

こんなお悩み ありませんか？

料理を作るのが
めんどくさい...

なにか新しいことを
はじめたい...

外食ばかりで
栄養バランスが不安...

芦刃物製作所が実現する

3つのイイコト！

1 切れ味の良い刃物を使うと 料理が楽しい！

よく切れる包丁を使うと、食材を切るのが楽しくなります！
料理を作業ではなく、楽しみの時間に変えませんか？

2 自炊が増えて 栄養バランスが整う！

料理が好きになると、自然と「自炊しよう」という気持ちが生まれます。
栄養バランスにも気を遣うようになり、食事から健康を見直すきっかけにもなります。

3 包丁さばきを身に付けて 料理を趣味に！

ちょっといい包丁を手に入れると、気分はまるで料理人。華やかな包丁さばきを身に付けて、家族や友人に料理をふるまう楽しみも！

芦刃物製作所の

3つの強み！

1 確かな技術に裏付けされた 最高の切れ味

手作業だからこそ実現できる「ハマグリ刃」と呼ばれる形に研ぐことで、鋭い切れ味と欠けにくさを両立しています。1本1本包丁の状態を見極め、最高の切れ味を実現しています。



2 材料から工程にいたるまで追求した 使いやすさ

材料や熱処理、研ぎなどの研究を重ね、鋭い切れ味とメンテナンスのしやすさを両立を実現しました。使うほどに育つ、自分だけの包丁です。



3 一貫生産だからこそできる 安定した品質

私たちはデザインから販売まで一貫生産を行う堺市でも数少ない会社です。常に新しい視点を持ち、芦刃物製作所にしかできないものづくりを続けています。

