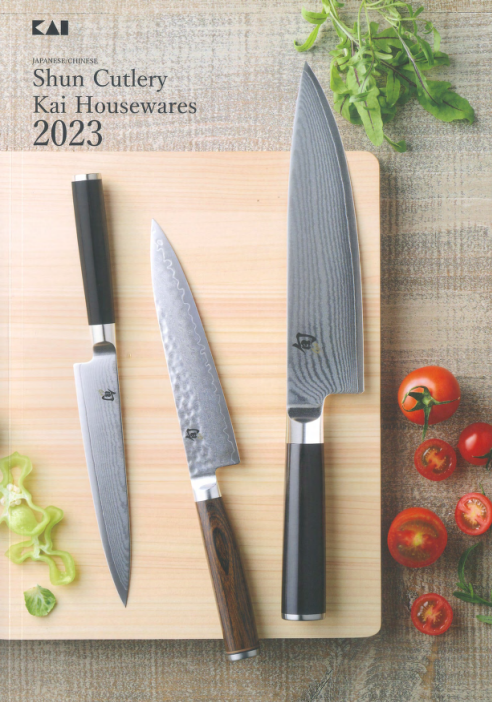




JAPANESE/CHINESE

Shun Cutlery Kai Housewares 2023



About Kai

A brand from Japan

1908年から続く熟練の刃物メーカー

日印は日本の戦前戦中で創業しました。開拓は日本有数の刀剣・刃物の産地で、800年以上に及ぶ歴史の中で培われた刃物作り伝統が継がれています。現在、日印は日本で最も有名な刃物メーカーの一つで、日用刃物から精緻なキッチンツールまで幅広い製品を世界中のお客様に提供しています。1908年の創業当時、最初に製造したのはポケットナイフですが、今では手作りこだわった日本製の高級統合「ブランド」が代表される多くの刃物を製造するメーカーとして、さらに認知度を高めています。

从1908年传承至今的老牌刀具制造商

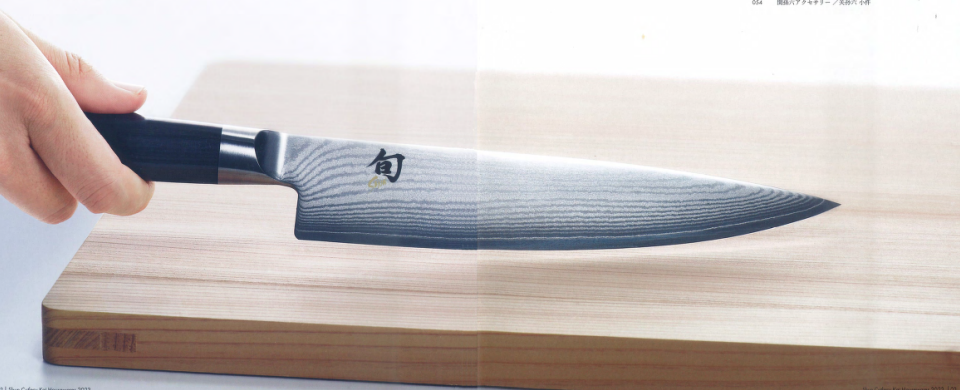
日印创立于日本战前战时，其产地是日本著名的刀剑及武器产地。拥有超过800多年历史中孕育而成的刃物制作传统。现在，日印是日本最著名的刀具制造商之一，从原刀到精致的厨房用具，向全球客户提供多元化的产品。1908年创业之初，最初制造的是口袋刀，如今，以坚持考究手工的日本制刃品牌“KAI”为代表，日印作为多种刃物的制造商，声誉日隆，美名远播。

全工程における品質保証

日印製品の品質は、全製造工程における徹底した品質保証体制によって支えられています。素材から、磨きレーザー切削加工、研削、研磨、仕上げまで、全製品の品質と精度は厳密に管理されています。

贯穿全部工序的质量保证

日印产品的品质，由贯穿贯穿全部制造工序的质量保证体制提供强力支撑。从原材料到精磨抛光切削加工、研磨、抛光、抛光，全部产品的质量和精度均受到严格管理。



002 About Kai

Shun Series

- 004 About 旬 / 旬
- 006 Classic / 经典系列
- 018 Classic White / 经典系列 (白木柄)
- 022 Premier / 精英系列
- 028 Dual Core / 双核系列
- 032 Nagata / 浅水系列
- 036 Kanna / 筑地系列
- 040 Sora / 天空系列
- 043 旬アタケシリーズ / 旬小件

SEKIMAGOROKU Series

- 044 About 関根六 / 关根六
- 046 蜜 / 蜜系列
- 050 匠師 / 匠師系列
- 052 いまよし / 今様系列
- 053 わかたけ / 雾竹系列
- 054 関根六アタケシリーズ / 关根六小件



