



牛刀

2020

MV-本焼

MV-S

MV-P

MV口金

MV黒合板

ハガネ口金

ハガネローズ

ヤスリ棒・砥石

正広

MASAHIRO



切れ味で魅了する、

価値ある道具



職人の手仕事が生む、

真のメイド・イン・ジャパン

新シリーズ (2020年発売)

MV-L (ステンレス)

モリブデン・バナジウム

従来のMV牛刀より、刀身・ハンドルを薄く、軽量化したシリーズ。

刀身は、錆に強く切れ味の持続性に優れたハイカーボンステンレス鋼「MBS-26」を使用。

ハンドルは、抗菌剤入り積層強化木を使用。

MV黒合板と比較して、約1サイズ分軽く、研ぎやすい。細めのハンドルを好まれる方に最適です。



14104 MV-L ペテ- 150mm
4978857141046

14110 MV-L 牛刀 180mm
4978857141107

14111 MV-L 牛刀 210mm
4978857141114

14112 MV-L 牛刀 240mm
4978857141121

14113 MV-L 牛刀 270mm
4978857141138

14114 MV-L 牛刀 300mm
4978857141145

14123 MV-L 三徳型 175mm
4978857141237

14171 MV-L ボーニング 160mm
4978857141718

サイズ	MV-L	MV黒合板
ペテ- 150mm	85g	90g
牛刀 180mm	120g	145g
牛刀 210mm	135g	155g
牛刀 240mm	185g	235g
牛刀 270mm	210g	265g
牛刀 300mm	240g	290g
三徳型 175mm	130g	150g
ボーニング 160mm	110g	125g

※約±5g

MV-S 和包丁 (ステンレス)

モリブデン・バナジウム

HACCP対応

ステンレス和包丁にステンレスハンドルを使用したシリーズ。

刀身は、錆に強く切れ味の持続性に優れたハイカーボンステンレス鋼「MBS-26」を使用。

加工場等において長時間の作業にも対応可能な滑り止めを考慮したデザインのハンドル。

薬品消毒によるハンドルの劣化を防ぎます。



19020 柳刃 270mm
4978857190204

19021 柳刃 300mm
4978857190211

生ハム (ステンレス)

HACCP対応

生ハム用ナイフシリーズ。

刀身は、錆に強く切れ味の持続性に優れたハイカーボンステンレス鋼「MBS-26」を使用。

ハンドル材は、耐久性に優れた抗菌剤入りアセタール・コポリマー樹脂を使用。

主に引き切りで使用する為、刃付は左刃になっています。

用途や好みに合わせてお選びいただけます。



19102 トリミングナイフ
4978857191027

19112 スライサー
4978857191126

19122 スライサー(直刃)
4978857191225

MVシリーズの特長

本焼入れ

焼入れの決め手 ...三段階焼入れ

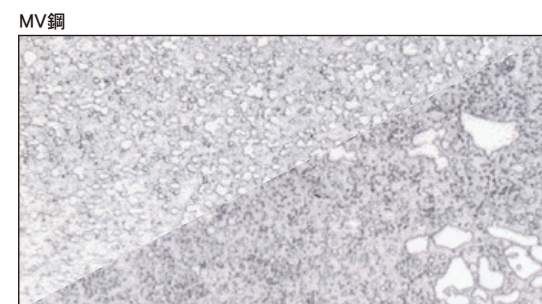
- ①1050°Cに包丁を加熱し、鉄の中に炭化物が溶け込んだ組織にした後、急冷して焼きの入った組織に変態させます。
- ②焼入れ後速やかにサブゼロ処理(約-70°Cに冷やす処理)を行い、焼入れを完全にします。
- ③焼入れをした鋼はガラスのように硬いが衝撃に弱い性質を持つので、200°Cの油で60分焼戻しを行い粘り強さを持たせます。



切れ味の決め手

焼入れの組織が微細で均一であるため、耐摩擦性に優れ、切れ味が長期間持続します。
(白く見える大きな粒がありません)

焼入れ組織 600倍



一般のステンレス鋼

MV-本焼 (ステンレス)

