



ニッケルダマスкас鋼鍛造 シリーズ
Tojiro Supreme** Nickel-Damascus Steel series

63層 63 Layers
超硬質合金鋼
Sapper Hard Alloy
ニッケル
ダマスкас仕上
Nickel-Damascus Finish

刃物材最高峰の本鍛造63層ニッケルダマスкас鋼を採用。選りぬきの職人の手作業による本刃付け仕上げを施し、究極の切れ味を実現。トップシェフの息づかいが感じられる、まさに"三つ星"の逸品。

We are using real forged 63 layers Nickel Damascus steel which is the most high grade for blade material. We realized supreme sharpness with real finish blade by selected professional craftsman. It is really supreme 3 stars knife to feel the breath of top chef.

ペティナイフ

Petty Knife



120mm : **FD-901**



150mm : **FD-902**

シェフナイフ

Chef Knife



200mm : **FD-903**



230mm : **FD-904**



260mm : **FD-905**



霞流し鋼鍛造 シリーズ
Tojiro Supreme** DP forged with Flowing mist series

ローカーボステンレス
Low Carbon Stainless Steel
コバルト合金鋼
Cobalt Alloy Steel
ハイカーボステンレス
High Carbon Stainless Steel

37層をきめ細かに藤次郎独自のDP法により鍛造。日本独自の刃物文化を静かに主張する美しい波紋と、熟練の職人による丹念な刃付けが、使い込むほどに愛着を生む、まさに至極の芸術作品。

This knives are delicately forged by 37 layers material with Tojiro own DP method. This is really precious art object with beautiful pattern to insist Japanese own sword culture silently and sharpen carefully by skilled workman. It would be affectionate cutting tools by more use.

ペティナイフ

Petty Knife



120mm : **FD-911**



150mm : **FD-912**

シェフナイフ

Chef Knife



200mm : **FD-913**



230mm : **FD-914**



260mm : **FD-915**