美味しさを最大限に引き出す包丁

日本料理店では、熟練の料理人が包丁で食材を切り、素材の味を活かし、旬を逃さないよう調理してきました。食材の鮮度を保ち、美しく盛り付けるためには繊細な包丁さばきが欠かせないため、日本料理においては包丁が重要な役割を果たしています。一方、丁寧な下ごしらえと旬の味を楽しむ伝統は料理人だけが受け継いできたものではなく、家庭料理においても大切に使われています。この日本に広く根付いた料理の伝統こそが「旬」ブランドの名前の由来なのです。

最大限度带出食材美味的研刀

在日本料理店，熟练的厨师一直以来非常注重使用厨刀切分食材，发挥原材料的韵味，并在烹制时极力避免流失时令鲜活的“旬”味。若要保留食材的质感和风味的美感，则不可欠缺精性细腻的刀工。因此厨刀在日本料理中发挥着重要作用。另一方面，精心保养享受时令“旬”的饮食习惯不仅深深影响着日本，那更是在家庭料理中也会很重视。这种广受欢迎于日本的料理传统，正是“旬”品牌名称的由来。

食材の最高の瞬間を「旬」で

「旬」とは、素材が最もおいしくなる時期を意味しています。

食材が最も美味しくなる瞬間に敬意を持ち、また常に最高品質を保つ料理用刃物を作るという姿勢を表すものとして、この包丁ブランドを「旬」と名付けました。

用“旬”展现食材的最佳状态

“旬”是食材最佳的状态。

我们对食材最佳时期“旬”这个词充满敬意，并将这款厨刀品牌命名为“旬”。正是要表明我们希望制作保持着最佳品质厨刀的状态。



Classic 经典系列

キッチンナイフに革新をもたらした包丁

旬Classicは、精密かつ手作りにこだわった日本の刃物の美しさと比類ない切れ味を掲げ、欧米という大きな市場に初めてその素晴らしさを知らしめた包丁です。

在厨房刀具领域掀起革命的厨刀

旬Classic厨刀，具有坚持精密手制的日本刀具美感和卓越的锋利度，最初是在欧美这个广阔市场让人们见识到其魅力。

快速で心地よいグリップ

旬Classicに包み込まれている日本の伝統的なハンドルは片側にわずかな膨らみを持たせており、しっかり握ることができます。ぜひ、旬Classicを手にとったとき、その美しさと性能に触れ、あなたの料理に革命を起こしてください。

安全舒适的握柄

旬Classic是精巧的日本传统刀柄，一侧略微突起，握柄中半圆握。建议空手紧握旬Classic，感受其美观和性能，由自己的美食烹饪发起革命。

あらゆるキッチン作業をスムーズに

特殊刃物磨きを使用し、食材を切る作業をスムーズにこなせます。33層の美しいダマスカス構造とD型ハンドルを採用。

让所有厨房作业变得游刃有余

使用特殊刃物磨，能够让您食材的切分作业行云流水，利落顺畅。采用33层精美大马士革钢和D型手柄。

幅広い包丁の品揃え

旬Classicは、旬のシリーズの中で最も多くの刃物の形を取り揃えており、用途、食材に適した包丁が見つかります。

刃刀品种广泛

在系列中，旬Classic拥有最多的刀身形状，您一定能从中找到适合自己的、最好的厨刀。

プロの料理人も信頼

旬ClassicシリーズはNSF（美国食品安全基金会）認証取得済みで、業務用キッチンでもお使いいただけます。

獲得专业资质殊荣

旬Classic系列已经取得NSF（美国国家卫生基金会）认证，亦可在商用厨房中使用。





ベティ
魚切刀 2.5"
SHK715



ベティ
蔬菜刀 3.25"
SHK716



ベティ
水果刀 3.5"
SHK719



ベティ
水果刀 4"
SHK718



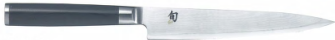
テーブルナイフ
牛排刀 4.75"
SHK711



テーブルナイフ B
牛排刀 4.5"
SHK711



食材をスムーズに切ることができるセレーション刃で抜群の切れ味を実現。
以て適切な食材の断面刀片打過卓越の鋒利度。



ユーティリティ
万能刀 6"
SHK710



ユーティリティ B
万能多用刀 6"
SHK722



丸みのある細かいセレーション刃でよりスムーズなカットができます。
異なる種類の断面刀片、让您在切割食材更加得心应手。



三徳
三徳刀 5.5"
SH0717



三徳ワイド
大三徳刀 7.5"
SH0717



三徳 D
防粘三徳刀 5.5"
SH0718



キリツケ
切付 8"
SH0717



三徳
三徳刀 7"
SH0718



ボーニングナイフ
刺青刀 6"
SH0718



三徳 D
防粘三徳刀 7"
SH0718



ボーニングナイフ
刺青切片刀 6"
SH0718



フレキシブルナイフ
片魚刀 7"

DM0711



ベジタブルナイフ
切菜刀 6.5"

DM0724



ベジタブルナイフ D
防粘切菜刀 6.5"

DM0725



中華包丁
中華刀 7"

DM0722



シェフズ
主厨刀 6"

DM0713



シェフズ
主厨刀 8"

DM0706



シェフズ D
防粘主厨刀 8"

DM0718



シェフズ
主厨刀 10"

DM0707



ブレッド
面包刀 9"

