匠 UN-RYU 燕三条

VG10 33LAYERS DAMASCUS STEEL
MADE IN JAPAN / SHIMOMURA

燕三条 角馬

燕三条 村斗 MURATO

simple & useful Pro grade

景綱 燕三条

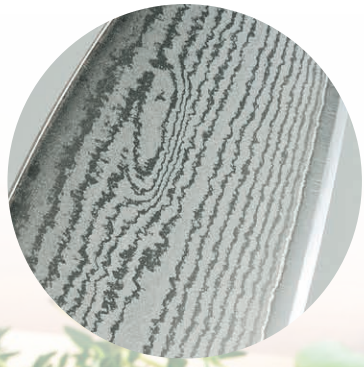


2026.9
KITCHEN KNIFE CATALOGUE

下村工業株式会社

匠 UN-RYU 燕三条

VG10 33LAYERS DAMASCUS STEEL
MADE IN JAPAN / SHIMOMURA



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。



UNRYU 凛

にぎりやすい八角ハンドル部分に
植物由来のバイオマス素材を配合。

共通規格
- ●入数：12
- ●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）
  柄／ポリプロピレン・バイオポリエチレン配合、ナイロン(耐熱温度：100度)

食器洗い乾燥機 OK　MADE IN JAPAN



UNR-401
UN-RYU(雲竜) 凛 三徳包丁
¥12,000　15166011010
- ●刃渡り：170mm　●全長：305mm
- ●製品重量：約135g　●板厚：2.0mm
- ●JANコード：4962336123548

切れ味の持続性に優れ
優美な霞模様を持つVG10ダマスカス鋼



NEW
UNR-402
匠 UN-RYU(雲竜) 凛 ペティ
¥10,000　15166021010
- ●刃渡り：130mm　●全長：240mm
- ●製品重量：約75g　●板厚：2.0mm
- ●JANコード：4962336124323



NEW
UNR-403
匠 UN-RYU(雲竜) 牛刀210mm
¥15,000　15166031010
- ●刃渡り：210mm　●全長：340mm
- ●製品重量：約145g　●板厚：2.0mm
- ●JANコード：4962336124330



UNRYU 舞

共通規格
●入数：12
●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）
柄／積層強化木

MADE IN JAPAN

軽やかで使いやすい重量バランス。
長時間使っても疲れにくく繊細な作業も軽快にこなせる。



丈夫な三本鋲止め

UNR-501
UN-RYU(雲竜) 舞 三徳包丁
¥12,000 15167011010
●刃渡り：165mm ●全長：300mm
●製品重量：約130g ●板厚：2.0mm
●JANコード：4962336123494



UNR-502
UN-RYU(雲竜) 舞 ペティナイフ
¥10,000 15167021010
●刃渡り：130mm ●全長：245mm
●製品重量：約70g ●板厚：2.0mm
●JANコード：4962336123869



UNR-503
UN-RYU(雲竜) 舞 牛刀210mm
¥15,000 15167031010
●刃渡り：210mm ●全長：340mm
●製品重量：約150g ●板厚：2.0mm
●JANコード：4962336123876



UNRYU

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。

共通規格
●入数：12
●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

MADE IN JAPAN



温かみのある木柄ハンドル

UNR-01
UN-RYU（雲竜）三徳包丁
￥15,000 15160011010
●刃渡り：170mm ●全長：305mm
●製品重量：約155g ●板厚：2.0mm
●JANコード：4962336115840



UNR-02
UN-RYU（雲竜）ミドル三徳包丁
￥14,000 15160021010
●刃渡り：150mm ●全長：285mm
●製品重量：約150g ●板厚：2.0mm
●JANコード：4962336116397



UNR-03
UN-RYU（雲竜）ペティナイフ120mm
￥13,000 15160031010
●刃渡り：120mm ●全長：225mm
●製品重量：約65g ●板厚：2.0mm
●JANコード：4962336116403



UNR-05
UN-RYU（雲竜）牛刀210mm
￥18,000 15160051010
●刃渡り：210mm ●全長：350mm
●製品重量：約175g ●板厚：2.0mm
●JANコード：4962336117561



UNRYU オールステンレス

柄まで一体成形のため、汚れがたまらず衛生的。

共通規格
●入数：12
●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）
柄／18-8ステンレス

食器洗い乾燥機 OK　MADE IN JAPAN



切込みが軽くなる重心バランス

UNR-301
UN-RYU（雲竜）
オールステンレス三徳
¥20,000　15165011010
●刃渡り：175mm　●全長：305mm
●製品重量：約155g　●板厚：2.0mm
●JANコード：4962336122664



手にフィットする
握り心地の良い柄

UNR-302
UN-RYU（雲竜）
オールステンレス小三徳
¥18,000　15165021010
●刃渡り：155mm　●全長：270mm
●製品重量：約120g　●板厚：2.0mm
●JANコード：4962336122671











角 馬

燕三条の職人による刃付けにより、鋭角な刃先に仕上げ
食材を切る際、抵抗が少なく軽い切れ味を実現します。

共通規格
●入数:30(6×5)
●材質:刃身／モリブデンバナジウム
ステンレス刃物鋼
柄／積層強化木
口金／18-8ステンレス

MADE IN JAPAN

NEW

TU-101
角馬 三徳170mm
¥8,000 16210011515
●刃渡り:170mm ●全長:300mm
●製品重量:約155g ●板厚:2.0mm
●JANコード:4962336123982



NEW

TU-108
角馬 ペティ125mm
¥7,000 16210081515
●刃渡り:125mm ●全長:240mm
●製品重量:約75g ●板厚:1.8mm
●JANコード:4962336124033



NEW

TU-109
角馬 ペティ150mm
¥7,500 16210091515
●刃渡り:150mm ●全長:265mm
●製品重量:約80g ●板厚:1.8mm
●JANコード:4962336124040



