



TOJIRO
JAPAN

Knives & Accessories

Vol.11



藤次郎 鎧シリーズ
GAI

TOJIRO GAI

Its name "GAI" came from a Japanese word meant "armor" which is inspired by the handle.

甲冑のような印象のハンドルデザインが特徴的な洋庖丁シリーズです。

Blade

VG10 in the core, forged by 37 outer layers.

鋼材を37層重ね合わせたダマスカス仕様の刀身です。心材には優れた切れ味を持つVG10を使用しています。

Handle

Uniquely designed rugged surface, fixed by hex bolts. It is one of a kind.

ハンドルは荒々しい岩肌のような質感の積層材をボルトで固定。まるで鎧を纏ったような力強い印象を与えます。

藤次郎 鎧シリーズ TOJIRO GAI

Petty Knife
ペティナイフ



F-1353 135mm

Nakiri
菜切



F-1350 165mm

Santoku
三徳



F-1351 170mm

Chef Knife
牛刀



F-1352 180mm



Blade : VG10 37Layers
Core : VG10
Outer Layers : Low- and High-Carbon Stainless Steel
心材 : VG10
側材 : ローカーボンステンレス・ハイカーボンステンレス



Handle : Linen Mikarta (3Studs, Full-Tang)
Bolt:Stainless
ハンドル : リネンマイカルタ(3本釘本通し)
ボルト : ステンレス

TOJIRO SHIPPU BLACK

藤次郎 疾風 BLACK シリーズ

The new value of TOJIRO created by 63- or 37-layered Damascus steel processed by innovative chemical oxide color development that highlights elegant ripple pattern.

刀身のブラック加工により優美な波紋が際立つ、高耐久の栗木柄を採用した疾風シリーズの上位モデルです。

Blade

By forging steel of two different hardness over and over, elegant ripple pattern emerges and high uniformity of core steel VG10 eventually generate maximum sharpness.

Black oxide processing, which is the technology often used for medical equipment, has been applied on blade. The blade thus has both outstanding corrosion resistance and beautiful visual aspect.

硬度の異なる2種類のステンレス鋼を何層にも重ね合わせた刀身仕様。鍛えることで心材の金属組織が微細化し鋭い切れ味が生まれます。表面には黒酸化被膜加工を施し耐食性を高め、より波紋を際立たせました。

Handle

Chestnut handle has excellent durability, and additionally applied fire treatment on surface makes it even stronger.

ハンドルには耐久性の高い栗の木を用いており、表面に焼き加工を施し腐蝕に強く仕上げています。

藤次郎 疾風 BLACK シリーズ TOJIRO SHIPPU BLACK

	Paring Knife パーリングナイフ FD-1591 90mm
	Paring Knife パーリングナイフ FD-1592 130mm
	Chef Knife 牛刀 FD-1593 180mm
	Chef Knife 牛刀 FD-1594 210mm
	Chef Knife 牛刀 FD-1595 240mm
	Chef Knife 牛刀 FD-1596 270mm
	Santoku 三徳 FD-1597 165mm
	Nakiri 菜切 FD-1598 165mm
	Slicer 細身万能 FD-1599 210mm



Blade : VG10 63Layers
Core : VG10
Outer Layers : Low- and High-Carbon Stainless Steel (Black oxide process)

心材 : VG10
側材 : ローカーボステンレス・ハイカーボステンレス (黒酸化被膜加工)



Handle : Chestnut Wood (Fire Treated Surface)
Ferrule : Resin

ハンドル : 栗の木 (表面焼加工)
桂 : ポリプロピレン樹脂

FD-1591,FD-1592 available in 37 layers only.
FD-1591,FD-1592はVG10 37層鋼を使用しています。

※このページの製品は一部取扱店を除き、業者様への販売は行っておりません。



藤次郎 禅シリーズ

TOJIRO ZEN

This series is a fusion of Japanese and Western kitchen knives, blending the blade of a Western kitchen knife with the wooden handle of a Japanese kitchen knife. Double-edged and single-edged products are available.

