

左近 墨粹 [浪]

Sakon Bokusui [ROU-Wave]

AUS10 / SUS405 Nickel Damask
Stainless Clad Blade (acid etching finish)
Lacquered Oak Octagonal handle

AUS10 ニッケル・ダマスカス・ブレード
(酸仕上げ)+漆塗八角檜柄

13 Models :

SANTOKU 三徳・165mm
BUNKA 文化・170mm
NAKIRI 菜切・165mm
CHEF'S KNIFE 牛刀・180mm, 210mm, 240mm
KIRITSUKE 切付・210mm, 240mm
SUJIHIKI (SLICER) 筋引・240mm, 270mm
PETTY ペティ・80mm, 135mm, 150mm

粹
を極
める、

The knives, definitive
selection from Tosa

ふたつの土佐打。

牛刀

Chef's knife
210mm

三徳

Santoku
165mm

土佐一 珀粹

Tosa-Ichi Hakusui

Shirogami 1 / SUS405 stainless clad
Roll-forged blade
Buffaloes horn collar octagonal handle

日立金属安来鋼白紙 1号 /
SUS405 ステンレスクラッド・鍛造ブレード
本水牛八角柄

13 Models :

SANTOKU 三徳・165mm
BUNKA 文化・170mm
NAKIRI 菜切・165mm
CHEF'S KNIFE 牛刀・180mm, 210mm, 240mm
KIRITSUKE 切付・210mm, 240mm
SUJIHIKI (SLICER) 筋引・240mm, 270mm
PETTY ペティ・80mm, 135mm, 150mm

Search & Find

Cutting edge Models and
Products

New Website
www.hokiyama.com



SAKON Ginga

左近銀雅 両刃 / 梨地

日立金属安来鋼銀紙3号 / SUS405 ステンレスクラッド・ブレード
13 Models × [胡桃 Walnut / 榿 Zelkova]

*八角ハンドル材は2種からお選びいただけます

胡桃
ウォルナット



切付 Kiritsuke
210mm

榿
ケヤキ



文化 Bunka
170mm

SAKON Ginga

Nashiji Bright
Gingami 3/405 stainless clad

SANTOKU 三徳・165mm / BUNKA 文化・170mm / NAKIRI 菜切・165mm / CHEF'S KNIFE 牛刀・180mm, 210mm, 240mm /
KIRITSUKE 切付・210mm, 240mm / SLICER (SLICER) 筋引・240mm, 270mm / PETTY ペティ・80mm, 135mm, 150mm

左近銀雅 片刃 / 霞研

日立金属安来鋼銀紙3号 / SUS405 ステンレスクラッド・鍛造ブレード
本水牛柄

8 Models × [標準右用 / 左利き用] *出刃 210mm サイズは右利きのみ



右利き用

柳刃 Yanagiba
240mm

水牛柄



左利き用

出刃 Deba
165mm

SAKON Ginga Single Bevel

Traditional Kasumi finished Kuri-machi Blade
Gingami 3/SUS405 stainless clad / Roll-forged blade

YANAGIBA 柳刃・210mm, 240mm, 270mm, 300mm / DEBA 出刃・150mm, 165mm, 180mm, 210mm

穂岐山刃物株式会社

100年の歴史の中で培われた、伝統技術と機能美の融合
〒782-0039 高知県香美市土佐山田町栄町3-15
TEL: 0887-53-5111 FAX: 0887-53-5115

HOKIYAMA CUTLERY CO., LTD.

Quality Knives & Fine Cutting Tools Since 1919

3-15 Sakaemachi, Tosayamadacho, Kami-City, Kochi Pref, Japan 782-0039
TEL: +81-887-53-5111 FAX: +81-887-53-5115 MAIL: info@hokiyama.com

www.hokiyama.com