NEW

TU-102

角馬 菜切165mm

¥8,000 16210021515

●刃渡り:165mm ●全長:295mm
●製品重量:約170g ●板厚:2.0mm
●JANコード:4962336123999



NEW

TU-103

角馬 牛刀180mm

¥8,000 16210031515

●刃渡り:180mm ●全長:310mm
●製品重量:約155g ●板厚:2.0mm
●JANコード:4962336124002



NEW

TU-104

角馬 牛刀210mm

¥9,000 16210041515

●刃渡り:210mm ●全長:330mm
●製品重量:約160g ●板厚:2.0mm
●JANコード:4962336200171



NEW

TU-105

角馬 牛刀240mm

¥10,000 16210051515

●刃渡り:240mm ●全長:370mm
●製品重量:約200g ●板厚:2.5mm
●JANコード:4962336124019



NEW

TU-106

角馬 牛刀270mm

¥12,000 16210061515

●刃渡り:270mm ●全長:405mm
●製品重量:約275g ●板厚:2.5mm
●JANコード:4962336124026



NEW

TU-112

角馬 筋引き240mm

¥10,000 16210121515

●刃渡り:240mm ●全長:375mm
●製品重量:約120g ●板厚:2.5mm
●JANコード:4962336124064



NEW

TU-110

角馬 骨スキ150mm

¥9,000 16210101515

●刃渡り:150mm ●全長:280mm
●製品重量:約170g ●板厚:3.0mm
●JANコード:4962336124057



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。

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。

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

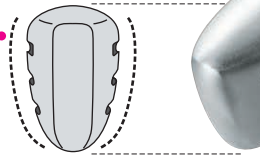
柄に描かれたアーチラインのくぼみが
指にかかり、すべりにくい。
握った際のステンレスのひんやり感を和らげる。
食器洗い乾燥機に対応。

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。





共通規格

●入数：30(6×5)
●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

食器洗い乾燥機 OK

MADE IN JAPAN



MFL-101
三徳165mm
¥6,000 15731011515
●刃渡り:165mm ●全長:300mm
●製品重量:約160g ●板厚:2.0mm
●JANコード:4962336120646





MFL-102
牛刀180mm
¥6,000 15731021515
●刃渡り:180mm ●全長:320mm
●製品重量:約160g ●板厚:2.0mm
●JANコード:4962336120653



MFL-103
牛刀210mm
¥7,000 15731031515
●刃渡り:210mm ●全長:350mm
●製品重量:約170g ●板厚:2.0mm
●JANコード:4962336120660



MFL-104
小三徳145mm
¥5,700 15731041515
●刃渡り:145mm ●全長:280mm
●製品重量:約140g ●板厚:2.0mm
●JANコード:4962336120677



MFL-105
ペティナイフ130mm
¥5,500 15731051515
●刃渡り:130mm ●全長:250mm
●製品重量:約100g ●板厚:2.0mm
●JANコード:4962336120684



MFL-106
パンナイフ210mm
¥6,000 15731061515
●刃渡り:210mm ●全長:335mm
●製品重量:約120g ●板厚:2.0mm
●JANコード:4962336120691



村斗 MURATO Fine 燕三条

AUS10 CLAD STAINLESS STEEL
MADE IN JAPAN / SHIMOMURA



高硬度と研ぎやすさを併せ持つAUS10の三層クラッド材



刃先形状

燕三条の職人による本刃付け



柄元形状

MFN-101
三徳170mm
¥6,000 15741011515
●刃渡り:170mm ●全長:295mm
●製品重量:約135g ●板厚:2.0mm
●JANコード:4962336120394



MFN-102
牛刀180mm
¥6,000 15741021515
●刃渡り:180mm ●全長:310mm
●製品重量:約135g ●板厚:2.0mm
●JANコード:4962336120400



MFN-103
牛刀210mm
¥7,000 15741031515
●刃渡り:210mm ●全長:340mm
●製品重量:約155g ●板厚:2.0mm
●JANコード:4962336120417



MFN-104
小三徳145mm
¥5,800 15741041515
●刃渡り:145mm ●全長:280mm
●製品重量:約125g ●板厚:2.0mm
●JANコード:4962336120424



食器洗い乾燥機 OK

MADE IN JAPAN

MFN-105
ペティナイフ125mm
¥5,500 15741051515
●刃渡り:125mm ●全長:240mm
●製品重量:約65g ●板厚:1.8mm
●JANコード:4962336120431



共通規格
●入数:30(6×5)
●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(耐熱温度:120度)
ナイロン(耐熱温度:140度)

村斗 MURATO Sharp 燕三条

AUS10 CLAD STAINLESS STEEL
MADE IN JAPAN / SHIMOMURA



高硬度と研ぎやすさを併せ持つAUS10の三層クラッド材



刃先形状

抵抗が少なく軽い切れ味の水砥刃付け



柄元形状

MSP-101
三徳165mm
¥4,000 15761011515
●刃渡り:165mm ●全長:295mm
●製品重量:約130g ●板厚:2.0mm
●JANコード:4962336120530



MSP-102
牛刀180mm
¥4,000 15761021515
●刃渡り:180mm ●全長:310mm
●製品重量:約130g ●板厚:2.0mm
●JANコード:4962336120547



MSP-103
小三徳145mm
¥3,800 15761031515
●刃渡り:145mm ●全長:280mm
●製品重量:約115g ●板厚:2.0mm
●JANコード:4962336120554



食器洗い乾燥機 OK

MADE IN JAPAN

MSP-104
ペティナイフ125mm
¥3,500 15761041515
●刃渡り:125mm ●全長:240mm
●製品重量:約60g ●板厚:1.8mm
●JANコード:4962336121193



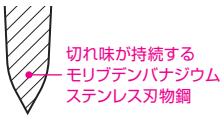
共通規格
●入数:30(6×5)
●材質:AUS10三層クラッド材
(芯材/AUS10、側材/ステンレス鋼)
柄/ポリプロピレン(耐熱温度:110度)
ナイロン(耐熱温度:140度)



村斗 Slim 燕三条

MURATO

MoV STAINLESS STEEL
MADE IN JAPAN / SHIMOMURA





切り込みの良い
手研ぎ刃付け



MSL-101
三徳165mm
¥2,500 15771011515
●刃渡り:165mm ●全長:295mm
●製品重量:約120g ●板厚:2.0mm
●JANコード:4962336120561



