



TOJIRO  
JAPAN

Knives & Accessories

Vol.12

Revised Edition



## Harmony

TOJIRO aims to make knives that combine sharpness, comfort and excellent design, which fit the hands of its owner as they use it. Beyond that, we see the joy of cooking and smiling faces around elegantly prepared dishes. We pursue a level of quality that will make you think, "I want to use this knife until the end of time."

### 調和

藤次郎が目指すのは、切れ味・使い心地・デザインを兼ね備え、使い込むほどに手に馴染んでいく庖丁。その先に、料理する喜びと、料理を囲む笑顔が見える庖丁。そして「いつまでも使い続けたい」と思っただけの一丁を追求していきます。

## Integration

TOJIRO is one of the few manufacturers in Japan that performs all of its manufacturing processes in-house. We chose this path of integrated in-house production, from the careful selection of materials to after-sales service, because we want to offer products that will satisfy our customers. The reason why we are able to deliver high quality lines in our commitment to being directly involved in every aspect of making our knives.

### 一貫

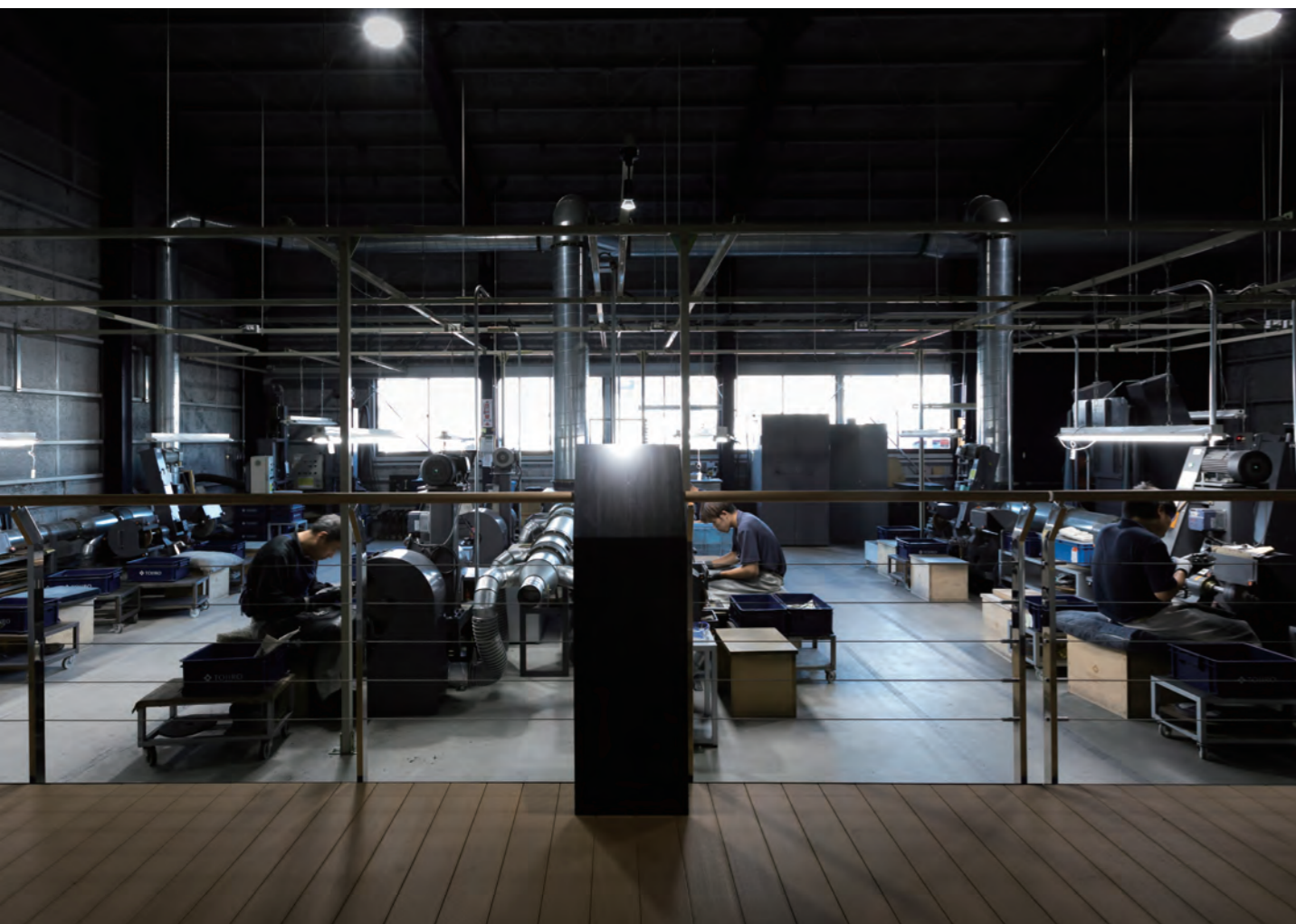
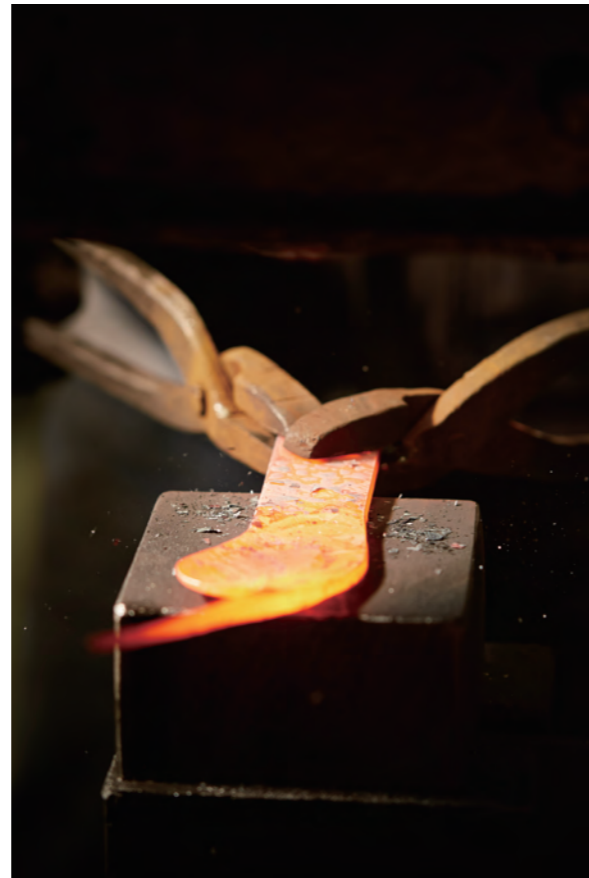
藤次郎は全工程を自社で行う日本でも数少ないメーカーです。素材の吟味からアフターサービスまでお客様に納得いただけるものを提供したいから社内一貫生産の道を歩む。高品質を生み出せる理由はそこにあります。

## Diversity

We hold in our hearts a strong desire to support the world's food cultures with knives formed by traditional Japanese techniques. We will meet customer needs with a diversity of products that respond to all kinds of uses, from household use, to professional grade specifications for chefs, to even an industry first series of specialty knives for professionals.

### 多様

日本の伝統技術が宿った庖丁で、世界の食文化を支えていきたいという思いを胸に。ご家庭で使うものからプロの料理人仕様、さらに業界初のサーヴィスマン専用まで、あらゆる用途に対応できる製品の多様さでお客様のご要望にお応えします。



## Contents

- \* 10 TOJIRO ATELIER CLASSIC  
藤次郎 アトリエ CLASSIC
- \* 12 TOJIRO REPPU  
藤次郎 烈風
- \* 14 TOJIRO SAKUYA  
藤次郎 朔夜
- \* 16 TOJIRO OURAN  
藤次郎 桜嵐
- \* 18 TOJIRO ZEN  
藤次郎 禅
- \* 20 TOJIRO ZEN BLACK  
藤次郎 禅 BLACK
- \* 22 TOJIRO HAMMERED  
藤次郎 鎚目
- \* 24 TOJIRO GAI  
藤次郎 鎧
- 28 TOJIRO CLASSIC  
藤次郎 CLASSIC
- 32 TOJIRO CLASSIC DAMASCUS  
藤次郎 CLASSICダマスカス
- 34 TOJIRO BASIC  
藤次郎 BASIC
- 35 TOJIRO BASIC DAMASCUS  
藤次郎 BASICダマスカス
- 38 TOJIRO PRO Western  
TOJIRO PRO 洋庖丁
- 40 TOJIRO PRO Japanese  
TOJIRO PRO 和庖丁
- 42 TOJIRO PRO Chinese  
TOJIRO PRO 中華庖丁
- 43 TOJIRO PRO SERVICE en SALLE  
TOJIRO PRO Service en Salle
- 44 TOJIRO PRO NICKEL DAMASCUS  
TOJIRO PRO ニッケルダマスカス鋼
- 45 TOJIRO ORIGAMI  
TOJIRO ORIGAMI
- 46 TOJIRO MV  
藤次郎 モリブデンバナジウム鋼 和庖丁
- 48 TOJIRO BREAD KNIFE  
藤次郎 バンスライサー
- 49 TOJIRO ORIGAMI TABLE KNIFE  
TOJIRO ORIGAMI テーブルナイフ
- 51 TOJIRO WAKISASHI Table Knife  
藤次郎 脇差 テーブルナイフ  
TOJIRO WAKISASHI Table Fork  
藤次郎 脇差 テーブルフォーク
- 52 TOJIRO GADGET • Tenugui  
藤次郎 ウロコ取り・骨抜き・オリジナル手ぬぐい
- 53 TOJIRO Knife Case  
藤次郎 庖丁ケース
- 54 TOJIRO WHETSTONE  
藤次郎 砥石
- 56 Sharpening Angle Keeper • Knife Sharpening Starter Kit  
研ぎ補助具・藤次郎 オリジナル研ぎセット
- 58 Paulownia Cutting Board  
桐まな板
- 03 Contents  
目次
- 04 Story of TOJIRO  
藤次郎の話
- 06 Types of Kitchen Knives  
庖丁の種類
- 08 Features of Materials  
素材の特長
- 09 Handle types and features  
ハンドルの種類と特徴
- 31 Manufacturing Process  
庖丁の製法
- 57 How to Sharpen a Knife  
庖丁の研ぎ方
- 59 From Tsubame to the world  
燕から世界へ
- 60 Frequently asked Questions  
よくあるご質問
- 64 Direct-operated store  
藤次郎直営店
- 65 OPEN FACTORY  
オープンファクトリー
- 66 About Us • Our History  
企業情報・会社沿革



## More than just sharpness

With tradition and innovation, TOJIRO Co., Ltd. is manufacturing various type of knives in Tsubame-Sanjo — one of the producing center of knives and cutlery in Japan.

Under our four principles — good faith, sincerity, appreciation, and creation — TOJIRO brand products are manufactured in house.

It is our honor to offer you the best sharpness, and we would be more than happy if you could feel the satisfaction of owning the best tool.

### 切れ味のもう一步先へ

私たち藤次郎株式会社は、日本を代表する刃物産地・燕三条で、伝統と革新を融合させた刃物を製造しています。

全ての工程を一貫して行うことで、品質の高い製品をお客様にお届けしています。

創業当時からこだわり続けた「最高の切れ味」のもう一步先にある「最高の道具を手にした満足感」を実感していただくため、誠意・真心・感謝・創造の4つの想いととも、常に技術と心を磨き、藤次郎製品をつくり続けます。

## Our promise to customers

In order to realize the production of high quality products, we promise the followings.

- ◆ "Sincerity" We establish a link with our customers' hearts through warm greetings.
- ◆ "Devotion" We deliver satisfaction to our customers with heartfelt products.
- ◆ "Gratitude" We convey our feelings of gratitude to everyone involved.
- ◆ "Creation" We keep ingenuity in mind and deliver attractive products.

The symbol mark of TOJIRO was derived from 4 images of Mt. Fuji, and has passed to our Mt. Fuji seal that has been our trademark since our foundation. We will incorporate these four promises into each Mt. Fuji, and set out to achieve the highest pinnacle of being "number one in Japan."

### お客様とのお約束

私たちは、品質の高い製品づくりを実現していくために、お客様と以下の4つをお約束いたします。

誠意 | 私たちは、気持ちの良い挨拶でお客様との心をつなげます。 真心 | 私たちは、まごころ込めた製品でお客様に満足感をお届けします。

感謝 | 私たちは、かかわるすべての人に感謝の気持ちを伝えます。 創造 | 私たちは、創意工夫を心がけ魅力的な製品を発信します。

藤次郎のシンボルマークは、4つの富士山が合わさってできた形をイメージしており、創業以来のトレードマークである富士印を継承しています。

私たちは、この4つの約束をそれぞれの富士山に込めて「日本一」の高みを目指します。

# Types of Kitchen Knives

## Types of Western Style Knives

Applications of primary types of Western style knives made by TOJIRO.






