives MARDLE



Blade: Solid Molybdenum vanadium



Handle: ABS
Bolster: 18-8 stainless steel



FC-600
Petty 125 mm



FC-601
Santoku 165 mm



FC-602
Bread Knife 200 mm



※パンスライサーは波刃・片刃仕上げになります。



Wisteria WISTERIA



Blade: Stainless knife steel,
Hombazuke edge



Handle: Polypropylene

3 colors : ● ● ●

ウイステリア
Wisteria = 英名で「藤の花」

水砥ぎで本刃付けを施した刀身に、
落ち着いた色合いのカラー樹脂ハンドルを
付けたシリーズ

刃先イメージ
一般的な
刃付け角度



水砥ぎによる本刃付け仕様

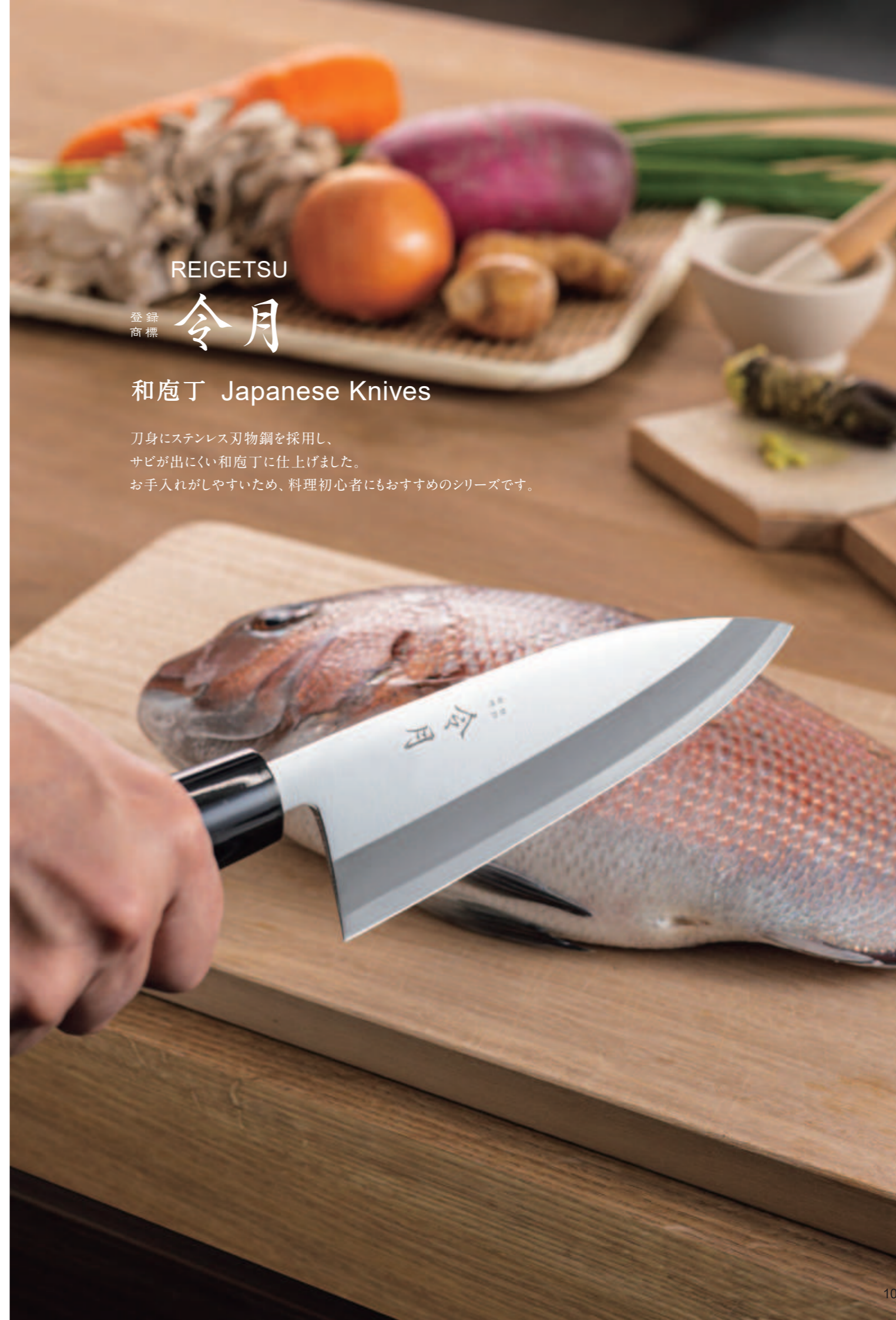
FC-680
Santoku 170 mm Black



FC-681
Santoku 170 mm Pink



FC-682
Santoku 170 mm Yellow

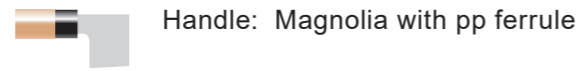
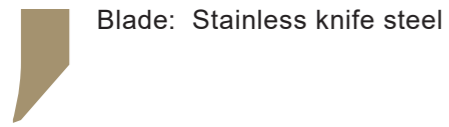


REIGETSU

登録商標 令月

和庖丁 Japanese Knives

刀身にステンレス刃物鋼を採用し、
サビが出にくい和庖丁に仕上げました。
お手入れがしやすいため、料理初心者にもおすすめのシリーズです。



FC-1070
Small Deba 105 mm



FC-1071
Small Deba 130 mm



FC-1072
Deba 150 mm



FC-1073
Deba 165 mm



FC-1074
Deba 180 mm



FC-1075
Deba 210 mm



FC-1076
Yanagi-Sashimi 210 mm



FC-1077
Yanagi-Sashimi 240 mm



FC-1078
Yanagi-Sashimi 270 mm



FC-1079