MSL-102
牛刀180mm
¥2,500 15771021515
●刃渡り:180mm ●全長:310mm
●製品重量:約120g ●板厚:2.0mm
●JANコード:4962336120578



MSL-103
小三徳145mm
¥2,300 15771031515
●刃渡り:145mm ●全長:280mm
●製品重量:約110g ●板厚:2.0mm
●JANコード:4962336120585



食器洗い乾燥機 OK

MADE IN JAPAN

MSL-104
ペティナイフ125mm
¥2,000 15771041515
●刃渡り:125mm ●全長:240mm
●製品重量:約60g ●板厚:1.8mm
●JANコード:4962336120592



共通規格
●入数:30(6×5)
●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(耐熱温度:110度)
ナイロン(耐熱温度:140度)

MSL-105
菜切165mm
¥2,500 15771051515
●刃渡り:165mm ●全長:295mm
●製品重量:約120g ●板厚:2.0mm
●JANコード:4962336121179



MSL-106
パンナイフ220mm
¥2,500 15771061515
●刃渡り:220mm ●全長:345mm
●製品重量:約85g ●板厚:2.0mm
●JANコード:4962336121186



燕三条
村斗
MURATO
MADE IN JAPAN
SHIMOMURA

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

MADE IN JAPAN



MWD-101
小出刃105mm
¥3,200 15871011515
●刃渡り:105mm ●全長:220mm
●製品重量:約75g ●板厚:3.0mm
●JANコード:4962336121933



MWD-102
出刃150mm
¥4,500 15871021515
●刃渡り:150mm ●全長:285mm
●製品重量:約175g ●板厚:4.0mm
●JANコード:4962336121940



MWY-103
柳刃210mm
¥4,000 15871031515
●刃渡り:210mm ●全長:350mm
●製品重量:約115g ●板厚:3.0mm
●JANコード:4962336121957

共通規格
●材質:刀身／ステンレス刃物鋼
柄／天然木

MADE IN JAPAN



MCK-101
中華165mm
¥4,500 15801011515
●入数:30
●刃渡り:165mm ●全長:265mm
●製品重量:約195g ●板厚:2.0mm
●JANコード:4962336121292



MCK-102
中華180mm
¥5,000 15801021515
●入数:20
●刃渡り:180mm ●全長:290mm
●製品重量:約305g ●板厚:2.5mm
●JANコード:4962336121308



MCK-103
中華骨切185mm
¥8,000 15801031515
●入数:10
●刃渡り:185mm ●全長:315mm
●製品重量:約710g ●板厚:5.0mm
●JANコード:4962336121315

大門屋 DAIMON-YA 景綱作

技が生きる、伝統の手造り和包丁

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

MADE IN JAPAN

DKT-W16
ステン味切小出刃105mm
¥2,700 13970161010
●刃渡り:105mm ●全長:225mm
●製品重量:約70g ●板厚:3.0mm
●JANコード:4962336113921



DKT-S34
ステン出刃包丁150mm
¥3,500 13971081010
●刃渡り:150mm ●全長:275mm
●製品重量:約150g ●板厚:3.6mm
●JANコード:4962336116090



DKT-S35
ステン柳刃包丁200mm
¥3,500 13971091010
●刃渡り:200mm ●全長:340mm
●製品重量:約120g ●板厚:3.0mm
●JANコード:4962336116106



登録 正次

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

M-18
正次 中華包丁
MADE IN JAPAN
¥6,000 10060081010
●入数:20
●刃渡り:195mm ●全長:310mm
●材質:刀身／ステンレス刃物鋼
柄／天然木
●製品重量:約410g ●板厚:3.0mm
●JANコード:4962336107111





MSH-01
もち切り すいか包丁
MADE IN JAPAN
¥5,000 13880010505
●入数:20
●刃渡り:300mm ●全長:440mm
●材質:刀身／ステンレス刃物鋼
柄／天然木
●製品重量:約290g ●板厚:1.5mm
●JANコード:4962336113273



もち切りに便利な
補助プレート付き





simple & useful Pro grade

ご家庭にプロの料理を

本格調理シリーズ プログレード

プログレードシリーズ
動画はコチラ

切れ味が長持ちするモリブデンとバナジウムを添加したステンレス刃物鋼

共通規格
●入数:30(6×5)
●材質:刀身／モリブデンバナジウム
ステレンス刃物鋼
柄／ステンレス鋼

食器洗い乾燥機 OK

MADE IN JAPAN





PG-107
プログレード
オールステンレスSHARP三徳

¥5,500 15712011510

●刃渡り:160mm ●全長:290mm
●製品重量:約110g ●板厚:2.0mm
●JANコード:4962336122688



PG-108
プログレード
オールステンレスSHARP牛刀

¥6,000 15712021510

●刃渡り:170mm ●全長:305mm
●製品重量:約110g ●板厚:2.0mm
●JANコード:4962336122695



PG-109
プログレード
オールステンレスSHARP小三徳

¥5,300 15712031510

●刃渡り:145mm ●全長:275mm
●製品重量:約95g ●板厚:2.0mm
●JANコード:4962336122701



PG-110
プログレード
オールステンレスSHARPペティナイフ

¥5,000 15712041510

●刃渡り:125mm ●全長:235mm
●製品重量:約60g ●板厚:1.8mm
●JANコード:4962336122718



PG-111
プログレード
オールステンレスSHARPパンナイフ

¥5,500 15712051510

●刃渡り:220mm ●全長:345mm
●製品重量:約90g ●板厚:2.0mm
●JANコード:4962336122725



やわらかいパンやバケットまでスムーズに切れる



パンくずが出にくい波刃



最後までまな板に手が当たらず
切りやすい

刃先に向かい薄くなる形状と
鋭角な波刃

食器洗い乾燥機 OK　MADE IN JAPAN

PG-112
プログレード 軽く切れるパンナイフ

¥3,600　15841061000

●入数:30(6×5)
●刃渡り:210mm　●全長:355mm
●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(耐熱温度:120度)
●製品重量:約125g　●板厚:1.8mm
●JANコード:4962336123913



