



丸章工業株式会社

(本社工場) 〒501-3217 岐阜県関市下有知5420-1
TEL:0575-22-0259 FAX:0575-24-1438
ホームページアドレス: <http://www.zanmai-hocho.jp/>
E-Mail: info@zanmai-hocho.jp
(ショールーム物流センター) 〒501-3217 岐阜県関市下有知深橋5488-8

MARUSHO INDUSTRY Inc.

(Main office & factory) 5420-1, Shimouchi, Seki-city, Gifu Japan 501-3217
TEL: +81-575-22-0259 FAX: +81-575-24-1438
WEB: www.zanmai-hocho.jp/
E-Mail: info@zanmai-hocho.jp

(showroom/distribution center) 5488-8, Fukabashi, Shimouchi, Seki-city, Gifu Japan 501-3217



三味
MCUSTA® ZANMAI®












三味

 MCUSTA® ZANMAI®

INDEX

- 
3 - 4 ZANMAI Ultimate Aranami
 ザンマイ アルティメット アラミ
- 
5 ZANMAI Revolution
 ザンマイ レボリューション
- 
6 ZANMAI Becho Chinese Chef
 ザンマイ 別眺 中華包丁
- 
7 ZANMAI Beyond
 ザンマイ ビヨンド
- 
8 ZANMAI Supreme Hammered
 ザンマイ シュエープリーム 細目
- 
9 ZANMAI Hybrid Splash
 ザンマイ ハイブリッド スプラッシュ
- 
10 ZANMAI Hybrid VG-10
 ザンマイ ハイブリッド VG-10
- 
11 - 12 ZANMAI Classic Pro Damascus
 ザンマイ クラシック プロ ダマスカス
- 
13 ZANMAI Classic Damascus
 ザンマイ クラシック ダマスカス
- 
14 ZANMAI Classic Molybdenum
 ザンマイ クラシック モリブデンム
- 
15 - 16 ZANMAI Forest Molybdenum
 ザンマイ フォレスト モリブデンム
- 
17 ZANMAI Exceed Molybdenum
 ザンマイ エクシード モリブデンム
- 
18 About Seki 関の紹介
- 
19 ZANMAI ACCESSORIES (WHETSTONE/BAG/SAYA)
 三味 付属品(砥石/鞆/鞘)
- 20** Maintenance メンテナンス
- 21 - 22** Features of Products 商品の特徴
- 23** HOCHO Terminology 包丁の構造
- 24** ZANMAI HOCHO Creating Process 製造工程
- 25 - 26** Company profile 会社概要

ZANMAI

Marusho Industry Inc. Seki Japan

As the worldwide reputation of the Japanese HOCHO (or kitchen knife) grows, the many reasons for its popularity grow ever more apparent.

The spread of Japanese cuisine across the globe is one of the principal reasons for this newfound popularity, as people the world over discover that Japanese food is not only very healthy but also extremely delicate.

The Japanese HOCHO is essential to the preparation of Japanese cuisine because it cuts with a pulling motion rather than by pushing. As such it does not damage the fiber of the meat or fish, and allows the user to preserve the original quality of the food being prepared.

The mystique of the Japanese HOCHO lies in traditions passed down through generations of craftsmen. These fine tools are imbued with the inherent pride and trade secrets of traditional Japanese sword artisans transmitted to today's master

craftsmen. This technical and spiritual inheritance forms the basis of present-day HOCHO production.

Given this combination of pedigree and skill it is no surprise that the HOCHO is now garnering international acclaim. ZANMAI knives are made in Seki City, Japan, the traditional heart of Japanese sword making, and are the pinnacle of this synthesis between traditional Japanese craftsmanship and modern cutting edge technology. As a vertically integrated family enterprise, our focus is on respecting the ideals and processes of our forebears through constant innovation.

The ZANMAI design team uses a 3D CAD/CAM system to design new models and create prototypes. Each knife design is meticulously evaluated and refined before it is field-tested. Only the finest materials are chosen for supreme durability, function and beauty.

Unlike most mass produced blades, which are stamped, ZANMAI blades are precision laser cut, and the components are CNC machined to assure a perfect fit. Each knife is then carefully hand assembled, hand finished and inspected by ZANMAI's team of master craftsmen.

ZANMAI knives are clearly among the finest production knives in the world.

現在、世界では日本の包丁ブームが訪れています。それには様々な理由がありますが、1つは日本食ブームが起きていること、本来、日本食は世界中の料理のなかでも繊細でヘルシーな料理と認識されており、日本の包丁の進歩もそれに伴い発展してきたと考えられます。

そしてなにより日本には古来より日本刀の文化が根付いております。今日でも多数の刀鍛冶職人が存在し、日本刀の伝統を引き継いでおります。当社が位置する岐阜県関市でも古くは鎌倉時代より刀鍛冶の歴史が始まり800年の歴史を誇っております。

その中で昔からの伝統を引き継ぎ、そして現在のテクノロジーを融合し今新たなスタイルを包丁メーカーは確立しようとしています。

その時代の中で、当社は当社らしいスタイルを確立すべく長い年月を経て本格的なものづくりメーカーとしての地位を築き上げています。

当社は自らマーケティングをし、そしてデザインに反映しCAD/CAMをベースにしてあらゆる工程の管理をしております。

洗練されたデザイン、用途にあった材料の選定そして高品質を実現させるための工程作りなど自分たちが自信を持って商品作りを日々目指しております。

そして出来上がった商品は一本一本自分たちの手で検品され出荷されます。

日本人にしかできない、日本人によるものづくりをしていくことが今後の私たちの大きな課題です。

当社のハイテクテクノロジーと熟練された職人による技術が融合された三味包丁を堪能してください。



ZANMAI Ultimate Aranami

ザンマイ アールタイムツト 荒波

for authorized dealer
特別仕様限定

Blade material : Coreless Steel
Handle material : Red Pakka Wood

ブレイド材：コアレス鋼
ハンドル材：赤合板



- Petty 4.3" 110mm (ペティー110mm)**
 - Waterfall/ZUA-1001C
 - Full length/全長/110mm
 - Blade length/刃長/71.0mm
 - Weight/重量/36g
- Santoku 7.0" 180mm (三徳180mm)**
 - Waterfall/ZUA-1003C
 - Full length/全長/180mm
 - Blade length/刃長/129mm
 - Weight/重量/110g
- Gyuto 5.9" 150mm (ベティー150mm)**
 - Waterfall/ZUA-1002C
 - Full length/全長/150mm
 - Blade length/刃長/99mm
 - Weight/重量/100g
- Gyuto 8.2" 210mm (牛刀210mm)**
 - Waterfall/ZUA-1005C
 - Full length/全長/210mm
 - Blade length/刃長/150mm
 - Weight/重量/190g
- Gyuto 9.4" 240mm (牛刀240mm)**
 - Waterfall/ZUA-1007C
 - Full length/全長/240mm
 - Blade length/刃長/180mm
 - Weight/重量/225g
- Nakiri 6.5" 165mm (菜切165mm)**
 - Waterfall/ZUA-1008C
 - Full length/全長/165mm
 - Blade length/刃長/120mm
 - Weight/重量/165g
- Sujihiki 10.6" 270mm (筋引270mm)**
 - Waterfall/ZUA-1011C
 - Full length/全長/270mm
 - Blade length/刃長/190mm
 - Weight/重量/195g

Features of blade プレードの特徴

Blade Material プレードの材質

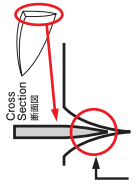
Coreless Steel
This material is called "Coreless steel". VG-10 and VG-2 are laminated together like Damascus steel. Literally there is no core of steel. All the layers can be heated.
Also the blade patterns are remarkably clearer than on Damascus steel.
We use an "Ocean wave" motif which came from a traditional Japanese painting.

コアレススチール
VG-10とVG-2が互いに重なった層間接の材料です。非常に塑性が高いため各層間に焼き入れが入ります。通常鋼の Damascus 材よりはるかに硬軟がでること特徴です。当社独自の鍛造技術で日本古来の波を表現しました。

Hamaguri Form ハマガリ断面図

Our Hamaguri edge is the ideal cutting structure - providing true sharpness and blade strength. We are believing that VG-10 steel with Hamaguri form is the best shape for the kitchen knife. Because it's durable, anti-rust and sensitive edge. It's an ultimate blade at this point.

熱線した職人により研削されたハマガリ刃は食材に食い込みやすかつ強度を持った理想的な構造と言えます。
適切な温度で本焼きされたVG-10材に、熱線の職人が一本一本手作業で引いた刃は鋭い切れ味に仕上がっています。



Hamaguri edge has V-shape, attaches a food material to cut at a point of fine edge, so user uses it with minimum power.
刃のハマガリはVの形状で、食材の隅の隅まで切れ渡る。

Features of handle ハンドルの特徴

That's our highest-end quality handle. An octagonal handle with a bolster and bottom cap is hardly ever seen on the market. We believe it is a perfect combination. One can see a mosaic pin on the wooden handle and on the bottom cap. It is fine craftsmanship. The balance and weight are very comfortable. These 2 models are definitely our masterpieces.

当社の最高グレードのハンドルを使用しています。高級包丁に使用される八角ハナルと口金と口金のコンビネーション。柄と口金にはモザイクピンで表裏してお肌触りまでこだわっております。ハランスと重量は非常に素晴らしい当社の代表的な商品に仕上がっております。



Handle material Red Pakka wood
ハンドル材レッドパッカウッド

Decorative wooden box (Paulownia box) 贈り物に最適な高級桐箱付き

It's very suited to the gift for your precious person. When we ship, this box is protected by outer carton box.

