

*Menohi Original*

PREMIER QUALITY JAPANESE CHEF'S KNIVES

子  
の  
日

本  
家



*Menohi Original*  
High Carbon Super Stainless Steel



MADE IN JAPAN

crafted exclusively for  
MUTUAL TRADING CO., INC.

by NENOHI CUTLERY CO. LTD.

Volume 1



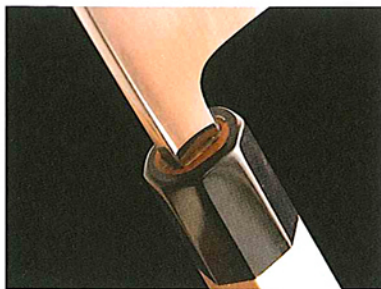
## 伝統工芸士による頂点の和包丁

子の日の包丁は日本はもとより、世界中のトップシェフたちに愛用されています。古来より継承される日本刀製造の技術を活かし、伝統工芸士の手によって一本一本手造りで製造されている子の日の包丁は、料理人にとってまさに一生ものとなる最高級品です。子の日の伝統工芸士は、この伝統技術を活かしつつさらに現代の新しい技術も取り入れて、最高の包丁製造を目指し、刀鍛冶の魂と精神をそのままに一刀入魂、日本刀同様に実用面を兼ね備えた美しい芸術品として一本一本丁寧に仕上げています。繊細で複雑な包丁さばきを要求される日本料理において、より高度な完成度の高い料理に取り組むために、料理人は様々な用途の包丁を必要とします。子の日は、一般家庭またはプロの厨房での使用にかかわらず、目的に合わせて特別に設計した様々な『切る』ための道具を世界中の料理人に提供しています。卓越した切れ味と永続的な伝統の美しさをかね備えた「本物の道具」——それが子の日オリジナルです。

## 전통공예사가 만든 최고의 일본 부엌칼

Nenohi 부엌칼은 일본뿐 아니라, 전 세계의 톱 클래스의 요리사들이 애용하고 있습니다. 예로부터 전해온 Sakai 지역의 일본도를 제조하는 전통기술을 계승한 기법으로, 전통공예사의 손으로 하나하나 직접 만든 Nenohi 부엌칼은 요리사에게 있어서 평생에 한번 만날 수 있는 단 하나의 걸작입니다. Nenohi의 전통공예사는 전승되어온 일본도의 제조기술을 이용해, 특수 강철을 정성스럽게 단련, 도공의 혼과 정신을 그대로 칼 날에 담았습니다. 칼 하나하나의 날을 하나의 예술 작품으로서 만들어 내고 있습니다.

섬세하면서 정교한 칼질을 요하는 일본요리에 있어서 완성도 높은 최고의 요리를 만들기 위해 요리사는 다양한 용도의 칼을 필요로 합니다. Nenohi는 일반 가정은 물론, 프로 요리사에 이르기까지 그 목적에 맞추어 특별히 설계함으로써, 다양한 “자르기”를 위한 도구를 전세계의 요리사에게 제공하고 있습니다. 탁월한 에리함과 영원한 전통의 미를 두루 갖춘 “진정한 도구” 그것이 Nenohi 오리지널입니다.



**柄埋め E-UME** 包丁と柄(え)の間のできる隙間を、柄と同じ材質を使用して埋めています。隙間を埋めた後もロウを染み込ませて隙間に水が入らない様にするなど、細かな部分にもこだわった施しをしております。隙間に水が入り、包丁の中子(柄の中に入る金属部)がサビてしまうといったトラブルを防ぎます。

To repel any moisture entering the handle cavity, NENOHI wax-seals the fusing area where the metal blade meets the handle piece through a process called E-UME. Should any moisture enter, rust may form from within the handle, thus compromising the overall grip and handling performance.

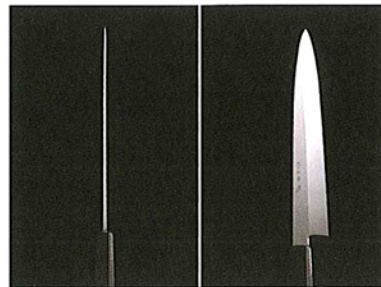
## NENOHI ORIGINAL JAPANESE CHEF'S KNIVES

— LEGACY TO ADMIRE,  
QUALITY TO APPRECIATE,  
USE FOR A LIFETIME

finest Japanese chef's knives,  
created by artisan craftsmen,  
bound by the Sakai sword-making tradition.