サヤ付きで収納・
持ち運びに便利





安全に収納可能

食器洗い乾燥機 OK　MADE IN JAPAN

PG-105B
プログレード
切りやすいパンナイフ(サヤ付き)

¥3,800　15842011000

●入数:30(6×5)
●刃渡り:210mm　●全長:355mm
●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(耐熱温度:120度)
サヤ／ポリプロピレン・熱可塑性エラストマー配合
(耐熱温度:100度)
●製品重量:約145g　●板厚:1.8mm
●JANコード:4962336122213

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



包丁共通規格
●入数:60(6×10)
●刃渡り:120mm　●全長:225mm
●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配合(耐熱温度:100度)
●製品重量:約65g　●板厚:1.2mm

食器洗い乾燥機 OK　MADE IN JAPAN

CO-101P
コトコト
にぎりやすいこども包丁 ピンク

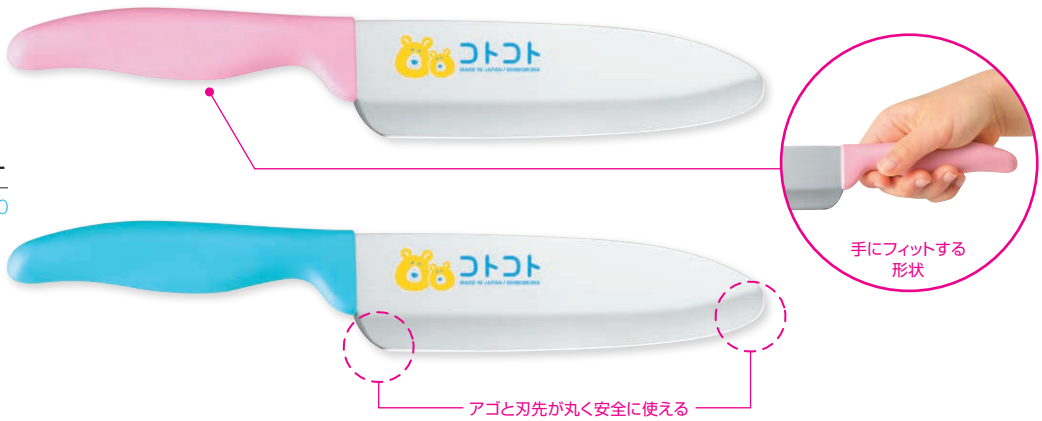
¥2,400　15970011000

●JANコード:4962336122435

CO-101B
コトコト
にぎりやすいこども包丁 ブルー

¥2,400　15970021000

●JANコード:4962336122442











景 綱

刀身はステンレス刃物鋼を使用。サビに強くお手入れが簡単。
握りやすく力が伝えやすい柄形状。

共通規格
●入数:60(6×10)
●材質:刀身／ステンレス刃物鋼
柄／ポリプロピレン(耐熱温度:110度)

食器洗い乾燥機 OK　MADE IN JAPAN

NEW **KGT-111**
景綱 三徳165mm
¥2,300 16220010505
●刃渡り:165mm ●全長:290mm
●製品重量:約110g ●板厚:1.5mm
●JANコード:4962336124071



NEW **KGT-112**
景綱 牛刀180mm
¥2,300 16220020505
●刃渡り:180mm ●全長:305mm
●製品重量:約110g ●板厚:1.5mm
●JANコード:4962336124088



NEW **KGT-113**
景綱 小三徳145mm
¥2,200 16220030505
●刃渡り:145mm ●全長:270mm
●製品重量:約95g ●板厚:1.5mm
●JANコード:4962336124095



NEW **KGT-114**
景綱 ペティ125mm
¥2,100 16220040505
●刃渡り:125mm ●全長:240mm
●製品重量:約55g ●板厚:1.5mm
●JANコード:4962336124101



NEW **KGT-115**
景綱 パンナイフ215mm
¥2,400 16220050505
●刃渡り:215mm ●全長:345mm
●製品重量:約70g ●板厚:1.5mm
●JANコード:4962336124118











景綱オールステンレス

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

食器洗い乾燥機 OK

MADE IN JAPAN

刀身はステンレス刃物鋼を使用。サビに強くお手入れが簡単。
丸みのある柄は使う人の手になじみ、一体型なので洗いやすい形状。

KGT-101
景綱 オールステンレス
三徳包丁165mm
¥3,000 16001010505
●刃渡り:165mm ●全長:290mm
●製品重量:約110g ●板厚:2.0mm
●JANコード:4962336123500



KGT-102
景綱 オールステンレス
牛刀180mm
¥3,000 16001020505
●刃渡り:180mm ●全長:310mm
●製品重量:約110g ●板厚:2.0mm
●JANコード:4962336123517



KGT-103
景綱 オールステンレス
小三徳包丁145mm
¥2,800 16001030505
●刃渡り:145mm ●全長:270mm
●製品重量:約97g ●板厚:2.0mm
●JANコード:4962336123524



KGT-104
景綱 オールステンレス
ペティナイフ125mm
¥2,600 16001040505
●刃渡り:125mm ●全長:240mm
●製品重量:約65g ●板厚:1.8mm
●JANコード:4962336123531





- 軽くて使いやすい重心バランス
- 切り込みの良い手研ぎ刃付け
- サビに強くお手入れがラク
- 握りやすいハンドル

包丁共通規格
●入数：60（6×10）
●材質：刀身／ステンレス刃物鋼
柄／ポリプロピレン（耐熱温度：110度）、ナイロン（耐熱温度：180度）
サヤ／ポリプロピレン・熱可塑性エラストマー配合（耐熱温度：100度）
（※ SKU-201、SKU-204、SKU-205、SKU-206のみ）

食器洗い乾燥機OK　MADE IN JAPAN

SKU-107
作楽結 万能包丁
（ギザ&ストレート）
¥2,700　15691070505
●刃渡り：165mm　●全長：285mm
●製品重量：約112g　板厚：1.8mm
●JANコード：4962336123883