モリブデン・バナジウム

耐久性に優れた抗菌剤入りアセタール・コポリマー樹脂を使用したシリーズ。

刀身は、錆に強く切れ味の持続性に優れたハイカーボンステンレス鋼「MBS-26」を使用。

刃付職人により、手研ぎで仕上げています。

HACCP対応



14801	14802	14804	14823	14810	14811	14812	14813	14814
MV-本焼	MV-本焼	MV-本焼	MV-本焼	MV-本焼	MV-本焼	MV-本焼	MV-本焼	MV-本焼
ペテ- 90mm	ペテ- 120mm	ペテ- 150mm	三徳型 175mm	牛刀 180mm	牛刀 210mm	牛刀 240mm	牛刀 270mm	牛刀 300mm
4978857148014	4978857148021	4978857148045	4978857148236	4978857148106	4978857148113	4978857148120	4978857148137	4978857148144



14817	14818	14806	14871	14872	14881	14882	14887	14888
MV-本焼	MV-本焼	MV-本焼	MV-本焼	MV-本焼	MV-本焼	MV-本焼	MV-本焼	MV-本焼
筋引 240mm	筋引 270mm	骨透角	ボニング 160mm	ボニング 160mmFlex	ディンプル 210mm	ディンプル 240mm	サーモン 240mm	サーモン 270mm
4978857148175	4978857148182	4978857148069	4978857148717	4978857148724	4978857148816	4978857148823	4978857148878	4978857148885

MV-S (ステンレス)

モリブデン・バナジウム

ステンレスハンドルを使用したシリーズ。

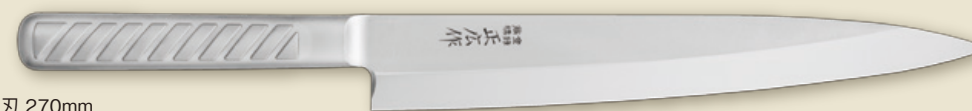
刀身は、錆に強く切れ味の持続性に優れたハイカーボンステンレス鋼「MBS-26」を使用。

滑り止めを考慮したデザインのハンドルは、耐久性もプラスした理想的な設計。

薬品消毒によるハンドルの劣化を防ぎます。

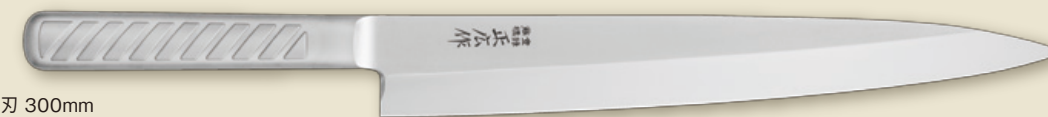
HACCP対応

NEWアイテム



19020 柳刃 270mm
4978857190204

NEWアイテム



19021 柳刃 300mm
4978857190211



13602 MV-S ペテ- 120mm 4978857136028	13604 MV-S ペテ- 150mm 4978857136042	13623 MV-S 三徳型 175mm 4978857136233	13610 MV-S 牛刀 180mm 4978857136103	13611 MV-S 牛刀 210mm 4978857136110	13612 MV-S 牛刀 240mm 4978857136127	13613 MV-S 牛刀 270mm 4978857136134
---------------------------------------------	---------------------------------------------	---------------------------------------------	--------------------------------------------	--------------------------------------------	--------------------------------------------	--------------------------------------------



13614 MV-S 牛刀 300mm 4978857136141	NEWアイテム 13660 MV-S 筋引 210mm 4978857136608	13617 MV-S 筋引 240mm 4978857136172	13618 MV-S 筋引 270mm 4978857136189	13606 MV-S 骨透 角 150mm 4978857136066	13641 MV-S 波刃 210mm 4978857136417
--------------------------------------------	-------------------------------------------------------	--------------------------------------------	--------------------------------------------	----------------------------------------------	--------------------------------------------

MV-P (ステンレス)

モリブデン・バナジウム

衛生的な抗菌プラスチックハンドルを使用したシリーズ。

刀身は、錆に強く切れ味の持続性に優れたハイカーボンステンレス鋼「MBS-26」を使用。

抗菌剤入りエラストマー樹脂のハンドルは、滑りにくく安心です。

HACCP対応

使い分けに最適
6色のハンドル



緑色

黄色

赤色

白色

黒色

紫色

※各カラーの品番は、価格表をご覧ください。



14502	14504	14723	14710	14411	14412	14613
MV-P	MV-P	MV-P	MV-P	MV-P	MV-P	MV-P
ベテ 120mm(緑)	ベテ 150mm(緑)	三徳型 165mm(黄)	牛刀 180mm(黄)	牛刀 210mm(赤)	牛刀 240mm(赤)	牛刀 270mm(白)
4978857145020	4978857145044	4978857147239	4978857147109	4978857144115	4978857144122	4978857146133



NEWアイテム
(紫のみ)

