

忠房庖丁型録

TADAFUSA PROFESSIONAL
COOKING KNIFE

忠房

庖丁工房タダフサのビジョン

工房心得

三条の鍛冶の技を後世に伝承し、
存続させ続ける事

三条が庖丁の産地として存続し、
規模を維持し続ける事により
地元地域の雇用を生み出す事

温故知新の心。変化を恐れずに
変えていくべき所は変え、
残すべき所は残す事

誇りを持って物づくりに取り組む事

三条の子供たちの
憧れとなるべき仕事にする事



会社概要

社名：株式会社タダフサ

設立：昭和23年

資本金：2700万円

代表者：代表取締役 曾根忠幸

事業内容：家庭用・業務用庖丁類の
手作りによる一貫製造

所在地：新潟県三条市東本成寺27-16

会社沿革

昭和23年 三条市四日町にて独立創業

昭和38年 三条市西四日町に移転

昭和49年 三条市東本成寺27-28に移転

昭和54年 有限会社忠房刃物として
法人設立

平成元年 株式会社タダフサに組織変更

平成7年 三条市東本成寺27-16に移転

歴史

鍛冶の町三条

“鍛冶の町三条”と知られ、国内外で評価の高い歴史ある金物産業の町、三条。

その中心部を流れる五十嵐川は昔から暴れ川と呼ばれ、幾度となく氾濫を繰り返してきました。

寛永2(1625)年から3年間、代官所奉公として三条に在城した大谷清兵衛は五十嵐川の氾濫に苦しむ農民を救済するため、江戸から釘鍛冶職人を招き、農家の副業として和釘の製造方法を指導しました。

寛文元(1661)年に会津地方から新しい鍛冶技術が伝わると、製品も釘から鎌、鋸、庖丁へと広がり、専門の鍛冶職人が育ちました。

鍛冶専門者の増加に伴い、自然と金物を取り扱う専門の商人が出てくるようになり、五十嵐川や信濃川などの河川を利用し商圈を広げ、“鍛冶の町三条”が全国へ知れ渡ることとなりました。

庖丁工房タダフサ

このような三条の鍛冶の歴史の中、昭和23年に初代曾根寅三郎が裸一貫で庖丁工房タダフサを創業しました。当初は曲尺で修行した鍛造技術を生かし、鎌・小刀・庖丁などあらゆる刃物を手がけていましたが、しだいに、漁業用刃物を作るようになり、その後、家庭用刃物・本職用刃物・蕎麦切り庖丁などにも取り組み、現在に至っております。

創業以来64年、一貫してお客様に「本当に良いもの」を提供すべく、全ての工程を職人の手作業で行い、その一丁一丁に心を込めております。

時代のニーズに合わせ、お客様の望むものを作り続けてきたおかげでグッドデザイン賞・中小企業長官賞など数々の賞も受賞しています。

これからも新しいニーズに合わせた、お客様の御望みの刃物を作り続け、たびたび起こる五十嵐川の氾濫に負けないよう“鍛冶の町三条”を世界に発信し続けていきます。

庖丁工房タダフサの庖丁

庖丁の種類

出刃庖丁（片刃／和庖丁）

出刃庖丁は魚をさばく時に使用する庖丁です。峰が厚くてがっしりした印象で、なんでもザクザクと切れてしまいそうですが、刃の作りはとても薄く、しかも片刃ですので、乱暴に叩き切りしたりすると刃コボレします。このような場合は、峰に手をそえてグッと押すように切る事をお勧めします。刃渡りは、約15cmあればたいいの魚はさばくことができます。

柳刃庖丁（片刃／和庖丁）

関西型の刺身庖丁です。刃の形状が柳の葉に似ているので柳刃と呼ばれ、先が尖っていて使い易く、一般的な刺身庖丁として使われています。刃の長さを利用してスーッと引くように切りますので、少なくとも刃渡り21cm～24cmは必要です。