SHUN101



硬いパンでもスムーズに切ることができるセラミック方で抜群の切れ味を実現。
裏面刀片面对磨鏡的面包也能无限顺滑，实现卓越刀锋厚度。



スライサー
切片刀 9"

SHUN102



スライサー D
防粘切片刀 9"

SHUN103



カービングナイフ
切肉刀 8"

SHUN104



カービングフォーク
肉叉 6.5"

SHUN105



ニューティリティ L
万能刀 左手 6"

SHUN106



三寸 L
三徳刀 左手 7"

SHUN107



シュアビズ L
主厨刀 左手 8"

SHUN108

Classic Sets



2本セット ユーティリティ/シェアズ
 刀套装 2把装 (万能刀 6",主研刀 8")
 DMS0204



2本セット ペティ/シェアズ
 刀套装 2把装 (水果刀 3.5",三徳刀 7")
 DMS0205



3本セット ペティ/ユーティリティ/シェアズ
 刀套装 3把装 (水果刀 3.5",万能刀 6",主研刀 8")
 DMS0206



カービングセット カービングナイフ/カービングフォーク
 切肉刀、肉叉套装 (切肉刀 8",肉叉 6.5")
 DMS0207



テーブルナイフ4本セット
 餐刀套装 4把装
 DMS0208



2本セット ユーティリティ/三徳
 刀套装 2把装 (万能刀 6",三徳刀 7")
 DMS0209



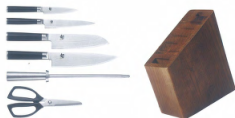
2本セット ペティ/シェアズ
 刀套装 2把装 (水果刀 3.5",主研刀 8")
 DMS0210



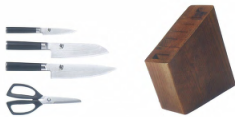
3本セット ペティ/ユーティリティ/三徳
 刀套装 3把装 (水果刀 3.5",万能刀 6",三徳刀 7")
 DMS0211



テーブルナイフ & フォークセット
 餐刀、叉套装
 DMS0212



ナイフブロック 7点セット
 ペティ/ユーティリティ/三徳/シェアズ/研ぎ棒/
 キッチンばさみ/ナイフブロック(ダーク)
 刀具套装 7件套
 (水果刀 3.5",万能刀 6",三徳刀 7",主研刀 8",磨刀棒,厨用剪,刀架)
 DMS0213



ナイフブロック 5点セット
 ペティ/三徳/シェアズ/キッチンばさみ/ナイフブロック(ダーク)
 刀具套装 5件套
 (水果刀 3.5",三徳刀 7",主研刀 8",厨用剪,刀架)
 DMS0214

Classic White 经典系列 (白木柄)

旬Classicが誇る業界最高水準の切れ味と、明るく美しいデザイン
手に取るとしっかりとした感触があり、かつ上品な印象の旬Classic White。

旬Classic引以自豪的业界高水准锋利度和亮丽优雅的设计。
旬Classic握在手中具有贴合踏实的触感，并给人一种优雅的印象。

旬Classicでかなう、卓越した包丁さばき

旬独自の特殊刃物鋼を使用しているため、頻繁に研ぎ直すことなく鋭い切れ味が長持ちします。絶妙なバランスと
考え抜かれたデザインにより、旬Classicは自然なグリップ感と完璧な包丁さばきをかなえてくれます。

使用旬Classic助您发挥精湛的刀工

由于使用了独特的钢材，因此能够长期保持锋利，不必频繁研磨。凭借完美的平衡度和考究精妙的设计，旬Classic
能够实现自然的握感，助您发挥出精湛的削刀技艺。



優れた切れ味

旬独自の特殊刃物鋼と3層のダマスカス構造。

卓越の锋利度

旬独自の特殊刃物鋼が13層大马士革構造。

明るい色味の旬Classic

美しく、扱いやすいプロフェッショナルのハンドルです。

色澤亮丽的旬Classic

优雅的自然色刀柄。





ベティ
水差し 3.5"
SHG0200



ユーティリティ
万能刀 6"
SHG0300



三徳
三徳刀 7"
SHG0100



中華包丁
中華刀 7"
SHG0700



シェフズ
主厨刀 8"
SHG0800



ブレッド
面包刀 9"
SHG0900



硬いパンでもスムーズに切ることができるセレーション刃。
锯齿刀片面对柔软的面包也能无阻碍，实现卓越的锋利度。



スライサー
切片刀 9"
SHG1000

Classic White Sets



3本セット ベティ/ユーティリティ/シェフズ
刀套装 3 把装 (水差し 3.5", 万能刀 6", 主厨刀 8")
SHG0300



3本セット ベティ/ユーティリティ/三徳
刀套装 3 把装 (水差し 3.5", 万能刀 6", 三徳刀 7")
SHG0100



ナイフブロック 7点セット
ベティ/ユーティリティ/三徳/シェフズ/屠畜棒/
キッチンばさみ/ナイフブロック(ホワイト)

