

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20700-385	株式会社クイックパック	0564-59-3525

385

四郎国光・包丁

調理道具

新企画

竹製品

弁当 / 飯器

酒器

寿司 / 類 / 鍋

木製品

陶磁器 / ガラス

金属

紙製品

演出

調理道具

串 / 包装用品

茶器

お盆 / トレー

卓上用品

箸

カトラリー

各種パーツ

ペーカリー

什器 / 備品

ライフスタイル

artwork

伝統工芸

スポーツ

上質日常品

素材

ロケーション

www.yamashita-kogei.com



四郎国光(しろうくにみつ)とは

四郎国光は、江戸期柳河藩を拠点に活動する御番鍛冶の血を引き継ぐ鍛冶屋一家です。

「切れ味日本一」の称号を手にした先代、四郎 国光の技と魂を受け継ぎ一本一本手作業で、一切妥協を許さずに製作しているのが彼らのこだわりです。

5人の刀匠が、それぞれの作風を活かしながら包丁を製作しております。



27-385-01 (55714)
菜切り包丁 安来銅入ステンレス
角型 両刃 刃渡り16cm
※オープン価格
本体寸法: W29.5xD4.8xH1.5cm
ステンレス/銅



27-385-02 (55717)
菜切り包丁 黒打 角型
片刃 刃渡り16cm
※オープン価格
本体寸法: W31xD5xH2cm
鉄/白紙銅



27-385-03 (55722)
菜切り包丁 黒打 角型
両刃 刃渡り16cm
※オープン価格
本体寸法: W30xD5xH2cm
鉄/白紙銅

日本製 このページの商品はすべて日本製です。

※このページの価格につきましてはお問合せください。