ストレート刃で
食材の皮むきに



ギザ刃ですべらず切りやすい

SKU-108
作楽結 小さな万能包丁
（ギザ&ストレート）
¥2,200　15691080505
●刃渡り：150mm　●全長：260mm
●製品重量：約61g　板厚：1.5mm
●JANコード：4962336123890



ストレート刃で
食材の皮むきに



ギザ刃ですべらず切りやすい

安全に
収納できて
持ち運びできる
サヤ付きシリーズ




持ち運びに便利


アウトドアにも


安全に収納可能

SKU-101
万能包丁
¥2,300 15691010505
●刃渡り:165mm ●全長:290mm
●製品重量:約105g
●板厚:1.8mm
●JANコード:4962336120172





SKU-201
サヤ付き万能包丁
¥2,800 15693010505
●刃渡り:165mm ●全長:290mm
●製品重量:約130g
●板厚:1.8mm
●JANコード:4962336121902



※包丁はSKU-101



SKU-103
洋包丁180mm
¥2,300 15691030505
●刃渡り:180mm ●全長:300mm
●製品重量:約105g
●板厚:1.8mm
●JANコード:4962336120189



SKU-104
ペティナイフ125mm
¥2,000 15691040505
●刃渡り:125mm ●全長:240mm
●製品重量:約55g
●板厚:1.5mm
●JANコード:4962336120196



SKU-204
サヤ付き ペティナイフ125mm
¥2,500 15693040505
●刃渡り:125mm ●全長:240mm
●製品重量:約65g
●板厚:1.5mm
●JANコード:4962336121919



※包丁はSKU-104



SKU-105
パンナイフ
¥2,300 15691050505
●刃渡り:220mm ●全長:330mm
●製品重量:約70g
●板厚:1.5mm
●JANコード:4962336120202



SKU-205
サヤ付きパンナイフ
¥2,800 15693050505
●刃渡り:220mm ●全長:330mm
●製品重量:約95g
●板厚:1.5mm
●JANコード:4962336122039



※包丁はSKU-105



SKU-206
切りやすいパンナイフ サヤ付き
¥2,800 15693070505
●刃渡り:205mm ●全長:330mm
●製品重量:約93g
●板厚:1.5mm
●JANコード:4962336122374





VEGE PRO SLICER ベジプロスライサー

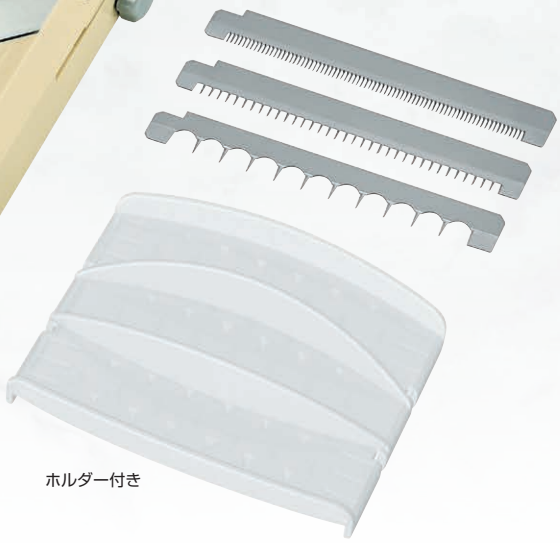
使いかた動画

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



すべり止め付き



ホルダー付き

●セット内容:
本体、クシ刃(荒目、中目、細目)、ホルダー

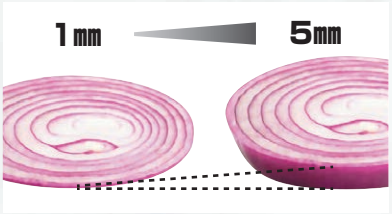
厚み調整幅

mm(ミリ)表示

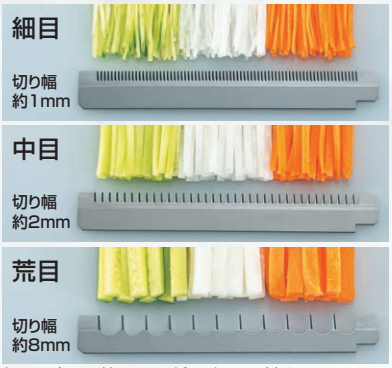


インチ表示





約1～5mm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
ベジプロスライサー

MADE IN JAPAN

¥5,000 62475012020

●入数:12
●材質:刃部／ステンレス刃物鋼
本体／ABS樹脂(耐熱温度:80度)
すべり止め／熱可塑性エラストマー(耐熱温度:120度)
ホルダー／ポリプロピレン(耐熱温度:110度)
●製品重量:約520g
●厚み幅:約1.0mm～5.0mm
●JANコード:4962336615548

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



●セット内容:
本体、クシ刃(荒目、中目、細目)、ホルダー



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5mm





VS101 ベジタリアンスライサー
VS101BK ベジタリアンスライサーBK

¥3,800 60030100505
BK／60030140505

●入数:30
●材質:刃部／ステンレス刃物鋼
本体／ABS樹脂(耐熱温度:80度)
ホルダー／AS樹脂(耐熱温度:70度)
●製品重量:約300g
●厚み幅:約0.5mm～2.0mm
●JANコード:4962336601299
BK／4962336611151

MADE IN JAPAN

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



●セット内容:
本体、クシ刃(荒目、中目、細目)、ホルダー



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





VS-901 スーパーベジタリアンスライサー
VS-901BK スーパーベジタリアン
スライサーBK

¥4,000 62470010505
BK／62470020505

●入数:30
●材質:刃部／ステンレス刃物鋼
本体・ホルダー／ABS樹脂(耐熱温度:80度)
●製品重量:約300g
●厚み幅:約0.5mm～2.0mm
●JANコード:4962336607451
BK／4962336611168