Yanagi-Sashimi 300 mm



FC-1080
Santoku 165 mm



FC-1081
Nakiri 160 mm



登録 刀秀作 TOUSHU



Blade: Solid Molybdenum vanadium



Handle: Magnolia with pp ferrule

FC-360
Deba 150 mm



FC-361
Deba 165 mm



FC-362
Deba 180 mm



FC-363
Yanagi-Sashimi 240 mm



FC-364
Yanagi-Sashimi 270 mm



FC-365
Usuba 180 mm



FC-366
Usuba 195 mm



FC-370
Deba 150 mm

Left Hand



FC-371
Deba 165 mm

Left Hand



FC-372
Deba 180 mm

Left Hand



FC-373
Yanagi-Sashimi 240 mm

Left Hand



FC-374
Yanagi-Sashimi 270 mm

Left Hand



FC-375
Usuba 180 mm

Left Hand



FC-376
Usuba 195 mm

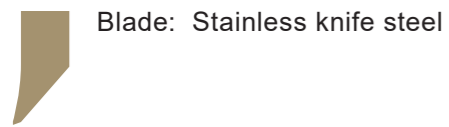
Left Hand



FC-380
Santoku 165 mm



FC-381
Nakiri 160 mm



Blade: Stainless knife steel



Handle: Magnolia with pp ferrule



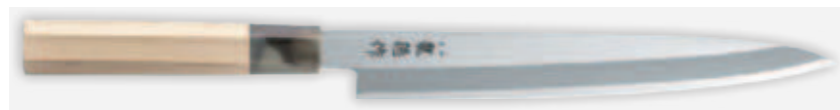
FC-572

Deba 150 mm



FC-575

Yanagi-Sashimi 210 mm



FC-579

Santoku 165 mm




FC-580


Nakiri 160 mm





〈 日頃のお手入れ 〉

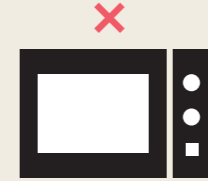
富士カトラリーの庖丁を永く快適にご使用いただくために、次の点にご留意いただき、日頃から正しいお手入れを心がけてください。