洋庖丁の種類 藤次郎が取り扱う主な洋庖丁の用途についてご紹介します。

Blade length for home use ご家庭向け刃渡り	Blade length for professional use プロ向け刃渡り		
90-180mm	90-180mm	<p>●Petty knife</p> <p>Suitable for peeling and decorative cuts. Often used as smaller multi-purpose knife.</p> 	<p>ペティナイフ</p> <p>牛刀庖丁の小型タイプで、皮むき・飾り切り・小細工などに適しています。刃渡りが長いものは三徳庖丁の代わりに使用もできる小型万能庖丁です。</p>
165-180mm	165-210mm	<p>●Santoku</p> <p>Good for anything - meat, fish, and vegetables. It has the best of both Chef and Nakiri knives.</p> 	<p>三徳</p> <p>肉・魚・野菜など万能に使い、日常のお台所での使用に適した庖丁です。牛刀庖丁と菜切庖丁の良いところを併せ持っています。</p>
160-210mm	210-300mm	<p>●Chef knife</p> <p>Also known as Japanese word "Gyuto", which means meat cutter. But can be used for fish and vegetables as well.</p> 	<p>牛刀</p> <p>明治時代に牛肉を食べる文化とともに海外から伝わった形状で、シェフナイフとも呼びます。主に肉を切るのに使用しますが、魚や野菜にも使用できます。</p>
150-180mm	150-180mm	<p>●Nakiri</p> <p>Suitable for cutting and peeling vegetables. Straight edge makes "Katsuramuki" easier, which is unique technique of peeling Daikon Radish and cucumber etc.</p> 	<p>菜切</p> <p>野菜を切るための庖丁です。刃先がストレートになっているので皮むき・桂むきに適しています。</p>
240mm	240-270mm	<p>●Slicer</p> <p>Long and narrow blade makes easier to cut block meat. Can be sashimi slicer as well.</p> 	<p>筋引</p> <p>比較的大きな肉を部位ごとに切り分けるために使用します。身幅が狭く刃渡りが長いので、刺身庖丁として使用することもできます。</p>

## Types of Japanese Style Knives

Applications of primary types of Japanese style knives made by TOJIRO.

和庖丁の種類 藤次郎が取り扱う主な和庖丁の用途についてご紹介します。

Blade length for home use ご家庭向け刃渡り	Blade length for professional use プロ向け刃渡り		
105-120mm	105-120mm	<p>●Mini Light Deba</p> <p>Suitable for filleting small thin fish.</p> 	<p>あじ切</p> <p>あじなどの小さい魚や身が薄い魚をおろすのに使用します。小出刃よりも刀身が薄いので、内臓をかき出すのにも便利です。</p>
150-180mm	150-300mm	<p>●Deba</p> <p>Made for fish - good for filleting and cutting off larger bones etc.</p> 	<p>出刃</p> <p>魚をさばくための庖丁で、刃が非常に厚く、三枚おろしや背開き、頭を骨ごと切る場合に使用します。大きめのさけ切、身幅の狭い身卸しなど用途によって種類があります。</p>
210-240mm	210-330mm	<p>●Yanagi-Sashimi</p> <p>By using entire blade from tip to heel, you'll get clean cut of sashimi surface.</p> 	<p>柳刃</p> <p>刺身をつくるための庖丁で、刃元から切っ先まで引き切りして使います。</p>
210-240mm	210-330mm	<p>●Tako-Sashimi</p> <p>Functionally same as Yanagi-Sashimi. Only the shape is different.</p> 	<p>蛸引</p> <p>関東型の刺身庖丁です。四角い形状で柳刃庖丁よりも短めになります。柳刃庖丁と使い方は同じですが、喧嘩っ早い江戸職人用にこの形になったとの話もあります。</p>
150-180mm	150-210mm	<p>●Usuba</p> <p>Suitable for cutting vegetables. Functionally similar to Nakiri, but Usuba is single bevel.</p> 	<p>薄刃</p> <p>野菜を切るための庖丁です。菜切庖丁と似ていますが、薄刃庖丁は片刃です。野菜の皮むきに最適で、大根の桂むきによく用いられます。</p>

# Features of Materials

素材の特徴

English	✓✓✓	✓✓	✓	Not recommendable
対応記号(日本)	◎	○	△	×

Nickel Damascus Steel	Hardness 硬さ	Sharpness 切れ味	Durability 持続性	Corrosion resistance 耐蝕性	Re-sharpening 研ぎやすさ	Sharpener シャープナー
ニッケルダマスカス鋼	✓✓✓	✓✓✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓✓

Forged steel by multi layers Nickel Damascus which is outstanding in corrosion resistance. Because of its multi-layered structure, carbon density in the core blade increases and that brings extra hardness with steady sharpness. Ripple pattern on its surface is very unique and distinctive.

耐蝕性の高いニッケルダマスカスを多層鍛造したもので、優美な波紋が特徴的です。この多層鍛造構造により心材の炭素の緻密性が増し、刃物としては最高峰ともいえる硬度と安定した切れ味を誇ります。

Powdered High Speed Steel	Hardness 硬さ	Sharpness 切れ味	Durability 持続性	Corrosion resistance 耐蝕性	Re-sharpening 研ぎやすさ	Sharpener シャープナー
粉末ハイス鋼(SG2)	✓✓✓	✓✓✓	✓✓✓	✓✓	✓	✓

Extra hard steel made from powdered alloy often used for metal machining. Its metal structure is very dense and thus you will get extra hardness, as well as excellent long lasting sharpness and abrasion resistance.

金属切削にも用いられる高速度工具鋼を細かい粉末の状態から一気に焼き固めたもので、金属組織が非常に緻密で硬度の高い素材です。切れ味・耐摩耗性に優れ、切れ味の持続性も兼ね備えています。

VG10	Hardness 硬さ	Sharpness 切れ味	Durability 持続性	Corrosion resistance 耐蝕性	Re-sharpening 研ぎやすさ	Sharpener シャープナー
V金10号	✓✓✓	✓✓✓	✓✓	✓	✓✓✓	✓✓

Remarkably hard, sharp, and durable, due to very purified cobalt contained in this stainless steel. It is hardly broken because of excellent flexibility brought by Molybdenum.

ステンレスにコバルトが含まれているため素地が非常に硬く、切れ味・耐摩耗性に優れます。また、モリブデンが含まれているので弾力性に優れ、折れにくいという特性を持っています。

Molybdenum Vanadium Steel	Hardness 硬さ	Sharpness 切れ味	Durability 持続性	Corrosion resistance 耐蝕性	Re-sharpening 研ぎやすさ	Sharpener シャープナー
モリブデンバナジウム鋼	✓✓	✓✓	✓✓✓	✓✓	✓	✓✓

Molybdenum and Vanadium contained in this stainless steel brings maximum abrasion and rust resistance. Also its long lasting sharpness makes it easy to maintain.

ステンレスにモリブデンとバナジウムを添加させた材料で、耐摩耗性に優れて丈夫です。サビにも強く、切れ味が長持ちするのでお手入れしやすい素材です。

High-Carbon Stainless Steel	Hardness 硬さ	Sharpness 切れ味	Durability 持続性	Corrosion resistance 耐蝕性	Re-sharpening 研ぎやすさ	Sharpener シャープナー
ステンレス刃物鋼	✓	✓✓	✓✓	✓✓	✓	✓✓✓

By adjusting quantity of contained elements during heating process, it is designed especially for cutting tools. It is not as sharp as other steels, yet good enough for cutting tools for home use.

刃物に用いるために強度を上げたステンレスです。他の刃物鋼には劣りますが、一般のご家庭での使用には十分な切れ味を有します。

Shirogami Steel	Hardness 硬さ	Sharpness 切れ味	Durability 持続性	Corrosion resistance 耐蝕性	Re-sharpening 研ぎやすさ	Sharpener シャープナー
白紙鋼	✓✓✓	✓✓✓	✓	✓	✓✓✓	Not recommendable

Compare with Aogami steel, it has less abrasion resistance but friendly on sharpening and keeps long lasting edge. Iron sand as raw material, it is very purified steel, and temperature control during its heat processing requires skill.

砂鉄系の原料を用いて不純物を極限まで減少させた素材です。その分、焼入れ工程の温度管理が非常に難しく職人の腕が試されます。研ぎやすく鋭い切れ味の炭素鋼です。

# Handle types and features

ハンドルの種類と特徴



## Reinforced Laminated Material / MIKARTA

A material produced through the layering of paper or cloth, followed by heating and pressing with resin. It has excellent durability, strength and water resistance.

### 積層強化材・マイカルタ

紙や布を積層し樹脂で加熱圧着した素材。痩せづらく、堅牢性、耐水性に優れる。



## Magnolia

This traditional wood has been used in Japanese kitchen knives since ancient times. Good water resistance, lightweight and soft.

### 朴木 ほおき

昔から和庖丁で使われている伝統的な木材。水に強く、軽くて軟らかい。

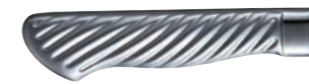


## Chestnut Wood ( Fire Treated Surface )

To prevent corrosion and stains, the surface of chestnut wood is baked. Excellent resistance to water and durability.

### 栗(焼き加工)

焼き加工により、腐食に強く汚れが目立ちにくい。水に強く、硬い。



## 18-8 Stainless Steel

Its hollow design makes it both lightweight and extremely durable. Here, since the knife is made from a single piece, bacteria cannot enter through the gap between the blade and the handle. It is also possible to disinfect it using hot water.

### 18-8ステンレス

中空構造のため軽さがあつた抜群の耐久性。刀身との繋ぎ目がないため雑菌が入らず衛生的。熱湯消毒が可能。



## Teak

A long lasting material used for high-grade furniture and flooring. Resistant to water, glossy and durable.

### チーク

高級家具や床材に使われる丈夫な素材。水に強く、艶があり耐久性が高い。



## Reinforced Wood ( hardwood veneers + resin )

A material that is made by combining colored wood and resin through heat-compression bonding. Excellent durability and water resistance while having the same texture of wood.

### 積層強化木

着色した木の層を樹脂で加熱圧着した素材。木材の質感がありながら耐久性・耐水性に優れる。



## Ebony

A high-quality wood that develops a natural black color due to the components accumulated during its growth process. It is hard and highly durable.

### 黒檀

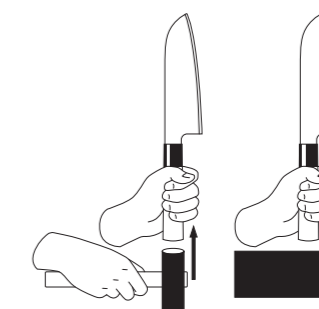
成長過程で蓄積される成分により自然な黒色を帯びる高級木材。硬く耐久性に優れる。

## How to repair a rattling handle

Hit the end of the handle as shown, to fix the loose blade.

### ハンドルのがたつきの直し方

図のように柄尻を木槌や床などで2~3回軽くたたいてください。



# TOJIRO ATELIER CLASSIC


藤次郎 アトリエ CLASSIC


Hand-forged knives made by our craftsmen at the TOJIRO ATELIER.

藤次郎ナイフアトリエの職人が打ち鍛え、砥ぎ、磨きあげた洋庖丁シリーズです。

# 藤次郎 アトリエ CLASSIC TOJIRO ATELIER CLASSIC

	Petty Knife ペティナイフ AW-1/PA 120-V63R 120mm
	Petty Knife ペティナイフ AW-1/PA 150-V63R 150mm
	Chef Knife 牛刀 AW-1/CH 180-V63R 180mm
	Chef Knife 牛刀 AW-1/CH 210-V63R 210mm
	Chef Knife 牛刀 AW-1/CH 240-V63R 240mm
	Nakiri 菜切 AW-1/VE 165-V63R 165mm
	Santoku 三徳 AW-1/SA 170-V63R 170mm
	Bunka 文化 AW-1/BU 170-V63R 170mm

 Blade : VG10 63Layers  
 Core : VG10  
 Outer Layers : Low- and High-Carbon Stainless Steel  
 心材 : VG10  
 側材 : ローカーボステンレス・ハイカーボステンレス

 Handle : Reinforced Laminated Material (3Studs, Full-Tang)  
 Bolster : 18-8 Stainless Steel  
 ハンドル : 積層強化材(3本釘本通し)  
 口金 : 18-8 ステンレス鋼

# TOJIRO REPPU

藤次郎 烈風

A beautifully golden-brown octagonal handle paired with a kiritsuke blade crafted from powdered high-speed steel.

梨地肌の刀身と、きらめく刃紋のコントラストが美しい、切付庖丁シリーズです。心材には、粉末ハイス鋼を使用しています。



# 藤次郎 烈風 TOJIRO REPPU

Kiritsuke  
切付



FD-1360 150mm

Kiritsuke  
切付



FD-1361 170mm

Kiritsuke  
切付



FD-1362 210mm



Blade : Powdered High-Speed Steel Clad (SG2)  
Core : Powdered High-Speed Steel  
Outer Layers : 13 Chrome Stainless Steel  
心材 : 粉末ハイス鋼 (SG2)  
側材 : 13 クロームステンレス



Handle: Teak / Octagonal  
ハンドル : チーク (八角型)

# TOJIRO SAKUYA

藤次郎朔夜

63-layer Damascus steel with black ripples highlighting the sharp cutting edge.

漆黒のダマスカス鋼シリーズ。刀身は「新月の闇夜」を、鋭く光る刃は、次に現れる「三日月の輝き」を彷彿させます。



# 藤次郎朔夜 TOJIRO SAKUYA

Paring Knife  
パーリングナイフ



FD-1372 130mm

Chef Knife  
牛刀



FD-1374 210mm

Santoku  
三徳



FD-1377 165mm

Nakiri  
菜切



FD-1378 165mm



Blade : VG10 63Layers  
Core : VG10  
Outer Layers : Low- and High-Carbon Stainless Steel  
(Black oxide process)



Handle: Ebony / Octagonal  
ハンドル：黒檀（八角型）

FD-1372 available in 37 layers only.  
FD-1372はVG10 37層鋼を使用しています。

心材：VG10  
側材：ローカーボステンレス・ハイカーボステンレス  
(黒色酸化被膜加工)

※このページの製品は一部取扱店を除き、業者様への販売は行っていません。

# TOJIRO OURAN

藤次郎桜嵐

The blade features 63-layer Damascus steel with a reddish cherry wood handle, accentuated by refined ripples.