刀具套装 7件套
(水差し 3.5", 万能刀 6", 三徳刀 7", 主厨刀 8", 磨刀棒, 厨房剪, 刀架)
SHG0300

Premier 尊贵系列

手作りの優美さ、伝統に培われた芸術性、高度な性能

手工制作的优美感、源于传统的艺术性、高度的性能

使って分かる旬Premierの良さ

適度なバランスと重量が心地よく、安定感がある使い心地の旬Premier。刃先は切れ、スライスする、削むなどの作業がしやすい形状で、余分な力を入れずにすっと切ることができます。旬Premierはあなたの料理の芸術性を高めてくれることでしょう。

一用即知の旬Premier 优点

旬Premierは手感的な平衡感と重量、握持舒適、使用起來具有穩定感。刀身採用有利平切、削、剝等作業的形狀，無需多餘力氣即可輕鬆切分。旬Premier可以為您提高美食烹飪的藝術性。

利便性を兼ね備えた美しさ

細目加工を組み合わせ合わせた美しい刃先の旬Premier。美しいだけでなく、切った食材の切り離れも良いので、お気に入りのだけにとどまらずに愛着を感じていたけるはずです。

兼具便利性的优美外观

結合了精細加工的漂亮刀身，是旬Premier一大特點。不僅外觀優雅，切分后的食材也不易粘刀，令人用得越久越愛不釋手。

美しい切り口がいつでも簡単に

毎日のステンレス鋼材を使用した33層 Damascus構造。

隨時皆可鬆松形成漂亮切口

使用旬獨特的不銹鋼鋼材，採用33層大馬士革結構精心打造而成。

切り離れの良い刃先

刃に施した細目加工により、切った食材が刃先から離れやすくなっています。

不粘刀身

刀刃上的精細加工，使切分后的食材不易粘附于刀身。

手になじむ心地よいハンドル

左右利手のデザインで、柄元にはロゴが刻印されています。

安全舒適的刀柄

採用左右對稱的設計，柄頭上刻有“旬”標誌。





ベティ
水差し刀 4"
TSH0130



ステーキ
牛排刀 5"
TSH0131



ユーティリティ
万能刀 6.5"
TSH0132



三徳
三徳刀 5.5"
TSH0133



三徳
三徳刀 7"
TSH0134



シェフズ
主厨刀 6"
TSH0135



シェフズ
主厨刀 8"
TSH0136



シェフズ
主厨刀 10"
TSH0137



菜切り
切菜刀 5.5"
TSH0138



キリツケ
切付 8"
TSH0139



ブレッド
裏包刀 9"
TSHS001



硬いパンでもスムーズに切ることができるセレーション刃。
鋼歯刀片面対稱性の裏包刃能光阻解粘、実践卓越の便利度。



スライサー
切片刀 9.5"
TSHS002



中華包丁
半骨刀 7"
TSHS003

Premier Set



ナイフブロック 7点セット
ベテ/ユーティリティ/三徳/シェフズ/研ぎ棒/キッチンばさみ/
ナイフブロック(ダーク)

刀具套装 7件套
(水果刀 4", 万能刀 6.5", 三德刀 7", 主厨刀 8", 磨刀棒, 厨房剪, 刀架)

TSHS010



2本セット ユーティリティ/シェフズ
刀具装 2把装 (万能刀 6.5", 主厨刀 8")

TSHS012



2本セット ベテ/シェフズ
刀具装 2把装 (水果刀 4", 主厨刀 8")

TSHS013



3本セット ベテ/ユーティリティ/シェフズ
刀具装 3把装 (水果刀 4", 万能刀 6.5", 主厨刀 8")

TSHS014



2本セット ユーティリティ/三徳
刀具装 2把装 (万能刀 6.5", 三德刀 7")

TSHS008



3本セット ベテ/ユーティリティ/三徳
刀具装 3把装 (水果刀 4", 万能刀 6.5", 三德刀 7")

TSHS011

Dual Core 双核系列

優雅な美しさと最高級の性能

毎Dual Coreは刀体の美しさにこだわった包丁。その真価は魅力的な刃の模様だけではなく、素晴らしい切れ味も有しているという点です。

優雅の外观和高级卓越的性能

毎Dual Core是非常注重刀身美感的研刀。其真正的价值不仅在丰富魅力的刀刃花纹，还在于极为卓越的锋利度。

切れ味が長持ちし、メンテナンス性に優れた刃

70層構造の鉄に独自のヘンボン模様を施した毎Dual Coreは、鋭い切れ味が長く、磨ぎの手間を省き、繰り返し調理に使用していただけます。

锋利度持久、维护性优异的刀刃

毎Dual Core的刀刃采用70层结构，刀身形成了具有独特的人字纹，锋利持久持续，因此能够节省研磨的工艺，长期使用。

絶妙な重量とバランス

毎Dual Coreは手に負担が少なく、長時間調理する際も扱いやすく快適な使い心地がきます。ワンランク上の包丁。毎Dual Coreを携って日々の生活もステップアップさせてください。

精美的重量和平衡性

毎Dual Core对手部造成肉负担小，即便长时间切割食材的作业，也会持续感到轻松又舒适。请使用毎Dual Core，感受更高级的研刀，让您的日常生活体验更上一层楼。

