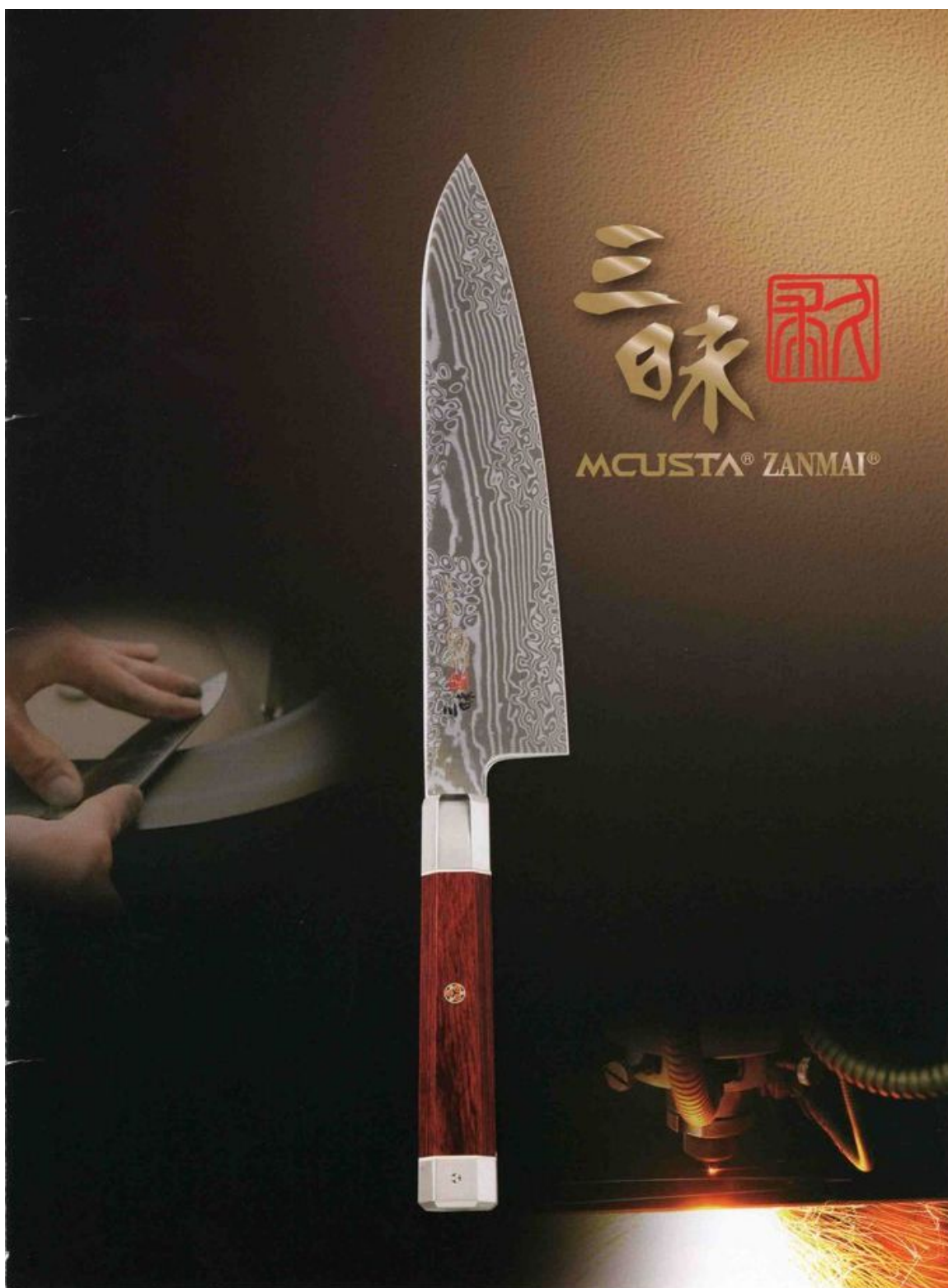


ZANMAI

三味包丁

1-19



三味 MCUSTA® ZANMAI® 美威
CORELESS STEEL
MADE IN JAPAN

ZANMAI Ultimate Aranami

ザンマイ アルティメット 荒波

for
authorized
dealer
特約店様限定

Blade material : Coreless Steel
Handle material : Red Pakka Wood

ブレイド材：コアレス鋼
ハンドル材：赤合板



Petty 4.3" 110mm
(ペティー110mm)

●Number品番/ZUA-1001C
●Full length(全長)/240mm
●Length of a blade(刃長)/110mm
●Weight(重量)/95g



Petty 5.9" 150mm
(ペティー150mm)

●Number品番/ZUA-1002C
●Full length(全長)/280mm
●Length of a blade(刃長)/150mm
●Weight(重量)/100g



Santoku 7.0" 180mm
(三徳180mm)

●Number品番/ZUA-1003C
●Full length(全長)/330mm
●Length of a blade(刃長)/180mm
●Weight(重量)/175g



Gyutō 7.0" 180mm
(牛刀180mm)

●Number品番/ZUA-1004C
●Full length(全長)/330mm
●Length of a blade(刃長)/180mm
●Weight(重量)/165g

Features of blade ブレードの特徴

Blade Material ブレードの材質

Coreless Steel

This material is called "Coreless steel". VG-10 and VG-2 are laminated together like Damascus steel. Literally There is no core of steel. All the layers can be heated. Also the blade patterns are remarkably clearer than on Damascus steel. We use an "Ocean wave" motif which came from a traditional Japanese painting.

コアレススチール

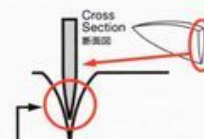
VG-10とVG-2が交互に重なった新聞発の材料です。非常に耐性がありその名の通り芯がなく全層に焼き入れが入ります。通常のダマスカス材よりはっきりと模様ができることも特徴です。当社独自の鍛造技術で日本古来のモチーフの波を表現しました。

Hamaguri Form ハマグリ断面図

Our Hamaguri edge is the ideal cutting structure - providing true sharpness and blade strength. We are believing that VG-10 steel with Hamaguri form is the best shape for the kitchen knife. Because it's durable, anti-rust and sensitive edge. It's an ultimate blade at this point.

熟練した職人により研削されたハマグリ刃は食材に食い込みやすく、かつ強度を持った理想的な構造と言えます。

適切な温度で本焼きされたVG-10材に、熟練の職人が一本一本手作業で引いた刃は鋭い切れ味に仕上がっています。



Hamaguri edge like V-cut always catches a food material to cut at a point of fine edge, so user uses it with minimum power.

