

千葉県指定伝統的工芸品「関東牛刀」
武蔵国光月作ツバ付庖丁



牛刀	300mm
〃	270mm
〃	240mm
〃	210mm
三徳	180mm
牛刀	180mm
ペティ	150mm
〃	120mm



角付冷凍庖丁	360mm
洋出刃	180mm
	210mm
	240mm
	270mm
	300mm
筋引	180mm
	210mm
	240mm
	270mm
	300mm
阪型骨スキ	150mm
東型骨スキ	135mm
ガラスキ	180mm

光月作牛刀各種



光月作ツバ無し庖丁	
牛刀	180mm
	210mm
魚肉庖丁	
光月作割り込みSSツバ付庖丁※	
牛刀	180mm
	210mm
	240mm
	270mm
	300mm
三徳	175mm
ペティ	150mm

千葉県指定伝統的工芸品「関東牛刀」です。
全鋼製です。総手造りの為、特殊型などにも対応しております。
上記以外の型、サイズは是非お問い合わせ下さい。
※SS(モリブデン鋼)は特殊型には対応していません。

三枚打梨地家庭用庖丁

鋼白紙1号



三徳	180mm	パッカー柄
牛刀	180mm	パッカー柄
東型菜切	165mm	プラ柄・水牛柄
文化型	165mm	プラ柄・水牛柄・一位柄
菜切角型	165mm	プラ柄・水牛柄・一位柄
〃	150mm	プラ柄・水牛柄・一位柄
〃	120mm	プラ柄・水牛柄・一位柄
三徳	165mm	プラ柄・水牛柄・一位柄
	150mm	プラ柄・水牛柄・一位柄

刀皇

東京で三代に渡り受け継がれて育んだ鍛冶文化を、千葉の地で大きく開花させた当作品には、最上級の料理道具として「刀皇」の銘を切っております。

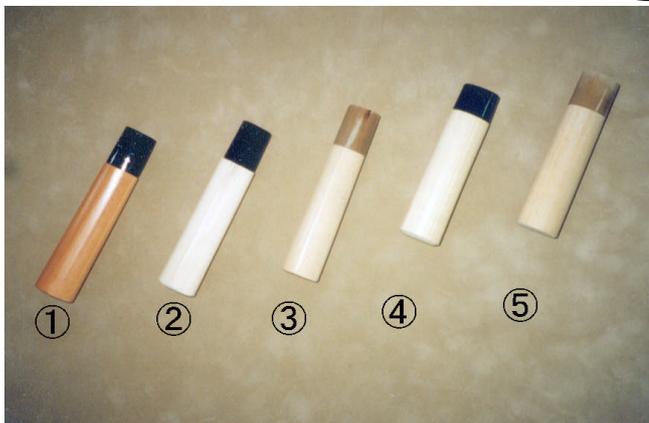
職人手造りで型が不揃いでも、熱処理や刃付け加工など各工程に於いて十分に留意して造られております。



鋼白紙1号

ツバ付き	菜切型	165mm
〃	三徳型	180mm
〃	牛刀型	180mm
〃	ペティナイフ	150mm
ツバ無	中華庖丁	重量550~600g 巾110mm 刃渡230mm

庖丁柄



- ①一位柄
- ②プラ柄
- ③水牛柄
- ④東型プラ柄
- ⑤東型水牛柄

その他
出刃・柳刃用プラ柄・水牛柄
牛刀用パッカー柄

三枚打黒打家庭用庖丁



菜切角型	165mm	プラ柄・水牛柄・一位柄
東型菜切	165mm	プラ柄・水牛柄・一位柄
三徳	165mm	プラ柄・水牛柄・一位柄
牛刀	180mm	パッカー柄
	210mm	パッカー柄
	240mm	パッカー柄
三徳	180mm	パッカー柄
舟行	165mm	プラ柄

家庭用出刃・柳刃



ステン+ステン鋼柳刃・出刃		
柳刃	180mm	プラ水牛柄
	210mm	〃
	240mm	〃
	270mm	〃
	300mm	〃
出刃	150mm	〃
	165mm	〃
	180mm	〃
小出刃	120mm	〃
小柳刃	120mm	〃

