



重陽

CHOYO

美しく、  
冴える

Brilliant Masterpieces



菊月

KIKUZUKI

こだわり  
冴える

Distinctive Masterpieces





重陽

CHOYO

美しく、  
冴える

Brilliant Masterpieces



重陽  
CHOYO

→ p5-6



菊月

KIKUZUKI

こだわり  
冴える

Distinctive Masterpieces



菊月 渦  
KIKUZUKI Uzu

→ p7-8

菊月 霞  
KIKUZUKI Kasumi

→ p9-10

菊月 黒  
KIKUZUKI Kuro

→ p11-12

## 堺菊守の重陽と菊月

堺の包丁は、安来鋼と地金の性質が異なる2種の鉄材を打ち合わせ、硬柔の性質を併せ持つ世界でも類を見ない技術で製造されています。最高の純度を誇る“安来鋼”を使い、それを約800度から水で一気に冷ます“焼き入れ”で得られる切れ味、強靱な包丁にするための“焼き戻し”など、厳密な温度管理で職人が一本一本を手作りしています。

その中でも堺菊守が提供する最高峰の品質の包丁が「重陽」と「菊月」です。

「重陽」は最高の使い心地と美しさを兼ね備え、和包丁の最高峰を体現した堺打刃物の結晶です。最高の素材、最高の職人、最も手間の掛かる仕上げで打刃物本来の機能と美しさを極限まで高めた逸品です。

「菊月」は素材や技術、そして手がける職人は同じく最高峰です。お好みに合わせて多様な仕上げをご用意しました。和包丁の美しさと魅力を感じていただける、こだわりのある一本です。

どちらも高価ですが、それだけに品質に一切の妥協をしていません。ともに使う楽しみを与えてくれる最高の道具であることを、堺菊守がお約束します。

## The Sakai Kikumori CHOYO and KIKUZUKI

Sakai knives are characterized by a process of forge laminating a hard cutting layer to a softer, tougher cladding for strength. By joining two metals with different properties the potential of the cutting layer can be brought to life. YASUGI SPECIALTY STEEL, a type of steel boasting exceptional levels of purity, is used by our craftsmen to make knives one by one through strict temperature management. Among other techniques, the steel is quenched in water immediately from temperatures of around 800 degrees Celsius to obtain sharpness and then tempered for toughness.

Among these superb blades, the highest peak of quality offered by Sakai Kikumori is found in our CHOYO and KIKUZUKI knives.

CHOYO combines superlative ease of use and beauty, a jewel of Sakai forged blades that embodies the highest realization of the Japanese knife. The best materials, the most skilled craftsmen, and the most exacting processes are employed in tandem to produce these exceptional objects, in which the essential functionality and beauty of the forged blade are raised to their utmost peak.

KIKUZUKI also represents the best materials, the finest techniques, and most skilled craftsmen. These blades are finished using various methods to suit the tastes of our customers. These are singular objects, within which one can feel the beauty and charm of the Japanese knife.

Both types are costly, reflecting the uncompromising quality of their production. We at Sakai Kikumori guarantee the highest quality blades that are a unique pleasure to use.

