



2026



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

Contents

- 業務用P5-24
- 和包丁 P25-28
- 家庭用 P29-36



【目次】

■業務用 ステンレス

MV-本焼	6-7
MV-S	8-9
MV-P	10-11
MV口金	12-13
MV黒合板	14-16
MV-L	17
正広作中華	18

■業務用 ハガネ

正広作口金	20-21
正広作ローズ	22
特殊包丁	23-24
ヤスリ棒	24

■和包丁

黒合板ステンレス和包丁	26-27
MS-8ステンレス和包丁	28

■家庭用

MSC	30-31
ネオステンレス	32
MC割込	32
ステンレス	33
こども包丁	33
ギフトセット	34
包丁ケース / ナイフブロック	35
砥石	36

包丁の研ぎ方	38-39
--------------	-------

業務用 ステンレス

MV-本焼
MV-S
MV-P
MV口金
MV黒合板
MV-L
正広作中華

〈マサヒロ 主な使用鋼材〉

●ステンレス

MRS-30 (1.02~1.12% C)	58~59 (HRC)
MBS-26 (0.85~0.95% C)	58~59 (HRC)
AUS-8 (0.70~0.75% C)	58~59 (HRC)

●ハガネ

V特2 (1.05% C)	59~60 (HRC)
SK-4 (0.90~1.00% C)	59~60 (HRC)

MV-本焼 (ステンレス)

HACCP対応

14801
MV-本焼
ペテ- 90mm
4978857148014



14802
MV-本焼
ペテ- 120mm
4978857148021



14804
MV-本焼
ペテ- 150mm
4978857148045



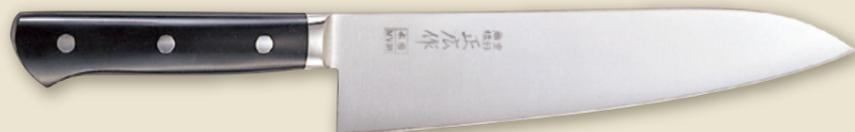
14823
MV-本焼
三徳型 175mm
4978857148236



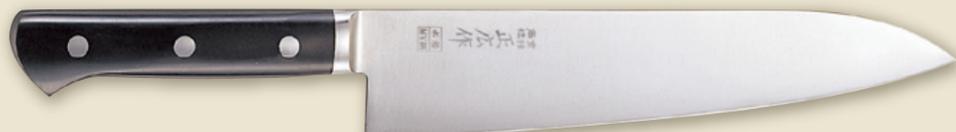
14810
MV-本焼
牛刀 180mm
4978857148106



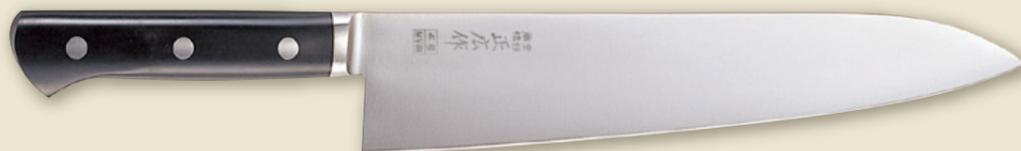
14811
MV-本焼
牛刀 210mm
4978857148113



14812
MV-本焼
牛刀 240mm
4978857148120



14813
MV-本焼
牛刀 270mm
4978857148137

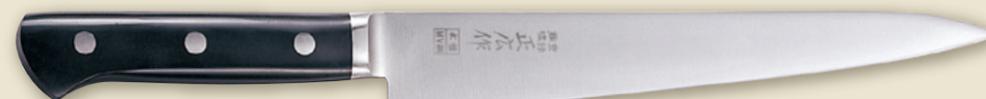


14814
MV-本焼
牛刀 300mm
4978857148144

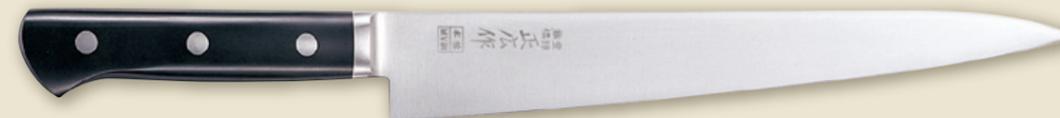


耐久性に優れた抗菌剤入りアセタール・コポリマー樹脂を使用したシリーズ。
刀身は、錆に強く切れ味の持続性に優れたハイカーボンステンレス鋼「MBS-26」を使用。
刃付職人により、手研ぎで仕上げています。