白く風に舞う満開の桜吹雪を、「ダマスカス刀身」と「桜の柄」で表現した庖丁です。

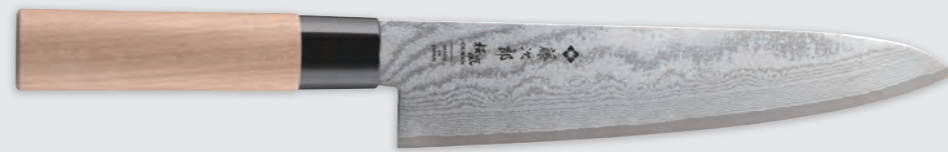
# 藤次郎桜嵐 TOJIRO OURAN

Paring Knife  
パーリングナイフ



FD-610 130mm

Chef Knife  
牛刀



FD-611 210mm

Santoku  
三徳



FD-612 165mm

Nakiri  
菜切



FD-613 165mm

Blade : VG10 63Layers  
Core : VG10  
Outer Layers : Low- and High-Carbon Stainless Steel  
心材 : VG10  
側材 : ローカーボンステンレス・ハイカーボンステンレス

Handle: Cherry wood / Oval  
Ferrule : Resin  
ハンドル : 桜(小判型)  
桂 : ポリプロピレン樹脂

FD-610 available in 37 layers only.  
FD-610はVG10 37層鋼を使用しています。

# TOJIRO ZEN

藤次郎 禅

This series is a fusion of Japanese and Western kitchen knives, blending the blade of a Western kitchen knife with the wooden handle of a Japanese kitchen knife.

扱いやすい洋庖丁の刀身と握りやすい和庖丁の木柄を組み合わせた、和洋折衷のシリーズです。



# 藤次郎 禅 TOJIRO ZEN

Paring Knife  
パーリングナイフ



FD-562 130mm

Chef Knife  
牛刀



FD-564 210mm

Santoku  
三徳



FD-567 165mm

Nakiri  
菜切



FD-568 165mm

Blade : VG10 Clad  
Core : VG10  
Outer Layers : 13 Chrome Stainless Steel  
心材 : VG10  
側材 : 13 クロームステンレス鋼

Handle : Magnolia / Oval  
Ferrule : Resin  
ハンドル : 朴木(小判型)  
桂 : ポリプロピレン樹脂

# TOJIRO ZEN BLACK

藤次郎 禅 BLACK

Chemical oxide color processing, which is often adopted by medical devices for its excellent effect of corrosion resistance, has been applied to this stainless steel Japanese knives.

刀身にブラック加工を施し、高耐久の栗木柄を採用した禅シリーズの上位モデルです。



# 藤次郎 禅 BLACK TOJIRO ZEN BLACK

Paring Knife  
パーリングナイフ



FD-1562 130mm

Chef Knife  
牛刀



FD-1564 210mm

Santoku  
三徳



FD-1567 165mm

Nakiri  
菜切



FD-1568 165mm

Blade : VG10 Clad  
Core : VG10  
Outer Layers : 13 Chrome Stainless Steel  
(Black oxide process)

心材 : VG10  
側材 : 13 クロームステンレス鋼(黒色酸化被膜加工)

Handle : Chestnut wood / Oval (Fire Treated Surface)  
Ferrule : Resin

ハンドル : 栗の木(小判型、表面焼加工)  
桂 : ポリプロピレン樹脂

# TOJIRO HAMMERED

藤次郎 鎚目

Very Japanese look hammered blade inspires image of forging.  
Traditional wood handle perfectly fits in your hand as you use it.

鎚目模様と黒肌仕上げが特徴の刀身です。  
木柄は使うほどに手に馴染み、日本の伝統的な庖丁を思わせるシリーズです。



# 藤次郎 鎚目 TOJIRO HAMMERED

Paring Knife  
パーリングナイフ



F-1111 130mm

Chef Knife  
牛刀



F-1115 210mm

Santoku  
三徳



F-1112 170mm

Nakiri  
菜切



F-1113 165mm

Blade : VG10 Clad  
Core : VG10  
Outer Layers : 13 Chrome Stainless Steel Clear Coated  
心材 : VG10  
側材 : 13クロームステンレス(表面クリアコート加工)

Handle : Magnolia / Oval  
Ferrule : Resin  
ハンドル : 朴木(小判型)  
桂 : ポリプロピレン樹脂

# TOJIRO GAI

藤次郎 鎧

The blade is crafted from 37-layer Damascus steel, and the bolt-secured handle adds a robust touch.

「侍の鎧」を想起させるハンドル。握りやすさと耐久性の高さが特徴です。

# 藤次郎 鎧 TOJIRO GAI

Petty Knife  
ペティナイフ



F-1353 135mm

Nakiri  
菜切



F-1350 165mm

Santoku  
三徳



F-1351 170mm

Chef Knife  
牛刀



F-1352 180mm



Blade : VG10 37Layers  
Core : VG10  
Outer Layers : Low- and High-Carbon Stainless Steel  
心材 : VG10  
側材 : ローカーボステンレス・ハイカーボステンレス



Handle : Linen Mikarta (3Studs, Full-Tang)  
Bolt : Stainless  
ハンドル : リネンマイカルタ (3本釘本通し)  
ボルト : ステンレス

# TOJIRO CLASSIC

藤次郎 CLASSIC

An extremely sharp, durable and rust-resistant knife made to professional specifications, the TOJIRO regular professional series has long been popular with chefs.

鋭利さ、耐久性、防錆性、すべてに優れたプロ仕様の庖丁。長年愛されている、藤次郎の定番シリーズです。



This is the series we recommend for confident professionals who demand durability and hygiene. The handle is made from environmentally-friendly, reinforced laminated material. It is firmly fixed to the blade with three rivets and there is virtually no shrinkage as time goes by. It doesn't crack, come loose or bend and will be a joy to use for years. The attached clasp inhibits the build-up of bacteria and stops water getting in.

The blade, of course, is super-sharp. Through a manufacturing process in which stainless steel is inserted into the steel core, we have combined the sharpness of steel with the easy maintenance of stainless steel. Before shipping, our craftsmen meticulously polish the blade using a number of processes in order to bring out the sharpness appropriate to the application.





In 1996 this knife received the "Good Design and Long Life Prize," a Japanese prize awarded to a product which continues to be a timeless standard.




耐久性と衛生面を考慮した仕様を求めるプロの方に自信を持っておすすめするのが、こちらのシリーズです。ハンドルは環境に優しく、経年変化による収縮がほとんどない積層強化材を使用し、3本の鉄でしっかり固定。割れやがたつき、ゆがみなどが起きにくく、長くご愛用いただけます。また、口金付なので雑菌や水が溜まりにくいです。


もちろん、切れ味も抜群。心材をステンレスで挟み込む割込製法で、切れ味とお手入れのしやすさを両立しました。用途に合わせた切れ味を引き出すために、職人が何工程もかけて丁寧に研いでから出荷しています。


1996年に、時代を超えスタンダードであり続ける商品に贈られる日本のデザイン賞、「ロングライフデザイン賞」を受賞しました。

	Peeling Knife ピーリングナイフ F-799 70mm		Paring Knife パーリングナイフ F-800 90mm
			Steak Knife ステーキナイフ F-797 120mm
			Petty Knife ペティナイフ F-801 120mm
			Petty Knife ペティナイフ F-802 150mm
			Petty Knife ペティナイフ F-798 180mm
			Chicken Boning Knife 骨スキ F-803 150mm
			Boning Knife ボニングナイフ F-827 150mm
			Carving Knife カービングナイフ F-826 210mm
			Slicer 筋引 F-805 240mm
			Slicer 筋引 F-806 270mm

			Chef Knife 牛刀 F-807 180mm
			Chef Knife 牛刀 F-808 210mm
			Chef Knife 牛刀 F-809 240mm
			Chef Knife 牛刀 F-810 270mm
			Chef Knife 牛刀 F-811 300mm
			Santoku 三徳 F-503 170mm
			Santoku 三徳 F-500 210mm
			Nakiri 菜切 F-502 165mm

 **GOOD DESIGN** Japanese product design award recognized worldwide.  
グッドデザイン賞 日本で唯一の総合的デザイン表彰制度

 Blade : VG10 Clad  
Core : VG10  
Outer Layers : 13 Chrome Stainless Steel  
心材 : VG10  
側材 : 13クロームステンレス

 Handle : Reinforced Laminated Material (3Studs, Full-Tang)  
Bolster : 18-8 Stainless Steel  
ハンドル : 積層強化材(3本鉄本通し)  
口金 : 18-8 ステンレス鋼

## 藤次郎 CLASSIC TOJIRO CLASSIC



Blade : VG10 Clad  
Core : VG10  
Outer Layers : 13 Chrome Stainless Steel  
心材 : VG10  
側材 : 13 クロームステンレス

Handle : Reinforced Laminated Material (3Studs, Full-Tang)  
Bolster : 18-8 Stainless Steel  
ハンドル : 積層強化材 (3本鉄本通し)  
口金 : 18-8 ステンレス鋼

Half blast finish on Kiritsuke knives.  
The serrated edged knives cannot be re-sharpened.

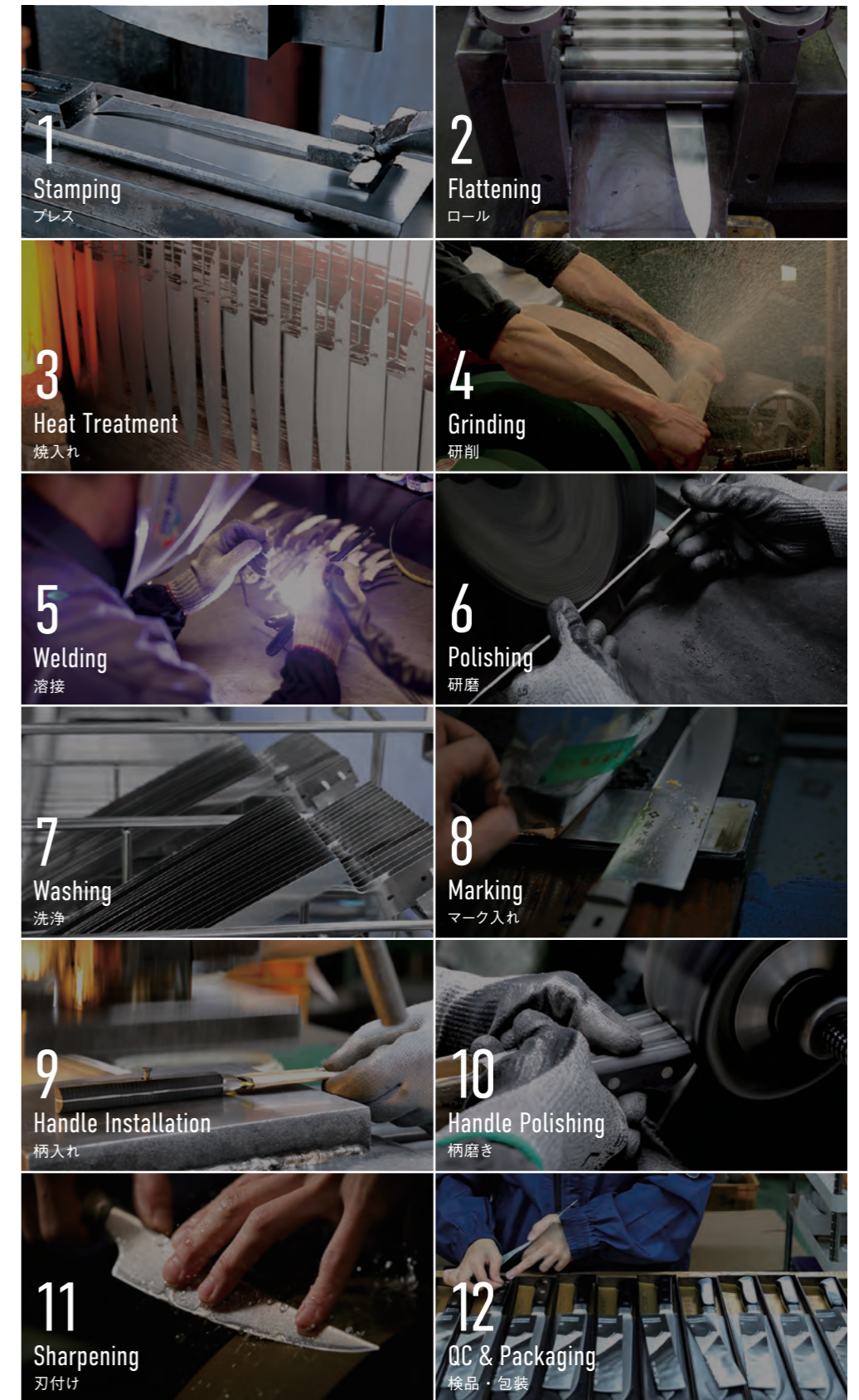
切付のみ半目直し仕上げです。  
パンスライサーは波刃のため研ぎ直しはできません。

## Manufacturing Process

庖丁の製法

With latest technology and under precise quality control, TOJIRO is producing 3000-4000 knives per day, which considered to be one of the most in the domestic knife manufacturers.

藤次郎株式会社では、高度な技術と正確な品質管理のもと刃物を生産しています。自社工場に最新設備による製造ラインを確立することにより、日産 3,000~4,000 本という国内屈指の生産量を実現しています。



# TOJIRO CLASSIC DAMASCUS







藤次郎 CLASSIC ダマスカス


The Damascus knife series has improved practicality and durability by adopting a bolster handle.