アジ切庖丁（片刃／和庖丁）

アジなどの小型の魚をさばく庖丁です。

ペティナイフ（両刃／洋庖丁）

ペティナイフの「ペティ」とは小さいと言う意味で、2本目に揃えてほしい庖丁です。ジャガイモや人参の面取り、野菜の飾り切りなど、大きな庖丁では面倒な細工もこのペティナイフがあれば簡単にできます。刃渡りは9cm～15cmのものをペティナイフと呼びます。

菜切庖丁〈角型〉（両刃／和庖丁）

その名の通り、野菜を切るための庖丁です。刃は水平で幅が広いので、白菜などのカサのある野菜を切ったり皮をむいたり、のし餅を切るのに便利です。片刃が多い和庖丁の中で菜切は諸刃です。アゴの丸いのが東型、角ばったのが西型です。刃渡りは15cm～17cmが一般的です。

菜切庖丁〈三徳型〉（両刃／和庖丁・洋庖丁）

菜切（角型）と用途としては同じですが、先が尖っているので幅広い用途があります。最近では角型よりも三徳型の方が人気があります。

牛刀（両刃／洋庖丁）

牛刀はヨーロッパから伝わった庖丁（洋庖丁）です。真直ぐに切り込むのに都合よく肉以外にも野菜を刻んだり、小魚をさばいたり、お刺身を引くこともできます。ご家庭では刃渡り18cm～22cmのものが最適です。

庖丁の構造

和庖丁

全鋼の本焼き、軟鉄の地金に鋼を貼り合せた霞があります。中子を柄に差し込んだ上で桂を使って締めこんでいるため、柄の交換が容易です。片刃・両刃共にありますが、片刃のほうが多く、右利き用・左利き用の区別があります。

洋庖丁

全鋼または3層構造で両刃のものが多く、中子を挟み込んで鋳で留めているものは、柄の交換が困難です。オールステンレスも含まれます。

片刃

和庖丁に多く、用途によって様々な種類があります。日本料理などで専門的に使われる庖丁で、表から刃が研がれており、裏は窪みがあります。上から見た時に右側に刃がついている物が右利き用、左側に刃がついているものが左利き用です。

両刃

三徳庖丁・菜切庖丁・ペティナイフなどに代表されるように、ご家庭で一番多く使用されている庖丁です。裏と表、両方から同じ様に研がれており、刃が中心にあります。

白紙鋼

「白紙鋼」は日立金属が作る特殊な鋼で、砂鉄系の原料から作り、さらに不純物を少なくした炭素鋼です。庖丁やナタ、その他の多くの刃物に使われている一般的な鋼ですが、その品質は高く、不純物が少ないほど焼き入れの温度管理が難しく、熟練が必要になります。青鋼に比べ刃を研ぎやすく切れ味が鋭いので、職人さんの中でも人気が高く、一般のご家庭でも扱いやすいかと思います。

青紙鋼

「青紙鋼」は日立金属が作る特殊な鋼で、白紙にクロム（靱性と焼き入れ性を増す）とタングステン（耐摩耗性を増す）を加えた高級鋼です。とても高い硬度を誇り長切れします。この鋼で造られた刃物は硬度が高いため（HRC60以上）、素人は刃が研ぎにくい感がありますが、刃が固く、切れ味が持続する物が多くなります。黄紙や白紙に比べて価格は高く、高級ナイフなどに用いられます。

日立SLD鋼

SLD鋼は、ステンレス並みのクロームと多くの炭素やモリブデンバナジウム等を含んでいます。そのため炭素鋼（白紙鋼・青紙鋼）の様に錆びることはありません。硬くて粘りがある特殊合金鋼なので、よく切れ、切れ味も長持ちします。

抗菌炭化木

庖丁のハンドル・まな板などには特殊加熱処理（特許4029427号）により生まれた環境に優しい抗菌炭化木を使用しています。耐水性・抗菌性に優れ、廃棄後も環境汚染の心配がありません。材質が天然木のため、暖かみがあり手によく馴染みます。化学処理、化学塗料、樹脂加工を一切使用していない、環境に優しい製品です。

[素材の性質]