包丁がきちんと納まる高級桐箱付きです。
専用カーンケースに入れてお届けします。



ZANMAI Revolution

ザンマイ レボリューション

Blade material : SPG2

Handle material : Green Micarta (G)

ブレイド材 : スーパーゴールド (3層)
ハンドル材 : グリーン マイカルタ (G)



KOSANTOKU 59" 150mm (小三徳150mm)
●Number/品番/ZRB-1215G
●Full length/全長/210mm
●Length of blade/刃長/150mm
●Weight/重量/115g

Santoku 70" 180mm (三徳180mm)
●Number/品番/ZRB-1203G
●Full length/全長/230mm
●Length of blade/刃長/180mm
●Weight/重量/117g



Gyuto 8.2" 210mm (牛刀210mm)
●Number/品番/ZRB-1205G
●Full length/全長/270mm
●Length of blade/刃長/210mm
●Weight/重量/186g

Kirisuke 90" 230mm (切付230mm)
●Number/品番/ZRB-1206G
●Full length/全長/290mm
●Length of blade/刃長/230mm
●Weight/重量/193g



KOSANTOKU 59" 150mm (小三徳150mm)
●Number/品番/ZRB-1215G
●Full length/全長/210mm
●Length of blade/刃長/150mm
●Weight/重量/146g

Santoku 70" 180mm (三徳180mm)
●Number/品番/ZRB-1203G
●Full length/全長/230mm
●Length of blade/刃長/180mm
●Weight/重量/166g



Gyuto 8.2" 210mm (牛刀210mm)
●Number/品番/ZRB-1205G
●Full length/全長/270mm
●Length of blade/刃長/210mm
●Weight/重量/176g

Kirisuke 90" 230mm (切付230mm)
●Number/品番/ZRB-1206G
●Full length/全長/290mm
●Length of blade/刃長/230mm
●Weight/重量/183g

Blade material : SPG2

Handle material : Red Pakka Wood (R)

ブレイド材 : スーパーゴールド (3層)
ハンドル材 : 赤合板 (R)



KOSANTOKU 59" 150mm (小三徳150mm)
●Number/品番/ZRB-1215G
●Full length/全長/210mm
●Length of blade/刃長/150mm
●Weight/重量/146g

Santoku 70" 180mm (三徳180mm)
●Number/品番/ZRB-1203G
●Full length/全長/230mm
●Length of blade/刃長/180mm
●Weight/重量/166g



Gyuto 8.2" 210mm (牛刀210mm)
●Number/品番/ZRB-1205G
●Full length/全長/270mm
●Length of blade/刃長/210mm
●Weight/重量/176g

Kirisuke 90" 230mm (切付230mm)
●Number/品番/ZRB-1206G
●Full length/全長/290mm
●Length of blade/刃長/230mm
●Weight/重量/183g

Blade material : SPG2

Handle material : Black Pakka Wood (B)

ブレイド材 : スーパーゴールド (3層)
ハンドル材 : 黒合板 (B)



KOSANTOKU 59" 150mm (小三徳150mm)
●Number/品番/ZRB-1215G
●Full length/全長/210mm
●Length of blade/刃長/150mm
●Weight/重量/146g

Santoku 70" 180mm (三徳180mm)
●Number/品番/ZRB-1203G
●Full length/全長/230mm
●Length of blade/刃長/180mm
●Weight/重量/166g



Gyuto 8.2" 210mm (牛刀210mm)
●Number/品番/ZRB-1205G
●Full length/全長/270mm
●Length of blade/刃長/210mm
●Weight/重量/176g

Kirisuke 90" 230mm (切付230mm)
●Number/品番/ZRB-1206G
●Full length/全長/290mm
●Length of blade/刃長/230mm
●Weight/重量/183g

Features of handle ハンドルの特徴

This is the best handle made by our cutting edge technology. It is a deagonal handle you've never seen on the market. There are 3 different models: Black pakka, Red pakka and Green Micarta. The mosaic pin is different in each model. The handle is lightweight, and has a comfortable grip and an ergonomic design. The weight balance is perfect.

レボリューションハンドルは当社独自の技術を用いた他に類を見ないハンドルに仕上がりました。10年ハンドルの以上初で、軽量化もいっすい。エールゴノミクスデザインです。材料は黒合板・赤合板・グリーンマイカルタの3種類です。モザイクピンを3種類にしてあります。是非お試しください。



Features of blade プレードの特徴

Blade Material プレードの材質

SPG2

The material is called "SPG2". This is a powder steel. It is very popular among professional chefs because it is hard and sensitive. The sharpness is amazing. HRC is 61". There are 3 layers. It looks very much like Japanese swords. The contrast between the blade and the edge is remarkable.



Features of blade プレードの特徴

Blade Material プレードの材質

Damascus

The blade is crafted from 32 layer Damascus steel with a VG-10 core. Blade Feature: The blade edge is finished in perfect Hamaguri form.

SPG2

The material is called "SPG2". This is a powder steel. It is very popular among professional chefs because it is hard and sensitive. The sharpness is amazing. HRC is 61". There are 3 layers. It looks very much like Japanese swords. The contrast between the blade and the edge is remarkable.

ZANMAI Becho Chinese Chef

ZANMAI Becho Chinese Chef

ザンマイ 別誂 中華包丁

Blade material : ZCB-2001D:33layers Damascus Blade (core : VG-10)

Handle material : Black Pakka Wood

ブレイド材 : ZCB-2001D:ダマスカス33層鋼 (芯金VG-10)

ZCB-2002G:スーパーゴールド (3層)

ハンドル材 : 黒合板



Special print on the back
裏面に別誂のロゴ入



Chef 7.0" 180mm (シェフ180mm)

- Number/品番/ZCB-2002G
- Full length/全長/205mm
- Length of blade/刃長/180mm
- Weight/重量/244g



Chef 7.0" 180mm (シェフ180mm)

- Number/品番/ZCB-2001D
- Full length/全長/205mm
- Length of blade/刃長/180mm
- Weight/重量/223g



ZANMAI Supreme Hammered

ザンマイ シュープリーム 槌目

Blade material : 33layers Damascus Blade (core : VG-10)
 Handle material : Red Pakka Wood

ブレイド材：タマスカス33層鋼(芯金:VG-10)

ハンドル材：赤合板



ZANMAI Beyond

ザンマイ ビヨンド

Blade material : Aogami super 3layers
 Handle material : Hinoki

ブレイド材：青紙スーパー3層

ハンドル材：ひのき



Petty 3.5" 90mm (ペティー90mm) ●Number/品番/TZ2-4005DH ●Full length/全長/213mm ●Length of blade/刃長/90mm ●Weight/重量/75g	Petty 5.9" 150mm (ペティー150mm) ●Number/品番/TZ2-4005DH ●Full length/全長/272mm ●Length of blade/刃長/150mm ●Weight/重量/95g	Santoku 7.0" 180mm (三徳180mm) ●Number/品番/TZ2-4005DH ●Full length/全長/324mm ●Length of blade/刃長/180mm ●Weight/重量/170g	Gyuto 7.0" 180mm (牛刀180mm) ●Number/品番/TZ2-4001DH ●Full length/全長/324mm ●Length of blade/刃長/180mm ●Weight/重量/180g
Petty 4.3" 110mm (ペティー110mm) ●Number/品番/TZ2-4001DH ●Full length/全長/233mm ●Length of blade/刃長/110mm ●Weight/重量/80g	Nakiri 6.5" 165mm (菜切165mm) ●Number/品番/TZ2-4005DH ●Full length/全長/307mm ●Length of blade/刃長/165mm ●Weight/重量/199g	Sujihiki 10.6" 270mm (削引270mm) ●Number/品番/TZ2-4001DH ●Full length/全長/417mm ●Length of blade/刃長/270mm ●Weight/重量/210g	Sujihiki 10.6" 270mm (削引270mm) ●Number/品番/TZ2-4001DH ●Full length/全長/417mm ●Length of blade/刃長/270mm ●Weight/重量/210g
Gyuto 8.2" 210mm (牛刀210mm) ●Number/品番/TZ2-4005DH ●Full length/全長/353mm ●Length of blade/刃長/210mm ●Weight/重量/195g	Sujihiki 9.4" 240mm (削引240mm) ●Number/品番/TZ2-4007DH ●Full length/全長/389mm ●Length of blade/刃長/240mm ●Weight/重量/225g	Gyuto 9.4" 240mm (牛刀240mm) ●Number/品番/TZ2-4007DH ●Full length/全長/389mm ●Length of blade/刃長/240mm ●Weight/重量/225g	Gyuto 9.4" 240mm (牛刀240mm) ●Number/品番/TZ2-4007DH ●Full length/全長/389mm ●Length of blade/刃長/240mm ●Weight/重量/225g

Features of blade フレードの特徴

Blade Material フレードの材質

Hampered VG-10 Damascus blade
 We strive for hand-made quality. Hammered style is a traditional method in our knife making history.
 And we finish the blade with mirror buffing. From a appearance alone it is clear it is very hand-crafted and outstanding.
 The way we do hammered process is totally our original.

槌目 VG-10 タマスカスブレイド
 精密で近代の産品を自製職人に対し、手造りの職人感にさせる槌目磨きのブレイドです。表面は食材料にむむ程美しい鏡面に仕上げられています。
 ブレード材は鍛目鋼板VG-10を同様に高線刃物鋼であるVG-10を使用しています。本焼き、本刃付けによる長持ちします。



Features of handle ハンドルの特徴

The octagonal handle with decorative pin

八角ハンドル(モザイクピン付)

Decorative box 高級感のある専用箱

This decorative wooden box is optional. It is very suited to the gift for your precious person. (It is a special order. If you are interested in this box, please make an inquiry.)
 包丁がきちんと納まる専用箱をご用意しております。
 オプション品として、贈り物にも最適な箱もございます。
 ※詳細はオプションとなりますので、別途料金が必要です。

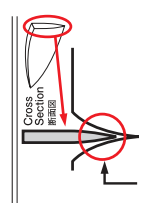


Features of blade フレードの特徴

Blade Material フレードの材質

Aogami Super Blade
 There are 3 layers. The core is Aogami steel. We think it is one of the best types of carbon steel. The blade is very sharp and can be re-sharpened easily. The edge is an authentically Japanese shape. The blades in this series are exceptionally thin. We hope you will be pleased with the quality of our products.