ベストセラー藤次郎 CLASSIC シリーズの上位シリーズです。  
美しいダマスカス模様に加え、切れ味の良さと耐久性を備えたプロ仕様の庖丁です。



# 藤次郎 CLASSIC ダマスカス TOJIRO CLASSIC DAMASCUS

	Petty Knife ペティナイフ F-650 120mm
	Petty Knife ペティナイフ F-651 150mm
	Chef Knife 牛刀 F-654 180mm
	Chef Knife 牛刀 F-655 210mm
	Chef Knife 牛刀 F-656 240mm
	Santoku 三徳 F-659 170mm
	Nakiri 菜切 F-660 165mm

 Blade : VG10 37Layers  
 Core : VG10  
 Outer Layers : Low- and High-Carbon Stainless Steel  
 心材 : VG10  
 側材 : ローカーボンステンレス・ハイカーボンステンレス

 Handle : Reinforced Laminated Material (3Studs, Full-Tang)  
 Bolster : 18-8 Stainless Steel  
 ハンドル : 積層強化材(3本鉄本通し)  
 口金 : 18-8 ステンレス鋼

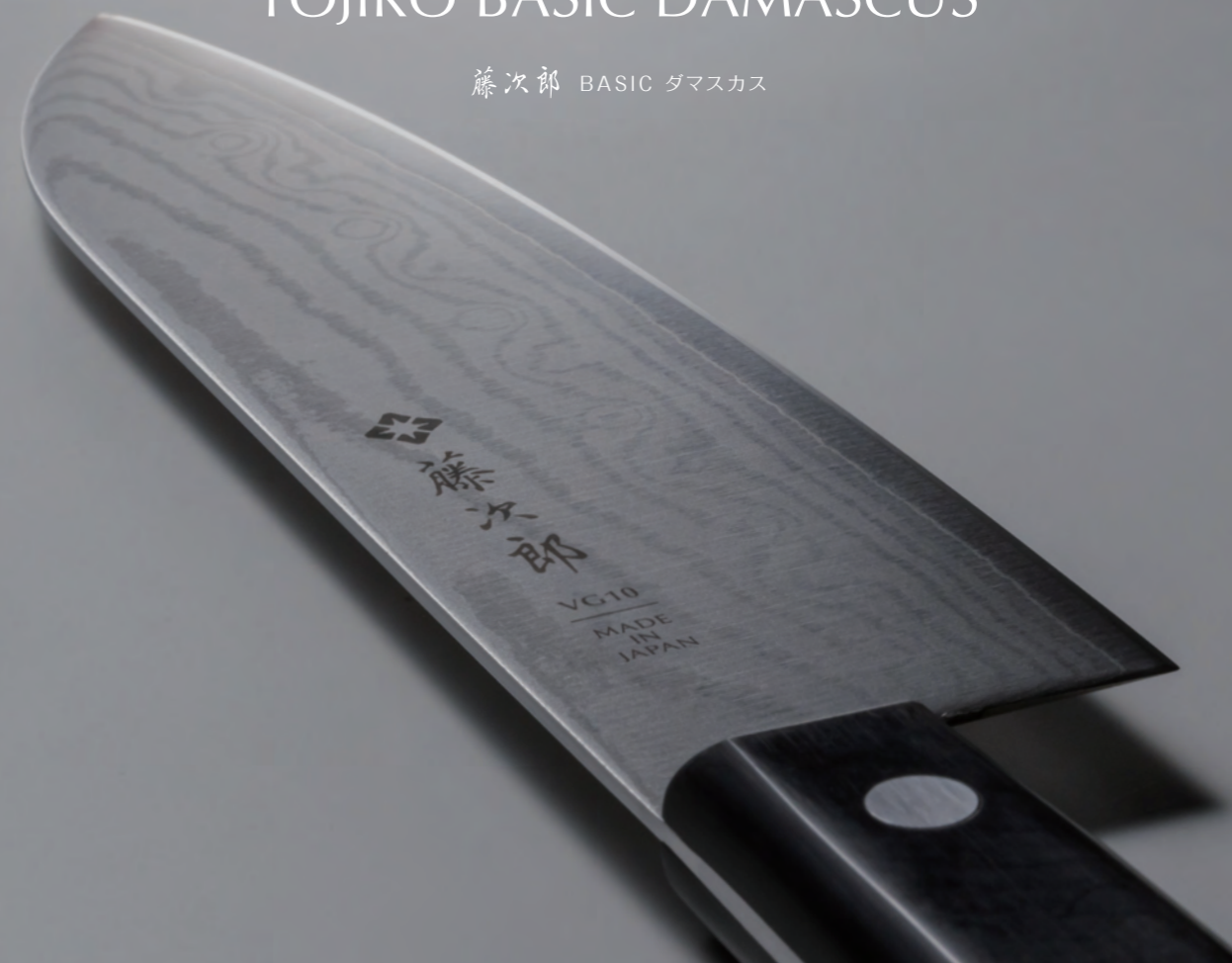
# TOJIRO BASIC

藤次郎 BASIC



# TOJIRO BASIC DAMASCUS

藤次郎 BASIC ダマスカス



	Petty Knife ベティナイフ F-318 135mm
	Nakiri 菜切 F-315 165mm
	Santoku 三徳 F-316 170mm
	Chef Knife 牛刀 F-317 200mm

Blade : VG10 Clad  
Core : VG10  
Outer Layers : 13 Chrome Stainless Steel  
心材 : VG10  
側材 : 13 クロームステンレス

Handle : Reinforced Black Wood (3Studs, Half-Tang)  
ハンドル : 黒積層強化木(3本銚背通し)

	Petty Knife ベティナイフ F-333 135mm
	Nakiri 菜切 F-330 165mm
	Santoku 三徳 F-331 170mm
	Chef Knife 牛刀 F-332 180mm

Blade : VG10 37Layers  
Core : VG10  
Outer Layers : Low- and High-Carbon Stainless Steel  
心材 : VG10  
側材 : ローカーボンステンレス・ハイカーボンステンレス

Handle : Reinforced Laminated Material (3Studs, Full-Tang)  
ハンドル : 積層強化材(3本銚本通し)

# TOJIRO PRO

## TOJIRO PRO

This knife, made entirely of stainless steel, is both easy to hold and extra hygienic. Among the wide range of knives in the series, you are bound to find exactly the one you need.

握りやすさ、衛生面を追求したオールステンレス庖丁。幅広いラインナップから用途に適した1丁が見つかります。

We have welded a stainless steel handle to a blade made of layered composite material well-known for being sharp and easy to look after. The handle with its tornado pattern, symbolizing "the TOJIRO PRO series," is made to a special specification, using western tableware technology, that in Japan can be manufactured only in Tsubame-Sanjo. Not only is the handle beautiful to look at, but it won't slip even if your fingers are wet or oily thus making it even safer to use.

Another of the charms of stainless steel is that it is long-lasting and easy to maintain. Here, since the handle and the blade are in one piece, bacteria can't enter through the gap where the blade joins the handle and the knife can be disinfected using hot water. Since bacteria don't proliferate, the knife is very hygienic and has an excellent reputation even in food-processing factories where there is strict hygiene control.

In 2000, the knife won the "Good Design Prize," Japan's most prestigious design award.



切れ味、お手入れのしやすさに定評のある割込複合材の刀身と、オールステンレスハンドルを組み合わせました。「TOJIRO PROシリーズ」を象徴するトルネード模様を施したハンドルは、日本で燕三条でしか製造できない、洋食器の技術を活かした特殊仕様。見た目が美しいだけでなく、水や油がついた手で握っても滑りにくいので、より安全にお使いいただけます。

耐久性の高さ、お手入れのしやすさもオールステンレスの魅力。ハンドルと刀身が一体化しているので、接合部分のすき間から雑菌が入らず、熱湯消毒が可能です。雑菌が繁殖することなく、衛生的なので、衛生管理の厳しい食品工場でもご好評いただいています。

2000年に、日本最高峰のデザイン賞「グッドデザイン賞」を受賞しました。

	Peeling Knife ピーリングナイフ	F-843 70mm
	Paring Knife パーリングナイフ	F-844 90mm
	Petty Knife ペティナイフ	F-883 120mm
	Petty Knife ペティナイフ	F-884 150mm
	Petty Knife ペティナイフ	F-845 180mm
	Chicken Boning Knife 骨スキ	F-885 150mm
	Carving Knife カービングナイフ	F-896 210mm
	Slicer 筋引	F-886 240mm
	Slicer 筋引	F-887 270mm

生産終了  
Discontinued

	Chef Knife 牛刀	F-888 180mm
	Chef Knife 牛刀	F-889 210mm
	Chef Knife 牛刀	F-890 240mm
	Chef Knife 牛刀	F-891 270mm
	Chef Knife 牛刀	F-892 300mm
	Santoku 三徳	F-895 170mm
	Nakiri 菜切	F-894 165mm
	Bread Knife パンスライサー	F-629 215mm

Blade : VG10 Clad  
Core : VG10  
Outer Layers : 13 Chrome Stainless Steel  
心材 : VG10  
側材 : 13 クロームステンレス

Handle • Bolster : 18-8 Stainless Steel  
(Integrated bolster and blade)  
ハンドル・口金 : 18-8 ステンレス鋼(口金一体形状)



	Mini Deba 小出刃	F-633 105mm
	Mini Deba 小出刃	F-634 120mm
	Deba 出刃	F-635 150mm
	Deba 出刃	F-636 165mm
	Deba 出刃	F-637 180mm
	Deba 出刃	F-638 210mm
	Deba 出刃 for Left-Handed 左利き用	F-635L 150mm
	Deba 出刃 for Left-Handed 左利き用	F-636L 165mm

Blade : VG10  
Core : VG10  
Outer Layer : 13 Chrome Stainless Steel  
心材 : VG10  
側材 : 13 クロームステンレス

Handle • Bolster : 18-8 Stainless Steel  
(Integrated bolster and blade)  
ハンドル・口金 : 18-8 ステンレス鋼(口金一体形状)

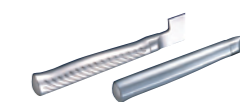


Right-Left Asymmetric Handle  
握り心地のよい左右非対称ハンドルを採用

	Yanagi-Sashimi 柳刃	F-621 210mm
	Yanagi-Sashimi 柳刃	F-622 240mm
	Yanagi-Sashimi 柳刃	F-623 270mm
	Yanagi-Sashimi 柳刃	F-624 300mm
	Yanagi-Sashimi 柳刃 for Left-Handed 左利き用	F-622L 240mm
	Yanagi-Sashimi 柳刃 for Left-Handed 左利き用	F-623L 270mm
	Tako-Sashimi 蛸引	F-625 240mm
	Tako-Sashimi 蛸引	F-626 270mm
	Tako-Sashimi 蛸引	F-627 300mm

Blade : Molybdenum Vanadium Steel  
刀身 : モリブデンバナジウム鋼

Handle • Bolster : 18-8 Stainless Steel  
(Integrated bolster and blade)  
ハンドル・口金 : 18-8 ステンレス鋼(口金一体形状)



Right-Left Asymmetric Handle  
握り心地のよい左右非対称ハンドルを採用

TOJIRO PRO 中華庖丁 TOJIRO PRO Chinese



Chinese Knife  
中華

F-630 220mm



Chinese Knife  
中華

Thin 薄口 F-631 225mm



Chinese Knife  
中華

Thick 厚口 F-632 225mm

Blade : VG10 Clad  
Core : VG10  
Outer Layer : 13 Chrome Stainless Steel  
心材 : VG10  
側材 : 13 クロームステンレス

Handle • Bolster : 18-8 Stainless Steel  
(Integrated bolster and blade)  
ハンドル・口金 : 18-8 ステンレス鋼(口金一体形状)

TOJIRO PRO SERVICE en SALLE



Petty Knife  
ペティナイフ

FD-701 90mm



Petty Knife  
ペティナイフ

FD-702 120mm



Petty Knife  
ペティナイフ

FD-703 150mm



Steak Knife  
エマンスールナイフ

FD-707 170mm



Steak Knife  
エマンスールナイフ

FD-708 190mm

Blade : VG10 37Layers  
Core : VG10  
Outer Layers : Low- and High-Carbon Stainless Steel

心材 : VG10  
側材 : ローカーボンステンレス,  
ハイカーボンステンレス

Handle • Bolster : 18-8 Stainless Steel  
(Integrated bolster and blade)  
ハンドル・口金 : 18-8 ステンレス鋼  
(口金一体形状)

This industry's first series of specialty knives was developed for professionals. Under the supervision of the French Food Culture Center, the shape of the handle was specially designed by researching the unique way professionals grip knives.