比類のない切れ味

薄くて鋭い刃の繊細な刀体の研。

卓越の锋利度

薄刃約70層微層刀身。

日本の伝統的な八角形を取り入れたハンドル

ハンドルは日本の伝統的な八角形を取り入れた形状で、しっかりと握ることができます。

採用日本傳統八角形的刀柄

刀柄形狀採用日本傳統的八角形，能夠牢牢握住。





ホネスキ
副骨刀 4.5"
VG2018



ユーティリティ
万能刀 6"
VG2018



菜切り
切菜刀 6.5"
VG2018



三徳
三徳刀 7"
VG2018



キリツク
切付刀 8"
VG2018



解刀
剥身刀 10.5"
VG2018

「旬Dual Core 解刀」は日本の伝統的な解刀
造りに基づいて製造されており、長さや重さ、また
片刃であることなど、その特徴を踏入れた造りとな
っています。鉄の部分には、Dual Coreシリーズの中
で他の造りよりも厚く設計されています。これ
により、包丁は疲労感も剛性を持ち、切り口の滑
りも良くなります。

片刃のため刃先は強く鋭く、研ぐのも簡単で
す。刃の裏側の凹んだ部分(裏スキ)が、食材の
刃離れを良くしています。

“旬Dual Core 解刀”是采用日本传统的
解刀刀制作方式打造而成。具备其长度、
重量以及单刃刀刀身特点。刀身部分采用双
Core系列其他系列刀身厚前设计。使
解刀刀具有厚重感与硬度。切面更加平滑。
厚刃设计。刀锋更圆顺。易于研磨。刀背
面的凹陷部分(里押)有助手防止食物粘连刀
身。

Nagare 流水系列

高級包丁の頂点に位置付け

洗練されたデザイン、素材の特性、そして複雑な技術を駆使した包丁。

最高階級の刃刀

融合精煉設計、原料特性及复杂技术精心制造而成。

メンテナンス性に優れた刃

刃Nagareは、鋭い切れ味で耐久性に優れ、研ぎの手間を省き、繰り返し調理に使用していただけます。

鋒利度持久、维护性优异的刀刀

刃Nagare，鋒利持久鋒快，因此能節省磨研的工夫，長期使用。

比類のない切れ味

薄くて軽い70度の繊細な刃身。

无与伦比的鋒利度

薄而轻的70度薄刃刀身。

手になじむ心地よいハンドル

かしの殻を強化した生目調のアラブツタのハンドルは削製強化木を採用しています。

基于人体工学设计而成手柄

融入榉木的天然肌理色手柄，采用具有抗 穿刺特性的强化层和强化木材制成，提供卓越的高性。





ベティ
水果刀 3.5"
NO20204



ユーティリティ
万能刀 6"
NO20205



三徳
三徳刀 7"
NO20206



シェフズ
主厨刀 8"
NO20208



スライサー
切り刀 9"
NO20209



ブレッド
歯包刀 9"
NO20210

Nagare Set



包丁2本セット ベティ/三徳
刀セットと把袋 (水果刀 3.5", 三徳刀 7")
NO20211

Kanso 简素系列

シンプルさと精緻な性能を併せ持つ旬Kanso

旬Kansoは、押の教えの一つである「簡素」に基づいてつくられました。

兼具简约风格与精致性能的旬Kanso

旬Kanso、基于禅宗教义之一“简素”精心打造而成。

品のある美しさ

器丁のデザインはシンプルさと優美さが感じられます。アンティーク仕上げの刃体と鉄刀木と呼ばれるタガヤケヤシを使用したハンドルは、人目を引く見事です。

徹底的优美外观

削刀的设计采用简约风格，外观优美。刀身经过酸蚀处理，刀柄使用被称为铁刀木的离心木，传达引人入胜的美感。

切るたびに感じるシンプルで精緻な性能

シャープな刃先と絶妙なバランスを誇る旬Kansoを扱うとスムーズに料理をすることができます。その思い心込はシンプルかつ自然、自在な包丁さばきが可能です。旬Kansoは、超高級ステンレス鋼の刃体、精緻な包丁さばきを実現するための理想的なバランスを併せ持っています。

一切即知的简约、精致性能

使用以锋利刀尖和绝妙平衡度为豪的旬Kanso，使用起来更得心应手。带来简单自然的使用感受，助您自由自在地操作厨刀。旬Kanso拥有理想的平衡度，采用高级不锈钢打造的刀身，给您纯粹极致品质的刀工。