MADE IN JAPAN

VEGE PRO SLICER WIDE ベジプロスライサーワイド

使いかた動画

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



すべり止め付き



ホルダー付き

●セット内容：本体、ホルダー

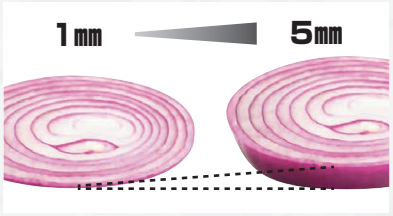
厚み調整幅

mm（ミリ）表示



インチ表示





約1～5mmの厚み調整機能付き



VPS-102
ベジプロスライサーワイド

MADE IN JAPAN

¥4,000 62475022020

●入数：12
●材質：刃部／ステンレス刃物鋼
本体／ABS樹脂(耐熱温度：80度)
すべり止め／熱可塑性エラストマー(耐熱温度：120度)
ホルダー／ポリプロピレン(耐熱温度：110度)
●製品重量：約580g
●厚み幅：約1.0mm～5.0mm
●JANコード：4962336615555

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





SFS-102
スーパーフードスライサー（ホルダー付）

MADE IN JAPAN

¥2,400 60980030505

●入数：30
●材質：刃部／ステンレス刃物鋼
本体・ホルダー／ABS樹脂(耐熱温度：80度)
●製品重量：約370g　●厚み幅：約0.8mm～3.0mm
●JANコード：4962336604139

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





FSW-01
フレッシュスライサーワイド（ホルダー付）

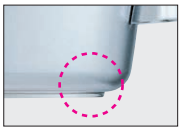
MADE IN JAPAN

¥2,200 61360010505

●入数：12
●材質：刃部／ステンレス刃物鋼
本体・ホルダー／ABS樹脂(耐熱温度：80度)
●製品重量：約380g
●JANコード：4962336604719

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
スピードおろし器　すべらん

MADE IN JAPAN

¥1,800　61420010505

●入数:12
●材質:おろし金／ステンレス鋼、容器／AS樹脂(耐熱温度:70度)
　ストッパー／シリコーンゴム
●製品重量:約160g　●容量:約550cc
●JANコード:4962336604757



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



●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

VSY-01
ベジタブルスライサー　野菜工房Ⅱ

MADE IN JAPAN

¥1,500　64260010505

●入数:20
●材質:刃部／ステンレス鋼、蓋(容器)／AS樹脂(耐熱温度:80度)
　ホルダー／ポリプロピレン(耐熱温度:110度)
　その他樹脂部／ABS樹脂(耐熱温度:80度)
●製品重量:約415g
●JANコード:4962336611038



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

PG-669
プログレード ウォーターダブルシャープナー

MADE IN JAPAN

¥3,000　64074081000

●入数:60(10×6)
●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、すべり止め／ゴム
　本体／ABS樹脂(耐熱温度:80度)、キャップ／ポリエステル樹脂(耐熱温度:100度)
●製品重量:約110g
●JANコード:4962336600490

鋭い切れ味がよみがえる





PG-610
プログレード
ダブルシャープナー 専用替え砥石

MADE IN JAPAN

¥2,100　64074031000

●入数:120
●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(耐熱温度:80度)
●製品重量:約30g
●JANコード:4962336612097

両刃、片刃包丁、ハサミが研げる





CT-14W
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　60830030505

●入数:20
●材質:本体／ABS樹脂(耐熱温度:80度)
　研磨部／アルミナ系セラミック
●製品重量:約110g
●JANコード:4962336603798

荒研ぎ、仕上げ研ぎができる



CT-12R(赤)



CT-12W(白)



CT-12R･W
セラミック製包丁研ぎ器
ネオキレックス

MADE IN JAPAN

¥1,200　60194010505

●入数:20
●材質:本体／ABS樹脂(耐熱温度:80度)
　研磨部／アルミナ系セラミック
●製品重量:約100g
●JANコード:4962336603064

セラミック製で研ぎ味持続





CT-10R
セラミック製包丁研ぎ器
キレックス

MADE IN JAPAN

¥800　60191010505

●入数:20
●材質:本体／ABS樹脂(耐熱温度:80度)
　研磨部／アルミナ系セラミック
●製品重量:約82g
●JANコード:4962336602258

包丁の素材

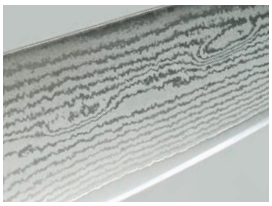
● ステンレス刃物鋼

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。

● ダマスカス鋼



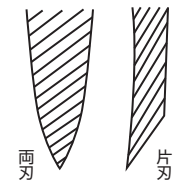
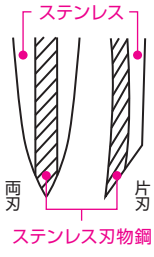
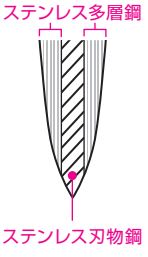
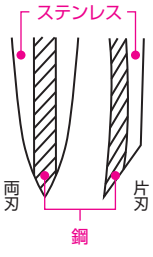
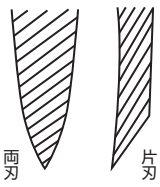
異種の金属を積層し、鍛造することで模様を浮かび上がらせた鋼材。最大の特徴は磨いた際に表面に浮かぶ独特の波紋で高級包丁の代名詞となっている。

● 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。

● 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。

	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						
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

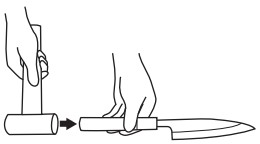
Q&A

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 鋼や鋼割込製の包丁のお手入れ方法は?

A7 鋼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。

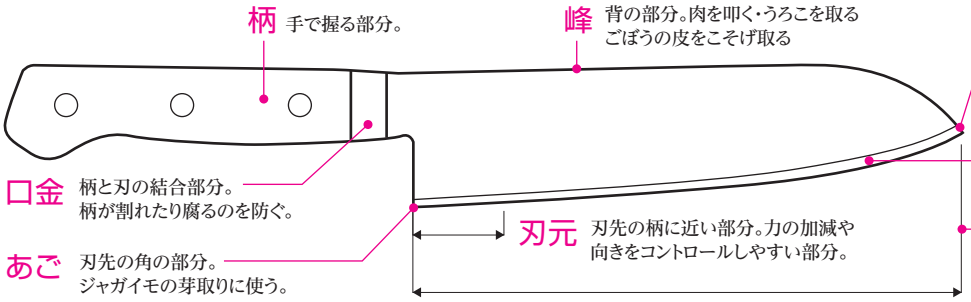
Q8 使用頻度の低い包丁のお手入れ方法は?