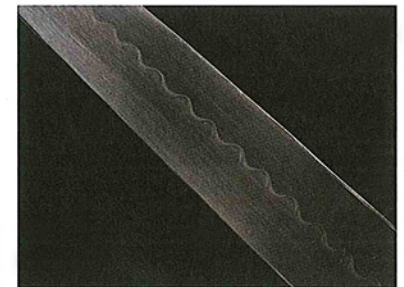
NENOHI, the brand used by top chefs in Japan and around the world. NENOHI knives are forged using techniques derived from traditional Japanese sword-making of the past which flourished around the Sakai region in ancient Japan. For generations, NENOHI craftsmen have continued that art, producing each blade with the same mind and spirit of a sword maker. In Japanese food preparation, the higher the culinary skill, the more knives a chef would use to tackle the intricate and complicated cuts required of a master chef. Whether the knife is for the home or for use in a professional kitchen, NENOHI has specifically designed blades for every cutting task. NENOHI ORIGINAL knives cut with precision, and are truly instruments of lasting beauty.

## 子の日のこだわり THE NENOHI TECHNOLOGY DISTINCTION



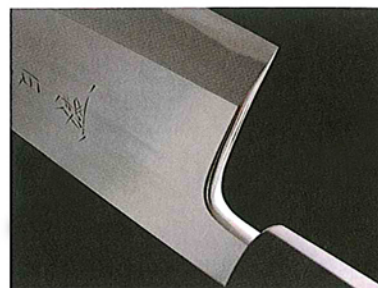
**ひずみ取り HIZUMI-TORI** 包丁の曲がりがない様「ひずみ取り」を施し、柄に対してまっすぐ取り付けを行っています。良い包丁をより使いやすとする為の基本的な工程です。

HIZUMI-TORI is another extra step, standard to each blade made by NENOHI. It's the final inspection to assure perfect alignment and to remove slightest of the imperfections before it earns the NENOHI seal and is released out of their hands.



**刃紋 HA-MON** 「子の日」の本焼包丁は美しい刃紋にも特徴があります。刃の丈夫さを向上させる為に施す「土起き(鋼に柔らかい部分を残す為の作業)」の跡が美しく浮かび上がり、日本刀の様な刃紋が現れています。

HA-MON is the beautiful, swirling pattern on the blade created as the many layers of metal are arduously hand forged together into a single piece. Like a fingerprint of a person, each HA-MON is unique to each blade. Similar to the Japanese sword, the intricate and often elaborate markings on the knives are associated with only the highest quality craftsmanship.



**アゴ磨き AGO-MIGAKI** 指が触れる「アゴ」の部分を丁寧に磨き上げ、包丁の使いやすさを向上しています。調理を行う上で使いづらさを感じる部分は積極的に改良しております。

All NENOHI knives go through the AGO-MIGAKI process, a finishing polish to a razor sharp edge by the hands of a skilled professional. While other manufacturers may skip this final conditioning process, at NENOHI, every blade leaves the plant at its optimum condition, guaranteed to perform at its best from first use.