青紙スーパー
 3層構造の3層鋼です。非常に硬質で鋭い材料でもよく長く使えます。また砥石との相性もよいので研ぎやすさもあります。このシリーズのコンクールは超薄刃仕様になっています。まさに日本特有のソウリテに仕上がっています。



Hamaguri Form ハマグリ断面図
 Our Hamaguri edge is the ideal cutting structure providing true sharpness and blade strength. We are believing that Aogami super steel with Hamaguri form is the best shape for the kitchen knife. Because it's durable, anti-rust and sensitive edge. It's an ultimate blade at this point.
 熟練した職人により研削されたハマグリ刃は食材料に負い込みやすかつ強度を持った理想的な構造と云えます。適切な温度で本焼きされた青紙材に、熟練の職人が一本一本手作業で引いた刃は鋭い切れ味が仕上がっています。
Hamaguri Form ハマグリ刃
 Hamaguri edge fine V-cut always catches so user uses it with minimum power.

Features of handle ハンドルの特徴

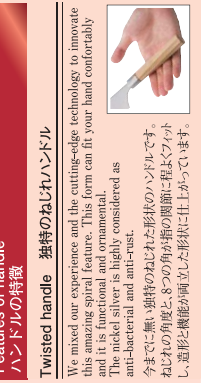
Decorative wooden box (Paulownia box)

贈り物に最適な高級桐箱付き
 It's very suited to the gift for your precious person. When we ship this box, it is protected by outer carton box. 包丁がきちんと納まる高級桐箱付きです。専用カートンケースに入れてお届けします。

Features of handle ハンドルの特徴

Twisted handle 独特のねじりハンドル

We mixed our experience and the cutting-edge technology to innovate this amazing spiral feature. This form can fit your hand comfortably and it is functional and ornamental.
 The nickel silver is highly considered as anti-bacterial and anti-rust.
 今までに無い獨特のねじり形状のハンドルです。今までの角型と、8つの角が楕円の間に程よくフィット。ねじり機能と同立した形状に仕上がっています。





MCUSTA ZANMAI
32 LAYERS DAMASCUS STEEL
MADE IN JAPAN

ZANMAI Hybrid Splash

ザンマイ ハイブリッド スプラッシュ

Blade material : 33layers Damascus Blade (core : VG-10)
Handle material : Black Pakka Wood

ブレイド材 : ダマスカス33層鋼 (芯金:VG-10)

ハンドル材 : 黒合板



●Number/品番/HZ2-3000S
●Full length/全長/235mm
●Length of a blade/刃長/90mm
●Weight/重量/65g



●Number/品番/HZ2-3001DS
●Full length/全長/234mm
●Length of a blade/刃長/110mm
●Weight/重量/66g



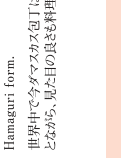
●Number/品番/HZ2-3002DS
●Full length/全長/277mm
●Length of a blade/刃長/150mm
●Weight/重量/75g



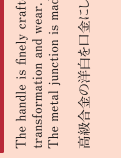
●Number/品番/HZ2-3003DS
●Full length/全長/232mm
●Length of a blade/刃長/180mm
●Weight/重量/143g



●Number/品番/HZ2-3004DS
●Full length/全長/354mm
●Length of a blade/刃長/240mm
●Weight/重量/158g



●Number/品番/HZ2-3005DS
●Full length/全長/325mm
●Length of a blade/刃長/210mm
●Weight/重量/134g



●Number/品番/HZ2-3006DS
●Full length/全長/234mm
●Length of a blade/刃長/180mm
●Weight/重量/110mm



●Number/品番/HZ2-3008DS
●Full length/全長/288mm
●Length of a blade/刃長/165mm
●Weight/重量/117g



●Number/品番/HZ2-3001DS
●Full length/全長/350mm
●Length of a blade/刃長/240mm
●Weight/重量/140g



●Number/品番/HZ2-3011DS
●Full length/全長/390mm
●Length of a blade/刃長/270mm
●Weight/重量/175g



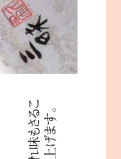
●Number/品番/HZ2-3008S
●Full length/全長/288mm
●Length of a blade/刃長/165mm
●Weight/重量/117g



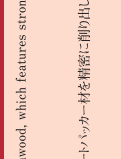
●Number/品番/HZ2-3009V
●Full length/全長/288mm
●Length of a blade/刃長/145mm
●Weight/重量/169g



●Number/品番/HZ2-3009V
●Full length/全長/288mm
●Length of a blade/刃長/145mm
●Weight/重量/169g



●Number/品番/HZ2-3008S
●Full length/全長/288mm
●Length of a blade/刃長/165mm
●Weight/重量/117g



●Number/品番/HZ2-3008S
●Full length/全長/288mm
●Length of a blade/刃長/165mm
●Weight/重量/117g



MCUSTA ZANMAI
32 LAYERS DAMASCUS STEEL
MADE IN JAPAN

ZANMAI Hybrid VG-10

ザンマイ ハイブリッド VG-10

Blade material : VG-10
Handle material : Black Pakka Wood

ブレイド材 : VG-10

ハンドル材 : 黒合板



●Number/品番/HZ2-3000V
●Full length/全長/235mm
●Length of a blade/刃長/90mm
●Weight/重量/86g



●Number/品番/HZ2-3001V
●Full length/全長/234mm
●Length of a blade/刃長/110mm
●Weight/重量/87g



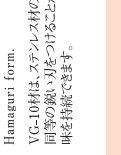
●Number/品番/HZ2-3002V
●Full length/全長/277mm
●Length of a blade/刃長/150mm
●Weight/重量/91g



●Number/品番/HZ2-3003V
●Full length/全長/232mm
●Length of a blade/刃長/180mm
●Weight/重量/136g



●Number/品番/HZ2-3003V
●Full length/全長/232mm
●Length of a blade/刃長/180mm
●Weight/重量/136g



●Number/品番/HZ2-3004V
●Full length/全長/232mm
●Length of a blade/刃長/180mm
●Weight/重量/136g



●Number/品番/HZ2-3008V
●Full length/全長/288mm
●Length of a blade/刃長/165mm
●Weight/重量/117g



●Number/品番/HZ2-3008V
●Full length/全長/288mm
●Length of a blade/刃長/165mm
●Weight/重量/117g



●Number/品番/HZ2-3004V
●Full length/全長/232mm
●Length of a blade/刃長/180mm
●Weight/重量/136g



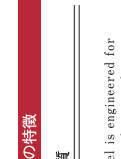
●Number/品番/HZ2-3005V
●Full length/全長/325mm
●Length of a blade/刃長/210mm
●Weight/重量/176g



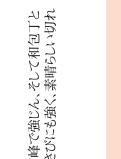
●Number/品番/HZ2-3006V
●Full length/全長/354mm
●Length of a blade/刃長/240mm
●Weight/重量/190g



●Number/品番/HZ2-3007V
●Full length/全長/390mm
●Length of a blade/刃長/270mm
●Weight/重量/218g



●Number/品番/HZ2-3010V
●Full length/全長/390mm
●Length of a blade/刃長/240mm
●Weight/重量/235g



●Number/品番/HZ2-3012V
●Full length/全長/448mm
●Length of a blade/刃長/300mm
●Weight/重量/290g



●Number/品番/HZ2-3012V
●Full length/全長/448mm
●Length of a blade/刃長/300mm
●Weight/重量/290g



Features of blade フレードの特徴

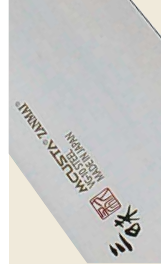
Blade Material フレードの材質

VG-10 steel

High carbon VG-10 stainless steel is engineered for maximum rust resistance and a long-lasting edge.

Blade Feature: The blade edge is finished in perfect Hamaguri form.

VG-10材は、ステンレス材の中でも最高級で強じん、そして包工と同等の鋭い刃をつけることができます。刃の芯も強く、素晴らしい切れ味を保持できます。



Features of blade フレードの特徴

Blade Material フレードの材質

Damascus

The blade is crafted from 32 layer Damascus steel with a VG-10 core.

Blade Feature: The blade edge is finished in perfect Hamaguri form.

世界中で名ダマスカス包工は愛用され続けています。刃の味を高めることから、見た目の良さも料理をする人のモチベーションを上げます。



Features of handle ハンドルの特徴

The handle is finely crafted from high grade Pakkawood, which features strong resistance against transformation and wear.

The metal junction is made of high-grade alloy.

