

風和
FUWA



2026年 4月発売予定

初心者にもおすすめ リーズナブルな和包丁シリーズ

ハガネ素材よりサビにくいステンレス刃物鋼の刀身を使用し、お手入れ簡単でお手頃価格な和包丁に仕上げました。和包丁初心者にも気軽に使っていただけるシリーズです。

ステンレス
刃物鋼



握りやすい木製ハンドル

ハンドルは軽くて手触りの良い自然木を使用。丸みのある形状でしっかりと握れるため滑りにくく、安全に使うことができます。木は水分を吸収しやすいため、洗った後はよく乾燥させると長持ちします。

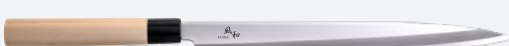
風和



実用的なサイズバリエーション

使いやすさを重視し複数のサイズをご用意しました。
様々な調理に合った一丁が見つかります。

■商品一覧

	FC-0231 あじ切 105 mm		FC-0245 柳刃 210 mm
	FC-0236 小出刃 130 mm		FC-0247 柳刃 240 mm
	FC-0238 出刃 150 mm		FC-0249 柳刃 270 mm
	FC-0240 出刃 165 mm		FC-0251 柳刃 300 mm
	FC-0242 出刃 180 mm		FC-0222 菜切 160 mm
	FC-0244 出刃 210 mm		FC-0224 三徳 165 mm

■材質

刀身：ステンレス刃物鋼

ハンドル：自然木

安全データシート：あり

日本製

桂：ポリプロピレン樹脂

OEM：不可

片刃

※三徳・菜切は両刃

品 番	品 名	本体価格	入数	製品サイズ・重量		パッケージサイズ・重量		カートンサイズ・重量		JAN コード
FC-0231	あじ切105mm	¥2,300	6/36	全長210mm	50g	260×55×20mm	80g	365×280×165mm	3.0kg	4543225 102310
FC-0236	小出刃130mm	¥2,800		全長270mm	105g	345×80×25mm	185g	355×265×340mm	7.0kg	4543225 102365
FC-0238	出刃150mm	¥3,800		全長280mm	140g	345×80×25mm	195g	355×265×340mm	8.0kg	4543225 102389
FC-0240	出刃165mm	¥4,500		全長310mm	225g	370×80×25mm	290g	380×265×345mm	12.5kg	4543225 102402
FC-0242	出刃180mm	¥6,500		全長325mm	255g	370×80×25mm	325g	380×265×345mm	11.0kg	4543225 102426
FC-0244	出刃210mm	¥9,000		全長370mm	330g	425×85×30mm	450g	425×275×370mm	17.0kg	4543225 102440
FC-0245	柳刃210mm	¥3,800		全長350mm	85g	435×55×20mm	135g	445×200×290mm	5.5kg	4543225 102457
FC-0247	柳刃240mm	¥4,500		全長385mm	130g	435×55×20mm	190g	445×200×290mm	7.0kg	4543225 102471
FC-0249	柳刃270mm	¥6,500		全長410mm	150g	500×60×25mm	215g	515×200×320mm	8.0kg	4543225 102495
FC-0251	柳刃300mm	¥9,000		全長450mm	165g	500×60×25mm	235g	515×200×320mm	9.0kg	4543225 102518
FC-0222	菜切160mm	¥2,800		全長300mm	120g	345×80×25mm	170g	355×265×340mm	5.5kg	4543225 102228
FC-0224	三徳165mm	¥2,800		全長300mm	95g	345×80×25mm	150g	355×265×340mm	6.5kg	4543225 102242