Menohi Original

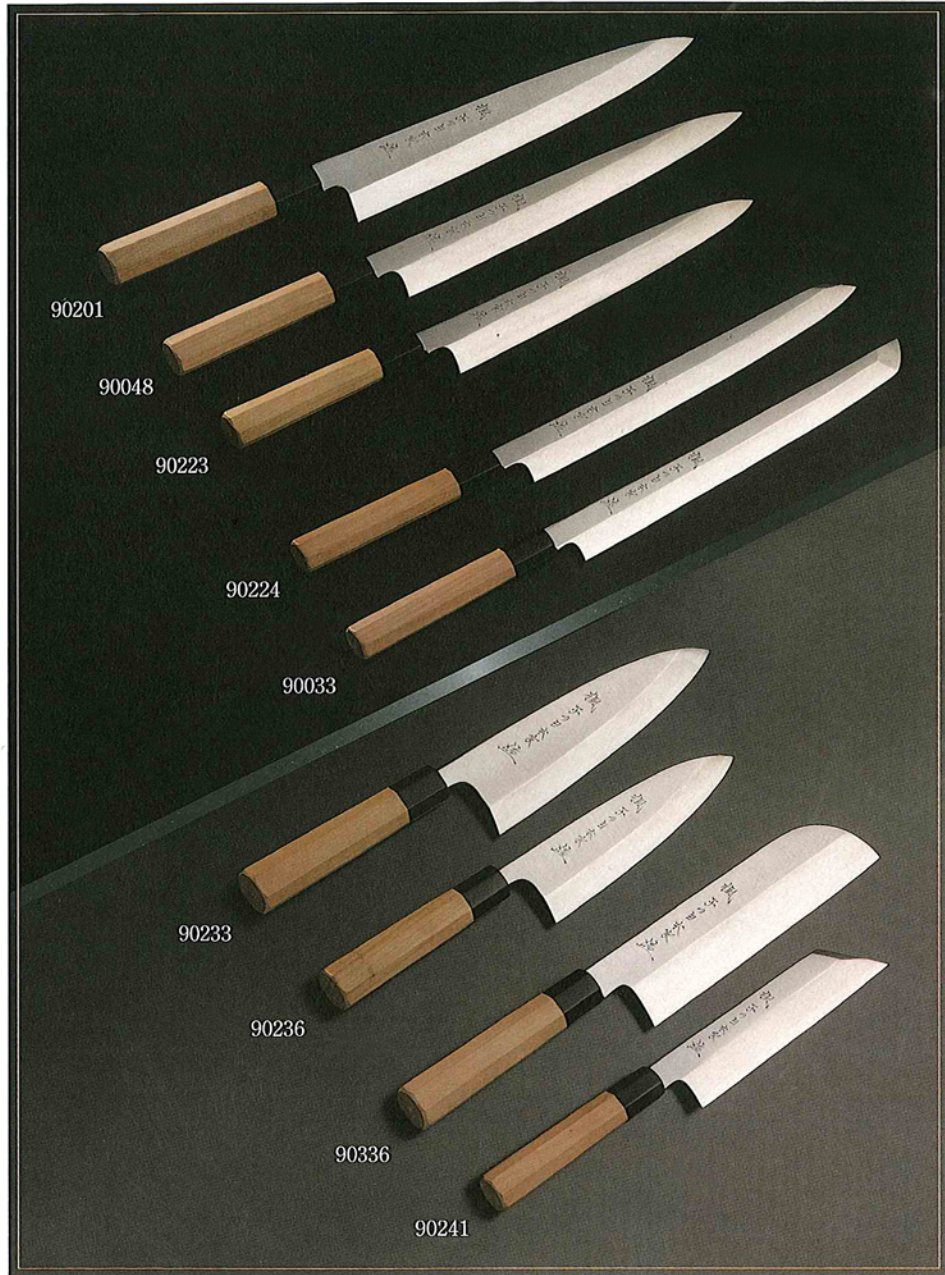
楓

KAEDE

楓シリーズは白柄と白さやが標準仕様です。  
 KAEDE line comes standard with white handle and white sheath



\* 柳刃白柄白サヤ付(標準仕様)  
 \* Shown above, Yanagi Blade with standard white handle and white sheath



HIGH CARBON スーパーステンレス  
 楓 和包丁(片刃)

厳選された特殊鋼を使用し、独自のノウハウを積み重ねて造り上げた錆びにくく、良く切れて、しかも研ぎ易い高性能な和包丁です。熱処理、研磨など包丁製作の段階で職人の技術を駆使し鋼材の性能を最大限まで引き出しています。標準仕様は木製柄と白サヤですが、別途料金で黒檀柄・黒檀サヤもご用意できます。

90201	楓子の日本家 Kaede Nenohi Original	幅広柳刃 Wide Yanagi Blade	300 mm
90048	楓子の日本家 Kaede Nenohi Original	柳刃 Yanagi Blade	300 mm
90223	楓子の日本家 Kaede Nenohi Original	柳刃 Yanagi Blade	270 mm
90224	楓子の日本家 Kaede Nenohi Original	切付蛸引 Kiritsuke Takohiki	300 mm
90033	楓子の日本家 Kaede Nenohi Original	先丸蛸引 Sakimaru Takohiki	300 mm

HIGH CARBON SUPER STAINLESS  
 KAEDE Japanese Style Knives (Single-Grind Polish)

Selected steel that delivers the durable cutting performance of a high carbon steel blade, in addition to trouble-free elements that resists oxidation and is easy to sharpen. These unique features simplify the maintenance burden that comes with traditional carbon steel blades. Features octagonal shaped, white magnolia wooden handle, and a white wooden sheath. Dark ebony handle and sheath options are available with an additional fee.

90233	楓子の日本家 Kaede Nenohi Original	出刃 Deba Blade	210 mm
90236	楓子の日本家 Kaede Nenohi Original	出刃 Deba Blade	180 mm
90336	楓子の日本家 Kaede Nenohi Original	薄刃 Usuba Blade	225 mm
90241	楓子の日本家 Kaede Nenohi Original	ムキ物 Mukimono	180 mm



スーパーステンレス洋包丁 (両刃)

HIGH CARBON SUPER STAINLESS WESTERN STYLE KNIVES

子の日  
洋包丁

機能性を追求し、プロの料理人専用開発された最高峰の洋包丁

NENOHI Western Style Blades designed for professional chefs, with maximum performance assurance

기능성을 추구한, 프로 요리사 전용으로 개발된 서양식 부엌칼 중 단연 으뜸



**ハイカーボン  
特殊鋼  
SPECIAL HIGH-  
CARBON STEEL**

厳選された錆びにくい特殊鋼を使用し、扱いやすく、特に切れ味を重視した包丁に仕上げられています。鋼材の性能を最大限まで引き出すために、熱処理・研磨など包丁製作の段階で職人の技術を駆使し、手間を掛けた包丁製作を行っています。

NENOHI searches out the highest quality materials available, which makes its durable, razor sharp edge possible. Further, their meticulous heating and polishing techniques frees the metallic impurities and blemishes to create a flawless, and lasting blade.



