

RYUGA SAKON 龍雅

粉末ハイス（高速度）鋼クラッド和包丁

Powdered high speed steel clad with soft stainless outer layer.
Water-resistant & Preservative treatment
original Bamboo handle with elegant mosaic pin.
Manufactured in Japan.



10 models :

Sashimi Slicer with Bamboo sheath, SAYA 竹鞘付片刃柳刃・240mm, 270mm, 300mm /
SANTOKU 三徳・165mm / NAKIRI 菜切・165mm / PETTY ベティ・135mm / PARING ペアリング・80mm / GYUTO 牛刀・180mm, 210mm, 240mm
※Optional DRAGON engraving available. 刃面への龍彫刻はオプションです。

RYUGA SAKON 龍雅

粉末ハイス（高速度）鋼クラッド洋包丁

Powdered high speed steel clad with soft stainless outer layer.
Water-resistant black pakka wood handle
with stainless bolster, triple riveted tang.
Manufactured in Japan.



11 models :

SANTOKU 三徳・165mm, 180mm / USUBA 薄刃・165mm / PETTY ベティ・135mm / PARING ペアリング・80mm /
CHEF'S KNIFE 牛刀・180mm, 210mm, 240mm, 270mm / SLICER 筋引・240mm, 270mm

左近 檜まな板

SAKON

HINOKI, Japanese Cypress cutting board
with anti-twisting Walnut rim.
Easy to stand design, Manufactured in Japan.



3 models :

Small・180mm×280mm×15mm / Medium・220mm×330mm×15mm / Large・240mm×390mm×15mm
油の多い四万十ひのきだけで作った、簡単に水切りできる自立型のまな板です。 [材質] 本体:ヒノキ、側板:くるみ

穂岐山刃物株式会社

95年の歴史の中で培われた、伝統技術と機能美の融合
〒782-0039 TEL : 0887-53-5111
高知県香美市土佐山田町 FAX : 0887-53-5115
栄町3-15 MAIL : info@hokiyama.com

HOKIYAMA CUTLERY CO.,LTD.

Quality Knives & Fine Cutting Tools Since 1919
3-15 Sakaemachi TEL : +81-887-53-5111
Tosayamadacho Kami-City FAX : +81-887-53-5115
Kochi Pref. Japan 782-0039 MAIL : overseas@hokiyama.com

www.hokiyama.com