扱いやすい洋庖丁の刀身と握りやすい和庖丁の木柄を融合させた、和洋折衷のシリーズです。
両刃、片刃の製品を取り揃えています。

Blade

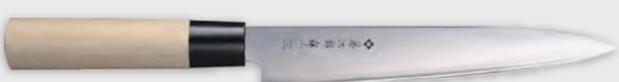
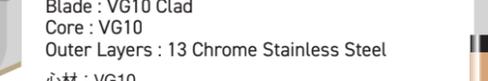
VG10 as core steel, clad by 13-chrome stainless steel, it has achieved both professional sharpness and easy maintenance.
心材にVG10を使用し、側材に13クロームステンレス鋼を複合することにより、業務用の切れ味とお手入れの手軽さを両立しました。

Handle

Made from magnolia with good water resistance.

ハンドルには耐水性に優れ手触りの優しい朴木を使用しています。

藤次郎 禅シリーズ TOJIRO ZEN

	Paring Knife パーリングナイフ FD-561 90mm		Paring Knife パーリングナイフ FD-562 130mm
			Chef Knife 牛刀 FD-563 180mm
			Chef Knife 牛刀 FD-564 210mm
			Chef Knife 牛刀 FD-565 240mm
			Chef Knife 牛刀 FD-566 270mm
			Santoku 三徳 FD-567 165mm
			Nakiri 菜切 FD-568 165mm
			Slicer 細身万能 FD-569 210mm
	Mini-Light Deba あじ切 FD-570 115mm		Deba 出刃 FD-571 155mm
			Yanagi-Sashimi 柳刃 FD-572 210mm

 Blade : VG10 Clad
Core : VG10
Outer Layers : 13 Chrome Stainless Steel
心材 : VG10
側材 : 13クロームステンレス鋼

 Handle : Magnolia
Ferrule : Resin
ハンドル : 朴木
桂 : ポリプロピレン樹脂

2Layered single-bevel VG10 used for
FD-570,FD-571,FD-572.
FD-570、FD-571、FD-572はVG10の2層複合材を使用しています。

※このページの製品は一部取扱店を除き、業者様への販売は行っておりません。

TOJIRO ZEN BLACK

藤次郎 禅 BLACK シリーズ

Chemical oxide color processing, which is often adopted by medical devices for its excellent effect of corrosion resistance, has been applied to this stainless steel Japanese knives.

刀身にブラック加工を施し、高耐久の栗木柄を採用した禅シリーズの上位モデルです。

Blade

VG10 as core steel, clad by 13-chrome stainless steel, it has achieved both professional sharpness and easy maintenance. Black oxide processing, which is the technology often used for medical equipment, has been applied on blade. The blade thus has both outstanding corrosion resistance and beautiful visual aspect.

心材にVG10を使用し側材に13クロームステンレス鋼を複合することで、業務用の切れ味とお手入れの手軽さを両立しました。医療用器具などに採用される黒色酸化被膜を施し、耐食性が高まると共に美しい発色を実現しました。

Handle

Chestnut handle has excellent durability, and additionally applied fire treatment on surface makes it even stronger.

ハンドルには耐久性の高い栗の木を用いており、表面に焼き加工を施すことでさらに腐蝕に強く仕上げています。

藤次郎 禅 BLACK シリーズ TOJIRO ZEN BLACK

	Paring Knife パーリングナイフ FD-1561 90mm
	Paring Knife パーリングナイフ FD-1562 130mm
	Chef Knife 牛刀 FD-1563 180mm
	Chef Knife 牛刀 FD-1564 210mm
	Chef Knife 牛刀 FD-1565 240mm
	Chef Knife 牛刀 FD-1566 270mm
	Santoku 三徳 FD-1567 165mm
	Nakiri 菜切 FD-1568 165mm
	Slicer 細身万能 FD-1569 210mm

 Blade : VG10 Clad
Core : VG10
Outer Layers : 13 Chrome Stainless Steel
(Black oxide process)

心材 : VG10
側材 : 13 クロームステンレス鋼(黒色酸化被膜加工)

 Handle : Chestnut Wood (Fire Treated Surface)
Ferrule : Resin

ハンドル : 栗の木(表面焼加工)
桂 : ポリプロピレン樹脂

※このページの製品は一部取扱店を除き、業者様への販売は行っておりません。

TOJIRO CLASSIC

藤次郎 CLASSIC シリーズ

An extremely sharp, durable and rust-resistant knife made to professional specifications, the TOJIRO regular professional series has long been popular with chefs.

