村斗
MURATO

simple & useful
Pro grade

作楽
結
SAKURA
YUI



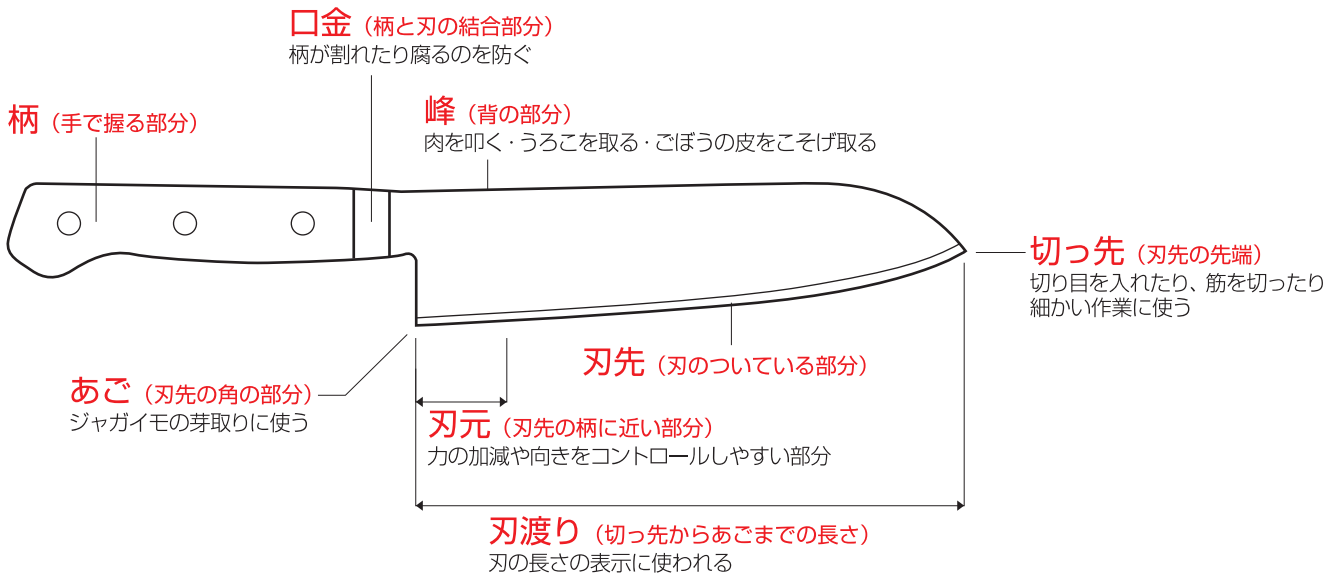
KITCHEN KNIFE CATALOGUE
2023.02

下村工業株式会社
SHIMOMURA

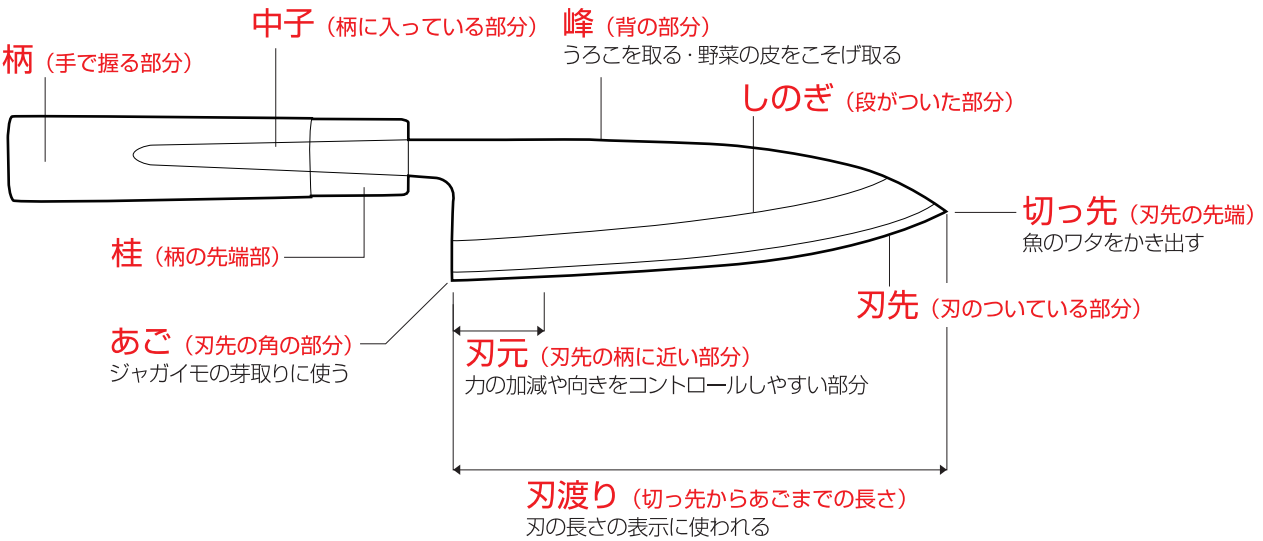
各部の名称

包丁の各部の名称

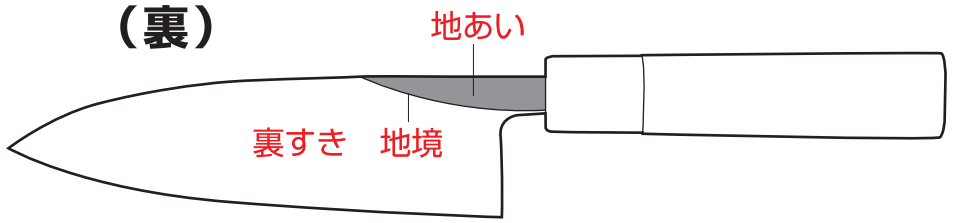
洋包丁



和包丁（表）



（裏）



素材

ステンレス刃物鋼

●鉄にサビに強いクロムを添加した合金。
●主に洋包丁に使われ、切れ味は鋼より劣るが、サビに強く手入れがしやすいので一般家庭用に向いている。
●安価なものから高級品まで幅広い。

複合材

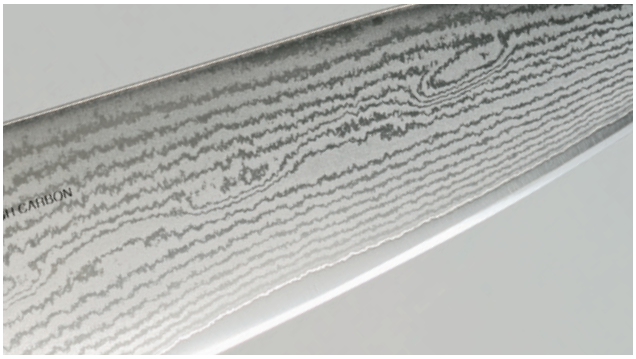
●切れ味の良い鋼（またはステンレス鋼）を芯材にして両面をステンレスで挟み込んだもの。
●一般的に割込包丁と呼ばれ、鋼（またはステンレス鋼）の切れ味とステンレスの手入れのしやすさや折れにくさを両立する。
●両面を軟らかいステンレスで挟んでいるため研ぎやすい。

鋼（ハガネ）

●主に鉄に炭素やマンガンなどを添加した合金。
●主に和包丁に使われることが多い。切れ味は鋭いが硬いため欠けやすく、サビやすいという欠点がある。

ダマスカス鋼

●異種の金属を積層し、鍛造することで模様を浮かび上がらせた鋼材。最大の特徴は磨いた際に表面に浮かぶ独特の波紋で、高級包丁の代名詞となっている。



セラミック

●陶器の一種でサビないのが最大の特徴。
●切れ味が長持ちする反面、衝撃には弱く、刃が欠けやすい。
●一般の砥石では研ぐことができない。

	ステンレス刃物鋼	複合材（ステンレス刃物鋼割込）	ダマスカス鋼	複合材（鋼割込）	セラミック	鋼（ハガネ）
断面	両刃　片刃	両刃　片刃 ステンレス　ステンレス刃物鋼　ステンレス ステンレス刃物鋼＋ステンレス	ステンレス多層鋼 ステンレス刃物鋼 ステンレス刃物鋼＋ステンレス多層鋼	両刃　片刃 ステンレス　鋼　ステンレス 鋼＋ステンレス		両刃　片刃
切れ味	○切れる	○切れる	○切れる	◎とても切れる	◎とても切れる	◎とても切れる
切れ味の持続性	○持続する	○持続する	○持続する	◎とても持続する	◎とても持続する	◎とても持続する
刃先の硬さ	○鋼より劣る	○鋼より劣る	○鋼より劣る	◎硬い	◎硬い	◎硬い
割れ・欠け	◎強い	◎強い	◎強い	△弱い	△とても弱い	△弱い
サビ	◎サビにくい	◎サビにくい	◎サビにくい	△サビやすい（刃先）	◎サビない	△サビやすい
研ぎやすさ	○研ぎやすい	◎とても研ぎやすい	○研ぎやすい	◎とても研ぎやすい	△ 一般の砥石では研ぐことができない	◎とても研ぎやすい

