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、孫六兼元の刀は最上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] E

刃渡		
180mm	18-0128-0101	¥10,000
210mm	18-0128-0102	¥11,000
240mm	18-0128-0103	¥12,500
270mm	18-0128-0104	¥14,000
300mm	18-0128-0105	¥16,500

②ペティナイフ [CHSA-02] E

刃渡		
120mm	18-0128-0201	¥8,000
150mm	18-0128-0202	¥8,500

③三徳 [CHSA-03] E

刃渡		
180mm	18-0128-0301	¥11,000

④筋引 [CHSA-04] E

刃渡		
240mm	18-0128-0401	¥13,000
270mm	18-0128-0402	¥14,000

⑤洋出刃 [CHSA-05] E

刃渡		
210mm	18-0128-0501	¥21,500
240mm	18-0128-0502	¥23,000

⑥骨スキ 丸型(西型) [CHSA-06] E

刃渡		
150mm	18-0128-0601	¥11,000

⑦骨スキ 角型(東型) [CHSA-07] E

刃渡		
150mm	18-0128-0701	¥11,000

兼元　サビに強く、破断力に優れたモリブデン鋼を使用し伝統の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] E

刃渡		
180mm	18-0128-0801	¥12,600
210mm	18-0128-0802	¥13,200
240mm	18-0128-0803	¥17,600
270mm	18-0128-0804	¥21,000

⑨ペティナイフ [CHSA-14] E

刃渡		
120mm	18-0128-0901	¥ 9,700
150mm	18-0128-0902	¥10,000

⑩三徳 [CHSA-15] E

刃渡		
180mm	18-0128-1001	¥13,200

●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] E

刃渡		
180mm	18-0128-1101	¥13,700
210mm	18-0128-1102	¥14,800
240mm	18-0128-1103	¥18,700
270mm	18-0128-1104	¥22,000
300mm	18-0128-1105	¥24,700

⑫ペティナイフ [CHSA-09] E

刃渡		
120mm	18-0128-1201	¥10,500
150mm	18-0128-1202	¥11,000

⑬三徳 [CHSA-10] E

刃渡		
180mm	18-0128-1301	¥14,800

⑭筋引 [CHSA-11] E

刃渡		
240mm	18-0128-1401	¥18,000
270mm	18-0128-1402	¥21,400

⑮骨スキ角型 [CHSA-12] E

刃渡		
150mm	18-0128-1501	¥14,800

※上記の価格には消費税は含まれておりません。