**全体  
バランス  
OVERALL  
BALANCE**

バランスが手元付近にあり、長時間使っても疲れず、刃先を思うように扱う事が可能です。ブレード(刃)の造り自体に丸みを持たせ、食材に対する刃の摩擦を最小に抑えているため抵抗無く食材を切ることができます。(食材の張り付きも抑えています)

包丁の先端にかけて徐々に刃厚が薄くなる形状のため食材を切ったときの刃の抜けが良く切れ味もさらに向上します。

A well constructed knife is all about balance, which directly affects the cutting performance by a chef. Cutting becomes effortless, causing less stress on the cutting task at hand because blade surface is designed slightly roundish. (It also helps to prevent foods sticking to the blade) The blade is also engineered thick to thin on bottom to top which enhances cutting-through task.

**グリップ  
GRIP**

人間工学に基づき設計されたグリップは手にしっかりと馴染み、道具としての性能を最大限に生かすことができます。耐久性にも優れ、長期間の使用を考慮しています。使いやすさを第一に、使い手が楽しくなるようなデザインに設計しました。

The grip on the NENOHI Western knife line is a comfortable, snug design, providing ease of handling to maximize performance. The durable materials are scratch resistant, and help keep the beautiful finish for lasting joy.



子の日愛用シェフご紹介  
NENOHI TESTIMONIALS



**Chef Katsuya Uechi**

Owner / Executive Chef,  
Katsuya Restaurant Group  
Los Angeles, CA

Principal, Sushi Institute of America  
Los Angeles, CA

2009 President, Japanese Restaurant  
Association of America

「子の日製の包丁は鋼質が非常に硬く、切れ味は抜群。そしてその切れ味がほかの包丁より長持ちするので、大変気に入って使っています。」

“I value my NENOHI knives for the solid construction which delivers superior cutting ability like no other. And the edges remain sharp for a long time outlasting others. My job as a chef is enjoyable when using NenoHi.”

HIGH CARBON スーパーステンレス SD シリーズ 洋包丁 (両刃)  
HIGH CARBON SUPER STAINLESS SD SERIES WESTERN STYLE KNIVES (DUO-GRIND POLISH)



Nenohi Original  
**SD**  
SERIES

洋包丁シリーズの白サヤはSD/G-Typeに共通ですが別途料金になります。サヤの品番リストはG-Type製品リストの横に記載されています。  
Sheaths for SD blades sold separately. Refer to the list shown on page 5.



\* SD 牛刀 白サヤ付 (オプション) \* Shown above, SD Gyuto with optional white sheath, sold separately

HIGH CARBON スーパーステンレス  
SD シリーズ (両刃)

SDシリーズは、Nenohi Original の中でも高いグレードに位置する洋包丁です。錆びにくく、優れた切れ味を発揮する最高ランクの鋼材を使用し、グリップ部分には科学物質などを含まず環境にも人体にも優しく、衛生面に優れた素材として名高い「Dupont Corian® - デュボンコーリアン®」を採用しました。切れ味・刃の耐久性・使いやすさ全ての面で最高級の洋包丁です。

90619	全鋼 SD Nenohi Original Dupont Corian®-Grip	牛刀 (Gyuto) Meat Cleaver	270 mm
90618	全鋼 SD Nenohi Original Dupont Corian®-Grip	牛刀 (Gyuto) Meat Cleaver	240 mm
90617	全鋼 SD Nenohi Original Dupont Corian®-Grip	牛刀 (Gyuto) Meat Cleaver	210 mm
90622	全鋼 SD Nenohi Original Dupont Corian®-Grip	筋引 Sujihiki	285 mm

HIGH CARBON SUPER STAINLESS  
SD Series Western Style Knives (Duo-Grind Polish)

The SD line is the top quality line in the Nenohi brand. Finest materials go into creating these blades for a lasting-sharp edge, along with features that relieve the user from hassles of rusting and difficulties in sharpening. SD handles are DuPont Corian® material which ensures the cleanest grip ever constructed for a chef's knife. Developed by DuPont, the material contains no substances that are harmful to the user, and is naturally resistant to bacteria.

90621	全鋼 SD Nenohi Original Dupont Corian®-Grip	筋引 Sujihiki	230 mm
90629	全鋼 SD Nenohi Original Dupont Corian®-Grip	洋出刃 Yo-deba Blade	165 mm
90610	全鋼 SD Nenohi Original Dupont Corian®-Grip	ペティナイフ Petty Knife	150 mm
90119	全鋼 SD Nenohi Original Dupont Corian®-Grip	ペティナイフ Petty Knife	100 mm



# HIGH CARBON スーパー ステンレス G-Type シリーズ 洋包丁 (両刃)

HIGH CARBON SUPER STAINLESS G-TYPE SERIES WESTERN STYLE KNIVES (DUO-GRIND POLISH)



## Nenohi Original G-TYPE SERIES

洋包丁シリーズの白サヤはSD/G-Typeに共通ですが別途料金になります。サヤの品番リストはG-Type製品リストの横に記載されています。

Sheaths for G-TYPE blades sold separately. Refer to the list shown below on this page.



