

【高知県】

日本刀の作刀が息づく400年の歴史を誇る土佐打刃物

鍛冶師の技が生きる実践用ナイフ

日本の三大刃物として知られる400年の伝統を誇る土佐打刃物。豊臣秀吉の小田原攻めに参戦した際に、佐渡から刀鍛冶を連れて帰ったのが土佐打刃物の始まりと言われています。その製造方法は日本刀の作刀技術と秘伝の自由鍛造を引き継いで独自の進化をとけてきました。日本刀のようなスパッと鋭い切れ味と耐久性は一度使った料理人、釣り人、ハンター達から大絶賛を受けています。「ナイフは切れ味、耐久性が高い事はもちろんの事、機能に差し支えない範囲で遊び心と美しい装飾も大切です」とトヨクニ四代目 晶之氏は語ります。伝統に裏づけられた高度な技術はもちろんの事、「生活の道具」としての喜びを味わえるナイフを選びやすくご紹介いたします。

第1回(5月中旬お届け)
土佐万能ナイフ丸型



土佐渓流同好会依頼にて製作されたもの。魚の調理はもちろん、木工細工、竹細工、えんぴつ削りまで小物細工も器用にこなす。
●サイズ/全長19×刃長7×身厚0.3cm ●材質/刃：青鋼 ●重さ/90g ●両刃仕様 ●革ケース入り

第2回(6月中旬お届け)
四万十アウトドア出刃3.5寸



釣り愛好家、海洋学者に人気の商品。プロ用包丁である小出刃は、片刃構造で切れ味抜群。小魚〜中型の魚の調理向き。柄は胡桃を使用しています。
●サイズ/全長22.5×刃長10.5×身厚0.6cm ●材質/刃：白鋼、ハンドル：胡桃 ●重さ/110g ●片刃仕様 ●革ケース入り

第3回(7月中旬お届け)
ミニ腰鉈ブビンガ



通常の山林用腰鉈をミニチュア化。フライフィッシングの竿作り愛好家、竹でのお箸作り、お茶碗造りなどにも活躍。柄には革紐素材、ブビンガ柄を使用しています。
●サイズ/全長21×刃長9×身厚0.3cm ●材質/刃：青鋼、ハンドル：ブビンガ ●重さ/130g ●両刃仕様 ●木製ケース入り

第4回(8月中旬お届け)
土佐鉈木鞘銅板張



木工細工、竹細工、狩猟の解体にも最適。土佐オリジナル白鋼を使用。柄には、テックカーリング彫りを施しグリップ力を強化してあります。
●サイズ/全長26×刃長12×身厚0.4cm ●材質/刃：白鋼、ハンドル：桜 ●重さ/230g ●両刃仕様 ●木製ケース入り

第5回(9月中旬お届け)
土佐アウトドアマン




四万十川アウトドア愛好家より依頼を受けて製作。キャンプでの使用、ルアー作り、竹細工に最適。ダマスカスを使用しているので鋭さを波紋が浮かび上がっています。
●サイズ/全長13.8×刃長5×身厚0.3cm ●材質/刃：ダマスカス鋼、ハンドル：黒檀 ●重さ/70g ●両刃仕様 ●革ケース入り

第6回(10月中旬お届け)
四万十鉈青鋼




四万十川の山師、川師に依頼を受けて製作。登山、狩猟、釣り、アウトドアなどに汎用性抜群。鋼は青2を使用。鋭い切れ味と耐久性があります。
●サイズ/全長34×刃長20×身厚0.5cm ●材質/刃：青鋼、ハンドル：桜 ●重さ/320g ●両刃仕様 ●木製ケース入り

四代目 晶之(よんだいめさの)



濱口誠(はまぐちせい) 鍛造歴24年
400年の伝統を誇る土佐打刃物の四代目。アウトドア愛好家、ハンター、釣り師、料理人など幅広い層の愛好家より完全オーダーメイドを受け製造。堅牢で鋭い切れ味にプロからも非常に高い評価を受けている。

三代目 豊国(さんだいめとよくに)



濱口高輝(はまぐちたかてる) 鍛造歴29年
400年の伝統を誇る土佐打刃物の三代目。高校卒業後、家業を継ぎ土佐打刃物作りの世界に入門。10年ほど前から登山、ハンティングナイフ等を製作。土佐打刃物の伝統400年を守りながら常に新しい風を吹き込んでいる。

土佐打刃物 名匠鍛造ナイフ頒布会(全6回)

商品番号 PTT31-17595

頒布会コース(全6回) 各回 12,600円(税込)

●タイプ番号/頒布会コース(全6回) ●日本製タイプ番号をご記入ください。※配送費、梱包費の一部として毎回315円(税込)を申し受けます。※お申し込みは4月30日(必着)の締め切りとさせていただきます。5月中旬より10月中旬まで計6回お届けいたします。※お申し込み締め切り日を過ぎたご注文は、お電話にてお問い合わせください。※あくまでも個人の収集目的やアウトドアなどの適正な用途でご使用ください。みだりに持ち歩きますと銃刀法違反に問われる場合があります。

告知板(当社の姿勢です)

- 20歳未満の方には販売できません。
- ご本人の確認(生年月日)をさせていただきます。
- 当社発行のカタログで取り扱うナイフ関連商品の販売はきちんとした使用目的を持っていただく方に限らせていただきます。

送料について 1回のお申し込みにつき梱包・配送費の一部630円(税込)をご負担いただいております。一部大型商品、食料品等で送料が異なる場合がございますので、カタログでご確認ください。