生涯使っていただくものとして

刃体は高級ステンレス鋼を使用、アンティーク仕上げにより、使用時にできたキズが目立ちません。

生涯终生使用

刀身使用AUS10A高級不锈钢，刀身经过酸蚀处理，使用制造造成的痕迹并不显眼。

精緻なバランスと強度

中子が生面に入っている本組し構造。

精緻的平衡度和强度

采用全表面研磨的锻造结构。

心地よい握りごごちのハンドル

利き手を選ばない左右対称デザインのハンドルです。

握感舒适的刀柄

刀柄采用不受惯用手限制的左右对称设计。





ベティ
水忍刀 3.5"
SW0720



ユーティリティ
万能刀 6"
SW0701



アジアン ユーティリティ
中華刀 7"
SW0822



三徳 D
防粘三徳刀 5.5"
SW0722



三徳 D
三徳刀 7"
SW0718



シェフズ
主厨刀 8"
SW0304

Sora 天空系列

高度な刃体製造技術、世界が認める品質

旬Soraで、これまでにない料理の体験を

高超的刀身制造技术、被世界认可的品质

旬Sora为您带来前所未有的使用体验

旬Soraは、2種類の鋼材を融合させる目印独自のコンポジット技術を採用した包丁です。刃先に高性能鋼材を使用することで、スムーズな切れ心地と鋭いやすさを実現する超硬な、フランスの包丁が生まれました。旬Soraのデザイン性と性能は、プロの料理人からだけでなく、ご家庭でも高く評価されています。

旬Soraは三层结构的内嵌式磨刀。以优异磨用的不锈钢光磨硬度高、锋利度卓越的高硬不锈钢刃制造而成。刀尖使用高性能钢材制作。为您呈现一把锋利好使、平衡完美的磨刀。旬Sora的设计性和性能不仅备受专业厨师赞赏，家庭领域也获得高度评价。

比類なき美しさ

旬Soraの特長な刀体のデザインは、当社が誇る刀体のコンポジット技術によって生み出されています。2つの鋼材が重なり統合された部分に、日本刀の「万文字」のような美しい波状のラインが浮かび上がるのです。

最佳的优美外观

旬Sora的刀身设计独具特色。是在本公司引以为豪的刀身复合技术之下产生。在两片钢材叠合部位，可以看到如日本刀“万文字”那样的美丽波纹线。

性能と特色

旬Soraの刃先には高性能のハイカーボンステンレス鋼を使用しています。

性能と特色

旬Soraの刀尖採用高性能的不銹鋼。

快適で握りやすいハンドルが生み出す強度とバランス

中子はハンドルとエンブレムの部分まで伸びており、激戦とフランスの長さを生み出しています。

舒適寬鬆的手柄產生的強度和平衡度

中間一直延伸到手柄徽標部位，產生良好的強度和平衡度。

プロも愛用する品質

NSF（美国卫生基金会）認証取得済みで業務用キッチンでも利用可能。

专业人士也青睐有加的品质

已獲得NSF（美国国家卫生基金会）认证，亦可用于商用厨房。





ベティ
水差し刀 3.5\"/>

YB0720



ユーティリティ
万能刀 6\"/>

YB0725



三徳 D
防粘三徳刀 5.5\"/>

YB0726



三徳 D
防粘三徳刀 A\"/>

YB0728



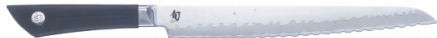
シェフズ
主厨刀 6\"/>

YB0723



シェフズ
主厨刀 8\"/>

YB0726



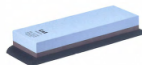
ブレッド
面包刀 9\"/>

YB0729



セレーション刃でやわらかいパンやケーキもきれいにカットできます。
鍍金刀片甚至可以干净地切割蛋糕的齿包和蛋糕。

旬アクセサリー 旬小件



コンビ砥石
旬系列磨刀石双面 400目 & 1000目
YB0727



コンビ砥石
旬系列磨刀石双面 1000目 & 6000目
YB0728



直直し砥石
旬系列磨刀石専用打磨石
YB0729

関孫六

SEKIMAGOROKU

受け継がれる、名刀の業と心。

自古传承，流芳至今，名刀的业与精神。

独特な作刀から生まれる、芸術品のような美しさ。

息をのむ最上の切れ味。

刀匠「関の孫六」の業と心は現代の刃物作りに受け継がれ、
貝印の最先端技術と融合し鮮烈な切れ味を魅せつける。

从独特的制刀工艺中诞生，犹如艺术品般优美。

锋芒利刃，令人屏息惊叹。

刀匠“关孙六”的技术与精神
传承至现代刀具制作中，与先进的技术精妙融合，
成就动人心魄的鲜明锋利感。

「関孫六」の起源は、鎌倉時代に因で刀剣作りが
はじめられたことにあります。

この時代には多くの名刀が生まれ、中でも名匠「関の
孫六」は独特の作刀で美しく芸術性の高い、切れ味
の抜群な最上の刀として世に送り出されました。

その後、江戸から明治と時代が変遷するとともに、
関の刀匠たちの多くが家庭用刃物の製造へと転
業していきます。

“关孙六”起源于镰仓时代，当时，工匠们开始聚集在
“关”这个地方铸造刀剑。

这个时代诞生了众多名刀，其中名匠“关的孙六”更是
拥有独特的制刀工艺，其所制的日本刀外观优美、富
具艺术性且无比锋利，作为名刀流传于世。

之后，从江戸迈入到了明治时代，随着时代变迁，关市的
许多刀匠也逐渐转行，开始专注于铸造家用刀具。



関孫六



刀鍛冶の業と心を受け継いだ。
関孫六の最高峰。
追求と研鑽が惜しみなく注がれた。
至高の初れ味。

传承匠人的技术与心，造就关孙六传世之作。
不懈追求，精力钻研，千锤百炼铸就初味。

要

Kaname

製品特長

产品特点

素材 新鋼材

高硬度の特选ステンレス刃物鋼を芯材とした三層鋼。従来の刃物を多く仕上げる人工加工を極小化することで、刃先と刃部の砥耗が少なく、さらに洗練された鋭い切れ味を長く体感していただけます。*刃先の硬さが1.5〜2.0倍