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。

包丁の各部名称・種類

野菜 肉 魚 パン そば

洋包丁



柄 手で握る部分。

峰 背の部分。肉を叩く・うろこを取る ごぼうの皮をこそげ取る

切っ先 刃先の先端。切り目を入れたり 筋を切ったり細かい作業に使う。

口金 柄と刃の結合部分。 柄が割れたり腐るのを防ぐ。

刃先 刃のついている部分。

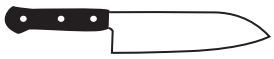
刃元 刃先の柄に近い部分。力の加減や 向きをコントロールしやすい部分。

あご 刃先の角の部分。 ジャガイモの芽取りに使う。

刃渡り 切っ先からあごまでの長さ。 刃の長さの表示に使われる。

洋包丁の種類

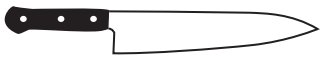
三徳
菜切と牛刀を合わせた形状で、野菜・肉・魚など多用途に使えるので万能包丁とも呼ばれる。



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。



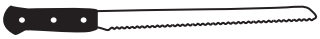
牛刀
肉だけでなく、野菜や魚の薄切りに適した包丁。両刃の洋包丁の代表格。



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。



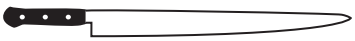
パン切
波状の刃でパンなどのやわらかい素材を薄くきれいに切るのに適している。



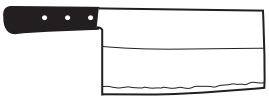
骨スキ・ガラスキ
骨付き肉（牛や鶏など）の骨から肉を切り取るための包丁。



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。



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。

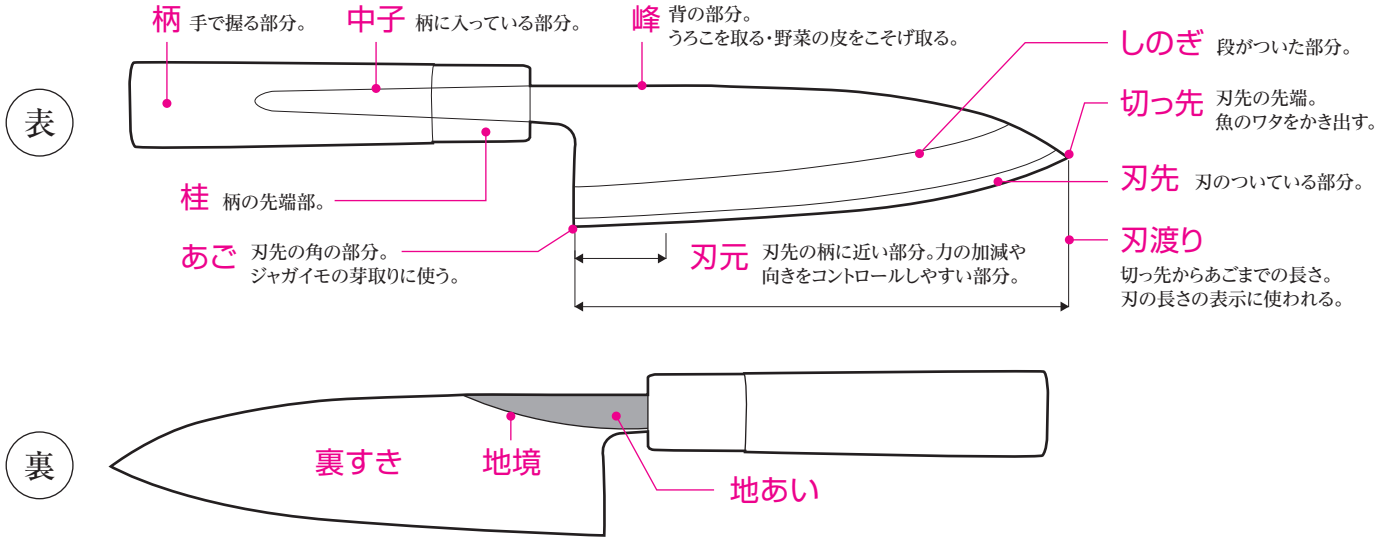


PP樹脂（ポリプロピレン）
軽量、耐熱、耐薬品性、コスト性に優れる。
日用品に多用される。

洋包丁と和包丁の違い

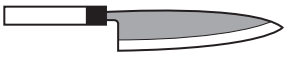
包丁は大きく分けると洋包丁と和包丁に分かれる。両刃のものが洋包丁、片刃のものが和包丁という考え方もあるが、和包丁も種類によっては両刃のものもあり、一般的には鋲止め式のものが洋包丁、差し込み式の柄のものが和包丁とされている。洋包丁はバランスが後ろにあり、和包丁は前にあるため、それぞれ包丁を押して使うのと引いて使うのに適したバランスになっている。

和包丁

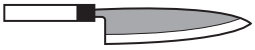


和包丁の種類

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。



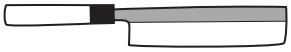
小出刃
小型の出刃包丁で、小魚のひらきや、えら切りなどに適している。



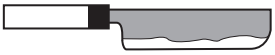
柳刃
刺身包丁とも呼ばれ、刃が鋭利な片刃包丁。刀身が長く一気に刺身を引いて切るのに適している。



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。



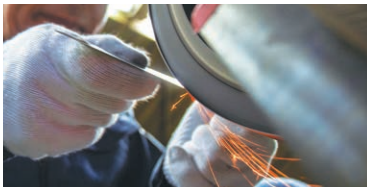
麺切（そば切り）
麺類を切るための包丁。包丁を垂直に立て前方に押し出すように使う。



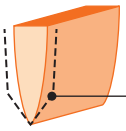
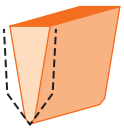
刃付けについて



