

18 堺打刃物

(株)青木刃物製作所

- 【住 所】〒590-0941 堺市堺区材木町西1-2-28
【T E L】072-229-3737 【F A X】072-228-1728
【代表者氏名】青木 孝浩 【U R L】www.aoki-hamono.co.jp
【設 立 年】1947年 【資 本 金】2,400万円 【従 業 員 数】24人
【特 許 内 容】PC柄和包丁(六角半丸の形状をしたプラスチック製のハンドルを装着した和包丁) (1150560号)
【事 業 概 要】600年の堺刃物の伝統を守りながら時代にマッチした包丁を企画、製造しています。近年は食の安全を考えハンドルを木製からプラスチック材に変更し衛生面を向上させた和包丁などを開発しています。
【取引先業種】料理道具店、食器店、刃物店、海外商社
【主な商品・サービス】和包丁、洋包丁、中華包丁、製菓包丁、料理小物、砥石類
【セールスポイント】お客様のあらゆるニーズにお答え出来る様に多種のアイテムを取り揃えています。又、新製品の開発に重点を置き更なる良い包丁をご提供出来る様に取り組んでいます。

味岡刃物製作所

- 【住 所】〒590-0071 堺市堺区北向陽町1-3-23
【T E L】072-233-0897 【F A X】072-233-0968
【代表者氏名】味岡 知行 【U R L】http://www.geocities.jp/sakaihamono_ajioka
【設 立 年】1967年 【資 本 金】200万円 【従 業 員 数】2人
【事 業 概 要】堺打刃物、堺刃物、各種産業用刃物の制作。焼入れ、焼き戻しに特色があります。
【取引先業種】堺利器卸協同組合員及び他産地刃物メーカー
【主な商品・サービス】料理包丁(炭素鋼、ステンレス鋼、ハイス鋼、ダイス鋼)
【設備と技術】両頭自動研削機、片面自動研削機、水研機、両頭バフレース台、ペーパー研磨機、油圧刻印機、ショットピーニング器、電気アーク溶接機、歪み取りロール機
【セールスポイント】伝統技能を大切に時代ニーズに合った刃物作りを目指しています。

(有)池上刃物産業

- 【住 所】〒590-0924 堺市堺区桜之町東1-3-2
【T E L】072-232-0057 【F A X】072-233-5533
【代表者氏名】池上 洋之 【U R L】www.ikeha.sakura.ne.jp
【設 立 年】1961年 【資 本 金】300万円 【従 業 員 数】4人
【事 業 概 要】包丁・機械用刃物の製造
【取 扱 商 品】ステンレス包丁、食品機械用ステンレス刃物
【取引先業種】刃物卸売業、厨房機器販売業、機械製造業
【主な商品・サービス】ステンレス包丁、業務用包丁、機械用刃物
【設備と技術】自動研磨機×2、平面ベルト研磨機×1、塩浴式電気炉×1、円砥研磨機×3、両腕ポリッシャー×3、接着剤注入機×1、矯正ロール×1
【セールスポイント】昭和28年に発売開始した、切れるステンレスの草分け堺キング包丁は、家庭用ですが、食品産業の現場にも多く使われています。刃肉がスリムで軽く切れるので、長時間使っても手が疲れにくく、作業効率が向上するそうです。熱処理はあえて低能率な塩浴式電気炉を頑固に守っております。1枚1枚丁寧に焼入れし、薄物、小物の過熱がありません。