14614	14317	14318	13906	13908	13942
MV-P	MV-P	MV-P	MV-P	MV-P	MV-P
牛刀 300mm(白)	筋引 240mm(黒)	筋引 270mm(黒)	骨透角 150mm(紫)	骨透丸 150mm(紫)	波刃 240mm(紫)
4978857146140	4978857143170	4978857143187	4978857139067	4978857139081	4978857139425

MV口金 (ステンレス) 口金:刀身とハンドルの間の金属

モリブデン・バナジウム

ステンレス業務用包丁の基準となる定番モデル。

抗菌剤入り積層強化木のハンドル。

刀身は、錆に強く切れ味の持続性に優れたハイカーボンステンレス鋼「MBS-26」を使用。

手に伝わる重量感は長時間の作業でも疲れにくい、バランスの取れた設計です。

左用



13802	13804	13823	13810	13811	13812	13813	13814	13815	13817	13818	13806	13808
MV口金	MV口金	MV口金	MV口金	MV口金	MV口金	MV口金	MV口金	MV口金	MV口金	MV口金	MV口金	MV口金
ペテ- 120mm(左)	ペテ- 150mm(左)	三徳型 175mm(左)	牛刀 180mm(左)	牛刀 210mm(左)	牛刀 240mm(左)	牛刀 270mm(左)	牛刀 300mm(左)	牛刀 330mm(左)	筋引 240mm(左)	筋引 270mm(左)	骨透角(左)	骨透丸(左)
4978857138022	4978857138046	4978857138237	4978857138107	4978857138114	4978857138121	4978857138138	4978857138145	4978857138152	4978857138176	4978857138183	4978857138060	4978857138084



13702	13704	13723	13735	13710	13711	13712	13713	13714
MV口金	MV口金	MV口金	MV口金	MV口金	MV口金	MV口金	MV口金	MV口金
ペテ- 120mm	ペテ- 150mm	三徳型 175mm	薄刃型 165mm	牛刀 180mm	牛刀 210mm	牛刀 240mm	牛刀 270mm	牛刀 300mm
4978857013022	4978857013046	4978857013237	4978857137353	4978857013107	4978857013114	4978857013121	4978857013138	4978857013145



経済産業省
グッドデザイン
選定商品



13715	13717	13718	13706	13708	13719	13720	13721	13722
MV口金	MV口金	MV口金	MV口金	MV口金	MV口金	MV口金	MV口金	MV口金
牛刀 330mm	筋引 240mm	筋引 270mm	骨透角 150mm	骨透丸 150mm	洋出刃 180mm	洋出刃 210mm	洋出刃 240mm	洋出刃 270mm
4978857013152	4978857013176	4978857013183	4978857013060	4978857013084	4978857137193	4978857137209	4978857137216	4978857137223

MV黒合板(ステンレス)

モリブデン・バナジウム

ステンレス業務用包丁の定番モデルに、口金を付けず価格を抑えたシリーズ。

抗菌剤入り積層強化木のハンドル。

刀身は、錆に強く切れ味の持続性に優れたハイカーボンステンレス鋼「MBS-26」を使用。

使うほどに手に馴染み、長時間の作業でも疲れにくい、バランスの取れた設計です。



14079 ディンプル 三徳型 175mm 4978857140797	14080 ディンプル 180mm 4978857140803	14081 ディンプル 210mm 4978857140810	14039 波刃三徳型 175mm 4978857409214	14040 波刃 180mm 4978857140407	14041 波刃 210mm 4978857409238	14042 波刃 240mm 4978857409245	14043 波刃 270mm 4978857409252	14020 洋出刃 210mm 4978857014203	14021 洋出刃 240mm 4978857014210	14022 洋出刃 270mm 4978857014227
----------------------------------------------	------------------------------------------	------------------------------------------	------------------------------------------	---------------------------------------	---------------------------------------	---------------------------------------	---------------------------------------	----------------------------------------	----------------------------------------	----------------------------------------



14000 ピーリング 60mm 4978857140001	14001 パーリング 90mm 4978857140018	14002 ペテ 120mm 4978857014029	14004 ペテ 150mm 4978857014043	14035 薄刃型 165mm 4978857140353	14023 三徳型 175mm 4978857014234	14010 牛刀 180mm 4978857014104	14011 牛刀 210mm 4978857014111	14012 牛刀 240mm 4978857014128	14013 牛刀 270mm 4978857014135	14014 牛刀 300mm 4978857014142	14015 牛刀 330mm 4978857014159
-----------------------------------------	-----------------------------------------	---------------------------------------	---------------------------------------	----------------------------------------	----------------------------------------	---------------------------------------	---------------------------------------	---------------------------------------	---------------------------------------	---------------------------------------	---------------------------------------



