

登録 藤次郎作

和庖丁シリーズ

REGISTRATION : TOJIRO
Japanese Traditional Knife

伝統技術が息づく職人芸の傑作。

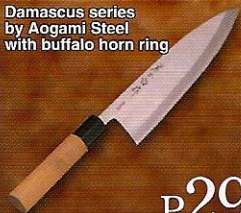
素材の持ち味を生かすこと。見た目の繊細な美しさを追求すること。そんな純粹な思いが、日本独自の調理文化を発展させてきました。職人の心が伝わる和庖丁。藤次郎和庖丁シリーズは「刃物の命はよいハガネから」を信念に十分吟味された上質の刃物鋼をもとに、伝統に磨かれた職人芸で一丁一丁丹念に作り上げられています。日本の刃物の神髄を脈々と受け継ぎ、日本の伝統技術がふんだんに生かされた逸品は、芸術品としての気品にもあふれています。

Art of work by professional skill
with traditional technology.

Japanese own cooking culture was developed by pure thought as full use of material taste and pursuit of delicate beauty. Tojiro Japanese Cooking knives are transmitting the heart of professional workman. It is made one by one with traditional skill of professional workman and high grade blade steel material. Besides, we are using examined material due to our trust that superior cooking tools should be made from superior steel.

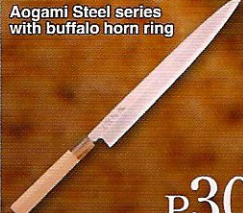
Precious Tojiro knives with Japanese traditional technology are inheriting essential point of Japanese sword and also having many elegance for art object.

青紙鋼霞流し 水牛柱柄シリーズ
Damascus series
by Aogami Steel
with buffalo horn ring



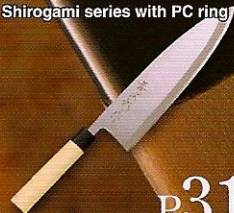
P29

青紙鋼 水牛柱柄シリーズ
Aogami Steel series
with buffalo horn ring



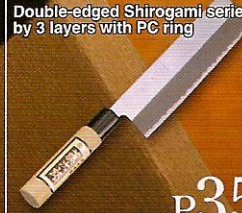
P30

白紙鋼 PC柱柄シリーズ
Shirogami series with PC ring



P31

白紙鋼 PC柱柄 両刃シリーズ
Double-edged Shirogami series
by 3 layers with PC ring



P35

DPコバルト合金鋼2層複合
片刃シリーズ
Single-Edged DP series
by 2 layers



P36

黒打槌目 PC柱柄シリーズ
Hammered black finish
series PC ring



P36・P37

MVモリブデン鋼鍛造
水牛柱柄シリーズ
MV Forged series
with buffalo horn ring



P38

MVモリブデン鋼鍛造
PC柱柄 両刃シリーズ
Double-Edged MV forged series
with PC ring



P38

MVモリブデンバナジウム鋼
PC柱柄シリーズ
Double-Edged MV forged series
with PC ring



P39