プロのサーヴィスマンのために開発した業界初の専用ナイフシリーズ。フランス料理文化センター監修のもとサーヴィスマン独特のナイフの握り方を研究し、設計した特殊形状ハンドルです。



Filleting Knife  
ソールナイフ

FD-704 190mm

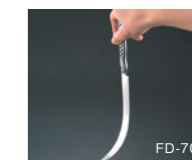


Filleting Knife  
ソールナイフ

Flexible Blade フレキシブル FD-705 190mm

Blade : Molybdenum Vanadium Steel  
刀身 : モリブデンバナジウム鋼

Handle • Bolster : 18-8 Stainless Steel  
(Integrated bolster and blade)  
ハンドル・口金 : 18-8 ステンレス鋼(口金一体形状)





FD-705

TOJIRO PRO ニッケルダマスカス鋼

## TOJIRO PRO NICKEL DAMASCUS

	Petty Knife ペティナイフ
	F-1037 105mm
	Petty Knife ペティナイフ
	F-1030 135mm
	Petty Knife ペティナイフ
	F-1038 150mm
	Chef Knife 牛刀
	F-1031 180mm
	Chef Knife 牛刀
	F-1032 210mm
	Chef Knife 牛刀
	F-1033 240mm
	Chef Knife 牛刀
	F-1034 270mm
	Santoku 三徳
	F-1036 170mm


 Blade : VG10 63Layers  
 Core : VG10  
 Outer Layers : 63Layers Nickel Damascus Steel  
 心材 : VG10  
 側材 : ニッケルダマスカス鋼 (63層)


 Handle・Bolster : 18-8 Stainless Steel  
 (Integrated bolster and blade)  
 ハンドル・口金 : 18-8 ステンレス鋼 (口金一体形状)

藤次郎 ORIGAMI

## TOJIRO ORIGAMI

	Petty Knife ペティナイフ
	 F-770 130mm
	Santoku 三徳
	 F-771 165mm
	Chef Knife シェフナイフ
	 F-772 180mm

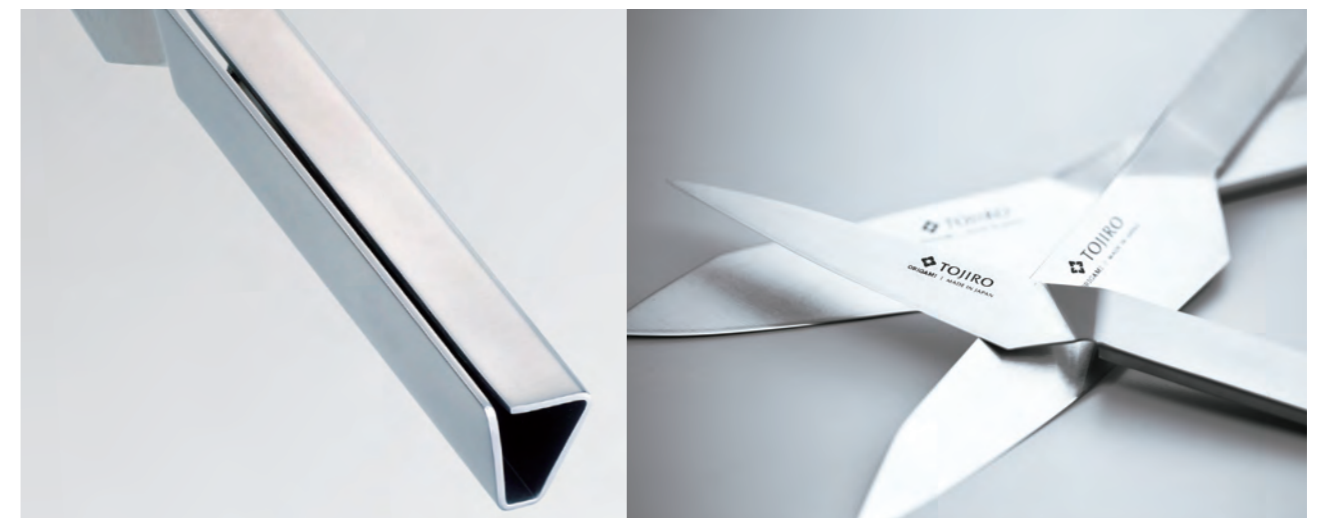
 Blade : High-Carbon Stainless Steel  
 刀身 : ハイカーボステンレス鋼

 Handle : High-Carbon Stainless Steel  
 ハンドル : ハイカーボステンレス鋼



German product design award  
recognized worldwide.

ドイツを拠点とした世界的なプロダクト  
デザイン賞



# TOJIRO MV

藤次郎 モリブデンバナジウム鋼 和庖丁

New generation of Japanese kitchen knives, adapting stainless based Molybdenum Vanadium steel instead of carbon steel.

Good rust-resistance, thus easy to care, while maintaining sharpness of Japanese knives.

和庖丁の新时代として刀身にステンレス素材のモリブデンバナジウム鋼を採用しました。  
日本の伝統的な切れ味は保ちながら、サビに強くお手入れのしやすい和庖丁シリーズです。



# 藤次郎 モリブデンバナジウム鋼 和庖丁 TOJIRO MV

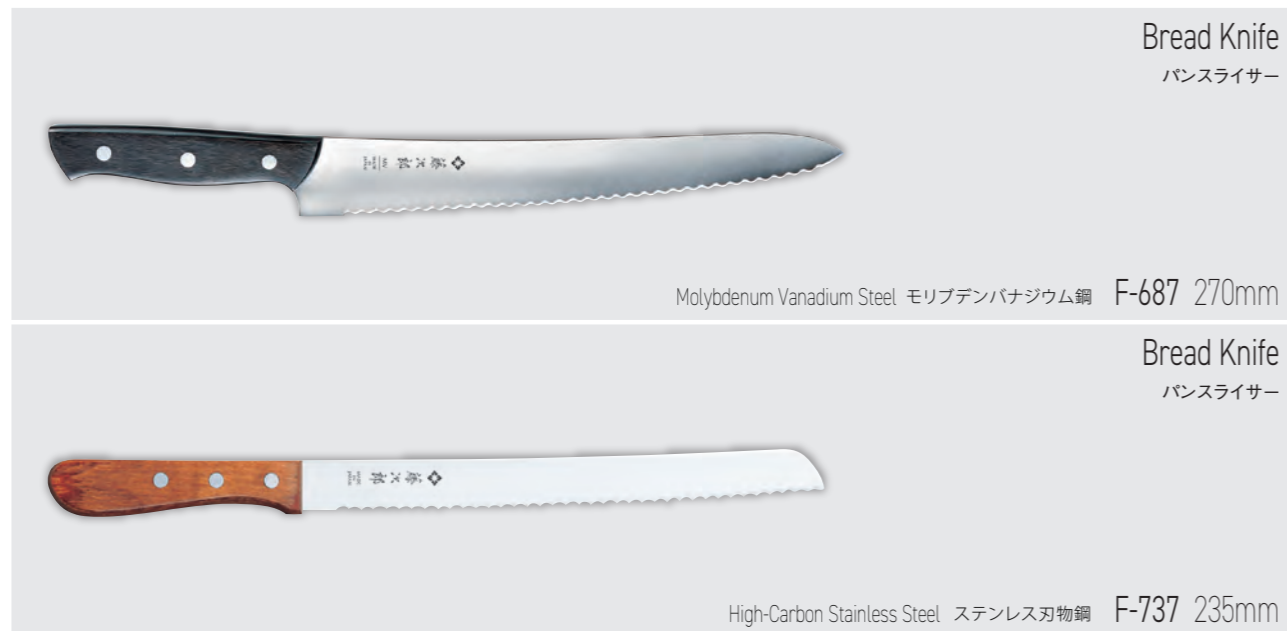
	Mini-Light Deba あじ切 F-1050 105mm		Mini-Light Deba あじ切 F-1051 120mm
	Deba 出刃 F-1053 150mm		Deba 出刃 F-1054 165mm
			Deba 出刃 F-1055 180mm
			Yanagi-Sashimi 柳刃 F-1056 210mm
			Yanagi-Sashimi 柳刃 F-1057 240mm
			Yanagi-Sashimi 柳刃 F-1058 270mm
			Yanagi-Sashimi 柳刃 F-1059 300mm
			Tako-Sashimi 蛸引 F-1060 240mm
			Tako-Sashimi 蛸引 F-1061 270mm
			Tako-Sashimi 蛸引 F-1062 300mm

Blade : Molybdenum Vanadium Steel  
刀身 : モリブデンバナジウム鋼

Handle : Magnolia / D-Sharp  
Ferrule : Resin  
ハンドル : 朴木(しのぎ付き)  
桂 : 樹脂

# TOJIRO BREAD KNIFE

藤次郎 パンスライサー



Bread Knife  
パンスライサー

Molybdenum Vanadium Steel モリブデンバナジウム鋼 F-687 270mm

Bread Knife  
パンスライサー

High-Carbon Stainless Steel ステンレス刃物鋼 F-737 235mm

The serrated edged knives cannot be re-sharpened. パンスライサーは波刃のため研ぎ直しはできません。

# TOJIRO ORIGAMI TABLE KNIFE

藤次郎 ORIGAMI テーブルナイフ



A single sheet of metal folded like origami using Tsubame-Sanjo technology, offering excellent handling and stability. The self-supporting handle keeps the blade hygienic by preventing dirt buildup.

燕三条の技術を駆使し、硬いステンレス鋼を「折り紙」のように折りました。ハンドルで自立でき、刃がテーブルに触れず、衛生的です。



Table Knife  
テーブルナイフ

Silver シルバー F-776 90mm

Blade : High-Carbon Stainless Steel  
刃身 : ハイカーボステンレス鋼

Handle : High-Carbon Stainless Steel  
ハンドル : ハイカーボステンレス鋼

# TOJIRO WAKISASHI

藤次郎 脇差 テーブルナイフ・フォーク

Steak knives features a design with a sharp edge from the handle to the tip. Rare and precious wood is used for the handle. This tableware series by TOJIRO evokes the image of Japanese swords and expresses the beauty of Japan.

ハンドルから先端へと続くエッジの効いたシャープなデザイン。ハンドルには希少価値の高い銘木を使用しています。

日本刀を想わせる和の美しさを表現した藤次郎のテーブルウェアシリーズです。



藤次郎 脇差 テーブルナイフ

# TOJIRO WAKISASHI Table Knife

		Table Knife テーブルナイフ Ebony 黒檀 FD-1000 80mm
		Table Knife テーブルナイフ Granadillo 紫檀 FD-1008 80mm
		Table Knife テーブルナイフ Bocote ボコーテ FD-1002 80mm
		Table Knife テーブルナイフ White Mikarta 白マイカルタ FD-1003 80mm

Blade : VG10 63Layers Core : VG10  
Outer Layers : Low- and High-Carbon Stainless Steel  
心材 : VG10  
側材 : ローカーボンステンレス・ハイカーボンステンレス

Handle : Natural Wood, Linen Mikarta  
Handle Parts : Silver  
Bolster・Handle End : 18-8 Stainless Steel  
ハンドル : 天然木・リネンマイカルタ ハンドル部品 : 銀口金・柄尻 : 18-8 ステンレス鋼

藤次郎 脇差 テーブルフォーク

# TOJIRO WAKISASHI Table Fork

		Table Fork テーブルフォーク Ebony 黒檀 FD-1004
		Table Fork テーブルフォーク Granadillo 紫檀 FD-1009
		Table Fork テーブルフォーク Bocote ボコーテ FD-1006
		Table Fork テーブルフォーク White Mikarta 白マイカルタ FD-1007

Head : 18-8 Stainless Steel (Hot Forged)  
ヘッド : 18-8 ステンレス (熱間鍛造)

Handle : Natural Wood, Linen Mikarta  
Handle Parts : Silver  
Handle End : 18-8 Stainless Steel  
ハンドル : 天然木・リネンマイカルタ ハンドル部品 : 銀柄尻 : 18-8 ステンレス鋼

 German product design award recognized worldwide.  
ドイツを拠点とした世界的なプロダクトデザイン賞

※このページの製品は一部取扱店を除き、業者様への販売は行っておりません。

## TOJIRO Gadget

藤次郎 ウロコ取り・骨抜き

Fish Scaler  
ウロコ取り



F-640

Fish Bone Tweezers  
骨抜き



18-8 Stainless Steel 18-8 ステンレス鋼 F-642

## Tenugui - Japanese traditional washcloth

藤次郎 オリジナル手ぬぐい

Navy blue inspired by punched out scrap steel  
ブランクアート・紺



F-376  
900×340mm

White with TOJIRO emblems  
ロゴマーク・白



F-377  
900×340mm

## 藤次郎 庖丁ケース TOJIRO Knife Case

Soft Knife Bag  
ソフトナイフバッグ



F-355

Canvas Knife Pocket  
帆布ナイフポケット



F-359

Each case is capable for Chef knife up to 300mm, Western Deba up to 270mm, Deba up to 240mm, and Yanagi-Sashimi up to 300mm. (8 knives can be stored.)  
※Based on our standard knives.  
※Subject to knife shape, some may not fit.  
牛刀 300mm、洋出刃 270mm、出刃 240mm、柳刃 300mm までの庖丁に対応。(最大で 8 丁を収納可能)  
※当社製庖丁調べ。※形状によっては収納できない場合もあります。

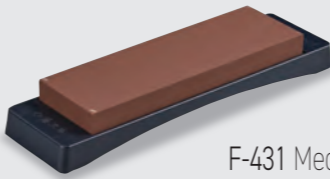
Each case is capable for Chef knife up to 240mm, Western Deba up to 240mm, Deba up to 165mm, and Yanagi-Sashimi up to 240mm. (5 knives can be stored.)  
※Based on our standard knives.  
※Subject to knife shape, some may not fit.  
牛刀 240mm、洋出刃 240mm、出刃 165mm、柳刃 240mm までの庖丁に対応。(最大で 5 丁を収納可能)  
※当社製庖丁調べ。※形状によっては収納できない場合もあります。