鋭利さ、耐久性、対錆性、すべてに優れたプロ仕様の庖丁。長年愛されている、藤次郎の業務用定番シリーズです。



This is the series we recommend for confident professionals who demand durability and hygiene. The handle is made from environmentally-friendly, reinforced laminated material. It is firmly fixed to the blade with three rivets and there is virtually no shrinkage as time goes by. It doesn't crack, come loose or bend and will be a joy to use for years. The attached clasp inhibits the build-up of bacteria and stops water getting in.

The blade, of course, is super-sharp. Through a manufacturing process in which stainless steel is inserted into the steel core, we have combined the sharpness of steel with the easy maintenance of stainless steel. Before shipping, our craftsmen meticulously polish the blade using a number of processes in order to bring out the sharpness appropriate to the application.



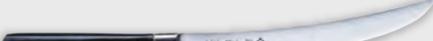
In 1996 this knife received the "Good Design and Long Life Prize," a Japanese prize awarded to a product which continues to be a timeless standard.

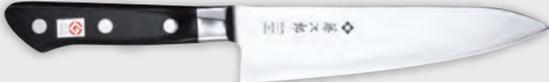
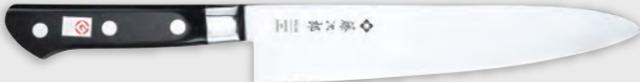
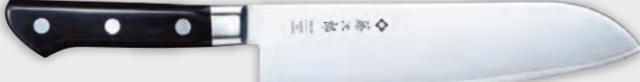
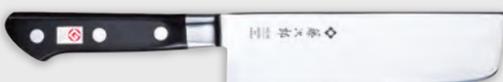


耐久性、衛生性を求めるプロの方に自信を持っておすすめするのが、こちらのシリーズです。ハンドルは環境に優しく、経年変化による収縮がほとんどない積層強化材を使用し、3本の鉄でしっかり固定。割れやがたつき、ゆがみなどが起きにくく、長くご愛用いただけます。また、口金付なので雑菌や水が溜まりにくいです。

もちろん、切れ味も抜群。心材をステンレスで挟み込む割込製法で、切れ味とお手入れのしやすさを両立しました。用途に合わせた切れ味を引き出すために、職人が何工程もかけて丁寧に研いでから出荷しています。

1996年に、時代を超えスタンダードであり続ける商品に贈られる日本のデザイン賞、「ロングライフデザイン賞」を受賞しました。

	Peeling Knife ピーリングナイフ F-799 70mm		Paring Knife パーリングナイフ F-800 90mm
			Steak Knife ステーキナイフ F-797 120mm
			Petty Knife ペティナイフ F-801 120mm
			Petty Knife ペティナイフ F-802 150mm
			Petty Knife ペティナイフ F-798 180mm
	Chicken Boning Knife 骨スキ F-803 150mm		Boning Knife ボニングナイフ F-827 150mm
			Carving Knife カービングナイフ F-826 210mm
			Slicer 筋引 F-805 240mm
			Slicer 筋引 F-806 270mm

	Chef Knife 牛刀 F-807 180mm
	Chef Knife 牛刀 F-808 210mm
	Chef Knife 牛刀 F-809 240mm
	Chef Knife 牛刀 F-810 270mm
	Chef Knife 牛刀 F-811 300mm
	Santoku 三徳 F-503 170mm
	Santoku 三徳 F-500 210mm
	Nakiri 菜切 F-502 165mm