	サビ	切れ味	研ぎ易さ
鉄+白紙鋼	×	○	◎
鉄+青紙鋼	×	◎	◎
ステンレス+青紙鋼	△	◎	○
ステンレス+SLD鋼	○	○	△
オールステンレス	◎	○	△

[商品早見表]

種類		用途	高級料理用 家庭用 高級料理用 丁	家庭用 割込和 庖丁 ステン レス 青紙 鋼	割込洋 庖丁 ステン レス 青紙 鋼	割込 庖丁 ステン レス SLD 鋼	漁業 用	農業 用	蕎麦 用 本 職 用 最 高 級 丁	料理 用 本 職 用 最 高 級 丁
			P.5 P.6	P.7 P.8	P.9	P.10	P.11	P.12	P.13 P.14	P.15
万能	菜切・角型	肉・野菜を切る	●	●	●	●				
	三徳型		●	●	●	●				
	牛刀型			●	●	●				
	菜切・東型		●	●	●					
	ベティナイフ			●	●					
	筋引包丁	肉などのスライス			●					
	中華包丁	中華料理								●
魚用	出刃	魚を捌く	●							●
	身卸		●							●
	刺身	刺身を作る	●							●
	アジ切・開き	小さい魚を捌く	●	●						
	鮭切	鮭を捌く								●
	うなぎ裂	うなぎを捌く								●
	漁業用刃物	魚を捌く（漁業用）					●			
農業	農業収穫用	野菜の収穫用						●		
野菜	薄刃	野菜を切る	●							●
麺切 蕎麦	本職用	蕎麦・うどんを切る							●	
	入門者								●	
	麺切								●	

家庭用高級料理庖丁

昔ながらの鉄と鋼の和庖丁です。菜切庖丁などの両刃の庖丁と出刃庖丁に代表される片刃の庖丁があります。手入れが悪いと錆びますが、庖丁を使用しながら体に必要な鉄分(Fe)を摂取することができます。また、地金には鉄を使用しているため研ぐ際も簡単です。



出刃庖丁
(黒P桂柄)
150mm KD-150 7,000円
〈別サイズ〉
135mm KD-135 6,750円
165mm KD-165 7,500円
180mm KD-180 8,000円
195mm KD-195 10,000円
210mm KD-210 12,500円



身卸庖丁
(黒P桂柄)
180mm KM-180 8,000円
〈別サイズ〉
165mm KM-165 7,500円
195mm KM-195 10,000円



柳刃庖丁
(白紙鋼・黒P桂柄)
210mm KY-210 9,500円
〈別サイズ〉
240mm KY-240 10,000円
270mm KY-270 11,500円



薄刃庖丁
(白紙鋼・黒P桂柄)
180mm KU-180 10,000円



磨開き庖丁
(黒P桂柄)
135mm KMO-135 3,500円
〈黒仕上げ〉
135mm KBO-135 3,250円



鰯切庖丁
(黒P桂柄)
105mm KA-105 3,200円
〈別サイズ〉
90mm KA-90 3,000円
120mm KA-120 3,500円

■ 片刃



特製菜切庖丁
〈角型〉
(青紙鋼・水牛桂柄)
165mm HHN-165A 10,500円



特製菜切庖丁
〈三徳型〉
(青紙鋼・水牛桂柄)
165mm HNB-165A 10,500円



菜切庖丁
〈角型〉
(白紙鋼・黒P桂柄)
165mm KN-165 4,500円
〈別サイズ〉
135mm KN-135 4,000円
150mm KN-150 4,250円
165mm三段 KNS-165 4,750円