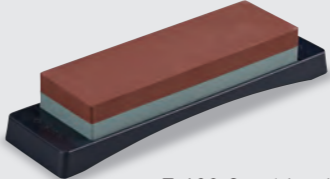
藤次郎 砥石 TOJIRO WHETSTONE

for Home Use  
ホーム砥石



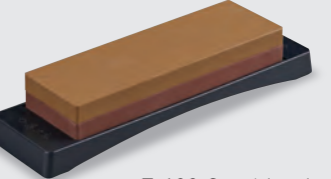
F-431 Medium grit #1000 with base  
(台付) 230×65×30mm

for Home Use  
ホーム砥石



F-432 Combination #220/#1000 with base  
コンビ(台付) 230×65×45mm

for Home Use  
ホーム砥石



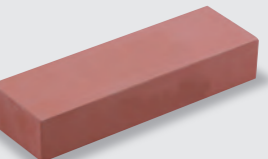
F-433 Combination #1000/#3000 with base  
コンビ(台付) 230×65×45mm

for Professional Use  
業務用砥石



F-451 Coarse grit #220  
荒砥石 210×80×55mm

for Professional Use  
業務用砥石



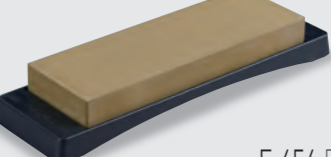
F-452 Medium grit #800  
中砥石(小) 215×65×35mm

for Professional Use  
業務用砥石




F-453 Medium grit #1000  
中砥石 215×75×65mm

for Professional Use  
業務用砥石



F-454 Fine grit #4000 with base  
仕上げ砥石(台付) 265×80×40mm

for Professional Use  
業務用砥石



F-455 Extra fine grit #8000 with base  
超仕上げ砥石(台付) 265×80×40mm

Natural Leather Strop  
天然革砥



F-461  
250×70×25mm

Touch-up Whetstone  
面直し修正砥石



F-421 #60  
170×55×30mm

●Coarse grit stones (#220-400) for repairing chip and reshape.  
●荒砥石 <#220~#400> 刃欠けや刃の形を修正する

●Medium grit stones (#800-1000) for getting rid of scratches and smoothing edge.  
●中砥石 <#800~#1000> 刃先を整えるために使用

●Fine grit stones (#3000-8000) for polishing edge.  
●仕上げ砥石 <#3000~#8000> 刃先を細やかに仕上げ研ぎをする

TOJIRO WHETSTONE

藤次郎 砥石

Recommended and must have item for your daily knife maintenance.  
Maintain regularly and use it longer period of time, that's the way a knife should be.

庖丁と共に、手元に置いていただきたいのが砥石。

日頃のお手入れを自分で行い、大切に使い込んでいくのが日本の庖丁文化です。

# Sharpening Angle Keeper 研ぎ補助具



## Features 特長

### Sharpen a knife like "Meister"!

TOGRIP keeps appropriate angle against a whetstone and makes your sharpening easier by mounting it on the blade's spine.

誰でも職人のように研げる!  
 庖丁に取り付けるだけで、誰でも簡単に、適切な角度で刃を砥石に当てて研ぐことができます。



### Both ends of TOGRIP can be used.

Wider end for larger blade such as Santoku and Chef knife, smaller end for tiny blade like Petty.

小型～大型の庖丁に対応  
 庖丁のサイズに合わせて大・小の取付口を使い分けることで、大きさの違う庖丁も鋭く仕上がります。



**Caution: This devise may scratch blade surface. 注意：刀身の表面に傷がつくことがあります。**



Plastic container, TOJIRO wooden sharpening table, TOJIRO whetstone, TOJIRO TOGRIP, Original training DVD

研ぎ台用コンテナ、藤次郎オリジナル砥石固定台、藤次郎砥石、藤次郎 TOGRIP 庖丁研ぎホルダー、研ぎ直し講習DVD「研ぎ澄ます切れ味」の5点セット  
 ※こちらの製品は一部取扱店を除き、業者様への卸売販売は行っておりません。

# How to Sharpen a Knife 庖丁の研ぎ方

To keep its sharpness always in best condition, here we introduce how to re-sharpen a knife.

いつも最高の状態で藤次郎の庖丁をお使いいただくために、正しい庖丁の研ぎ方をご紹介します。



- Submerge the whetstone in water for about 5 minutes, or until there are no air bubbles.  
 泡が出てこなくなるまで砥石を水に浸す。(約5分)
- With the blades edge facing toward you, hold the knife at a 45 degree angle to the centerline of the stone.  
 庖丁の刃を自分の方に向け、砥石のセンターラインに対して45°に構える。
- Tilt and keep the blade at an angle of 10-15 degrees from the stones surface, which has about 7-10mm of space between stone and blade.  
 砥石の表面に対して庖丁の角度は10～15°に保つ。(砥石と峰の間隔は7～10mm程度)
- Apply pressure when you push the blade, and release when sliding it back in order to not round off the edge.  
 刃が丸くならないようにするため、庖丁を押す時に力を入れ、引く時は少し力を抜く。
- Until you find burrs on the edge. Burrs are metal debris, and will appear on the other side of the blades edge when you sharpen.  
 刃先にバリが出てくるまで研ぐ(繰り返し研いでいるうちに刃のウラ側に出てくるものがバリ)
- The positioning for sharpening the reverse side is completely opposite from what you have done on the first side, but follow the same procedures.  
 ウラ面を研ぐ時は手を持ち替えて、オモテ面と同じように刃先にバリが出るまで研ぐ。

## Double - Bevel 両刃の場合

Do not place the entire blade on the stone. Keep the blade tilted to about 15 degree. The same applies when sharpening back side of the edge.

割り箸一本程度の角度を一定に保つように、刃を寝かずに表面を研ぎます。裏面も同様に研ぎます。



## Single - Bevel 片刃の場合

Keep placing "Kiriha" (the slanted area of the blade) on the stone and sharpen by moving back and forth.

刃の角度に合わせて、切刃と砥石がぴったりくっつくように研ぐのが基本です。角度を一定にしないと"しゃくり研ぎ"になってしまいます。



## 藤次郎 桐まな板 Paulownia Cutting Board



## From Tsubame to the world 燕から世界へ

We continue to manufacture the highest quality knives in this region where the spirit and techniques of manufacturing have been succeeded since ancient times.

Tsubame, where TOJIRO is located, is a metal-processing industrial cluster area known as "Tsubame-Sanjo". Since manufacture of Wakugi(Japanese nail) started in the early 1600s, knives, files, pipes, copperware, metal-carving, cutlery and other products have been manufactured here, and have increased in export. TOJIRO has delivered products from the representative production area of Japan to the world, where professional vendors of each process have developed techniques and spirit together through friendly competition.

いにしえから、ものづくりの精神と技術が受け継がれてきたこの土地で、私たちはこれからも庖丁を極めていきます。

藤次郎がある燕市は、「燕三条」の名で知られる金属加工産業集積地です。江戸時代初期に和釘の製造が始まって以降、刃物・ヤスリ・キセル・鋤起銅器・彫金・洋食器などがつくられるようになり、輸出も盛んに行ってきました。各工程の専門業者が連携し、切磋琢磨しながら技術や精神を高め合ってきた日本を代表する産地から、藤次郎は製品を送りだしています。



Tsubame city is known as an industrial area of tableware and metal houseware  
食器や金属製家庭用品の産地として知られる燕市



The Bunsui Kimono Parade at the Tsubame Cherry Blossom Festival  
つばめ桜まつり分水おいらん道中

## Access to Tsubame 燕市へのアクセス

By car:Hokuriku Expressway  
(→Exit 39 Sanjo-Tsubame)

- From Tokyo / about 4 hours.
- From Osaka / about 7 hours.
- From Niigata / about 40 minutes.

北陸自動車道 三条燕IC 出口

- 東京から / 約4時間
- 大阪から / 約7時間
- 新潟市から / 約40分

By Shinkansen high-speed train  
(→Tsubame-Sanjo Station)

- From Tokyo / about 2 hours.
- From Osaka / about 4.5 hours via Tokyo.
- From Niigata / about 15 minutes.

上越新幹線 JR燕三条駅 下車

- 東京から / 約2時間
- 大阪から / 約4.5時間(東京経由)
- 新潟市から / 約15分



## For use ご使用について

**Q** There may be slight weight difference even for the same kinds of knives.

**A** Since we sharpen and finish each knife by hand, there may be slight weight difference between individual knives. Rest assured, this does not impact quality. Also, the weight of a knife will gradually decrease as it is re-sharpened.

**Q** 同じ庖丁でも重さが違うものがあります

**A** 当社では一丁一丁手作業にて刃付けや仕上げを行っておりますので、若干の個体差が生じてしまう場合があります。品質には全く差し支えありませんので、安心してご使用ください。また、研ぎ直しを行うことで庖丁の重量は徐々に減っていきます。

**Q** Handle odor.

**A** The laminated reinforcement material contains phenol resin, which may emit an odor when it is exposed to heat. Please be careful when using in places where the handle could be exposed to high temperatures such as near gas stoves and use in dishwashers. In addition, the natural wood material sometimes emits a unique innate odor, and is not harmful to the human body. If you are concerned about the odor, leave the knife in a well-ventilated place for a period of time.

**Q** ハンドルが臭います

**A** 積層強化材には、フェノール樹脂が含まれています。このフェノール樹脂が熱を伴うことによってはにおいを発生する場合があります。ガスコンロ付近などの高温になる場所や、食器洗浄機・乾燥機の使用にはご注意ください。また、自然木材には木本来の特有の臭気があります。体に害はありませんので、においが気になる場合は、風通しのよい場所にしばらく置いてください。

**Q** The knife bent.

**A** Wrap a towel around the blade, press it down on a flat surface and apply force from the opposite side of the bending direction to straighten the bent part. Since the blade may break if force is suddenly applied, please apply force gradually. If the bend appears to be wavy, the knife may have been used while it was twisted to both sides.

**Q** 庖丁が曲がってしまいました

**A** 刀身にタオルを巻き、平面に押し付けた状態で、曲がっている方向の反対側から力を掛けて曲がりを直してください。急激に力を掛けると刀身が折れるおそれがありますので、徐々に力を加えてください。波打ったような曲がりが見られる場合は、庖丁を左右にこじって使用した可能性があります。修正が必要な場合は当社へご相談ください。

**Q** What kind of cutting board should I use?

**A** Wooden cutting boards are gentle on knife blades and reduce loads applied to the edge of a blade, which allows the knife to maintain its sharpness longer. For users who wish to keep a knife in a good condition for a long time, we recommend using a wooden cutting board. For users who place priority on ease of cutting board maintenance, we recommend using plastic or rubber cutting boards.

**Q** まな板は何を使えばよいでしょうか

**A** 木製のまな板は、刃当たりが優しく刃先に掛かる負担が少ないため、庖丁の切れ味が長持ちします。庖丁の状態を長く良好に保ちたい方には木製のまな板を、まな板自体のお手入れの手軽さを優先される方にはプラスチック製やゴム製のまな板をおすすめしております。

**Q** Where does the worn off edge of the blade go during use?

**A** The worn off tip adheres to the cutting board and is rinsed away when the cutting board is washed. Although it may mix in with the ingredients, since the waste that is caused by wear is finer than sand and naturally passes through your body, there is no need for concern. On the other hand, if the blade is nicked or chipped, do not mix it with ingredients because it is dangerous.

**Q** 使っているうちに摩耗した刃先のくずはどこに消えるのですか

**A** まな板に付着して、洗浄した際に流れ落ちていきます。食材に混ざる場合もありますが、摩耗して出るくずは砂よりも微細なもので、自然と排泄されるため特に心配はありません。ただし、刃こぼれや刃欠けが起きた場合は、危険ですので食材に混ざらないよう処理してください。

**Q** Are left-handed knives available?

**A** Some left-handed products are made-to-order.

**Q** 左利き用の庖丁はありますか

**A** 一部の製品において、受注生産で承っております。

**Q** I want to dispose of an old knife.

**A** When disposing of knives, wrap a cloth or newspaper around the blade and dispose of it as hazardous waste in accordance with your local government. They can also be recycled. We collect and recycle knives in our stores or by mail, regardless of our products.

**Q** 古くなった庖丁を捨てたい

**A** 庖丁を廃棄する際は、刀身に布や新聞紙を巻いて危険物として、お住まいの自治体に沿った方法で処分してください。また、リサイクルすることも可能です。藤次郎では当社製品に関わらず、店頭または郵送にて庖丁を回収しリサイクルしています。

## Maintenance お手入れ

**Q** Are rusted knives no longer usable?

**A** Rust on an edge can be removed by sharpening with a whetstone or sharpener. For stainless steel knives, rust on areas other than an edge can be scraped off with cleanser, etc. (However, please note that this may cause scratches to the blade.) For carbon steel knives, perform maintenance by scraping rust with a scrubbing brush, and then apply cooking oil to prevent rust.

**Q** サビが出た庖丁はもう使えないのですか

**A** 刃先に出たサビは、砥石やシャープナーで研ぐことで落とすことができます。刃先以外に出たサビは、ステンレス系の庖丁であればクレンザーなどでこすり落とします。(ただし、多少キズが入る場合がありますのでご注意ください。)ハガネ系の庖丁であれば、たわしなどでサビをこすり落とした後にサビ防止に食用油を塗ってお手入れします。

**Q** How can I repair a rattling handle?

**A** If an insertion type handle rattles, (a handle that does not have a rivet on the knob) such as the handles of Japanese style knives, tap the knob end slightly with a hammer or on the floor a few times to fix the rattle. When there is rattling immediately after purchase, please contact us before use. When rattling occurs after some time of use, the inside of the knob may be corroded. While it depends on the state of the corrosion, we will repair such knives

**Q** ガタつきが出たハンドルの直し方を教えてください

**A** 和庖丁のような差し式のハンドル(柄に鉄がないタイプ)にガタつきが見られた場合は、柄尻をかなづちや床で2〜3回軽くたたくとガタつきが収まります。購入後すぐにガタつきが見られた場合は、使用しないで当社までご連絡ください。しばらく使用してガタつきが見られた場合は、柄の内部が腐食している可能性があります。腐食の状態にもよりますが、当社にて有償修理いたします。

**Q** Is blade chipping a defect?

**A** Most blade chippings are considered to be caused by cutting hard ingredients. Use a dedicated freezer knife for frozen food. When chopping fish bones, etc., into pieces, the Deba is best. When the blade stops in the process of cutting an ingredient, pull it out straight and cut again without forcibly twisting the knife to both sides. When the blade is sharpened thin, while its sharpness is increased, its strength decreases. Therefore, be careful of excessive sharpening.

