

有
衣

ご家庭に揃えたい
基本三種



1 上製菜切庖丁 15 cm	2 特製菜切庖丁 16.5 cm	3 特製鎌型薄刃庖丁 15 cm
4 上製鎌型薄刃庖丁 18 cm	5 上製両刃薄刃庖丁 15 cm	6 上製両刃薄刃庖丁 18 cm
7 上製江戸型薄刃庖丁 19.5 cm	8 上製両刃薄刃庖丁 18 cm	9 両刃薄刃庖丁 15 cm
10 上製両刃薄刃庖丁 15 cm	11 両刃薄刃庖丁 18 cm	12 登録柳刃刺身庖丁 21 cm
13 特製柳刃刺身庖丁 24 cm	14 上製柳刃刺身庖丁 30 cm	15 上製蛸引庖丁 27 cm
16 特製フグ引庖丁 27 cm	17 上製フグ引庖丁 30 cm	



40	39	35	34	33	32	225	224	223	30	29	28	27	26	25	222	221	220	24	23	22	21	20	19	18
特製牛刀 27cm	特製牛刀 18cm	特製ペティナイフ大 15cm	ツバナシペティナイフ小 12cm	特製ペティナイフ大 15cm	ツバナシペティナイフ小 12cm	特製牛刀和庖丁柄 27cm	特製牛刀和庖丁柄 24cm	特製牛刀和庖丁柄 21cm	特製相出刃庖丁 18cm	上製相出刃庖丁 15cm	特製相出刃庖丁 10.5cm	特製出刃庖丁 19.5cm	上製出刃庖丁 16.5cm	上製出刃庖丁 30cm	特製柳切付庖丁 30cm	特製柳切付庖丁 27cm	特製柳切付庖丁 24cm	特製柳出刃庖丁 21cm	登録出刃庖丁 19.5cm	登録出刃庖丁 15cm	登録出刃庖丁 10.5cm	上製アジ切庖丁 6cm	特製アジ切庖丁 13.5cm	特製アジ切庖丁 12cm



平常一品



和心

63 和心 和三徳 18 cm	62 和心 和ペティ 15 cm	231 和心 和小庖丁 13.5 cm	230 和心 ツバ付 洋三徳 18 cm	229 和心 ツバナシ 洋三徳 18 cm	228 和心 洋小庖丁 13.5 cm	227 和心 洋ペティ 15 cm	226 平常一品 ツバ付 洋牛刀 16 cm	61 平常一品 ツバ付 三徳牛刀 18 cm	59 平常一品 ツバ付 三徳牛刀 18 cm	58 平常一品 ツバ付 牛刀 21 cm	57 平常一品 ツバ付 牛刀 18 cm	53 平常一品 ツバナシ ベティナイフ 15 cm	54 平常一品 ツバナシ ベティナイフ 12 cm	55 平常一品 ツバ付 ベティナイフ 15 cm	56 平常一品 ツバ付 ベティナイフ 15 cm	50 特製 三徳牛刀 18 cm	49 特製 三徳牛刀 小 15 cm	48 ツバナシ 三徳牛刀 18 cm	46 特製 ガラサキ 18 cm	45 特製 骨スキ(サバキ) 15 cm	44 特製 骨スキ 14 cm	43 特製 スジ引 27 cm
-----------------------	------------------------	---------------------------	----------------------------	-----------------------------	---------------------------	-------------------------	------------------------------	------------------------------	------------------------------	----------------------------	----------------------------	---------------------------------	---------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	------------------------	--------------------------	--------------------------	------------------------	----------------------------	-----------------------	-----------------------



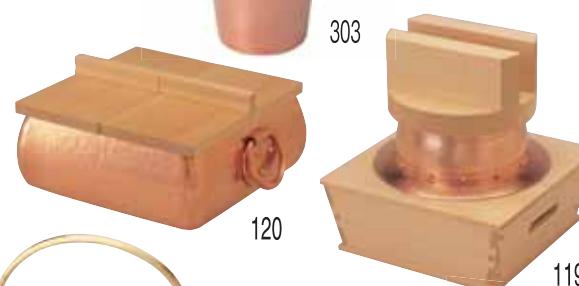
117 116 115 114 112
銅 銅 銅 銅 天。ぶら鍋
両寸同鍋 段付鍋 段付鍋 内寸 24 cm
寸 21 cm 内寸 21 cm 内寸 18 cm
シチュー鍋 21 cm



303 118
銅 銅 バケツ 小
ワインクーラー 18 cm



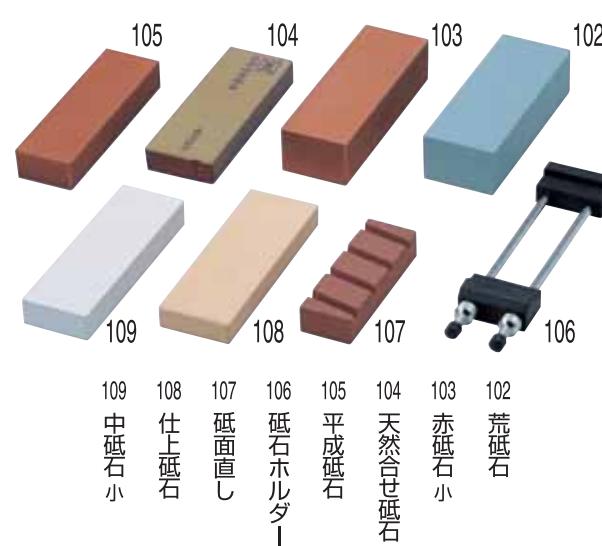
122 120 119
銅 銅 釜飯セット 3合
田舎鍋 中 24 cm



122
306 305 304
銅 銅 銅
やかん 富士型
やかん江戸型
(銅かんどうこ「太鼓」
チロリ大1・小2付)
1.5 l 1.5 l



302 301 300 98 97 90
上製にぎり鉗爪 上製にぎり鉗細刃 上製にぎり鉗細刃
10.5 cm 10.5 cm 10.5 cm
花鍼池の坊 花鍼池の坊 花鍼池の坊
18 cm 12 cm 12 cm
上製たち鉢 上製たち鉢 上製たち鉢
26.5 cm 25 cm 25 cm



109 108 107 106 105 104 103 102
中砥石小 仕上砥石 低面直し 低石ホルダー 平成砥石 天然合せ砥石 赤砥石 荒砥石





198
イチヨウ mana板ミー

192 191 190 189
 木蓋 木蓋 木蓋 木蓋
 15 18 22 27
 cm cm cm cm

192 191 190

165 164 163 162
 アルミチロリ小1合
 チロリ大2合

A photograph showing two terracotta bowls. The bowl on the left is a light orange color with a slightly irregular, wavy shape and a small handle on the right side. The bowl on the right is a pale yellow color with a more rounded, flared-out shape and a small handle on the left side. Both bowls have a textured, slightly rough surface.

316	315	111
アルニ	アルニ	アルニ
真鍮	うじん銅	うじん銅

- 14 -



- 13 -





有次 錦店

<https://aritsugu.co.jp>