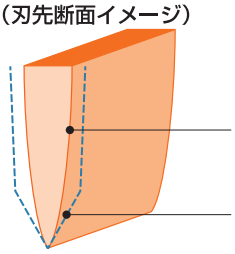
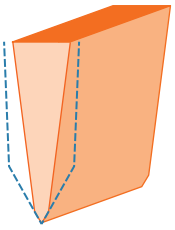
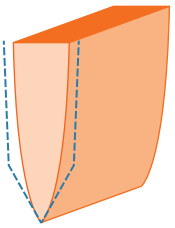
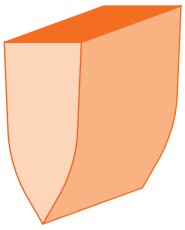
◎優れている　○やや優れている　△劣る

刃付けについて



水砥（湿式）刃付けとは

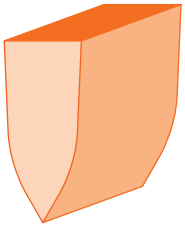
水をかけながら砥石で研ぎあげる刃付け方法。
加工時の摩擦熱による硬度低下を防ぐことができる。
刀身を薄く仕上げることで、より切れる包丁が作れる。

本刃付け［水砥］	（刃先断面イメージ） 	 UN-RYU ▶P14  村斗 Classic ▶P07  村斗 Fine ▶P11
ファイン刃付け［水砥］	 鋭く研ぎ上げた薄い刃先	 村斗 Fit-Line ▶P09
本研ぎ［水砥］	 ハマグリ仕上げの、なめらかな刃先	 角馬 ▶P15
水砥刃付け［水砥］	 水を使った刃付けで、なめらかな刃先	 村斗 Sharp ▶P11



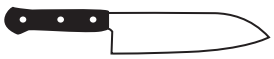
乾式刃付けとは

水をかけずに、ペーパーやすりを用いて行う刃付け方法。

手研ぎ刃付け［乾式］	 切り込みの良い刃先	 村斗 Slim ▶P12  作楽結 ▶P17

種類

洋包丁



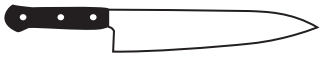
三徳

菜切と牛刀を合わせた形状で野菜・肉・魚など多用途に使えるので、万能包丁とも呼ばれる。



小三徳

三徳の小型タイプで、手が小さい子供や女性の方に最適。食材を少量切りたい時に便利。



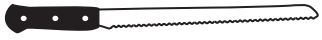
牛刀

肉だけでなく、野菜や魚の薄切りに適した包丁。両刃の洋包丁の代表格。



ペティ

牛刀を小型化したもので、野菜やフルーツの皮むき、面取りや飾り切りなどの細かい作業に適している。



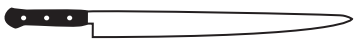
パン切

波状の刃でパンなどのやわらかい素材を薄くきれいに切るのに適している。



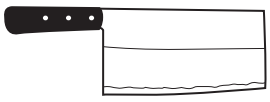
骨スキ・ガラスキ

骨付き肉（牛や鶏など）の骨から肉を切り取るための包丁。



筋引

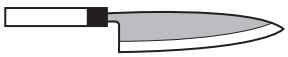
肉の筋を切るための包丁で、一般的に肉を切り分けることに適している。



中華

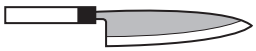
中華料理に適した包丁で、骨などのかたいものをたたき切ることから、野菜を細かく刻むことまでこの一本でこなせる。

和包丁



出刃

魚をさばくための包丁。峰が厚くたたくことに適し、刃先はさばきや身おろしに向いている。



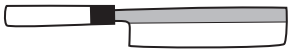
小出刃

小型の出刃包丁で、小魚のひらきや、えら切りなどに適している。



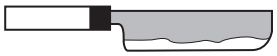
柳刃

刺身包丁とも呼ばれ、刃が鋭利な片刃包丁。刀身が長く一気に刺身を引いて切るのに適している。



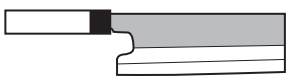
薄刃

主に野菜の皮をむいたり刻んだりするための片刃の包丁。まな板との接地面が多い。



菜切

家庭用の野菜専用包丁。刃が薄く、両刃になっており、野菜を切るのに適している。



麺切（そば切り）

麺類を切るための包丁。包丁を垂直に立て前方に押し出すように使う。

洋包丁と和包丁の違い

包丁は大きく分けると洋包丁と和包丁に分かれる。両刃のものが洋包丁、片刃のものが和包丁という考え方もあるが、和包丁も種類によっては両刃のものもあり、一般的には鋲止め式のものが洋包丁、差し込み式の柄のものが和包丁とされている。洋包丁はバランスが後ろにあり、和包丁は前にあるため、それぞれ包丁を押して使うのと引いて使うのに適したバランスになっている。