14008 骨透(丸) 145mm 4978857014081	14006 骨透(角) 145mm 4978857014067	14071 ポーニング 160mm 4978857140711	14072 ポーニング 160mm Flex 160mm 4978857140728	14061 カービング 200mm 4978857140612	14062 カービング 200mm Flex 200mm 4978857140629	14017 筋引 240mm 4978857014173	14018 筋引 270mm 4978857014180	14091 チョッパー 120mm 4978857140919	14092 チョッパー 150mm 4978857140926	14093 チョッパー 180mm 4978857140933
------------------------------------------	------------------------------------------	------------------------------------------	--------------------------------------------------------	------------------------------------------	--------------------------------------------------------	---------------------------------------	---------------------------------------	------------------------------------------	------------------------------------------	------------------------------------------

正広作 口金 (ハガネ)



13020	13021	13022	13046	13047	13049	13044
口金付	口金付	口金付	口金付	口金付	口金付	口金付
洋出刃 210mm	洋出刃 240mm	洋出刃 270mm	巾広冷凍 270mm	巾広冷凍 300mm	冷凍切 300mm	滑止付 牛刀 300mm
4978857011202	4978857011219	4978857011226	4978857011462	4978857011479	4978857130491	4978857130446

左用



13102	13104	13123	13110	13111	13112	13113	13114	13117	13118	13106	13108
口金付	口金付	口金付	口金付	口金付	口金付	口金付	口金付	口金付	口金付	口金付	口金付
ペテ-120mm(左)	ペテ-150mm(左)	三徳型 175mm(左)	牛刀 180mm(左)	牛刀 210mm(左)	牛刀 240mm(左)	牛刀 270mm(左)	牛刀 300mm(左)	筋引 240mm(左)	筋引 270mm(左)	骨透角(左)	骨透丸(左)
4978857131023	4978857131047	4978857131238	4978857131108	4978857131115	4978857131122	4978857131139	4978857131146	4978857131177	4978857131184	4978857131061	4978857131085



13002	13003	13004	13023	13035	13010	13011	13012	13013	13014	13015
口金付	口金付	口金付	口金付	口金付	口金付	口金付	口金付	口金付	口金付	口金付
ペテ-120mm	ペテ-135mm	ペテ-150mm	三徳型 175mm	薄刃型 165mm	牛刀 180mm	牛刀 210mm	牛刀 240mm	牛刀 270mm	牛刀 300mm	牛刀 330mm
4978857011028	4978857011035	4978857011042	4978857011233	4978857130354	4978857011103	4978857011110	4978857011127	4978857011134	4978857011141	4978857011158



13016	13017	13018	13019	13006	13008	13024	13026	13027	13028
口金付	口金付	口金付	口金付	口金付	口金付	口金付	口金付	口金付	口金付
牛刀 360mm	筋引 240mm	筋引 270mm	筋引 300mm	骨透角 150mm	骨透丸 150mm	ガラスキ 180mm	小間切 240mm	小間切 270mm	小間切 300mm
4978857011165	4978857011172	4978857011189	4978857011196	4978857011066	4978857011080	4978857011240	4978857011264	4978857011271	4978857011288

正広作 ローズ (ハガネ)



13406	13408	13424	13425	13431	13420	13421	13422	13426	13427	13428
ローズ	ローズ	ローズ	ローズ	ローズ	ローズ	ローズ	ローズ	ローズ	ローズ	ローズ
骨透 角 150mm	骨透 丸 150mm	ガラスキ 180mm	皮ハギ 180mm	頭取り 150mm	洋出刃 210mm	洋出刃 240mm	洋出刃 270mm	小間切 240mm	小間切 270mm	小間切 300mm
4978857012063	4978857012087	4978857012247	4978857012254	4978857012315	4978857012209	4978857012216	4978857012223	4978857012261	4978857012278	4978857012285



13402	13404	13423	13410	13411	13412	13413	13414	13415	13416	13417	13418
ローズ	ローズ	ローズ	ローズ	ローズ	ローズ	ローズ	ローズ	ローズ	ローズ	ローズ	ローズ
ベテ 120mm	ベテ 150mm	三徳型 175mm	牛刀 180mm	牛刀 210mm	牛刀 240mm	牛刀 270mm	牛刀 300mm	牛刀 330mm	牛刀 360mm	筋引 240mm	筋引 270mm
4978857012025	4978857012049	4978857012230	4978857012100	4978857012117	4978857012124	4978857012131	4978857012148	4978857012155	4978857012162	4978857012179	4978857012186

