

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20659-132	株式会社クイックパック	0564-59-3525

関の孫六で有名な刀匠「孫六兼元」の銘「兼元」

関の孫六「孫六兼元」とは...

孫六兼元(まごろくかねもと)は、室町後期に美濃国で活動した刀工である。兼元の名は室町時代から江戸時代を経て現代にまで続いているが、そのうち2代目を特に「孫六兼元」と呼ぶ。その名は「正宗」「村正」と共に広く世に知られており、武田信玄、豊臣秀吉が愛用したことから、江戸時代になると、孫六兼元の刀は最大大業物に位付けされている。

兼元 関古来の日本刀の製法に素材を吟味して新しい技術(特殊熱処理加工)を加えて製造されていますので切れ味、耐久力は群を抜いております。



日本鋼。積層強化木(共口金付)。

兼元 日本鋼 黒合板柄(共口金付)

① 牛刀 [CHSA-01] 目

刃渡		
180mm	17-0132-0101	¥ 8,600
210mm	17-0132-0102	¥ 9,500
240mm	17-0132-0103	¥11,000
270mm	17-0132-0104	¥12,500
300mm	17-0132-0105	¥14,500

② ペティナイフ [CHSA-02] 目

刃渡		
120mm	17-0132-0201	¥6,600
150mm	17-0132-0202	¥6,700

③ 三徳 [CHSA-03] 目

刃渡		
180mm	17-0132-0301	¥9,500

④ 筋引 [CHSA-04] 目

刃渡		
240mm	17-0132-0401	¥11,000
270mm	17-0132-0402	¥12,000

⑤ 洋出刃 [CHSA-05] 目

刃渡		
210mm	17-0132-0501	¥18,500
240mm	17-0132-0502	¥21,000

⑥ 骨スキ 丸型(西型) [CHSA-06] 目

刃渡		
150mm	17-0132-0601	¥9,500

⑦ 骨スキ 角型(東型) [CHSA-07] 目

刃渡		
150mm	17-0132-0701	¥9,500

兼元 さびに強く、破断力に優れたモリブデン鋼を使用し伝統的古武鍛刀法に新しい技術を加え、独特な特殊熱処理に依り最も理想的な高度を得、切れ味、耐久力とも抜群な本職用庖丁です。



モリブデン鋼。POM柄(共口金付)。

兼元 INOX POM柄

⑧ 牛刀 [CHSA-13] 目

刃渡		
180mm	17-0132-0801	¥11,500
210mm	17-0132-0802	¥12,000
240mm	17-0132-0803	¥16,000
270mm	17-0132-0804	¥19,000

⑨ ペティナイフ [CHSA-14] 目

刃渡		
120mm	17-0132-0901	¥8,500
150mm	17-0132-0902	¥8,800

⑩ 三徳 [CHSA-15] 目

刃渡		
180mm	17-0132-1001	¥12,000

●耐衝撃性や耐熱性に優れたポリアセタール樹脂を柄に使用しています。

兼元 さびにくいモリブデンステンレス刃物鋼(AUS8)を使用しております。切れ味とお手入れの簡単さに、料理の腕が冴えわたります。



モリブデン鋼。積層強化木(共口金付)。

兼元 INOX 青合板柄(共口金付)

⑪ 牛刀 [CHSA-08] 目

刃渡		
180mm	17-0132-1101	¥12,500
210mm	17-0132-1102	¥13,500
240mm	17-0132-1103	¥17,000
270mm	17-0132-1104	¥20,000
300mm	17-0132-1105	¥22,500

⑫ ペティナイフ [CHSA-09] 目

刃渡		
120mm	17-0132-1201	¥ 9,500
150mm	17-0132-1202	¥10,000

⑬ 三徳 [CHSA-10] 目

刃渡		
180mm	17-0132-1301	¥13,500

⑭ 筋引 [CHSA-11] 目

刃渡		
240mm	17-0132-1401	¥16,500
270mm	17-0132-1402	¥19,500

⑮ 骨スキ角型 [CHSA-12] 目

刃渡		
150mm	17-0132-1501	¥13,500

※上記の価格には消費税は含まれておりません。