ハンドルタイプ

積層強化木（パッカーウッド）



樹脂を含浸し重ね合わせた合板。
強度に優れる。

朴



加工しやすく軽い。和包丁や、まな板に使われる。

ブナ（ビーチ）



重硬で強度があり、手に馴染む木材。

ローズウッド



重硬で強度に優れる。
木材の独特の香りからこの名がつけられた。

ステンレス鋼



キッチン用品に使われている。
サビ、水や汚れに強い。

熱可塑性エラストマー



耐熱、耐薬品性に優れ
滑りにくいグリップ性が特徴。

POM樹脂（ポリアセタール）



強度があり、耐熱、耐摩耗性に優れる。
水に強い。

PP樹脂（ポリプロピレン）



軽量、耐熱、耐薬品性、コスト性に優れる。
日用品に多用される。

ABS樹脂



剛性、耐衝撃性に優れる。
光沢性があり、高品質な質感。

包丁ができるまで



❶焼入れ

打ち抜かれた刀身を硬くするために、電気炉の中で1,050℃以上の高温に熱する。温度に達した包丁を冷却することで、包丁の硬度を高めることができる。



❷研削

刀身を粗い砥石の研削機で刃元から刃先に向かって削り上げる。その後、目の細かい研削機で刀身の表面を磨く。



❸柱磨き

溶接でつなげた刀身と柱を手作業で磨き上げる。



❹水砥刃付け

粗刃付けで刃厚を薄くし、仕上げ刃付けで刃先を鏡面に仕上げることで刃先と食材の抵抗を減らす。



❺皮かけ

刃先の先端に金属が毛羽立ったような「かえり」が残るためこれを取る。



❻切れ味検査

一定荷重を包丁に加え紙を切り、切れた紙の枚数を基準枚数と比較し刃先状態を確認する。



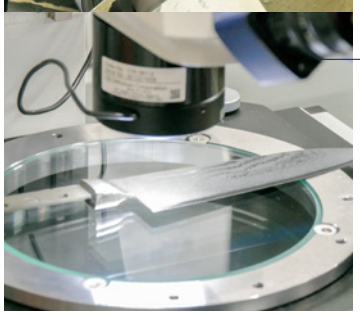
❼組立

鋲で柄を刀身に組み付ける。



❽柄磨き

包丁をにぎった時に手になじむよう、組みつけた柄と刀身との段差を磨いて平らにする。



❾刃形状検査

包丁に最適な刃先の角度や形状に仕上がったか、測定顕微鏡などを使用し検査する。

村斗 MURATO Classic 燕三条

VG10 CLAD STAINLESS STEEL
MADE IN JAPAN / SHIMOMURA



VG10三層クラッド材を使用 鋭い切れ味と永切れを両立



鋭い切れ味と切離れを生み出す本刃付け

燕三条の職人による伝統的な本刃付けにより、薄くなめらかな刃先に仕上がる。食材をつぶさず、きれいな断面に切り分けられる。


刃先形状

高硬度、永切れ、研ぎやすさを併せ持つVG10三層クラッド材

研ぎやすいVG10三層クラッド材。芯材に高硬度のVG10を使用。切れ味の持続性を高めるモリブデンとバナジウム、コバルトが添加されている。

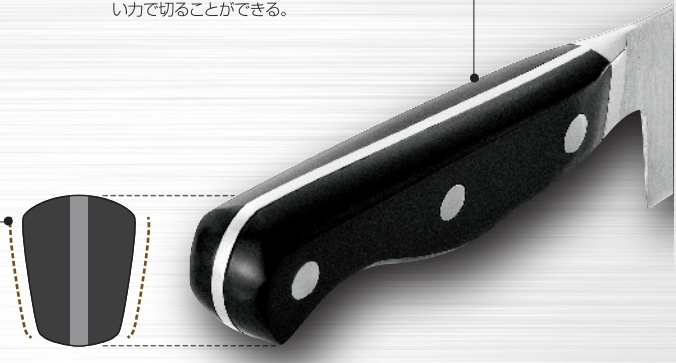


口金一体形状

ステンレス製の口金は継ぎ目がないため衛生的で耐久性にも優れている。

本職の技に応える重量設計

重心バランスにこだわった握りやすい口金。包丁の自重で、硬い野菜や大きい食材でも軽い力で切ることができる。



テーパー形状

柄元は細く、柄尻は太くなっているため、握りやすく、力を伝えやすい。硬い食材や大きな食材でも、安定して切りやすい。

手にやさしい曲線形状

水に強く、耐久性の高い積層強化木の柄は手にフィットするので力が伝わりやすい。握り心地がよい継ぎ目のない表面は職人の手磨きで仕上げられている。

村斗ウェブサイト

村斗 Classic シリーズ動画はコチラ！

MADE IN JAPAN

共通規格
●材質：刀身／VG10三層クラッド材
（芯材／VG10、側材／ステンレス鋼）
口金／18-8ステンレス
柄 ／積層強化木
●入数：30丁（6丁×5）

MCL-101 (15721012015)
三徳170mm ￥9,000
●刃渡り：170mm ●全長：300mm
●製品重量：約180g ●板厚：2.0mm
●JAN：4962336120288
●日本製



MCL-101



MCL-102 (15721022015)
菜切165mm ￥9,000
●刃渡り：165mm ●全長：295mm
●製品重量：約195g ●板厚：2.0mm
●JAN：4962336120295
●日本製



MCL-102

MCL-103 (15721032015)
牛刀180mm ￥9,000
●刃渡り：180mm ●全長：310mm
●製品重量：約180g ●板厚：2.0mm
●JAN：4962336120301
●日本製



MCL-103

MCL-104 (15721042015)
牛刀210mm ￥11,000
●刃渡り：210mm ●全長：340mm
●製品重量：約190g ●板厚：2.0mm
●JAN：4962336120318
●日本製



MCL-104

MCL-105 (15721052015)
牛刀240mm ￥13,000
●刃渡り：240mm ●全長：375mm
●製品重量：約240g ●板厚：2.2mm
●JAN：4962336120325
●日本製



MCL-105

MCL-106 (15721062015)
牛刀270mm ￥16,000
●刃渡り：270mm ●全長：415mm
●製品重量：約295g ●板厚：2.5mm
●JAN：4962336120332
●日本製



MCL-106

MCL-108 (15721082015)
ペティナイフ125mm ￥6,800
●刃渡り：125mm ●全長：240mm
●製品重量：約75g ●板厚：1.8mm
●JAN：4962336120356
●日本製



MCL-108

MCL-109 (15721092015)
ペティナイフ150mm ￥7,500
●刃渡り：150mm ●全長：265mm
●製品重量：約85g ●板厚：1.8mm
●JAN：4962336120363
●日本製



MCL-109

MCL-110 (15721102015)
筋引240mm ￥13,000
●刃渡り：240mm ●全長：370mm
●製品重量：約185g ●板厚：2.2mm
●JAN：4962336120370
●日本製



MCL-110

MCL-111 (15721112015)
筋引270mm ￥16,000
●刃渡り：270mm ●全長：405mm
●製品重量：約245g ●板厚：2.5mm
●JAN：4962336120387
●日本製



MCL-111

村斗 MURATO

Fit-Line 燕三条

MoV STAINLESS STEEL
MADE IN JAPAN / SHIMOMURA

切れ味鋭く
手にフィットする
オールステンレス製





鋭い切れ味を実現する職人による鋭角な刃付け

燕三条の職人によるファイン刃付けにより刃先が薄く鋭角に仕上がる。食材へ鋭く切込み、つぶさずに切ることができる。


刃先形状

切れ味を生む高硬度の刃体

高硬度のステンレス刃物鋼に、切れ味の持続性を高めるモリブデンとバナジウムが添加されている。


モリブデンバナジウム
ステンレス刃物鋼

お手入れが簡単な一体構造

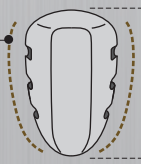
刃から柄までサビに強いステンレス一体成形。継ぎ目がなく、洗いやすく衛生的。

手にやさしいアーチライン

柄に描かれたアーチラインのくぼみが指にかかり、すべりにくい。握った際のステンレスのひんやり感を和らげる。食器洗い乾燥機に対応。

手にフィットする形状

手の小さな女性でも力が伝わりやすい流線形のハンドル。



ラクに切ることができるバランス設計

重心バランスにこだわった握りやすい柄元。包丁の自重がかかりやすく、切込みが軽くなる。



食器洗い乾燥機 OK

MADE IN JAPAN

共通規格
●材質：刀身／モリブデンバナジウムステンレス刃物鋼
　　柄 ／18-8ステンレス
●入数：30丁（6丁×5）



MFL-101 (15731012015)
三徳165mm ￥5,000
●刃渡り：165mm ●全長：300mm
●製品重量：約150g ●板厚：2.0mm
●JAN：4962336120646
●日本製





MFL-102 (15731022015)
牛刀180mm ￥5,000
●刃渡り：180mm ●全長：320mm
●製品重量：約150g ●板厚：2.0mm
●JAN：4962336120653
●日本製



MFL-103 (15731032015)
牛刀210mm ￥6,000
●刃渡り：210mm ●全長：350mm
●製品重量：約160g ●板厚：2.0mm
●JAN：4962336120660
●日本製



MFL-104 (15731042015)
小三徳145mm ￥4,700
●刃渡り：145mm ●全長：280mm
●製品重量：約140g ●板厚：2.0mm
●JAN：4962336120677
●日本製



MFL-105 (15731052015)
ペティナイフ130mm ￥4,500
●刃渡り：130mm ●全長：250mm
●製品重量：約100g ●板厚：2.0mm
●JAN：4962336120684
●日本製



MFL-106 (15731062015)
パンナイフ210mm ￥5,000
●刃渡り：210mm ●全長：335mm
●製品重量：約120g ●板厚：2.0mm
●JAN：4962336120691
●日本製



村斗 MURATO

Fine 燕三条

AUS10 CLAD STAINLESS STEEL
MADE IN JAPAN / SHIMOMURA

MFN-101 (15741012015)
三徳170mm ¥5,000
●刃渡り：170mm ●全長：295mm
●製品重量：約135g ●板厚：2.0mm
●JAN：4962336120394
●日本製



MFN-101

MFN-102 (15741022015)
牛刀180mm ¥5,000
●刃渡り：180mm ●全長：310mm
●製品重量：約135g ●板厚：2.0mm
●JAN：4962336120400
●日本製



MFN-102

MFN-103 (15741032015)
牛刀210mm ¥6,000
●刃渡り：210mm ●全長：340mm
●製品重量：約155g ●板厚：2.0mm
●JAN：4962336120417
●日本製



