

# 家庭用包丁

2021

MSC

ネオステンレス

MC割込

黒打菜切

用途別

黒合板ステンレス和包丁

MS-8ステンレス和包丁

ギフトセット

砥石

包丁の研ぎ方

正広

MASAHIRO

# MSC (ステンレス)



11001  
MS-3000  
三徳型 165mm  
4978857010014



11002  
MS-3000  
剣型 180mm  
4978857010021



11006  
MS-3000  
ペテ- 120mm  
4978857010069



11011  
MS-2000  
三徳型 165mm  
4978857010113



11012  
MS-2000  
剣型 180mm  
4978857010120



11021  
MS-600  
三徳型 165mm  
4978857010212



11022  
MS-600  
剣型 195mm  
4978857010229



11031  
MS-500  
三徳型 165mm  
4978857010311



11032  
MS-500  
剣型 180mm  
4978857010328



11034  
MS-500  
薄刃型 160mm  
4978857010342

# 正広の技術の粋を集めた洋包丁の名作



11041  
MS-400  
三徳型 165mm  
4978857010410

11042  
MS-400  
剣型 180mm  
4978857010427

11044  
MS-400  
薄刃型 160mm  
4978857010441

11045  
MS-400  
三徳型(左) 165mm  
4978857110455

11049  
MS-400  
小三徳 140mm  
4978857010915

11050  
MS-400  
小剣型 155mm  
4978857010922

11046  
MS-400  
ペテー 120mm  
4978857010465

11047  
MS-400  
子供包丁 150mm  
4978857110479



11051  
MS-300  
三徳型 165mm  
4978857010519

11052  
MS-300  
剣型 180mm  
4978857010526

11054  
MS-300  
薄刃型 160mm  
4978857010540

11055  
MS-300  
文化型 160mm  
4978857010557

11056  
MS-300  
ペテー 120mm  
4978857010564

11061  
MS-200  
三徳型 165mm  
4978857010618

11062  
MS-200  
剣型 180mm  
4978857010625

11064  
MS-200  
薄刃型 160mm  
4978857010649

# ネオステンレス

当社が永年求め続けた高カーボンの究極材料です。  
粉末ハイスピード鋼を芯材に使用しています。



10501  
口金付  
三徳型 165mm  
4978857105017

10502  
口金付  
剣型 180mm  
4978857105024

10511  
三徳型 165mm  
4978857105116

10512  
剣型 180mm  
4978857105123

4

# MC割込

切れ味本位のハガネを特殊鍛造で割込加工。  
ハガネの切れ味はそのままにステンレスの利便性を兼ね備えた包丁です。



10391  
MC-900  
三徳型 165mm  
4978857003917

10392  
MC-900  
舟行型 180mm  
4978857003924

10381  
MC-800  
三徳型 165mm  
4978857003818

10382  
MC-800  
薄刃型 160mm  
4978857003825

10385  
MC-800  
舟行型 180mm  
4978857003856

10371  
MC-700  
三徳型 165mm  
4978857003719

10372  
MC-700  
薄刃型 160mm  
4978857003726

10375  
MC-700  
舟行型 180mm  
4978857003757

# 黒打菜切

昔ながらの形と柄、そして自慢の切れ味は今も手打ちの伝統を受け継ぐ鍛造技術から生まれます。



10702  
クロマックス別作  
西型 165mm 本割込  
4978857007021

10706  
クロマックス別作  
舟行型 170mm 本割込  
4978857007069

10762  
桜  
西型 165mm  
4978857007625

10782  
竹  
西型 165mm  
4978857007823

10792  
梅  
西型 165mm  
4978857007922

10752  
桃  
西型 165mm  
4978857107523

# MC割込



10301  
MC-80  
三徳型 165mm  
4978857003016

10302  