特製柳刃・出刃(プラ柄・水牛柄)		
柳刃・蛸引	210mm	出刃・身卸出刃
	240mm	105mm
	270mm	120mm
	300mm	135mm
		150mm
		165mm
		180mm
		195mm
		210mm

梨地柳刃・出刃(プラ柄・水牛柄)		
柳刃	210mm	出刃
	240mm	165mm
	270mm	180mm
	300mm	210mm

本職用(一級・本銘・本焼)出刃・柳刃



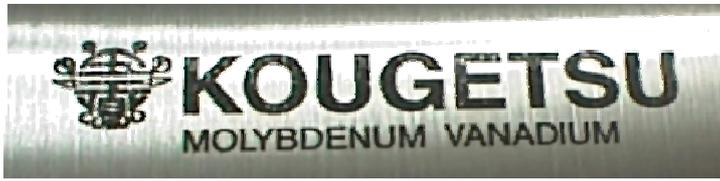
左出刃	左柳刃	柳刃・蛸引	出刃
150mm	210mm	210mm	120mm
165mm	240mm	240mm	135mm
180mm	270mm	270mm	150mm
210mm	300mm	300mm	165mm
240mm	330mm	330mm	180mm
薄刃東型	薄刃鎌型	鮭切磨き・黒打	195mm
180mm	180mm	240mm	210mm
195mm	195mm	270mm	240mm
210mm	210mm	300mm	
240mm	240mm		

※上記の他業務用S.S(ステン軟鋼+モリブデン系鋼)出刃・柳刃有り。

本職用庖丁各種



共柄黒打麵切	スシ切	ふぐ引き	舟行
240mm	240mm	240mm	165mm
270mm	270mm	270mm	180mm
300mm		300mm	195mm
330mm		330mm	210mm
木柄黒打ち麵切			240mm
210mm			
240mm			



包丁

- 当包丁は柄部に 18-8 ステンレスを使用しているため腐食の心配がなく、同時に衛生面においても清潔さに優れているため、安心してお使い頂くことができます。
- 刃部には、高炭素モリブデン系ステンレス刃物鋼を使用しており、非常に素晴らしい切れ味をお約束しています。又、クロームで鋼を背まで囲うことにより錆びにくく、見た目にもきれいに、長くご使用頂けます。

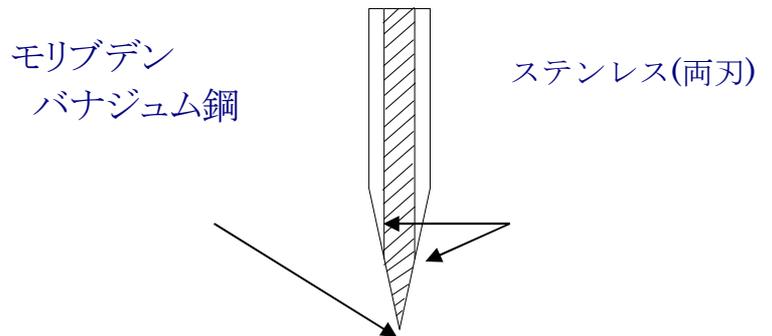
牛刀・ペティ



品名	サイズ
光月作 共柄 牛 刀	300mm
光月作 共柄 牛 刀	270mm
光月作 共柄 牛 刀	240mm
光月作 共柄 牛 刀	210mm
光月作 共柄 牛 刀	180mm
光月作 共柄 ペティ	150mm