高級合金の洋白を口金にし、変形や劣化に強い、ラミネートパッカー材を精密に削り出しで選りだされています。



Handle: Laminated Pakkawood
Metal junction: Nickel Silver
口金: 洋白
ラミネートパッカー材





ZANMAI Classic Pro Damascus Flame

ザンマイ クラシック プロ ダマスカス 紅蓮

Blade material : 33layers Damascus Blade (core : VG-10)
Handle material : Red Pakka Wood

ブレド材 : ダマスカス33層鋼 (芯金VG-10)
ハンドル材 : 赤合板

Petty 3.5" 90mm
(ペティー90mm)

- Number/刃番/HFR-8000D
- Full length/全長/290mm
- Length of blade/刃長/90mm
- Weight/重量/65g

Petty 4.3" 110mm
(ペティー110mm)

- Number/刃番/HFR-8001D
- Full length/全長/295mm
- Length of blade/刃長/110mm
- Weight/重量/78g

Petty 5.9" 150mm
(ペティー150mm)

- Number/刃番/HFR-8002D
- Full length/全長/307mm
- Length of blade/刃長/150mm
- Weight/重量/87g

Santoku 7.0" 180mm
(三徳180mm)

- Number/刃番/HFR-8003D
- Full length/全長/320mm
- Length of blade/刃長/180mm
- Weight/重量/155g



Gyuto 7.0" 180mm
(牛刀180mm)

- Number/刃番/HFR-8004D
- Full length/全長/320mm
- Length of blade/刃長/180mm
- Weight/重量/146g



Gyuto 8.2" 210mm
(牛刀210mm)

- Number/刃番/HFR-8005D
- Full length/全長/351mm
- Length of blade/刃長/210mm
- Weight/重量/210g



Gyuto 9.4" 240mm
(牛刀240mm)

- Number/刃番/HFR-8007D
- Full length/全長/380mm
- Length of blade/刃長/240mm
- Weight/重量/210g



Nakiri 6.5" 165mm
(菜切り165mm)

- Number/刃番/HFR-8008D
- Full length/全長/305mm
- Length of blade/刃長/165mm
- Weight/重量/185g



Steak knife 4.7" 115mm
(ステーキナイフ115mm)

- Number/刃番/HFR-8020D
- Full length/全長/235mm
- Length of blade/刃長/115mm
- Weight/重量/70g



The bottom of the handle is flat shape and can be used for crushing garlic and other purposes.
エッジは、ガーリックなどをつぶせるように平らになっています。いろいろな用途に使用できます。

Boning knife 6.5" 165mm
(ボーンナイフ165mm)

- Number/刃番/HFR-8009D
- Full length/全長/300mm
- Length of blade/刃長/165mm
- Weight/重量/150g



Bread knife 9.0" 230mm
(ブレッドナイフ230mm)

- Number/刃番/HFR-8014D
- Full length/全長/370mm
- Length of blade/刃長/230mm
- Weight/重量/100g



Sujihiki 10.6" 270mm
(筋引き270mm)

- Number/刃番/HFR-8011-D
- Full length/全長/410mm
- Length of blade/刃長/270mm
- Weight/重量/175g



Features of blade ブレードの特徴

Blade Material ブレードの材質

Damascus
The blade is crafted from 32 layer Damascus steel with a VG-10 core.
Blade Feature: The blade edge is finished in perfect Homaguri form.
世界中で今、ダマスカス包丁は愛用を続けられています。切れ味もさることながら、見た目の良さは料理をする人のモチベーションを上げます。



Features of handle ハンドルの特徴

Red Pakkawood

Red Pakkawood is a synthetic material. It is durable and very comfortable to grip. The handle is fixed with 3 rivets, one of them a stylish mozaic pin rivet.
赤合板を使い、作業性の高い握りやすい形状と2つのクランクで固定し、頑丈な仕上がりになっています。



We engrave ZANMAI logo on the bottom cap and polished with mirror finishing. It's a very outstanding looking.
きれいに面取のされた尻金は鏡面仕上げられています。三味ロゴ付きです。



This knife can stand itself. So, you can display this knife as a up-right position. It's a very unique looking.
包丁が立てられる形状になっており、ディスプレイなどお蔵入りを使用して立てられるので、ユニークです。

ZANMAI Classic Pro Damascus Zebra

ザンマイ クラシック プロ ダマスカス ゼブラ

Blade material : 33layers Damascus Blade (core : VG-10)
Handle material : Black Micarta

ブレド材 : ダマスカス33層鋼 (芯金VG-10) ハンドル材 : ブラック マイカルタ

Number/刃番	Model/モデル	Full length/全長	Length of blade/刃長	Weight/重量
HFR-8000D	Petty (ペティー)	290mm	90mm	72g
HFR-8001D	Petty (ペティー)	295mm	110mm	86g
HFR-8002D	Petty (ペティー)	307mm	150mm	96g
HFR-8003D	Santoku (三徳)	320mm	180mm	171g
HFR-8004D	Gyuto (牛刀)	320mm	180mm	161g
HFR-8005D	Gyuto (牛刀)	351mm	210mm	187g
HFR-8007D	Gyuto (牛刀)	380mm	240mm	231g
HFR-8008D	Nakiri (菜切り)	305mm	165mm	204g
HFR-8009D	Boning knife (骨切り)	300mm	165mm	165g
HFR-8010D	Sujihiki (筋引き)	380mm	240mm	395g
HFR-8011D	Sujihiki (筋引き)	410mm	270mm	190g
HFR-8014D	Bread knife (パン切り)	370mm	230mm	176g
HFR-8020D	Steak knife (ステーキ)	235mm	120mm	77g





ZANMAI Classic Molybdenum

ザンマイ クラシック モリブデナム

Blade material : Molybdenum Vanadium 8A
Handle material : Corian (C), Black Pakka Wood (B)

ブレド材 : モリブデン・バナジウム8A材
ハンドル材 : コーリアン (C), 黒合板 (B)



Petty 4.3" 110mm (ベテアー 110mm)
●Number of layers (層数) / C-3000
●Full length (全長) / 110mm
●Length of blade (刃長) / 71mm
●Weight (重量) / 90g (C)

Santoku 7.0" 180mm (三徳 180mm)
●Number of layers (層数) / C-3000
●Full length (全長) / 180mm
●Length of blade (刃長) / 138mm
●Weight (重量) / 100g (C)

Gyuto 7.0" 180mm (牛刀 180mm)
●Number of layers (層数) / C-3000
●Full length (全長) / 180mm
●Length of blade (刃長) / 138mm
●Weight (重量) / 100g (C)

Gyuto 8.2" 210mm (牛刀 210mm)
●Number of layers (層数) / C-3000
●Full length (全長) / 210mm
●Length of blade (刃長) / 155mm
●Weight (重量) / 125g (C)



Gyuto 9.4" 240mm (牛刀 240mm)
●Number of layers (層数) / C-3000
●Full length (全長) / 240mm
●Length of blade (刃長) / 190mm
●Weight (重量) / 140g (C)

Nakiri 6.5" 165mm (菜切 165mm)
●Number of layers (層数) / C-3000
●Full length (全長) / 165mm
●Length of blade (刃長) / 125mm
●Weight (重量) / 125g (C)

Sujihiki 10.6" 270mm (筋切 270mm)
●Number of layers (層数) / C-3000
●Full length (全長) / 270mm
●Length of blade (刃長) / 220mm
●Weight (重量) / 200g (C)

Features of blade ブレードの特徴

Blade Material ブレードの材質

Hairline finish (Steel material: Molybdenum Vanadium 8A steel) - Blade surface is processed with Hairline finish by revolutionary technique and accuracy.
ヘアライン仕上げ(材質:モリブデン・バナジウム8A材) - 画期的な技術と精度により、表面をヘアライン仕上げに加工しています。

Features of handle ハンドルの特徴

Handle Material ハンドルの材質

Classical handle with metal junction searched smooth gripping and handling. 口金・口金を付いたオーソドックスかつ豪華なハンドルは持ちやすさと安定しやすさを追求し、細部まで磨き上げられていきます。
完度で磨き上げられています。
ハンドルの構造は、弊社が世界に誇る高級ポットナイフブランド「MCUSTA」の職人技の磨き技術を駆使し、完成度の高いハンドルに磨き上げられています。



ZANMAI Classic Damascus

ザンマイ クラシック ダマスカス

Blade material : 33layers Damascus Blade (core : VG-10)
Handle material : Corian (C), Black Pakka Wood (B)

ブレド材 : ダマスカス33層鋼 (芯金VG-10)
ハンドル材 : コーリアン (C), 黒合板 (B)



Petty 4.3" 110mm (ベテアー 110mm)
●Number of layers (層数) / C-3000
●Full length (全長) / 110mm
●Length of blade (刃長) / 71mm
●Weight (重量) / 90g (C)

Gyuto 7.0" 180mm (牛刀 180mm)
●Number of layers (層数) / C-3000
●Full length (全長) / 180mm
●Length of blade (刃長) / 138mm
●Weight (重量) / 100g (C)

Gyuto 8.2" 210mm (牛刀 210mm)
●Number of layers (層数) / C-3000
●Full length (全長) / 210mm
●Length of blade (刃長) / 155mm
●Weight (重量) / 125g (C)

Gyuto 9.4" 240mm (牛刀 240mm)
●Number of layers (層数) / C-3000
●Full length (全長) / 240mm
●Length of blade (刃長) / 190mm
●Weight (重量) / 140g (C)

Boning 6.5" 165mm (ボニング 165mm)
●Number of layers (層数) / C-3000
●Full length (全長) / 165mm
●Length of blade (刃長) / 125mm
●Weight (重量) / 125g (C)



Santoku 7.0" 180mm (三徳 180mm)
●Number of layers (層数) / C-3000
●Full length (全長) / 180mm
●Length of blade (刃長) / 138mm
●Weight (重量) / 100g (C)

Nakiri 6.5" 165mm (菜切 165mm)
●Number of layers (層数) / C-3000
●Full length (全長) / 165mm
●Length of blade (刃長) / 125mm
●Weight (重量) / 125g (C)

Pankiri 9.0" 230mm (パン切り 230mm)
●Number of layers (層数) / C-3000
●Full length (全長) / 230mm
●Length of blade (刃長) / 180mm
●Weight (重量) / 180g (C)