14817
MV-本焼
筋引 240mm
4978857148175



14818
MV-本焼
筋引 270mm
4978857148182



14806
MV-本焼
骨透角
4978857148069



14871
MV-本焼
ボニング 160mm
4978857148717



14872
MV-本焼
ボニング 160mmFlex
4978857148724



14881
MV-本焼
ディンプル 210mm
4978857148816



14882
MV-本焼
ディンプル 240mm
4978857148823



14887
MV-本焼
サーモン 240mm
4978857148878



14888
MV-本焼
サーモン 270mm
4978857148885



モリブデン・バナジウム

MV-S (ステンレス)

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



モリブデン・バナジウム

MV-P (ステンレス)

HACCP対応

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。

各サイズ6色から選べます。



14502
MV-P
ペテー 120mm(緑)
4978857145020



14504
MV-P
ペテー 150mm(緑)
4978857145044



14723
MV-P
三徳型 165mm(黄)
4978857147239



14710
MV-P
牛刀 180mm(黄)
4978857147109



14411
MV-P
牛刀 210mm(赤)
4978857144115



14412
MV-P
牛刀 240mm(赤)
4978857144122



14613
MV-P 牛刀 270mm(白)
4978857146133



14614
MV-P 牛刀 300mm(白)
4978857146140



14317
MV-P 筋引 240mm(黒)
4978857143170



14318
MV-P 筋引 270mm(黒)
4978857143187



13906
MV-P 骨透角 150mm(紫)
4978857139067



13908
MV-P 骨透丸 150mm(紫)
4978857139081



13942
MV-P 波刃 240mm(紫)
4978857139425

※こちらは紫のみ

モリブデン・バナジウム

MV口金 (ステンレス)

口金：刀身とハンドル間の金属

ステンレス業務用包丁の基準となる定番モデル。

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。



13802 MV口金 ペテ-120mm(左) 4978857138022

13804 MV口金 ペテ-150mm(左) 4978857138046

13823 MV口金 三徳型 175mm(左) 4978857138237

13810 MV口金 牛刀 180mm(左) 4978857138107

13811 MV口金 牛刀 210mm(左) 4978857138114

13812 MV口金 牛刀 240mm(左) 4978857138121

13813 MV口金 牛刀 270mm(左) 4978857138138

13814 MV口金 牛刀 300mm(左) 4978857138145

13815 MV口金 牛刀 330mm(左) 4978857138152

13817 MV口金 筋引 240mm(左) 4978857138176

13818 MV口金 筋引 270mm(左) 4978857138183

13806 MV口金 骨透角(左) 4978857138060

13808 MV口金 骨透丸(左) 4978857138084

MV黒合板 (ステンレス)

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。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。



14008
骨透(丸)
145mm
4978857014081



14006
骨透(角)
145mm
4978857014067



14071
ボーニング
160mm
4978857140711



14072
ボーニング
160mm Flex
4978857140728



14061
カービング
200mm
4978857140612



14062
カービング
200mm Flex
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



モリブデン・バナジウム

MV-L (ステンレス)

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、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



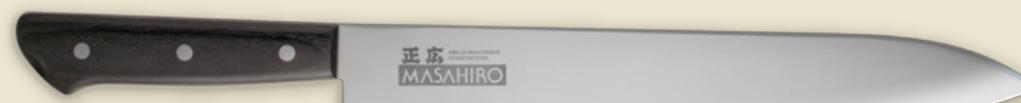
14112
MV-L 牛刀 240mm
4978857141121



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



正広作 中華

厚さ、長さ、幅など豊富なバリエーション。鋼材も、2タイプから選べます。

TSシリーズ 鋼材：MBS-26



40871 中華 TS-101 ステンレス製 約240g 175mm×85mm 4978857408712	40873 中華 TS-103 ステンレス製 約290g 195mm×97mm 4978857408736	40874 中華 TS-104 ステンレス製 約320g 210mm×105mm 4978857408743	40881 中華 TS-201 ステンレス製 約300g 175mm×85mm 4978857408279	40883 中華 TS-203 ステンレス製 約390g 195mm×97mm 4978857408835	40884 中華 TS-204 ステンレス製 約440g 210mm×105mm 4978857408842
---	---	--	---	---	--