MC-80  
薄刃型 160mm  
4978857003023

10303  
MC-80  
文化型 165mm  
4978857003030

10305  
MC-80  
舟行型 180mm  
4978857103051

10321  
MC-70  
三徳型 165mm  
4978857003214

10322  
MC-70  
薄刃型 160mm  
4978857003221

# ステンレス

錆びにくくお手入れが簡単。  
シーンに合わせてさまざまな用途でご使用頂けます。



10691  
丸柄  
三徳型 165mm  
4978857106915

10692  
丸柄  
剣型 180mm  
4978857106922

10696  
丸柄  
ペテ- 120mm  
4978857106960

10687  
万能厚口 150mm  
4978857106878

10688  
万能厚口 165mm  
4978857106885

10689  
万能厚口 180mm  
4978857106892

6



11077  
パン切包丁 240mm  
4978857005010

11078  
冷凍切包丁 200mm  
4978857005027

10981  
正広別作(牛)  
三徳型 170mm  
4978857109817

10982  
正広別作(牛)  
牛刀 180mm  
4978857109824

10983  
正広別作(牛)  
牛刀 210mm  
4978857109831

10641  
両刃刺身 180mm  
4978857006918

10642  
ステンP  
両刃刺身 180mm  
4978857106427

# こども包丁

切れ味は大人の包丁と変わりません。  
刃先と刃元に丸みがあることによりお子様でも安心して使えます。



24346  
くま  
(高学年向き)  
4978857243467

24347  
うさぎ  
(低学年向き)  
4978857243474

24348  
りす  
(幼児向き)  
4978857243481

24343  
くま (左)  
(高学年向き)  
4978857243436

24344  
うさぎ (左)  
(低学年向き)  
4978857328515

24345  
りす (左)  
(幼児向き)  
4978857243450

# ハガネ

ハガネの持つ粘りから生まれる切れ味の良さは食材を活かし、より一層お料理を引き立てます。



10971  
正広別作(牛)  
三徳型 170mm  
4978857109718

10972  
正広別作(牛)  
牛刀 180mm  
4978857109725

10973  
正広別作(牛)  
牛刀 210mm  
4978857109732

# ママカット

ディンプル加工によって食材との摩擦抵抗が減り調理がスムーズにできます。



24401  
ディンプル  
三徳 165mm  
4978857244013

24409  
ディンプル  
小型三徳 145mm  
4978857244099

24411  
ディンプル  
先丸三徳 165mm  
4978857244112



経済産業省  
グッドデザイン  
選定商品

# 黒合板ステンレス和包丁

日本刀鍛錬の技術をステンレスに活かした和包丁。  
シンプルなデザインと高い機能性は「グッドデザイン」の  
折紙つきです。



10646	10603	10604	10605	10606	10607	10609
アジ切 105mm	出刃 120mm	出刃 135mm	出刃 150mm	出刃 165mm	出刃 180mm	出刃 210mm
4978857006925	4978857006031	4978857006048	4978857006055	4978857006062	4978857006079	4978857106090

# 左用



10653	10654	10655	10656	10657	10662	10663	10664	10672	10673	10682
出刃 120mm(左)	出刃 135mm(左)	出刃 150mm(左)	出刃 165mm(左)	出刃 180mm(左)	柳刃 200mm(左)	柳刃 240mm(左)	柳刃 270mm(左)	蛸引 200mm(左)	蛸引 240mm(左)	薄刃 165mm(左)
4978857106533	4978857106540	4978857106557	4978857106564	4978857106571	4978857106625	4978857106632	4978857106649	4978857106724	4978857106731	4978857106823



10612	10613	10614	10622	10623	10632	10635
柳刃 200mm	柳刃 240mm	柳刃 270mm	蛸引 200mm	蛸引 240mm	薄刃 165mm	麵切 240mm
4978857006123	4978857006130	4978857006147	4978857006222	4978857006239	4978857006321	4978857106359