MFN-103

MFN-104 (15741042015)
小三徳145mm ¥4,800
●刃渡り：145mm ●全長：280mm
●製品重量：約125g ●板厚：2.0mm
●JAN：4962336120424
●日本製



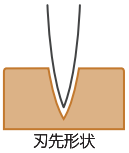
MFN-104

MFN-105 (15741052015)
ペティナイフ125mm ¥4,500
●刃渡り：125mm ●全長：240mm
●製品重量：約65g ●板厚：1.8mm
●JAN：4962336120431
●日本製



MFN-105

燕三条の職人による本刃付け


刃先形状

高硬度と研ぎやすさを併せ持つAUS10三層クラッド材



切込みが軽くなる重心バランス

指にフィットする丸みのある柄

食器洗い乾燥機 OK　MADE IN JAPAN

共通規格
●材質：
刀身／AUS10
三層クラッド材
（芯材／AUS10
側材／ステンレス鋼）
口金／18-8ステンレス
柄 ／ポリアセタール
ナイロン
●入数：30丁（6丁×5）



村斗 MURATO

Sharp 燕三条

AUS10 CLAD STAINLESS STEEL
MADE IN JAPAN / SHIMOMURA

MSP-101 (15761012015)
三徳165mm ¥3,500
●刃渡り：165mm ●全長：295mm
●製品重量：約130g ●板厚：2.0mm
●JAN：4962336120530
●日本製



MSP-101

MSP-102 (15761022015)
牛刀180mm ¥3,500
●刃渡り：180mm ●全長：310mm
●製品重量：約130g ●板厚：2.0mm
●JAN：4962336120547
●日本製



MSP-102

MSP-103 (15761032015)
小三徳145mm ¥3,300
●刃渡り：145mm ●全長：280mm
●製品重量：約115g ●板厚：2.0mm
●JAN：4962336120554
●日本製



MSP-103

MSP-104 (15761042015)
ペティナイフ125mm ¥3,000
●刃渡り：125mm ●全長：240mm
●製品重量：約60g ●板厚：1.8mm
●JAN：4962336121193
●日本製



MSP-104

抵抗が少なく軽い切れ味の水砥刃付け


刃先形状

高硬度と研ぎやすさを併せ持つAUS10三層クラッド材



切込みが軽くなる重心バランス

指にフィットする丸みのある柄

食器洗い乾燥機 OK　MADE IN JAPAN

共通規格
●材質：
刀身／AUS10
三層クラッド材
（芯材／AUS10
側材／ステンレス鋼）
柄 ／ポリプロピレン
ナイロン
●入数：30丁（6丁×5）





村斗 MURATO Slim 燕三条

MoV STAINLESS STEEL
MADE IN JAPAN / SHIMOMURA

MSL-101 (15771012015)
三徳165mm ￥2,500
●刃渡り：165mm ●全長：295mm
●製品重量：約120g ●板厚：2.0mm
●JAN：4962336120561
●日本製



MSL-101

MSL-102 (15771022015)
牛刀180mm ￥2,500
●刃渡り：180mm ●全長：310mm
●製品重量：約120g ●板厚：2.0mm
●JAN：4962336120578
●日本製



MSL-102

MSL-103 (15771032015)
小三徳145mm ￥2,300
●刃渡り：145mm ●全長：280mm
●製品重量：約110g ●板厚：2.0mm
●JAN：4962336120585
●日本製



MSL-103

MSL-104 (15771042015)
ペティナイフ125mm ￥2,000
●刃渡り：125mm ●全長：240mm
●製品重量：約60g ●板厚：1.8mm
●JAN：4962336120592
●日本製



MSL-104

MSL-105 (15771052015)
菜切165mm ￥2,500
●刃渡り：165mm ●全長：295mm
●製品重量：約120g ●板厚：2.0mm
●JAN：4962336121179
●日本製



MSL-105

MSL-106 (15771062015)
パンナイフ220mm ￥2,500
●刃渡り：220mm ●全長：345mm
●製品重量：約85g ●板厚：2.0mm
●JAN：4962336121186
●日本製



MSL-106

切り込みの良い手研ぎ刃付け


刃先形状

切れ味が持続するモリブデンバナジウムステンレス刃物鋼


モリブデンバナジウム
ステンレス刃物鋼

切込みが軽くなる重心バランス

指にフィットする丸みのある柄



食器洗い乾燥機 OK

MADE IN JAPAN

共通規格
●材質：
刀身／モリブデンバナジウム
ステンレス刃物鋼
柄／ポリプロピレン、ナイロン
●入数：30丁（6丁×5）

燕三条
村斗
MURATO
MADE IN JAPAN
SHIMOMURA

MWD-101 (15871012015)
小出刃105mm
¥2,500
●刃渡り：105mm
●全長：220mm
●製品重量：約75g　●板厚：3.0mm
●JAN：4962336121933
●日本製


MWD-101

MWD-102 (15871022015)
出刃150mm　¥4,000
●刃渡り：150mm
●全長：285mm
●製品重量：約175g　●板厚：4.0mm
●JAN：4962336121940
●日本製


MWD-102

MWY-103 (15871032015)
柳刃210mm　¥4,000
●刃渡り：210mm
●全長：350mm
●製品重量：約115g　●板厚：3.0mm
●JAN：4962336121957
●日本製


MWY-103

MADE IN JAPAN

共通規格
●材質：刀身／モリブデンバナジウムステンレス刃物鋼
柄　／朴
●入数：30丁

MCK-101 (15801012015)
中華165mm　¥4,000
●刃渡り：165mm
●全長：265mm
●製品重量：約195g
●板厚：2.0mm
●JAN：4962336121292
●入数：30丁
●日本製


MCK-101

MCK-102 (15801022015)
中華180mm　¥4,500
●刃渡り：180mm
●全長：290mm
●製品重量：約305g
●板厚：2.5mm
●JAN：4962336121308
●入数：20丁
●日本製


MCK-102

MCK-103 (15801032015)
中華骨切185mm
¥7,000
●刃渡り：185mm
●全長：315mm
●製品重量：約710g
●板厚：5.0mm
●JAN：4962336121315
●入数：10丁
●日本製


MCK-103

MADE IN JAPAN

共通規格
●材質：刀身／ステンレス刃物鋼
柄　／天然木

燕三条
村斗
MURATO
MADE IN JAPAN
SHIMOMURA



硬い食材から細かい切り分けまで、これ１本でできる

鍛造一体成型により、ブレードを刃元から刃先にかけて薄くすることが可能に。硬い食材は刃元で、細かい切り分けは刃先で使い分けられる。





MTH-401 (40960011510)
鍛造ステンレス
キッチンバサミ
¥8,000
●製品重量：約145g
●JAN：4962336402735
●日本製

MADE IN JAPAN

●材質：ステンレス刃物鋼
●入数：30丁

軽くて扱いやすい

女性でも扱いやすい重さ（約145g）になっている。

安全に取り外しできる



安全に取り外しができるように、スライド構造になっている。取り外して洗えるため、衛生的。

手にやさしいハンドル形状



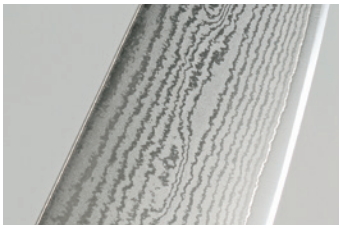


指のかかる部分を平らにすることで、指にかかる力を分散。硬いものを切ったり、長時間の作業でも手に負担がかかりにくいやさしい形状。

匠 UN-RYU



優美な霞模様から繰り出される技の数々



●日本刀のように軟質と硬質のステンレスを交互に鍛造することで優美な霞模様を作り出している。
●刀身の芯材には、コバルトを配合したVG10材を使用、硬度が高く永切れする。
　さらに燕三条の職人による伝統的な「本刃付け」を施している。
●ステンレス製の口金は継ぎ目がないため衛生的で、耐久性にも優れている。
●丈夫な本通し鋲止め。

UNR-01　(15160011510)
三徳包丁　￥15,000
●刃渡り：170mm　●全長：305mm
●製品重量：約155g　●板厚：2.0mm
●JAN：4962336115840
●日本製