(株)和泉利器製作所 堺刀司

- 【住 所】〒590-0934 堺市堺区九間町東1-1-5
【T E L】072-238-0888 【F A X】072-229-9221
【代表者氏名】信田 圭造 【U R L】www.sakai-tohji.co.jp
【設 立 年】1805年 【資 本 金】1,000万円 【従 業 員 数】25人
【特 許 内 容】鍋の焼入れ
【事 業 概 要】御家庭用の庖丁からプロの調理師の方まで巾広く使っていただける様、商品の材料別、大きさの充実でいろんなサイズを選んでもらえます。手にフィットした庖丁を使って楽しくお料理を作ってください。
【取 扱 商 品】和庖丁、洋庖丁、中華庖丁、特殊庖丁、セラミック庖丁、ハサミ、調理小物、鍋、製菓道具、木製品、厨房用品一式
【取引先業種】刃物屋様、百貨店、ホテル、レストラン、パン・ケーキ屋・和食・洋食・中華料理店、病院
【主 商 品・サ ー ビ ス】庖丁、ハサミの修理・オーダー、輸入庖丁
【設 備 と 技 術】回転砥石・仕上研ぎの台
庖丁の研ぎ方の勉強のための庖丁研練習場の作成、又庖丁製造のプロセス等の資料館
【セ ー ル ス ポ イ ン ト】創業文化2年(1805)より包丁・ハサミ・調理道具造りで古い技術と新しい技で調理師さん、御家庭によるこんでいただいております。庖丁の焼入技術の応用で鉄のフライパンを特殊焼入れでこげつきにくく、サビにくい品を製造発売致しました。庖丁はセラミックスの新しい刃付でしのぎを付けるように致しました。

岡本刃物製作所

- 【住 所】〒590-0941 堺市堺区材木町西1-2-27
【T E L】072-233-5304 【F A X】072-233-5304
【代表者氏名】岡本 豊隆
【設 立 年】1950年 【資 本 金】500万円 【従 業 員 数】3人
【特 許 内 容】特殊厚板口金付
【事 業 概 要】鍛造、焼入、研磨、刃付、包装と一貫企画製造
【取 引 先 業 種】刃物
【主 商 品・サ ー ビ ス】鉄、はがねを使用しています
【セ ー ル ス ポ イ ン ト】和庖丁用では初めての厚板口金付柄を使用。勿論柄の取替も可能。和庖丁の中子は厚板口金と付着しません。水切れが良いので木部が腐りにくく、乾燥が速く中子が錆びにくいです。錆びない厚板口金を使用しているので、衛生的で耐久性に富んでいます。金面本手打鍛造され焼入処理も本焼なので練り切味は抜群です。刃部から峰部まで安心して永く使えるので経済的です。

佐助

- 【住 所】〒590-0004 堺市堺区北清水町3-4-20
 【T E L】072-233-6812 【F A X】072-233-6802
 【代表者氏名】平川 康弘 【U R L】www.sasuke-smith.com
 【設 立 年】1867年 【従 業 員 数】2人
 【事 業 概 要】より高品質な刃物造りを目指す鍛冶屋
 【取 扱 商 品】刃物(植木鋏・生花鋏・花鋏・盆栽鋏・包丁・小刀)、文鎮・燭台
 【取引先業種】造園業・生花業・木製品製造業・飲食業・小売店(百貨店等・ギャラリー等)
 【主な商品・サービス】庭師や華道、盆栽家、料理人等職の方々から一般の方までが用いる植物用・料理用の刃物
 【設備と技術】炭炉・コークス炉・ベルトハンマー・手打ち等による『刃物鍛造』、グラインダーバフ盤などによる『刃物研ぎ』及び『手仕上げ研ぎ』
 【セールスポイント】日本古来の伝統的製法を主に用いて制作。錆び出し仕上げ・漆技法・金銀象嵌。