TXシリーズ 鋼材：クロマックス(三合鋼)



40811 中華 TX-101 ステンレス三合鋼 約240g 175mm×85mm 4978857408118	40813 中華 TX-103 ステンレス三合鋼 約290g 195mm×97mm 4978857408132	40814 中華 TX-104 ステンレス三合鋼 約320g 210mm×105mm 4978857408149	40821 中華 TX-201 ステンレス三合鋼 約330g 175mm×85mm 4978857408217	40823 中華 TX-203 ステンレス三合鋼 約420g 195mm×97mm 4978857408231	40824 中華 TX-204 ステンレス三合鋼 約470g 210mm×105mm 4978857408248
---	---	--	---	---	--

業務用 ハガネ

- 正広作口金
- 正広作ローズ
- 特殊包丁
- ヤスリ棒

正広作 口金 (ハガネ)

鋼材:V特2



- | | | | | | | | | | |
|---|---|---|--|--|--|---|---|--|---|
| 13006
口金付
骨透 角 150mm
4978857011066 | 13008
口金付
骨透 丸 150mm
4978857011080 | 13024
口金付
ガラスキ 180mm
4978857011240 | 13026
口金付
小間切 240mm
4978857011264 | 13027
口金付
小間切 270mm
4978857011271 | 13028
口金付
小間切 300mm
4978857011288 | 13046
口金付
巾広冷凍 270mm
4978857011462 | 13047
口金付
巾広冷凍 300mm
4978857011479 | 13049
口金付
冷凍切 300mm
4978857130491 | 13044
口金付
滑止付 牛刀 300mm
4978857130446 |
|---|---|---|--|--|--|---|---|--|---|

左用



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

13002
口金付 ペテ- 120mm
4978857011028



13003
口金付 ペテ- 135mm
4978857011035



13004
口金付 ペテ- 150mm
4978857011042



13023
口金付 三徳型175mm
4978857011233



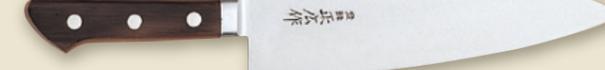
13035
口金付 薄刃型 165mm
4978857130354



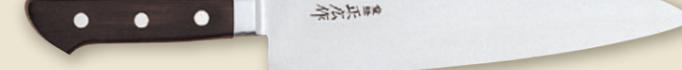
13010
口金付 牛刀 180mm
4978857011103



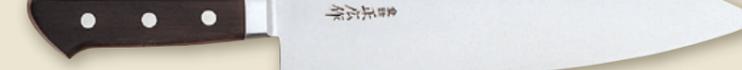
13011
口金付 牛刀 210mm
4978857011110



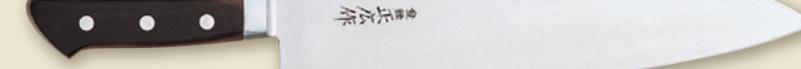
13012
口金付 牛刀 240mm
4978857011127



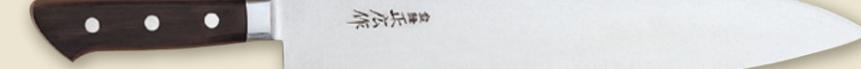
13013
口金付 牛刀 270mm
4978857011134



13014
口金付 牛刀 300mm
4978857011141



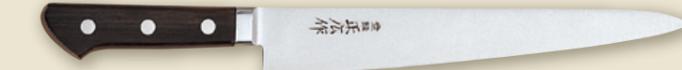
13015
口金付 牛刀 330mm
4978857011158



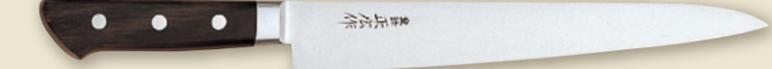
13016
口金付 牛刀 360mm
4978857011165



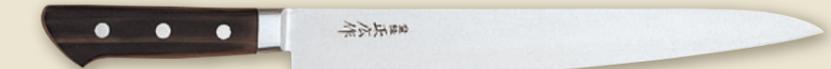
13017
口金付 筋引 240mm
4978857011172



13018
口金付 筋引 270mm
4978857011189



13019
口金付 筋引 300mm
4978857011196



正広作 ローズ (ハガネ)