菜切庖丁
〈東型〉
(白紙鋼・P桂柄)
150mm KNA-150 4,500円



菜切庖丁
〈三徳型〉
(白紙鋼・P桂柄)
165mm KNT-165 4,500円
〈別サイズ〉
135mm KNT-135 4,000円



別打菜切庖丁
〈角型〉
(白紙鋼・強化木桂柄)
165mm TN-165 5,000円



別打菜切庖丁
〈三徳型〉
(白紙鋼・強化木桂柄)
165mm TNB-165 5,000円

ステンレス青紙鋼和庖丁

表面にステンレス、刃の部分に青紙鋼を使用した三層構造の製品です。

刃の部分の鋼には青紙鋼を使用している為、手入れが悪いと錆びがきますが、表面は錆びにくくなっています。青紙鋼は最高級の鋼ですので、よく切れ、切れ味も長持ちします。

黒肌仕上げ・磨き仕上げ・梨地仕上げと3種類ご用意してあります。



ステンレス黒打
〈角型〉
(青紙鋼・強化木桂柄)
165mm S-20 6,500円



ステンレス黒打
〈東型〉
(青紙鋼・強化木桂柄)
150mm S-21 6,500円



ステンレス黒打
〈三徳型〉
(青紙鋼・強化木桂柄)
165mm S-22 6,500円



ステンレス磨菜切
〈角型〉
(青紙鋼・強化木桂柄)
160mm S-23 7,200円



ステンレス磨菜切
〈東型〉
(青紙鋼・強化木桂柄)
150mm S-24 7,200円



ステンレス磨菜切
〈三徳型〉
(青紙鋼・強化木桂柄)
165mm S-25 7,200円



ステンレス梨地
〈角型〉
(青紙鋼・強化木桂柄)
165mm S-26 6,750円



ステンレス梨地
〈東型〉
(青紙鋼・強化木桂柄)
150mm S-27 6,750円



ステンレス梨地
〈三徳型〉
(青紙鋼・強化木桂柄)
165mm S-28 6,750円



ステンレス梨地
〈ペティ〉
(青紙鋼・強化木桂柄)
135mm SAN-P135 6,000円



ステンレス梨地
〈鰯切〉
(青紙鋼・強化木桂柄)
105mm SAN-A105 6,250円



ステンレス梨地
〈開き〉
(青紙鋼・強化木桂柄)
165mm SAN-O165 7,000円



ステンレス梨地
〈牛刀型〉
(青紙鋼・強化木桂柄)
210mm SAN-G210 8,500円

ステンレス青紙鋼洋庖丁

表面にステンレス、刃の部分に青紙鋼を使用した三層構造の製品です。

刃の部分の鋼には青紙鋼を使用している為、手入れが悪いと錆びがきますが、表面は錆びにくくなっています。青紙鋼は最高級の鋼ですので、よく切れ、切れ味も長持ちします。

口金付洋庖丁のシリーズには特殊加熱処理(特許4029427号)により生まれた環境に優しいハンドル(抗菌柄)を使用しています。



洋庖丁
〈三徳型〉
(青紙鋼・黒積層強化木柄)
165mm S-10 7,500円



洋庖丁
〈牛刀型〉
(青紙鋼・黒積層強化木柄)
180mm S-11 7,500円



洋庖丁
〈角型〉
(青紙鋼・黒積層強化木柄)
165mm S-12 7,500円



口金付梨地庖丁
〈牛刀型〉
(青紙鋼・ブビンガ抗菌柄)
210mm SN-01 11,500円
〈別サイズ〉
180mm SN-02 9,500円



口金付梨地庖丁
〈三徳型〉
(青紙鋼・ブビンガ抗菌柄)
170mm SN-03 9,500円



口金付梨地庖丁
〈東型〉
(青紙鋼・ブビンガ抗菌柄)
150mm SN-04 9,500円



口金付梨地庖丁
〈筋引〉
(青紙鋼・ブビンガ抗菌柄)
240mm SN-10 13,500円



口金付梨地庖丁
〈ベティ〉
(青紙鋼・ブビンガ抗菌柄)
125mm SN-05 8,000円
〈別サイズ〉
90mm SN-06 7,500円

SLD鋼抗菌ハンドル庖丁

表面にステンレス(SUS410)、刃の部分にSLD鋼(特殊合金日立SLD)を使用した三層構造の製品です。和庖丁の柄には特殊加熱処理(特許4029427号)により生まれた環境に優しい柄(抗菌柄)を使用しています。仕上げは磨き仕上げ・槌目仕上げと2種類ご用意しております。