UNR-01

UNR-02　(15160021510)
ミドル三徳包丁　￥14,000
●刃渡り：160mm　●全長：285mm
●製品重量：約150g　●板厚：2.0mm
●JAN：4962336116397
●日本製



UNR-02

UNR-03　(15160031510)
ペティナイフ120mm
￥13,000
●刃渡り：120mm　●全長：225mm
●製品重量：約65g　●板厚：2.0mm
●JAN：4962336116403
●日本製



UNR-03

UNR-05　(15160051510)
牛刀210mm　￥18,000
●刃渡り：210mm　●全長：350mm
●製品重量：約175g　●板厚：2.0mm
●JAN：4962336117561
●日本製



UNR-05



MADE IN JAPAN

共通規格
●材質：刀身／VG10ダマスカス33層鋼
　（芯材／VG10、側材／ダマスカス33層鋼）
　口金／18-8ステンレス
　柄　／積層強化木
●入数：12丁

角馬 6000

MADE IN JAPAN

共通規格
●材質：
刀身／ステンレス刃物鋼
柄 ／積層強化木
●入数：30丁（6丁×5）



TU-6005 （11490052015）
出刃包丁 ￥5,000
●刃渡り：150mm ●全長：280mm
●製品重量：約190g ●板厚：3.6mm
●JAN：4962336107012 ●日本製


TU-6005

TU-6006 （11490062015）
柳刃包丁 ￥5,000
●刃渡り：230mm ●全長：350mm
●製品重量：約140g ●板厚：3.0mm
●JAN：4962336107029 ●日本製


TU-6006

大門屋 DAIMON-YA 景綱作 技が生きる、伝統の手造り和包丁

DKT-W16 （13970161510）
ステン味切小出刃105mm
￥1,800
●刃渡り：105mm ●全長：225mm
●製品重量：約70g ●板厚：3.0mm
●JAN：4962336113921
●日本製


DKT-W16



DKT-S34 （13971081510）
ステン出刃包丁150mm
￥2,500
●刃渡り：150mm ●全長：275mm
●製品重量：約150g ●板厚：3.6mm
●JAN：4962336116090
●日本製


DKT-S34

DKT-S35 （13971091510）
ステン柳刃包丁200mm
￥2,500
●刃渡り：200mm ●全長：340mm
●製品重量：約110g ●板厚：3.0mm
●JAN：4962336116106
●日本製


DKT-S35

DKT-S36 （13970261510）
ステン左用出刃包丁150mm
￥4,000
●刃渡り：150mm ●全長：275mm
●製品重量：約150g ●板厚：3.6mm
●JAN：4962336116830
●日本製


DKT-S36

DKT-S37 （13970271510）
ステン左用柳刃包丁200mm
￥4,000
●刃渡り：200mm ●全長：340mm
●製品重量：約110g ●板厚：3.0mm
●JAN：4962336116847
●日本製


DKT-S37

MADE IN JAPAN

共通規格
●材質：
刀身／ステンレス刃物鋼
柄 ／朴
●入数：60丁（6丁×10）

DKT-M01 （13972011510）
麺切包丁215mm ￥3,000
●刃渡り：215mm ●全長：235mm
●製品重量：約240g ●板厚：2.0mm
●JAN：4962336114706
●材質：刀身／ステンレス刃物鋼
柄 ／朴
●入数：30丁（6丁×5）
●日本製

MADE IN JAPAN


DKT-M01

登録 照秀作

701
万能包丁 ￥3,000
●刃渡り：165mm ●全長：305mm
●製品重量：約120g ●板厚：3.0mm
●JAN：4962336104905
●日本製


701

702
菜切包丁 ￥3,000
●刃渡り：165mm ●全長：300mm
●製品重量：約140g ●板厚：3.0mm
●JAN：4962336104912
●日本製


702

703
出刃包丁 ￥3,500
●刃渡り：155mm ●全長：290mm
●製品重量：約195g ●板厚：4.0mm
●JAN：4962336104929
●日本製


703

704
柳刃包丁 ￥3,500
●刃渡り：210mm ●全長：350mm
●製品重量：約120g ●板厚：3.0mm
●JAN：4962336104936
●日本製


704



MADE IN JAPAN

共通規格
●材質：刀身／全鋼
柄 ／朴
●入数：60丁（6丁×10）

肉から野菜までどんな素材でも切れ味抜群、本格中華包丁

登録 正次

M-18 (10060081510)
正次 中華包丁 ￥5,000
●刃渡り：195mm
●全長：310mm
●製品重量：約410g
●板厚：3.0mm
●JAN：4962336107111
●日本製


M-18



MADE IN JAPAN

●材質：刀身／ステンレス刃物鋼
柄 ／天然木
●入数：20丁

もち切り すいか包丁

MSH-01 (13880011005)
もち切り すいか包丁 ￥5,000
●刃渡り：300mm ●全長：440mm
●製品重量：約290g ●板厚：1.5mm
●JAN：4962336113273
●日本製


MSH-01

●もち切りに便利な補助プレート付き

MADE IN JAPAN

●材質：刀身／ステンレス刃物鋼
柄 ／天然木
●入数：20丁





軽くて使いやすい重心バランス
女性も扱いやすい重心バランス。重心バランスにこだわり押切りや皮むきの際に手首に負担がかかりにくいため女性でも扱いやすい。

サビに強くお手入れがラク
ステンレス刃物鋼を使用し、サビに強くお手入れが簡単。

ステンレス
刃物鋼



握りやすいハンドル
丸みのある柄は手になじみ、指にフィット。
食器洗い乾燥機対応。

切り込みの良い手研ぎ刃付け
燕三条の職人による「手研ぎ刃付け」で切り込みが良く、軽い切れ味を実現。



刃先形状

食器洗い乾燥機 OK

MADE IN JAPAN

包丁共通規格
●材質：
刃身／ステンレス刃物鋼
(SKU-106のみフッ素樹脂塗装)
柄 ／ポリプロピレン、ナイロン
サヤ／ポリプロピレン・
熱可塑性エラストマー混合
(SKU-201、SKU-204
SKU-205、SKU-206のみ)
●入数：60丁（6丁×10）



SKU-101 (15691011005)
万能包丁 ￥1,800
●刃渡り：165mm ●全長：290mm
●製品重量：約105g ●板厚：1.8mm
●JAN：4962336120172
●日本製



SKU-101

SKU-201 (15693011005)
サヤ付き万能包丁 ￥2,200
●刃渡り：165mm ●全長：290mm
●製品重量：約118g ●板厚：1.8mm
●JAN：4962336121902
●日本製



SKU-201
※包丁はSKU-101

SKU-103 (15691031005)
洋包丁180mm ￥1,800
●刃渡り：180mm ●全長：300mm
●製品重量：約105g ●板厚：1.8mm
●JAN：4962336120189
●日本製



SKU-103



SKU-104 (15691041005)
ペティナイフ125mm
￥1,600
●刃渡り：125mm ●全長：240mm
●製品重量：約60g ●板厚：1.5mm
●JAN：4962336120196
●日本製



SKU-104

SKU-204 (15693041005)
サヤ付き
ペティナイフ125mm
￥2,000
●刃渡り：125mm ●全長：240mm
●製品重量：約65g ●板厚：1.5mm
●JAN：4962336121919
●日本製



SKU-204
※包丁はSKU-104



SKU-105 (15691051005)
パンナイフ
￥1,800
●刃渡り：220mm ●全長：330mm
●製品重量：約70g ●板厚：1.5mm
●JAN：4962336120202
●日本製



SKU-105

SKU-205 (15693051005)
サヤ付きパンナイフ
￥2,200
●刃渡り：220mm ●全長：330mm
●製品重量：約95g ●板厚：1.5mm
●JAN：4962336122039
●日本製



SKU-205
※包丁はSKU-105

SKU-206 (15693071005)
切りやすいパンナイフ
サヤ付き
￥2,300
●刃渡り：205mm ●全長：330mm
●製品重量：約93g ●板厚：1.5mm
●JAN：4962336122374
●日本製



SKU-206

SKU-106 (15691061005)
フッ素万能包丁
￥1,800
●刃渡り：165mm ●全長：285mm
●製品重量：約100g ●板厚：1.8mm
●JAN：4962336121209
●日本製