鋼材:SK-4



13402	13404	13406	13408	13423	13424	13425	13431	13420	13421	13422	13426	13427	13428
ローズ													
ベテ- 120mm	ベテ- 150mm	骨透 角 150mm	骨透 丸 150mm	三徳型 175mm	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
4978857012025	4978857012049	4978857012063	4978857012087	4978857012230	4978857012247	4978857012254	4978857012315	4978857012209	4978857012216	4978857012223	4978857012261	4978857012278	4978857012285

特殊包丁



40959	40960	40961	40971	40972
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
ステンレス	ステンレス	ステンレス	ハガネ	ハガネ
4978857409597	4978857409603	4978857024318	4978857024417	4978857024424



13410	13411	13412	13413	13414	13415	13416	13417	13418	13494	13495	13496
ローズ											
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	チョッパー 120mm	チョッパー 150mm	チョッパー 180mm
4978857012100	4978857012117	4978857012124	4978857012131	4978857012148	4978857012155	4978857012162	4978857012179	4978857012186	4978857134949	4978857134956	4978857134963



10641	10642	41101	41102	41103	41105	41106
両刃刺身 180mm	P両刃刺身 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)
4978857006918	4978857106427	ハガネ	ステンレス	ステンレス	ステンレス	ステンレス
		4978857411019	4978857411026	4978857411033	4978857411057	4978857411064

和包丁

黒合板ステンレス和包丁

MS-8ステンレス和包丁



- | | | | | | | | |
|---|---|---|--|--|--|--|---|
| 19102
生ハムトリングナイフ
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 |
|---|---|---|--|--|--|--|---|

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
セラミック
250mm
4978857405827 | 40581
ハンドシャープナー
セラミック
200mm
4978857022314 |
|---|---|--|--|---|---|---|---|---|---|---|

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機能性に優れたシリーズです。

鋼材:MBS-26
(アジ切はAUS-8)