ステンレス鋼割込

万能・菜切



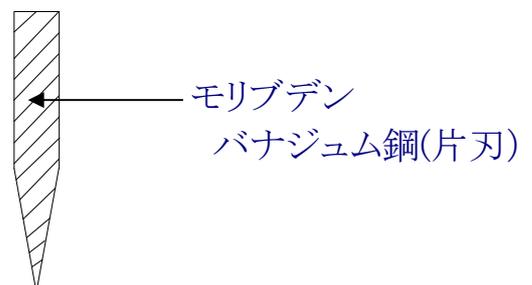
品名	サイズ
光月作 共柄 万能	175mm
光月作 共柄 菜切	160mm

ステンレス鋼割込

筋引・骨スキ・洋出刃



品名	サイズ
光月作 共柄 筋 引	270mm
光月作 共柄 洋 出 刃	240mm
光月作 共柄 骨 スキ	150mm



手造り黒打ナタ



溪流ナタ	No. 5 1	2 7 0 mm	皮ケース付
		2 4 0 mm	〃
		2 1 0 mm	〃
溪流ナタ	No. 1	2 7 0 mm	〃
		1 6 5 mm	〃
溪流ナタ	No. 7	1 6 5 mm	〃
溪流ナタ	No. 5	2 7 0 mm	〃
〃		2 4 0 mm	〃
〃		2 1 0 mm	〃
サヤナタ	両刃	1 6 5 mm	木鞘付
(鋼白紙2号)		1 8 0 mm	〃
		2 1 0 mm	〃
		2 4 0 mm	〃
		2 7 0 mm	〃
	片刃	1 6 5 mm	〃
		1 8 0 mm	〃
		2 1 0 mm	〃
		2 4 0 mm	〃
		2 7 0 mm	〃
		3 0 0 mm	〃

光月作刈込鋏各種



種類	型	刃長	柄種類・サイズ	カシメ
藤ヶ谷藤次郎 葉刈鋏	門型	210mm	朴柄2尺	カシメ式
	止型	210mm		
極上 刈込鋏	門型	210mm	白樫柄尺7寸	ネジ式 カシメ式
	止型	210mm		
特級 刈込鋏	門型	180mm	白樫2尺	ネジ式 カシメ式
	門型	210mm		
	門型	240mm		
	止型	180mm		
	止型	210mm		
	止型	240mm		
	止型	270mm		
葉刈鋏	門型	180mm	朴柄2尺	ネジ式 カシメ式
	門型	210mm		
	止型	180mm		
	止型	210mm		
京型 刈込鋏	門型	180mm		
	門型	210mm		
垣根鋏	門型	195mm	白樫柄尺7寸	カシメ式 ネジ式
	止型	180mm		
	止型	210mm		
反り刃 厚口	止型	210mm	白樫柄尺7寸	ネジ式
	止型	165mm	白樫柄尺5寸太	ネジ式
屋根屋鋏	止型			カシメ式
株切鋏	止型			ネジ式

○鍛冶職人による手造りの刈り込み鋏です。様々な形に対応しております。

○他に左刃もございます。

○垣根鋏についてはビニールケース

それ以外は革ケースが付属いたします。

○これ以外の詳しい仕様はお問い合わせ下さい。



剪定鋏 金止200mm A型剪定鋏 金止180mm

剪定鋏

品名	サイズ
剪定鋏 金止	180mm
剪定鋏 金止	200mm
A型剪定鋏 金止	180mm



登録商標

光

月



根切鋏 金止(小) 片刃根切鋏 根切鋏 アーム付

根切鋏

品名	サイズ
根切鋏 皮止(小)	220mm
根切鋏 皮止(大)	270mm
根切鋏 金止(小)	220mm
根切鋏 金止(大)	270mm
片刃根切鋏 金止(大)	270mm



片刃根切鋏 刃部

*アーム付もあります。

摘果鋏



摘果鋏



摘果鋏 切花用



摘果鋏 摘果鋏 切花用

品名	サイズ
摘果鋏 金止	200mm



一部、桐箱入りもあります。

光月木鋏は大量生産方式ではなく、刃剣鍛冶伝統製法を踏襲した職人による手造りの自信作です。



6寸

7寸

大久保鋏

品名	サイズ
大久保鋏	6寸
大久保鋏	7寸



登録商標

光

月

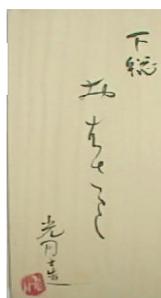


刃長大久保鋏
3寸刃

刃長大久保鋏

品名	サイズ
刃長大久保鋏	3寸刃

光月木鋏は大量生産方式ではなく、刃剣鍛冶伝統製法を踏襲した職人による手造りの自信作です。



一部、桐箱入りもあります。

ラシャ切鋏



常正 200mm

220mm

240mm

260mm

280mm

300mm

平三郎 240mm

(総火造り)

260mm

光月ミニラシャ(皮ケース付)

130mm

共別型および、左刃製造可能