\* G-Type 牛刀 白サヤ付 (オプション) \* Shown above, G-TYPE Gyuto with optional white sheath, sold separately

## HIGH CARBON スーパー ステンレス G-Type シリーズ (両刃)

Nenohi Originalの中でも最もポピュラーなスタンダードモデルです。錆びにくい特殊鋼を使用し安定した性能を発揮します。

90099	G-Type 全鋼 P-Micarta-Grip	Nenohi Original	牛刀 (Gyuto) Meat Cleaver	270 mm
91397	G-Type 全鋼 P-Micarta-Grip	Nenohi Original	牛刀 (Gyuto) Meat Cleaver	240 mm
91398	G-Type 全鋼 P-Micarta-Grip	Nenohi Original	筋引 Sujihiki	285 mm
91482	G-Type 全鋼 P-Micarta-Grip	Nenohi Original	筋引 Sujihiki	230 mm
90306	G-Type 全鋼 P-Micarta-Grip	Nenohi Original	洋出刃 Yo-deba	165 mm
91622	G-Type 全鋼 P-Micarta-Grip	Nenohi Original	ペティ Petty	150 mm

## HIGH CARBON SUPER STAINLESS G-Type Series Western Style Knives (Duo-Grind Polish)

G-Type is a premier series among the Nenohi Originals. The rust-resistant and sharpening-friendly features make G-TYPE blades one of the most popular among professional chefs.

別売 洋包丁用 白サヤ SD & G-Type 共通	90779	白サヤ 牛刀 210mm用 White Sheath for 210mm Meat Cleaver
	90778	白サヤ 牛刀 240mm用 White Sheath for 240mm Meat Cleaver
	90660	白サヤ 牛刀 270mm用 White Sheath for 270mm Meat Cleaver
	90780	白サヤ 筋引 285mm用 White Sheath for 285mm Sujihiki
White Sheath Options Suitable for SD & G-Type series	90781	白サヤ 筋引 230mm用 White Sheath for 230mm Sujihiki
	90974	白サヤ 洋出刃 165mm用 White Sheath for 165mm Yo-deba
	90951	白サヤ ペティナイフ 150mm用 White Sheath for 150mm Petty
	91623	白サヤ ペティナイフ 100mm用 White Sheath for 100mm Petty

扱い易さをさらに追求して開発された新しいハイブリッドシリーズ「桜」は、本格和包丁に洋包丁のような両刃を巧みなバランスで装着した非常に扱い易い新時代の包丁です。最高の切れ味と使い易さをお約束いたします。

桜

SAKURA

The new hybrid SAKURA Series, where East meets West, features the best of both worlds. NenoHi's traditional Japanese style high carbon super stainless blade is finished with a Western-style duo-grind polish, where the cutting edge is polished to a beveled edge on both sides of the blade. SAKURA delivers maximum cutting performance and ease in handling.

쓰기 편한 부엌칼을 만들기 위해 새롭게 개발한 하이브리드 시리즈 (hybrid series) "사쿠라" 는 정통 일본 부엌칼에 서양식 부엌칼과 같은 양 칼날을, 교묘한 밸런스로 장착한, 손 쉽게 사용할 수 있는 새로운 시대의 부엌칼입니다. 최고의 예리함과 편리함을 약속하겠습니다.