SLD磨き菜切庖丁
〈角型〉
(SLD鋼・抗菌炭化木柄)
165mm S-40 7,500円



SLD槌目菜切庖丁
〈三徳型〉
(SLD鋼・抗菌炭化木柄)
165mm S-43 7,500円



SLD磨き菜切庖丁
〈三徳型〉
(SLD鋼・抗菌炭化木柄)
165mm S-41 7,500円



SLD槌目菜切庖丁
〈角型〉
(SLD鋼・抗菌炭化木柄)
165mm S-42 7,500円



SLD洋庖丁
〈三徳型〉
(SLD鋼・黒積層強化木柄)
165mm S-30 8,000円



SLD洋庖丁
〈牛刀型〉
(SLD鋼・黒積層強化木柄)
180mm S-31 8,000円



SLD洋庖丁
〈角型〉
(SLD鋼・黒積層強化木柄)
165mm S-32 8,000円

漁業用庖丁

文字通り漁業の現場で使用される庖丁で、タダフサのルーツとも言える庖丁です。船の上で使われる庖丁から水産加工用の庖丁まで幅広く作っています。その現場現場に合わせた各種庖丁を取り揃えておりますのでお気軽にご相談下さい。



解剖丁
(抗菌柄)
210mm 4,800円
〈別サイズ〉
180mm 4,500円



間切
(抗菌柄)
135mm 2,625円
〈鞘付〉
135mm 4,500円



加工出刃
(抗菌柄)
180mm 6,000円
〈別サイズ〉
150mm 5,250円
165mm 5,500円



ステン間切
(抗菌柄)
135mm 1,750円
〈鞘付〉
135mm 3,800円

■ 片刃

農業用庖丁

農業の現場で使用される庖丁です。キャベツや白菜などの野菜を収穫する庖丁から出荷の際の梱包に使用する庖丁まで各種取り揃えております。様々な庖丁を扱っておりますので、お気軽にご相談下さい。



手打ちキャベツ切庖丁
(抗菌柄)
165mm 7,500円



手打ち白菜切
〈左用〉
(抗菌柄)
120mm 5,500円
〈別サイズ〉
135mm 6,000円
165mm 7,000円



手打ち白菜切
〈右用〉
(抗菌柄)
120mm 5,500円
〈別サイズ〉
135mm 6,000円
165mm 7,000円



ネギ切
(抗菌柄)
270mm 10,000円
〈別サイズ〉
300mm 15,000円

■ 片刃

本職用最高級蕎麦庖丁

初心者用の麵切庖丁から職人向けの本格的な蕎麦切り庖丁まで各種取り揃えております。全て手作りで作っておりますので1丁1丁重さやバランスが違います。

また重さ指定やサイズ指定などの特注に関しては実際にご使用になる方以外からのご注文にはお答えしかねますのでご注意ください。(詳しくはオーダー庖丁のページをご覧ください。)



蕎麦切 蕎麦心子
〈積層材鏡面〉
(積層材青紙2号・塗柄付)
330mm CS-611 90,000円



蕎麦切 蕎麦心子
〈磨き〉
(青紙2号・塗柄付)
330mm CS-501 66,000円



蕎麦切 蕎麦心子
〈黒打〉
(青紙2号・塗柄付)
330mm CS-551 60,000円

■ 片刃



蕎麦切 江戸普及型
〈黒打〉
(白紙2号・紫檀ハンドル)
330mm CS-751 27,000円



蕎麦切 江戸普及型
〈磨き〉
(白紙2号・紫檀ハンドル)
330mm CS-701 30,000円



蕎麦切
〈江戸型〉
(青紙2号・紫檀ハンドル)
330mm CS-151 60,000円



麵切庖丁
(白紙2号・銅線巻柄)
210mm KS-210 9,000円
〈別サイズ〉
240mm KS-240 9,400円
210mm三段 KSS-210 10,000円

本職用高級料理庖丁

本職の料理人向けの庖丁です。
鋼は青紙鋼・白紙鋼共にご用意してあります。
このページには代表的な庖丁しか掲載しておりませんので詳しくはお問い合わせ下さい。



出刃庖丁
(朴材水牛桂柄)