SKU-106

SKU-401 (40882021005)
サヤ付きキッチンはさみ
￥1,200
●材質：刃部／ステンレス刃物鋼
ハンドル／ABS樹脂
サヤ／ポリプロピレン・
熱可塑性エラストマー混合
●入数：60丁（10丁×6）
●製品重量：約83g
●**JAN**：4962336403138
●中国製


SKU-401



サヤ付きで安全に収納できて持ち運びできる


持ち運びに便利


アウトドアにも


安全に収納可能

ご家庭にプロの料理を本格調理シリーズ プログレード





ギザ刃が食材に切り込み
すべりやすい食材でも
簡単に切れる。



すべりやすい
豚バラのブロック肉や
鶏肉の皮も簡単に切れる

PG-101B (15540010500)
プログレード 肉専包丁 BK
¥3,500
食器洗い乾燥機 OK　MADE IN JAPAN
●刃渡り：170mm　●全長：310mm
●材質：刀身／モリブデンバナジウム
ステンレス刃物鋼
柄 ／熱可塑性エラストマー
●製品重量：約135g
●板厚：1.8mm
●入数：30丁(6丁×5)
●JAN：4962336117844　●日本製



ローストビーフの薄切りにも適している。





硬いかぼちゃが
軽い力で切れる

PG-102B (15541010500)
プログレード かぼちゃ包丁 BK
¥4,000
食器洗い乾燥機 OK　MADE IN JAPAN
●刃渡り：135mm　●全長：275mm
●材質：刀身／モリブデンバナジウム
ステンレス刃物鋼
柄 ／熱可塑性エラストマー
●製品重量：約125g
●板厚：1.8mm
●入数：30丁(6丁×5)
●JAN：4962336117868　●日本製



一般的な包丁よりも短く、刃先まで力が伝わりやすいので、硬いかぼちゃが軽く切れる。



さつまいも、レンコンにも
適している。



波刃とストレート刃で
多用途に使える

使いかた
動画はコチラ！

PG-106 (15940010500)
プログレード ホットサンド
ナイフ
¥3,000
食器洗い乾燥機 OK　MADE IN JAPAN
●刃渡り：140mm　●全長：248mm
●材質：刀身／モリブデンバナジウム
ステンレス刃物鋼
柄 ／熱可塑性エラストマー
サヤ／ポリプロピレン・
熱可塑性エラストマー混合
●製品重量：約63g
●板厚：1.8mm
●入数：60丁(10丁×6)
●JAN：4962336122220　●日本製



波刃で、カリカリに焼いたホットサンドに。



ストレート刃で
食材の皮むきに。






鋭い波刃の刃付け



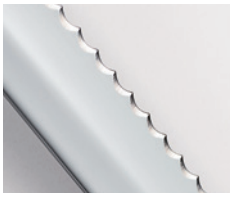
最後までまな板に
手が当たらず切りやすい

PG-104B (15841010500)
プログレード 切りやすい
パンナイフ BK

食器洗い乾燥機 OK　MADE IN JAPAN

¥3,000
●刃渡り：210mm　●全長：365mm
●材質：刀身／モリブデンバナジウム
ステンレス刃物鋼
柄 ／熱可塑性エラストマー
●製品重量：約125g
●板厚：1.8mm
●入数：30丁(6丁×5)
●JAN：4962336121612　●日本製


鋭い波刃の刃付けでスムーズに切れ
滑らかな切り口を実現。


職人仕上げの鋭い波刃





鋭い刃付けで
軽く切れるパンナイフ

PG-105B (15842010500)
プログレード 切りやすい
パンナイフ（サヤ付き）

食器洗い乾燥機 OK　MADE IN JAPAN

¥3,500
●刃渡り：210mm　●全長：365mm
●材質：刀身／モリブデンバナジウム
ステンレス刃物鋼
柄 ／熱可塑性エラストマー
サヤ／ポリプロピレン・
熱可塑性エラストマー混合
●製品重量：約145g
●板厚：1.8mm
●入数：30丁(6丁×5)
●JAN：4962336122213　●日本製


最後までまな板に手があたらず切りやすい


安全に収納可能

コトコト
MADE IN JAPAN / SHIMOMURA



親子でじっくり
コトコト楽しい時間を


手にフィットする形状

CO-101P (15970010500)
コトコト
にぎりやすいこども包丁
ピンク
¥2,000
●JAN：4962336122435
●日本製



アゴと刃先が丸く安全に使える

CO-101B (15970020500)
コトコト
にぎりやすいこども包丁
ブルー
¥2,000
●JAN：4962336122442
●日本製



食器洗い乾燥機 OK　MADE IN JAPAN

共通規格
●刃渡り：115mm
●全長：230mm
●材質：刀身／ステンレス刃物鋼
柄 ／ポリプロピレン・
熱可塑性エラストマー混合
●製品重量：約65g
●板厚：1.2mm
●入数：60丁（10丁×6）

NEW

VEGE PRO SLICER

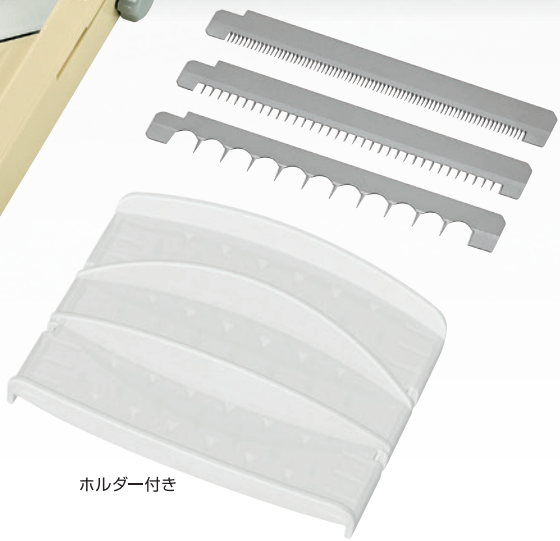
ベジプロスライサー

使いかた
動画はコチラ！

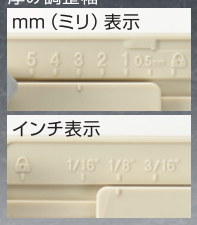
厚み調整と3種のクシ刃で
食材の切り方の幅が広がります

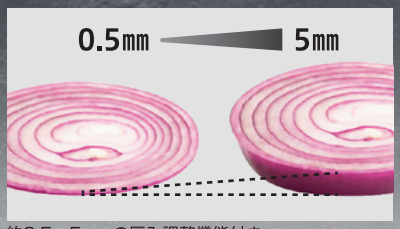
スライス幅
95mm



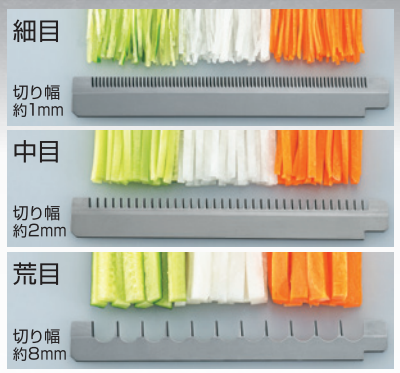

ホルダー付き

厚み調整幅





約0.5～5mmの厚み調整機能付き



細目、中目、荒目の3種のクシ刃付き

VPS-101 (62475012318)
ベジプロスライサー
MADE IN JAPAN

¥4,700

●セット内容：本体、クシ刃（荒目、中目、細目）
ホルダー
●材質：刃部／ステンレス刃物鋼
本体／ABS樹脂
すべり止め／熱可塑性エラストマー
ホルダー／ポリプロピレン
●入数：12　●製品重量：約510g
●厚み幅：約0.5mm～5.0mm
●JAN：4962336615548　●日本製

輪切り、スライス、千切り
ささがき、みじん切りができる

スライス幅
60mm




・約0.5～2mmまで調整可能
・3種のクシ刃付き
（切り幅）細目：約1mm
中目：約2mm
荒目：約4mm
・スライス幅60mm



VS-101 (60030101005)
ベジタリアンスライサー
MADE IN JAPAN

¥2,500
●JAN：4962336601299

VS-101BK (60030141005)
ベジタリアンスライサーBK
MADE IN JAPAN

¥2,500
●JAN：4962336611151
●セット内容：本体、クシ刃（荒目、中目、細目）
ホルダー
●材質：刃部／ステンレス刃物鋼
本体／ABS樹脂、ホルダー／AS樹脂
●入数：30　●製品重量：約290g
●厚み幅：約0.5mm～2.0mm　●日本製