1  ご使用後は柔らかいスポンジに台所用中性洗剤をつけて洗い、よく水洗いした後、水分を拭き取り乾燥させてから収納してください。

2  塩分や酸を含んだ汚れが付いたまま放置したり、湿気の多い場所で長期間保管したりするとサビが発生する場合があります。漬け物やレモン等を切ったあとは、早めに汚れを洗い落としてください。

3  月1~2回を目安に研ぐと、よい切れ味が持続します。ただし、スライサーなどの波刃形状の庖丁は構造上、研ぎ直しができません。

4  サビが発生した場合はスポンジにクレンザーをつけて洗うか、砥石で研ぎ直してください。金属たわしなど硬いもので洗うと傷が入る場合があります。

5  電子レンジ・オーブンなどの中に入れて、乾燥させないでください。

6  洗い桶などの水及び、お湯の中に放置しないでください。サビの発生や柄の腐食の原因になります。

アート クック ケント
Art cook / KENT サヤ付 フルーツナイフ

■材質 刀身:ステンレス刃物鋼
ハンドル・サヤ:ABS樹脂

2 colors : ● ○

生産終了 FK-431
アートクック 95 mm
レッド



FK-432
アートクック 95 mm
ホワイト



2 colors : ● ●

生産終了 FK-403
ケント 100 mm
レッド



FK-405
ケント 100 mm
ブラック



とうりゅうもん わんふうてい
登龍門 / 王風亭 中華庖丁

■材質 刀身:ステンレス刃物鋼
ハンドル:自然木



FG-68
登龍門 (平柄) 175 mm



FA-70
王風亭 (丸柄) 175 mm

キンダーパーク
Kinder Park 子ども用クッキングナイフシリーズ

■材質 刀身:ステンレス刃物鋼
ハンドル:熱可塑性エラストマー

3 colors : ● ● ●

FC-620
子ども用クッキングナイフ
115 mm ピンク



FC-621
子ども用クッキングナイフ
115 mm ブルー

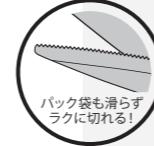


FC-622
子ども用クッキングナイフ
115 mm イエロー



キッチン鋏

切るものを逃さない
マイクロギザ刃



FC-424
富士印 マイクロギザ刃
キッチン鋏
食洗機使用OK
■材質
刀身:ステンレス刃物鋼
本体:ポリプロピレン樹脂

セパレート
タイプ



簡単に分解できます



FC-419
グレースラブ II
■材質
刀身:ステンレス刃物鋼
ハンドル:ABS樹脂、熱可塑性エラストマー



FC-411
ニューアートクック
■材質
刀身:ステンレス刃物鋼
ハンドル:ABS樹脂

Kitchen Bijou キッチンビジュールリップピーラー

3 colors : ● ● ●



FC-670
コーラル



FC-671
ローズ



FC-672
ルビー

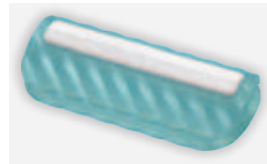


■材質
刃身:ステンレス刃物鋼 練り出し部:ABS樹脂
パイプ:アルミ(カラーアルマイト仕上げ) キャップ:AS樹脂

研ぎ補助具 TOGRIP (トグリッブ)

■材質 本体:ポリプロピレン樹脂
セラミック:アルミナ系

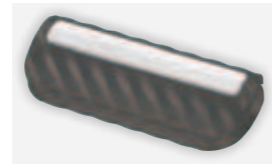
3 colors : ● ● ●



F-441
ブルー



F-442
ピンク



F-443
ブラック



庖丁のサイズに合わせて両側に取り付けることができます。

※こちらの製品は一部取扱店を除き、業者様への販売は行っていません。

富士印 ダイヤモンド面直し砥石

■へこんだ砥石の表面をキレイに削り落として平らに直す専用の砥石
■材質 ダイヤモンド砥石:18-8ステンレススチール(工業用ダイヤモンド電着)
カバー:ABS樹脂