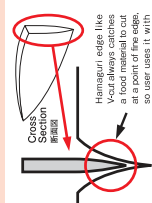
Features of blade ブレードの特徴

Blade Material ブレードの材質

Damascus blade (32 layers Damascus steel w/VG-10 core) - The feature is an attractive patterns appearing on blade surface.
ダマスカスブレド(材質:芯金VG-10号を使用したダマスカス鋼) - 世界中で人気の超々美しい模様特徴のダマスカスブレドです。

Features of blade ブレードの特徴

Hamauri edge is the most ideal structure to cut food materials very sharp and to keep the blade strong.
Blade edge for ZANMAI PRO series is grinded HAMAGURI shape (convex shaped)
三味PROシリーズも、本職用高級包である三味包(三層)と同様のハマグリ刃に研削されています。熟練した職人により研削されたハマグリ刃は、食材に食い込みやすく、かつ強度を保持した理想的な構造と言えます。



Hamaguri Form ハマグリ刃

Features of handle ハンドルの特徴

The structure of the handle ハンドルの構造

We engrave ZANMAI logo on the bottom cap and polished with mirror finishing. It is a very outstanding looking. 磨かれに面付けされた刃金は鏡面に磨き上げられています。三味ロゴ付きです。



ZANMAI Classic Damascus

ZANMAI Forest Molybdenum

ザンマイ フォレスト モリブデナム

Blade material : Molybdenum Vanadium 8A
Handle material : Green Micarta

ブレイド材 : モリブデン・バナジウム8A材
ハンドル材 : グリーン マイカルタ



Petty 3.5" 90mm
(ペティー90mm)
●Number番/HBG-6000M
●Full length/全長/330mm
●Blade length/刃長/90mm
●Weight/重量/68g

Petty 4.7" 120mm
(ペティー120mm)
●Number番/HBG-6001M
●Full length/全長/330mm
●Blade length/刃長/120mm
●Weight/重量/77g

Petty 5.9" 150mm
(ペティー150mm)
●Number番/HBG-6002M
●Full length/全長/330mm
●Blade length/刃長/150mm
●Weight/重量/84g

Santoku 7.0" 180mm
(三徳180mm)
●Number番/HBG-6003M
●Full length/全長/330mm
●Blade length/刃長/180mm
●Weight/重量/163g



Gyuto 7.0" 180mm
(牛刀180mm)
●Number番/HBG-6004M
●Full length/全長/330mm
●Blade length/刃長/180mm
●Weight/重量/167g

Gyuto 9.4" 240mm
(牛刀240mm)
●Number番/HBG-6005M
●Full length/全長/337mm
●Blade length/刃長/240mm
●Weight/重量/204g

Gyuto 10.6" 270mm
(牛刀270mm)
●Number番/HBG-6007M
●Full length/全長/377mm
●Blade length/刃長/270mm
●Weight/重量/232g



Nakiri 6.3" 165mm
(菜切165mm)
●Number番/HBG-6008M
●Full length/全長/337mm
●Blade length/刃長/165mm
●Weight/重量/144g

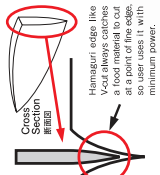
Sujihiki 9.4" 240mm
(筋引240mm)
●Number番/HBG-6010M
●Full length/全長/370mm
●Blade length/刃長/240mm
●Weight/重量/148g

Sujihiki 10.6" 270mm
(筋引270mm)
●Number番/HBG-6011M
●Full length/全長/408mm
●Blade length/刃長/270mm
●Weight/重量/168g

Features of blade プレードの特徴

Hamaguri Form ハマガリ断面図

Our Hamaguri edge is the ideal cutting structure - providing true sharpness and blade strength. Because it's durable, anti-rust and sensitive edge. It's the ultimate blade at this point.



熟練した職人により研削されたハマガリ刃は食材に食い込みやすく、かつ強度を持った理想的な構造と云えます。

適切な温度で本焼きされたモリブデン・バナジウム材に、熟練の職人が一本一本手作業で引いた刃は鋭い切れ味に仕上がっています。

刃の厚みの際により硬さを保ち、刃の切れ味を向上させます。

Hamaguri Form ハマガリ

The blade edge is finished in perfect Hamaguri form, just like our full-dress kitchen knives. 当社商品は基本的にハマガリ刃に研削されており、鋭く強度のある仕上がりになっています。

Features of handle ハンドルの特徴

The structure of the handle ハンドルの構造

This is full-tang. We incorporate the most desired feedback from the chef on this products. So, the balance of the weight is proper and it's durable. We are very careful to design the mechanism even invisible part for the professional use.

プレードは刃先までつながっているので、大変丈夫に設計されています。数多くのエンジニア・デザイナー、そして一本一本きれいに磨き上げられ仕上がっています。



The handle is polished by our craftsman's work piece by piece with high technique and the fine work fits your grip perfectly.

職人が一本一本丁寧に磨き上げ、ハンドルは手にフィットするよう立体的に仕上げられています。

We engrave ZANMAI logo on the bottom cap and polished with mirror finishing. It's a very outstanding looking.

きれいに面取された底金は鏡面に磨き上げられています。三珠ロゴ付きです。

ZANMAI Modern Molybdenum ザンマイ モダン モリブデナム

Blade material : Molybdenum Vanadium 8A Handle material : Black Pakka Wood

ブレイド材 : モリブデン・バナジウム8A材 ハンドル材 : 黒合板

Number番	Modelモデル	Full length/全長	Length of a blade/刃長	Weight/重量
HBG-6007M	Gyuto(牛刀)	227mm	120mm	75g
HBG-6002M	Petty(ペティ)	256mm	150mm	84g
HBG-6003M	Santoku(三徳)	310mm	180mm	159g
HBG-6004M	Gyuto(牛刀)	310mm	180mm	163g
HBG-6003M	Gyuto(牛刀)	342mm	210mm	197g
HBG-6007M	Gyuto(牛刀)	377mm	240mm	220g
HBG-6008M	Nakiri(菜切)	290mm	165mm	180g
HBG-6010M	Sujihiki(筋引)	373mm	240mm	144g
HBG-6011M	Sujihiki(筋引)	403mm	270mm	164g
HBG-6013M	Gyuto(牛刀)	408mm	270mm	240g

About Seki 関の紹介

HOCHO Production Hubs 包丁の産地



TSUBAME City, SANJO City
新潟 燕市、三条市

TAKETFU City
福井 武生市

MIKI City, ONO City
兵庫 三木市、小野市

TOSA City
高知 土佐市

SEKI City
岐阜 関市



関の刃物 -歴史と産業の移り変わり-
関市に刀鍛冶が誕生したのは鎌倉時代。刀祖・元重がこの地に移り住み、刀鍛冶を始めたといわれています。
良質の焼月土と丹に使う松炭、良質な水、そして長良川と津保川の水運...刀鍛冶にとって理想的な風上条件を備えたこの地に、いつしか多くの刀匠が集まりました。室町時代には刀匠も300人を超え、「折れず曲らずよく切れる」という関の刀はその名を全国に広めていったのです。
戦国時代、戦場の武士たちにこの頃の愛用されました。そして関市は日本一の名刀の産地として繁栄。この卓越した伝統の技法は、現代の刀匠に受け継がれるとともに、近代刃物産業の中にも確かに息づいています。
刀鍛冶が始まった関市の刃物産業。伝統と近代技術から創り出された製品は、現在、包丁・ハサミ・カミソリ・爪切りからナイフまで多品目にわたります。そして、今では世界の国々へ輸出される刃物産地となっています。

Seki City, Japan has been the center of Japanese cutlery production since the middle of the 13th century.
It was a natural choice because of its rich resources of iron and charcoal and its proximity to water all important elements in the crafting of fine cutlery.
The history (about 780 years) of Seki cutlery industry dates back to the 13th century, when master swordsmith, Motoshige moved from "kyushu" district to Seki and began making his swords here.
He chose Seki for its natural as well as marvelous conditions. Seki offered, at the top of list, good quality iron sand, charcoal and water.
Durling the Muromachi Era(1338-1573), which began just a century later, there were over 300 swordsmiths working in Seki. Kanemoto Magoroku and Saburo Shizu were two of the most famous. The superior quality of Seki swords and the name of Seki were quickly recognized throughout Japan and its solid reputation as a swordmaking center was established.
The Seki-City, Gifu-Prefecture is a small town located in the middle of Japan, and is famous worldwide for its production of knives like Solingen in Germany.
The techniques and skills and the ancient attitudes of traditional Japanese sword-making has been passed down across the centuries and are still alive in today's modern cutlery industry. And Seki City remains a vibrant center of Japanese cutlery manufacture.
Today, Seki City remains the vibrant hub of Japanese cutlery manufacturing. The techniques and skills of the ancient swordsmiths have been passed down for centuries and continue to develop and progress with modern technology.

