

# 和包丁

- 本焼
- 最上
- 特上
- 別撰
- 中華
- ステンレス和包丁
- 木鞘・砥石

正広  
MASAHIRO

# 本焼

正広作 シリーズ  
水牛八角柄付和包丁  
熟練したプロの腕にこそふさわしい  
和包丁の最高峰です。



15019 本焼 柳刃 240mm  
15020 本焼 柳刃 270mm  
15021 本焼 柳刃 300mm  
15022 本焼 柳刃 330mm  
15023 本焼 柳刃 360mm



15076 本焼 フグ引 240mm  
15077 本焼 フグ引 270mm  
15078 本焼 フグ引 300mm  
15079 本焼 フグ引 330mm  
15030 本焼 鋸引 270mm  
15031 本焼 鋸引 300mm  
15032 本焼 鋸引 330mm  
15033 本焼 鋸引 360mm



15005 本焼 出刃 150mm  
15006 本焼 出刃 165mm  
15007 本焼 出刃 180mm  
15008 本焼 出刃 195mm  
15009 本焼 出刃 210mm



15039 本焼 薄刃 180mm  
15040 本焼 薄刃 195mm  
15041 本焼 薄刃 210mm  
15042 本焼 薄刃 225mm  
15043 本焼 薄刃 240mm  
15050 本焼 鎌型薄刃 210mm  
15051 本焼 鎌型薄刃 225mm  
15052 本焼 鎌型薄刃 240mm



正広作 シリーズ

水牛柄付和包丁 (本震研)

日本料理の繊細さを表現する巧みな切れ味。  
使いやすさには定評があります。



15437 最上 薄刃 150mm	15438 最上 薄刃 165mm	15439 最上 薄刃 180mm	15440 最上 薄刃 195mm	15441 最上 薄刃 210mm	15443 最上 薄刃 240mm
-------------------------	-------------------------	-------------------------	-------------------------	-------------------------	-------------------------



15417 最上 柳刃 180mm	15418 最上 柳刃 210mm	15419 最上 柳刃 240mm	15420 最上 柳刃 270mm	15421 最上 柳刃 300mm	15422 最上 柳刃 330mm	15423 最上 柳刃 360mm	15429 最上 蛸引 240mm	15430 最上 蛸引 270mm	15431 最上 蛸引 300mm	15432 最上 蛸引 330mm	15433 最上 蛸引 360mm
-------------------------	-------------------------	-------------------------	-------------------------	-------------------------	-------------------------	-------------------------	-------------------------	-------------------------	-------------------------	-------------------------	-------------------------



15477 最上 フグ引 270mm	15478 最上 フグ引 300mm	15479 最上 フグ引 330mm	15448 最上 鎌型薄刃 180mm	15450 最上 鎌型薄刃 210mm	15452 最上 鎌型薄刃 240mm
--------------------------	--------------------------	--------------------------	---------------------------	---------------------------	---------------------------



15401 出刃 90mm	15402 出刃 105mm	15403 最上 出刃 120mm	15404 最上 出刃 135mm	15405 最上 出刃 150mm	15406 最上 出刃 165mm	15407 最上 出刃 180mm	15408 最上 出刃 195mm	15409 最上 出刃 210mm	15411 最上 出刃 240mm	15412 最上 出刃 270mm	15413 最上 出刃 300mm
------------------	-------------------	-------------------------	-------------------------	-------------------------	-------------------------	-------------------------	-------------------------	-------------------------	-------------------------	-------------------------	-------------------------