スライス幅が76mmのワイドタイプ
輪切り、スライス、千切り、ささがき
みじん切りができる

スライス幅
76mm




・約0.5～2mmまで調整可能
・3種のクシ刃付き
（切り幅）細目：約1mm
中目：約2mm
荒目：約4.5mm
・スライス幅76mm



VS-901 (62470011005)
スーパーベジタリアンスライサー
MADE IN JAPAN

¥3,000
●JAN：4962336607451

VS-901BK (62470021005)
スーパーベジタリアン スライサーBK
MADE IN JAPAN

¥3,000
●JAN：4962336611168
●セット内容：本体、クシ刃（荒目、中目、細目）
ホルダー
●材質：刃部／ステンレス刃物鋼、本体・ホルダー／ABS樹脂
●入数：30　●製品重量：約300g
●厚み幅：約0.5mm～2.0mm　●日本製



NEW

VEGE PRO SLICER WIDE

ベジプロスライサーワイド

使いかた
動画はコチラ！

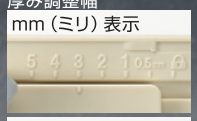
ワイドタイプでキャベツ半玉を
そのままスライスできます

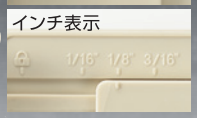
スライス幅
125mm

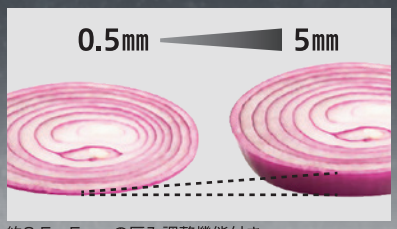



ホルダー付き

厚み調整幅







約0.5～5mmの厚み調整機能付き



VPS-102　(62475022318)
ベジプロスライサーワイド
MADE IN JAPAN
￥4,000
●セット内容：本体、ホルダー
●材質：刃部／ステンレス刃物鋼
本体／ABS樹脂
すべり止め／熱可塑性エラストマー
ホルダー／ポリプロピレン
●入数：12　●製品重量：約590g
●厚み幅：約0.5mm～5.0mm
●JAN：4962336615555　●日本製

好みに合わせて
厚み調整可能！

スライス幅
95mm


・約0.8～3mmまで調整可能
・スライス幅95mm





SFS-102　(60980031005)
スーパーフードスライサー（ホルダー付）
MADE IN JAPAN
￥1,800
●材質：刃部／ステンレス刃物鋼、本体・ホルダー／ABS樹脂
●入数：30　●製品重量：約370g
●厚み幅：約0.8mm～3.0mm
●JAN：4962336604139　●日本製

ワイドタイプで
キャベツの半切りも
そのままスライス

スライス幅
120mm


・厚み：約1.2mm
・スライス幅120mm





FSW-01　(61360011005)
フレッシュスライサーワイド（ホルダー付）
MADE IN JAPAN
￥1,700
●材質：刃部／ステンレス刃物鋼、樹脂部／ABS樹脂
●入数：12　●製品重量：約380g
●JAN：4962336604719　●日本製

たっぷりおろせる容器付き



すべりにくい
ストッパーゴム付

SO-01 (61420011005)
スピードおろし器 すべらん
MADE IN JAPAN

¥1,500
●材質：おろし金／ステンレス鋼、容器／AS樹脂
ストッパー／シリコーンゴム
●入数：12 ●製品重量：約160g ●容量：約550cc
●JAN：4962336604757 ●日本製

手早く、きれいに野菜をカット！

いろいろな下ごしらえが簡単に。
滑り止め付きトレーで片手でもらくらくスライス



VSY-01 (64260011005)
ベジタブルスライサー野菜工房Ⅱ
MADE IN JAPAN

¥1,500
●セット内容：スライス、千切り、つま切り、おろし
収納ケース、ホルダー
●材質：刃部／ステンレス鋼、蓋（容器）／AS樹脂
ホルダー／ポリプロピレン、その他樹脂部／ABS樹脂
●入数：20 ●製品重量：約415g
●JAN：4962336611038 ●日本製

ダイヤモンド砥石で
ステンレス製、チタン製包丁を
切れる包丁に研ぎ上げる



DIT-01 (63000010500)
ダイヤモンド包丁研ぎ器
ダイヤキレックス
MADE IN JAPAN

¥2,500
●材質：本体／ABS樹脂・シリコーンゴム
キャップ／ポリカーボネート、砥石／ダイヤモンド砥石
●入数：20 ●製品重量：約90g
●JAN：4962336608540 ●日本製

荒研ぎ（ダイヤモンド砥石）
仕上研ぎ（セラミック砥石）で
切れ味が回復



使いかた
動画はコチラ！

PG-608 (64074010500)
プログレード ダブルシャープナー
MADE IN JAPAN

¥2,800
●材質：本体／ABS樹脂、キャップ／ポリエステル樹脂
荒砥石／ダイヤモンド砥石、仕上砥石／アルミナ系
セラミック砥石、すべり止め／ゴム
●入数：20 ●製品重量：約110g
●JAN：4962336611496 ●日本製

鋭い切れ味がよみがえる



PG-610 (64074030500)
プログレード
ダブルシャープナー 専用替え砥石
MADE IN JAPAN

¥1,800
●材質：荒砥石／ダイヤモンド砥石
仕上砥石／アルミナ系セラミック砥石
樹脂部／ABS樹脂
●入数：120 ●製品重量：約30g
●JAN：4962336612097 ●日本製

両刃、片刃包丁、ハサミが研げる



CT-14R・B・W (60830011005)
セラミック製包丁研ぎ器
スーパーキレックス
MADE IN JAPAN

¥1,200
●両刃、片刃、ハサミ研ぎ
●材質：本体／ABS樹脂、研磨部／アルミナ系セラミック
●入数：20 ●製品重量：約110g
●JAN：4962336603798 ●日本製

荒研ぎ、仕上げ研ぎができる



CT-12R・B・W (60194011005)
セラミック製包丁研ぎ器
ネオキレックス
MADE IN JAPAN

¥1,100
●材質：本体／ABS樹脂、研磨部／アルミナ系セラミック
●入数：20 ●製品重量：約100g
●JAN：4962336603064 ●日本製

便利なマグネット付き



CT-18R・B・W (61260011005)
セラミック製包丁研ぎ器
マイティーキレックス
（マグネット付）
MADE IN JAPAN

¥1,100
●材質：本体／ABS樹脂、キャップ／ポリカーボネート
研磨部／アルミナ系セラミック
●入数：20 ●製品重量：約100g
●JAN：4962336604474 ●日本製

セラミック製で研ぎ味持続



CT-10R・B・W (60191011005)
セラミック製包丁研ぎ器
キレックス
MADE IN JAPAN

¥700
●材質：本体／ABS樹脂、研磨部／アルミナ系セラミック
●入数：20 ●製品重量：約82g
●JAN：4962336602258 ●日本製

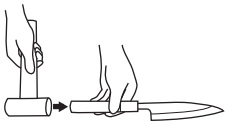
Q&A

Q1 包丁のサビはどうやって取るの？

A1 軽いサビは表面にクレンザーを付けてこすり落としたりサビ消しゴムでこすり落とす。それでも落ちない場合は砥石で研ぐ。

Q2 和包丁の柄の交換方法は？

A2 市販の柄を中子に差し込み、柄の尻の部分を木づちで軽く2～3回たたく。



Q3 包丁は何から揃えたらいい？

A3 最初は肉・野菜・魚と多用途に使える三徳（万能）包丁が良い。あとは細かい作業に向いているペティナイフと魚をおろすための出刃包丁の3本があれば料理をするのにほぼ困らない。

