



## 菊一文珠四郎包永

きくいちもんじゅうしろかねなが

菊一文珠四郎包永は750年を超える歴史の中で、長きに渡って優れた刀を作り続け、現在はその技術を基に伝統的な日本の料理包丁や鋏を製造している打刃物店です。

鎌倉時代、後鳥羽上皇は数人の名刀工を御番鍛冶として承認し、献上刀を作らせたと伝えられています。私どもの祖先四郎も御番鍛冶として選ばれた職人の一人であり、卓越した技術を持って皇室より賜った菊紋を刀の刻印として銘に入れることを許されました。その伝統は継承され、今も菊一の打刃物には菊の紋が刻まれています。

現在、私どもの祖先の献上刀は国宝として、静嘉堂文庫美術館に所蔵されています。1868年、侍の世が終わりを告げ、時代の流れとともに菊一の刀造りは打刃物の製造へと変わりましたが、その技術は今も受け継がれております。



株式会社 菊一文珠四郎包永

〒630-8211 奈良市雑司町488

TEL 0742-26-2211 FAX 0742-22-0261

[www.kikuichi.com](http://www.kikuichi.com)

[www.kikuichihamono.com](http://www.kikuichihamono.com)

[facebook.com/kikuichicutlery](https://www.facebook.com/kikuichicutlery)

[tripadvisor.jp/Kikuichi\\_Monju\\_Shiro\\_Kanenaga](https://www.tripadvisor.jp/Kikuichi_Monju_Shiro_Kanenaga)

味が冴える  
秘伝名刀の切れ味

株式会社 菊一文珠四郎包永



特典  
1

## 名入れ無料

当店でお買い上げいただいた包丁には、無料で名入れいたします。

※包丁によっては入れられないタイプもございます。

特典  
2

## 全国へ発送

当店でお買い上げいただいた包丁は、日本国内どこへでも発送いたします。ご購入金額5,000円以上で送料は無料となります。

特典  
3

## 包丁砥ぎ講習無料

菊一店内で無料の包丁研ぎ講習を実施しています。要予約。詳細はお問合せください。

特典  
4

## タックスフリー

5,401円以上のお買いものは、消費税分(8%)が免税になります。パスポート持参で日本滞在6か月未満の方が対象となります。

■家庭用からプロの調理人用まで、様々な用途に応じた包丁を幅広く取り扱っております。



V10スペシャル三徳包丁



ステンレス割込筋引き包丁



ステンレスモリブデン牛刀



スペシャル  
イベント

## 包丁鍛冶見学

かまどで赤く熱せられた鋼が包丁の刃になるまでの工程を間近で見ることができる鍛冶見学会を一年に数回開催いたします。  
※要予約。別途費用がかかります。

特別割引

# 5% OFF

このパンフレットをご持参、またはこのパンフレットを見てご来店いただいたお客様には、包丁のお買い物の際に購入代金の5%を割引いたします。

※オンラインでの購入にはご使用になれません。