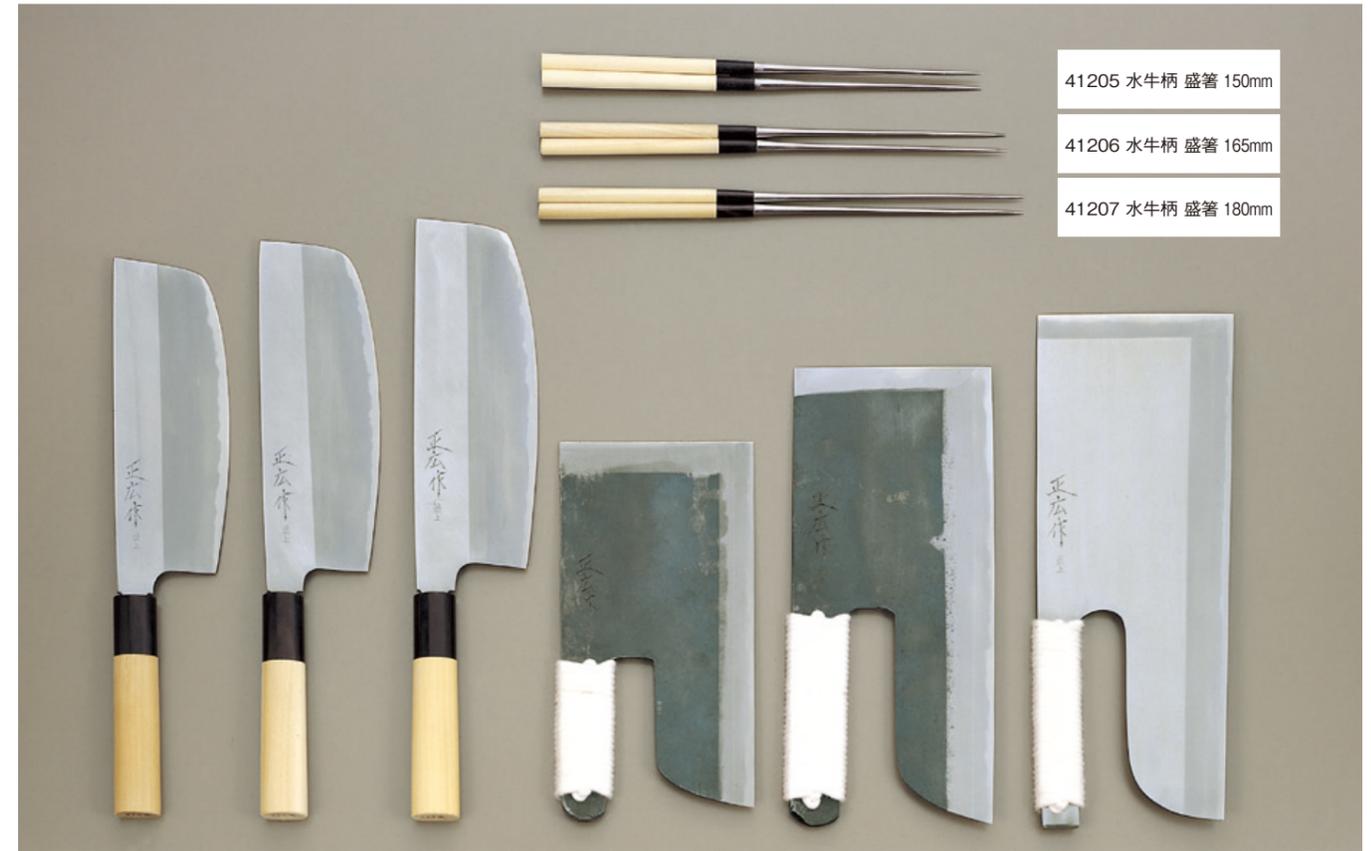
15494 最上 ハモ裂  
 15492 最上 鱧裂 大阪型  
 15493 最上 鱧裂 名古屋型  
 15491 最上 鱧裂 京型  
 15481 最上 比ね裂 120mm  
 15482 最上 比ね裂 135mm  
 15483 最上 比ね裂 150mm  
 15484 最上 比ね裂 165mm  
 15485 最上 鱧裂 180mm  
 15487 最上 鱧裂 210mm  
 15489 最上 鱧裂 240mm  
 15434 最上 むぎもの包丁 180mm  
 15435 最上 むぎもの包丁 210mm