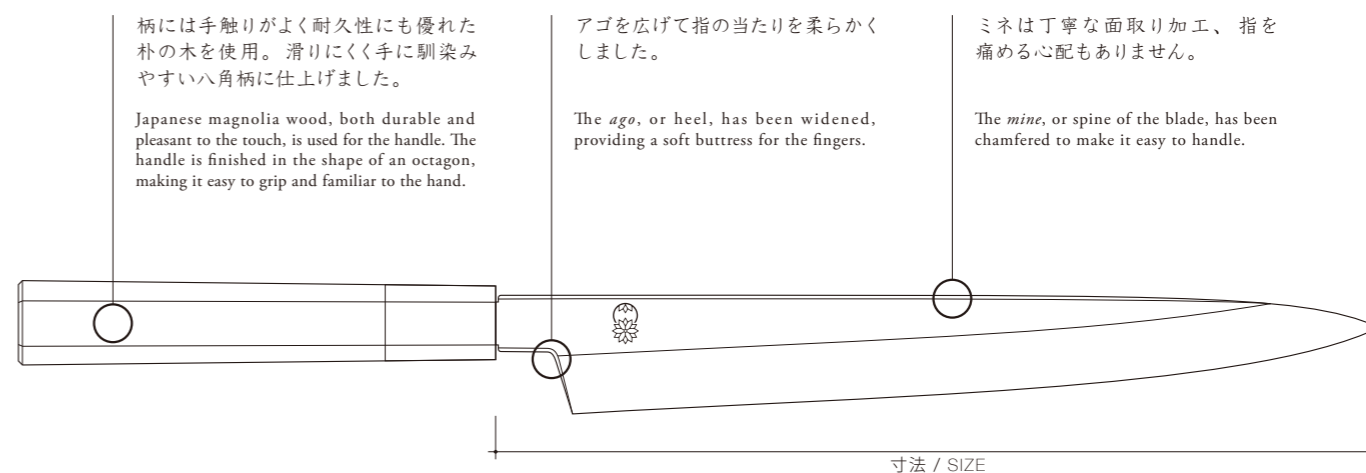


## 設計

プロの料理人の声を細部にまで反映し、使いやすさを追求しました。切れ味と共に研ぎ澄まされた機能性を感じていただけます。

## Design

Our designs pursue ease of use, reflecting the voices of professional chefs even in the finest details. Their keen edges and highly functional designs make them perfect culinary companions.



## 安来鋼

安来鋼は日立金属安来工場で作られている高級刃物鋼です。純度が高く、和鋼の伝統を引き継いだ刃物に適した鋼です。白紙、青紙、銀紙などの種類があり、それぞれ特徴を持っています。

## YASUGI SPECIALTY STEEL

YASUGI SPECIALTY STEEL (YSS) is a high-grade cutlery steel made at the Yasugi Metal Works of Hitachi Metals. It is very pure and ideally suited for use in the creation of Japanese knives, which have inherited the traditions of Japanese steel working. There are several types, such as white, blue, and silver, each with their own characteristics.



### 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。

### YSS White #2

Combining hardness and durability, this steel provides an exceptionally sharp edge. It has a soft feel when being sharpened and is easy to care for.



### 安来鋼 青紙壱号

高い硬度を誇り、滑らかな切れ味が持続します。砥石当たりは硬め。

### YSS Blue #1

Boasting a high degree of hardness, this steel maintains a smooth sharpness. It requires some experience to sharpen it well.



### 安来鋼 銀紙参号

錆びに強いステンレス系ながらも、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。

### YSS Silver #3

While resisting rust, this stainless steel carries a fine sharpness. A special whetstone for use with this steel is available for purchase.

凡例  
Explanatory Notes

270  
mm → 寸法 / SIZE

・AAA000 → 品番 / ITEM NO.

W → 白紙式号 / YSS White #2  
B → 青紙壱号 / YSS Blue #1  
S → 銀紙参号 / YSS Silver #3



重陽

CHOYO

## 重陽 白/青/銀

信頼のブランド堺菊守が提案する、最高の使い心地と美しさを兼ね備えた和包丁の最高峰を体現した堺打刀物の結晶です。

## CHOYO White/Blue/Silver

The trusted craftsmen at Sakai Kikumori have combined superlative ease of use and beauty in these knives. They are the jewels of Sakai forged blades and embody the highest realization of the Japanese knife.