(株)近正

- 【住 所】〒592-8352 堺市西区築港浜寺西町2
 【T E L】072-268-0118 【F A X】072-268-0144
 【代表者氏名】和田 祥一 【U R L】www.chikamasa.co.jp
 【設 立 年】1968年 【資 本 金】2,800万円 【従 業 員 数】30人
 【特 許 内 容】実用新案数件、特許数件
 【事 業 概 要】各種刃物の製造、地元堺で100種類以上の鋏を製造
 【取 扱 商 品】園芸用鋏、生花用鋏、クラフト鋏、作業用鋏、電工鋏、剪定鋸、工業用刃物
 【取引先業種】ホームセンター、金物、農協、花、手芸クラフトの関係する商社、海外輸出30ヶ国
 【主な商品・サービス】各種刃物(鋏、鋸、工業用刃物)の製造、販売
 【設備と技術】プレス工程、熱処理、表面処理、研磨加工、溶接、PVCディッピング、組立、包装
 【セールスポイント】刃物で名高い堺で創業して105年余。MADE IN JAPANにこだわり、伝承の技とハイテクマシンによる鋏の製造。
 ・歪みの少ない特殊な熱処理技術。
 ・無人ロボットラインのNC研磨機でより高度な切削加工。
 ・溶接ロボットの自動化で安定した品質を実現している。

富樫打刃物製作所

- 【住 所】〒599-8248 堺市中区深井畑山町268-5
 【T E L】072-278-2454 【F A X】072-278-3588
 【代表者氏名】富樫 憲治
 【設 立 年】1971年 【資 本 金】300万円 【従 業 員 数】5人
 【事 業 概 要】刃物製造
 【取 扱 商 品】料理和包丁
 【取引先業種】堺市内の刃物問屋
 【主な商品・サービス】松炭100%を使用して、水による急速焼入をして製造
 【設備と技術】ベルトハンマー機3台、焼戻し炉、ショットブラスト機1台、プレス2台、グラインダー1台、アルゴン溶接機、プラズマ切断機、焼鈍炉、グラインダー2台、油圧切断機1台
 【セールスポイント】料理和包丁(本焼包丁、マグロ切、そば切、さしみ包丁、出刃包丁、菜切包丁、銀三包丁)青1鋼三徳包丁

(株)馬場刃物製作所

- 【住 所】〒590-0936 堺市堺区宿屋町東3-3-22
【T E L】072-232-2641 【F A X】072-223-8372
【代表者氏名】馬場 修三 【U R L】www.baba-hamono.com
【設 立 年】1916年 【資 本 金】1,000万円 【従 業 員 数】5人
【事 業 概 要】刃物、家庭用品 家庭用、業務用包丁の製造・卸 品質管理、オリジナリティーの高い製造に重点を置いております。
【取 扱 商 品】刃物
【取引先業種】通販・生協
【セールスポイント】オリジナリティーの高い商品。ソフト面でもいろいろな提案が可能です。

(株)福井

- 【住 所】〒590-0934 堺市堺区九間町東1-1-10
【T E L】072-227-0001 【F A X】072-227-0002
【代表者氏名】福井 隆一郎 【U R L】www.sakai-fukui.co.jp
【設 立 年】1950年 【資 本 金】1,000万円 【従 業 員 数】55人
【事 業 概 要】創業百年を迎えた株式会社福井。堺打刃物をはじめ、園芸刃物・工具など幅広い商品を取り扱っています。三木営業所(兵庫県)・新潟営業所をあわせた三拠点体制で頑張っています。2016年2月には堺本社近くに物流センター新設いたしました。
【取 扱 商 品】堺打刃物・土農工具類・その他園芸用品全般
【取引先業種】金物卸売業・金物小売業・刃物店・ホームセンター・園芸専門店 など
【主 商 品・サ ー ビ ス】国産メーカー代理店として様々な商品を取り扱う一方、近年は自社ブランド商品の拡充に努めています。自社ブランド「OWL」「翁流」は園芸刃物を中心に構成され、全国各地の専門店・量販店にてお取り扱い頂いております。また高級堺包丁「烽」(ほう)ブランドを立ち上げ、海外・国内両市場をターゲットに商品開発を進めています。
【セールスポイント】堺利器工匠具を、幅広く全国展開する販売網と市場の急激な変化に対応する商品開発とその構成。派手ではありませんが、地道な努力を続けています。