子の日愛用シェフご紹介  
NENOHI TESTIMONIALS

**Chef Mitsu Fukasawa**

Owner / Executive Chef  
Restaurant Fukuno  
Gardena, CA

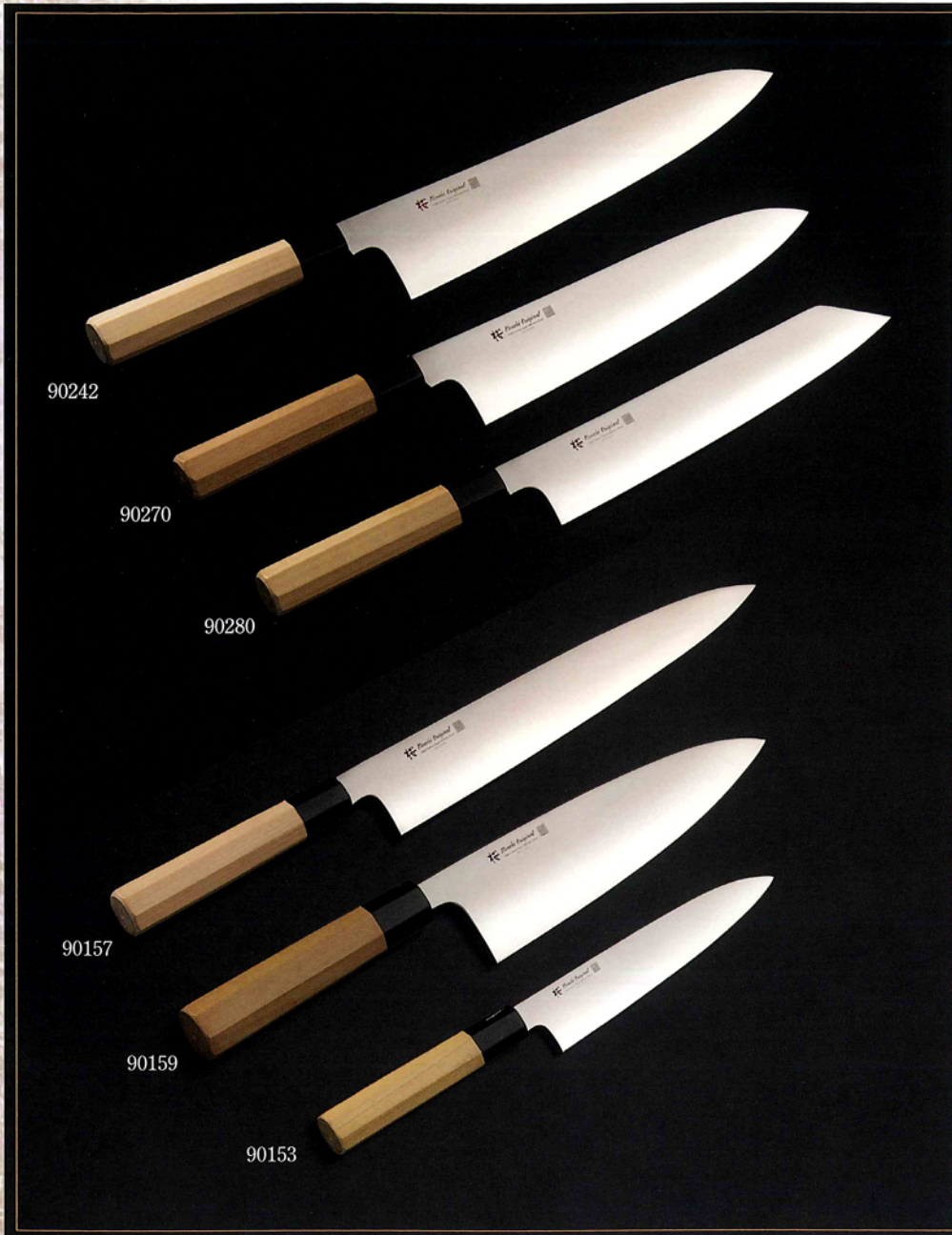
「子の日さんに特注で何本か作っていただきましたが、まさにプロの要求を完璧に満たしてくれる優れたものです。私の片腕ともいべき逸品です。」

“I have several custom designed NENOHI blades. This absolutely superb quality craftsmanship is the answer to any professional chef's dream. Using my one-of-a-kind blade is like having an additional arm during food preparation.”



新

HIGH CARBON スーパー ステンレス 桜 ハイブリッドスタイル (幅広/両刃)  
 HIGH CARBON SUPER STAINLESS SAKURA HYBRID STYLE (EXTRA-WIDE/ DUO - GRIND POLISH)



Nenohi Original

桜  
 SAKURA

桜シリーズは白柄と白サヤが標準仕様です。  
 SAKURA line comes standard with white handle and white sheath.



\* 切付 白サヤ付 (標準仕様)  
 \* Shown above, Setsutsuki with standard white sheath

HIGH CARBON スーパー ステンレス  
 桜 ハイブリッドスタイル (幅広/両刃)

近年の食材の多様化に伴い、扱い易い両刃の包丁は調理のプロにとっても必需品となって参りました。子の日ハイブリッドシリーズ「桜」は、和食調理に求められるシビアな切れ味を保ちながら、洋包丁の便利さ、扱い易さを兼ね備えた新しい時代の包丁として開発された高品質の両刃包丁です。  
 錆びにくい、刃の持ちがよい、研ぎ易い、そのうえ切れ味抜群と、まさに包丁の理想を高次元で実現した「桜」は、あらゆる調理にその優れた性能を発揮します。

SAKURA is revolutionary, designed as an answer to the high demands presented to today's professional chefs handling a growing number of food materials demonstrating various cutting techniques, and preparing cross-cultural dishes. Nenohi Original SAKURA is a hybrid of the basic Japanese style knife, finished with the duo-grind polish of a Western knife. Three of the models feature extra-wide blades which makes cutting tasks effortless and a pleasure. SAKURA lends comfort and ease in handling the rigorous duties required of a professional chef, allowing a superb ability to multi task during food preparation. And the same sharp durable edges, rust-resistant, and easy sharpening aspects are all bonus features that make the day in the kitchen much more enjoyable. SAKURA is the ideal knife for today's busy chef.