採用以前硬度的特殊不銹鋼刃物鋼作为芯材的三层钢。通过减少以往刀身比以注重磨的研磨加工，降低刃人刃部刃力，能够保持刃部锋利且耐用的锋利性。

平均硬度不銹鋼刃物鋼刃物鋼

刃先作り 鳥居反り（起雁頭）

日本刀の形が対象物に効率よく当たるという機能性に着想を添えて、刃材を切る作業に応じた、機能性を兼ね備えた形状です。

日本刀的形状能对应对象物上更高效。我们以这样的功能性为设计理念，将其应用于刃部刃材的製作，打造出兼具功能美的刃部。

「刃材」形状 “起雁” 形状（起雁）形状

和包丁をベースとする「起雁」形状。
起雁の刃先は、鳥の起雁や人參の葉を切り等、細かい作業がしやすい、刃先全体を使っただけの機能性を兼ね備えた形状です。

源自日式菜刀“起雁”形状。
起雁的刃尖是鸟的起雁或人参的叶等，可进行精细的作业，刃身整体都能被使用，实现了完美兼具功能性的刃部。

八角削 八角刀削

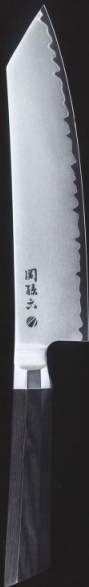
お茶臼とプロの声を聞き、何度も試作無断したこだわりのハンドル。職人の手で一本ずつ作業で磨くことで、口金との繋ぎ目がほとんど感じられないくらい滑らかに仕上げられています。

听取茶臼手与专业人士的意见，经过多次反复试制验证，精心打造出这款考究的刀柄。
工匠以手工作业逐把进行细致的研磨加工，成品的平滑度让人几乎感觉不到刀柄与刀头之间的接缝。

パッケージ 箱職

日本刀を収納する刀箱から着想。
シンプルでありながら職人六マスターラインの美しさを継承し、奥が深いデザイン。

灵感源自传统日本刀的刀盒。
继承优美、设计简约内衬，让人联想到关孙六大师产品纯系列产品的精神。



ラインナップ | 产品阵容



切付6寸半 195mm / 要系列切付 6寸半 195mm

8004E300



切付5寸 150mm / 要系列切付 5寸 150mm

8004E301



切付4寸 120mm / 要系列切付 4寸 120mm

8004E302

十分な刃渡りと刃幅があり、日常使いに加え、手の込んだ料理でも真価を発揮する1本。刺身やローストビーフなどの通れやすい食材も、断面まで美しく仕上げることができます。