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



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

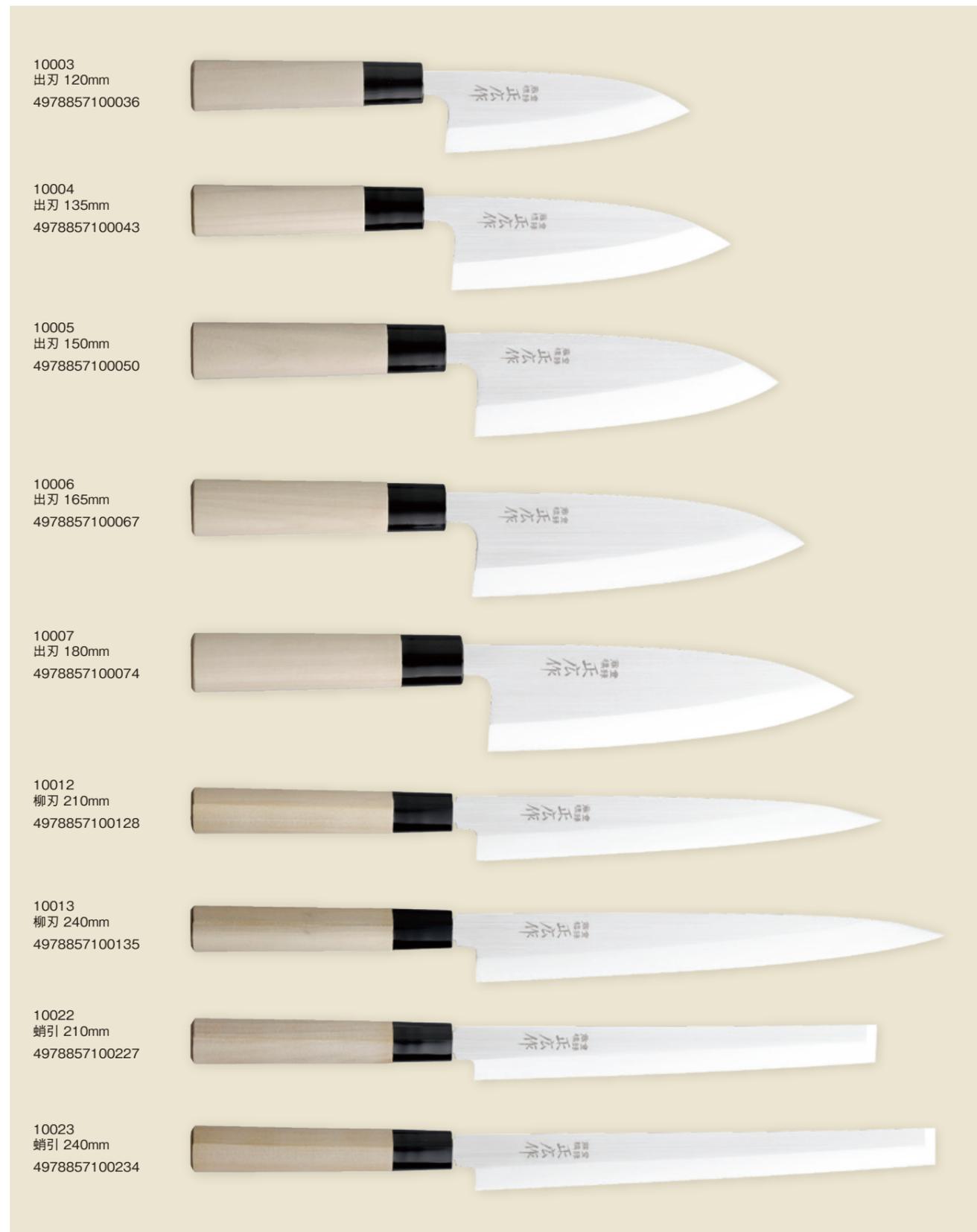


10612	10613	10614	10622	10623	10632	10635
柳刃 200mm	柳刃 240mm	柳刃 270mm	蛸引 200mm	蛸引 240mm	薄刃 165mm	麵切 240mm
4978857006123	4978857006130	4978857006147	4978857006222	4978857006239	4978857006321	4978857106359

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。

鋼材:AUS-8



家庭用

MSC
ネオステンレス
MC割込
ステンレス
こども包丁
ギフトセット

包丁ケース / ナイフブロック

砥石 包丁の研ぎ方

すげ替え用の柄はMS-8シリーズ専用(有償)をご使用ください。

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
--	---	--	--	---

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- 120mm 4978857010465	11047 MS-400 子供包丁 150mm 4978857110479
---	--	---	--	---	---	---	--



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
---	--	---	--	---



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- 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

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
ペテー 120mm
4978857106960

11077
パン切包丁 240mm
4978857005010

11078
冷凍切包丁 200mm
4978857005027

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

10371
MC-700
三徳型 165mm
4978857003719

10372
MC-700
薄刃型 160mm
4978857003726

10375
MC-700
舟行型 180mm
4978857003757

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

こども包丁

切れ味は大人用の包丁と同じです。
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

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。



11001 11002 11006

11001 11002

11001 11006

11501
MS-3000 LLS
4978857115016

11502
MS-3000 LL
4978857115023

11503
MS-3000 LS
4978857115030



10691 10605 10612

10605 10691 10696

10605 10612

16238 16205 16218

16205 16218

11535
丸柄 三・出・刺
4978857115351

11536
丸柄 出・三・へ
4978857115368

11537
丸柄 出・刺
4978857115375

11568
別撰 薄・出・刺
4978857115689

11567
別撰 出・刺
4978857115672



15418 11001 11006
15405 11002

10612 10691 10696
10605 10692

16218 10691 10696
16205 10692

11077 11051 11056
11078 11052

11581
5本A-SET
4978857115818

11582
5本B-SET
4978857115825

11583
5本C-SET
4978857115832

11584
5本D-SET
4978857115849

包丁ケース(洋包丁用)

