

Item 5

Donor: Chiyoko Lord

Item: A Japanese Kitchen Knife – Yoshisada , Kyoto Japan (4 5/8 inch) A Kyoto craftsman who has carried their 300-year tradition of swordsmith made this kitchen knife.



この度は、義定刃物の製品をお求め頂き誠にありがとうございます。

鎌倉時代に優れた刀鍛冶が多く育った京刃物の歴史。当工場も代々山城の住人「藤原之義定」の名を受け継ぎ、京の鍛冶師として三百年余りの歴史になります。

丹波の松炭・鳴滝の砥石・稲荷山の土等、刃物造りに恵まれ育まれてきた京刃物。日々のお道具としてご愛用して頂ければ幸いです。



刃物は贈り物に最適です「刃物は縁を切る」と言われ、贈り物には向いていないと思われがちですが、実は刃物には本来「未来を切り開く」「幸運を切り開く」などの意味があり、古くから、とても縁起の良い物として扱われてきました。

例えば、結婚式のウェディングケーキ入刀、厄年に厄を断ち、開運の新願を込めて用いられる厄除け包丁、道路・建物等の開通・開館式でのテープカット、進水式での茶。また古くから悪や不運を断ち、幸運を呼ぶものとして、慶事に刀剣を贈る風習があると云います。

これらのことから、刃物は、贈り物として最適なものであると考えられています。

刃物製造・販売・研ぎ
株式会社 義定刃物

工場 〒613-0034
京都府 久世郡久御山町
佐山新聞地 82-1
Tel. 0774-44-0748
(研ぎ・商品の注文・その他
お問い合わせはこちらまで)
Fax 0774-43-1791
営業時間 9:00~18:00
定休日 土 日 祝

自宅 (事務所) 〒605-0934
京都市東山区大黒町通
七条上九塗師屋町 581
Tel. 075-561-6444

七条店 〒605-0981
京都市東山区本町 6丁目 1-4
Tel/Fax 075-541-6618

京之鍛冶師
義定
YOSHISADA
KYOTO JAPAN

必ずお読み下さい!

- 包丁、小刀、鉈、鋏等の刃物類はそれぞれの用途にあった使用法でご使用下さい。
- 包丁を使用のさい、特に冷凍食品、骨類、カニ等の硬い物を切る場合は刃こぼれ、刃先折れ、ヒビの原因となりますので専用の包丁をご使用下さい。
- 魚の骨を切る場合は出刃包丁をお使い下さい。
- 冷凍食品(半解凍の物も含む)には刃欠け、折れの原因となりますので、絶対に使用しないで下さい。
- 食材を切るさいに刃をこじたり、左右に動かしたり、無理矢理押し切りすると刃欠け、折れの危険性がありますので十分ご注意下さい。
- 刃物をお子様がお使いになる時は、判断能力のある方が必ず指導を行って下さい。
- 刃物を幼児の手の届く所に置かないで下さい。
- 器洗い乾燥機の使用はサ柄の破損の原因となり、使用しないで下さい。

ご使用上の注意!

- 使用後は、汚れ、塩分、酸分を水または中性洗剤で洗い、水分を拭き取ってからしまってください(塩素系漂白剤は使用しないで下さい)。
- 錆びやすい材質の物は包丁差しにはしまわず、箱に入れるか、布か新聞紙でくるんで、湿気の少ない所にしまってください。
- まな板はなるべく木製をご使用下さい。但し、まな板の上で包丁を叩くような使用は刃こぼれの原因となりますので危険です。このようなご使用はしないで下さい。
- 直接手や指を刃に触れないで下さい。
- 差し柄の包丁(菜切、出刃、刺身等の和包丁)の場合、柄が抜けやすくなる事が有りますので、緩みが無い事を確かめてご使用下さい。包丁差しを使用されている方は特にご注意下さい。
- 包丁を火であぶったり、金鉋等で叩いたりしないで下さい。

刃物は研ぐ事で切れ味がよみがえります。

切れ味が落ちてきたら研いで下さい。

ご自分で研げない場合は工場または七条店にて研ぎ直していただきます(有料)。

遠方の方は宅配便等で工場にお送り下さい。

研ぎ依頼の流れ

- ① 刃を厚紙や新聞紙等で包み、危なくないように厳重に梱包してから、工場宛に発送して下さい(送料お客様ご負担)。
- ② 工場に到着後、当社の職人が丁寧に研いで、返送いたします(期間一週間ほど)。
- ③ お客様のもとに到着後、問題が無ければ、指定の口座にお代金をお振込み下さい。ご不明な方はお電話していただければご案内いたします。

ご自分で研がない場合は年に一度、研がれる場合でも2~3年に一度は研ぎに出される事をおすすめします。ぜひ一度お試し下さい。

おまかせ下さい!

- ・地方発送
- ・特注品のご依頼
- ・研ぎ、修理

各種包丁・裁ち鋏・植木鋏・花鋏・剪定鋏・刈込鋏・にぎり鋏・彫刻刀・ノミ・カンナ・業務用フードプロセッサ・機械刃・その他、いろいろ研ぎます。他社製品歓迎。

お気軽に、お電話・FAXにてご相談下さい。



Quantity: 1
Approximate Value: \$100