HIGH CARBON SUPER STAINLESS  
 SAKURA Hybrid Style Knives (Extra Wide/Duo-Grind Polish)

90242	桜 子の日オリジナル Sakura Nenohi Original	牛刀 (Gyuto) Meat Cleaver	300 mm
90270	桜 子の日オリジナル Sakura Nenohi Original	牛刀 (Gyuto) Meat Cleaver	270 mm
90280	桜 子の日オリジナル Sakura Nenohi Original	切付 Setsutsuki	270 mm
90157	桜 子の日オリジナル Sakura Nenohi Original	幅広両刃柳/筋引 Wide Yanagi/Sujihiki	300 mm
90159	桜 子の日オリジナル Sakura Nenohi Original	幅広両刃出刃 Wide Deba	225 mm
90153	桜 子の日オリジナル Sakura Nenohi Original	幅広ペティ Wide Petty	180 mm



## その他の高級和包丁

OTHER SUPERIOR TRADITIONAL  
JAPANESE KNIVES

## 白鋼水本焼/白鋼極上霞

WHITE CARBON STEEL (SHIRO-KO) MIZU HONYAKI  
WHITE CARBON STEEL (SHIRO-KO) GOKUJYO KASUMI



\* 柳刃白サヤ付 (標準仕様) \* Shown above, Yanagi Blade with standard white sheath



\* 柳刃黒檀サヤ付 (オプション) \* Yanagi Blade with optional ebony sheath

### 白鋼水本焼

### White Carbon Steel Shiro-Ko Mizu-Honyaki

鋼の塊を叩き鍛え上げながら形にしていく伝統的製法で、一切の妥協を許さず造り上げた数少ない本物の包丁です。  
焼き入れ工程の際に水を使用し、白鋼の性能を最大限まで引き出す「水焼き入れ製法」による本焼包丁です。堅固で切れ味に特化しています。

SHIRO KO is a white steel material, employing the hand forging technique closest to the traditional Japanese sword making art. Using water during the tempering process results in a flexible, yet durable blade. Comes standard with dark ebony grip or a custom grip option.

90013	白鋼水本焼 Mizu-Honyaki	柳刃 黒檀柄 Yanagi Blade w/Ebony Grip	300 mm
90034	白鋼水本焼 Mizu-Honyaki	薄刃 黒檀柄 Usuba Blade w/Ebony Grip	225 mm
90014	白鋼水本焼 Mizu-Honyaki	出刃 黒檀柄 Deba Blade w/Ebony Grip	210 mm
90021	白鋼水本焼 Mizu-Honyaki	出刃 黒檀柄 Deba Blade w/Ebony Grip	180 mm
90035	白鋼水本焼 Mizu-Honyaki	幅広柳刃 特注柄 Habahiro Yanagi Blade w/Custom grip	300 mm
90039	白鋼水本焼 Mizu-Honyaki	薄刃 特注柄 Usuba Blade w/Custom Grip	225 mm
90036	白鋼水本焼 Mizu-Honyaki	出刃 特注柄 Deba Blade w/Custom Grip	210 mm
90037	白鋼水本焼 Mizu-Honyaki	出刃 特注柄 Deba Blade w/Custom Grip	180 mm

90039, 90036, 90037 は、90034, 90014, 90021 と同様の刃に特注柄を装着するものです。(90035 が特注柄装着サンプル)

Models 90039, 90036, 90037 available with custom grip pictured on model 90035.

### 白鋼極上霞

### White Carbon Steel Shiro-Ko Gokujo Kasumi

切れ味に定評のある白鋼を使用しています。白鋼と地金(柔らかい金属)を合わせて叩き鍛えながら包丁の形に鍛造した白鋼カスミ包丁は鋭い切れ味に特徴があります。研ぎやすく最も扱いやすい包丁です。

A Kasumi blade consists of a sturdy white steel spine, sandwiched between two outer layers of softer steel, then hand forged to fuse the three together. The brittle core holds sharp edges longer, while softer laminate lends ease during sharpening.

91050	霞子の日本家 Kasumi Nenohi Original	柳刃 Yanagi Blade	300 mm
91357	霞子の日本家 Kasumi Nenohi Original	柳刃 Yanagi Blade	270 mm
91358	霞子の日本家 Kasumi Nenohi Original	鎌形薄刃 Kamagata Usuba	225 mm
91359	霞子の日本家 Kasumi Nenohi Original	出刃 Deba Blade	180 mm



\* 柳刃白サヤ付 (標準仕様)  
\* Shown right, Yanagi Blade with standard white sheath

水本焼・霞とも全ての包丁に白さやは標準仕様で付きます。  
All MIZU HONYAKI and KASUMI blades sold complete with white sheath.