Q4 食洗機で包丁は洗える？

A4 鋼（ハガネ）製のものや柄がプラスチック製（材質による）のものは食洗機を使うとサビが発生したり、ハンドルが変形してしまう。食洗機対応と表示してあるもの以外は使わないように。

Q5 パン切包丁は研げる？

A5 波刃形状のものは研ぎ直しができない。

Q6 柄が樹脂製の包丁は熱湯消毒できる？

A6 耐熱温度が100℃以上のものは大丈夫だが、それ以外のものはハンドルが変形する場合があるので避けた方が良い。

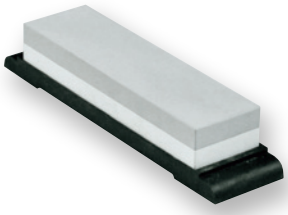
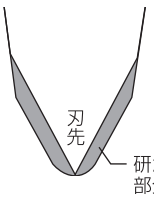
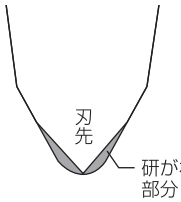
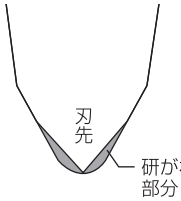
Q7 鋼（ハガネ）や鋼割込製の包丁のお手入れ方法は？

A7 鋼（ハガネ）製や鋼割込製の包丁はステンレス製に比べて非常にサビやすいので使用後は汚れを早く落として、乾いた布で水分を十分に拭き取って乾燥させる。

Q8 使用頻度の低い包丁のお手入れ方法は？

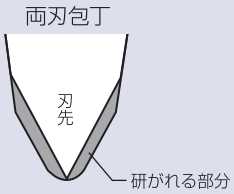
A8 サビを防止するため包丁にサラダ油を薄く塗って、新聞紙に包んで保管する。

研ぎ器について

種類	研がれる部分	特徴
砥石 		包丁の切れ味を戻すには、砥石での研ぎ直しが必要。目の粗さによって荒砥石、中砥石、仕上砥石と種類がある。刃先の厚みを削ることができるので、長く切れ味を維持できる。一般的な研ぎ直しなら、中砥石・仕上砥石があれば十分。 **目安** 月に1～2回
簡易シャープナー  使いかた動画はコチラ！		数回研ぐことで刃先を尖らせ切れ味を回復させる。手軽に使えるため日常的に使うには便利。 **目安** 週に1～2回
砥ぎ棒 		砥ぎ棒を包丁の刃先に当て、動かすことで研ぐことができる。手軽に使え、ハサミや鎌などもにも使用できる。 **目安** 週に1～2回

包丁の研ぎ方

両刃包丁



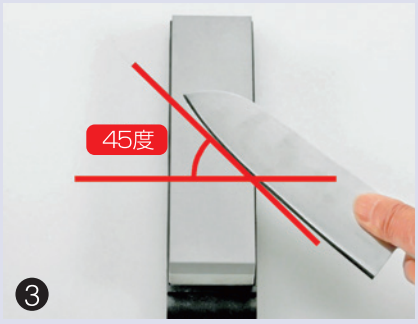
両刃包丁の研ぎ方



❶ 砥石を水につけ、気泡が出なくなるまで水を含ませる。砥石台がない場合は濡れた布巾などを砥石の下に敷く。



❷ 包丁の柄を利き手でしっかりと握り、ぐらつかないようにする。



❸ 刃を手前に向けて砥石と刃先の角度を約45度に保つ。

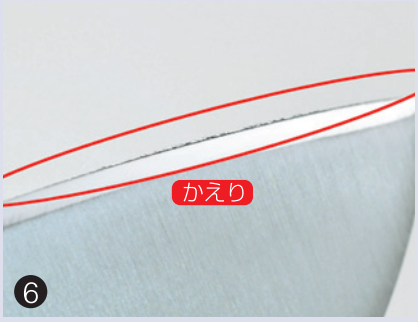


❹ 砥石と刃の間は15度の隙間をあける。



❺ 先端部・中央部・刃元の順にそれぞれ20往復くらい研ぐ。





❻ 先端から刃元の部分まで「かえり」ができたら表側の研ぎは終了。指で触って「かえり」（刃先の引っかかり）を確認する。





❼ 裏面は刃先を向こう側にして同じように先端部・中央部・刃元の順に「かえり」が出るまで研ぐ。





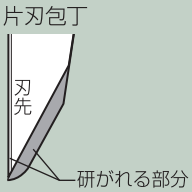
❽ 砥石と刃の間に20度の隙間をあけて1~2回こすり、表側の「かえり」を取る。





❾ 水で洗い、乾いた布で拭いて水気を取る。

片刃包丁



片刃包丁の研ぎ方



砥石を水につけ、気泡が出なくなるまで水を含ませる。砥石台がない場合は濡れた布巾などを砥石の下に敷く。



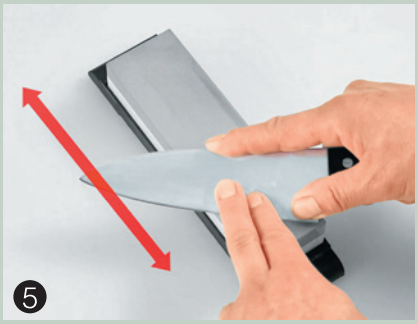
始めは中砥石を使う。包丁の柄を利き手でしっかりと握り、ぐらつかないようにする。



向きは刃を手前に向け、45度の角度に保つ。

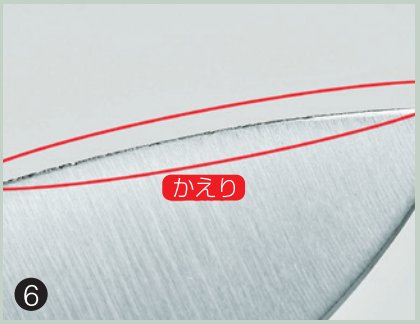


刃のしのぎ筋までの平らな面を砥石に当てる。コバ先と砥石の間に隙間がなくなるまで刃を起こす。



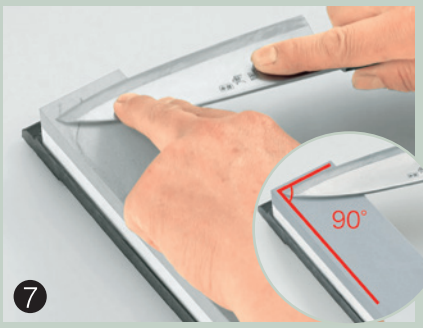
反対の手を刀身の研ぐ部分に添えて研ぐ。目安は一箇所で20往復くらい。





先端から刃元の部分まで「かえり」ができたら表側の研ぎは終了。
指で触って「かえり」（刃先の引っかかり）を確認する。





次に刃を裏返し、「かえり」を取る。包丁が砥石に対して直角になるように構え、刃を浮かせないように、砥石にぴったりと付けて研ぐ。





仕上げは仕上砥石を使う。軽く刃の先端部から中央部、刃元へと10回程度研いで、「かえり」を取る。





水で洗い、乾いた布で拭いて水気を取る。



01　各部の名称
02　素材
03　刃付けについて
04　種類
05　ハンドルタイプ
06　包丁ができるまで
07　村斗 Classic
09　村斗 Fit-Line
11　村斗 Fine
　　村斗 Sharp
12　村斗 Slim
13　村斗 和包丁
　　村斗 中華包丁
　　村斗 鍛造ステンレスキッチンバサミ
14　UN-RYU
15　角馬 6000
　　大門屋景綱作
16　照秀作
　　正次
　　もち切り すいか包丁
17　作楽結
19　プログレード
20　コトコト
21　ベジプロスライサー
　　スライサー
22　ベジプロスライサーワイド
　　スライサー
23　包丁研ぎ器
24　Q&A
　　研ぎ器について
25　包丁の研ぎ方

SHIMOMURA
下村工業株式会社
〒955-0033 新潟県三条市西大崎1-16-2
TEL(0256)38-3311 FAX(0256)38-3310
www.shimomura-kogyo.co.jp

●商品の色調は印刷物の為、実物とは多少色が異なる場合があります。あらかじめご了承ください。
●価格、仕様等は2023年2月現在のものです。

この紙面に掲載の全商品の価格には消費税は含まれておりません。