特殊包丁



40959	40960	40961	40971	40972	41112	41111
キャベツ切 240mm	白菜切 300mm	スイカ切 360mm	両手冷凍 300mm	両手冷凍 330mm	肩落 300mm	肩落 360mm
ステンレス	ステンレス	ステンレス	ハガネ	ハガネ	ステンレス	ステンレス
4978857409597	4978857409603	4978857024318	4978857024417	4978857024424	4978857411125	4978857411118



13494	13495	13496
ローズ	ローズ	ローズ
チョッパー 120mm	チョッパー 150mm	チョッパー 180mm
4978857134949	4978857134956	4978857134963



10641	10642	41101	441102	41103	41105	41106
両刃剃身 180mm	P両刃剃身 180mm	身卸 別作	身卸 SS	身卸 SSS 厚口	PP身卸 SS	P柄身卸 SSS
ステンレス	ステンレス	(頭オトシ)	(頭オトシ)	(頭オトシ)	(頭オトシ)	(頭オトシ)
ハガネ	ステンレス	ステンレス	ステンレス	ステンレス	ステンレス	ステンレス
4978857006918	4978857006427	4978857411019	4978857411026	4978857411033	4978857411057	4978857411064

NEWアイテム



- | | | | | | | | | |
|------------------------------------------------|---------------------------------------------|-------------------------------------------------|------------------------------------------------|------------------------------------------------|----------------------------------------------|--------------------------------------------|-------------------------------------------|----------------------------------------|
| 19102
生ハムトリミングナイフ
ステンレス
4978857191027 | 19112
生ハムスライサー
ステンレス
4978857191126 | 19122
生ハムスライサー(直刃)
ステンレス
4978857191225 | 40931
間切 135mm(サヤ付)
ハガネ
4978857409313 | 40932
間切 150mm(サヤ付)
ハガネ
4978857409320 | 40945
貝取ナタ 90mm
ステンレス
4978857409450 | 28512
PAスプーンナイフ
ハガネ
4978857285122 | 28521
ささみ取りナイフ
ハガネ
4978857285214 | 40981
彫花刀
ステンレス
4978857409818 |
|------------------------------------------------|---------------------------------------------|-------------------------------------------------|------------------------------------------------|------------------------------------------------|----------------------------------------------|--------------------------------------------|-------------------------------------------|----------------------------------------|

砥石



- | | | | | | |
|---------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| 40125
5L-120
大型荒砥石
235mm×100mm×76mm
4978857017082 | 40112
LL-1500
仕上砥石
210mm×73mm×60mm
4978857401126 | 40113
LL-1000
中砥石
210mm×73mm×60mm
4978857017051 | 40114
LL-600
荒砥石
210mm×73mm×50mm
4978857017068 | 40117
LL-180
極荒砥石
210mm×73mm×60mm
4978857401171 | 40116
LL-100
極荒砥石
210mm×73mm×60mm
4978857017075 |
|---------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|



- | | | | | | |
|--------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| 40101
L-3000
超仕上砥石
210mm×70mm×25mm
4978857017099 | 40102
L-1500
仕上砥石
210mm×70mm×25mm
4978857017013 | 40103
L-1000
中砥石
210mm×70mm×25mm
4978857017020 | 40104
L-600
荒砥石
210mm×70mm×25mm
4978857017037 | 40106
L-180
極荒砥石
210mm×70mm×25mm
4978857401065 | 40118
砥石直し
205mm×55mm×25mm
4978857401188 |
|--------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|



- | | | | | | | | |
|-------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| 40152
M-1500
仕上砥石
190mm×65mm×17mm
4978857017105 | 40153
M-1000
中砥石
190mm×65mm×17mm
4978857017112 | 40154
M-600
荒砥石
190mm×65mm×17mm
4978857017129 | 40156
M-180
極荒砥石
190mm×65mm×17mm
4978857401560 | 40173
両面砥石
荒・仕上
182mm×60mm×30mm
4978857401737 | 40182
S-1500
仕上砥石
180mm×50mm×17mm
4978857401829 | 40183
S-1000
中砥石
180mm×50mm×17mm
4978857401836 | 40184
S-600
荒砥石
180mm×50mm×17mm
4978857017372 |
|-------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|