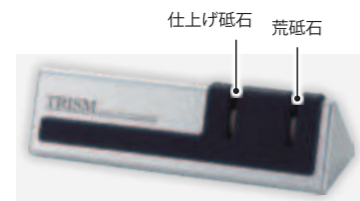
FC-451
富士印
ダイヤモンド面直し砥石

※FC-452 替え砥石も取り扱っております。



TRISM (トリズム) ツインロールシャープナー

FC-450
ツインロールシャープナー



■材質 本体:ポリプロピレン樹脂、ABS樹脂 砥石:セラミック



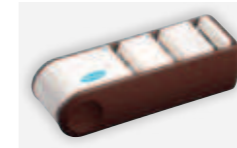
側面のグリップでしっかり固定できる

Shaple (シャプレ) ダイヤモンド付トリプルシャープナー

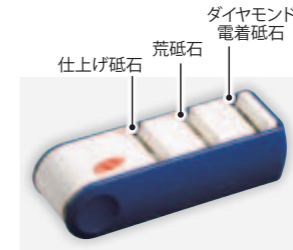
3 colors : ● ● ●



FC-460 ●
シャプレローズピンク



FC-461 ●
シャプレチョコレート



FC-462 ●
シャプレネイビーブルー



ハンドルが回転するコンパクト設計

■材質 本体:ABS樹脂
砥石:セラミック、
18-8ステンレス鋼
(ダイヤモンド電着)
ゴム足:アクリル系粘着材入ウレタン



FC-465
シャプレ専用替砥石セット

■材質 セラミック、
18-8ステンレス鋼(ダイヤモンド電着)

Art cook (アートクック) / KENT (ケント) ロールシャープナー

2 colors : ● ○



FK-436 ●
アートクック レッド



FK-437 ○
アートクック ホワイト

2 colors : ● ○



FK-505 ●
ケント ブルー



FK-504 ○
ケント ホワイト

■材質 本体:ポリプロピレン樹脂 砥石:セラミック

■材質 本体:ABS樹脂 砥石:セラミック

KENT (ケント) ミニセラミックシャープナー

2 colors : ○ ●

FK-407 ○
ケントミニ ホワイト



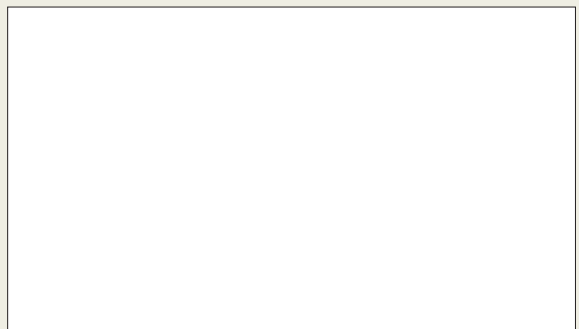
FK-408 ●
ケントミニ ブラック



■材質 本体:ABS樹脂 砥石:アルミナセラミック

●カタログ掲載品の仕様などは、改良のため予告なく変更されることがあります。 ●カタログと実際の製品では、印刷の都合上色が多少異なる場合がございます。 ●価格・仕様は2023年3月現在のものです。 ●特殊刃物・営業用刃物など特注製品も承ります。ご相談ください。 ●このカタログに掲載されている全製品は、生産物賠償責任保険の対象製品になっております。(対象地域:日本国内) ●環境保護のため、焼却時に環境負荷の少ない植物油インクを使用しております。 ●生産終了 マークで示された製品は在庫が無くなり次第、予告なく終了する場合がございます。

カタログ掲載品に関するお問い合わせは



 **富士カトラリー株式会社** 【燕事業本部】
〒959-1277 新潟県燕市物流センター1-13
TEL 0256-63-7730 FAX 0256-64-3811



<https://www.fuji-cut.co.jp>