15447 最上 マグロ切 660mm(サヤ付)  
 15446 最上 マグロ切 600mm(サヤ付)



15461 最上 身卸出刃 180mm  
 15462 最上 身卸出刃 210mm  
 15463 最上 身卸出刃 240mm  
 15453 最上 相出刃 180mm  
 15454 最上 相出刃 210mm  
 15455 最上 相出刃 240mm  
 15456 最上 舟行 150mm  
 15457 最上 舟行 165mm  
 15458 最上 舟行 180mm  
 15460 最上 舟行 210mm



41205 水牛柄 盛箸 150mm  
 41206 水牛柄 盛箸 165mm  
 41207 水牛柄 盛箸 180mm

15468 最上 寿司切 210mm  
 15469 最上 寿司切 225mm  
 15470 最上 寿司切 240mm  
 15497 最上 うどん切 240mm 約600g  
 15496 最上 そぼ切(黒打) 300mm 約700g  
 15495 最上 そぼ切(磨ぎ) 330mm 約800g



15444 最上 ハモ切 270mm  
 15445 最上 ハモ切 300mm  
 15472 最上 鮭出刃 240mm  
 15473 最上 鮭出刃 270mm  
 15474 最上 鮭出刃 300mm  
 15464 最上 黒出刃 180mm  
 15465 最上 黒出刃 210mm  
 15466 最上 黒出刃 240mm

# 特

正広作 シリーズ

PC柄付和包丁 (ボカシ研)

一丁ごとに確かな品質。  
最高級の鋼を使った正広の自信作です。



15898	15838	15839	15840	15841	15843
特上	特上	特上	特上	特上	特上
薙切 240mm	薄刃 165mm	薄刃 180mm	薄刃 195mm	薄刃 210mm	薄刃 240mm



15817	15818	15819	15820	15821	15822	15823	15829	15830	15831	15832	15833
特上											
柳刃 180mm	柳刃 210mm	柳刃 240mm	柳刃 270mm	柳刃 300mm	柳刃 330mm	柳刃 360mm	蛸引 240mm	蛸引 270mm	蛸引 300mm	蛸引 330mm	蛸引 360mm



15872	15873	15874	15881	15882	15883
特上	特上	特上	特上	特上	特上
鮭出刃 240mm	鮭出刃 270mm	鮭出刃 300mm	薄出刃 180mm	薄出刃 210mm	薄出刃 240mm



15884	15885	15804	15805	15806	15807	15808	15809	15811	15812	15813
特上	特上	特上	特上	特上	特上	特上	特上	特上	特上	特上
薄出刃 270mm	薄出刃 300mm	出刃 135mm	出刃 150mm	出刃 165mm	出刃 180mm	出刃 195mm	出刃 210mm	出刃 240mm	出刃 270mm	出刃 300mm

# 別撰

平広作 シリーズ

PC柄付和包丁(霞研)

使うほどに手に馴染む本格仕上げの  
意匠性、切れ味は格別です。



16238 別撰 薄刃 165mm  
16239 別撰 薄刃 180mm  
16240 別撰 薄刃 195mm  
16241 別撰 薄刃 210mm  
16242 別撰 薄刃 225mm  
16243 別撰 薄刃 240mm



16217 別撰 柳刃 180mm  
16218 別撰 柳刃 210mm  
16219 別撰 柳刃 240mm  
16220 別撰 柳刃 270mm  
16221 別撰 柳刃 300mm  
16222 別撰 柳刃 330mm  
16223 別撰 柳刃 360mm  
16228 別撰 蛸引 210mm  
16229 別撰 蛸引 240mm  
16230 別撰 蛸引 270mm  
16231 別撰 蛸引 300mm  
16232 別撰 蛸引 330mm  
16233 別撰 蛸引 360mm