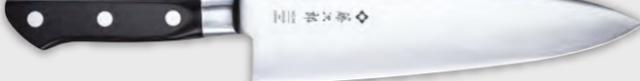
GOOD DESIGN Japanese product design award recognized worldwide.
グッドデザイン賞 日本で唯一の総合的デザイン表彰制度

 Blade : VG10 Clad
Core : VG10
Outer Layers : 13 Chrome Stainless Steel
心材 : VG10
側材 : 13 クロームステンレス

 Handle : Reinforced Laminated Material (3Studs, Full-Tang)
Bolster : 18-8 Stainless Steel
ハンドル : 積層強化材 (3本鉄本通し)
口金 : 18-8 ステンレス鋼

藤次郎 CLASSIC シリーズ

TOJIRO CLASSIC

	Kiritsuke 切付	F-795 160mm
	Kiritsuke 切付	F-796 210mm
	Western Deba 洋出刃	F-813 170mm
	Western Deba 洋出刃	F-814 210mm
	Western Deba 洋出刃	F-815 240mm
	Bread Knife パンスライサー	F-828 215mm

Blade : VG10 Clad
Core : VG10
Outer Layers : 13 Chrome Stainless Steel
心材 : VG10
側材 : 13 クロームステンレス

Handle : Reinforced Laminated Material (3Studs, Full-Tang)
Bolster : 18-8 Stainless Steel
ハンドル : 積層強化材 (3 本釘本通し)
口金 : 18-8 ステンレス鋼

Half blast finish on Kiritsuke knives.
The serrated edged knives cannot be re-sharpened.

切付のみ半目通し仕上げになります。
パンスライサーは波刃のため研ぎ直しはできません。

Daily Maintenance

日頃のお手入れ

In order to keep your TOJIRO knife in excellent condition for a long time, keep the following in mind, and remember to perform proper maintenance regularly.

藤次郎の庖丁を永く快適にご使用いただくために、次の点にご留意いただき、日頃から正しいお手入れを心がけてください。



After use, wash your knife with a soft sponge with neutral kitchen detergent. After rinsing thoroughly, wipe off the remaining moisture and store it after allowing it to dry.

ご使用後は柔らかいスポンジに台所用中性洗剤をつけて洗い、よく水洗いした後、水分を拭き取り乾燥させてから収納してください。



If your knife is left with adherents containing salt or acid on it, or is stored in a damp place for a long time, rust may form. After cutting pickles, lemons, or the like, wash away any adherents as soon as possible.

塩分や酸を含んだ汚れが付いたまま放置したり、湿気の多い場所で長期間保管したりするとサビが発生する場合があります。漬け物やレモン等を切ったあとは、早めに汚れを洗い落としてください。



As a guide, sharpen your knife once or twice a month to maintain sharpness. However, serrated knives, such as slicers, cannot be re-sharpened due to their structure.

月1~2回を目安に研ぐと、よい切れ味が持続します。ただし、スライサーなどの波刃形状の庖丁は構造上、研ぎ直しはできません。



If your knife is rusted, wash it with a sponge and cleanser, or re-sharpen it with a whetstone. Washing your knife with steel wool or other hard materials may cause scratches.

サビが発生した場合はスポンジにクレンザーをつけて洗うか、砥石で研ぎ直してください。金属たわしなど硬いもので洗うと傷が入る場合があります。



Do not dry your knife in a microwave oven or the like.

電子レンジ・オーブンなどの中に入れて、乾燥させないでください。



Do not leave your knife in water or hot water in a dishpan. This may cause the formation of rust on the blade or corrosion of the handle.