ZANMAI Exceed Molybdenum ザンマイ エクシード モリブデナム

Blade material : Molybdenum Vanadium 8A
Handle material : POM resin

ブレード材：モリブデン・バナジウム8A材
ハンドル材：POM樹脂



Petty 4.3" 110mm
(ペティー110mm)
●Number/刃/ZPxs=7003M
●Full length/全長/228mm
●Length of blade/刃/110mm
●Weight/重量/80g

Petty 5.9" 150mm
(ペティー150mm)
●Number/刃/ZPxs=7002M
●Full length/全長/266mm
●Length of blade/刃/150mm
●Weight/重量/90g

The Side of the handle
ハンドルの側面

Gyuto 9.4" 240mm
(牛刀240mm)
●Number/刃/ZPxs=7027M
●Full length/全長/240mm
●Length of blade/刃/94mm
●Weight/重量/206g

Gyuto 8.2" 210mm
(牛刀210mm)
●Number/刃/ZPxs=7005M
●Full length/全長/210mm
●Length of blade/刃/82mm
●Weight/重量/195g

Gyuto 7.0" 180mm
(牛刀180mm)
●Number/刃/ZPxs=7004M
●Full length/全長/180mm
●Length of blade/刃/70mm
●Weight/重量/180g

Gyuto 9.4" 240mm
(牛刀240mm)
●Number/刃/ZPxs=7027M
●Full length/全長/240mm
●Length of blade/刃/94mm
●Weight/重量/206g

Sujihiki 11.8" 300mm
(游引300mm)
●Number/刃/ZPxs=7012M
●Full length/全長/300mm
●Length of blade/刃/118mm
●Weight/重量/200g

Santoku 7.0" 180mm
(三徳180mm)
●Number/刃/ZPxs=7003M
●Full length/全長/180mm
●Length of blade/刃/170mm
●Weight/重量/180g

Sujihiki 10.6" 270mm
(游引270mm)
●Number/刃/ZPxs=7011M
●Full length/全長/270mm
●Length of blade/刃/106mm
●Weight/重量/170g

Sujihiki 9.4" 240mm
(游引240mm)
●Number/刃/ZPxs=7010M
●Full length/全長/240mm
●Length of blade/刃/94mm
●Weight/重量/150g

Nakiri 6.5" 165mm
(菜切165mm)
●Number/刃/ZPxs=7008M
●Full length/全長/165mm
●Length of blade/刃/165mm
●Weight/重量/205g

Gyuto 10.6" 270mm
(牛刀270mm)
●Number/刃/ZPxs=7013M
●Full length/全長/270mm
●Length of blade/刃/106mm
●Weight/重量/226g

Sujihiki 11.8" 300mm
(游引300mm)
●Number/刃/ZPxs=7012M
●Full length/全長/300mm
●Length of blade/刃/118mm
●Weight/重量/200g

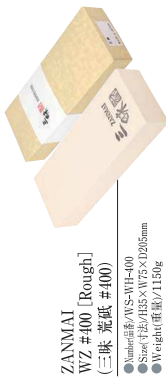
Sujihiki 10.6" 270mm
(游引270mm)
●Number/刃/ZPxs=7011M
●Full length/全長/270mm
●Length of blade/刃/106mm
●Weight/重量/170g

Nakiri 6.5" 165mm
(菜切165mm)
●Number/刃/ZPxs=7008M
●Full length/全長/165mm
●Length of blade/刃/165mm
●Weight/重量/205g

ZANMAI Exceed Molybdenum

ZANMAI WHETSTONE

三味砥石



ZANMAI WZ #400 [Rough]
(三味 荒砥 #400)
●Number/品名/US-WZ-400
●Size/寸法/185×175×126mm
●Weight/重量/1150g



ZANMAI Green #1000 [Medium.]
(三味 中砥 #1000)
●Number/品名/US-GR-1000
●Size/寸法/185×175×126mm
●Weight/重量/910g



ZANMAI Yellow #6000 [Fine]
(三味 上砥 #6000)
●Number/品名/US-YF-6000
●Size/寸法/185×175×126mm
●Weight/重量/770g



ZANMAI Green #800 [Fine]
(三味 上砥 #800)
●Number/品名/US-GR-800
●Size/寸法/183×175×120.5mm
●Weight/重量/800g



ZANMAI 2sided #1000/#6000
[Medium, Fine]
(三味 コンビネーション砥石 #1000/#6000)
●Number/品名/US-COM-1000/#6000
●Size/寸法/183×175×120.5mm
●Weight/重量/1150g



ZANMAI 2sided #400/#1200
[Rough, Medium]
(三味 コンビネーション砥石 #400/#1200)
●Number/品名/US-COM-400/#1200
●Size/寸法/183×175×120.5mm
●Weight/重量/1060g



ZANMAI Stone Fixer #220
(三味 水平君 #220)
●Number/品名/US-YF-220
●Size/寸法/183×165×120.5mm
●Weight/重量/630g

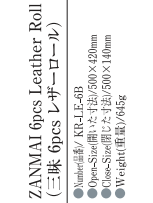


Stone holder
(砥石固定台)
●Number/品名/US-SH
●Size/寸法/180×170×128mm
●Weight/重量/640g

ZANMAI BAG



ZANMAI 6pcs Fabric Roll
(三味 6pcs ファブリックロール)
●Number/品名/US-FA-6
●Open-Size/開いた寸法/595×425mm
●Close-Size/閉じた寸法/595×160mm
●Weight/重量/290g



ZANMAI 6pcs Leather Roll
(三味 6pcs レザーロール)
●Number/品名/US-LF-6R
●Open-Size/開いた寸法/590×480mm
●Close-Size/閉じた寸法/500×140mm
●Weight/重量/645g

ZANMAI SAYA



ZANMAI Saya Japanese lacquer Red
(三味 鞘 漆塗 赤)



ZANMAI Saya Japanese lacquer Black
(三味 鞘 漆塗 黒)



ZANMAI Saya Natural
(三味 鞘 白)

Saya is available for all the sizes. 各種サイズ取り揃えております。

Maintenance

How to re-sharpen a kitchen knife 包丁の研ぎ方

Prepare Whetstones 砥石を用意して下さい



1 Before starting the grinding, place the whetstones into cold water until the air bubbles stop rising to the surface (about 5 minutes).

研ぐ前に気泡がなくなるまで約5分程度水に浸して置いてください。



2 Grip the knife firmly and stabilize the heel of the blade using your thumb. Stabilize the center of the blade with the fingers of your other hand (do not press too hard). Set the blade on the stone facing in, then start sharpening from the edged side, keeping a 45 degree angle.

しっかりと包丁を持ち、握る手の親指で包丁のハツを押えます。反対の手も同様ハツに握り手をのせます。刃を手前に向け、刃先の方から研いでください。向きは45°程度です。



3 The angle between the whetstone and blade should be about 15 degrees. If you are unsure about the angle you can try placing a quarter between the blade and the whetstone (as a guide). After a few sharpenings you should get a feel for the angle!

砥石と刃の角度は15°程度です。10円玉を置くと分かりやすいです。この位置を保ってください。



4 Apply slight pressure to the blade as you sharpen away from the base of the stone towards the top of the stone. Ease off the pressure as you slide the blade back to the base of the stone. After repeated sharpening a slight burr should occur where the edge folds over on the other side of blade.

手前から真に向かって少し力を入れながら砥石から刃の先端に向かって研いでください。このハリはしっかりと刃が付いた日印です。ハリは目視で確認できます。また研つておきます。このハリが刃全体に均等に出来るように研いでください。



5 This rough edge is the burr. The burr is an indicator that the blade has been sharpened sufficiently. The burr can usually be seen, or you can touch carefully to confirm that entire length of blade has been sharpened. When burr is consistent along the entire blade, it is time to sharpen the other side of the blade.

このハリは刃の先端にある返りかひりです。このハリはしっかりと刃が付いた日印です。ハリは目視で確認できます。また研つておきます。このハリが刃全体に均等に出来るように研いでください。



6 Turn blade over. Place blade at top of the stone with edge facing away from you, and pull towards yourself applying light pressure. For ZANMAI double bevel knives the angle between blade and stone should be 15 degrees or less. When blade reaches base of the stone, lift it and return to the top of the stone. Continue until burr is completely gone. Do not overdo or new burr will form on the other side. When burr is gone the knife should be sharp.

反対側の刃を砥ぎます。フレッドを砥石の先端から手前に向かって少し力を入れながら砥いで下さい。三味フレッドは両刃のため、フレッドと砥石の角度は15°程度にして下さい。真から手前に研い、だんだん角度フレッドを上げてきた先端から始めて下さい。4で出たハリを反対側に出すイメージで研いで下さい。

We highly recommend our #400/#1200 combination whetstone. Start sharpening on #400 grit (rough side), then change to #1200 grit (fine side), repeating sharpening steps No.② to No.⑥. 三味のコンビネーション砥石を推奨いたします。最初は400番(荒)に、次に1200番(仕上げ)を②～⑥の手順に従って行ってください。

Finish the sharpening process with a 6000 whetstone (shiageishi) to produce the sharpest edge possible. Make sure to keep a higher angle than before and to sharpen both sides of the blade!

YOUR KNIFE WILL BE VERY SHARP during this process! So please be very careful not to cut your fingers while sharpening your HOCHO. 最後は6,000番の砥石で仕上げの研ぎです。新刃磨きなども用ひられます。必ず、刃返りの中心に持ち、刃の両側を研いで下さい。刃が十分に研がれていることを確認してください。刃が十分に研がれていることを確認してください。刃が十分に研がれていることを確認してください。

(Daily maintenance 日常のお手入れ)

After usage, wash the blade and handle with mild detergent on a soft sponge and rinse well with clean water. After washing, dry blade and handle carefully and thoroughly with a dry towel. Store knife in a ventilated but safe location. 使用後は中性洗剤を使いソフトスポンジなどでよく洗ってください。よくすすいで下さい。使用後は中性洗剤を使いソフトスポンジなどでよく洗ってください。よくすすいで下さい。洗った後は、ケラシないようにフレッドハンドルを十分に水分を拭き、潮気のない安全な場所でお保管して下さい。

Features of Products 商品の特色

BLACK PAKKAWOOD

Black Pakkawood is created using intense heat and pressure to fuse multiple layers of treated hardwoods into a beautiful, durable and moisture resistant composite.

Advantages:

1. Due to its interlaced fibers, Pakkawood can be produced in an incredible variety of shapes and sizes.
2. Pakkawood, made from resin-treated hardwood, is water-resistant, sanitary, and as easy to care for as plastic.
3. Pakkawood has the appearance, weight, and grip of hardwood, and is far more durable.