柳刃庖丁
(朴材水牛桂柄)



蛸引庖丁
(朴材水牛桂柄)



ふぐ引庖丁
(朴材水牛桂柄)



鮭切庖丁
(朴材水牛桂柄)



うなぎ裂庖丁
(朴材水牛桂柄)



身卸庖丁
(朴材水牛桂柄)



中華庖丁
(青紙鋼／積層強化木柄)



薄刃庖丁
(朴材水牛桂柄)



鎌型薄刃庖丁
(朴材水牛桂柄)

■ 片刃

ギフトセット



和庖丁Aセット
14,500円
菜切三徳庖丁 165mm
柳刃庖丁 240mm
※箱 420mm×160mm×30mm



和庖丁Bセット
11,500円
菜切三徳庖丁 165mm
出刃庖丁 150mm
※箱 420mm×160mm×30mm



和庖丁Cセット
7,700円
菜切三徳庖丁 165mm
鰯刃庖丁 105mm
※箱 420mm×160mm×30mm

実は、刃物のギフトはとてもおめでたいギフトだということをご存知でしょうか。

昔から皇室では慶事には刀剣を送られる風習があり、「進水式の斧」・「道路開通式の鉞」・「結婚式のウェディングナイフ」など、刃物は人生を切り開くおめでたい縁起物として広く使われています。

庖丁は日々使うもの。実用的な庖丁を贈り物にしてはいかがでしょうか。タダフサの庖丁の中で売れ筋商品をピックアップしてセットにしました。その他ご予算に応じてセットをお作りしますので、お気軽にご相談下さい。



ステンレス青紙庖丁
セットA 17,500円
梨地口金付三徳型 170mm
梨地口金付ベティ 125mm
※箱 420mm×160mm×30mm



ステンレス青紙庖丁
セットB 15,500円
洋庖丁三徳 165mm
梨地口金付ベティ 125mm
※箱 420mm×160mm×30mm



ステンレス青紙庖丁
セットC 14,750円
梨地三徳 165mm
梨地口金付ベティ 125mm
※箱 420mm×160mm×30mm

オーダー庖丁

いろいろな庖丁作れます。
 まずはご相談ください。
 「こんな庖丁が作れないか？」
 「こういう庖丁が欲しい!!」という
 声にお答えします。ご希望の
 庖丁の種類や材質など「オー
 ダー方法」をご覧になりご連絡く
 ださい。また図面などをFAXし
 ていただいても大丈夫です。
 まずはお気軽にご相談下さい。
 ちなみに納品までは受注後2
 ～3ヶ月程度となっております。



山野刀 乱
守弘作



ペティ



筋引



菜切

[オーダー方法]

オーダー内容

- ・ご希望の庖丁の種類
- ・鋼の種類
(青紙鋼／白紙鋼／SLD鋼／積層鋼)
- ・仕上げ方法(磨き／黒打)
- ・庖丁のサイズ(刃渡り・刃の幅・厚み)
- ・柄の種類(水牛柄／プラ柄)
- ・右利き用／左利き用 ※片刃の場合
- ・名入れ内容 ※5文字まで無料
- ・その他詳細等



お客様情報

- ・お名前
- ・E-mailアドレス
※パソコンのメールアドレスをお願いします
- ・電話番号

上記の内容を、メールもしくはFAXにてご連絡ください。こちらからお値段と納期をご連絡いたします。(詳細について確認させていただく場合もございます。)

〈送り先〉

E-mail : mail@tadafusa.com

FAX : 0256-35-4848

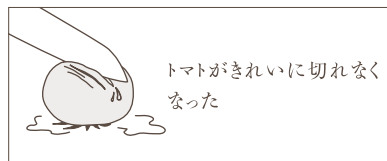
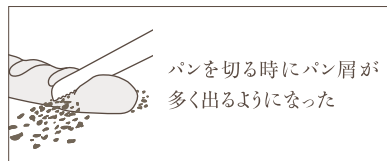
お支払方法については、事前にお振込いただくか、着払いかをお選びいただけます。

