



本焼き「泉州和泉守真久作」

安来玉鋼を総火造りで鍛え上げた最高級本焼き。純銀巻黒檀柄・黒檀鞘・両面鏡面仕上げ・錦袋・桐箱をセットにした、包丁の逸品。

MAC

HONYAKI 'SENSHUIZUMINOKAMI MASAHISASAKU' (SE-Series)

Finest HONYAKI Series. YASUKI White Steel, Hand-forged and Hand-sharpened by the SAKAI Artisans. Mirror-finished on the both side of the Blade. Black Ebony Handle with a Silver Ring and a Water Buffalo Horn Bolster. Comes in a Brocade Bag and in a Paulownia Wooden Box and with a Black Ebony Scabbard.

【セット内容】



包丁

黒檀鞘

桐箱

錦袋

「伝統マーク」

堺刃物は、伝統的な技術、技法と伝統的に使用されてきた原材料を使って手作業により造り上げられます。手づくりの良さが活かされた包丁と鉄は、昭和57年に国から伝統工芸品に指定されています。



'Traditional Mark'

Sakai Cutlery is handmade by the skilled Craftsman, using the Traditional Skills and Techniques and the materials that has been used for ages. In year 1982, the goodness of handmade of the knife and the Iron which is used has been specified from the Country as one of the Traditional Craft in Japan.

純銀巻黒檀柄



SE-FK-360

2101

SE-FK-360 Yanagiba (Sashimi)
本焼き 柳刃 (銀巻黒檀八角柄)
Blade Length / 刃渡り 360mm



SE-DE-210

2102

SE-DE-210 Deba
本焼き 出刃 (銀巻黒檀八角柄)
Blade Length / 刃渡り 210mm



SE-KK-210

2103

SE-KK-210 Kakugata Usuba
本焼き 角型薄刃 (銀巻黒檀八角柄)
Blade Length / 刃渡り 210mm



SE-KM-210

2104

SE-KM-210 Kamagata Usuba
本焼き 鎌型薄刃 (銀巻黒檀八角柄)
Blade Length / 刃渡り 210mm