(株)松尾刃物製作所

- 【住 所】〒591-8037 堺市北区百舌鳥赤畑町1-39-1
【T E L】072-259-9221 【F A X】072-259-4209
【代表者氏名】松尾 恭宏 【U R L】www.matsuohamono.com/
【設 立 年】1973年 【資 本 金】1,000万円 【従 業 員 数】18人
【事 業 概 要】プロの料理人が使用する最高級料理包丁の製造。それを活かした家庭用に使い
やすい料理包丁の製造。切れ味の劣化や刃欠けの商品の研ぎ直しなど。
【取 扱 商 品】白鋼・青鋼の1号～3号までの各種鋼材を使用した、鏡面仕上・本焼・本震仕上
などの最高級料理包丁や、ステンレスのV-10goldを使用した和包丁のSAVIN、
家庭用にも使える各種料理包丁など。
【取引先業種】東京都内大手金物店、国内主要ホテル、国内大手旅館、割烹料理店など。
【主商品・サービス】主に業務用和洋料理包丁、家庭用和洋包丁、研ぎ直し、銘切などのサービス。
【設備と技術】先代が開発した、回転式「木研(キド)」を初め、数人で一度に作業できる設備。
技術面では、本焼・鏡面仕上などの最高級料理包丁を製作できる高い技術力が
あります。
【セールスポイント】「堺打刃物」は全国的にも大変有名です。しかし、その多くは自社生産せず、仕
入・外注に頼っているのが現状です。当社は自社工場を持ち、先祖から代々継
承した技術を活かし、自社職人がお客様のニーズに合わせた包丁を1本1本手造
りにて作り上げております。海外にも販売を始めており、世界で納得される高
い技術力が我々の誇りです。

八内刃物製作所

- 【住 所】〒590-0928 堺市堺区北旅籠町西2-2-13
【T E L】072-320-8640 【F A X】072-229-2080
【代表者氏名】八内 靖夫 【U R L】yauchi-hamono.com
【設 立 年】1946年 【従 業 員 数】3人
【事 業 概 要】包丁加工及び販売
【取 扱 商 品】堺打刃物
【主商品・サービス】業務用から家庭用迄、加工から完成迄一貫してしております。
【セールスポイント】包丁の加工ならび販売。すべて手造りで品質、価格に絶対自信あり。

(株)山脇刃物製作所

【住 所】〒590-0937 堺市堺区宿屋町西1-2-21

【T E L】072-228-3335 【F A X】072-228-3352

【代表者氏名】山脇 良庸 【U R L】<http://www.yamawaki-hamono.jp/>

【設 立 年】1927年 【資 本 金】1,000万円 【従 業 員 数】9人

【事 業 概 要】特産品の堺料理庖丁を製造しております。包丁なら小さいものから大きなものまで、また、特注品もお受けいたします。OEM生産も可能です。

【取 扱 商 品】料理庖丁：和包丁全般(柳刃・出刃・薄刃・三徳包丁・骨切・鰻裂き等)

洋包丁全般(牛刀・ペティ・筋引・サバキ・洋出刃・三徳包丁等)

中華包丁

その他：包丁ケース・砥石 等

【取引先業種】全国有名刃物小売店、量販店、料理・調理師学校、調理器メーカー、産地問屋、輸出商社、海外代理店

【主な商品・サービス】家庭用・本職用料理包丁、機械刃物の製造 及び周辺雑貨の卸売

【設備と技術】水砥研磨機3台、平回し研磨機1台、吹き付け式表面処理機1台、回り木砥1台、レーザー印字機1台 等(北旅籠町刃付工場)

【セールスポイント】昭和2年の創業以来一貫して堺包丁・刃物に携わってまいりました。特に料理用包丁に関しては、本焼包丁等高級包丁が得意分野となります。又、料理学校等のオリジナル包丁や本職用の新型包丁の開発などに於いて、時代・需要のニーズに対応した製品を企画・開発し、数多くのベストセラーを生み出しています。