



重陽

美しく、冴える

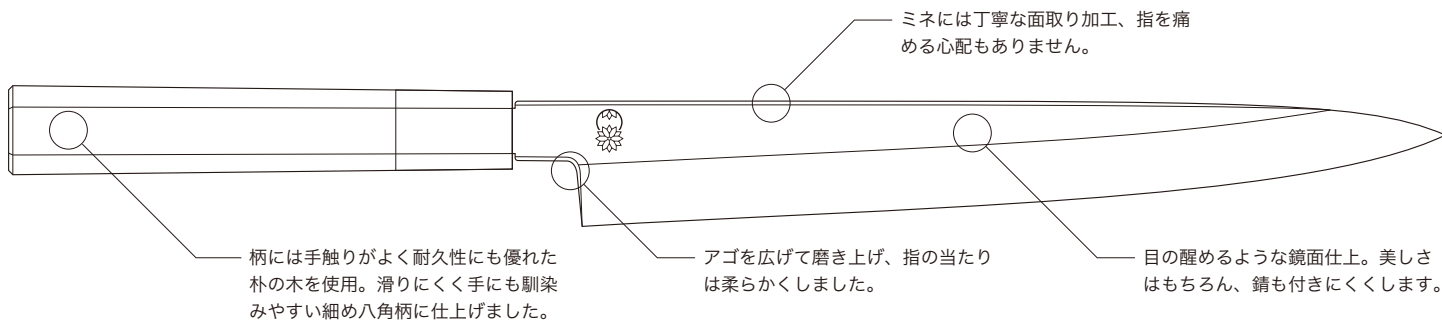
信頼のブランド堺菊守から、最高の使い心地と美しさを兼ね備えた新提案。  
プロの料理人の声を細部にまで反映し使いやすさを追求、  
火造りから研ぎまで一流の職人が丹精込めて作り上げた逸品です。



# 美しく、冴える

ちょうよう

重陽は、信頼のブランド堺菊守が提案する使い心地と美しさを兼ね備えた新シリーズです。



熟練の職人が鋼本来の特性を最大限まで引き出す堺打刃物。重陽は、堺でも一流の職人たちが火造りから研ぎまでを手がけ、圧倒的な切れ味を生み出します。



一流の職人たちの仕事は、手入れのしやすさにも現れます。完璧に歪みのない刃は、まるで吸い付くような研ぎ心地。少しの研ぎで鋭い切れ味がよみがえります。



研ぎ澄まされた美しさと機能性をより感じていただくため、パッケージにもこだわりを。白を基調とした特製の和紙箱に収めました。ご進物にも最適です。

※重陽 銀のみ製造工程が異なります。

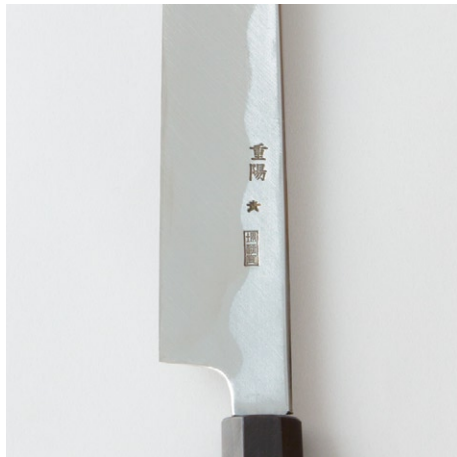
## 重陽シリーズ 鋼材・寸法・販売価格 (税別)



### 重陽 白

安来鋼白紙式号。硬度と粘りを兼ね備え、鋭い切れ味が光ります。砥石当たりが柔らかく、手入れもしやすい。

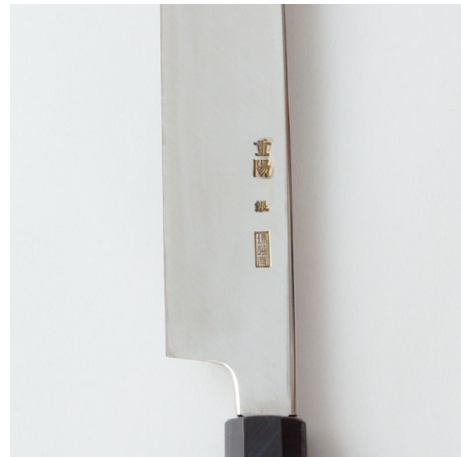
柳刃庖丁	240mm	¥27,000
	270mm	¥30,000
	300mm	¥34,000



### 重陽 青

安来鋼青紙式号。高い硬度を誇り、滑らかな切れ味が持続します。砥石当りは硬め。

柳刃庖丁	240mm	¥37,000
	270mm	¥41,000
	300mm	¥46,000



### 重陽 銀

安来鋼銀紙参号。錆びに強いステン系ながらも、心地良い切れ味を実現。専用の砥石もご用意しております。

柳刃庖丁	240mm	¥39,000
	270mm	¥44,000
	300mm	¥49,000

販売代理店

製造元

 堺菊守 SAKAI KIKUMORI KITCHEN KNIFE

河村刃物株式会社

〒590-0942 大阪府堺市堺区材木町東 3-1-7  
tel. 072-232-5039 fax. 072-228-1255  
<http://www.kikumori.co.jp>  
info@kikumori.co.jp