

## 包丁研ぎ体験3周年記念

### 長く包丁を使おう！SDG'sにも繋がる包丁研ぎ

### 先着10名様無料イベント

老舗包丁店として販売だけでなく、日本の伝統を伝えると共に、購入頂いた包丁を長く使用してほしいとの思いから2020年より堺の職人による包丁研ぎ体験を始めました。

通常の体験ではお家で御自身で研いで頂けるようにお教えしていますが、この日はお持ち頂いた包丁を職人が機械で研磨するところから始まり、職人自身が仕上げの研ぎまで行う様子をご覧ください。

人数に限りがありますが、この機会に是非どういう風に包丁が切れるようになるのかをご覧ください、切れ味鋭くなった包丁をお持ち帰り下さい。

日時:3月19日(日) 11:00~12:00

(但し、混雑した場合は10:45より整理券を配布し、研ぎの順番は整理券順となります)

人数:先着10名様

持ち物:包丁1本

(刃渡り21cm未満、1家庭1本限定。菊一以外の包丁も可。特殊な包丁の場合は事前にお問い合わせ下さい)

\*郵送でのお預かりや研いだ包丁の返送はできません。

場所:菊一文珠四郎包永 本店 (奈良市雑司町488)

お問い合わせ先:

TEL: 0742-26-2239(刃物部直通) EMAIL: hamono@kikuichi.com