牛刀  
Gyuto

・重陽 白 / White 210 mm  
・重陽 青 / Blue 240 mm  
・重陽 銀 / Silver 270 mm

・CYW321  
・CYB321  
・CYS321

・CYW324  
・CYB324  
・CYS324

・CYW327  
・CYB327  
・CYS327

**W** 白紙式号  
**B** 青紙式号  
**S** 銀紙式号



切付牛刀  
Kiritsuke Gyuto

・重陽 白 / White 210 mm  
・重陽 青 / Blue 240 mm  
・重陽 銀 / Silver 270 mm

・CYW621  
・CYB621  
・CYS621

・CYW624  
・CYB624  
・CYS624

・CYW627  
・CYB627  
・CYS627

**W** 白紙式号  
**B** 青紙式号  
**S** 銀紙式号



三徳  
Santoku

・重陽 白 / White 180 mm  
・重陽 青 / Blue  
・重陽 銀 / Silver

・CYW418  
・CYB418  
・CYS418

**W** 白紙式号  
**B** 青紙式号  
**S** 銀紙式号



柳刀  
Yanagi

・重陽 白 / White 240 mm  
・重陽 青 / Blue  
・重陽 銀 / Silver

・CYW024  
・CYB024  
・CYS024

・CYW027  
・CYB027  
・CYS027

・CYW030  
・CYB030  
・CYS030

**W** 白紙式号  
**B** 青紙式号  
**S** 銀紙式号



切付三徳  
Kiritsuke Santoku

・重陽 白 / White 180 mm  
・重陽 青 / Blue  
・重陽 銀 / Silver

・CYW718  
・CYB718  
・CYS718

**W** 白紙式号  
**B** 青紙式号  
**S** 銀紙式号



切付柳刀  
Kiritsuke Yanagi

・重陽 白 / White 270 mm  
・重陽 青 / Blue  
・重陽 銀 / Silver

・CYW127  
・CYB127  
・CYS127

・CYW130  
・CYB130  
・CYS130

**W** 白紙式号  
**B** 青紙式号  
**S** 銀紙式号



ペティ  
Petty

・重陽 白 / White 150 mm  
・重陽 青 / Blue  
・重陽 銀 / Silver

・CYW515  
・CYB515  
・CYS515

**W** 白紙式号  
**B** 青紙式号  
**S** 銀紙式号



先丸蛸引  
Sakimaru Takohiki

・重陽 白 / White 270 mm  
・重陽 青 / Blue  
・重陽 銀 / Silver

・CYW227  
・CYB227  
・CYS227

・CYW230  
・CYB230  
・CYS230

**W** 白紙式号  
**B** 青紙式号  
**S** 銀紙式号



切付ペティ  
Kiritsuke Petty

・重陽 白 / White 135 mm  
・重陽 青 / Blue  
・重陽 銀 / Silver

・CYW813  
・CYB813  
・CYS813

**W** 白紙式号  
**B** 青紙式号  
**S** 銀紙式号





菊月

KIKUZUKI

## 菊月 渦

安来鋼青紙巻号。高い硬度を誇り、滑らかな切れ味が持続します。地金にダマスカス鋼を使い、流れるような文様を描いています。

## KIKUZUKI Uzu

Made of YSS Blue #1. Boasting a high degree of hardness, this steel maintains a smooth sharpness. Damascus steel is used as the base steel, creating a pattern that flows like a river.



牛刀  
Gyuto

210 mm | KZU321

240 mm | KZU324

270 mm | KZU327

B 青紙巻号



切付牛刀  
Kiritsuke Gyuto

210 mm | KZU621

240 mm | KZU624

270 mm | KZU627

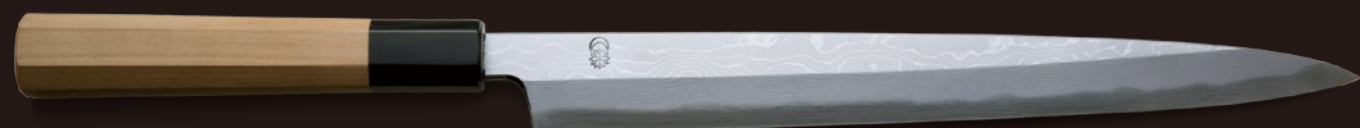
B 青紙巻号



三徳  
Santoku

180 mm | KZU418

B 青紙巻号



柳刃  
Yanagi

240 mm | KZU024

270 mm | KZU027

300 mm | KZU030

B 青紙巻号



切付三徳  
Kiritsuke Santoku

180 mm | KZU718

B 青紙巻号



切付柳刃  
Kiritsuke Yanagi

270 mm | KZU127

300 mm | KZU130

B 青紙巻号



ペティ  
Petty

150 mm | KZU515

B 青紙巻号



先丸蛸引  
Sakimaru Takohiki

270 mm | KZU227

300 mm | KZU230

B 青紙巻号



切付ペティ  
Kiritsuke Petty

135 mm | KZU813

B 青紙巻号





菊月

KIKUZUKI

## 菊月 霞

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。木砥仕上げによる落ち着いた光沢があり、切刃部分の伝統的な霞仕上げがより引き立ちます。