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。



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。

	刃先断面イメージ		
本刃付け		鋭く薄い ハマグリ仕上げの なめらかな刃先 一般的な刃先形状	 UN-RYU ▶P3  村斗 Fine ▶P9
ファイン刃付け		鋭く研ぎ上げた 薄い刃先	 村斗 Fit-Line ▶P8
水砥刃付け		水を使った刃付けで なめらかな刃先	 村斗 Sharp ▶P9
手研ぎ刃付け		切り込みの良い刃先	 村斗 Slim ▶P10  景綱 ▶P15  作楽結 ▶P17

包丁ができるまで



① 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。



② 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。



③ 柱磨き

溶接でつなげた刀身と柱を手作業で磨き上げる。



④ 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。



⑤ 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。



⑥ 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。



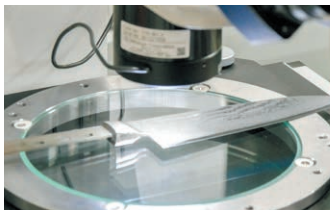
⑦ 組立

鋲で柄を刀身に組み付ける。



⑧ 柄磨き

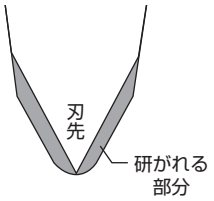
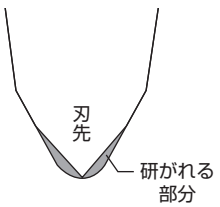
包丁をにぎった時に手になじむよう、組みつけた柄と刀身との段差を磨いて平らにする。



⑨ 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。

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 		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 使いかた動画
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



研がれる部分

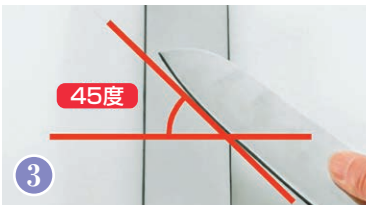
両刃包丁の研ぎ方



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。



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。



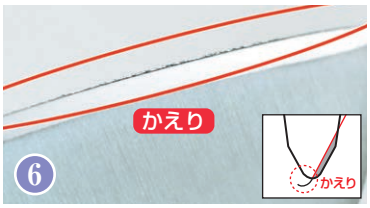
刃を手前に向けて砥石と刃先の角度を約45度に保つ。



砥石と刃の間は15度の隙間をあける。



先端部・中央部・刃元の順にそれぞれ20往復くらい研ぐ。



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。



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。



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。



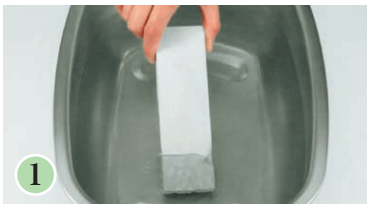
水で洗い、乾いた布で拭いて水気を取る。

片刃包丁



研がれる部分

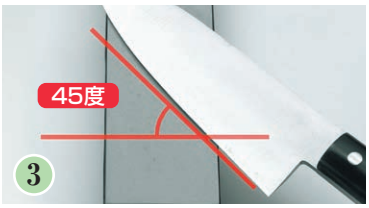
片刃包丁の研ぎ方



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。



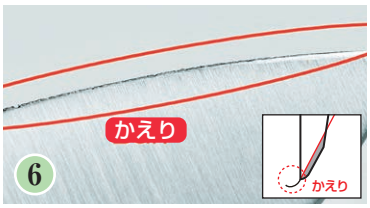
向きは刃を手前に向け、45度の角度に保つ。



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。



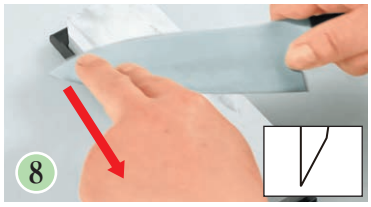
反対の手を刀身の研ぐ部分に添えて研ぐ。目安は一箇所で20往復くらい。



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。

KITCHEN KNIFE CATALOGUE

CONTENTS

UN-RYU ····· P 1 - 4

角馬 ····· P 5 - 6

村斗 ····· P 7 - 11

大門屋景綱作 / 正次 / もち切り すいか包丁 ····· P 12

プログレード / コトコト ····· P 13 - 14

景綱 ····· P 15 - 16

作楽結 ····· P 17 - 18

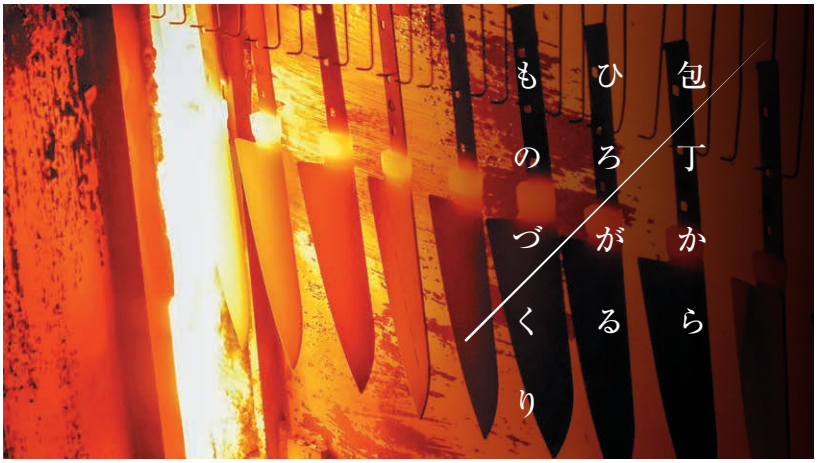
スライサー ····· P 19 - 20

おろし / スライサーセット / 包丁研ぎ器 ····· P 21

包丁の素材 / Q&A ····· P 22

包丁各部の名称・種類 / ハンドルタイプ / 刃付けについて ····· P 23 - 24

包丁ができるまで / 研ぎ器について / 包丁の研ぎ方 ····· P 25 - 26



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2026年9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。

下村工業HP　instagram　包丁サイト