洗い桶などの水及び、お湯の中に放置しないでください。サビの発生や柄の腐食の原因になります。



TOJIRO BASIC DAMASCUS

藤次郎 BASIC ダマスカスシリーズ



TOJIRO BASIC

藤次郎 BASICシリーズ



Blade : VG10 37Layers
Core : VG10
Outer Layers : Low- and High-Carbon Stainless Steel
心材 : VG10
側材 : ローカーボンステンレス・ハイカーボンステンレス

Handle : Reinforced Laminated Material (3Studs, Full-Tang)
ハンドル : 積層強化材 (3本鉄本通し)



Blade : VG10 Clad
Core : VG10
Outer Layers : 13 Chrome Stainless Steel
心材 : VG10
側材 : 13クロームステンレス

Handle : Reinforced Black Wood (3Studs, Half-Tang)
ハンドル : 黒積層強化木 (3本鉄半中子)

TOJIRO SHIROGAMI

藤次郎 白紙鋼 和庖丁シリーズ

Authentic Japanese kitchen knives inheriting Japanese tradition,
featuring diverse lineup for various applications.

日本の伝統を継承した正統派の和庖丁シリーズです。用途に合わせた多様なラインナップが特徴です。



Blade

Shirogami steel (white steel) forged with soft iron.
Very sharp and easy to re-sharpen.

心材には白紙鋼を使用し、軟鉄と鍛造。切れ味が良く、
研ぎ直しのしやすい刀身となっています。

Handle

Made from magnolia with good water resistance.

ハンドルには耐水性に優れ手触りの優しい朴木を使用しています。

藤次郎 白紙鋼 和庖丁シリーズ

TOJIRO SHIROGAMI

	Mini-Light Deba あじ切(黒打) F-897 105mm		Mini-Light Deba あじ切(黒打) F-898 120mm
	Mini Deba 小出刃 F-899 105mm		Mini Deba 小出刃 F-900 120mm
	Deba 出刃 F-901 150mm		Deba 出刃 F-902 165mm
			Deba 出刃 F-903 180mm
			Deba 出刃 F-904 210mm
			Deba 出刃 F-905 240mm
			Deba 出刃 F-906 270mm
			Salmon Deba さけ切(黒打) F-937 240mm
			Salmon Deba さけ切(黒打) F-938 270mm
			Salmon Deba さけ切(黒打) F-939 300mm

Blade : Shirogami Steel
Core : Shirogami Steel
Outer Layer : Soft Iron
心材：白紙鋼
側材：軟鉄

Handle : Magnolia
Ferrule : Resin
ハンドル：朴木
桂：樹脂

	Thin Bladed Deba 身卸し F-933 180mm
	Thin Bladed Deba 身卸し F-917 210mm
	Thin Bladed Deba 身卸し F-934 240mm
	Yanagi-Sashimi 柳刃 F-930 210mm
	Yanagi-Sashimi 柳刃 F-908 240mm
	Yanagi-Sashimi 柳刃 F-909 270mm
	Yanagi-Sashimi 柳刃 F-910 300mm
	Yanagi-Sashimi 柳刃 F-911 330mm
	Tako-Sashimi 蛸引 F-912 240mm
	Tako-Sashimi 蛸引 F-913 270mm
	Tako-Sashimi 蛸引 F-914 300mm
	Tako-Sashimi 蛸引 F-915 330mm

	Eel Knife うなぎ裂き Nagoya Style 名古屋型 F-923 100mm
	Eel Knife うなぎ裂き Tokyo Style 東型 F-916 180mm
	Eel Knife うなぎ裂き Tokyo Style 東型 F-931 210mm
	Eel Knife うなぎ裂き Tokyo Style 東型 F-932 240mm
	Usuba (Square Cut) 角型薄刃 F-918 165mm
	Usuba (Square Cut) 角型薄刃 F-919 180mm
	Usuba (Square Cut) 角型薄刃 F-942 195mm
	Usuba (Square Cut) 角型薄刃 F-935 210mm
	Usuba (Falcate Cut) かま型薄刃 F-941 195mm

Blade : Shirogami Steel
Core : Shirogami Steel
Outer Layer : Soft Iron
心材：白紙鋼
側材：軟鉄

Handle : Magnolia
Ferrule : Resin
ハンドル：朴木
桂：樹脂