切れ味鋭い刃に食料が引っかかり、最小の力で切ることが出来る。

Hamaguri Form ハマグリ刃

ZANMAI Ultimate Aranami



Gyutō 8.2" 210mm
(牛刀210mm)

- Number/品番/ZUA-1005C
- Full length/全長/260mm
- Length of a blade/刃長/210mm
- Weight/重量/180g



Gyutō 9.4" 240mm
(牛刀240mm)

- Number/品番/ZUA-1007C
- Full length/全長/305mm
- Length of a blade/刃長/240mm
- Weight/重量/225g



Nakiri 6.5" 165mm
(菜切165mm)

- Number/品番/ZUA-1008C
- Full length/全長/310mm
- Length of a blade/刃長/165mm
- Weight/重量/185g



Sujihiki 9.4" 240mm
(筋引240mm)

- Number/品番/ZUA-1010C
- Full length/全長/380mm
- Length of a blade/刃長/240mm
- Weight/重量/160g



Sujihiki 10.6" 270mm
(筋引270mm)

- Number/品番/ZUA-1011C
- Full length/全長/410mm
- Length of a blade/刃長/270mm
- Weight/重量/190g

Features of handle ハンドルの特徴

That's our highest-end quality handle. An octagonal handle with a bolster and Bottom cap is hardly ever seen on the market. We believe it is a perfect combination.

One can see a mosaic pin on the wooden handle and on the bottom cap. It is fine craftsmanship. The balance and weight are very comfortable. These 2 models are definitely our masterpieces.

当社の最高グレードのハンドルを使用しています。高級包丁に使用される八角ハンドルと口金と底金のコンビネーション。柄と底金にはモザイクピンで装飾しており細部までこだわっております。バランスと重量は非常に素晴らしい当社の代表的な商品に仕上がっております。



Handle material: Red Pakka wood
ハンドル材: レッドパッカ木

Decorative wooden box (Paulownia box) 贈り物に最適な高級桐箱付き

It's very suited to the gift for your precious person. When we ship, this box is protected by outer carton box.

包丁がきちんと納まる高級桐箱付きです。専用カートンケースに入れてお届けします。




ZANMAI Revolution



MCUSTA® ZANMAI®
SPG2 POWDER STEEL
MADE IN JAPAN

ZANMAI Revolution

ザンマイ レボリューション



Blade material : SPG2
Handle material : Green Micarta (G)
 ブレード材：スーパーゴールド(3層)
 ハンドル材：グリーン マイカルタ (G)

KOSANTOKU 5.9" 150mm
(小三徳150mm)

- Number(品番)/ZRG-1215G
- Full length(全長)/300mm
- Length of a blade(刃長)/150mm
- Weight(重量)/156g

Gyutō 8.2" 210mm
(牛刀210mm)

- Number(品番)/ZRG-1205G
- Full length(全長)/370mm
- Length of a blade(刃長)/210mm
- Weight(重量)/186g

Santoku 7.0" 180mm
(三徳180mm)

- Number(品番)/ZRG-1203G
- Full length(全長)/340mm
- Length of a blade(刃長)/180mm
- Weight(重量)/176g

Kiritsuke 9.0" 230mm
(切付230mm)

- Number(品番)/ZRG-1206G
- Full length(全長)/390mm
- Length of a blade(刃長)/230mm
- Weight(重量)/193g

Features of blade ブレードの特徴

Blade Material ブレードの材質

SPG2
 The material is called "SPG2". This is a powder steel. It is very popular among professional chefs because it is hard and sensitive. The sharpness is amazing. HRC is 61°. There are 3 layers. It looks very much like Japanese swords. The contrast between the blade and the edge is remarkable.

SPG2
 世界的に人気のある材料のSPG2です。特にシェフの中では要望が多いシリーズです。3層鋼で粉末材料で硬度は61°です。切れ味は最高級で繊細な要素も持ち合わせています。表面の刃部とブレードのコントラストはまさに日本刀の様です。



Features of handle ハンドルの特徴

This is the best handle made by our cutting edge technology. It is a decagonal handle you've never seen on the market. There are 3 different models: Black pakka, Red pakka and Green Micarta. The mosaic pin is different in each model. The handle is lightweight, and has a comfortable grip and an ergonomic design. The weight balance is perfect.

レボリューションハンドルは当社独自の技術を使った他に類を見ないハンドルに仕上がりました。
 10角ハンドルは史上初で、バランス、重量も使いやすいエルゴノミックデザインです。
 材料は黒合板、赤合板とグリーンマイカルタの3種類です。モザイクピンを3種類にしています。
 是非お試しください。



Blade material : SPG2
 Handle material : Red Pakka Wood (R)
 ブレード材：スーパーゴールド(3層)
 ハンドル材：赤合板(R)



KOSANTOKU 5.9\"/>

● Number(品番)/ZRR-1215G
 ● Full length(全長)/300mm
 ● Length of a blade(刃長)/150mm
 ● Weight(重量)/146g

Santoku 7.0\"/>

● Number(品番)/ZRR-1203G
 ● Full length(全長)/340mm
 ● Length of a blade(刃長)/180mm
 ● Weight(重量)/166g



Gyutô 8.2\"/>

● Number(品番)/ZRR-1205G
 ● Full length(全長)/370mm
 ● Length of a blade(刃長)/210mm
 ● Weight(重量)/176g

Kiritsuke 9.0\"/>

● Number(品番)/ZRR-1206G
 ● Full length(全長)/390mm
 ● Length of a blade(刃長)/230mm
 ● Weight(重量)/183g

Blade material : SPG2
 Handle material : Black Pakka Wood (B)
 ブレード材：スーパーゴールド(3層)
 ハンドル材：黒合板(B)



KOSANTOKU 5.9\"/>

● Number(品番)/ZRB-1215G
 ● Full length(全長)/300mm
 ● Length of a blade(刃長)/150mm
 ● Weight(重量)/146g

Santoku 7.0\"/>

● Number(品番)/ZRB-1203G
 ● Full length(全長)/340mm
 ● Length of a blade(刃長)/180mm
 ● Weight(重量)/166g



Gyutô 8.2\"/>

● Number(品番)/ZRB-1205G
 ● Full length(全長)/370mm
 ● Length of a blade(刃長)/210mm
 ● Weight(重量)/176g

Kiritsuke 9.0\"/>

● Number(品番)/ZRB-1206G
 ● Full length(全長)/390mm
 ● Length of a blade(刃長)/230mm
 ● Weight(重量)/183g

三味 MCUSTA ZANMAI
VG-10 STEEL
MADE IN JAPAN

ZANMAI Supreme Twisted

ザンマイ シュープリーム ツイステッド

Blade material : VG-10
Handle material : Red Pakka Wood

ブレイド材 : VG-10
ハンドル材 : 赤合板

Petty 3.5" 90mm
(ペティ90mm)

●Number/品番/TZX2-4009V
●Full length/全長/215mm
●Length of a blade/刃長/90mm
●Weight/重量/80g