研ぎ方

研ぐことによって、庖丁本来の能力を発揮させることができます。庖丁を研ぐコツは、基本をしっかり学び、あとは慣れること。自分で研ぐことにより愛着がわき、実際にお使いになる際も、満足感を味わっていただけます。また持っている庖丁の材質などもわかるので、次回購入時の参考にもなります。切れない庖丁を無理に使っていると危険です。庖丁研ぎにチャレンジしてみませんか。

「まだ自信がない」「大きな刃こぼれなどができ、自分で研げなくなった」という場合には、裏面の研ぎ直しサービスの説明をご覧になり、弊社にお送りください。弊社で研ぎ直し致します。

〔 研ぎごろ 〕



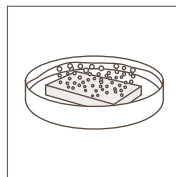
庖丁は毎日使っているうちに刃先が磨耗して、どんどん切れにくくなっていきます。特にプラスチック製のまな板を使用していると、切れ味もすぐ悪くなります。使用頻度にもよりますが、少なくとも2～3ヶ月に一度は庖丁を研ぐことをお勧めします。

〔 砥石の準備 〕

▶ 砥石の表面は、いつも凹凸のない状態にしておきましょう。定期的「面直し砥石」で平らにする修繕が必要です。

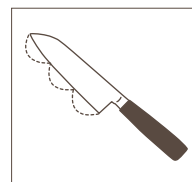
▶ 刃こぼれなどがある場合は荒砥石が必要ですが、通常は中砥石で十分です。

▶ 吸水性の砥石の場合、洗面器などに水を張り気泡が出なくなるまで約20分程度つけます。不水性の砥石はそのままお使いください。



▶ 台所などで庖丁を研ぐ場合はぬれ雑巾などの上に砥石を置きます。砥石が動かないように注意してください。

① 庖丁は数回に分けて研ぐ

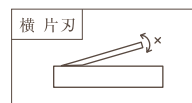


庖丁を研ぐときには、数回に分けて部分的に研ぎます。刃渡りが15センチ程度の庖丁であれば切っ先(先端)部分・真ん中・アゴ(手元)と順番に研いで行くようにしましょう。

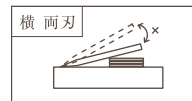
② 砥石と庖丁の角度



〔上から見た角度〕
砥石に対して約45度の角度を保ちます。

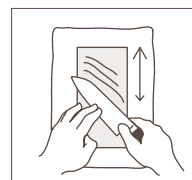


〔横から見た角度〕
片刃：図のように切刃(刃がついている面)の角度を一定に保ちます。



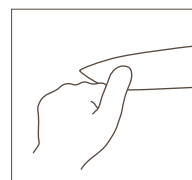
両刃：庖丁の下に10円玉を3枚重ねた程度(約15度)を一定に保ちます。

③ 表を研ぐ



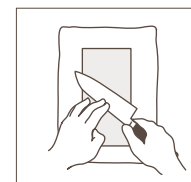
利き手で庖丁を持ち、反対の手ではらを押さえ、表から研ぎます。手前から奥へ押し出す様に動かし、戻すときは無理に力を入れず、軽く引きます。

④ かえりのチェック



表を研いでいて刃の先端にかえり(バリ)が出たらが次の部分を研ぎましょう。庖丁の先端からアゴまで繰り返し行い、全体に刃のかえりが出たら表の研ぎは終了です。

⑤ 裏を研ぐ



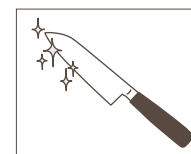
片刃：庖丁の裏面全体を砥石にぴったりと当てかえりが取れるように軽く研ぎます。砥石が平らな状態になっていることを確認してください。
両刃：角度を約15度～20度に保ち、刃のかえりが出るまで研ぎます。

