

包丁

刺身包丁(大)	・・・・・・・・・・・・・・・・	2 ページ
刺身包丁(中)	・・・・・・・・・・・・・・・・	3 ページ
刺身包丁(小)	・・・・・・・・・・・・・・・・	4 ページ
出刃包丁	・・・・・・・・・・・・・・・・	5 ページ
菜切り包丁 (角型) 手打ち製	・・・・・・・・	6 ページ
文化包丁 (剣型)	・・・・・・・・・・・・・・・・	7 ページ
アジ切り包丁(小出刃)	・・・・・・・・・・・・・・・・	8 ページ

刺身包丁(大)



販売価格(税込)： 26,000 円

河政刃物

銘は「政吉」。鋼は白紙 2 号を使用しています。

My 包丁でお刺身をつくりたい、こだわりの人にピッタリの刺身包丁です。
手打ち鍛造品なので、切れ味が違います。

全長(柄を含む) 38 cm

刃渡り 24 cm

重量 約 170g

料理の新境地を開いてみてください。

柄はクリの木を燻して黒色柄に仕上げました。

* 送料無料商品

* 受注生産品 在庫ございません。

* 納期：1 か月程

刺身包丁(中)



販売価格(税込)： 16,000 円

河政刃物

銘は「政吉」。鋼は白紙 2 号を使用しています。

My 包丁でお刺身をつくりたい、こだわりの人にピッタリの刺身包丁です。
手打ち鍛造品なので、切れ味が違います。

全長(柄を含む) 31 cm

刃渡り 18 cm

重量 約 100g

料理の新境地を開いてみてください。

柄はクリの木を燻して黒色柄に仕上げました。

* 送料無料商品

* 受注生産品 在庫ございません。

* 納期：3～4 週間

刺身包丁(小)



販売価格(税込)： 10,000 円

河政刃物

銘は「政吉」。鋼は白紙 2 号を使用しています。

My 包丁でお刺身をつくりたい、こだわりの人にピッタリの刺身包丁です。
手打ち鍛造品なので、切れ味が違います。

全長(柄を含む) 27.5 cm

刃渡り 15.5 cm

重量 約 90g

料理の新境地を開いてみてください。

柄はクリの木を燻して黒色柄に仕上げました。

* 送料お客様負担 ご注文後にご連絡します。

* 受注生産品 在庫ございません。

* 納期：3～4 週間

出刃包丁



販売価格(税込)： 25,000 円

河政刃物

出刃包丁は、ご注文サイズで製作いたします。
大きい出刃包丁では、全長 31.5 cm、刃渡り 18 cm、重量約 300g で、
価格は 25,000 円(税込)となります。

全長(柄を含む) 29.5 cm

刃渡り 16 cm

重量 約 260g

本格的な出刃包丁です。

手打ち鍛造品。鋼は白紙 2 号。片刃。サイズは一般的な魚用です。

* 送料無料商品

* 受注生産品 在庫ございません。

* 納期：3～4 週間

菜切り包丁 (角型) 手打ち製



販売価格(税込)： 10,000 円

河政刃物

庭用にも本格的にも使える切れ味の良さを誇る鍛造品です。

銘は「政吉」。鋼は白紙 2 号を使用。

鑿、彫刻刀を作るかたわら、手打ちの包丁に取り組んで 10 年。

柄はクリの木で、燻し黒色の痛みにくい柄に仕上げられています。

川野 稔・川野 正 作

全長(柄を含む) 29.5 cm

刃渡り 16 cm

重量 120g ~ 150g

* 送料お客様負担 ご注文後にご連絡します。

* 受注生産品 在庫ございません。

* 納期：3 ~ 4 週間

文化包丁 (剣型)



販売価格(税込)： 10,000 円

河政刃物

刃先が尖っているので、肉や魚切りなどいろいろな用途に使えるタイプです。

手打ち鍛造品。菜切り包丁の姉妹品です。

鋼は同じく白紙 2 号。柄はクリの木で黒柄。

全長(柄を含む) 29.5 cm

刃渡り 16 cm

重量 120g ~ 150g

* 受注生産品 在庫ございません。

* 納期：3 ~ 4 週間

アジ切り包丁(小出刃)



販売価格(税込)： 7,000 円

河政刃物

小さな魚などを下ろすのに使う、持ちやすく小さめの出刃包丁です。

手打ち鍛造品で、鋼は白紙 2 号を使用しています。

「出刃は重くてうまく使いこなせない」という方には、気軽にまず使ってみていただける軽サイズです。

川野 稔・川野 正 作

全長(柄を含む) 22.5 cm

刃渡り 11 cm

重量 90g ~ 100g

* 送料お客様負担 ご注文後にご連絡します。

* 受注生産品 在庫ございません。

* 納期：2 ~ 3 週間