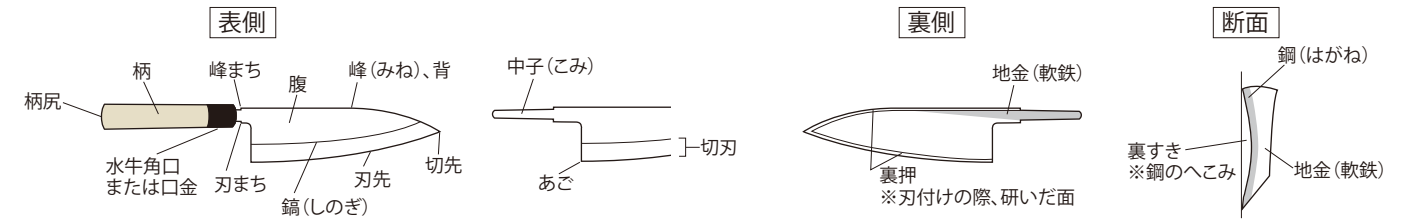
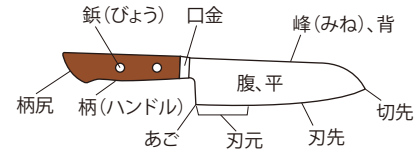
ヤスリ棒



- | | | | | | | | | | | |
|---------------------------------------------------|-------------------------------------------------|--------------------------------------------------|--------------------------------------------------|-------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------------|-------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| 40570
LP-61DM
300mm
ハガネ
4978857405704 | 40552
LP-41
300mm
ハガネ
4978857022222 | 40554
LP-41C
300mm
ハガネ
4978857405544 | 40553
DP-41M
300mm
ハガネ
4978857022284 | 40556
LP-45
225mm
ハガネ
4978857405568 | 40564
LP-41CS
300mm
ステンレス
4978857405643 | 40566
LP-45CS
225mm
ステンレス
4978857405667 | 40545
LP-12
300mm
ハガネ
4978857022116 | 40546
LP-10
225mm
ハガネ
4978857022123 | 40582
ハンドシャープナー
250mm
セラミック
4978857405827 | 40581
ハンドシャープナー
200mm
セラミック
4978857022314 |
|---------------------------------------------------|-------------------------------------------------|--------------------------------------------------|--------------------------------------------------|-------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------------|-------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|

包丁の研ぎ方

各部の名称



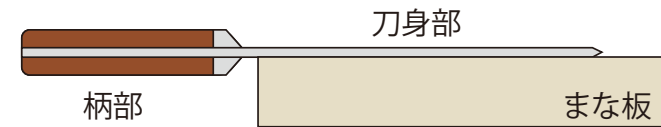
錆(汚れ)落とし

新しい鋼の包丁は、赤色錆が発生しやすいものです。赤色錆が発生するとその錆を落とす為、砥石で包丁の腹部をこする方がいらっしゃいますが、赤色錆の下にでき始めている酸化皮膜も一緒に落とす事になります。赤色錆の出る度に砥石でこすったのでは、いつまでたっても酸化皮膜ができません。つまり赤色錆の発生が止まりにくい状態が続きます。赤色錆が発生したら下図のように、まな板などに刀身がピッタリ付くよう

包丁が新しいうちは一日に一度位これを繰り返します。次第に赤色錆が出てくなくなります。また、プロの料理人のように使用の度に乾いた布で包丁を拭いて頂けば、赤色錆が発生する事はなく自然に酸化皮膜ができます。また、酸化皮膜が出来ても週に一度位衛生面からクレンザーでのお手入れをお勧めします。

和包丁の場合は、裏側では材質が違う為、酸化皮膜の出来具合が違います。割り込み包丁は、表面がステンレスだからと手入れを怠ると、刃先端の鋼部分に赤色錆が発生し、切れ味の低下につながりますのでご注意ください。

- 【注意事項】
- 間違っ**て刃先をクレンザーでこすると、切れ味が一度に落ちますのでご注意ください。**
 - 刃先部の錆は、砥石で刃を研ぎ直す際に研いで錆を落とします。
 - クレンザーでこすった後は、水洗いして乾いた布で拭く事を忘れないでください。



に包丁を押さえ、クレンザー(ミガキ粉)をナイロンタワシに付けて、包丁の腹部をこすって赤色錆を落とすしてください。この時、赤色錆の下にある薄いネズミ色の斑点が残る場合があります。その斑点はそのままにしておいて構いません。赤色錆のまま放置しますと、包丁の内部への酸化が進みますので注意してください。