Petty 4.3" 110mm
(ペティ110mm)

●Number/品番/TZX2-4091V
●Full length/全長/235mm
●Length of a blade/刃長/110mm
●Weight/重量/85g

Petty 5.9" 150mm
(ペティ150mm)

●Number/品番/TZX2-4002V
●Full length/全長/274mm
●Length of a blade/刃長/150mm
●Weight/重量/95g

Santoku 7.0" 180mm
(三徳180mm)

●Number/品番/TZX2-4003V
●Full length/全長/325mm
●Length of a blade/刃長/180mm
●Weight/重量/150g

Boning 5.7" 145mm
(ボニング145mm)

●Number/品番/TZX2-4009V
●Full length/全長/288mm
●Length of a blade/刃長/145mm
●Weight/重量/160g

Nakiri 6.5" 165mm
(菜切165mm)

●Number/品番/TZX2-4008V
●Full length/全長/309mm
●Length of a blade/刃長/165mm
●Weight/重量/185g

Gyuto 7.0" 180mm
(牛刀180mm)

●Number/品番/TZX2-4004V
●Full length/全長/325mm
●Length of a blade/刃長/180mm
●Weight/重量/160g

Sujihiki 9.4" 240mm
(筋引240mm)

●Number/品番/TZX2-4010V
●Full length/全長/391mm
●Length of a blade/刃長/240mm
●Weight/重量/155g

Sujihiki 11.8" 300mm
(筋引300mm)

●Number/品番/TZX2-4012V
●Full length/全長/448mm
●Length of a blade/刃長/300mm
●Weight/重量/235g

Gyuto 9.4" 240mm
(牛刀240mm)

●Number/品番/TZX2-4007V
●Full length/全長/391mm
●Length of a blade/刃長/240mm
●Weight/重量/215g

Sujihiki 10.6" 270mm
(筋引270mm)

●Number/品番/TZX2-4011V
●Full length/全長/418mm
●Length of a blade/刃長/270mm
●Weight/重量/195g

Gyuto 8.2" 210mm
(牛刀210mm)

●Number/品番/TZX2-4005V
●Full length/全長/354mm
●Length of a blade/刃長/210mm
●Weight/重量/175g

Gyuto 10.6" 270mm
(牛刀270mm)

●Number/品番/TZX2-4013V
●Full length/全長/428mm
●Length of a blade/刃長/270mm
●Weight/重量/265g

Octagon
Twisted
Handle

Features of blade ブレードの特徴

Blade Material ブレードの材質

VG-10 blade

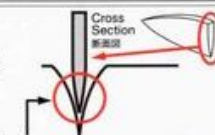
The blade edge is finished in perfect Hamaguri form, like our other full-dress high-grade kitchen knives.

ブレードはハマグリ形状に研削され、VG-10を使い当社独自の製法で仕上げられています。

Hamaguri Form ハマグリ断面図

Our Hamaguri edge is the ideal cutting structure - providing true sharpness and blade strength. We are believing that VG-10 steel with Hamaguri form is the best shape for the kitchen knife. Because it's durable, anti-rust and sensitive edge. It's an ultimate blade at this point.

熟練した職人により研削されたハマグリ刃は食材に食い込みやすく、かつ強度を持った理想的な構造と言えます。適切な温度で焼きたVG-10材に、熟練の職人が一本一本手作業で引いた刃は鋭い切れ味に仕上がっています。



Hamaguri edge like V-cut always catches a food material to cut at a point of fine edge, so user uses it with minimum power.

切れ味の鋭い刃は食材に食い込み、最小の力で切る事が出来ます。

Hamaguri Form ハマグリ刃

Features of handle ハンドルの特徴

Twisted handle 独特のねじれハンドル

We mixed our experience and the cutting-edge technology to innovate this amazing spiral feature. This form can fit your hand comfortably and it is functional and ornamental.

The nickel silver is highly considered as anti-bacterial and anti-rust.

今までに無い、独特のねじれ形状のハンドルです。ねじれの角度と、8つの角が指の関節に程よくフィット



Decorative wooden box (Paulownia box) 贈り物に最適な高級桐箱付き



It's very suited to the gift for your precious person. When we ship, this box is protected by outer carton box. 包丁がきちんと納まる高級桐箱付きです。


MCUSTA® ZANMAI® 槌目
 33LAYERS VG-10 DAMASCUS STEEL
 MADE IN JAPAN

ZANMAI Supreme Hammered

ザンマイ シュープリム 槌目

Blade material : 33layers Damascus Blade (core : VG-10)
Handle material : Red Pakka Wood
 ブレード材：ダマスカス33層鋼(芯金:VG-10)
 ハンドル材：赤合板

Petty 3.5" 90mm (ペティー90mm) ●Number品番/TZ2-4000DH ●Full length(全長)/213mm ●Length of a blade(刃長)/90mm ●Weight(重量)/75g	Petty 5.9" 150mm (ペティー150mm) ●Number品番/TZ2-4002DH ●Full length(全長)/272mm ●Length of a blade(刃長)/150mm ●Weight(重量)/95g		
Petty 4.3" 110mm (ペティー110mm) ●Number品番/TZ2-4001DH ●Full length(全長)/233mm ●Length of a blade(刃長)/110mm ●Weight(重量)/80g	Santoku 7.0" 180mm (三徳180mm) ●Number品番/TZ2-4003DH ●Full length(全長)/324mm ●Length of a blade(刃長)/180mm ●Weight(重量)/170g		Gyutō 7.0" 180mm (牛刀180mm) ●Number品番/TZ2-4004DH ●Full length(全長)/324mm ●Length of a blade(刃長)/180mm ●Weight(重量)/180g
Gyutō 8.2" 210mm (牛刀210mm) ●Number品番/TZ2-4005DH ●Full length(全長)/353mm ●Length of a blade(刃長)/210mm ●Weight(重量)/195g	Nakiri 6.5" 165mm (菜切165mm) ●Number品番/TZ2-4008DH ●Full length(全長)/307mm ●Length of a blade(刃長)/165mm ●Weight(重量)/199g		Sujihiki 9.4" 240mm (筋引240mm) ●Number品番/TZ2-4010DH ●Full length(全長)/380mm ●Length of a blade(刃長)/240mm ●Weight(重量)/190g
Gyutō 9.4" 240mm (牛刀240mm) ●Number品番/TZ2-4007DH ●Full length(全長)/389mm ●Length of a blade(刃長)/240mm ●Weight(重量)/235g	Sujihiki 10.6" 270mm (筋引270mm) ●Number品番/TZ2-4011DH ●Full length(全長)/417mm ●Length of a blade(刃長)/270mm ●Weight(重量)/210g		

Features of blade ブレードの特徴
Blade Material ブレードの材質
 Hammered VG-10 Damascus blade
 We strive for hand-made quality. Hammerd style is a traditional method in our knife making history.
 And we finish the blade with mirror buffing. From a appearance alone it is clear it is very hand-crafted and outstanding.
 The way we do hammered process is totally our original.
 槌目 VG-10 ダマスカスブレイド
 精密で近代的な波目模様に対し、手造りの趣を感じさせる槌目模様のブレイドです。表面は食材が映り込む程美しい鏡面に仕上がられています。ブレイド材は波目模様ブレイドと同様、高級刃物鋼であるVG-10を使用しています。本焼き、本刃付けにより長切れます。

Features of handle ハンドルの特徴
 The octagonal handle with decorative pin
 八角ハンドル(モザイクピン付)
 Handle material: Red Pakka wood
 ハンドル材: レッドパッカー木材

Decorative box 高級感ある専用箱
 This decorative wooden box is optional. It's very suited to the gift for your precious person. (It is a special order.)