# 子の日厳選アクセサリ

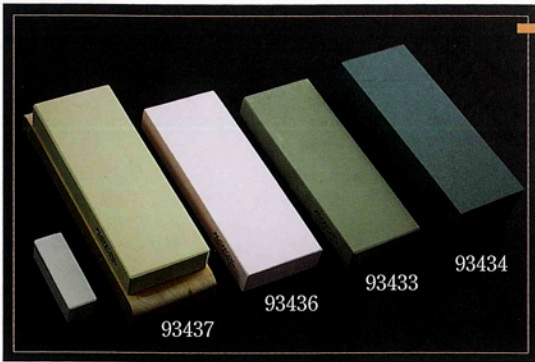
## NENOHI SELECT ACCESSORIES

子の日では、各種料理の質をより高めていただくために、様々なアクセサリをご用意しています。包丁同様に高品質な素材と斬新なデザインにこだわり、それぞれの制作にあたっております。

NENOHI offers a variety of cutlery accessories to compliment the knife line to further enhance food preparation tasks. The same quality materials and innovative design go into making each piece.

### 砥石

#### TOISHI — Specialized Whetstones



93434	荒砥 coarse	# 220 (GC) dark green	特に研磨力の高い荒砥石。 Very powerful and coarse
93433	中砥石 medium	#1000 (緑) green	リーズナブルな価格の高性能砥石。 High quality at a reasonable price
93436	中砥石 fine	#2000 (薄桃) pink	特に研磨力を重視した中砥石。研ぎ時間が短縮できます。 High performance finishing whetstone, shortens sharpening time.
93437	仕上げ砥石 extra fine	#8000 (薄緑) light green	どんな包丁にも合う高性能仕上げ砥石。 Hi-performance finishing whetstone, suitable for all knives

91612	包丁インナーポーチ(長) Hocho Inner Pouch (L)	柳刃330mmまでなど細くて長い包丁+出刃など幅のある包丁2本収納可能。 Pouch for two Yanagi blades up to 330mm, can hold wide Deba blades.
91504	包丁インナーポーチ(短) Hocho Inner Pouch (S)	240mmまでの牛刀、出刃、薄刃など幅のある包丁2本収納可能。 Pouch for two Gyuto, Deba or Usuba blade up to 240mm.
91510	包丁ショルダーバッグ Shoulder Bag	最高10本の包丁を箱やインナーポーチごとに入れて持ち運べるショルダーバッグ。 Holds up to ten knives, boxed or in knife pouches shown on the left.
91742	包丁バッグ Hocho Bag	最高10本の包丁を箱やインナーポーチごとに入れて持ち運べるショルダーバッグ。 Holds up to ten knives, boxed or in knife pouches shown on the left.

### 包丁インナーポーチ

#### HOCHO INNER POUCH



### 包丁バッグ

#### HOCHO BAG



90920	うろこおとし Uroko Otoshi (Fish Scaler)	ステンレス製の丈夫で衛生的な鱗おとし Durable, one-piece construction. EASY TO USE
90936	スーパー骨抜き Super Honenuki (Fish Bone Tweezer)	鍛造で1本1本手造りした最高峰の骨抜き。 細い骨も切れずにスッと抜けます。掴みやすく疲れません。 A MUST-HAVE tool when handling whole fish. Precise & speedy handling. Minimizes damage to fish.
93436	むきものセット (包丁付き) Mukimono Set (w/knife)	むき物の専門家監修により製作された本格的なこのセットは、すべて錆びにくい鋼材で作られているため、手入れが簡単。 錆びによるトラブルが減少します。 Designed by professionals for professionals, precision instruments to carve and sculpt fruits and vegetables. Rust-resistant materials for easy maintenance and durability.
94080	特製デュボンベースステンレス盛箸 Customized Moribashi Chef's Plating Sticks, Dupont™ Corian™ handles 165mm Stainless tip 305mm Total length	ステンレスとデュボンコーリアン®で製作された丈夫で衛生的な盛箸。 高級感・清潔感にあふれ、長期にわたりきれいに使えます。 またお客様への視覚効果も高まります。 Classy and clean Moribashi chef's sticks with stainless tip and durable Dupont Corian® handles. For professional use, visually impactful and beautiful to awe dining clients.
93432	白木盛箸 Moribashi Chef's Plating Sticks, white wood handles 165mm Stainless tip 305mm Total length	焼き入れが施された先が曲がらない白木の盛箸。 White wooden handle Moribashi features tempered steel tip, which never bends.

### うろこおとし

#### UROKO OTOSHI, All Stainless Fish Scaler



### スーパー骨抜き

#### SUPER HONENUKI Fish Bone Tweezer



### 特製盛箸

#### CUSTOMIZED MORIHASHI

94080



93432

#### WHITE WOODEN MORIHASHI

### むき物セット (包丁付き)

#### MUKIMONO SET w/Knife



子の日  
本家



*Menohi Original*  
High Carbon Super Stainless Steel



MADE IN JAPAN