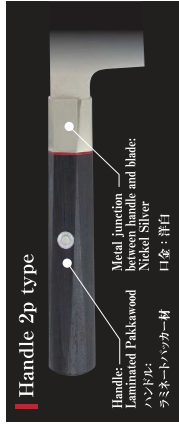
Natural wood is also a good material for handles. It is, however, slightly more difficult to care for, and most wood handles are not water or temperature resistant.

We have found Black Pakkawood to be an excellent material for crafting exciting new handles, with nearly all the advantages and none of the disadvantages of natural wood.

バックカーウッド

バックカー材を層重ねて樹脂をし込みませ高温圧縮し作られます。そのため天然木に対して強度があり耐水性に優れ均一に大量に確保できます。

又層構造である為変形にも強い材料と言えます。積層材の高層きあげた表面は非滑にされい加工方法によってさまざまな模様や左右均等に表現できます。



Damascus Steel

Damascus steel was first created in ancient India more than 1600 years ago. Its superior strength and durability are exemplified by the Iron Pillar of Delhi – still standing and free from rust after centuries in the open air. Later, during the age of the crusades, Damascus items were kept as prized possessions and heirlooms in many royal houses.

Damascus steel blades are hard, rust-resistant, and feature unmistakably graceful ripples on their surface.

The ripples on the blade are created by the difference in carbon density – or the difference in tempering – of its steel components. This is the same process used in the forging of traditional Japanese swords. The ripples symbolize not only the mysterious allure of the Damascus blade, but also its legendary sharpness.

Today, the ripples on Damascus blades are created using multi-layers of different steels – the exact technique varies according to the manufacturer – in order to create the most beautiful, sharp, and resistant knives possible.

VG-10 steel

IRON: –Primary element.

CARBON: –Increases hardness of steel and is an essential element in blade steel. Higher carbon content makes steel harder.

MOLYBDENUM: –Prevents brittleness and maintains the steel's strength at high temperatures.

COBALT: –For hardness and corrosion resistance.

CHROMIUM: –Important for corrosion resistance. Steel containing 11.5% to 13% chromium is considered stainless.

VANADIUM: –Essential for giving the blade its ability to harden. Also for C15 wear resistance and toughness of the blade, as well as the ability to take a very sharp edge.

Features:

Just as in the days of traditional Japanese sword making, when it comes to high performance HOGCHO, the importance of good steel can never be overstated. VG Gold 10, a high quality stainless steel, is made from carefully selected pure iron material and is produced using cutting edge processes. VG-10, as it is commonly known, has great ductility, workability, and excellent forgeability – moreover, it is corrosion resistant and provides great abrasion resistance.

VG Gold 10 is a unique formulation of steel with a high carbon content. It contains: Chromium (15%), Molybdenum (1%), and Cobalt (1.5%), which make the matrix (substrate) stronger and prevent carbides from dropping out. By adding Vanadium, the structure of the steel becomes finer. Together, these elements create hard carbides, which improve abrasion resistance and guarantee a long lasting edge. Easy to machine and to grind, VG-10 is often called "super steel," because it is designed to maintain sharpness and durability without becoming brittle, a major fault normally associated with exceptionally hard steel.

Component Standard 代表成分 VG-10 Steel

Component Standard	C	Cr	Mo	V	Co
VG-10	1.0%	15.0%	1.0%	0.2%	1.5%

Component Standard 代表成分 AUS-8

Component Standard	C	Cr	Mo	V	Co
AUS-8	0.8%	13-14%	0.25%	0.1-0.3%	—

Features of Products

V金10号 (VG-10)

鉄分: 主成分。

カーボン: 刃物鋼にとつての主成分で含有量が多いと硬度が高まり、より固い材質になります。

モリブデン: 耐性が刃物鋼の持つ強さを長持ちさせます。

コバルト: 強度を増す事と鉄より錆びにくい性質があります。

クロム: 錆びにくい性質があり、含有量が11.5~13%の材質は、ステンレスになります。

バナジウム: 硬化性を向上させる成分で、頑丈で鋭い刃にする性質があります。

特徴:

いろいろな刃物にマッチした適応鋼種を選ぶ場合、要求される性能も多様化してきました。しかし、その基本となる条件は現在にいたっても何ら変わることはありません。

V金-10号の高炭素ステンレス刃物鋼は、厳選された純度の高い原料鉄を用い、最高の精製技術で作られ、軋り強く、加工性、鍛造性にすぐれています。しかも有害不純物に起因する腐食性もなく、また耐摩耗性にすぐれた調性質は弊社の「V鋼」刃物鋼シリーズの一大特徴となっています。

V金-10号は上記の特徴を持つ原材料に種々の合金元素を添加して形成されています。

Cr15%、Mo1%、Co1.5%を添加したことで、素地（マトリックス）を強化し、炭化物の脱落防止効果を一層高めています。

Vの添加によって組織を微細化すると共に、これらCr、Mo、Vの元素は硬い炭化物を多量に作るため、耐摩耗性は一段と向上し、刃物の水明けが持続します。

刃物の水明けが持続します。V金-10号は高温焼き戻し後の二次効果が現れるので、約450℃までの表面コーティング処理を施すような刃物にも最適です。



Parts of a HOCHO

包丁の名称

- ① **Kissaki:** the area around the tip of the blade - the thinnest part of the blade, used to cut thin slices
- ② **Mine:** the spine of the kitchen knife - used to hold things in place or to scale fish
- ③ **Hasaki:** the extreme point of the edge
- ④ **Hawatari:** the length of the blade
- ⑤ **Hara:** the flat side of the blade - can be used for crushing garlic.
- ⑥ **Hamoto:** the heel, the section of the blade nearing the handle - used for delicate work requiring maximum control, such as peeling
- ⑦ **Ago:** the terminal (or "chim") of the blade - used, for example, to cut out potato eyes
- ⑧ **Hahaba:** the widest part of the blade
- ⑨ **Kuchigane:** the metal junction between handle and blade - It serves to strengthen the handle and balance the knife
- ⑩ **Ei:** the handle made from various materials, such as wood, plastic, composite woods, etc
- ⑪ **Mekugi:** the pin that joins the handle and blade.
- ⑫ **Nakago:** the knife's tang - the extension of the blade to which the handle is attached
- ⑬ **Ejiri:** the heel (butt) end of the handle - used to crush garlic or tenderize meat

- ① **キツサキ:** 刃の先端部分です。一番薄い部分でスライスするのに適しています。
- ② **ミネ:** ナイフの背の部分です。魚のうろこ取りなどにも使えます。
- ③ **ハサキ:** 刃の部分です。
- ④ **ハワタリ:** 刃先からアゴの部分までの長さです。
- ⑤ **ハラ:** フレードの表面です。ガーリックをつぶすときにも使います。
- ⑥ **ハモト:** 刃の手元の部分です。コンロールしやすく、最大限の力が伝わるので、皮むきなどに使えます。
- ⑦ **アゴ:** 刃の穂元の角の部分です。ポテトの芽などを取るのに使います。
- ⑧ **ハハバ:** フレードの幅の長さです。
- ⑨ **クチガネ:** 口金です。ハンドルを守るためや、ナイフスタンドなどに入れるときに保護します。
- ⑩ **Ei:** 持つ部分です。木やプラスチックなど、いろいろな材質が使われています。
- ⑪ **メクギ:** ハンドルの留金の部分です。
- ⑫ **ナカゴ:** フレードとハンドルの接合する部分です。
- ⑬ **Ejiri:** ハンドルのかかと(尻)の部分です。ガーリックをつぶしたり、肉を柔らかくするときに使います。



1 Laser Processing

Our innovative spirit is evident from the beginning of the production process. We carry out the blanking process using laser cutting machines, which allows us to produce creative, original designs. This is an epoch-making process in the cutlery production world, and a testament to our commitment to both tradition and progress.

1 レーザーカッティング

多品種少量生産や複雑な形状に対応できるのは何となくともレーザー加工です。プレス切断と違って内部にひずみの原因となる余分の応力を発生させることがありません。



2 Heat Treatment

This is the most important process in HOCHO production, and we therefore place a special emphasis on this step. We pay strict attention to each piece, using sub-zero treatment to stabilize the steel.

2 焼き入れ

刃物のもっとも大事な加工工程は熱処理だといえます。温度管理には細心の注意を払うのはもちろんのこと、組織を安定させるためサブゼロ処理を施しています。



3 Grinding

We perform our grinding using high-tech machines to produce unrivalled accuracy (to 1/10000th of a degree) in our blades. Needless to say, we are very proud of this process.

3 研削

最新鋭の研削加工機を使い、一本一本完璧に仕上げます。最高精度の精度で作る事で、より理想に近い包丁ができていきます。



4 Mizuto Water Stone

This step also depends on the experience and skill of our expert craftsmen, as they refine the blade following the grinding process.

4 水砥

熟練した職人の手により一本一本丁寧に包丁の表面を成形されます。見と目と切れ味を決定づける大事な加工のひとつです。



5 Metoshi

Metoshi refers to the edging and polishing of the blade. This process decides the final sharpness of the knife.

5 目通し

フレードの表面を目通し加工で最終仕上げられます。



6 Hon-Fushoku

Nearing the end of the production process, Hon-Fushoku is the step where we engrave the ZANMAI logo on the blade using electric marking.

6 本腐食名入れ

本腐食により深くぼくぼく部分に色澤身がなされます。



7 Blade and Handle Polishing

Our dedicated craftsmen carefully polish the handle and blade of each Zanmai knife by hand, changing materials and methods to ensure optimal comfort and appearance.

