

登
録

藤次郎作

REGISTRATION : TOJIRO

業務用 for Professional Use

業務用としての
信頼の切れ味と機能性。

藤次郎作庖丁シリーズは、長年業務用として厳しい要求に応えながら品質を高めてきました。独自のクラッド技術の開発や、通産省グッドデザイン・ロングライフデザイン賞の獲得など、切れ味と品質の絶え間ない追求が、長い期間、本職の皆様にも愛される理由にもなっています。また黒積層ハンドルタイプに環境負荷が小さく、収縮に強く耐久性にも優れたECOウツドの採用を開始。藤次郎は環境性能を身につけてさらに進化を続けます。

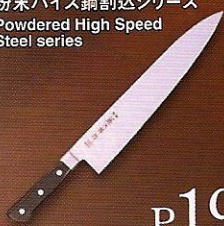
ECO
ハンドル

Reliable sharpness and functionality
for professional use.

Our Tojiro series knives have up-graded the quality with meeting strict demands from professional cooks in years. There are some reasons for many professional cooks love our knives as pursuit of sharpness and best quality like development of our own clad technology, Good design awards, and Long life design awards.

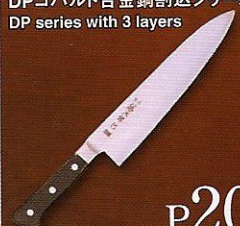
On the other hand, we have started to use ECO wood for strengthened black handle, which environmental burden is small and has priority for shrinkage and durability. Tojiro knives will continue to advance with having environmental ability.

粉末ハイス鋼割込シリーズ
Powdered High Speed
Steel series



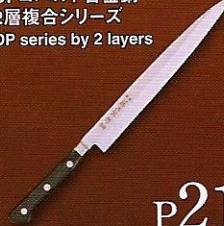
P19

DPコバルト合金鋼割込シリーズ
DP series with 3 layers



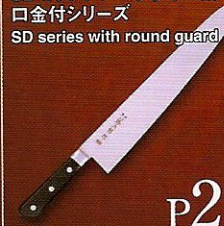
P20

DPコバルト合金鋼
2層複合シリーズ
DP series by 2 layers



P21

SDモリブデンバナジウム鋼
口金付シリーズ
SD series with round guard



P22

DPコバルト合金鋼割込 シリーズ

DP series with 3 layers



本職用
For Professional

コバルト合金鋼
Cobalt Alloy Steel

13クローム
ステンレス鋼
13 Chrome
Stainless Steel

コバルト合金刃物鋼を、独自のクラッド技術DP法(内部脱炭防止法)により、徹底した品質管理の中で仕上げた高級刃物鋼を素材に、職人により丹念な手作業による刃付けを施しています。業務用庖丁として鋭利性、耐久性、耐錆性などすべてにおいて他を凌ぐ独創的な庖丁シリーズです。

This series knives are made from high class blade steel as Cobalt alloy steel through perfect quality control with our own DP clad technology and sharpened by handwork of our skilled workman. This is really our original superior knife series for professional use by sharpness, durability, rust resistance and etc.