**Q** 刃が欠けたのは不良ですか

**A** 刃欠けの多くは、硬い食材を切ったことが原因として考えられます。冷凍食品には専用の冷凍ナイフをご使用ください。魚の骨などをぶつ切りにする場合は出刃庖丁が最適です。食材を切っている最中に刃が止まってしまった場合は、無理に左右にこじらずに、まっすぐ引き抜いて再度切り直してみてください。また、刃を薄く研ぐと切れ味は鋭くなりますが、強度が落ちます。研ぎ過ぎにはご注意ください。

**Q** What should I do if the blade is cracked?

**A** Cracks are considered to stem from the same cause as blade chipping. In addition, cracking may occur when the blade is given a strong impact (hacking or dropping, etc.). For knives made by composite materials, it may be able to re-sharpen and use again. Since even small cracks can result in blade breakage, if you find a crack, immediately repair it by grinding with a whetstone. We will also accept repairing for our products.(fee-based)

**Q** 刃に亀裂が入った場合はどうしたらよいですか

**A** 刃欠けと同じ原因が考えられます。また、強い衝撃(叩き切りや落下など)を与えた場合にも亀裂が生じることがあります。複合材を使用している庖丁の場合、もう一度研ぎ直して使用することが可能です。刃の亀裂は小さくても刃折れにつながるおそれがありますので、発見した際はすぐに砥石で削って修正するか、当社品の場合は当社で修理を承ります。

**Q** If I have a simple sharpener, is sharpening with a whetstone unnecessary?

**A** A simple sharpener is not a substitute for a whetstone. Sharpeners do not sharpen the edge as a whetstone does, but is rather used for the purpose improving the knife's biting of ingredients temporarily by roughening the edge of the knife. Use of simple sharpeners only makes the edge very brittle, causing blade chipping. In order to keep the edge in good condition, periodically sharpen with a whetstone.

**Q** 簡易シャープナーがあれば砥石で研がなくてもよいのでしょうか

**A** 簡易シャープナーは砥石の代用品ではありません。シャープナーは砥石のように刃先を研ぐものではなく、庖丁の刃先を荒らすことで一時的に食材への食いつきをよくする目的で使用するものです。簡易シャープナーのみを使用していると刃先が非常にろくなり、刃欠けを生じさせます。刃先を良好な状態に保つためには、定期的に砥石で研ぐようにしてください。

**Q** Which whetstone should I choose?

**A** Whetstones are generally classified into three types: coarse, medium, and fine grit stones. A medium grit is sufficient for re-sharpening that is performed for maintenance at home. When re-sharpening chipped knives, or when genuine sharpness is required, use coarse grit and finishing grit additionally.

- Coarse grit stones (#220 - #400) for repairing chip and reshape.
- Medium grit stones (#800 - #1000) for getting rid of scratches and smoothing edge.
- Fine grit stones (#3000 - #8000) for polishing edge.

**Q** どの砥石を選ぶとよいでしょうか

**A** 砥石には大きく分けて、荒砥石・中砥石・仕上げ砥石の3種類があります。ご家庭でメンテナンスに行き研ぎ直しであれば、中砥石が一つあれば十分です。刃欠けや刃割れがある庖丁を研ぎ直す場合や、本格的な切れ味を求める場合は、荒砥石や仕上げ砥石も適宜用意するようにしてください。

- 荒砥石(#220~#400) 刃欠けや刃の形を修正する
- 中砥石(#800~#1000) 刃先を整えるために使用
- 仕上げ砥石(#3000~#8000) 刃先を細やかに仕上げ研ぎをする

### Q What kind of material is Damascus steel ?

**A** Elegant wave patterns are characteristic of Damascus steel. This wave pattern is generated by laminating different types of materials in several layers, rolling and forging, producing a raw material with less unevenness and free from impurities. Having less unevenness increases hardening accuracy, resulting in a blade material with high hardness and excellent sharpness.

### Q ダマスカス鋼とはどのような材質ですか

**A** 優美な波紋が特徴的で、海外の方にも非常に人気があります。この波紋は異種材料を何層にも重ね合わせて圧延鍛造することで現れ、不純物が取り除かれたムラの少ない素材ができます。ムラが少ないことで焼入れ精度も上がり、硬度の高い切れ味に優れた刃物材になります。

### Q What is the difference between “Western knives” and “Japanese knives”?

**A** While there is a classification method that classifies Western knives as double-bevel and Japanese knives as single bevel, we classify our knives according to the handle shape and the specifications. Basically, Western knives have a riveted handle and Japanese knives have an insertion type handle. Furthermore, Western knives basically cut by bringing the blade down, while Japanese knives basically cut by pulling. Furthermore, the way blades are attached is also different between Western and Japanese knives.

### Q 「洋庖丁」と「和庖丁」の違いは何ですか

**A** 両刃が洋庖丁、片刃が和庖丁という分け方もありますが、当社ではハンドルの形状・仕様によって分けています。基本的に、鉋止めのハンドルを洋庖丁、差込式のハンドルを和庖丁としています。また、洋庖丁は振り下ろして切る使い方を基本としますが、和庖丁は引いて切る使い方を基本とし、刃の付け方も異なります。

### Q What is the difference between the Chef Knife and Santoku?

**A** The Chef Knife came to Japan with Western culture in the 18C, and was named “Gyuto (means beef blade)” since it was a knife to cut beef. This knife is suitable for cutting meat. The Santoku has the shape of both the Chef Knife and Nakiri combined, and is suitable for cutting a wide variety of ingredients including meat, fish and vegetables. The Santoku is called a “versatile knife” because virtually any kind of cooking can be performed with this knife alone.

### Q 「牛刀庖丁」と「三徳庖丁」の違いは何ですか

**A** 牛刀庖丁は、明治時代に欧米文化とともに日本にやってきた庖丁で、牛肉を切る庖丁として「牛刀」の名前が付きました。肉を切ることに適した庖丁です。三徳庖丁は、牛刀庖丁と菜切庖丁の両方の形を合わせ持った庖丁で、肉・魚・野菜など幅広い食材に適しています。この一本でたいの調理がこなせるため、「万能庖丁」とも呼ばれます。

### Q For types of Japanese knives, what is the difference between “glost fired knives” and “composite knives”?

**A** “Glost fired knives are Japanese knives made of single-layered material, and composite knives are made of composite materials in which two or more types of materials are combined. Glost fired knives have the characteristic of longer lasting sharpness and composite knives have the characteristic of being tough with excellent durability.

### Q 和庖丁の種類で「本焼き庖丁」と「合わせ庖丁」の違いは何ですか

**A** 本焼き庖丁とは、単層材でつくられた和庖丁のことです。合わせ庖丁とは、2種類以上の材料を合わせた複合材でつくられた和庖丁のことです。本焼き庖丁のほうが切れ味の持続性に優れ、合わせ庖丁のほうが丈夫で耐久性に優れるという長があります。

### Q What is “hardening”?

**A** Hardening is the process to stimulate metallic components by heating raw materials to 1000°C or higher, and fixing this stimulated state while increasing hardness by cooling it. There are water, oil and air methods for cooling the raw materials, and each of them is classified into “water hardening,” “oil hardening” and “air hardening.”

### Q 「焼入れ」とは何ですか

**A** 焼入れとは、素材を1000°C以上に熱することで金属の成分を活性化させ、それを冷やすことにより活性化状態を定着させて硬度を増大させる工程のことです。素材を冷やす方法として、水・油・空気があり、それぞれ「水焼入れ」「油焼入れ」「空気焼入れ」と区別されます。

### Q What knife should I start with?

**A** The key to selecting a knife is to consider what you want to cook and how often you will use the knife. If selecting only a single knife at the beginning, we recommend the Santoku. The Santoku is suitable for cutting a wide variety of ingredients including meat, fish and vegetables. For cooking at home, we would next recommend getting both the Chef knife and Petty knife. Easy-to-use knives can be selected depending on the ingredients. In addition, the Deba is convenient when preparing fish dishes regularly, and the Nakiri (Usuba) is also convenient if vegetables are prepared often.

### Q 庖丁は何から揃えたらよいでしょうか

**A** 庖丁を選ぶコツとしては、どのような調理をしたいか、どれくらいの頻度でその庖丁を使うか考えるといでしょう。もし最初に一本だけ選ぶとしたら、三徳庖丁がおすすです。三徳庖丁は肉・魚・野菜など幅広い食材に適しています。ご家庭での調理であれば、次に牛刀庖丁とペティナイフの2本を揃えるといでしょう。食材に応じて使いやすい庖丁を選ぶことができるようになります。さらに、魚料理が多い場合は出刃庖丁、野菜をよく使う場合は菜切庖丁（薄刃庖丁）もあると便利です。

### Q Can I request made-to-order knives?

**A** We basically do not accept requests for made-to-order knives from individuals. This is because die costs and sufficient manufacturing lots are required to manufacture new knives at our company. For companies that desire to develop original goods, please contact us as our sales representatives accept consultations.

### Q オーダーメイドで庖丁をつくってもらうことはできますか

**A** 基本的に一般の方からのオーダーメイドのご注文は承っておりません。当社で新しい庖丁を製造するには、金型費用とまとまった製造ロットが必要になるためです。オリジナル商品の開発を希望される企業の方は、当社営業がご相談を承りますのでお問い合わせください。

### Q Are knives suitable as a gift?

**A** Knives have traditionally been a tool considered something sacred in dietary life. Even now, they are kept and widely used as an object of good luck during the stages and celebrations of life, such as ceremonial tape-cuttings for formal openings, cutting of wedding cakes at wedding receptions and as axes in launching ceremonies. Giving a knife as a gift serves as a congratulatory message of wishing good fortune in celebrating new beginnings.

### Q 庖丁は贈り物に向いていますか

**A** 庖丁は古くから人の食生活において神聖視されてきた道具です。現在でも、開通式のテープカットや結婚式のケーキカット、進水式の斧など、人生を切り開くおめでたい縁起物として広く利用されています。庖丁の贈り物は、新たな門出を祝う大変縁起の良いものです。

### Q Japanese traditional measuring unit “Sun” and “Shaku”, how long are they actually?

**A** 1 Sun is approximately 30mm(1.2”). 10 Sun is equal to 1 Shaku, and 1 Shaku is approximately 300mm(1’).

### Q 和庖丁の「寸」や「尺」とはどれくらいの長さですか

**A** 1寸は約30mmです。10寸=1尺で、1尺は約300mmとなります。

## Direct-operated store

藤次郎直営店



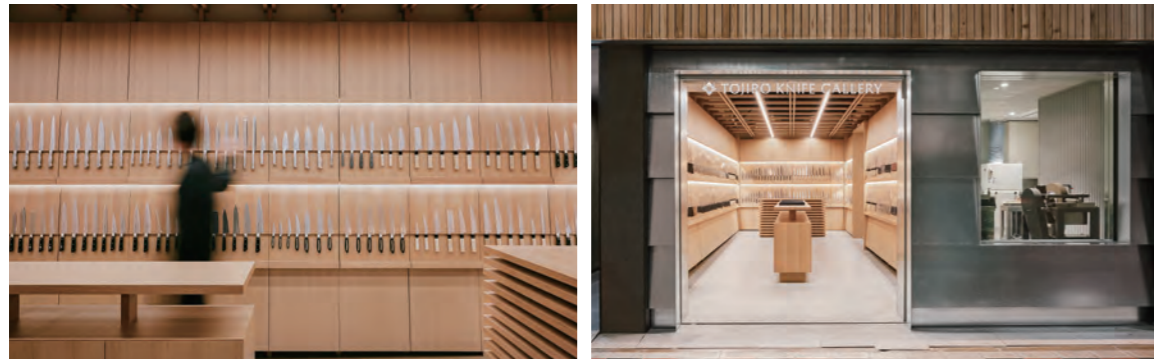
### TOJIRO KNIFE GALLERY TOKYO

In February 2023, we opened our second directly managed store in February in Kappabashi Street, Asakusa, Tokyo. The walls and ceilings of the store utilize the same materials as our factory in Niigata, allowing customers to feel the craftsmanship of knife making. The store also offers knife sharpening and maintenance services, and tax-free shopping.



#### 藤次郎ナイフギャラリー東京店

2023年2月、浅草かっぱ橋道具街に2店舗目の直営店を開店しました。壁や天井には新潟の工場と同じ素材を活用し、庖丁づくりの息づかいを感じていただけます。庖丁の研ぎ直しとメンテナンス、免税に対応しています。



### TOJIRO KNIFE GALLERY OSAKA

We opened our third directly managed store in March 2024 in the Sennichimae Doguyasuji Shopping Street in Namba, Osaka. The store design incorporates *yoroi*, a traditional Japanese architectural technique, along with materials reminiscent of our factory. On the first floor, we offer knives, while the second floor features kitchenware made in Tsubame-Sanjo. The store provides knife sharpening and maintenance services, and tax-free shopping.