## KIKUZUKI Kasumi

Made of YSS White #2. Combining hardness and durability, this steel provides an exceptionally sharp edge. The subdued luster on the body of the knife is the result of a hairline polishing process, while a matte polish clearly marks the cutting edge.



牛刀  
Gyuto

210 mm | • KZK321

240 mm | • KZK324

270 mm | • KZK327

W 白紙式号



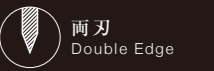
切付牛刀  
Kiritsuke Gyuto

210 mm | • KZK621

240 mm | • KZK624

270 mm | • KZK627

W 白紙式号



三徳  
Santoku

180 mm | • KZK418

W 白紙式号



柳刃  
Yanagi

240 mm | • KZK024

270 mm | • KZK027

300 mm | • KZK030

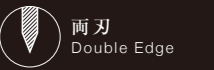
W 白紙式号



切付三徳  
Kiritsuke Santoku

180 mm | • KZK718

W 白紙式号



切付柳刃  
Kiritsuke Yanagi

270 mm | • KZK127

300 mm | • KZK130

W 白紙式号



ペティ  
Petty

150 mm | • KZK515

W 白紙式号



先丸蜻引  
Sakimaru Takohiki

270 mm | • KZK227

300 mm | • KZK230

W 白紙式号



切付ペティ  
Kiritsuke Petty

135 mm | • KZK813

W 白紙式号





菊月

KIKUZUKI

## 菊月 黒

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。焼入れ時にできる酸化被膜の表情をそのまま生かした仕上げです。

## KIKUZUKI Kuro

Made of YSS White #2. Combining hardness and durability, this steel provides an exceptionally sharp edge. The oxidized coating created during the quenching process remains after the knife is finished.



牛刀  
Gyûto

210 mm | KZC321

240 mm | KZC324

270 mm | KZC327

W 白紙式号



切付牛刀  
Kiritsuke Gyûto

210 mm | KZC621

240 mm | KZC624

270 mm | KZC627

W 白紙式号



三徳  
Santoku

180 mm | KZC418

W 白紙式号



切付三徳  
Kiritsuke Santoku

180 mm | KZC718

W 白紙式号



ペティ  
Petty Knife

150 mm | KZC515

W 白紙式号



切付ペティ  
Kiritsuke Petty Knife

135 mm | KZC813

W 白紙式号



## 包丁の製造工程

重陽と菊月は一流の職人たちが火造りから研ぎまでを手がけ、鋼本来の特性を最大限まで引き出し、圧倒的な切れ味を生み出しています。手を抜かない仕事は手入れのしやすさにも現れます。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。

\* 以下の説明は概要です。銀紙参照は工程が異なります。



### 鋼付け

硬さの異なる安来鋼と地金の2種の金属を合わせます。

#### Steel Welding

Yasugi Steel and a soft iron—two metals with different properties—are welded.



### 鍛造

炉で赤く熱しながら錘で繰り返し叩き上げ、安来鋼と地金を定着させます。

#### Forging

The blade is heated in the furnace and hammered repeatedly to forge the Yasugi Steel and base metal to one another.

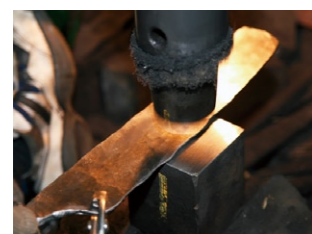


### 焼きなまし

藁灰の中で一昼夜ゆっくり冷やして鋼を均一な組成にします。

#### Yakinamashi

During *yakinamashi*, or annealing, the blade is left to cool slowly for 24 hours in the ashes of rice straw, giving it a uniform composition.