ZANMAI Supreme Hammered

If you are interested in this box, please make an inquiry.)

包丁がきちんと納まる専用箱をご用意しております。
オプション品として、贈り物にも最適な桐箱もございます。
※桐箱はオプションとなりますので、別途料金が必要です。



8

8-19

ZANMAI Hybrid Splash

三味 MCUSTA® ZANMAI®
33LAYERS VG-10 DAMASCUS STEEL
MADE IN JAPAN

ZANMAI Hybrid Splash

ザンマイ ハイブリッド スplash

Blade material : 33layers Damascus Blade (core : VG-10)
Handle material : Black Pakka Wood

ブレード材 : ダマスカス33層鋼 (芯金:VG-10)

ハンドル材 : 黒合板

Petty 3.5" 90mm
(ペティー90mm)

●Number品番/HZ2-3000DS
●Full length全長/215mm
●Length of a blade刃長/90mm
●Weight(重量)/65g

Petty 4.3" 110mm
(ペティー110mm)

●Number品番/HZ2-3001DS
●Full length全長/234mm
●Length of a blade刃長/110mm
●Weight(重量)/66g

Petty 5.9" 150mm
(ペティー150mm)

●Number品番/HZ2-3002DS
●Full length全長/273mm
●Length of a blade刃長/150mm
●Weight(重量)/75g

Santoku 7.0" 180mm
(三徳180mm)

●Number品番/HZ2-3003DS
●Full length全長/325mm
●Length of a blade刃長/180mm
●Weight(重量)/143g

Sujihiki 9.4" 240mm
(筋引240mm)

●Number品番/HZ2-3010DS
●Full length全長/390mm
●Length of a blade刃長/240mm
●Weight(重量)/140g

Sujihiki 10.6" 270mm
(筋引270mm)

●Number品番/HZ2-3011DS
●Full length全長/418mm
●Length of a blade刃長/270mm
●Weight(重量)/175g

Gyuto 7.0" 180mm
(牛刀180mm)

●Number品番/HZ2-3004DS
●Full length全長/325mm
●Length of a blade刃長/180mm
●Weight(重量)/134g

Gyuto 8.2" 210mm
(牛刀210mm)

●Number品番/HZ2-3005DS
●Full length全長/354mm
●Length of a blade刃長/210mm
●Weight(重量)/158g

Gyuto 9.4" 240mm
(牛刀240mm)

●Number品番/HZ2-3007DS
●Full length全長/390mm
●Length of a blade刃長/240mm
●Weight(重量)/198g

Nakiri 6.3" 165mm
(菜切165mm)

●Number品番/HZ2-3008DS
●Full length全長/309mm
●Length of a blade刃長/165mm
●Weight(重量)/173g



Features of blade ブレードの特徴

Blade Material ブレードの材質

Damascus

The blade is crafted from 32 layer Damascus steel with a VG-10 core.

Blade Feature:The blade edge is finished in perfect Hamaguri form.

世界中で今ダマスカス包丁は愛用され続けています。切れ味もさることながら、見た目の良さも料理をする人のモチベーションを上げます。



Features of handle ハンドルの特徴

The handle is finely crafted from high grade Pakkawood, which features strong resistance against transformation and wear.
The metal junction is made of high-grade alloy.

高級合金の洋白を口金にし、変形や劣化に強い、ラミネートパッカー材を精密に削り出して造りだされています。

9-19


MCUSTA® ZANMAI®
 VG-10 STEEL
 MADE IN JAPAN

ZANMAI Hybrid VG-10

ザンマイ ハイブリッド VG-10

Blade material : VG-10
Handle material : Black Pakka Wood

ブレイド材 : VG-10
 ハンドル材 : 黒合板

Petty 5.9" 150mm
(ペティー 150mm)

- Number/品番/HZ2-3002V
- Full length/全長/273mm
- Length of a blade/刃長/150mm
- Weight/重量/91g

Petty 3.5" 90mm
(ペティー 90mm)

- Number/品番/HZ2-3000V
- Full length/全長/215mm
- Length of a blade/刃長/90mm
- Weight/重量/80g

Petty 4.3" 110mm
(ペティー 110mm)

- Number/品番/HZ2-3001V
- Full length/全長/234mm
- Length of a blade/刃長/110mm
- Weight/重量/82g

Santoku 7.0" 180mm
(三徳180mm)

- Number/品番/HZ2-3003V
- Full length/全長/325mm
- Length of a blade/刃長/180mm
- Weight/重量/161g

Gyutō 7.0" 180mm
(牛刀180mm)

- Number/品番/HZ2-3004V
- Full length/全長/325mm
- Length of a blade/刃長/180mm
- Weight/重量/158g

Gyutō 8.2" 210mm
(牛刀210mm)

- Number/品番/HZ2-3005V
- Full length/全長/354mm
- Length of a blade/刃長/210mm
- Weight/重量/176g

Gyutō 9.4" 240mm
(牛刀240mm)

- Number/品番/HZ2-3007V
- Full length/全長/390mm
- Length of a blade/刃長/240mm
- Weight/重量/218g

Nakiri 6.3" 165mm
(菜切165mm)

- Number/品番/HZ2-3006V
- Full length/全長/309mm
- Length of a blade/刃長/165mm
- Weight/重量/193g

Sujihiki 9.4" 240mm
(筋引240mm)

- Number/品番/HZ2-3010V
- Full length/全長/390mm
- Length of a blade/刃長/240mm
- Weight/重量/155g

Sujihiki 11.8" 300mm
(筋引300mm)

- Number/品番/HZ2-3012V
- Full length/全長/448mm
- Length of a blade/刃長/300mm
- Weight/重量/235g

Boning 5.7" 145mm
(ボニング145mm)

- Number/品番/HZ2-3009V
- Full length/全長/288mm
- Length of a blade/刃長/145mm
- Weight/重量/160g

Sujihiki 10.6" 270mm
(筋引270mm)

- Number/品番/HZ2-3011V
- Full length/全長/418mm
- Length of a blade/刃長/270mm
- Weight/重量/195g

Gyutō 10.6" 270mm
(牛刀270mm)

- Number/品番/HZ2-3013V
- Full length/全長/448mm
- Length of a blade/刃長/270mm
- Weight/重量/265g

Features of blade ブレードの特徴

Blade Material ブレードの材質

VG-10 steel
 High carbon VG-10 stainless steel is engineered for maximum rust resistance and a long-lasting edge.
 Blade Feature: The blade edge is finished in perfect Hamaguri form.