包丁の研ぎ(砥石について)

包丁を研ぐ道具として、簡易砥石、スチール棒(ヤスリ棒)、砥石などがありますが、それぞれの特性がありますので注意してご使用ください。簡易砥石は、切れ味が少し悪くなった場合に補助的に使用します。この砥石は、研ぐ能力が少ない為、刃こぼれ等を直す場合には使用できません。また、刃先の線に対して平行に砥石が当たる形式のものは、野菜等は切れますが、刺身などをきれいに切れる刃は付きません。一般の簡易砥石は、刃の先端部が研げるだけなので、定期的に砥石を使用する事をお勧めします。

スチール棒は不慣れな方が使用すると、刃先を部分的に凹ませてしまうことがあります。凹んだ部分はまな板に当たらない為、たくあんなどを切ると、つながって切れるといった結果になりますので注意してください。特に、ハガネ製の包丁へのスチール棒の使用はお勧めできません。砥石は、色々な粗さの砥石を使用する事によって、様々な状態の包丁を良く切れる包丁へ研ぎ上げる事ができます。是非使い方研ぎ方を覚えてください。

使用する砥石について

砥石は、中に入っている砥粒の大きさにより下記のように分けられます。

種類	粒度
荒目砥石(荒砥)	100番~600番
中目砥石(中砥)	800番~1000番
仕上げ砥石	1500番~3000番

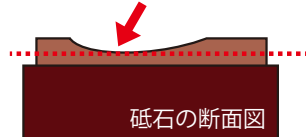
※粒度とは、砥石を構成している砥粒の大きさのことで、その砥粒の大きさは、1インチ(25.4mm)をその番手で割った値です。

1000番の砥石は、25.4mm ÷ 1000番 = 0.025mmの大きさの砥粒を使用したものです。粒度の数値が小さい番手の砥石ほど、研ぐ能力が大きくなりますが、研いだ面は荒くなります。また、砥粒の種類にGC砥粒が入った砥石は、普通のWA砥粒の砥石より砥粒自体の硬さが硬い為、研ぐ能力は大きく、研ぎづらいステンレス包丁の荒研ぎには重宝します。ただし値段が少し高めです。また、砥石をお買い上げの際は、なるべく砥石幅の広い大きな砥石を買われる事をお勧めします。かなり、研ぎやすさが違います。

- 荒目砥石は、刃が欠けた場合などたくさん研がなくてはいけない時や研ぎづらいステンレス包丁を荒研ぎする時に便利ですが、研ぎ面は荒く刃返りが大きいので、このままの刃付けでは、良く切れる刃にはなりません。
- 中目砥石は、荒目砥石で研いだ面をきれいにし、刃返りを小さくします。
- 仕上げ砥石は、更に研ぎ面をきれいにし、良く切れる刃が付きやすくなります。また、錆びにくくなります。

砥石は永い間使用しますと、中ほどがへこんで研ぎづらくなります。その場合は、砥石どうしをこすり合わせたり(専用の面直し用砥石もあります)、平らなコンクリートなどでこすって砥石面を平らな状態に修正してください。

砥石の表面が凹みます



赤点線から上を削って平らにしましょう

両刃包丁(洋包丁)の研ぎ方

■準備

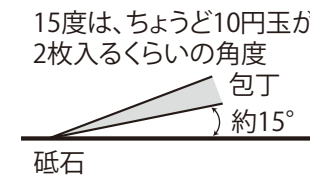
たっぷりの水の中に砥石を、5分間位浸し泡が出なくなるのを待ちます。砥石を水の中から引き上げ、濡れたフキンなどの上に置くなどして、安定性を持たせます。(ゴム台が付いた砥石もあります)

■右利き用の研ぎ方

刃先を手前にして右手で包丁の柄を握り、左手で刃先を押さえます。この時、右手の親指を包丁の腹に乗せてしっかり握ると、研ぐ際に一定の角度が保ちやすくなります。

また、包丁を斜めにして研ぎますと、砥石面を大きく使え、早く研ぎ上げることができます。ただし、研ぐ方向に対して包丁の刃先の線が水平になりますと、良い刃は付きません。

研ぎ角度は、使用目的によって異なりますが、柔らかい物だけを切る場合には10°前後、多少硬い物を切る事がある場合には、12~15°をお勧めします。一般に、家庭用包丁の場合、購入時に刃付けされている幅が砥石にピッタリと当たる角度(刃先から2mm位を砥石でこする角度)で研げば良いと思います。