### 冷間鍛造

一旦冷ましてからハンマーで何度も叩いて打ち締め、鍛え上げます。

#### Cold Forging

The blade is hammered repeatedly again at room temperature to complete the forging process.



### 焼き入れ

松炭で約800度まで加熱し、水で一気に冷やして安来鋼を硬くします。

#### Yakiire

During *yakiire*, or quenching, the blade is heated to around 800°C by burning pine charcoal, and then immediately cooled in water to harden the Yasugi Steel.



### 焼き戻し

再び170度程度に加熱し、欠けにくい粘りのある包丁にします。

#### Yakimodoshi

During *yakimodoshi*, or tempering, the blade is once again heated to around 170°C, creating a durable blade that is difficult to chip or nick.

## The Knife Production Process

The finest craftsmen work to fashion CHOYO and KIKUZUKI by hand from forging to sharpening. The true character of the steel is drawn out to the greatest degree possible, giving rise to an overwhelming sharpness. The quality of this craftsmanship also appears in the ease of maintenance. These unwavering blades almost seem to stick to the whetstone, making sharpening easy, and only a little time spent at the whetstone brings back a fine edge.

\* The following explanation is an outline. A different process is used for Yasugi Silver #3.



### 包丁素地

鍛冶で作った包丁の元。

#### The Knife Base

The knife base produced by the forging process.



### 荒研ぎ

切刃の角度出し、大まかに研ぎます。

#### Aratogi

During *aratogi*, or rough sharpening, the blade is sharpened to create its general shape.



### 平研ぎ

平(表面)を研ぎ、包丁の厚みを決めます。

#### Hiratogi

The flat surface of the knife is sharpened during *hiratogi*, determining the thickness of the knife.



### 本研ぎ

刃先と裏面を研ぎ出し、刃を付けていきます。

#### Hontogi

During *hontogi*, the cutting edge and back side of the knife are honed to give an edge to the blade.



### 仕上げ

木砥(木製の砥石)を当て、切刃にはばかしを入れて、表情を整えます。

#### Finishing

A *kido*, or wooden whetstone, is used to give a matte finish to the surface of the edge of the blade, producing a dignified appearance.



### 鏡面仕上げ

鏡面に仕上げる場合は、さらに平を磨き上げます。

#### Mirror Polishing

During the mirror polishing process, the flat surface of the knife is polished even further.

## 堺菊守について



日本では、古来より打刃物は特別な意味を持っています。武士の魂と言われた刀はもちろん、邪を払う神の依代や奉納物としても扱われてきました。打ち固めた鉄が持つ切れ味は神聖視され、今なお多くの職人がその製造に取り組んでいます。

堺は日本の中でも重要な土地でした。鍛冶も5世紀に始まり、江戸時代にはその切れ味が幕府に認められて「堺極」の印が与えられています。現代でも1982年に国から伝統的工芸品・堺打刃物として認定され、その品質と高度な技術は全国で認められています。1600年の歴史の中で職人たちが切磋琢磨し築き上げた分業制は、それぞれの工程をさらに高度な専門技術に引き上げ、その高い技術の蓄積によって他にない輝きを作りあげています。

その切磋琢磨の中、1926年(大正15年)に河村刃物は堺の旧市街の中心地で創業しました。以来、ほぼ100年にわたり厳しい目と高い要望に応えながら、ひたすら誠実に包丁製造に取り組んでまいりました。当社は小さな会社ですが、それゆえに細かな要望に高い品質で応え続けてこられたと自負しています。創業者の河村捨三から100年守り続けた「堺菊守」の銘は、確かな信頼と嘘をつかない誠意の証です。

鋭い包丁で食材を切ると味が美味しいとされています。また、良い包丁は研ぎ易く長持ちします。使う楽しみを与えてくれる、本当に良い道具を提供し続けることをお約束します。

\* 重陽と菊月は受注生産品につき、納期はお問い合わせください。

\* CHOYO and KIKUZUKI are produced to order, so please inquire for available delivery dates.