VG-10材は、ステンレス材の中でも最高峰で強じん、そして和包丁と同等の鋭い刃をつけることができます。さびにも強く、素晴らしい切れ味を付与できます。

ZANMAI Hybrid VG-10





ZANMAI Classic Pro Damascus Flame

ザンマイ クラシック プロ ダマスカス 紅蓮

Blade material : 33layers Damascus Blade (core : VG-10)
Handle material : Red Pakka Wood

ブレイド材：ダマスカス33層鋼(芯金:VG-10)
ハンドル材：赤合板

Petty 3.5" 90mm
(ペティ-90mm)

●Number品番/HFR-8000D
●Full length全長/204mm
●Length of a blade刃長/90mm
●Weight重量/65g



Petty 5.9" 150mm
(ペティ-150mm)

●Number品番/HFR-8002D
●Full length全長/267mm
●Length of a blade刃長/150mm
●Weight重量/87g



Petty 4.3" 110mm
(ペティ-110mm)

●Number品番/HFR-8001D
●Full length全長/226mm
●Length of a blade刃長/110mm
●Weight重量/78g



Santoku 7.0" 180mm
(三徳180mm)

●Number品番/HFR-8003D
●Full length全長/320mm
●Length of a blade刃長/180mm
●Weight重量/155g



Gyutō 7.0" 180mm
(牛刀180mm)

●Number品番/HFR-8004D
●Full length全長/320mm
●Length of a blade刃長/180mm
●Weight重量/146g



Gyutō 8.2" 210mm
(牛刀210mm)

●Number品番/HFR-8005D
●Full length全長/351mm
●Length of a blade刃長/210mm
●Weight重量/170g



Gyutō 9.4" 240mm
(牛刀240mm)

●Number品番/HFR-8007D
●Full length全長/390mm
●Length of a blade刃長/240mm
●Weight重量/210g



Nakiri 6.5" 165mm
(菜切165mm)

●Number品番/HFR-8008D
●Full length全長/305mm
●Length of a blade刃長/165mm
●Weight重量/185g



Steak knife 4.7" 115mm
(ステーキナイフ115mm)

●Number品番/HFR-8020D
●Full length全長/235mm
●Length of a blade刃長/115mm
●Weight重量/70g



Boning knife 6.5" 165mm
(ボーンナイフ165mm)

●Number品番/HFR-8009D
●Full length全長/300mm
●Length of a blade刃長/165mm



Sujihiki 10.6" 240mm
(筋引240mm)

●Number品番/HFR-8010D
●Full length全長/380mm
●Length of a blade刃長/240mm





Features of blade ブレードの特徴

Blade Material ブレードの材質

Damascus

The blade is crafted from 32 layer Damascus steel with a VG-10 core. Blade Feature: The blade edge is finished in perfect Hamaguri form.

世界中で今、ダマスカス包丁は愛用され続けています。切れ味もさることながら、見た目の良さは料理をする人のモチベーションを上げます。



Features of handle ハンドルの特徴



Red Pakkawood is a synthetic material. It is durable and very comfortable to grip. The handle is fixed with 3 rivets, one of them a stylish mosaic pin rivet.

赤合板を使い作業性の高い握りやすい形状と3つのリベットで固定し、頑丈な仕上がりになっています。



The bottom of the handle is flat shape and can be used for crushing garlic and other purposes.

エジリは、ガーリックなどをつぶせるように平らになっており、いろいろな用途に使えます。



We engrave ZANMAI logo on the bottom cap and polished with mirror finishing. It's a very outstanding looking.

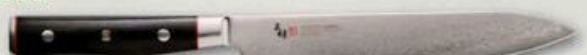
きれいに面取りされた尻金は鏡面に磨き上げられています。三味ロゴ付きです。

This knife can stand itself. So, you can display this knife as a up-right position. It's a very unique looking.

包丁が立てられる形状になっており、ディスプレイなども磁石を使って立てられるので、ユニークです。

ZANMAI Classic Pro Damascus Zebra

ザンマイ クラシック プロ ダマスカス ゼブラ



Blade material : 33layers Damascus Blade (core : VG-10)

Handle material : Black Micarta

ブレード材: ダマスカス33層鋼(芯金:VG-10) ハンドル材: ブラック マイカルタ

Number(品番)	Model(モデル)	Full length(全長)	Length of a blade(刃渡り)	Weight(重量)	Number(品番)	Model(モデル)	Full length(全長)	Length of a blade(刃渡り)	Weight(重量)
HFZ-8000D	Petty (ペティ)	204mm	90mm	72g	HFZ-8008D	Nakiri (菜切)	305mm	165mm	204g
HFZ-8001D	Petty (ペティ)	226mm	110mm	86g	HFZ-8009D	Boning knife (ボーンナイフ)	300mm	165mm	165g
HFZ-8002D	Petty (ペティ)	267mm	150mm	96g	HFZ-8010D	Sujihiki (筋引)	380mm	240mm	395g
HFZ-8003D	Santoku (三徳)	320mm	180mm	171g	HFZ-8011D	Sujihiki (筋引)	410mm	270mm	190g
HFZ-8004D	Gyuto (牛刀)	320mm	180mm	161g	HFZ-8014D	Bread knife (ブレッドナイフ)	370mm	230mm	176g
HFZ-8005D	Gyuto (牛刀)	351mm	210mm	187g	HFZ-8020D	Sushi knife (スushiナイフ)	235mm	120mm	77g
HFZ-8007D	Gyuto (牛刀)	390mm	240mm	231g					

12

12-19

ZANMAI Classic Damascus

三味 MCUSTA® ZANMAI®
33LAYERS VG-10 DAMASCUS STEEL
MADE IN JAPAN

ZANMAI Classic Damascus

ザンマイ クラシック ダマスカス

Blade material : 33layers Damascus Blade (core : VG-10)
Handle material : Corian (C), Black Pakka Wood (B)

ブレード材: ダマスカス33層鋼(芯金:VG-10)
ハンドル材: コーリアン(C)、黒合板(B)

Petty 4.3" 110mm
(ペティ110mm)