7 フレードとハンドルの磨き

一本一本熟練された職人が感度を込めて仕上げています。商品によって磨き方を変え、見た目の美しさを思いやります。



8 Warping Correction

Once again we rely on the pure skill of our craftsmen for the final correction of any warping that may still exist.

8 ひずみ取り

最終のひずみ調整がなされます。



9 Edging

This is the final step of the production process. Final edging is performed by our craftsmen, who take special care to maintain an edging angle of 15 degrees. Once the final edging is finished, our HOCHO is ready to be put to use in your kitchen.

9 本刃付け

大型の回転砥石を使い、十分な水をかけ熟練工が一本一本刃付けをします。しなやかに磨き出し、切れ味が生かされます。



10 Inspection

Before a shipment, we inspect the knife meticulously piece by piece. Our ZANMAI Products are shipped with a first-rate quality.

10 手入れ

細心の注意を払い、検品を行い、丹念に磨き上げ最高の状態で出荷します。

Company profile 会社概要

President profile ごあいさつ

A Word From Our President:
The modern cutlery industry was born with the industrial revolution, and now thanks to 21st century technology Japan leads the field in the world of knife production. We, Marusho Industry Inc., equip our workshops with the latest machines, create the most innovative knives, and constantly push new boundaries through daily production. We believe it is our mission to supply the highest quality products to our clients across the world while maintaining age-old Japanese traditions. We believe in maintaining complete control over the manufacturing process, and our master craftsmen infuse all our products with the pride and traditions inherited from centuries of Japanese blade makers.

Tomohiro Hasegawa

MCUSTA、三味商品は、長い歴史に培われた伝統的なスキルに日本が世界に誇る先端工作機械の加工技術を加え磨き上げた最新鋭の製品を提供しております。また、その中に新たな造形美を表現する商品を開発することをコンセプトにしています。道具としての使命、職人を究極に追求し、その中に新たな造形美を表現する商品を開発することをコンセプトにしています。私達の使命は、長年培われてきた日本の伝統技術を継承させながら、国内及び世界に向けて高品質な商品を提供することと信じています。そのため常に最新のテクノロジーを忘れず、商品を改良し作り上げています。MCUSTA三味の商品を一度手に取ってご覧ください。

長谷川 智広

Company profile

Business Name	MARUSHO INDUSTRY Inc.
Founder	Shoji Hasegawa
Chairman	Yasuhisa Hasegawa
President	Tomohiro Hasegawa
Capital	10,000,000 yen

The location
[Main office & factory]
5420-1, Shinouchi, Seki-city, Gifu, Japan 501-3217
TEL : +81-575-22-0259
FAX : +81-575-24-1438
WEB : www.marusho-hocho.jp
E-Mail : info@zanmai-hocho.jp
[Showroom/distribution center]
5468-8, Fukubashi, Shimouchi, Sait-city, Gifu, Japan

Company Motto
Always Pioneers

Processing Contents
Metalwork
Cold forging processing
Plastic die production
Plastic molding processing
Various special blade processing
2D / 3D CAD work
Stainless steel high speed laser material processing
Stone, Wood, Etc...

Processing Materials
Stainless Steel; Titanium; Plastic; Aluminum; Iron;

Main Products
SILKY (Top quality scissors for hobbies, general household and professional knives)
MCUSTA (High-quality hidden knives)
ZANMAI (High-quality hidden knives)

Main Sales
Domestic Sales (Japan) - Specialized trading company, stockbroker/wholesale dealer, specialty store, general merchandising store, mail orders
Overseas (U.S.A., Canada, Europe, Australia, Asia)
We can do it by a plan, development, die production, production, is one through
The development in particular can support assuming production from three-dimensional molding by CAD/SEUS to die production.
In addition, it can support many kinds small quantity to various things from 450t hotpress to a knife special NC grinder widely.

Company history
Founded in 1964. Established as MARUSHO INDUSTRY in 1966
Reorganized as MARUSHO INDUSTRY Inc. in 1983
We have become a top maker (SILKY) of high quality scissors.
We started making MCUSTA pocket knife in 2000.
We established ZANMAI brand in 2006.
We opened Showroom and Distribution center in 2016.



会社概要

商号	丸章工業株式会社
創業者	長谷川 卓次
代表取締役会長	長谷川 泰久
代表取締役社長	長谷川 智広
資本金	1,000万円

所在地
【本社工場】
岐阜県岡崎市下町5420-1
TEL : 0575-22-0259
FAX : 0575-24-1438
WEB : www.zanmai-hocho.jp
E-Mail : info@zanmai-hocho.jp
【ショールーム(物流センター)】
岡崎市下町5468-8

社訓
常に先駆者なれ

加工内容
金属加工
冷間鍛造加工
プラスチック成型製作
プラスチック成形加工
各種特殊刃加工
2D/3DCAD作業
ステンレス高速レーザー加工
ステンレス、チタン、プラスチック、アルミ、鉄材、石、木材等
MCUSTA (高級ポケットナイフ)
三味 (高級包丁)

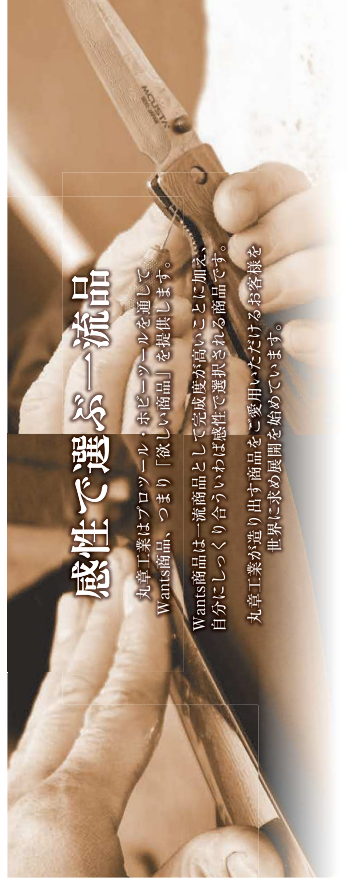
加工材料
ステンレス、チタン、プラスチック、アルミ、鉄材、石、木材等

主要製品
SILKY (シビ向け鉄、一般家庭用鉄、各種専門道具)
MCUSTA (高級ポケットナイフ)
三味 (高級包丁)

主要販売先
国内(専門商店、地場問屋、専門店、一般 販売店、通販など)
海外(アメリカ、ヨーロッパ、オーストラリア、アジアなど)

企業特性
自社で企画、開発、金型製作、生産を一貫して行っています。
特に開発はCAD/SEUSによる3次元造形から金型製作まで生産を前段に対応できます。
また500個以上のオーダーから、各種特殊刃の生産まで幅広くいろいろなものに多品種少量に対応しています。

企業沿革
昭和38年に創業。昭和41年に(有)丸章工業を設立
昭和58年に丸章工業株式会社を改組
平成12年にMCUSTA ポケットナイフ事業部設立
平成18年に三味包丁事業部設立
平成28年に下町5468番地にショールーム、物流センターを開設



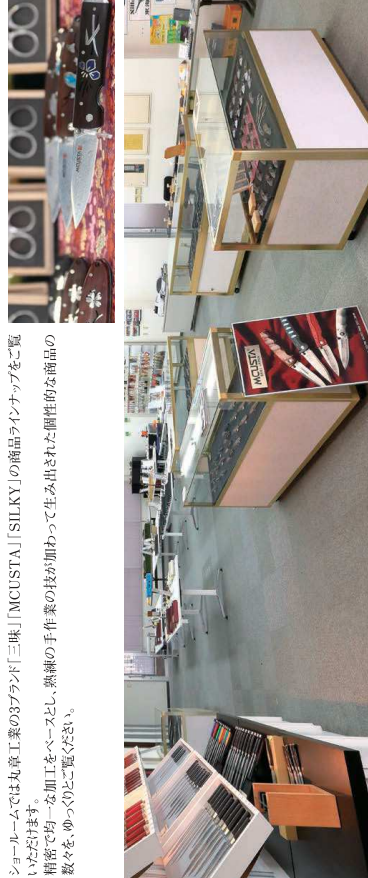
感性で選ぶ一流品

丸章工業はプロツール、ホビーツールを通して、Want's商品、つまり「欲しい商品」を提供します。
Want's商品として完成度が高いことに加え、自分にしっくり合う作り出しの感性で選択される商品です。
丸章工業が送り出す商品をご愛用いただけるお客様を、世界に求めの展開を始めています。

Showroom ショールーム

At the showroom, you can see our 3 brands, "SILKY", "MCUSTA" and "ZANMAI". There is a wide variety of products. You can enjoy seeing products that we are confident are the best, and if you wish, you can purchase products there.

ショールームでは丸章工業の3ブランド「三味」「MCUSTA」「SILKY」の商品ラインナップをご覧いただけます。
精密度で均一な加工をベースとし、熟練の手作業の技が加わって生み出された個性的な商品の数々を、ゆっくりとご覧ください。



Factory 工場紹介

We have been developing our production system in the past 20 years gradually and steadily. You can see many cutting edge technology machines and much fine craftsmanship. Now we have the versatility to craft an original model that makes a prototype for manufacturing products to fulfill our customers' demands. Our system is not like mass production, our factory is one where many craftsmen work hard and strive for handmade quality.

差別化された商品は差別化された生産ラインから生み出されるという考えに基づき丸章工業は差別化された生産ラインの構築を日捐してきました。
感性のある商品を送り出すためには、機械加工による寸法精度を上げるのはもちろん、職人の持つ熟練された技術による仕上げが不可欠です。
このように、丸章工業のものはプロツールとホビーツールの融合も個性豊かな商品を生み出しています。
はさみ、アブ、包丁、それぞれの工程は多少異なるものの、いずれも分業を前提とした大規模生産形態ではなく工房生産形態が望ましいと考えています。