次に研ぎに入ります。

一定の角度を保ち、手前から向こう側に研ぎます。

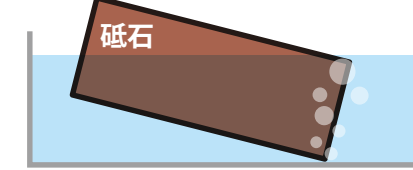
そして、向こう側から手前に戻す

時は、初心者の方は、砥石から完全に浮かせて戻す事をお勧めします。研ぎ角度がバラバラで手前に戻すと、刃先をつぶしてしまい、いつまで研いでも刃が付きません。何度か研ぎますと刃先に刃返りが付きます。左手で押さえている面の峰(みね)の方から刃先に向けて指でそっと撫でてみて、刃先にザラツキがあればOK!です。このザラツキが刃先全体に付くまで、研ぐ箇所を変えて研ぎ上げます。

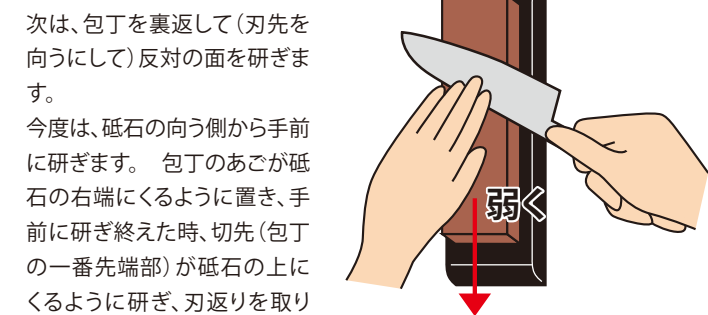
途中、砥石の水分が無くなりましたら、砥石に水をかけてください。なお、水道水をかけながら研いでも結構ですが、砥石の色に染まった水が透明にならない程度の水量(ぼたぼた程度)で行ってください。砥石の色に染まった水の中には、砥石の成分が多く含まれていますので、

片刃包丁(和包丁)の研ぎ方

和包丁、骨スキなど片刃の研ぎ方は、表側の切刃全体(刃の先端からのぎまで)が砥面に当たるように、裏側に刃返りが出来るまで研いでください。刃返りが出たら順次番手の大きな砥石に変えて表側を研ぎます。裏側は出来るだけ研がない方が良い状態で包丁を使用出来ますので、最終の砥石だけ裏側を研ぐ事をお勧めします。裏側は、刃返りを起こすくら

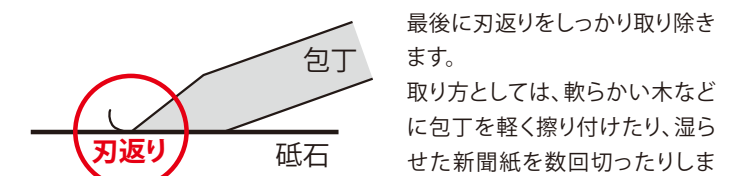


洗い流さずご使用ください。ただし、黒色に染まった時は、一度きれいに洗い流してください。



数回この作業を繰り返しますが、先ほどと同様に包丁を戻す時は、完全に砥石から浮かせる事をお勧めします。またこの時、左手の押さえる力を弱くすると、刃返りが取りやすくなります。

順次、大きな番手の砥石に変えて、同様に表裏面を研ぎ上げます。最終の砥石の番手が大きいほど(砥石の粗さが細かいほど)、良く切れる刃付けができます。



※左利き用の研ぎ方…右利き用の研ぎ方を参考にして左右を逆に考えてください。

※左利き用の研ぎ方…右利き用の研ぎ方を参考にして左右を逆に考えてください。

いの軽い気持ちで、砥石にピッタリと包丁を当て研いでください。なお、最終に使用の大きな番手の砥石で表面を研ぐ時、若干鈍角に研ぐと刃持ちを良く出来ますが、研ぎすぎますと切れ味が悪くなります。文字で書くと包丁の研ぎは難しいと思われがちですが、とにかく何度も繰り返し行っている間に慣れて上手になるものです。



masahiro-hamono.com

MASAHIRO
株式会社 マサヒロ
〒501-3994 岐阜県関市倉知90
TEL 0575-21-2100 FAX 0575-24-2155

●このカタログの記載内容は2020年10月現在のものです。
●商品は予告なく変更になる場合があります。