具有足解的刃刃长度和刃宽，除了日常使用之外，在烹饪复杂精致的菜肴时也能发挥其真本事。即像是刺身和烤牛肉等容易处理的食材，也能切出美观的横截面。



野菜や果物、肉の調理まで万能に使用できる汎用性の高い1本。

小ぶりのサイズながら、刃幅もしっかり確保しているため、あらゆるシーンで活躍します。

通用性强的万用刀，可用于切果蔬、处理肉类。虽然尺寸小巧，但切宽保证了刀刃的宽度。在各种场景中都能大展身手。



野菜の皮むきや薄切り等、細かい作業に最適な小回りの利く1本。

少量の下ごしらえにも重宝する大きさです。

便捷性强，最适合用于蔬菜去皮或切薄片等细致的操作。该尺寸在处理少量的食材处理时也非常方便好用。





匠創

匠創系列

清潔に扱えて爽やかな鋭い切れ味。
 継ぎ目のないオールステンレス製のシリーズ。
 グリップ感の高い流線型のハンドルデザインを採用。

一体成型の全不锈钢系列，
 便于清洗，锋利耐用，流线型手柄设计，贴合手型，
 防滑舒适，切割更省力。

和包丁 日式菜刀



小出刃
小出刃刀 105mm
A05110

出刃
出刃刀 130mm
A05111

出刃
出刃刀 180mm
A05112

刺身
刺身刀 180mm
A05113

刺身
刺身刀 210mm
A05114

刺身
刺身刀 240mm
A05115

洋包丁 西式菜刀



ベティ
水果刀 120mm
A05116

ベティ
水果刀 150mm
A05117

小三德
小三德刀 145mm
A05118

三德
小三德刀 165mm
A05119

三德ディンブル
四帖三德刀 165mm
A05120

シェフズナイフ
牛刀 150mm
A05121

シェフズナイフ
牛刀 180mm
A05122

シェフズナイフ
牛刀 210mm
A05123

シェフズナイフ
牛刀 240mm
A05124

中華
中華刀 165mm
A05125

パン切り
量切刀 210mm
A05126

菜切
切切刀 165mm
A05127

セーフティナイフ
安全菜刀 130mm
A05128



いまよう いまよう

今样系列

高級感のある美しい樋目模様。
三工程刃付けによる鋭い切れ味が長く続く
高硬度刃体を採用したシリーズ。

梶具高級感的优美拵打紋。
採用高硬度刀片，通过三道工序开刃，
能够长时间保持锋利。



わかたけ わかたけ

若竹系列

サビにくく切れ味鋭いステンレス刃物鋼。
軽量で扱いやすい、関孫六ブランドの
エントリーシリーズ。食洗器使用可。

採用不易生錆、刀刃锋利的不锈钢刃物鋼。
重量较轻，易于操作，是关孙六的入门级菜刀系列，
可放入洗碗机中使用。



三徳
三徳刀 165mm
ABS2455



小三徳
小三徳刀 145mm
ABS2457



牛刀
牛刀 150mm
ABS2459



三徳
三徳刀 165mm
ABS2420



三徳六明き
骨防輪翼三徳刀
165mm
ABS2419



小三徳
小三徳刀 145mm
ABS2421



牛刀
牛刀 180mm
ABS2422



片刃ベティ
単刃片刀
150mm
ABS2418



牛刀
牛刀 180mm
ABS2423



牛刀
牛刀 210mm
ABS2424



ベティ
水菓刀 120mm
ABS2425



ベティ
水菓刀 120mm
ABS2422



菜切
切葱口 165mm
ABS2426



ペイン切りナイフ
厚揚げ刀 210mm
ABS2427



冷感ナイフ
薄揚げ刀 210mm
ABS2428

関孫六アクセサリ

关孙六 小作



〈角砥石〉 磨刀石単面

砥石台として使える
収納ケース付き
磨刀石専用磨刀台
使用約収納盒



砥石に水を足しやすい
水差し付
磨刀石専用磨刀台
加水の水嘴



砥石を水に浸す容器にも
使える蓋
可作為磨刀石の水容器
使用約蓋子



側面に指手
側面に指有目取



日本製
Made in Japan

〈荒砥石〉 粗磨石

刃欠けを直し、刃線を滑らかに直す砥石 磨刀石刃線口、平滑刃線の磨刀石



荒砥石
关孙六 磨刀石単面 220目
AP0328



荒砥石
关孙六 磨刀石単面 400目
AP0329

〈中砥石〉 中磨石

磨いた切れ味を復活させる砥石 使刀刃復原種類の磨刀石



中砥石
关孙六 磨刀石単面 1000目
AP0327



中砥石
关孙六 磨刀石単面 2000目
AP0331

〈仕上げ砥石〉 細磨石

繊細な刃付けで、より優れた切れ味にする砥石 使刀刃更細精粗、提高锋利度



仕上げ砥石
关孙六 磨刀石単面 4000目
AP0333



超仕上げ砥石
关孙六 磨刀石単面 8000目
AP0334

〈コンビ砥石〉 両面磨刀石

1つの砥石で2種類の磨刀石を使用できる両面砥石
一枚磨刀石上組合两种不同目数的双面磨刀石



コンビ砥石
关孙六 磨刀石双面 1000目&4000目
AP0335

〈面直し砥石〉 磨磨石

発用後の砥石の面を平らに戻す砥石
修整使用石磨刀石修整用磨刀石



面直し砥石
关孙六 磨刀石専用打磨石
AP0332

シャープナー

磨刀器

3つの工程で切れ味蘇る

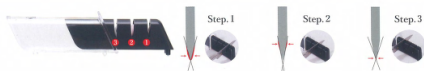
三道工序止刀刃恢复锋利

両刃 専用

両刃刀専用

ダイヤモンド&
セラミックシャープナー両刃刀用
長柄穴 磨刀器 両刃刀専用

SH036



3つの工程で切れ味蘇る

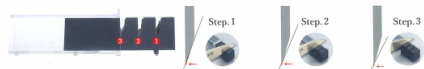
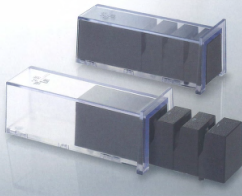
三道工序止刀刃恢复锋利

片刃 専用

单刃刀专用

ダイヤモンド&
セラミックシャープナー片刃刀用
長柄穴 磨刀器 单刃刀专用

SH037



ブレードガード

刃鞘



マグネットシート 磁性板



磁力で刃体をホールド
利用磁力固定刀刃部分

スライドパーツ 滑動条



ふたを閉めた後、スライドさせてロック
合上蓋子后滑动锁定



ブレードガード
マグネットタイプ
ブラック
刀鞘 磁吸式 黒色

SH038



ブレードガード
マグネットタイプ
グレー
刀鞘 磁吸式 灰色

SH039

収納可能な包丁サイズ 可収納的刀具尺寸