70mm : **F-799**

ピーリングナイフ

Peeling Knife



90mm : **F-800**

パーリングナイフ

Paring Knife



120mm : **F-801**

ペティナイフ

Petty Knife



150mm : **F-802**



150mm : **F-803**

骨スキ

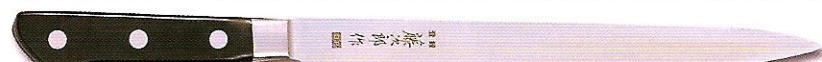
Boning Knife



170mm : **F-804**

ガラスキ

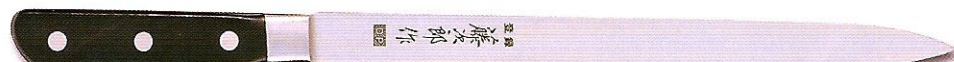
Boning Knife



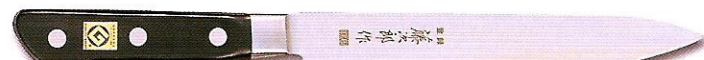
240mm : **F-805**

筋 引

Trimming Knife



270mm : **F-806**



180mm : **F-807**



牛刀

Chef Knife



210mm : **F-808**



240mm : **F-809**



270mm : **F-810**



300mm : **F-811**



330mm : **F-812**

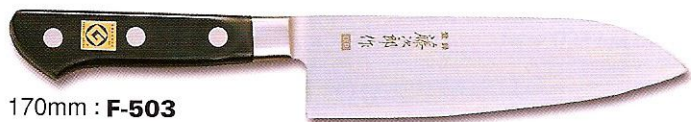


**薄刃**

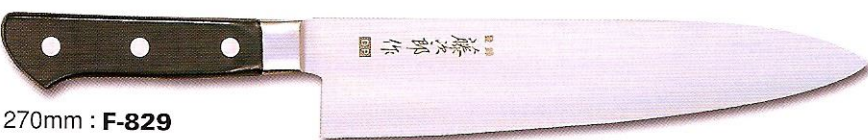
Thin Bladed Knife

165mm : **F-502****三徳**

Santoku

170mm : **F-503****洋出刃**

Western Deba

170mm : **F-813**210mm : **F-814**240mm : **F-815**270mm : **F-829**

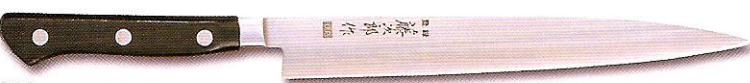
DPコバルト合金鋼2層複合 シリーズ

DP series by 2 layers

**本職用**
For Professional13クローム
ステンレス鋼
13 Chromium
Stainless Steel

強化ハンドルと鉄かしめにより、従来の天然木ハンドルに比べ耐水性、強度ともに優れています。
和庖丁と同じ切れ味を、さらに使い易く仕上げた独創的なシリーズです。

This series knives are superior for water resistance and strength than traditional natural wooden handle by strengthened handle and anchors. This is our own original series with keeping same sharpness of Japanese cooking knives and up-graded usability.

150mm : **F-531**165mm : **F-532**180mm : **F-533**210mm : **F-516**240mm : **F-515****出刃**

Deba

柳刃

Yanagi-Sashimi

粉末ハイス鋼割込 シリーズ

Powdered High Speed Steel series



本職用
For Professional

粉末ハイス鋼
High Speed Powdered Steel

13クローム
ステンレス鋼
13 Chrome
Stainless Steel

金属切削にも使用される超硬度鋼、ハイスpeed鋼を粉末冶金法(霧吹き状にした合金成分素材を一気に焼き固める技術)で均一で緻密な素材に精錬し、刀身に贅沢に使用しています。切れ味の持続性は日本刃物界でも随一といえる性能を誇ります。

We are using generous Powdered High Speed Steel as super hard steel for blade, which is using also for cutting tools of metal. Durability of sharpness is proud of the best quality in Japanese blade world.

ペティナイフ

Petty Knife



135mm : **F-519**



150mm : **F-525**



180mm : **F-518**



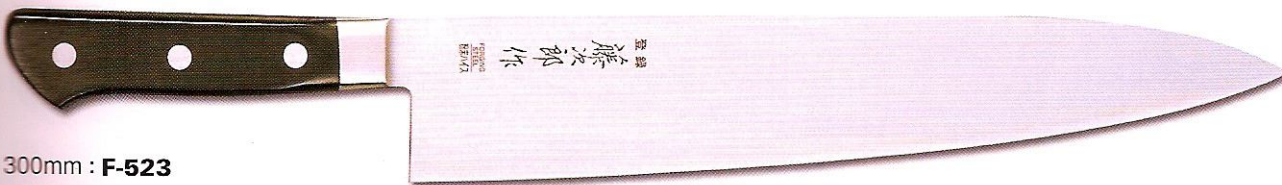
210mm : **F-520**



240mm : **F-521**



270mm : **F-522**

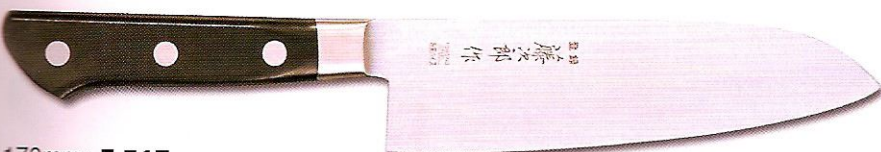


300mm : **F-523**



牛刀

Chef Knife



170mm : **F-517**

三徳

Santoku