41417 すげ替え用 PC柄 柳刃 180mm  
41418 すげ替え用 PC柄 柳刃 210mm  
41419 すげ替え用 PC柄 柳刃 240mm  
41420 すげ替え用 PC柄 柳刃 270mm  
41438 すげ替え用 PC柄 薄刃 165mm  
41439 すげ替え用 PC柄 薄刃 180mm



41403 すげ替え用 PC柄 出刃 120mm  
41404 すげ替え用 PC柄 出刃 135mm  
41405 すげ替え用 PC柄 出刃 150mm  
41406 すげ替え用 PC柄 出刃 165mm  
41407 すげ替え用 PC柄 出刃 180mm  
41447 すげ替え用 PC柄 菜切



16201 出刃 90mm  
16202 出刃 105mm  
16246 アジ切 105mm

16203 別撰 出刃 120mm  
16204 別撰 出刃 135mm  
16205 別撰 出刃 150mm  
16206 別撰 出刃 165mm  
16207 別撰 出刃 180mm  
16208 別撰 出刃 195mm  
16209 別撰 出刃 210mm  
16211 別撰 出刃 240mm  
16212 別撰 出刃 270mm  
16213 別撰 出刃 300mm

●この他、各種、各サイズも取り揃えております。  
●水牛柄もあります。(受注生産)

●左用は5割増(受注生産)