### 河村刃物株式会社

創業大正15年(1926年)

〒590-0942  
大阪府堺市堺区材木町東3-1-7

☎ 072-232-5039

✉ info@kikumori.co.jp

🌐 www.kikumori.co.jp

## About Sakai Kikumori

In Japan, forged blades have had a special significance since ancient times. Swords were considered the spirit of a warrior and were treated as offerings or as divine objects that could repel wickedness. The sharpened edges held by all forged steel were regarded as sacred and many craftsmen are engaged in their production even today.

Within Japan, Sakai is a place of particular importance. Smithing began here in the 5<sup>th</sup> century, and during the Edo period, blades recognized by the shogunate were given the mark of *sakaikiwame*, or “official Sakai craftsmanship.” In 1982, Sakai forged blades were certified by Japan as a traditional craft for their high quality and advanced techniques, traits for which they are nationally recognized. A division of labor cultivated by the diligent work and study of craftsmen over 1,600 years of history has continually refined the specialized techniques used for each individual process. This accumulation of expertise has allowed the creation of brilliant objects unattainable anywhere else.

As part of this history of diligent work and study, Kawamura Hamono was founded in the center of the old city of Sakai. Since then, our company has tirelessly produced knives that satisfy the eyes of the most critical experts for nearly 100 years. Because we are a small company, we are proud that we can continue to respond to precise requests with the highest level of quality. Since the time of Kawamura Sutezō, the founder of our company, the mark of “Sakai Kikumori” has been proof of an unwavering reliability and sincerity. Food cut with a sharp knife tastes better, and a good knife is easy to sharpen and lasts longer. Above all, we promise to always offer exceptional knives that are a genuine pleasure to use.

### Kawamura Hamono Co. Ltd.

Since 1926

📍 3-1-7, Zaimokucho Higashi, Sakai-ku,  
Sakai City, Osaka 590-0942, Japan

☎ +81 72 232 5039

✉ info@kikumori.co.jp

🌐 www.kikumori.co.jp/english/



日本では、菊は長寿の象徴として扱われ、気品ある姿と高貴な香りが親しまれてきました。ブランド名「堺菊守」は菊の守り人という意味です。旧暦九月は菊が咲き乱れる月として「菊月」と呼ばれます。中でも陽が極まり縁起が良い九月九日には長寿を祈っていました。それが菊の節句とも呼ばれる五節句のひとつ「重陽」です。

その故事に習い「重陽」と「菊月」を堺菊守を象徴するブランド名としています。

In Japan, the chrysanthemum is considered to be a symbol of long life, and its elegant form and noble fragrance are well-beloved. The name of our brand, "Sakai Kikumori," refers to the fact that we consider ourselves to be the protectors of the chrysanthemum. In the traditional Japanese calendar, September was called the chrysanthemum month, or "Kikuzuki," as the chrysanthemum blooms in profusion during September. Within this month, long life is prayed for on September 9th, a very auspicious day marked by spiritual positivity. This day is called "Choyo," or the Chrysanthemum Festival, one of the five festivals traditionally held at the Japanese court.

Due to these ancient origins, we have selected CHOYO and KIKUZUKI as brand names to represent Sakai Kikumori.

 堺菊守 SAKAI KIKUMORI

河村刃物株式会社

📍 〒590-0942 大阪府堺市堺区材木町東3-1-7

☎ 072-232-5039

Kawamura Hamono Co., Ltd.

📍 3-1-7, Zaimokucho Higashi, Sakai-ku, Sakai City, Osaka 590-0942, Japan

☎ +81 72 232 5039

✉ info@kikumori.co.jp

🌐 choyo.kikuzuki.co.jp



SAKAIKUMORI CHOYO + KIKUZUKI

Direction & Design & Concept: Yosuke Inui  
Photography: Ayaka Umeda  
Translation: Skye Priestley  
Publishing: Kawamura Hamono Co. Ltd.

Mar 2021 Printed in Japan

©2021 Kawamura Hamono Co., Ltd. All rights reserved.