- Number(品番)/HB/C-3001D
- Full length(全長)/227mm
- Length of a blade(刃渡り)/110mm
- Weight(重量)/90g(B)

Petty 5.9" 150mm
(ペティ150mm)

- Number(品番)/HB/C-3002D
- Full length(全長)/269mm
- Length of a blade(刃渡り)/150mm
- Weight(重量)/100g(B)

Gyuto 7.0" 180mm
(牛刀180mm)

- Number(品番)/HB/C-3004D
- Full length(全長)/318mm
- Length of a blade(刃渡り)/180mm
- Weight(重量)/187g(B)

Gyuto 8.2" 210mm
(牛刀210mm)

- Number(品番)/HB/C-3005D
- Full length(全長)/352mm
- Length of a blade(刃渡り)/210mm
- Weight(重量)/242g(C)

Gyuto 9.4" 240mm
(牛刀240mm)

- Number(品番)/HB/C-3007D
- Full length(全長)/385mm
- Length of a blade(刃渡り)/240mm
- Weight(重量)/260g(B)

Santoku 7.0" 180mm
(三徳180mm)

- Number(品番)/HB/C-3003D
- Full length(全長)/316mm
- Length of a blade(刃渡り)/180mm
- Weight(重量)/190g(B)

Boning 6.5" 165mm
(ボーン切165mm)

- Number(品番)/HB/C-3009D
- Full length(全長)/290mm
- Length of a blade(刃渡り)/165mm
- Weight(重量)/184g(B)

Sujihiki 9.4" 240mm
(筋引240mm)

- Number(品番)/HB/C-3010D
- Full length(全長)/421mm
- Length of a blade(刃渡り)/240mm
- Weight(重量)/190g(B)

Nakiri 6.5" 165mm
(菜切165mm)

- Number(品番)/HB/C-3008D
- Full length(全長)/300mm
- Length of a blade(刃渡り)/165mm
- Weight(重量)/215g(B)

Pankiri 9.0" 230mm
(パン切230mm)

- Number(品番)/HB/C-3014D
- Full length(全長)/370mm
- Length of a blade(刃渡り)/230mm
- Weight(重量)/187g(B)

Sujihiki 10.6" 270mm
(筋引270mm)

- Number(品番)/HB/C-3011D
- Full length(全長)/421mm
- Length of a blade(刃渡り)/270mm
- Weight(重量)/200g(B)

Features of blade ブレードの特徴

Blade Material ブレードの材質

Damascus blade (32 layers Damascus steel w/VG-10 core) - The feature is an attractive patterns appearing on blade surface.

ダマスカスブレード(材質:心金にVG-10号を使用したダマスカス鋼)…世界中で人気の高い、美しい模様特徴のダマスカスブレードです。

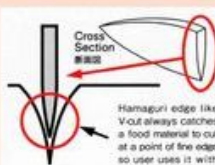


Features of blade ブレードの特徴

Hamaguri edge is the most ideal structure to cut food materials very sharp and to keep the blade strength.

Blade edge for ZANMAI PRO series is grinded HAMAGURI shape (convex shaped)

三昧PROシリーズも、本職用高級包である三昧包丁シリーズと同等のハマグリ刃に研削されています。熟練した職人により研削されたハマグリ刃は食材に食い込みやすく、かつ強度を持った理想的な構造と言えます。



切られるものに刃が当たる時、最小の力で切ることが出来る。

Hamaguri Form
ハマグリ刃

Features of handle ハンドルの特徴

The structure of the handle
ハンドルの構造

We engrave ZANMAI logo on the bottom cap and polished with mirror finishing. It's a very outstanding looking.

きれいに面取りされた尻金は鏡面に磨き上げられています。三昧ロゴ付きです。




MCUSTA ZANMAI
 MOLYBDENUM VANADIUM
 MADE IN JAPAN

ZANMAI Classic Molybdenum

ザンマイ クラシック モリブデナム

Blade material : Molybdenum Vanadium 8A
Handle material : Corian (C), Black Pakka Wood (B)

ブレイド材：モリブデン・バナジウム8A材
 ハンドル材：コーリアン (C)、黒合板 (B)

Petty 4.3" 110mm (ペティー110mm) ● Number (品番) / HKB-C-3001M ● Full length (全長) / 227mm ● Length of a blade (刃長) / 110mm ● Weight (重量) / 90g (B) 100g (C)	Petty 5.9" 150mm (ペティー150mm) ● Number (品番) / HKB-C-3002M ● Full length (全長) / 209mm ● Length of a blade (刃長) / 150mm ● Weight (重量) / 100g (B) 110g (C)	Santoku 7.0" 180mm (三徳180mm) ● Number (品番) / HKB-C-3003M ● Full length (全長) / 316mm ● Length of a blade (刃長) / 180mm ● Weight (重量) / 190g (B) 205g (C)	Gyutō 7.0" 180mm (牛刀180mm) ● Number (品番) / HKB-C-3004M ● Full length (全長) / 318mm ● Length of a blade (刃長) / 180mm ● Weight (重量) / 195g (B) 204g (C)
Gyutō 9.4" 240mm (牛刀240mm) ● Number (品番) / HKB-C-3007M ● Full length (全長) / 285mm ● Length of a blade (刃長) / 240mm ● Weight (重量) / 260g (B) 294g (C)	Nakiri 6.5" 165mm (菜切165mm) ● Number (品番) / HKB-C-3008M ● Full length (全長) / 300mm ● Length of a blade (刃長) / 165mm ● Weight (重量) / 215g (B) 235g (C)	Gyutō 8.2" 210mm (牛刀210mm) ● Number (品番) / HKB-C-3005M ● Full length (全長) / 352mm ● Length of a blade (刃長) / 210mm ● Weight (重量) / 235g (B) 240g (C)	
Gyutō 10.6" 270mm (牛刀270mm) ● Number (品番) / HKB-C-3013M ● Full length (全長) / 406mm ● Length of a blade (刃長) / 270mm ● Weight (重量) / 270g (B) 280g (C)	Sujihiki 9.4" 240mm (筋引240mm) ● Number (品番) / HKB-C-3010M ● Full length (全長) / 373mm ● Length of a blade (刃長) / 240mm ● Weight (重量) / 160g (B) 170g (C)	Sujihiki 10.6" 270mm (筋引270mm) ● Number (品番) / HKB-C-3011M ● Full length (全長) / 421mm ● Length of a blade (刃長) / 270mm ● Weight (重量) / 200g (B) 210g (C)	

Features of blade ブレードの特徴

Blade Material ブレードの材質

Hairline finish (Steel material: Molybdenum Vanadium 8A steel) - Blade surface is processed with Hairline finish by revolutionary technique and accuracy.