日本製

・国内縫製、丈夫なデニム素材
・洋包丁を6本以上収納可能

・待ち運びに便利な
1~2本用



41790
包丁布巻ケース
4978857417905

41789
包丁スリーブ
ケース(大)
4978857417899



刀身210mmまで



41788
包丁スリーブケース(小)
4978857417882



刀身180mmまで

●専用紙スリーブ付き ※包丁は別売です

ナイフブロック



41793
ナイフブロック
4978857417936

●マグネット付き ※包丁は別売です

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
---	---	--	---	---



— 日本の刃物の伝統を あなたの手で 未来へ —



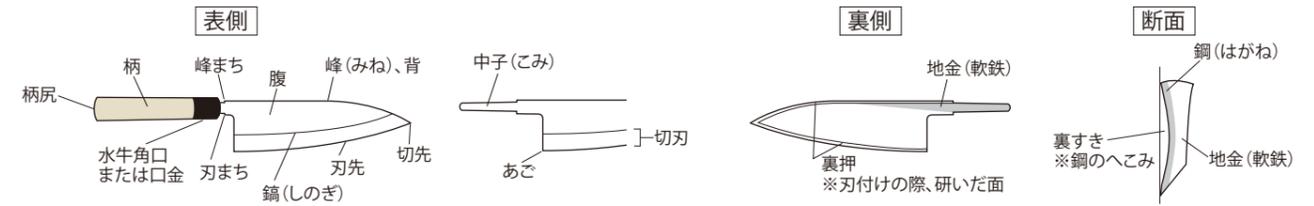
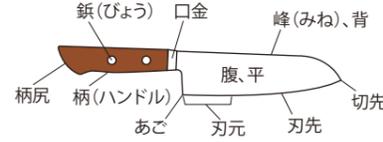
株式会社マサヒロでは主に業務用の製造をしております。
包丁づくり、ものづくりに興味のある方、ご連絡をお待ちしております。

TEL 0575-21-2100 masahiro-hamono.com



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。

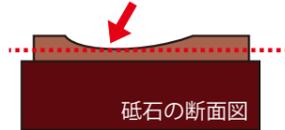
1000番の砥石は、25.4mm ÷ 1000番 = 0.025mmの大きさの砥粒を使用したものです。粒度の数値が小さい番手の砥石ほど、研ぐ能力が大きくなりますが、研いだ面は荒くなります。

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、研ぐ能力が大きく、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

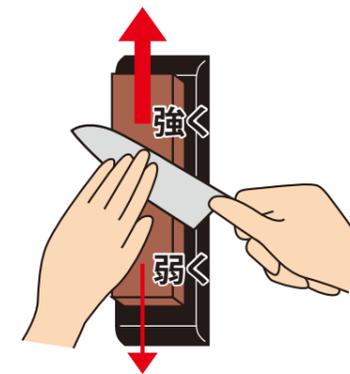
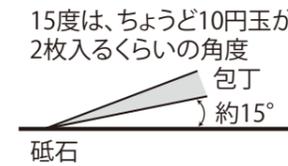
たっぷりの水の中に砥石を、5分間位浸し泡が出なくなるのを待ちます。砥石を水の中から引き上げ、濡れたフキンなどの上に置くなどして、安定性を持たせます。(ゴム台が付いた砥石もあります)

■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。

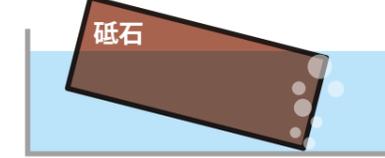
そして、向こう側から手前に戻す

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、

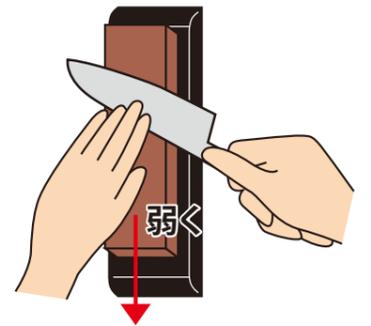
片刃包丁(和包丁)の研ぎ方

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。

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。

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。

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

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