# MS-8ステンレス和包丁

マサヒロ独自の高度な技術を包丁の隅々に活かし、  
優れた切れ味と高品質を生み出しています。  
使うほどに手に馴染む白木柄の本格仕上げです。



10046  
アジ切 105mm  
4978857100463

10003  
出刃 120mm  
4978857100036

10004  
出刃 135mm  
4978857100043

10005  
出刃 150mm  
4978857100050

10006  
出刃 165mm  
4978857100067

10007  
出刃 180mm  
4978857100074

# 左用



10053  
出刃 120mm(左)  
4978857100531



10055  
出刃 150mm(左)  
4978857100555



10057  
出刃 180mm(左)  
4978857100579



10062  
柳刃 210mm(左)  
4978857100623



10063  
柳刃 240mm(左)  
4978857100630



10012  
柳刃 210mm  
4978857100128



10013  
柳刃 240mm  
4978857100135



10022  
蛸引 210mm  
4978857100227



10023  
蛸引 240mm  
4978857100234



10032  
薄刃 180mm  
4978857100326



10035  
麵切 240mm  
4978857100357

# ギフトセット

「運命や未来を切り拓く」縁起の良いものとして贈り物に最適です。



11501  
MS-3000 LLS  
4978857115016



11502  
MS-3000 LL  
4978857115023



11503  
MS-3000 LS  
4978857115030



11535  
丸柄 三・出・刺  
4978857115351



11536  
丸柄 出・三・ハ  
4978857115368



11537  
丸柄 出・刺  
4978857115375



11568  
別撰 薄・出・刺  
4978857115689



11567  
別撰 出・刺  
4978857115672



11581  
5本A-SET  
4978857115818



11582  
5本B-SET  
4978857115825



11583  
5本C-SET  
4978857115832



11584  
5本D-SET  
4978857115849

# 砥石

様々な粒度・大きさがあり  
用途に合った砥石をお選び頂けます。



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

40105  
L-120  
極荒砥石  
210mm×70mm×25mm  
4978857017044



40173  
両面砥石(荒・仕上)  
600/1000  
182mm×60mm×30mm  
4978857401737

40182  
S-1500  
仕上砥石  
180mm×50mm×17mm  
4978857401829

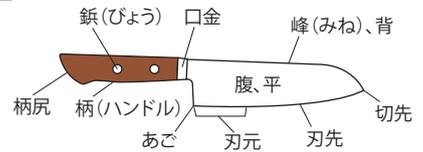
40183  
S-1000  
中砥石  
180mm×50mm×17mm  
4978857401836

40184  
S-600  
荒砥石  
180mm×50mm×17mm  
4978857017372

40118  
砥石直し  
205mm×55mm×25mm  
4978857401188

# 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



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錆を落としてください。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。次第に赤色錆が出にくくなります。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、酸化皮膜ができて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、酸化皮膜のつき具合が違います。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。

## 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、それぞれの特徴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、 $25.4\text{mm} \div 1000\text{番} = 0.025\text{mm}$ 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。

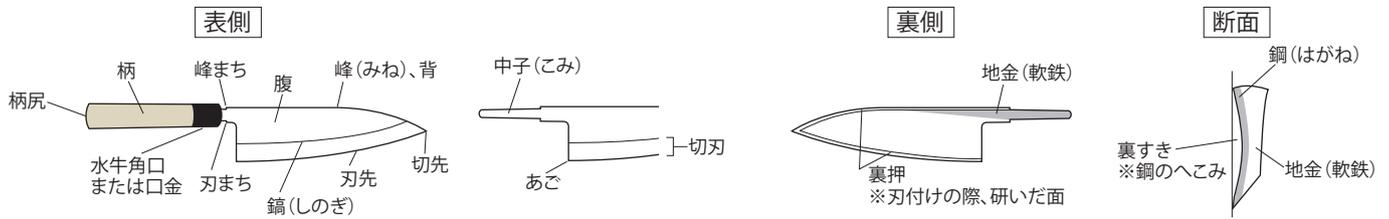
- 荒目砥石は、刃が欠けた場合などたくさん研がなくてはいけない時や研ぎづらいステンレス包丁を荒研ぎする時に便利ですが、研ぎ面は荒く刃返りが大きいので、このままの刃付けでは、良く切れる刃にはなりません。
- 中目砥石は、荒目砥石で研いだ面をきれいにし、刃返りを小さくします。
- 仕上げ砥石は、更に研ぎ面をきれいにし、良く切れる刃が付きやすくなります。また、錆びにくくなります。