ZANMAI Classic Molybdenum

ヘアライン仕上げブレイド(材質:モリブデンバナジウム8A材)…画期的な技術と精度により、表面をヘアライン仕上げに加工しています。

三木

Features of handle ハンドルの特徴

Handle Material ハンドルの材質

Classical handle with metal junction searched smooth gripping and handling, which is grinded with perfect technique in details.

口金・尻金を付けたオーソドックスかつ豪華なハンドルは持ちやすさや使いやすさを追求し、細部に渡り高い完成度で削り出されています。



Corian
コーリアン



Black Pakka wood
黒合板

Grinding with super technique.

高い完成度の磨き

Handle is grinded perfect by super technique making good use of MCUSTA POCKET KNIFE grinding, which we can proud in the world.

ハンドルの磨きは、弊社が世界に誇る高級ボケナイブランド“MCUSTA”の職人技の磨き技術を駆使し、完成度の高いハンドルに磨き上げられています。



14

14-19



MCUSTA® ZANMAI®
MOLYBDENUM VANADIUM
MADE IN JAPAN

ZANMAI Forest Molybdenum

ザンマイ フォレスト モリブデナム

Blade material : Molybdenum Vanadium 8A
Handle material : Green Micarta

ブレイド材:モリブデンバナジウム8A材
ハンドル材:グリーン マイカルタ





15-19

Features of blade ブレードの特徴

Hamaguri Form ハマグリ断面図

Our Hamaguri edge is the ideal cutting structure - providing true sharpness and blade strength. Because it's durable, anti-rust and sensitive edge. It's the ultimate blade at this point.

熟練した職人により研削されたハマグリ刃は食材に食い込みやすく、かつ強度を持った理想的な構造と言えます。

適切な温度で本焼きされたモリブデン・バナジウム材に、熟練の職人が一本一本手作業で引いた刃は鋭い切れ味に仕上がっています。

Hamaguri edge like V-cut always catches a food material to cut at a point of fine edge, so user uses it with minimum power.

切れ味の鋭い刃が食材を最も少ない力で切る事が出来る。

Hamaguri Form
ハマグリ刃

The blade edge is finished in perfect Hamaguri form, just like our full-dress kitchen knives.

当社商品は基本的にハマグリ刃に研削されていて鋭く強度のある仕上がりになっています。

Features of handle ハンドルの特徴

The structure of the handle ハンドルの構造

This is full-tang. We incorporate the most desired feedback from the chef on this products. So, the balance of the weight is proper and it's durable. We are very careful to design the mechanism even invisible part for the professional use.

ブレードは尻金までつながっているので、大変丈夫に設計されています。数多くのエンドユーザー様からのご意見を活かし作られました。バランスのよいハンドル、握りやすいデザイン、そして一本一本きれいに磨き上げられ仕上がられています。

The handle is polished by our craftsmen's work piece by piece with high technique and the fine work fits your grip perfectly.

職人が一本一本丁寧に磨き上げ、

We engrave ZANMAI logo on the bottom cap and

ZANMAI Forest Molybdenum

ハンドルは手にフィットするよう立体的に仕上げられています。



polished with mirror finishing. It's a very outstanding looking.

きれいに面取りされた尻金は鏡面に磨き上げられています。三味ロゴ付きです。



ZANMAI Modern Molybdenum ザンマイ モダン モリブデナム

Blade material : Molybdenum Vanadium 8A Handle material : Black Pakka Wood

ブレード材：モリブデン・バナジウム8A材 ハンドル材：黒合板

Number(品番)	Model(モデル)	Full length(全長)	Length of a blade(刃長)	Weight(重量)	Number(品番)	Model(モデル)	Full length(全長)	Length of a blade(刃長)	Weight(重量)
HBB-6001M	Petty(ペティ)	227mm	120mm	75g	HBB-6007M	Gyutō(牛刀)	377mm	240mm	220g
HBB-6002M	Petty(ペティ)	258mm	150mm	84g	HBB-6008M	Nakiri(菜切)	290mm	165mm	180g
HBB-6003M	Santoku(三徳)	310mm	180mm	159g	HBB-6010M	Sujihiki(刺身)	373mm	240mm	144g
HBB-6004M	Gyutō(牛刀)	310mm	180mm	163g	HBB-6011M	Sujihiki(刺身)	403mm	270mm	164g
HBB-6005M	Gyutō(牛刀)	342mm	210mm	197g	HBB-6013M	Gyutō(牛刀)	408mm	270mm	240g



MCUSTA® ZANMAI®
MOLYBDENUM VANADIUM
MADE IN JAPAN

ZANMAI Exceed Molybdenum

ザンマイ エクシード モリブデナム

Blade material : Molybdenum Vanadium 8A
Handle material : POM resin

ブレード材：モリブデン・バナジウム8A材

ハンドル材：POM樹脂



The Side of the handle
ハンドルの側面

Red (ZPRD)

Blue (ZPBE)

Petty 4.3" 110mm
(ペティ110mm)

- Number(品番)/ZPxx-7001M
- Full length(全長)/226mm
- Length of a blade(刃長)/110mm
- Weight(重量)/80g

Petty 5.9" 150mm
(ペティ150mm)

- Number(品番)/ZPxx-7002M
- Full length(全長)/266mm
- Length of a blade(刃長)/150mm
- Weight(重量)/90g

Black (ZPBK)

Yellow (ZPYW)

Nakiri 6.5" 165mm (菜切165mm)

- Number/品番/ZPxx-7008M
- Full length/全長/308mm
- Length of a blade/刃長/165mm
- Weight/重量/205g

Sujihiki 9.4" 240mm (筋引240mm)

- Number/品番/ZPxx-7010M
- Full length/全長/381mm
- Length of a blade/刃長/240mm
- Weight/重量/130g

Santoku 7.0" 180mm (三徳180mm)

- Number/品番/ZPxx-7003M
- Full length/全長/322mm
- Length of a blade/刃長/180mm
- Weight/重量/180g

Sujihiki 10.6" 270mm (筋引270mm)

- Number/品番/ZPxx-7011M
- Full length/全長/414mm
- Length of a blade/刃長/270mm
- Weight/重量/170g

Gyutō 7.0" 180mm (牛刀180mm)

- Number/品番/ZPxx-7004M
- Full length/全長/323mm
- Length of a blade/刃長/180mm
- Weight/重量/180g

Gyutō 8.2" 210mm (牛刀210mm)

- Number/品番/ZPxx-7005M
- Full length/全長/354mm
- Length of a blade/刃長/210mm
- Weight/重量/195g

Gyutō 9.4" 240mm (牛刀240mm)

- Number/品番/ZPxx-7007M
- Full length/全長/387mm
- Length of a blade/刃長/240mm
- Weight/重量/206g

Sujihiki 11.8" 300mm (筋引300mm)

- Number/品番/ZPxx-7012M
- Full length/全長/444mm
- Length of a blade/刃長/300mm
- Weight/重量/200g

Gyutō 10.6" 270mm (牛刀270mm)

- Number/品番/ZPxx-7013M
- Full length/全長/419mm
- Length of a blade/刃長/270mm
- Weight/重量/226g

17

17-19

About Seki 関の紹介

HOCHO Production Hubs

包丁の産地



Seki City, Japan has been the center of Japanese cutlery production since the middle of the 13th century. It was a natural choice because of its rich resources of iron and charcoal and

関の刃物 -歴史と産業の移り変わり-
関市に刀鍛冶が誕生したのは鎌倉時代。刀

About Seki

its proximity to water all important elements in the crafting of fine cutlery.