⑥ 仕上げ

仕上げ砥石がある場合：仕上げ砥石に変えて③～⑤の工程を同じように繰り返します。

仕上げ砥石がない場合：もう一度表から研いで刃をつけます。角度を約15度～20度に保ち、砥石の上を滑らせ、かえりが取れるように2～3度軽く研ぎます。アゴを研ぐ際に口金があたる場合は庖丁を真横に近い角度にして研いで下さい。

⑦ 庖丁をきれいにする



研ぎ終わった庖丁は、水洗いし汚れを落とし、乾いた布でしっかり水分をふき取ってください。お湯をかけると乾きやすくなり殺菌効果もあります。

- 庖丁を研いでいくと、砥石の表面にネバネバした砥石の屑が出ます。この砥石の屑は、庖丁をうまく研ぎおろして鋭利な刃付けをするために必要です。水で砥石の屑を洗い流したりせず、砥石の上に水を少しづつ加えながら、研いでください。
- 庖丁の角度を立てて研ぐと刃先が鈍角になり、後々のメンテナンスが大変です。正しい研ぎをする習慣をつけましょう。
- 庖丁を研ぐ際、無理に力を入れないでください。無理に力を入れると、手元がぶれ、刃で怪我をする場合がございます。
- 砥石に当てる角度を一定に保ってください。ぶれが生じた場合、刀身(ブレード)を傷つける恐れがございます。
- 指が砥石に当たり指の腹の部分が擦れて擦過傷を起こす場合がございます。十分にご注意ください。

研ぎ直しサービスについて

ご自分で研ぐのが難しい場合は、弊社にて研ぎ直しを承ります(有料)。しっかり梱包して弊社へお送りください。砥ぎ直し後、郵送にてご返却致します。弊社に庖丁到着から1週間～10日ほどでご返却致します。

[サービスの流れ]



① メニューを選ぶ		
メニュー	刃渡り	料金
研ぎ直し、サビ落とし※1	15cm未満	500円
	15cm以上20cm未満	1000円
	20cm以上	1500円
刃欠け修理	2mm以上5mm以下	300円
	5mm以上	600円
形直し		500円
柄の交換※2		500円

※1 表面を磨きますので、ロゴ等の印刷が消えます。磨いて欲しくない場合は、その旨お知らせください。

※2 和庖丁のみ承ります。交換後の柄は朴材に黒い樹脂性の桂です。状態により、追加料金をいただく場合があります。

② 梱包	
刃物ですので、郵送時に突き出すことがないように、しっかりと梱包してください。古新聞等2～3枚できつくしっかりと巻いたものをガムテープで留め、箱か紙袋に入れてください。お買い上げ時の庖丁の箱がある場合は、それをご利用ください。その中に庖丁を入れ、蓋が開ないように留めた後、箱か紙袋に入れてください。	
③ 送る	

▶「砥ぎ直し問診表」に、必要事項記入の上、同封してください。また、必ずお客様のお名前、ご住所、電話番号を同封ください。

▶ 郵便小包(ゆうパック・レターパック)か宅配業者をご利用ください。送料はお客様負担にてお願い致します。

[送り先] 〒955-0823
新潟県三条市東本成寺27-16
株式会社タダフサ 曾根 宛
TEL: 0256-32-2184

④ 研ぎ直し		
▶ 研ぐときに砥石があたって柄の上端が少し削れる場合がございます。		
▶ 修理困難等の場合は、直接ご連絡させていただきます。		
⑤ ご返却・お支払		
▶ 宅急便にてご返却します。お時間の指定がある場合は、お知らせください。		
▶ お支払は代引きのみとなります。代引き手数料¥260を別途頂戴致します。		
ご返却送料	代金5000円未満	500円
	代金5000円以上	無料
その他		
▶ 弊社商品以外の庖丁の砥ぎ直しも承ります。		
▶ 学校関係者の方は、20丁以上まとめると割引があります。詳しくはお問い合わせください。		

※表示価格は税抜きです。

株式会社 タダフサ 〒955-0823 新潟県三条市東本成寺27-16 TEL:0256-32-2184(代) FAX:0256-35-4848 URL: <http://www.tadafusa.com> E-mail: mail@tadafusa.com