砥石は永い間使用しますと、中ほどが凹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。

砥石の表面が凹んでいきます



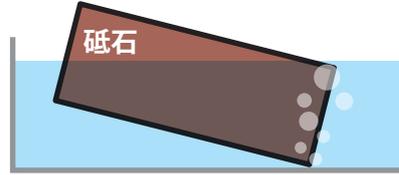
赤点線から上を削って平らにしましょう



## 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)

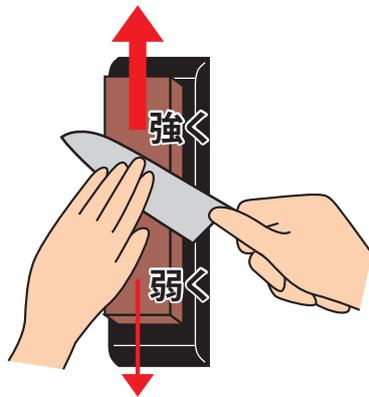
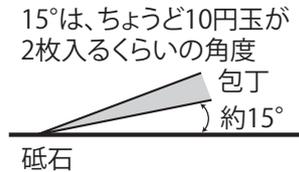


### ■右利き用の研ぎ方

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、早く研ぎ上げる事ができます。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°をお薦めします。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薦めします。

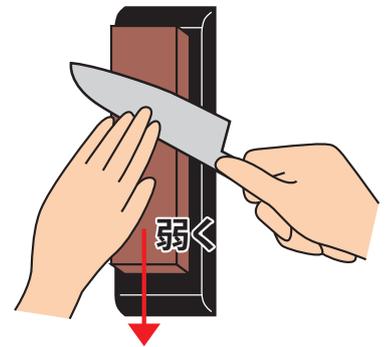
研ぎ角度がバラバラで手前に戻すと、刃先をつぶしてしまい、いつまで研いでも刃が付きません。何度か研ぎますと刃先に刃返りが付きます。左手で押さえている面の峰(みね)の方から刃先に向けて指でそつと撫でてみて、刃先にザラツキがあればOKです。このザラツキが刃先全体に付くまで、研ぐ箇所を変えて研ぎ上げます。

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、

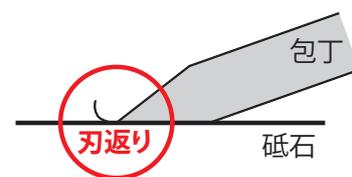
洗い流さずご使用ください。ただし、黒色に染まった時は、一度きれいに洗い流してください。

次は、包丁を裏返して(刃先を向うにして)反対の面を研ぎます。今度は、砥石の向う側から手前に研ぎます。包丁のあごが砥石の右端にくるように置き、手前に研ぎ終えた時、切先(包丁の一番先端部)が砥石の上にくるように研ぎ、刃返りを取り去ります。



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薦めします。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。



最後に刃返りをしっかり取り除きます。

取り方としては、柔らかい木などに包丁を軽く擦り付けたり、湿らせた新聞紙を数回切ったりします。最終使用の砥石の番手が

3000番で仕上げた場合は、刃返りの大きさがとても小さい為、布で軽くこすれば取れてしまいます。

\*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。

## 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、裏側に刃返りができるまで研いてください。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。

裏側はできるだけ研がない方が良い状態で包丁を使用できますので、最終の砥石だけ裏側を研ぐ事をお薦めします。裏側は、刃返りを起こすくら

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できますが、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](http://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2021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。