The history (about 780 years) of Seki cutlery industry dates back to the 13th century, when master swordsmith, Motoshige moved from "kyushu" district to Seki and began making his swords here. He chose Seki for its natural as well as material conditions. Seki offered, at the top of list, good quality iron sand, charcoal and water.

During the Muromachi Era (1338-1573), which began just a century later, there were over 300 swordsmiths working in Seki. Kanemoto Magoroku and Saburo Shizu were two of the most famous. The superior quality of Seki swords and the name of Seki were quickly recognized throughout Japan and its solid reputation as a swordmaking center was established.

The Seki-City, Gifu-Prefecture is a small town located in the middle of Japan, and is famous worldwide for its production of knives like Solingen in Germany.

The techniques and skills and the ancient attitudes of traditional Japanese swordmaking has been passed down across the centuries and are still alive in today's modern cutlery industry. And Seki City remains a vibrant center of Japanese cutlery manufacture.

Today, Seki City remains the vibrant hub of Japanese cutlery manufacturing. The techniques and skills of the ancient swordsmiths have been passed down for centuries and continue to develop and progress with modern technology.

祖・元重がこの地に移り住み、刀鍛冶を始めたといわれています。

良質の焼刃土と炭に使う松炭、良質な水、そして長良川と津保川の水運…。刀鍛冶にとって理想的な風土条件を備えたこの地に、いつしか多くの刀匠が集まりました。室町時代には刀匠も300人を超え、「折れず曲がらずよく切れる」という関の刀はその名を全国に広めていったのです。

以降、質実剛健な関の刀は高い評価を受け、戦国時代、戦場の武士たちにことのほか愛用されました。そして関市は日本一の名刀の産地として繁栄。この卓越した伝統の技法は、現代の刀匠に受け継がれるとともに、近代刃物産業の中にも確かに息づいています。

刀鍛冶に始まった関市の刃物産業。伝統と近代技術から創り出された製品は、現在、包丁・ハサミ・カミソリ・爪切りからナイフなど多品目にわたります。そして、今では世界の国々へ輸出される刃物産地となっています。

ZANMAI HOCHO Creating Process 製造工程



1 Laser Processing

Our innovative spirit is evident from the beginning of the production process. We carry out the blanking process using laser cutting machines, which allows us to produce creative, original designs. This is an epoch-making process in the cutlery production world, and a testament to our commitment to both tradition and progress.

1 レーザーカッティング

多品種少量生産や複雑な形状に対応できるのは何と言ってもレーザー加工です。プレス切断と違って内部にひずみの原因となる余分な応力を発生させることがありません。



2 Heat Treatment

This is the most important process in HOCHO production, and we therefore place a special emphasis on this step. We pay strict attention to each piece, using sub-zero treatment to stabilize the steel.

2 焼き入れ

刃物のもっとも大事な加工工程は熱処理といえます。温度管理には細心の注意を払うのはもちろんのこと、組織を安定させるためサブゼロ処理を施しています。



3 Grinding

We perform our grinding using high-tech machines to produce unrivalled accuracy (to 1/1000th of a degree) in our blades. Needless to say, we are very proud of this process.

3 研削

最新鋭の研削加工機を使い、一本一本完璧に仕上げます。最高の下地を作る事で、より理想に近い包丁ができあがります。



4 Mizuto Water Stone

This step also depends on the experience and skill of our expert craftsmen, as they refine the blade following the grinding process.

4 水砥

熟練した職人の手により一本一本丁寧に包丁の表部分を成形されます。見た目と切れ味を決定づける大事な加工のひとつです。



5 Metoshi

Metoshi refers to the edging and polishing of the blade. This process decides the final sharpness of the knife.

5 目通し

ブレードの表面を目通し加工で最終仕上げます。



6 Hon-Fushoku

Nearing the end of the production process, Hon-Fushoku is the step where we engrave the ZANMAI logo on the blade using electric marking.



7 Blade and Handle Polishing

Our dedicated craftsmen carefully finally polish the handle and blade of each Zanmai knife by hand, changing materials and methods to ensure optimal comfort and appearance.



8 Warping Correction

Once again we rely on the pure skill of our craftsmen for the final correction of any warping that may still exist.



9 Edging

This is the final step of the production process. Final edging is performed by our craftsmen, who take special care to maintain an edging angle of 15 degrees. Once the final edging is finished, our HOCHO is ready to be put to use in your kitchen.



10 Inspection

Before a shipment, we inspect the knife meticulously piece by piece. Our ZANMAI Products are shipped with a first-rate quality.

6 本腐食名入れ

本腐食により深くぼんだ部分に色濃身がなされます。

7 ブレードハンドル磨き

一本一本熟練された職人が感性を込めて仕上げています。商品によって磨き方を変え、見た目の美しさ・使いやすさを考えています。

8 ひずみ取り

最終のひずみ調整がなされます。

9 本刃付け

大型の回転平砥石を使い十分な水をかけ熟練工が一本一本刃付けをします。したがって硬度落ちもなく鋭い切れ味が生まれます。

10 手入れ

細心の注意を払い検品を行い、丹念に磨き上げ最高の状態で出荷します。

19-19



丸章工業株式会社

〈本社工場〉〒501-3217 岐阜県関市下町5420-1
TEL:0575-22-0259 FAX:0575-24-1438



ホームページアドレス : <http://www.zanmai-hocho.jp/>
E-Mail : info@zanmai-hocho.jp

〈ショールーム/物流センター〉 〒501-3217 岐阜県関市下有知深橋5488-8

MARUSHO INDUSTRY Inc.

〈Main office & factory〉 5420-1, Shimouchi, Seki-city, Gifu Japan 501-3217
TEL : +81-575-22-0259 FAX : +81-575-24-1438
WEB : www.zanmai-hocho.jp/
E-Mail : info@zanmai-hocho.jp

〈showroom/distribution center〉 5488-8, Fukabashi, Shimouchi, Seki-city, Gifu Japan 501-3217



2018年 7月
July, 2018

201807版