# 中華

## 正広作 シリーズ

厚さ、長さ、幅など豊富なバリエーション。  
料理の特長を十分に研究し、一流コックの  
ニーズに応えた逸品です。



40835 中華 TX-305  
ステンレス三合鋼 約200g  
160mm×85mm  
**生産終了**

40840 中華 TX-315  
ステンレス三合鋼 約270g  
160mm×85mm  
**生産終了**

40843 中華 TX-403  
ステンレス三合鋼 約170g  
180mm×70mm  
**生産終了**

40848 中華 TX-413  
ステンレス三合鋼 約250g  
180mm×70mm  
**生産終了**



40801 中華 H-1  
本鍛造 約700g  
225mm×110mm  
**生産終了**

40802 中華 H-2  
本鍛造 約600g  
225mm×110mm  
**生産終了**

40803 中華 H-3  
本鍛造 約500g  
225mm×110mm  
**生産終了**

40806 中華 M-1  
本鍛造 約650g  
225mm×100mm  
**生産終了**

40807 中華 M-2  
本鍛造 約550g  
225mm×100mm  
**生産終了**

40808 中華 M-3  
本鍛造 約450g  
225mm×100mm  
**生産終了**



40839 中華 TX-314  
ステンレス三合鋼 約340g  
195mm×95mm  
**生産終了**

40833 中華 TX-303  
ステンレス三合鋼 約280g  
205mm×105mm  
**生産終了**

40838 中華 TX-313  
ステンレス三合鋼 約420g  
205mm×105mm  
**生産終了**

40981 彫花刀  
ステンレス  
125mm



40871 中華 TS-101  
ステンレス製 約240g  
175mm×85mm

40873 中華 TS-103  
ステンレス製 約290g  
195mm×97mm

40874 中華 TS-104  
ステンレス製 約320g  
210mm×105mm

40881 中華 TS-201  
ステンレス製 約300g  
175mm×85mm

40883 中華 TS-203  
ステンレス製 約390g  
195mm×97mm

40884 中華 TS-204  
ステンレス製 約440g  
210mm×105mm



40851 中華 TX-501  
ステンレス三合鋼 約250g  
165mm×75mm  
**生産終了**

40852 中華 TX-502  
ステンレス三合鋼 約280g  
180mm×80mm  
**生産終了**

40861 中華 TX-601  
ステンレス三合鋼 約170g  
165mm×75mm  
**生産終了**

40862 中華 TX-602  
ステンレス三合鋼 約190g  
180mm×80mm  
**生産終了**



40811 中華 TX-101  
ステンレス三合鋼 約240g  
175mm×85mm

40813 中華 TX-103  
ステンレス三合鋼 約290g  
195mm×97mm

40814 中華 TX-104  
ステンレス三合鋼 約320g  
210mm×105mm

40821 中華 TX-201  
ステンレス三合鋼 約330g  
175mm×85mm

40823 中華 TX-203  
ステンレス三合鋼 約420g  
195mm×97mm

40824 中華 TX-204  
ステンレス三合鋼 約470g  
210mm×105mm

# ステンレス和包丁 正広作シリーズ



経済産業省  
グッドデザイン  
選定商品



日本刀鍛錬の技術をステンレスに生かした和包丁。  
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 アジ切 105mm    10603 出刃 120mm    10604 出刃 135mm    10605 出刃 150mm    10606 出刃 165mm    10607 出刃 180mm    10609 出刃 210mm

## 左用



10653 出刃 120mm(左)    10654 出刃 135mm(左)    10655 出刃 150mm(左)    10656 出刃 165mm(左)    10657 出刃 180mm(左)    10662 柳刃 200mm(左)    10663 柳刃 240mm(左)    10664 柳刃 270mm(左)    10672 蛸引 200mm(左)    10673 蛸引 240mm(左)    10682 薄刃 165mm(左)



10612 柳刃 200mm    10613 柳刃 240mm    10614 柳刃 270mm    10622 蛸引 200mm    10623 蛸引 240mm    10632 薄刃 165mm    10635 薙切 240mm

# ステンレス和包丁 正広作 MS-8 シリーズ

MS-8ステンレス和包丁は、マサヒロ独自の高度な技術を包丁の隅々に生かし、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。



# 木鞘



41518	41519	41520	41521	41522	41523	41528	41529	41530	41531	41532	41533
木鞘柳刃	木鞘柳刃	木鞘柳刃	木鞘柳刃	木鞘柳刃	木鞘柳刃	木鞘鞘引	木鞘鞘引	木鞘鞘引	木鞘鞘引	木鞘鞘引	木鞘鞘引
210mm	240mm	270mm	300mm	330mm	360mm	210mm	240mm	270mm	300mm	330mm	360mm



41541  
木鞘薄刃 210mm

41550  
木鞘鎌型薄刃 210mm

41504	41505	41506	41507	41509	41510	41511
木鞘出刃						
135mm	150mm	165mm	180mm	210mm	225mm	240mm

●この他、各種、各サイズも取り揃えております。(受注生産含む)

# 砥石



40125	40112	40113	40114	40117	40116
5L-120	LL-1500	LL-1000	LL-600	LL-180	LL-100
大型荒砥石	仕上げ砥石	中砥石	荒砥石	極荒砥石	極荒砥石
235mm×100mm×76mm	210mm×73mm×60mm	210mm×73mm×60mm	210mm×73mm×50mm	210mm×73mm×60mm	210mm×73mm×60mm



40101	40102	40103	40104	40106	40118
L-3000	L-1500	L-1000	L-600	L-180	砥石直し
超仕上げ砥石	仕上げ砥石	中砥石	荒砥石	極荒砥石	砥石直し
210mm×70mm×25mm	210mm×70mm×25mm	210mm×70mm×25mm	210mm×70mm×25mm	210mm×70mm×25mm	205mm×55mm×25mm



40152	40153	40154	40156	40173	40182	40183	40184
M-1500	M-1000	M-600	M-180	両面砥石	S-1500	S-1000	S-600
仕上げ砥石	中砥石	荒砥石	極荒砥石	荒・仕上げ	仕上げ砥石	中砥石	荒砥石
190mm×65mm×17mm	190mm×65mm×17mm	190mm×65mm×17mm	190mm×65mm×17mm	182mm×60mm×30mm	180mm×50mm×17mm	180mm×50mm×17mm	180mm×50mm×17mm



- 商品は予告なく変更になる場合があります。
- このカタログの記載内容は2018年2月現在のものです。

**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  
<http://www.masahiro-hamono.com>