#### 藤次郎ナイフギャラリー大阪店

2024年3月、難波千日前道具屋筋に3店舗目の直営店を開店しました。日本の伝統的な建築技法である鏝張りを採用し、工場を彷彿させる素材を取り入れた店舗デザインです。1階で庖丁、2階では燕三条製のキッチン用品を販売。庖丁の研ぎ直しとメンテナンス、免税に対応しています。



## OPEN FACTORY

オープンファクトリー



### TOJIRO OPEN FACTORY

On the occasion of our 50th anniversary, we proudly opened the "TOJIRO OPEN FACTORY". This facility is designed to engage the senses, with minimal separation between the visitor walkway and the workshop. Visitors can fully experience the colors of the flame, the sounds of hammering, the scent of the factory, the softness of heated metal, and the sharpness of the knives, creating a space where they can immerse themselves in the art of knife-making.

#### 藤次郎オープンファクトリー

創立50周年を機に、「TOJIRO OPEN FACTORY」を開設しました。見学通路と作業場の仕切りを極力無くし、火の色、鎚(つち)の音、工場の匂い、鉄の柔らかさ、庖丁の切れ味、など「五感」で感じられる見学施設となっています。

### TOJIRO KNIFE FACTORY

Visitors can observe the manufacturing process of stamped knives. The factory combines "machine work" and "handcrafted techniques" in the production of knives.



#### 藤次郎ナイフファクトリー

「抜き刃物」の製造工程を見学できます。「機械作業」と「職人の手仕事」を組み合わせた庖丁づくりを行なっています。

### TOJIRO KNIFE ATELIER

Visitors can observe the manufacturing process of hammered knives. We create knives through nearly entirely handcrafted techniques, including forging, sharpening, and engraving.



#### 藤次郎ナイフアトリエ

「打ち刃物」の製造工程を見学できます。「鍛造」や「砥ぎ」、「作切り」など、ほぼ職人の手仕事による庖丁づくりを行なっています。

### TOJIRO KNIFE GALLERY TSUBAME

The facility includes a shop, kitchen studio, and conference room, allowing visitors to "see" and "touch" Tojiro products and enjoy the experience. We also offer knife sharpening, maintenance services, and tax-free shopping.

#### 藤次郎ナイフギャラリー燕本店

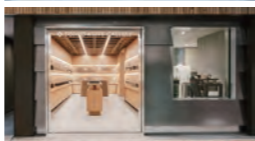
ショップ・キッチンスタジオ・カンファレンスルームを併設し、藤次郎製品を「見て」「触れて」楽しむことができる施設です。研ぎ直しとメンテナンス、免税に対応しています。



# About Us

企業情報

<b>Name</b> 商号	TOJIRO Co., Ltd. 藤次郎株式会社
<b>Representative</b> 代表者	CEO Susumu Fujita 代表取締役社長 藤田 進
<b>Foundation</b> 創業	1. May. 1953. 昭和28年 5月 1日
<b>Address of Company</b> 会社所在地	<p>■Head Office 本社 1-13 Butsuryu-Center, Tsubame, Niigata, 959-1277, Japan TEL +81-256-63-7151 Fax +81-256-64-3811 〒959-1277 新潟県燕市物流センター1丁目13番地 TEL 0256-63-7151(代) FAX 0256-64-3811</p> <p>■Yoshida Factory 吉田工場 11-12 Yoshida-Higashisakae, Tsubame, Niigata, 959-0232, Japan TEL +81-256-93-4138 Fax +81-256-92-7401 〒959-0232 新潟県燕市吉田東栄町11番12号 TEL 0256-93-4138(代) FAX 0256-92-7401</p> <p>■TOJIRO OPEN FACTORY 藤次郎オープンファクトリー 9-5 Yoshida-Higashisakae, Tsubame, Niigata, 959-0232, Japan TEL +81-256-93-4195 Fax +81-256-93-4330 〒959-0232 新潟県燕市吉田東栄町9番5号 TEL 0256-93-4195(代) FAX 0256-93-4330</p> <p>■TOJIRO KNIFE GALLERY TOKYO 藤次郎ナイフギャラリー東京店 Grande Maison Asakusa Kappabashi 2-20-5 Nishi Asakusa, Taito-ku, Tokyo, 111-0035, Japan TEL +81-3-5246-3526 〒111-0035 東京都台東区西浅草2-20-5 Grande Maison 浅草台羽橋 TEL 03-5246-3526</p> <p>■TOJIRO KNIFE GALLERY OSAKA 藤次郎ナイフギャラリー大阪店 14-18 Namba Sennichimae, Chuo-ku, Osaka city, Osaka 542-0075, Japan TEL +81-6-6760-4948 〒542-0075 大阪府大阪市中央区難波千日前14-18 道具屋筋横丁 TEL 06-6760-4948</p>
<b>Capital Fund</b> 資本金	¥11,000,000 (Japanese Yen) 11,000,000円
<b>Business Description</b> 事業内容	Production and Distribution of Cooking Knives, Cooking Tools 庖丁・調理用品の製造販売
<b>Number of Employees</b> 社員数	140 as of Dec. 2024 140名(2024年12月時点)
<b>Banks</b> 取引銀行	Daishi Hokuetsu Bank Tsubame Branch, Taiko Bank Tsubame Branch Mitsubishi UFJ Bank Niigata Branch, Sanjo Shinkin Bank Shoko Chukin Bank Niigata Branch 第四北越銀行燕支店・大光銀行燕支店 三菱UFJ銀行新潟支店 三条信用金庫・商工中金新潟支店
<b>Main Products</b> 主な製品	TOJIRO Knife, TOJIRO PRO Knife etc. 藤次郎®庖丁・TOJIRO PRO庖丁 他



# Our History

会社沿革


昭和28年5月	<b>1953</b> May	• Establishment of Fujitora Farm Equipment. Started to make machine parts and blade for farm equipment. 【創業】藤寅農機設立、農機具部品及び農用刃物の製造に着手。
昭和30年4月	<b>1955</b> Apr	• Started to make cooking knives. 庖丁の製造も併せて行う。
昭和39年3月	<b>1964</b> Mar	• Establishment of Fujitora Industry Co., Ltd. 藤寅工業株式会社設立。
昭和43年4月	<b>1968</b> Apr	• New construction of Yoshida Factory. Manufacture department relocated to new factory. 吉田工場新設、製造部門を移転する。
昭和48年2月	<b>1973</b> Feb	• Capital expansion to Japanese 11million Yen. 資本金1,100万に増資。
昭和55年9月	<b>1980</b> Sep	• TOJIRO DP 3Layered Series with Bolster ( now TOJIRO CLASSIC ) were awarded for Good Design Award by MITI. 藤次郎DP口金付庖丁シリーズ(現TOJIRO CLASSIC)が、通産省グッドデザイン商品に認定。
平成4年7月	<b>1992</b> Jul	• Business headquarters also relocated to Head office. 現本社にて営業開始。事業本部も本社へ移転する。
平成8年10月	<b>1996</b> Oct	• TOJIRO DP 3Layered Series with Bolster ( now TOJIRO CLASSIC ) was awarded Good Design Award and Long Life Design Award by MITI. 藤次郎DP口金付庖丁シリーズ(現TOJIRO CLASSIC)が、通産省グッドデザイン・ロングライフデザイン賞を受賞。
平成12年4月	<b>2000</b> Apr	• Establishment of FUJI CUTLERY Co., Ltd. as distributor of FUJITORA INDUSTRY Co., Ltd. 藤寅工業株式会社の販社として、富士カトラリー株式会社を設立。
9月	Sep	• By reorganization, Mr.Torao Fujita acceded to chairman, and Mr.Susumu Fujita acceded to new president. 代表取締役会長に藤田寅雄(前社長)が就任。代表取締役社長に藤田進(前常務)が就任。
10月	Oct	• TOJIRO PRO SD Japanese Knife Series was awarded Good Design Award 2000 by MITI. TOJIRO PRO和庖丁シリーズが、2000年度グッドデザイン賞を受賞。
平成13年11月	<b>2001</b> Nov	• Sponsored 2contests of France Food Culture Center. フランス料理文化センター(FFCC)主催のコンテスト2つのスポンサーを務め、以降毎年参加。
平成16年2月	<b>2004</b> Feb	• First exhibit at the Ambiente in Frankfurt Messe. フランクフルトメッセ:アンビエンテに初出展、以降毎年出展。
平成17年2月	<b>2005</b> Feb	• Chairman Mr.Torao Fujita passed away.(72 years old) 代表取締役会長 藤田寅雄 逝去。(享年72歳)
平成20年11月	<b>2008</b> Nov	• Completion of "TOJIRO KNIFE ATELIER" at Yoshida south factory. 吉田南工場「藤次郎 刃物工房」完成。
平成24年2月	<b>2012</b> Feb	• TOJIRO ORIGAMI was awarded IF Design Award 2012.(in Germany) TOJIRO ORIGAMIシリーズが、2012年度IFデザイン賞(ドイツ)を受賞。
平成26年3月	<b>2014</b> Mar	• 50th anniversary since establishment of Fujitora Industry Co., Ltd. 藤寅工業株式会社設立より50周年を迎える。
平成27年7月	<b>2015</b> Jul	• Renamed its corporate name from Fujitora Industry Co., Ltd. to "TOJIRO Co., Ltd." 藤寅工業株式会社の社名を「藤次郎株式会社」へ改める。
7月	Jul	• Completion of "TOJIRO KNIFE GALLERY" as the hub of TOJIRO brand. 藤次郎ブランドの発信拠点「藤次郎ナイフギャラリー」完成。
平成29年7月	<b>2017</b> Jul	• Grand opening of TOJIRO OPEN FACTORY. Unique all-in-one facility of TOJIRO KNIFE GALLERY, TOJIRO KNIFE FACTORY and TOJIRO KNIFE ATELIER. 刃物メーカーとしては国内屈指の工場見学施設となる「藤次郎ナイフファクトリー」「藤次郎ナイフアトリエ」が完成。「藤次郎ナイフギャラリー」と併せて「藤次郎オープンファクトリー」としてグランドオープン。
11月	Nov	• Establishment of representative office in Germany. ドイツ駐在員事務所設立。
平成30年10月	<b>2018</b> Oct	• TOJIRO OPEN FACTORY was awarded Good Design Award 2018 by JDP. 藤次郎オープンファクトリーが、グッドデザイン賞を受賞。
令和5年2月	<b>2023</b> Feb	• TOJIRO KNIFE GALLERY TOKYO opened in Kappabashi Tool Street. 直営店として藤次郎ナイフギャラリー東京店をかつば橋道具街にオープン。
令和6年3月	<b>2024</b> Mar	• TOJIRO KNIFE GALLERY OSAKA opened in Sennichimae Doguyasuji Shopping Street. 直営店として藤次郎ナイフギャラリー大阪店を千日前道具屋筋にオープン。
9月	Sep	• Sekiyama Wood Works Co., Ltd. joined the TOJIRO Group. 株式会社関山木工所が藤次郎グループに加わる。


## Further improvement of our products'quality and environmental protection.

"Harmonious coexistence of Human, Local Society, and Environmental Protection"as our principle, we are positively participating various activities. Putting up the target value in each manufacturing process – Planning, Development, Manufacturing, Sales, Repair. Minimizing the use of toxic substance, recycling the used or defective products, using vegetable oil based printing ink on packages, these are the part of our daily activity for environmental protection.

私たちは更なる品質向上と環境対策に取り組みます


藤次郎株式会社では、刃物・調理器具の供給を通じて「人・地域社会・地球環境との共生」を理念として環境保護活動を推進しております。地球環境の保全と、資源の有効活用の取り組みとして、設計・開発・製造・販売・修理に至るまで、一貫したプロセスにおいて具体的な目標値を設定し、品質の向上と地球環境の保護に向けた活動を行っております。特に製品については、製造時の有害物質の使用の低減、使用済み品の廃棄を含めた再利用などの企画に会社レベルで取り組んでおります。また、パッケージ類をはじめ、カタログに至るまで環境負荷の小さい植物油インクの使用にも積極的に取り組んでおります。

●Specifications could be changed without notice for further improvement. ●The color of goods may not be the same as they are in the catalog due to printing condition. ●All prices and specifications are as of Feb/2026. ●Special ordered knives can be manufactured upon request. ●All products in this catalog are subject to the product liability law within Japan. ●This catalog is printed by environmentally friendly vegetable oil based printing ink. ●Items with this  mark are discontinued, and only available until stock runs out.

●カタログ掲載品の仕様などは、改良のため予告なく変更されることがあります。●カタログと実際の製品では、印刷の都合上色が多少異なる場合がございます。●価格・仕様は2026年2月現在のものです。●特殊刃物・営業用刃物など特注製品も承ります。ご相談ください。●このカタログに掲載されている全製品は、生産物賠償責任保険の対象製品になっております。(対象地域:日本国内) ●環境保護のため、焼却時に環境負荷の少ない植物油インクを使用しております。●マークで示された製品は在庫が無くなり次第、予告なく終了する場合がございます。

 **TOJIRO Co., Ltd.**  
MORE THAN JUST SHARPNESS

1-13Butsuryu-Center, Tsubame, Niigata, 959-1277 Japan  
TEL +81-256-63-7151 FAX +81-256-64-3811

切れ味のもう一歩先へ  
 **藤次郎株式会社**

〒959-1277 新潟県燕市物流センター1-13  
TEL 0256-63-7151 FAX 0256-64-3811

カタログ掲載品に関するお問い合わせは

<https://tojiro.net/>

2026.02